



臺中市政府111年度3月份

市政會議專案報告

專題名稱：推動學校午餐

國產可溯源食材執行情形

報告機關：臺中市政府教育局

報告人：楊振昇 局長

報告日期：111年3月22日



報告大綱

- 壹、國產可溯源食材計畫緣起**
- 貳、國產可溯源食材計畫內容**
- 參、推動國產可溯源食材計畫執行
成果**
- 肆、本市學校午餐獲獎殊榮**
- 伍、未來展望**



壹、國產可溯源食材計畫緣起

- 為照顧國中小學童的飲食健康，能夠吃到優質安全的國產農產品，臺中市率先響應中央政策，自106年起推動學童午餐**優先選用**在地生產之可追溯性食材政策。
- 為持續強化各式食材安全性及可追溯性，自110年起推動學校營養午餐**全面採用**國產可溯源食材，確保學童吃到來源明確、優質安全之國產農產品。

貳、國產可溯源食材計畫內容(1/5)

■ 何謂國產可溯源食材(三章一Q)：意即符合「優良農產品標章(CAS)、產銷履歷農產品標章(TAP)、有機農產品標章及臺灣農產品生產追溯(QR code)」之食材。



臺灣農產生產追溯



貳、國產可溯源食材計畫內容(2/5)

為解決午餐供應業者因提供學校國產可溯源食材所增加之費用，以**獎勵金方案**補貼價差，午餐供應業者凡符合行政院農委會所定獎勵金請領條件者，可向地方政府請領三章一Q獎勵金。

開始執行時間	獎勵金請領範疇
106學年度	各公立國民中、小學之午餐，包含共餐之附設幼兒園及完全中學高中部學生之午餐。



貳、國產可溯源食材計畫內容(3/5)

- 110年1月1日起要求學校午餐供應商提供予學校午餐使用之各項食材均須符合具有國產可追溯之標章始可請領獎勵金
- 修改「臺中市學校午餐採用國產可溯源食材獎勵金實施計畫」及「學校午餐契約範本」，藉以加強要求學校午餐供應商，提升標章使用率。



貳、國產可溯源食材計畫內容(4/5)

■ 獎勵金支給標準：

- ✓ 提高標章使用率
- ✓ 提升學校午餐品質

	109年(含) 以前	110年起
一般、非山非市地 區	3.5元	6元
偏遠地區		10元



額外加碼支給：增加**有機蔬菜或米供應次數**，額外核給每人每餐**4元**；增加**產銷履歷蔬菜供應次數**，額外核給每人每餐**1.5元**

	一般地區	非山非市地區	偏遠地區
每週上限	4元	8元	20元



貳、國產可溯源食材計畫內容(5/5)

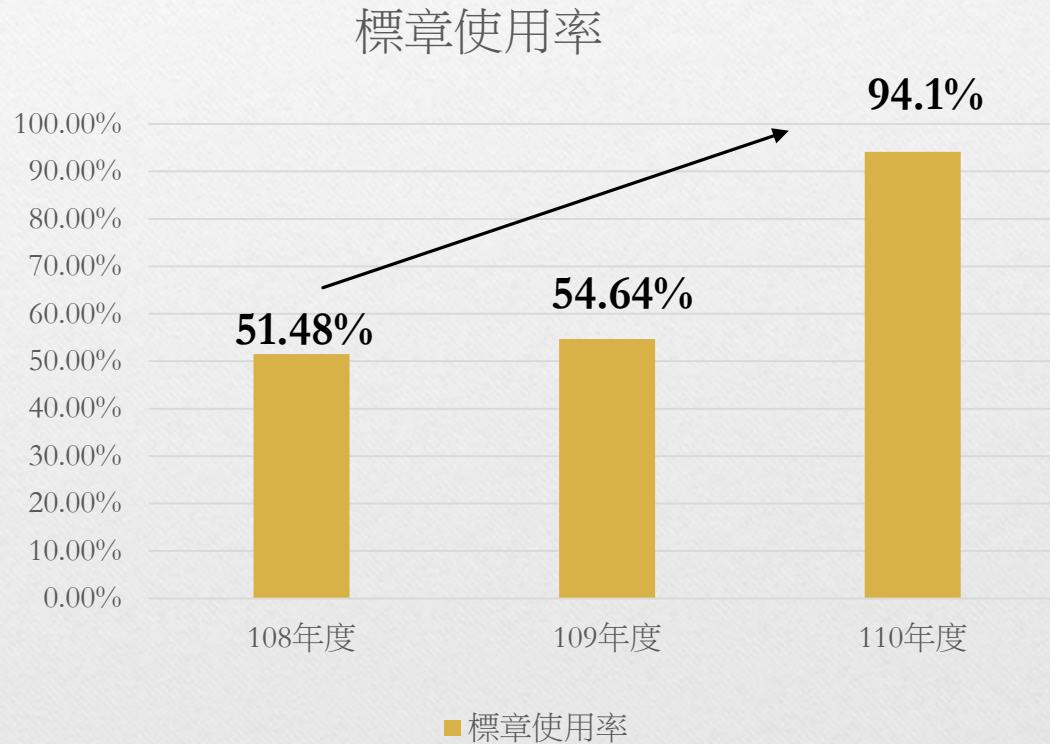
- 為提高本市學校午餐使用國產可溯源食材，教育局相關配套作為：

作為1	作為2	作為3	作為4
營養午餐5元加碼補助政策→每週至少應有1道有機蔬果及至少1次採用本市在地食材	有機米供校園午餐使用計畫→提供在地有機米予本市設有廚房之國中小	本市學校健康飲食教育→109學年度選定「吃在地 食當季」為主題	跨局處聯合稽查→聯合本府教育局、衛生局、及農業局
			



參、推動國產可溯源食材計畫執行成果(1/6)

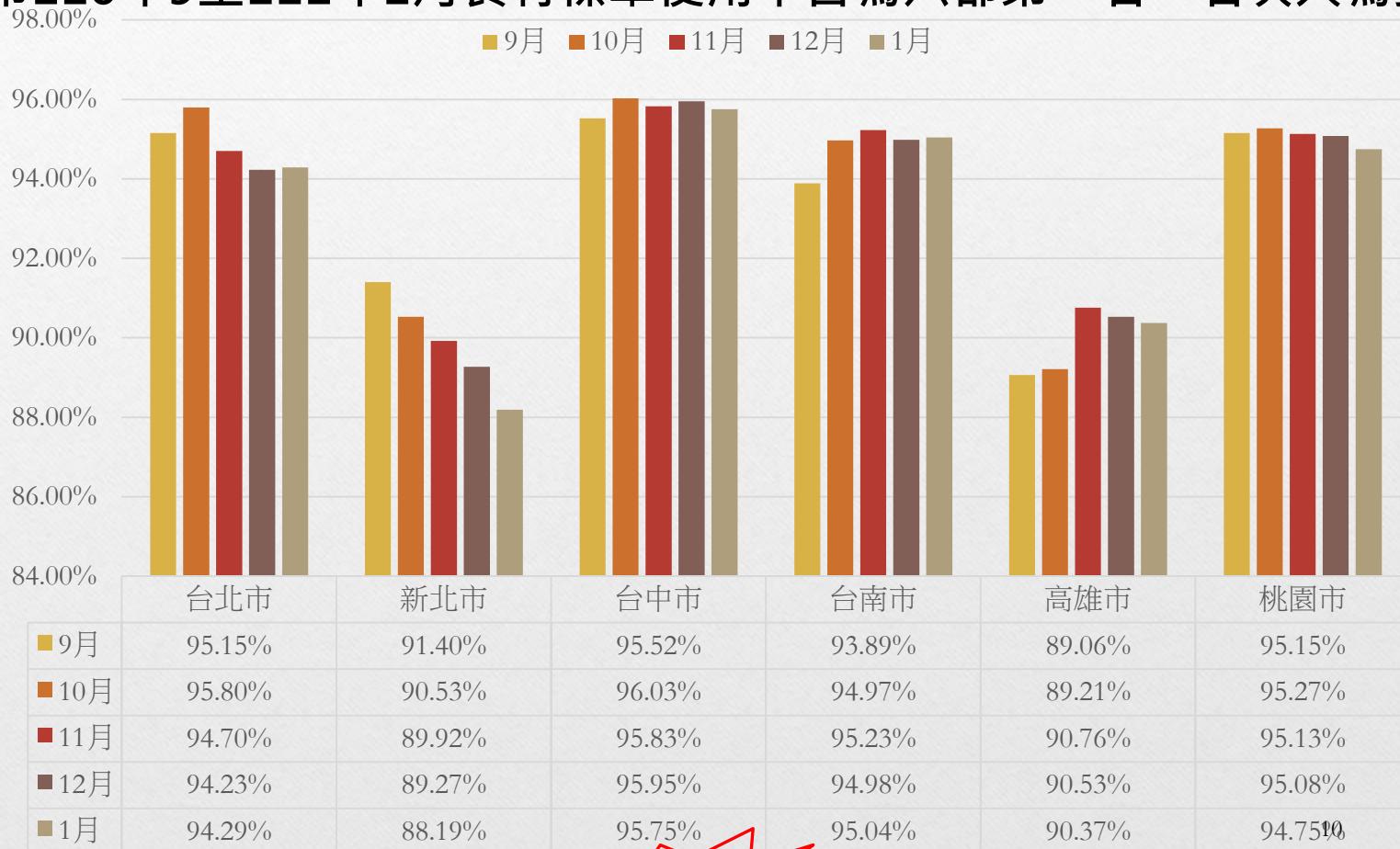
- 110年度本市學校使用標章食材比率為**94.1%**。相比108年度51.48%，大幅提升了**46.62%**。





參、推動國產可溯源食材計畫執行成果(2/6)

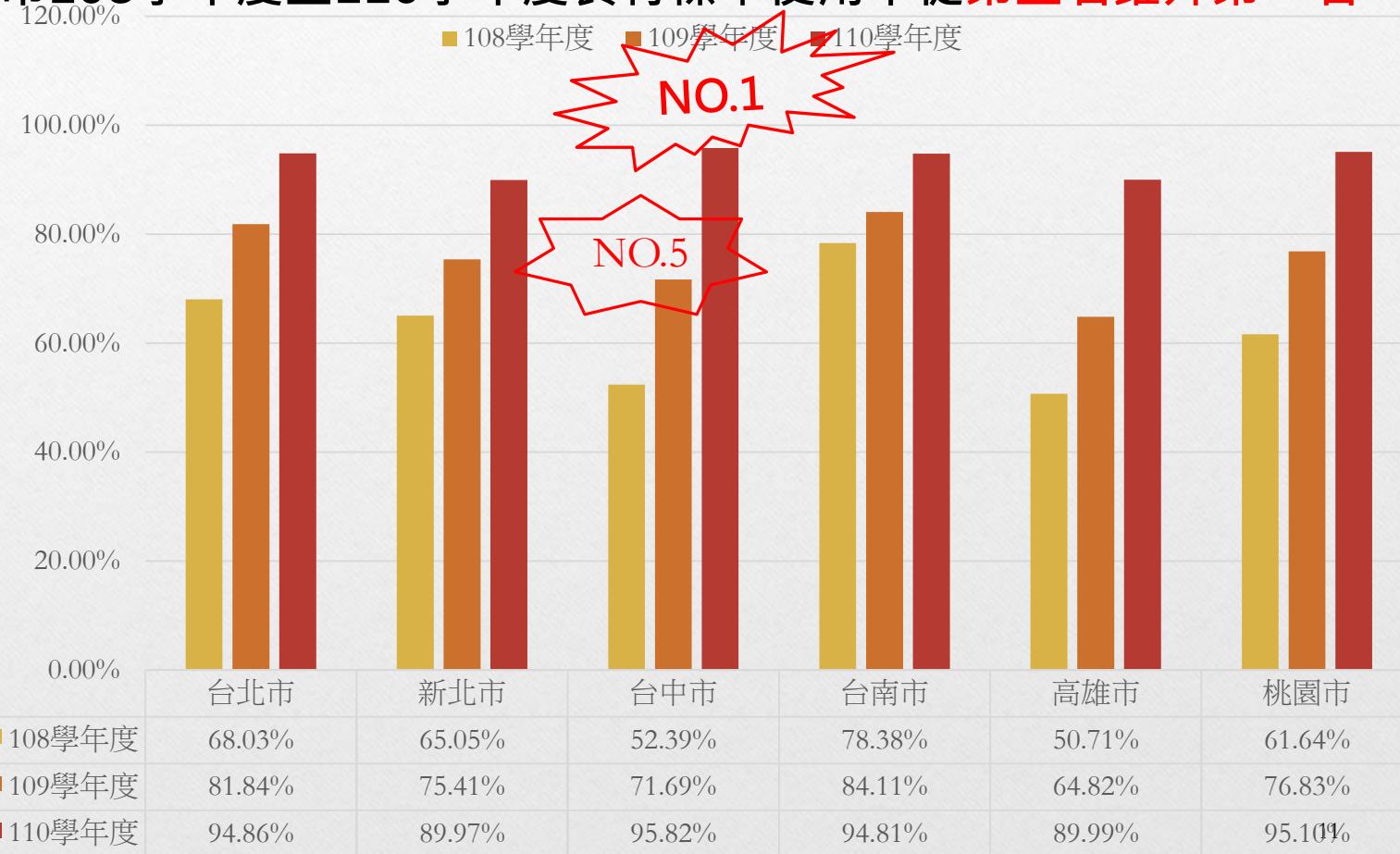
■ 本市110年9至111年1月食材標章使用率皆為六都第一名，名次大為提升。



NO.1

參、推動國產可溯源食材計畫執行成果(3/6)

- 本市108學年度至110學年度食材標章使用率從第五名躍升第一名。





參、推動國產可溯源食材計畫執行成果(4/6)



■ 110學年度第1學期截至111年1月21日止，本市學校**313校(100%)**皆有使用國產可溯源生鮮食材，教育局將持續鼓勵各校午餐採用國產可溯源食材。





參、推動國產可溯源食材計畫執行成果(5/6)





參、推動國產可溯源食材計畫執行成果(6/6)

	111年度中央獎勵金補助經費 (萬元)
臺北市	20,277
新北市	26,316
桃園市	22,419
臺中市	28,600
臺南市	18,903
高雄市	23,533



111年度獲中
央補助經費
六都第一



肆、獲獎殊榮-學校午餐大賽(1/3)

- 2021第四屆臺灣學校午餐大賽以「吃一口永續」為主題。
- 本市忠信國小、大鵬國分獲賽事冠軍及季軍。
- 大鵬國小的參賽菜單，同時獲得「便利商店商品化獎」肯定，未來將於便利商店鮮食區販售。





肆、獲獎殊榮-學校午餐大賽(2/3)

■冠軍隊伍-忠信國小

以海芽芝麻飯、菇菇雞很芒、味噌鮮筍湯為參賽菜單，選用芒果入菜，發揮中、西餐創意料理手法，讓芒果鮮甜和菇菇雞融為一體，除可讓學生吃得飽、減少廚餘之外，更能促進臺灣農業的永續發展。





肆、獲獎殊榮-學校午餐大賽(3/3)

■季軍隊伍-大鵬國小(便利商店商品化獎開箱影片)

選擇食物鏈底端的魚種「台灣養殖虱目魚」，蔬菜部分則以中部在地食材作為主要食材及選用產地直送食材，響應吃在地食當季，減少碳足跡。





肆、獲獎殊榮-教育部110年飲食教育創意競賽(1/2)

本市沙鹿區竹林國小、清海國中參加教育部110年飲食教育創意競賽，分別拿下**國小中高年級組首獎**、**國中組首獎**。此次賽事以「學校午餐吃得安心」為題，鼓勵學生藉由繪畫創作了解學校午餐多元面向，傳達學校午餐飲食教育與食安教育內涵。



肆、獲獎殊榮-教育部110年飲食教育創意競賽(2/2)



清海國中以「美好的午餐時光」為主題，帶領大家認識清海國中的營養午餐，以及美味料理背後的營養秘密，傳遞「一同學習好好吃飯，守護自己與家人健康」的精神。

沙鹿區竹林國小以「美食每刻安心吃」為主題，傳達學校每天的營養午餐各類食物均從台灣取得，可減少二氧化碳排放吃得安心、健康，更達到環保、愛國精神。





伍、未來展望



- 持續要求本市學校午餐使用符合三章一Q之食材，提升午餐品質，確保學校午餐食材安全性。

- 深化校園飲食與食農教育，帶領孩子認識食物原型、正確選擇食物，進而了解農業與食物真正的價值，從實作與吃中學習。

你的台中事
TAICHUNG

超強國小營養午餐開箱





臺中市政府教育局
Education Bureau, Taichung City Government

簡報完畢
恭請指導！