



偏鄉學校中央廚房計畫 推動說明會



報告單位：教育部國教署

時間：111年7月22、25日

目錄

CONTENT

- 壹、計畫概要
- 貳、參與情形
- 參、偏鄉午餐廚房計畫補助項目
- 肆、中央廚房工程
- 伍、強化整體性措施
- 陸、精進學校午餐菜單
- 柒、提醒及注意事項
- 捌、結語

壹、計畫概要-目標與願景

01

偏鄉孩童享有同等飲食照顧

以「共享經濟」概念整合供應學校午餐，以量制價，穩定三章一Q食材供應鏈。

02

餐費主要用於食材

補助偏鄉學校章Q食材、設施(備)、人力及運輸等固定成本支出，提高學童餐費用於食材之比例。

03

食材品質穩定且多元

強化食材供應穩定性，並建立供貨系統，整合串聯食材需求端與供應端，加強溯源管理，確保食材供應品質。

110.6.11 核定/111.7.8 修正
「推動偏鄉學校中央廚房計畫」

行政院
學校午餐廚房



投入經費63.1億
(110-112年)

壹、計畫概要-四大策略

提高食材補助

- 111年5月1日起，偏鄉學校每人**每餐10元提高至14元**。

新(擴)建中央廚房

- 偏遠地區學校組成校群，擇定一校新建或擴充為中央廚房。
- 受供餐學校距中央廚房**車程30分鐘內或10公里內為原則**。

成立食材聯合採購聯盟

- 以3至4校組成聯盟聯合採購食材較佳，**開立聯合菜單**，提高經濟規模，降低食材價格。
- **農委會**成立食材供應平臺並**補助農民團體冷鏈設備**，確保食材供應品質，提高農民團體供應偏鄉學校食材意願。

統籌人力與運送

- 補助廚工、營養師**薪資**，中央統籌訂定**人員資格**、辦理**教育訓練**等，穩定偏鄉學校人力。
- 補助**生食、熟食運輸費**，並以**雲端GPS定位追蹤**，**全程AI管理**行經路線、時間、溫度。

貳、參與情形

類型	中央廚房 (699校)		食材聯合採購聯盟 (613校)		小計 (1312校)
	群長學校	受供餐 學校	群長學校	衛星學校	
小計	167 (含既有44校)	532	106	507	1312

參、偏鄉午餐廚房計畫補助項目

類別	人力資源		工程改善 經費	設施設備 經費	生、熟食 運輸費	維運經費	租賃 車輛	餐桶 湯桶	溫感器 行動 GPS	人員 制服	磁扣鎖	車體識 別貼紙
	營養師	廚工										
中央廚房 群長學校	◆	◆	◆ (新擴建)	◆ (新擴建)	◆	◆	◆	◆	◆	◆		◆
中央廚房 受供餐 學校					◆			◆		◆	◆	
食材聯合 採購群長 學校	◆	◆		◆	◆			◆		◆		
食材聯合 採購衛星 學校		◆		◆	◆			◆		◆		

參、偏鄉午餐廚房計畫補助項目

• 補助項目及金額如下：

- (一) 新建中央廚房：每校群工程2,500萬元，周邊設施200萬元，廚房設備800萬元，設計輔導監督費用50萬元。
- (二) 擴建中央廚房：每校群工程1,000萬元，周邊設施100萬元，廚房設備400萬元，設計輔導監督費用20萬元。
- (三) 成立食材聯合採購聯盟：偏鄉學校每校100萬元購置冷凍冷藏設備、改善廚房內部設備及硬體工程。
- (四) 營養師薪資：中央廚房及食材聯合採購聯盟群長學校 每校補助增置營養師1人。
- (五) 廚工薪資：中央廚房設立前，偏鄉學校原自設廚房供餐者，均先補助廚工1人薪資，**中央廚房設立後每供餐250人置廚工1名**；食材聯合採購聯盟偏鄉學校，補助廚工1人薪資。
- (六) 生食運費110學年度每校(1,500元 *0.6 + 每公里25元最高10公里/日，**111學年度起每校(1,500元 *0.6 + 每公里40元最高10公里/日)**。

參、偏鄉午餐廚房計畫補助項目

- (七) 熟食運費110學年度每校(1,500元*每公里25元最高10公里/日，GPS等設備租金每年4萬元。**111學年度起計算方式如下：**
 - 1. 運輸廠商送餐者：
 - (1) 只送1校路線： $1,500*0.6 + \text{每公里}40\text{元}$ 最高來回20公里/日。
 - (2) 送1校以上路線： $1,500 + \text{每公里}40\text{元}$ 最高來回20公里/日。
 - (3) 運輸廠商送餐車輛標示。
 - 2. 本部提供租賃車輛者：
 - (1) 租賃車輛油資： $(\text{平均油耗 (L/KM)} * \text{單趟最高}10\text{公里} * \text{來回} * \text{車輛數} * \text{油價}) / \text{日}$ 。
 - (2) 租賃車輛司機部分工時薪資： $(\text{時薪} * \text{每天}4\text{小時} * \text{車輛數}) / \text{日}$ 。
- (八) 中央廚房維運費用每校12 萬元/年。
- (九) **偏遠地區學校採用三章一Q食材補助經費由每人每餐10元提高為14元。**

肆、中央廚房工程-計畫精神

打破舊有的「廚房」框架



食物產出的場所 ▶ 成了有趣的魔法室

陰暗角落的廚房 ▶ 明亮的校園新教室

「打開廚房」 ▶ 認識食材的原貌及烹煮



肆、中央廚房工程進度-擴建工程已完工案例 新北市瑞芳國小

外觀設計

Before



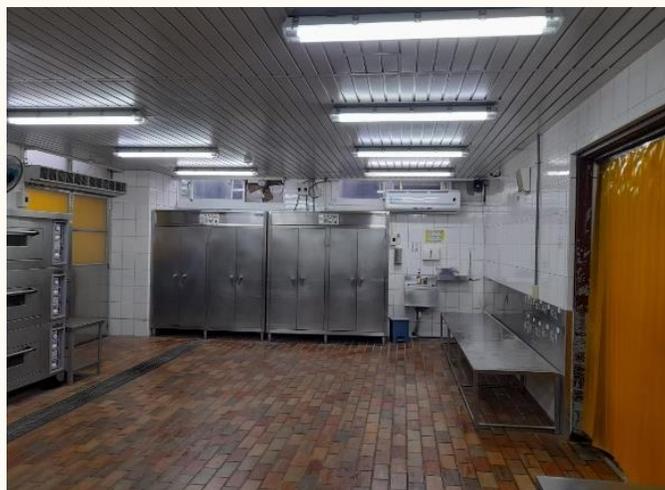
After



肆、中央廚房工程進度-擴建工程已完工案例 新北市瑞芳國小

內部規劃

Before



After



肆、中央廚房工程進度-擴建工程已完工案例 嘉義縣民和國小

外觀設計

Before

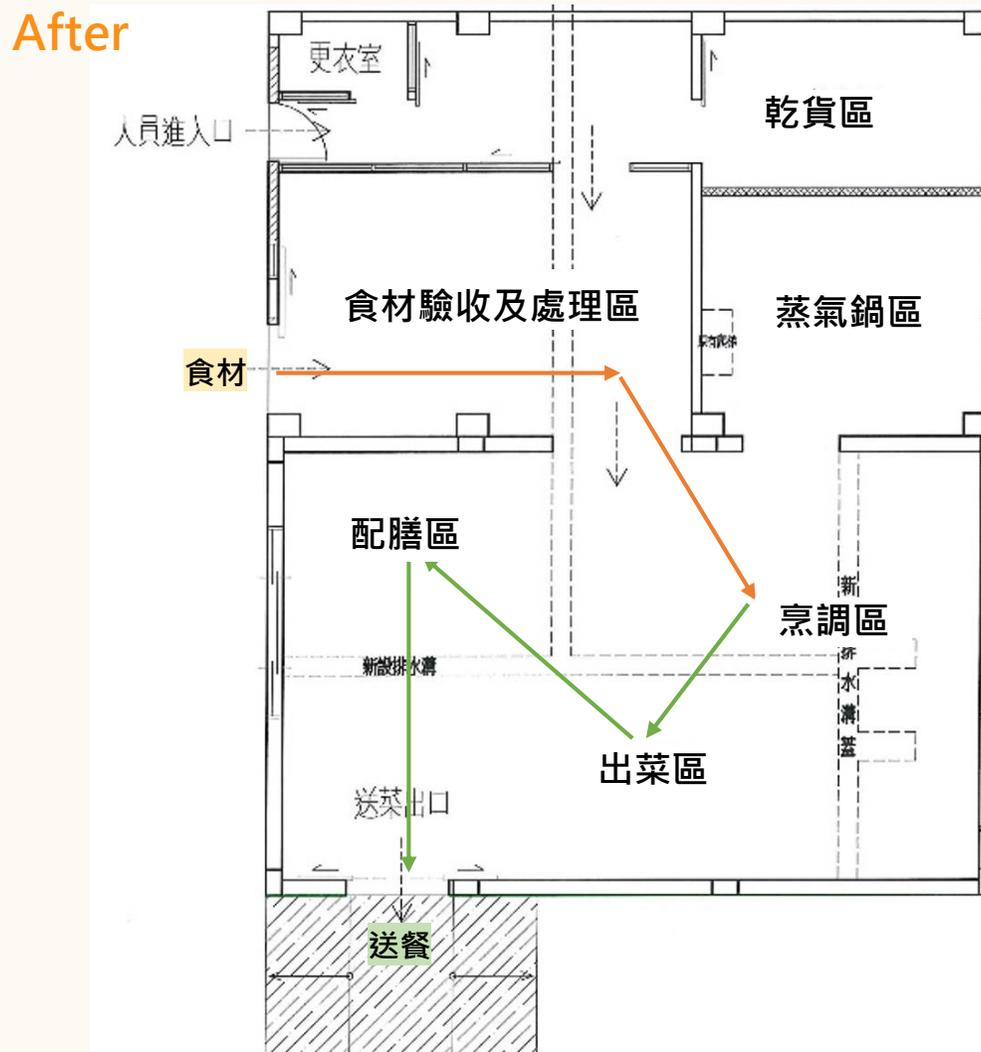
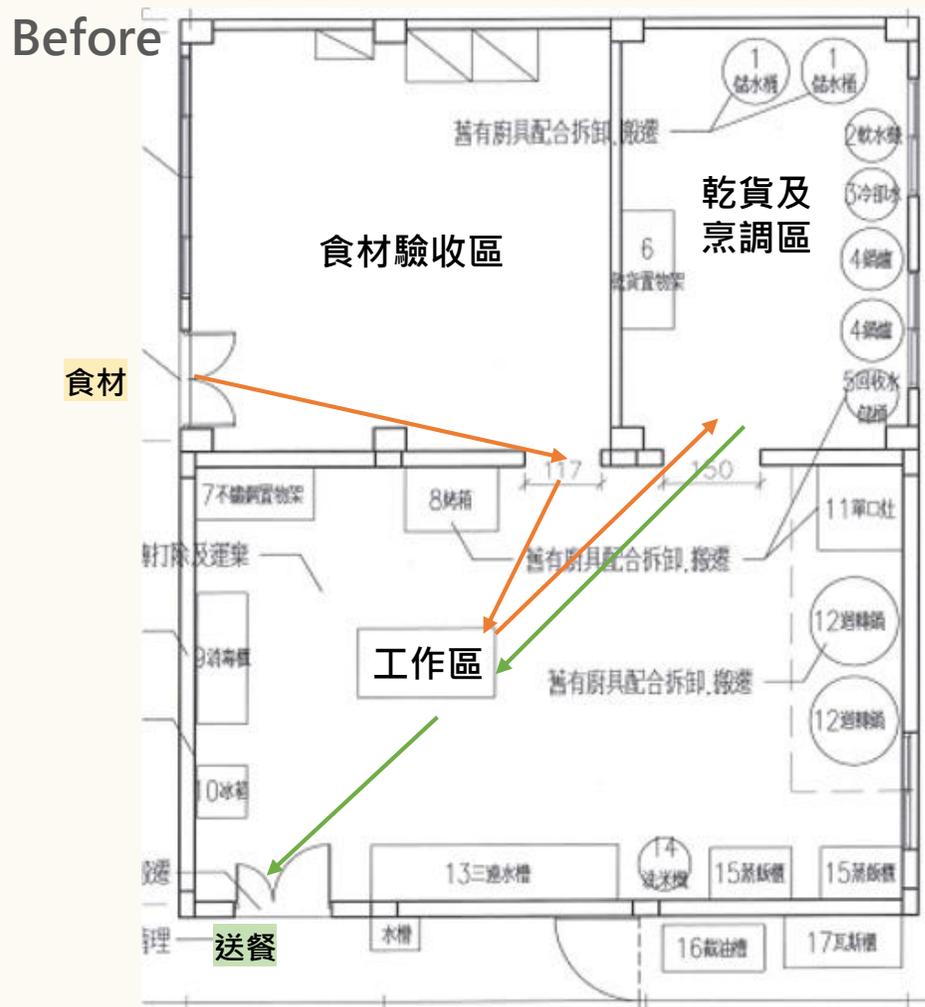


After



肆、中央廚房工程進度-擴建工程已完工案例

嘉義縣民和國小 動線不打結、廚房空間明確區隔



肆、中央廚房工程進度-擴建工程已完工案例 嘉義縣民和國小

內部規劃

Before



After



伍、強化整體性措施

六大配套

改善現有餐食盛裝容器問題，結合溫度監控，確保餐食安全；
並以利識別、考量食安，彰顯本計畫精神

熟食運輸車輛租賃財務採購



午餐廚勤人員服裝



餐食盛裝容器及保溫設備



鋼索式磁扣暨解鎖取扣器



溫感器、熟食運輸路線及
溫度監控管理設備



運送車輛識別

行政院
學校午餐廚房

伍、強化整體性措施-服裝

雙層結構設計
第一層防汙、第二層防水



背帶可以調整鬆緊

學生

1.打菜服+帽子



廚勤人員

2. 工作圍裙+帽子



司機

3.反光背心+帽子



採用滅肺炎菌布料，提高保護力，長效耐洗

整件背心反光條包邊，增加安全性有利於識別



營養師

4.工作服

透氣網布設計，增加體表熱氣與外層空氣對流，提升穿著舒適度和透氣性。

伍、強化整體性措施-運輸車輛

1. 以租代買-客貨車



透過綁帶繩扣上兩邊綁帶架，調整綁帶繩鬆緊度可以固定餐桶



2. 以租代買-小貨車



兩種車型都配備有盲區偵測、倒車顯影、蜂鳴器，確保司機送餐安全

3. 業者協助運輸



車體識別貼紙

送餐車有兩種車型，都是自排車，一輛廂式貨車可以載20個湯桶加上40個餐桶，可供應20個班級。一輛客貨車可以載7個湯桶及15個餐桶，可以供應7個班級。

伍、強化整體性措施-餐食盛裝容器

餐桶是雙層設計，中間層加入環保保溫材質，上蓋有卡槽確保餐食不會溢出

1. 餐桶

餐桶裡面的調理盆和湯桶都是不鏽鋼材質，湯桶也是採用雙層設計可以保溫



暖色調保溫餐桶設計，增進食慾



保溫餐桶內部使用淺色設計確保餐桶保持清潔

2. 湯桶



扣環搭配鋼索式磁扣維護食品安全，湯品不易溢出



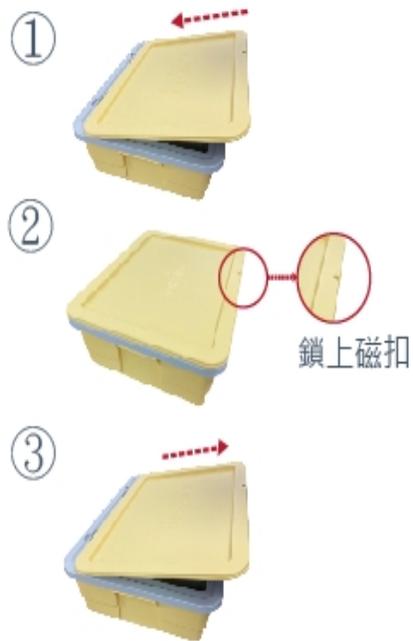
湯桶側面雷雕設計

伍、強化整體性措施-餐食盛裝容器

使用說明書

使用方法

- 1、保溫餐桶上蓋時，請將上蓋卡榫端以有斜度的方式插入桶身卡孔蓋上。
- 2、鎖上時，請將磁扣鋼鎖穿過保溫餐桶環孔鎖上。
- 3、保溫餐桶掀蓋時，請以有斜度方式反方向抽出，避免直接上掀造成卡榫斷裂。

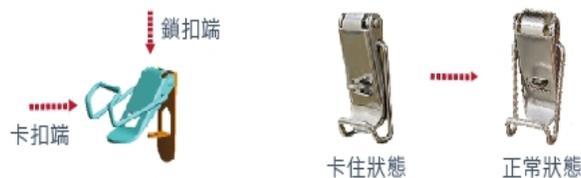


注意事項

- 1、清洗時，請使用海綿及中性清潔劑進行沖洗即可，避免浸泡。
- 2、清洗完畢後，請直立自然晾乾即可。

使用注意事項

- 1、請使用海綿及中性清潔劑進行清洗
- 2、清洗完畢晾乾後可堆疊、無須上蓋
- 3、卡扣端若掉置於鎖扣端下方，將鎖扣那端往下推即可



外部直徑301mm，外部高度303mm

**外面的保溫餐桶是 534*414*175mm
內部不銹鋼調理盆326*215*119mm**

伍、強化整體性措施-溫度監控設備

1. 熟食起鍋智慧溫度感測器
- 確保食物確有煮熟

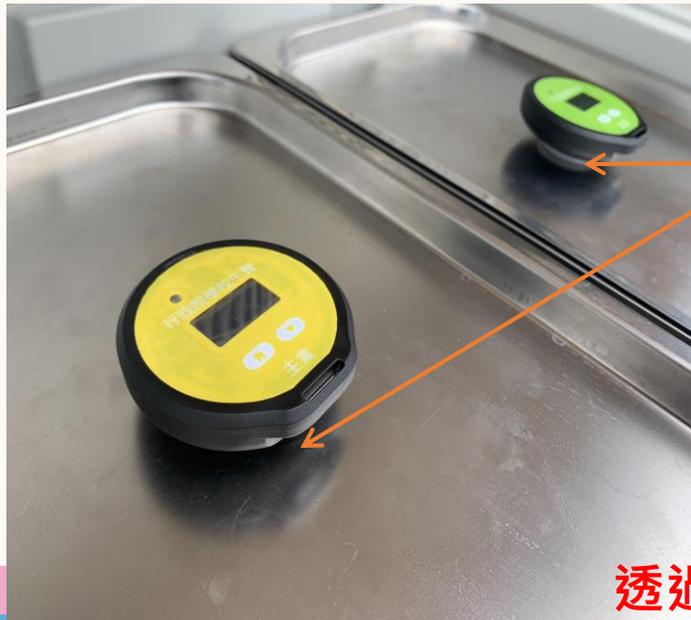


2. 熟食運送智慧溫度感測器
- 觀察熟食溫度變化，學生
可吃到熱騰騰午餐

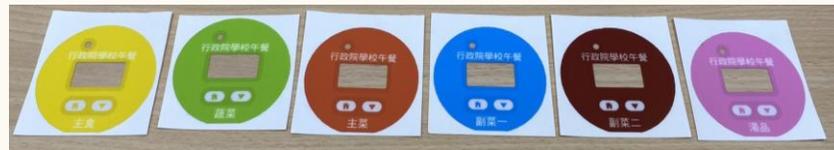


3. 熟食運輸路線及溫度監控
管理裝置- 車輛行經路徑及
送達時間，並上傳至食登
平臺，安全看得見

溫度感測器銘版顏色識別



食品級
矽膠塞



主食

蔬菜

主菜

副菜一

副菜二

湯品

透過APP傳送溫度資料到午秘手機和食登平台



監控裝置每30秒會傳送一次訊號到平台，運送過程中可以透過平台確認運輸路線和溫度

陸、精進學校午餐菜單

豐富午餐菜單 ● 設計多樣化 ● 提升學生飲食多樣性的樂趣

規劃設計菜單原則

1 具特色，豐富且多樣化的菜色

2 以一餐可吃到 62元預估

3 現行廚房設備可烹飪

4 符合營養基準

5 可請領三章一Q



88道菜單

1. 採用在地食材
2. 以臺灣當地料理為主，搭配異國或節慶料理為輔
3. 共規劃4餐的石斑魚料理

柒、多元選餐規劃：推動策略

1.

加碼餐費，
提升學生飲食多樣性

2.

以參與偏鄉學校中央廚房計畫之
學生為主要推動對象

3.

以偏鄉學校購置之新式設備
烹煮美味午餐

4.

邀集餐飲科師生共同拍攝食譜
料理教學，精進廚工廚藝

109年前
3.5元

110年1月
6元

110年4月
10元

111年5月
14元

偏鄉章Q食材補助

加碼餐費-規劃每位學生每餐可吃到
62元，共計24萬人受惠

陸、精進學校午餐菜單-一週多樣化菜單

1

主菜



酥炸石斑魚排

主食



海苔香鬆飯

副菜



金沙四季豆

副菜



蝦醬空心菜

湯品



紫米風暴

點心



蔥花麵包

主菜



滷雞腿

主食



香菇栗子炊飯

副菜



茶香豆干

副菜



肉絲黑葉白菜

湯品



紅豆芋圓湯

水果



芭樂

2

3

主菜

主食

副菜

副菜

湯品

點心



紅醬焗烤鮮魚



野菇燉飯



奶油玉米筍



鮮蔬溫沙拉



洋蔥湯



蘋果

主菜

主食

副菜

副菜

湯品

點心



茶葉蛋



蝦仁飯



炒青菜



綜合滷味



浮水魚羹



地瓜球

主菜

主食

副菜

副菜

湯品

點心



藍帶起司豬排



蔬菜堡



香草拌杏鮑菇



綜合蔬菜



蔬菜濃湯



橘子

5

4

柒、提醒及注意事項

- 廚房設備及餐車：

- 1.盤檢現有蒸飯箱(櫃)，軌道是否符合不銹鋼調理盆尺寸-7月底完成
- 2.送餐車是否符合保溫餐桶之尺寸-7月底完成
- 3.校群各校原勘用餐湯、桶的盤點及移撥-9月中完成
- 4.租賃車輛管理(管理人設置、放置地點...)- 8月中完成

- 人力整備及教育訓練：

- 1.營養師、廚工、熟食配送人員聘任是否到位-8月中完成
- 2.推薦種子師資學校辦理人員教育訓練-8月20日前完成

柒、提醒及注意事項

- 其他配合事項：

- 1.校群學校請啟動對話，保持連繫討論聯合供餐及採購事宜
- 2.食材採購及公辦民營招標務請-8月第一週完成

- 工程管控：

- 1.擴建廚房請於7月底前完工，請縣市政府逐一系列管未能於7月完工之學校。

- 2.使用執照申請準備，工程進度達8-9成（估計在廚具設備進場安裝），立即掛件申請使用執照，以利建管單位提前審查，並於竣工時即刻派員勘驗（敬請學校於掛件後，同步告知教育局處及國教署）。

吃得飽、吃得好，健康成長學習好

偏鄉學校中央廚房計畫

讓偏鄉和都會區學童吃得一樣好

- ✓ 提高食材補助費用
- ✓ 新擴建中央廚房
- ✓ 推動食材聯合採購
- ✓ 強化午餐人力與透明智慧化運輸管理



綜合座談

