

# 偏遠地區學校午餐品質現況之 探討及因應對策



教育部

---

110年12月24日

# 目錄

# CONTENT

01

偏遠地區學校午餐現況

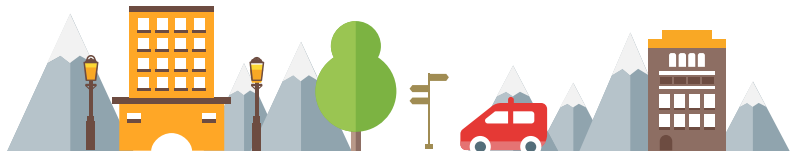
02

因應對策-推動偏鄉學校中央廚房  
計畫

- 計畫目標
- 計畫策略
- 計畫期程
- 計畫精神

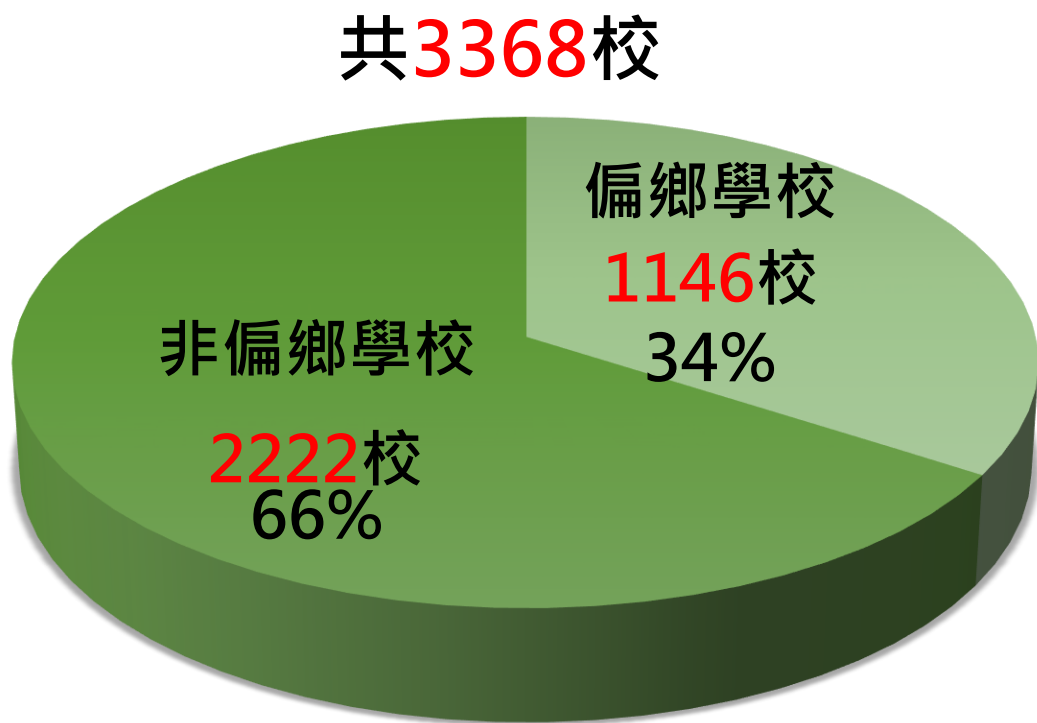
03

結語

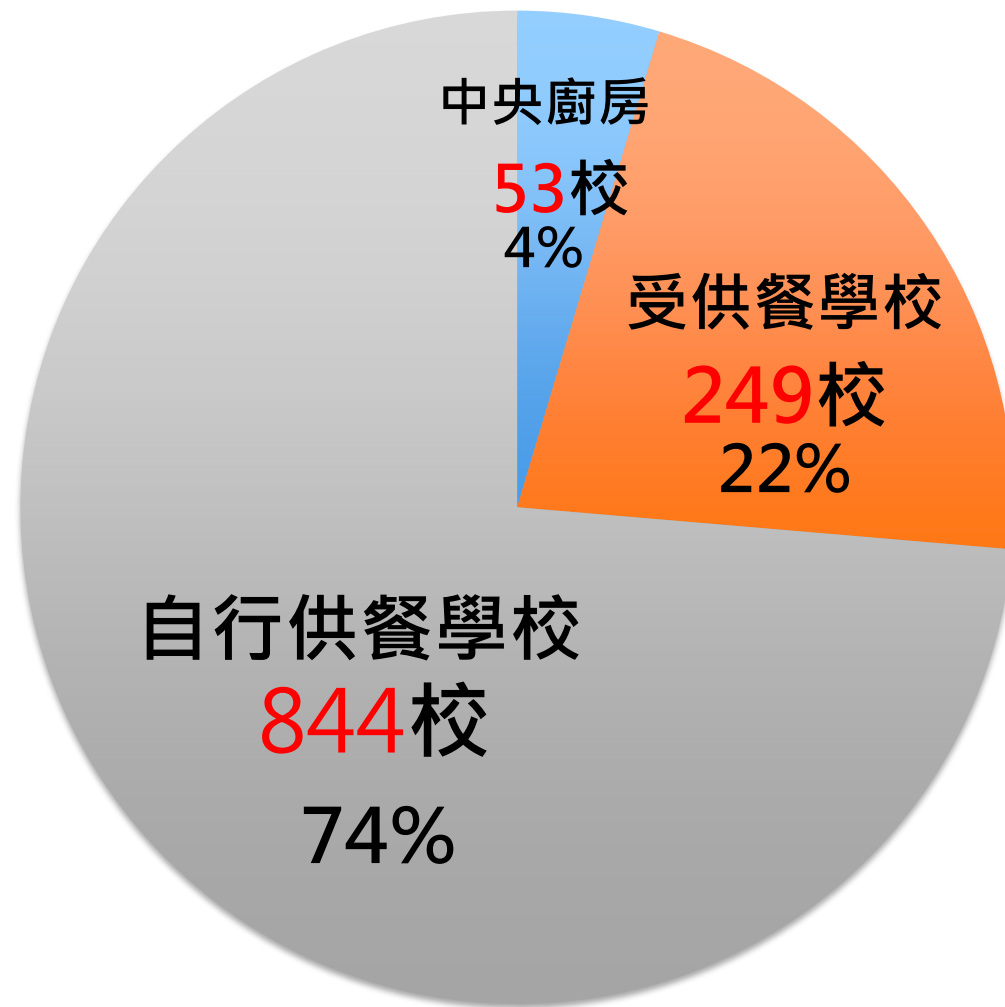


# 01 / 偏遠地區學校午餐現況

全國國中小偏鄉學校占1/3，其中由中央廚房服務之學校僅占1/4



偏鄉學校數占比



偏鄉學校供餐情形

# 01 / 偏遠地區學校午餐現況



# 因應對策-

## 推動偏鄉學校中央廚房計畫



## 3個目標

1

偏鄉孩童享有同等飲食照顧

2

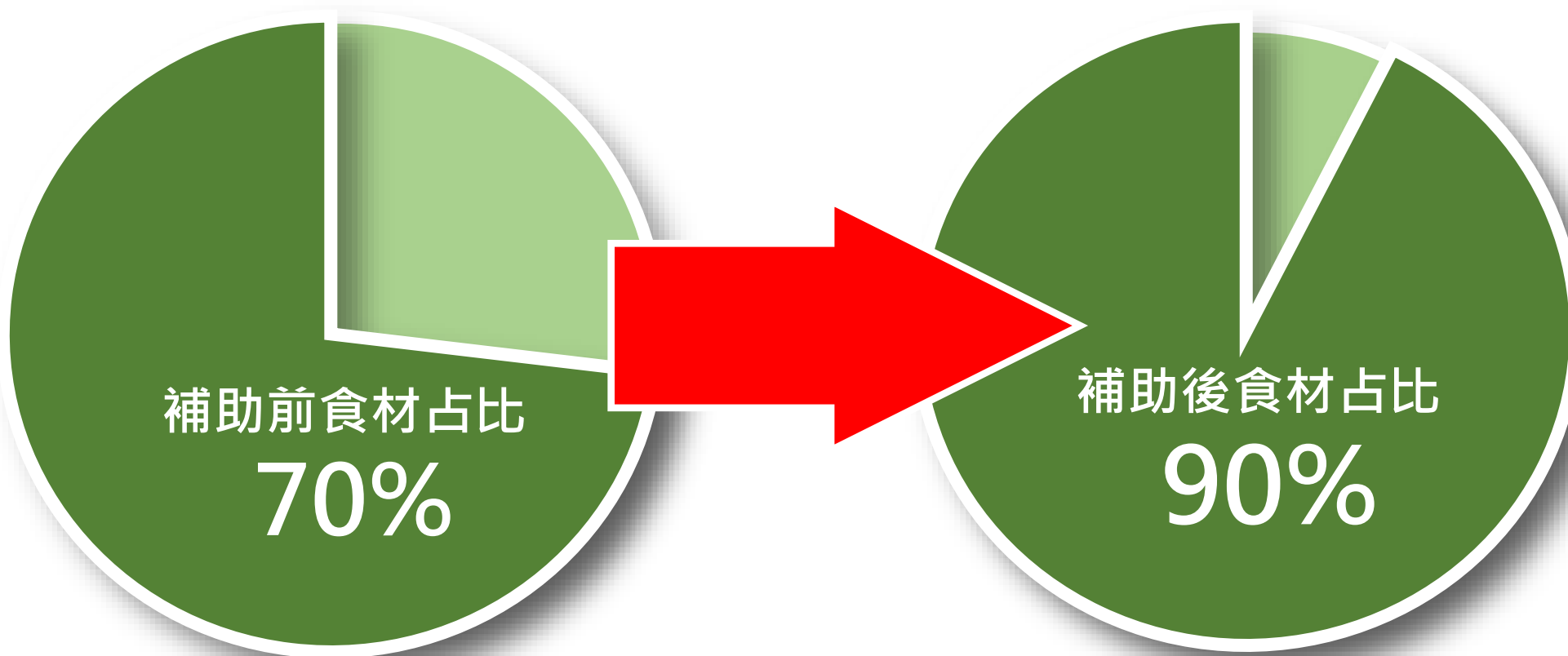
餐費主要用於食材

3

食材品質穩定且多元



## 讓家長繳交的午餐費用回到食材上



策略一  
提高食材補助費用



提高每人每餐採用國產可溯源章Q食材補助



## 策略二

興建133座中央廚房，  
以大帶小，服務481校



冷鏈保鮮



衛星學校A



衛星學校B



衛星學校C

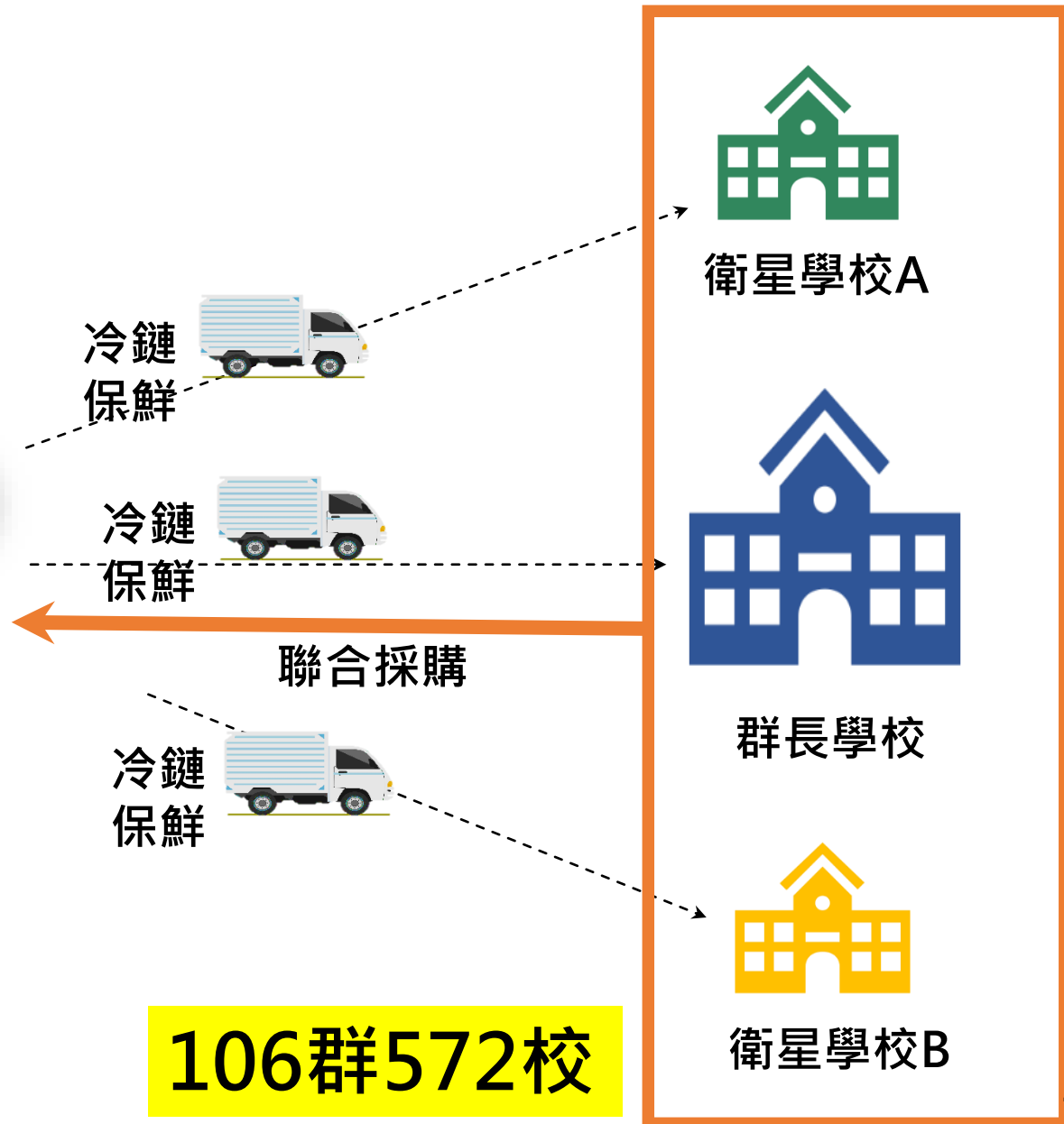
# 策略三 食材聯合採購

- 1 具經濟規模  
降低食材價格
- 2 成立食材供應平台  
章Q優良食材買得到
- 3 以校群推動  
減輕學校負擔

偏鄉食材供應平臺  
(由農民團體成立)



食材廠商



## 策略四 統籌人力與運送

### 人力統籌運用及薪資補助

- 保障薪資福利並統籌運用
- 改善偏鄉學校人力不穩定問題

### 送餐智慧管理及運費補助

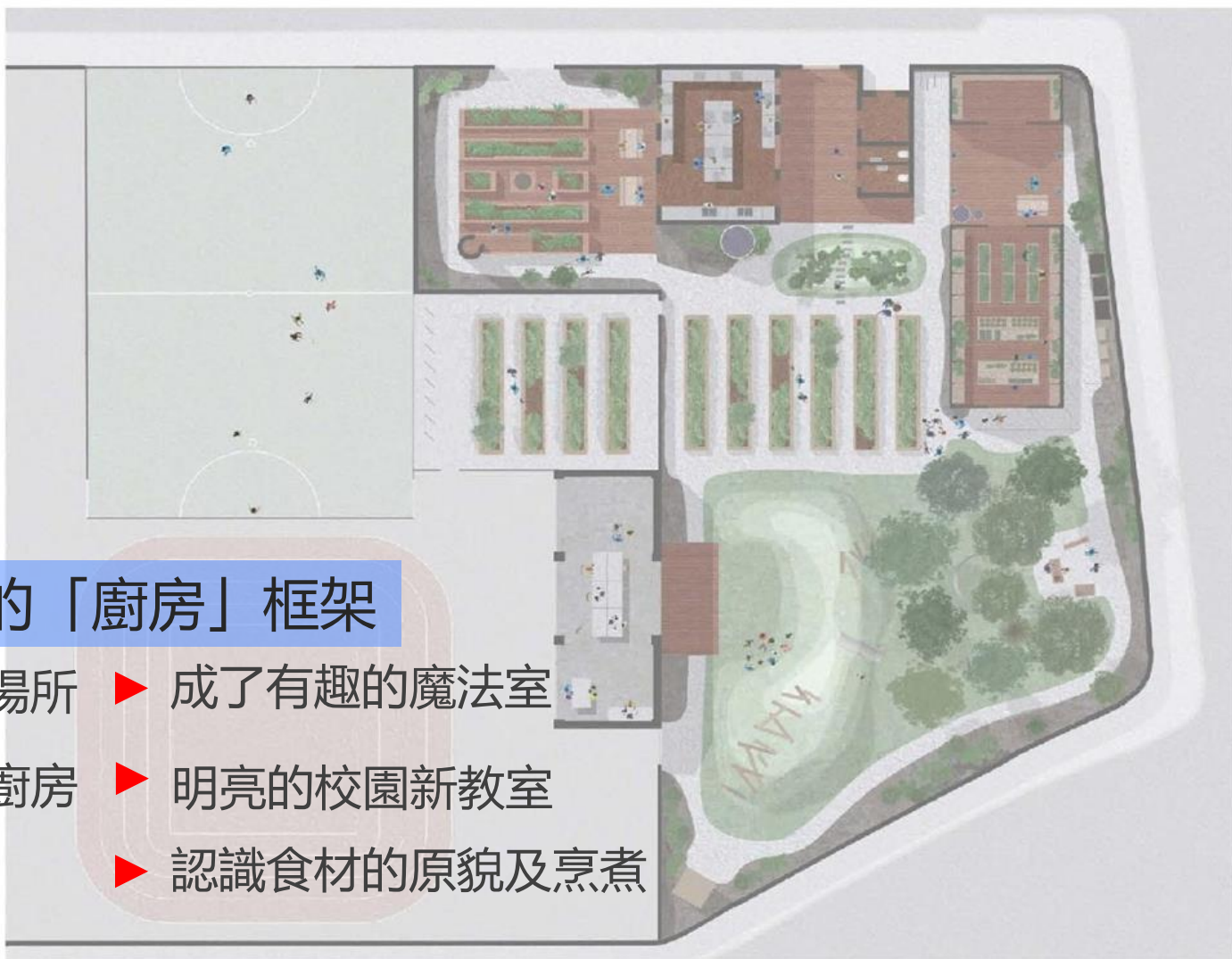
- 全程GPS定位
- AI管理行經路線、時間、溫度



(示意圖)

# 推動期程

經費補助項目	110		111	
	四月	六月	一月	七月
<b>3章1Q食材費</b>	自110年4月實施 			
興建 <b>中央廚房</b> 及設備	 預定111年7月完工			
<b>食材聯合採購</b> 聯盟及設備	自110年4月實施 			
人力薪資及運費	自110年4月實施 			
集運所需冷鏈設施(備)	 預定111年7月完成建置			



## 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

### 〔校園農場〕

校園內設有小型農場亦設有溫室，讓學生能夠體驗自給自足的健康生活。



### 〔社區互動〕

課後提供社區各年齡層對於食物以及種植的需求。



### 〔教育〕

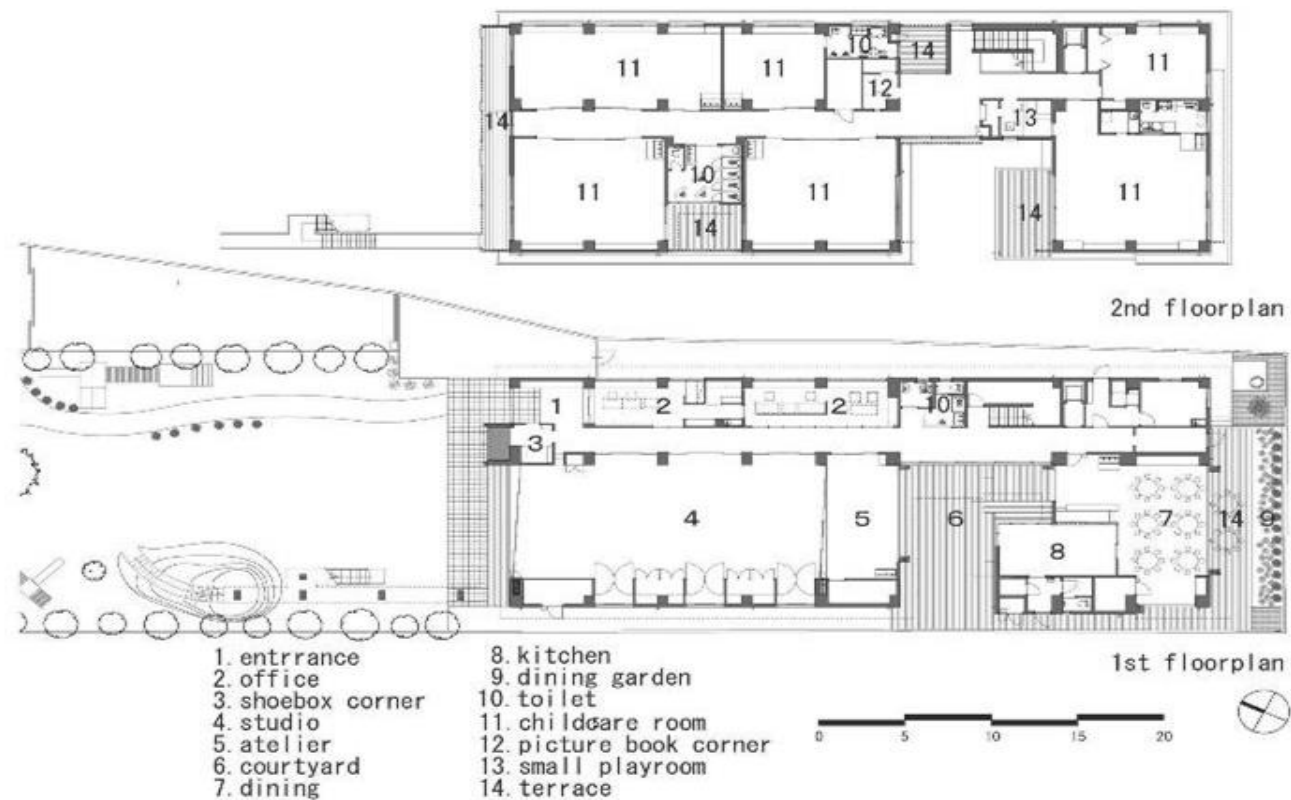
教導年輕學子烹調健康的餐點，並且學習種植這些植物，讓健康飲食的觀念從小能夠被落實。



### 〔空間開放〕

設計上採開放式的空間，除了吸引學生的注目，也同時歡迎各年齡層的參與，來達到宣導健康飲食觀念。





## 〔半開放空間〕

採用可收納性的玻璃帷幕，將室內外空間做整合，行塑半戶外的通透的開放式空間，讓學童能夠感受室外環境，藉此對自然有更多的認識。



## 品質認證

中央把關、品質精進  
食材穩定、健康成長

## 視覺整合設計(示意)





# 中央廚房大帶小 熱騰騰午餐準時到

讓孩子都能  
吃得飽、吃得好！

