



推動偏鄉學校中央廚房計畫 辦理情形

為優化偏鄉學童午餐，使其享有與都會區相同品質之飲食照顧，教育部與農業部共同辦理「推動偏鄉學校中央廚房計畫」，本文謹就計畫內容及預算編列情形作簡要說明，俾供各界參考。

嚴于屏、劉羽捷（行政院主計總處公務預算處科長、科員）

壹、前言

以往學校午餐供應，受學校地理位置、業者經營方式、市場規模、經濟條件及學生人數等因素影響，存在城鄉差距，其中偏鄉學校常遭遇食材採購與運送不易，以及營養師與廚勤人員不足等問題，可能造成學校午餐供餐品質不穩定，甚至有斷炊之情形，爰為提升中小學學校午餐品質，並精進學校廚房安全衛生，使偏鄉學童享有與都會區同等之飲食照顧，行政院於 110 年 6 月 11 日

核定「推動偏鄉學校中央廚房計畫」（以下簡稱本計畫），期程 110 年 6 月至 114 年度，並以「中央廚房以大帶小」為計畫主軸，協助偏鄉學校加速改善午餐業務之困境。本文謹就計畫內容及預算編列情形予以說明。

貳、計畫內容

一、現行學校供餐方式

現行學校午餐供餐方式共 4 種（下頁表 1），包括：

（一）公辦公營：學校興建廚

房，自聘廚工並自行採購食材供應學生午餐。

（二）公辦民營：學校提供廚房場地，委由民間業者進駐供餐。

（三）中央廚房：多間學校聯合辦理，採公辦公營或公辦民營之營運方式，供應周邊鄰近學校。

（四）外訂盒（桶）餐：學校透過招標採購，由得標廠商供應盒（桶）餐。

二、執行策略

偏鄉學校囿於經費、學生

人數、食材採購未具經濟規模，或因地處偏遠致運輸成本較高等因素，不易取得三章一Q食材及聘請專業廚務人員，教育部與農業部爰規劃透過新（擴）建中央廚房、成立食材聯合採購聯盟、提高食材補助等策略，協助偏鄉學校提升午餐品質，計畫執行策略如下：

（一）新（擴）建中央廚房以大帶小

以偏鄉學校為優先興（擴）建中央廚房，綜合考量學校位置、規模、人力、周邊學校數量等條件，以距離10公里或車程30分鐘內為原則，擇定新建或擴建中央廚房，並由教育部統籌組成專業輔導團隊，設計以人為本現代化廚房，塑造半戶外開放式空間，讓學生完整認識食材由進貨、處理、烹調、出餐、回收及洗滌之過

程，同時鼓勵學生於用餐時實踐生活禮儀，藉此培養健康飲食觀念。

（二）食材聯合採購保障品質

1. 補助學校成立食材採購聯盟

部分偏鄉學校因校地大小、供餐距離及人力不足等限制，條件上不適合建立中央廚房或成為接受供餐之學校，然而為確保其午餐品質，爰由各地方政府調查所屬學校之各項條件，推動以3至4校以上組成1個食材採購聯盟並補助改善廚房及添購冷凍、冷藏設備相關經費。透過聯合採購，以量制價降低食材採購價格，以確保食材來源及品質穩定，並減輕學校午餐人員行政負擔，亦提高偏鄉學童繳交午餐費用於採購食材之

比例。

2. 成立食材供應平臺

農業部依地方政府或學校需求，輔導批發市場或農、漁、畜相關農民團體成立偏鄉三章一Q食材供應平臺，透過平臺蒐集跨部會資料，參考現有食材生產及供應情形，以及過去校園午餐歷史菜單，利用大數據進行食材最佳化配置，並建立供貨系統，智慧化追蹤生鮮食材來源，串聯供應端至需求端，透過科技方式把關校園食安問題。

3. 補助農民團體冷鏈設備

農業部藉由補助農民團體集運所需冷鏈設施，如冷藏（凍）庫、冷藏車及短程運送所需蓄冷保溫容器等，確保食材供應品質，提高農民團體供應偏遠學校食材之意願。

（三）提高食材補助及精進偏鄉學校午餐菜單

1. 三章一Q食材補助

為鼓勵學校午餐採用國產可溯源食材，農業部及教育部自107年度起，

表 1 現行學校午餐供餐方式

類 型	學校端	業者端
公辦公營	自建廚房及自聘廚工	
公辦民營	提供場地	進駐供餐
中央廚房	多間學校聯合辦理，採公辦公營或公辦民營方式營運	
外訂盒（桶）餐	學校招標採購	提供盒（桶）餐

資料來源：作者自行整理。

論述》預算·決算

共同推動學童午餐採用三章一Q食材政策，並補助每人每餐食材經費3.5元，嗣110年度提高食材補助經費，其中偏遠地區學校食材補助經費提高至10元，並納入本計畫辦理。又為因應食農教育法制定公布，增進學童飲食健康，111年5月起，偏鄉學校食材補助經費再由每人每餐10元提高至14元，藉由增加補助食材採購經費，提升學校使用三章一Q食材之誘因，以期提升學校午餐食材品質。

2. 精進偏鄉學校午餐菜單

為兼顧學生飲食均衡及落實「食在地、吃當季」之飲食教育，自111學年度起，由中央補助每人每餐食材費用未達62元之差額，學校每天可提供一主食、三菜一湯及點心等六道餐食，選用當季在地食材，設計滿足學童喜好兼顧營養之菜單，使每一位學生皆能享用美味之午餐。

(四) 強化午餐人力運用與維運管理

為促進學校午餐業務透明化，並充實午餐人力，教育部針對學校廚工、營養師等，制定人員資格、薪級制度，並辦理教育訓練、服務表揚等，以型塑友善職場文化及保障在地就業機會。另為使廚勤人員充足，滿足學校午餐業務需求，教育部補助學校進用廚工及營養師薪資，又為鼓勵營養師或專案經理人久任，依服務年資逐年增加補助地方政府經費。

(五) 智慧化午餐物流管理

教育部為減輕偏鄉學校食材運輸費用占午餐成本之比重，爰補助學校午餐運費，並輔以雲端GPS定位追蹤，全程使用AI管理午餐之運送路線、時間、影像並輔以溫度維護機制，即以智慧化方式監控午餐物流，促進食品安全及衛生，確保學生能準時吃到安全又營養之午餐。

參、預算編列情形及執行成果

各級學校教育之興辦及管

理係地方自治事項，依地方制度法規定，所需經費本應由地方政府以自有財源支應，惟為達成協助偏鄉學校改善午餐品質之目標，所需經費龐大，並考量改善偏鄉學校午餐品質，維護學童健康屬重大事項，故以中央特別統籌分配稅款挹注地方政府新(擴)建中央廚房及成立食材採購聯盟所需經費，並由中央相關預算持續予以補助，計畫期程110年6月至114年度，相關預算編列情形及執行成果如下：

一、預算編列情形(下頁表2)

(一) 新(擴)建中央廚房

以偏鄉學校為優先，協助地方政府新建及現有中央廚房之擴充工程(含設計輔導經費)，以及購置廚房相關設施設備費用，所需經費27.6億元由中央特別統籌分配稅款支應。

(二) 成立食材採購聯盟

凡偏鄉學校組成食材採購聯盟，即協助改善廚房設備及添購冷凍、冷藏設備，所需經費4.4億元由中央特

別統籌分配稅款支應；另由農業部補助農民團體採購農產品集貨、儲存及冷藏車等運輸設備，所需經費 3 億元由農村再生基金支應。

(三) 提高食材補助及精進偏鄉學校午餐菜單

1. 三章一 Q

由地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材，中央就採購國產可溯源食材而增加之成本提供補助，其中偏鄉學校每人每餐補助 14 元，所需經費由一般性補助款支應，112 年度編列 1 億元。

2. 精進偏鄉學校午餐菜單

自 111 年度起，就各市縣午餐單價、收費情況及三章一 Q 補助仍未達每餐 62 元部分予以補助，倘無不足或不足單價未達 5 元之市縣，則均補助 5 元，所需經費由一般性補助款支應，112 年度編列 6.7 億元。

(四) 強化午餐人力運用與維運管理

補助中央廚房與食材聯合採購聯盟群長學校聘用營養師及廚工薪資、食材或午餐之運輸費用，以及相關維

運經費，其中 110 年度由教育部年度預算支應，111 年度起由一般性補助款設算，112 年度編列 9.2 億元。

(五) 智慧化午餐物流

補助廚勤人員服裝、熟食運輸車輛租賃、餐食盛裝容器、保溫設備、餐湯桶磁扣鎖、溫度感知器及車輛行動 GPS 等，所需經費由教育部年度預算支應，112 年度編列 0.7 億元。

二、執行成果

(一) 中央廚房與食材採購聯盟推動情形 (下頁表 3)

表 2 推動偏鄉學校中央廚房計畫預算編列情形

單位：新臺幣億元

辦理項目	財源	年度					合計
		110	111	112	113	114	
合計		53.3		17.6	17.2	17.5	105.6
一、新(擴)建中央廚房		27.6		-	-	-	27.6
二、成立食材採購聯盟	廚房設備改善及添購冷凍設備等	4.4		-	-	-	4.4
	農民集貨、儲存及運輸設備	1.0	2.0	-	-	-	3.0
三、食材成本補助	三章一 Q	0.6	0.9	1.0	1.0	1.0	4.5
	精進午餐菜單	-	2.6	6.7	6.5	6.5	22.3
四、強化午餐人力運用與維運管理	教育部年度預算	4.5	-	-	-	-	4.5
	一般性補助款	-	7.9	9.2	9.1	9.1	35.3
五、智慧化物流 (熟食運輸車輛租賃及保溫設備等)	教育部年度預算	-	1.8	0.7	0.6	0.9	4.0

說明：110 至 112 年度係法定預算數或核定數，113 及以後年度為計畫需求數，將視學校需要及實際執行情形，循年度預算辦理。
資料來源：教育部國民及學前教育署提供，作者自行整理。

論述》預算·決算

表 3 偏鄉學校由中央廚房供餐及參與食材採購聯盟校數

單位：校

年度及類型別	實施計畫前 (109 學年度)	實施計畫後 (111 學年度)	增加校數
中央廚房	302 (26.4%)	705 (59.9%)	403
食材採購聯盟	—	627 (53.3%)	627

說明：實施計畫前、後，偏鄉學校數分別以 109 學年 1,146 校，以及 111 學年度 1,167 校，計算其供餐率及參與率。

資料來源：作者自行整理。

據教育部統計，109 學年度偏遠學校共計 1,146 校，其中由中央廚房供應午餐者僅 302 校，約占偏鄉學校 26.4%，自實施本計畫後，截至 112 年 5 月底止，教育部核定補助新（擴）建中央廚房共 164 校，且供應周邊偏鄉學校 705 所，約占偏鄉學校 59.9%，成長幅度超過 1 倍，並成立至少 106 群食材採購聯盟，共 627 校參與，已超過半數之偏鄉學校。另本計畫善用科技，利用 APP 掌握餐車運餐流程、路線及餐點溫度，落實食品安全及衛生控管，並透過校際交流，共同採購新鮮食材，全面提升偏鄉學校午餐品質。

(二) 偏鄉學校採用三章一 Q 國產可溯源食材覆蓋率
依農業部統計，109 年

度偏鄉地區學校使用三章一 Q 食材覆蓋率僅 56.5%，自偏鄉學校食材補助經費由每人每餐 3.5 元提高至 14 元，並納入本計畫後，截至 111 年底止，偏鄉地區使用三章一 Q 食材覆蓋率大幅提升至 95%，搭配教育部與營養師、教師及家長共同研商，配合時令選用食材，設計共 88 餐之菜單指引，除保障學生午餐食材來源之品質，並有效縮短學校午餐之城鄉差距。

肆、結語

我國自 1980 年代起，發生多起師生學校午餐中毒事件後，學校午餐議題開始備受社會大眾關注，歷經多次改革，如推動學校自設廚房區域供餐、午餐民營化、精進學校廚房設施設備、充實午餐人力及

加強食品安全衛生管理等，惟偏鄉學校受限於地理位置、食材採購未具規模等，導致偏鄉學童午餐品質不易提升，教育部爰提出本計畫，偕同相關部會及各地方政府，與學校、家長及業者三方不斷協商溝通下，已逐步落實相關政策，包括建置衛生之中央廚房、聯合採購確保食材來源及品質及保障廚勤人員薪資等方式，期待有效解決長期以來偏鄉學校食材採購成本高、取得困難、廚勤人員流動率高等問題，以維護學童健康與飲食安全。

參考文獻

1. 行政院，111 年 11 月 17 日，核定修正之推動偏鄉學校中央廚房計畫。
2. 教育部，111 年 7 月 21 日，提報 111 年行政院第 3812 次會議有關「偏鄉學校中央廚房推動情形」報告之簡報資料。
3. 教育部，110 年 12 月 24 日，提報 110 年食品安全管理檢討會議有關「偏遠地區學校午餐品質現況之探討及因應對策」報告之簡報資料。
4. 教育部，108 年 12 月 10 日，提報 108 年食品安全管理檢討會議有關「學校午餐品質提升作為及未來精進措施」報告之簡報資料。❖