

# 彰化縣各級學校午餐菜單審核原則

2013.12.05 修訂

## 一、依據

- (一) 教育部「學校午餐食物內容及營養基準」。
- (二) 彰化縣立各級學校辦理午餐及營養教育工作輔導考核要點。
- (三) 彰化縣立各級學校辦理午餐及營養教育工作輔導考核表。

## 二、權責

- (一) 本縣各級學校應本權責審核菜單。
- (二) 本府按月分區輔導各校之菜單審核。

## 三、菜單審核內容

- (一) 各校應依據教育部「學校午餐食物內容及營養基準」設計及審核菜單。
- (二) 有關加工品、半成品、冷凍主食類、傳統醃菜類及油炸品之使用規範：

### 1. 加工品及半成品者包含以下各項，使用頻率 $\leq$ 8次/月：

- (1) 各式丸類、薯餅、蝦卷、香腸、火腿、重組雞塊、甜不辣、起司熱狗、熱狗棒、火鍋料/餃類、章魚燒/串、肉圓、珍珠丸、馬拉糕、煎餃/鍋貼、燒賣/雲吞、蔥油餅、麥克雞塊、可樂餅、玉米布丁酥、芝麻球、肉卷、肉羹、獅子頭...等屬之。
- (2) 經加工調理之魚排、雞排、肉排、花枝排、...等屬之。
- (3) 添加色素過多之豆漿、豆枝...等屬之。
- (4) 經油炸之油豆腐及豆輪屬之。
- (5) 經調味之素雞及素魚屬之。
- (6) 米血及豬血因製作過程添加物使用較少，不列入加工品。

### 2. 冷凍主食類限使用以下 18 項，使用頻率 $\leq$ 2次/週，且不受限於加工品及半成品 $\leq$ 8次/月之規定：芝麻包、奶皇包、紅豆包、芋泥包、筍香包、小籠包、銀絲卷、小湯包、蘿蔔糕、焦糖饅頭、原味饅頭、芋頭糕、刈包、肉包、蔥花卷、水餃/蒸餃、肉粽、湯圓。

### 3. 傳統醃菜類可使用菜脯、筍干、榨菜、酸菜、碎瓜、...等食材，使用頻率 $\leq$ 2次/週，且不受限於加工品及半成品 $\leq$ 8次/月之規定。

### 4. 有關油炸品，食材經裹粉油炸或經「過油」處理之糖醋或蜜汁食品屬油炸品，使用頻率主菜 $\leq$ 1次/週、副菜 $\leq$ 1次/週。(例如藍帶雞排(炸)、糖醋排骨(過)、蜜汁雞丁(過)..等屬之，但蜜汁烤雞不屬之)。

### 5. 以上所供食材均應具校園食品標章或台灣優良農產品(CAS)標章或台灣食品良好作業規範(GMP)標章或符合衛生標準之檢驗合格證明，標示內容應符合食品衛生管理法之規定，且所供菜單經營營養分析應符合教育部「學校午餐食物內容及營養基準」。

- (三) 菜單審核目標：因本縣午餐執行秘書多為非相關科系人員，初期抽審以葷食菜單為目標，輔導指標如下，請各校務必達到，倘執行有困難者得由本府進行輔導。

### 1. 菜單明列「菜單中應敘明事項」(詳見下列第四款)。

# 彰化縣各級學校午餐菜單審核原則

2013.12.05 修訂

2. 學校具菜單審核機制、更動菜單時留書面紀錄(詳見下列第五點)。
3. 菜單應於當期供餐前公告、上傳網路。(詳見下列第六點)。
4. 加工品及半成品供應總頻率 $\leq 8$ 次/月。
5. 冷凍主食類供應頻率 $\leq 2$ 次/週。
6. 傳統醃菜類供應頻率 $\leq 2$ 次/週。
7. 油炸供應頻率：主菜 $\leq 1$ 次/週，副菜 $\leq 1$ 次/週。
8. 不外購現成品。
9. 若有甜湯，以低糖之全穀根莖類為宜，頻率 $\leq 2$ 次/月，不加冰塊。

## (四) 菜單中應敘明事項

### 1. 菜單-

菜單明列菜名、營養分析(熱量、醣類、蛋白質、脂肪)、每餐六大類份數、食材如為加工品註明(加)，半成品註明(成)、烹飪方式如為油炸註明(炸)，過油註明(過)。

### 2. 當日菜色-

將每餐份量以餐盤或餐盒方式拍照(請注意顏色、擺盤與亮度)。

## 四、 菜單格式

為便利全縣學校菜單管理，菜單格式統一為 EXCEL 檔。

## 五、 各校菜單審核與修改機制

- (一) 各校午餐供應委員會(或相當組織)應明訂菜單審核機制及臨時變更菜單機制。
- (二) 菜單應審核並核章。
- (三) 菜單經審核後如需更動(除蔬菜以外)應留下書面記錄(以傳真或其他紙本方式記錄更動時間、更動人與更動原因)，並應避免更動蔬菜以外之食材。

## 六、 各校午餐網頁管理

- (一) 各校審核過之菜單及每日菜色照片應上傳至各校午餐網頁，該網頁應能與「彰化縣學校午餐營養教育網」連結。
  1. 路徑檢視方式  
彰化縣學校午餐營養教育網 (<http://lunch.chc.edu.tw/>)-學校午餐-午餐學校-選取各校名稱。
  2. 網址異動  
為免影響菜單審核作業之進行，倘午餐網頁異動請務必知會本科。
- (二) 菜單(與菜色)上傳各校午餐網頁期限：
  1. 菜單應於當期供餐前(指前一個工作天)公告、上傳網路。
  2. 每日菜色照片-當日下午 3 時前上傳。
  3. 臨時變更(除蔬菜之外)-即時公告。

## 七、 輔導對象與方式

### (一) 輔導對象

# 彰化縣各級學校午餐菜單審核原則

2013.12.05 修訂

1. 依據抽審結果，學校主動申請本府派員輔導。
2. 經抽審 2 次結果均為不合格者，由本府主動派員輔導。

## (二) 輔導方式(由本府派員輔導)

1. 電話溝通改善。
2. 現場溝通改善。