

113學年午餐供餐基本需求評估

一、預估供餐人數/單價/天數：

(一)預估供餐人數：520人，每餐單價70元。

(二)上下學期預估200天(每學期上課天數約計20週)共計金額7,280,000元(70元*200天*520人)。

(三)三章1Q編列預算：

1. 有機截切蔬菜：

教育局以用餐人數每人100g 補助定額8元為上限，以供應量計價，1週供應1次，金額約166,400元(8元*40週*520人)。

2. 3章1Q獎勵金之4選1方案(增加有機菜)最高每週核予每人每餐 4元。金額約83,200元(4元*40週*520人)。

3. 教育部補助3章1Q每人每餐 6 元(只補助學生)金額約624,000元(6元*200天*520人)。

二、113學年午餐供應基本需求明細：

(一)供餐人數：約520人/天(按實際訂餐人數核算)。

(二)每人每餐金額：每人每餐70元，另加計專案補助款，教育部每人每餐10元(不含教職員工)。

(三)供餐內容：

1. 主食：每週白米飯皆需添加全穀類(糙米、五穀)。每月最多3次麵類(包含肉醬，肉醬不可單獨成菜)。

2. 主菜：二份，魚類至少一月兩次。

3. 副菜：二份，至少有一種蔬菜，且不得連續兩天同一種蔬菜，每周至少三種不同的蔬菜供應。蔬菜使用三章(TAP產銷履歷農產品TAP或CAS台灣優良農產品標章)蔬菜。
4. 湯：甜湯最多一週一次。
5. 水果：每週二次，一人一顆或一人一份，不可截切，宜選當季水果。
6. 飲品：每週一次，輪流供應鮮奶及豆漿(豆奶)。
7. 主副菜合併一週以一次油炸為限。
8. 不使用食品添加物，如：味精、色素、防腐劑等。
9. 烹調用油不含反式脂肪。
10. 主副菜合併加工食品使用次數一週最多一次為限。

依北市教體字第10530680100號公文第一點說明「學校供應膳食禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品」，請依照辦理。廠商須於供應該期前25天提供由營養師署名設計之該期菜單(除菜外，並應列出菜餚之主要食材內容及份量或主要營養素分析)，送機關審核，機關應於該期18天前(不含假日)前確認回傳，菜單經機關審定後公告學生周知，如有特殊情況需調整者，須取得機關同意後始得更換。

11. 配合教育局北市教體字第1083083539號函有機蔬菜政策及行政院農業委員會108年10月15日農授糧字第1081073646號函，進行每週一次有機蔬菜及一次有機米方案。依北市~教4體字第1076021078

號公文第四點說明，「學校禁止使用塑膠袋盛裝飯菜、麵食、熱湯及飲料等食物，並將該執行要點納入學校供餐契約之一部分，督促承商配合辦理。」，請依照辦理。

12. 其他若有未盡事宜規範，依教育局公文或相關規範辦理。