

臺中市學校午餐採用國產可溯源 石斑魚專案計畫 說明會

臺中市政府教育局
111年11月14日



臺中市政府教育局
Education Bureau, Taichung City Government

大綱

- 一. 計畫背景
- 二. 計畫內容
 1. 供應對象
 2. 供應時間
 3. 供應方式
- 三. 執行方式-分工規劃
- 四. 學校應配合事項
 1. 需求提報
 2. 菜單調整
 3. 食材登錄操作說明
 4. 教育宣導
- 五. 相關資料



臺中市政府教育局
Education Bureau, Taichung City Government

一、 計畫背景

- 本專案計畫由行政院農業委員會與教育部共同推動，規劃以中央特別統籌分配稅款支應，全額補助地方政府採購國產可溯源石斑魚食材供應所轄學校、團膳或食材供應業者等午餐食材相關費用，以提升學校午餐品質及安全。
- 配合中央補助款納入本市預算程序，本專案預計於11月下旬開始配送，請各午餐供應商調整菜單進行供應，並請各校落實食魚教育宣導。

一、 計畫內容 (1/2)

供應對象

- 各公立國中、小學(含代用國中)、特教學校等學生與教職員工之午餐，包含共餐之附設公立幼兒園及完全中學高中部學生及教職員工。

供應時間

- 實施期間為 111 學年第一學期，原則以供應 4 次為上限。
- 本市預計於11月下旬供應1次，12月供應2次，112年1月供應1次為原則。

二、計畫內容 (2/2)

魚料理食譜：可至「教育部校園食材登錄平臺2.0網站」參考運用相關魚料理食譜。

注意各項廚房設施設備之使用安排及順序，留意退冰及烹飪需要保留的時間，並注意菜餚顏色、形狀與味道的搭配。

✓ 供應方式：以「外加一道菜」及1人1份方式辦理，總計供應4次

- 供應當日，學校得依營養基準**適度調整菜單**，並請注意每道菜之份量，**避免造成食物浪費**。
- 當日其中一道菜色，得以**等值餐食**（**優先以** 水果或其他**無須烹煮**之營養餐食）替代。建議以不增加烹飪工序、時間，並以既有餐桶、熟食運載量能可供應為原則。
- 建議或可於「特餐日」供應。



✓ 國產石斑魚品質及品項：具三章一Q標章，且經去頭、尾、骨、取肉、完整去刺及截切等冷凍加工處理之石斑魚**魚片或魚丁**

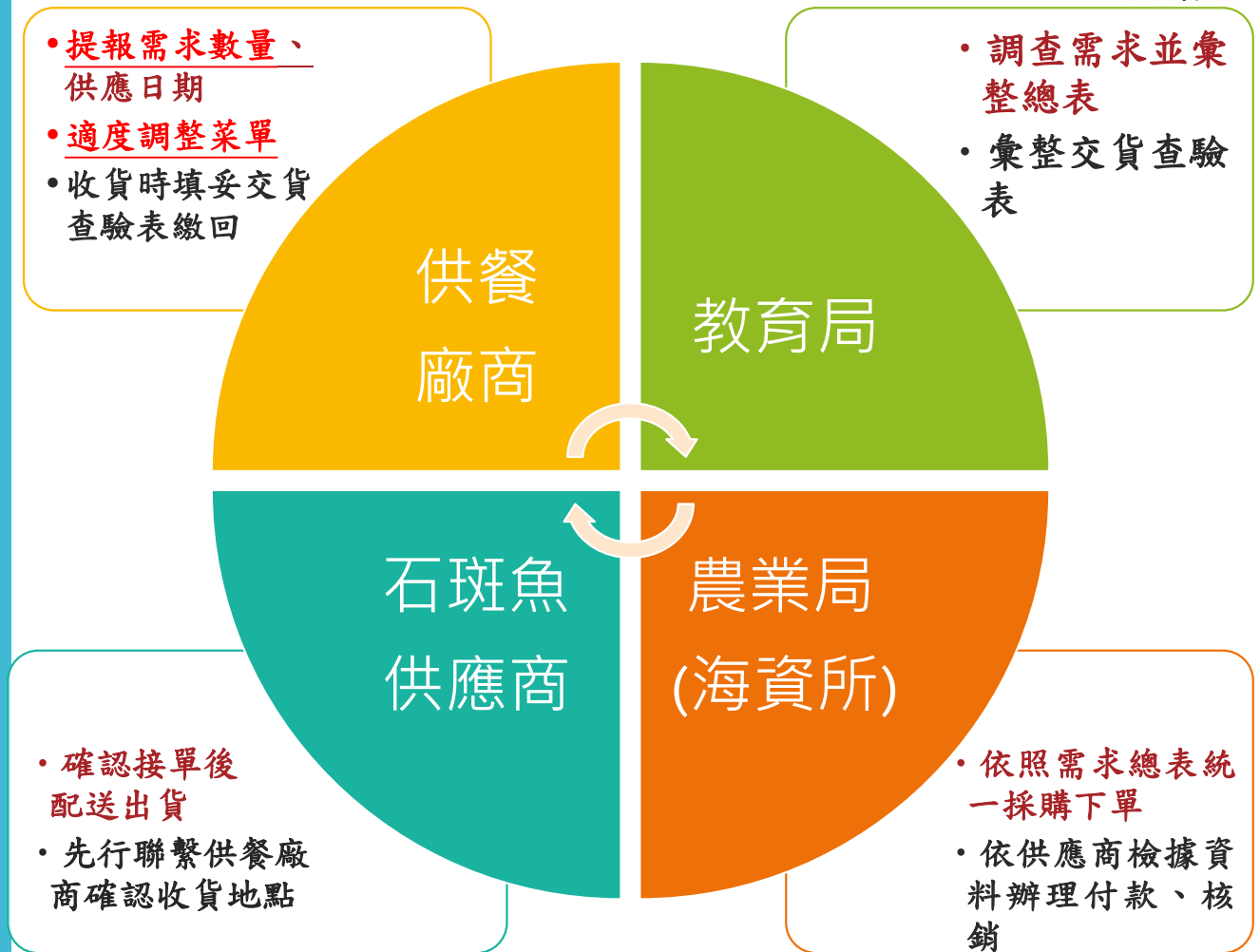


✓ 補助經費注意事項：石斑魚專案所供應之石斑魚**不納入**三章一Q補助供應次數及經費請領

供應當天可申請三章一Q獎勵金，但不納入每月需增供的水產品中！

石斑魚選用具有三章一Q的龍虎斑原料魚，皆具有出貨前動物用藥檢驗合格報告，且行政院食安辦、農委會及教育部組成抽驗小組，於原料、加工及出貨等環節進行抽查稽核。

三、 執行方式 - 分工規劃





臺中市政府教育局
Education Bureau, Taichung City Government

- 本專案計畫已大幅簡化流程，為配合中央漁獲貨源配及調度期程，敬請學校配合以下事項：

四、學校應配合事項-需求提報

- 重申本專案計畫供應對象僅限**有訂餐**之學生及教職員工，並依照學校填報人數需求供應，限量供應請學校斟酌取用！
- 若學校為選班制，為配合採購及實際配送作業，請**加速選班作業**，並於**每個月5日前**提供該月**供餐人數**予**供餐廠商**，以利本專案計畫之推動。
- 石斑魚屬高單價產品，本專案計畫係依各校實際用餐人數供餐，**不提供備品用量**。另石斑魚出貨時會補足到以公斤整數出貨，會有少部分賸餘，可供學校使用(檢體留樣)。

- 請學校依期程**填報局務調查表**，提供該月份之(各)廠商供餐總人數。

- 局務調查表如右圖所示：

【特急件】有關111學年度(11月份)「學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案實施計畫」，請於111年11月8日(二)前完成填報。

一、依據行政院農業委員會(以下簡稱農委會)「學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案實施計畫」及「學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案供應及經費補助作業規範」辦理。

二、本專案計畫之供餐對象以本市立國中小(含國小附設幼兒園)、完全中學(國中部、高中部)學生及教職員工為主，共配送4次(預計於11月下旬供應1次，12月供應2次，112年1月供應1次)，為了解各校111年11月之供餐數量，爰辦理旨案前置調查作業。

三、旨案具時程急迫性，請各校於111年11月8日(星期二)前填妥旨揭調查表。

1. 午餐供餐型態 *

☐ 中央廚房-公辦公營 ☐ 中央廚房-公辦民營 ☐ 他校供應 ☐ 外訂桶餐團膳 ☐ 自設廚房-公辦公營 ☐ 自設廚房-公辦民營

2. 11月(各)廠商供餐總人數(含校內有訂餐之教職員工、共餐之高中部/國小附幼)

表格共有 2 欄

#	廠商名稱(團膳/食材供應商)	(各)廠商供餐人數
1		

四、 學校應 配合事項 -菜單調整

1. 本專案計畫於本學期供應國產優質石斑魚，以加菜及1人1份方式辦理。供應當日，學校得依營養基準適度調整菜單，建議其中一道菜色，**得以等值餐食**（建議**優先以水果**或其他無須烹煮之營養餐食）**替代**，或可於特餐日供應，並請注意每道菜之份量，**避免造成食物浪費**。
2. 也請學校**配合供餐廠商**協助調整評估菜單內容，並**宣導份量取用不得超過**(魚丁每人3塊/魚片每人1片)，避免後續不足問題出現。
3. 石斑魚之規格說明(包冰率約10%)：

冷凍石斑魚片、丁(去刺)

魚片：1片，每份70-80克；

魚丁：約3-4塊魚丁，每塊約3X3公分，每份70-80克

下訂數量以箱計，12公斤，每次下訂最少數量為1箱(長52cm*寬30.5cm*高15.5cm)

包裝紙箱上會註明全重與淨重：

1. 全重標示：箱購，全重 12 公斤以上(冷凍時)；公斤購，全重 1 公斤以上未滿 12 公斤(冷凍時)。
2. 淨重標示：箱購淨重介於 10.5-11 公斤之間(冷凍時)；公斤購，每公斤介於 900 克-1 公斤之間(冷凍時)。



供餐資訊登載注意事項：仿照捐贈食材之登錄作業，特殊食材來源往下拉選「石斑魚專案」

四、學校應配合事項

- 食材登錄操作說明

食材登錄操作說明

食登平臺

招標決標驗收-驗收作業

教育部格式匯出 EXCEL匯出 + 新增供應商 資料公開

查詢方式 用餐日期區間 採購類別 所有類別

用餐日期區間 2022-09-28 ~ 2022-09-28 查詢

特殊食材來源

輸入欄位名稱 特殊食材來源 請選擇 輸入 儲存 *橘框為必填欄位

一鍵刪除 全選 食材 請選擇 學校自種 捐贈 公糧米 石斑魚專案

8 刪除 乾木耳 乾木耳 - 0.14 3項

9 刪除 乾香菇 乾香菇 - 0.69 3項

食材登錄操作說明

智餐平臺

智慧化校園餐飲服務平臺 - Eat Smart, Eat Healthy!

菜單開立 比價單、決標、驗收 上傳食登 食材及食譜維護 供餐設定 說明 教學 三餐-Q國產食材供應地圖

比價單作業 決標作業 驗收作業 比價單教學 決標教學 驗收教學

資料來源 供餐學校 所有學校 採購類別 所有類別

查詢類別 決標單號 20210908-0908-個別驗收

來自供餐日期 供餐日期區間 2022/9/28 至 2022/9/28

驗收明細 驗收明細加總

輸入欄 非基改玉米黃豆/加工品/調味料/在地食材/驗收狀態/是否裁切

加碼輔助 原料產地(國) 特殊食材來源

*紅字為必填欄位

搜尋：

輸入欄 輸入供應商名稱/統編/標準編號

標準編號 標準編號

供應商 供應商統編

學校自種 捐贈 公糧米 石斑魚專案

驗收狀態 供餐日期 食材名稱 進貨日期 生產日期 有效日期 批號 製造商 供應商 供應來源 標準編號 產品名稱 廠牌 重量 單位 數量 轉換單位 規格 非基改玉米 非基改黃豆 加工

1. 每種魚類皆有魚刺，而石斑魚主要為大刺。本專案計畫供應冷凍石斑魚，採人工方式有完整去刺處理，但請提醒學生吃魚時須注意及小心魚刺，並**請落實食魚教育相關宣導**。
2. 為推廣食魚教育及學校午餐採用國產可溯源水產品，行政院農業委員會漁業署提供相關漁業推廣教材，並統整放置於該署「食魚鱻知站」網站(網址：<https://sites.google.com/aquadf.org.tw/fishknowledge/>)。請各校多加推廣並下載教學運用。

四、學校應配合事項-教育宣導

財團法人台灣養殖漁業發展基金會-食魚鱻知站

首頁

▼ 食魚教育教材

國產料理影片

認識國產水產品及營養

石斑魚的構造與常見魚種

資料來源：行政院農業委員會漁業署




最新食魚活動資訊

一起來認識國產水產品！

#魚你相齊 一起認識臺灣 #國產水產品 #石斑 在哪裡呢？

臺灣四面環海，養殖漁業、沿岸海及遠洋漁業都發達，如同 #2022年魚你相齊_食魚教案 徵選競賽主題 網站主視覺，臺灣被滿滿的水產品包圍，身為島國子民的你我，是否都認識這些國內大眾的養殖或捕撈的水產品呢？

五、相關資料

漁業署已委託印製國產水產品料理食譜，相關資料來源可至行政院農業委員會漁業署學校午餐採用國產可溯源石斑魚專區查詢。



行政院農業委員會漁業署

回首頁 網站導覽 常見問答 English 署長信箱 RSS



請輸入關鍵字 

熱門關鍵字：

關於漁業署 漁業政策 打擊IUU漁業 訊息公告 漁業新聞 漁業法令 雙向交流 統計與出版品 政府資訊公開

首頁 / 便民服務 / 學校午餐採用國產可溯源石斑魚專區



學校午餐採用國產可溯源石斑魚專區

序號	標題	建立時間
14	冷凍加工石斑魚共同供應契約-各區供應商聯絡資訊	111-10-31 20:03:08
13	學校午餐供應石斑魚-漁業署工作小組聯絡資訊	111-10-31 16:06:24
12	國產石斑及大宗漁產簡介	111-10-19 16:14:29
11	石斑魚專案計畫建議流程圖	111-10-18 19:45:22
10	冷凍加工石斑魚共同供應契約平台下訂購操作手冊	111-10-18 09:48:21
9	地方政府農漁局處及教育局處聯絡窗口	111-10-17 10:47:20
8	學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案供應及經費補助作業規範	111-10-13 11:21:09
7	團體海鮮料理食譜-龍虎石斑料理	111-10-13 11:20:21
6	農委會第二場(北、中區)地方政府說明會簡報	111-10-13 11:19:36
5	農委會第一場(南、東區)地方政府說明會簡報	111-10-13 11:18:53
4	教育部第二場(北、中區)地方政府說明會簡報	111-10-13 11:18:06
3	教育部第一場(南、東區)地方政府說明會簡報	111-10-13 11:16:46
1	學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案計畫Q&A	111-10-13 10:35:01



簡報結束 敬請指導

聯繫窗口：

- (一)教育局：楊營養師(04-22289111#54708)
- (二)農業局海資所：謝技士(04-26581940#312)