

宜蘭縣國民中小學

114學年度學校午餐秘書餐飲衛生講習

午餐業務宣導&廚藝精進計畫

宜蘭縣政府教育處 陳姿羽 營養師

114年8月11日



課程大綱

- 學校午餐業務宣導
- 校園營養師輔導訪視
- 學校午餐三級品管制度、廚房衛生檢查
- 教育部學校午餐及校園食品輔導訪視
- 學校午餐及校園食品相關法規說明
- 廚藝精進3.0成果分享

學校午餐相關參考資料

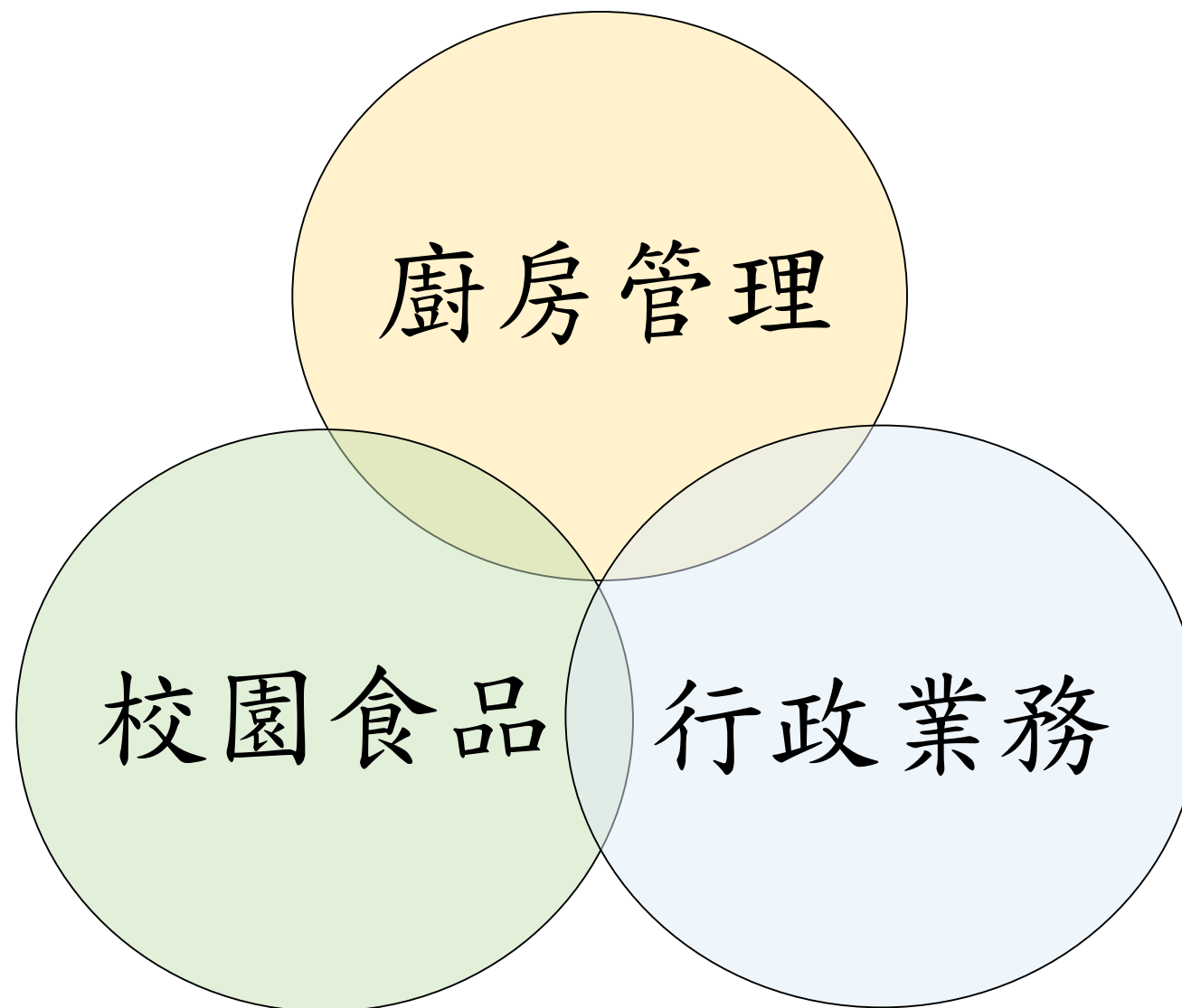
高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊
(110.4.28)



餐飲從業人員衛生自主管理工作手冊
(108.05)



學校午餐及校園食品業務提醒事項



午餐標準作業流程

- ✓ 午餐供應委員會
- ✓ 採購招標
- ✓ 菜單開立與審查
- ✓ 監廚及查核作業
- ✓ 廚房人員衛生管理
- ✓ 食登平臺2.0
- ✓ 學生用餐管理
- ✓ 廚房設施設備衛生管理
- ✓ 滿意度調查及分析



學校午餐供應委員會組織

教育部學校衛生法 (110.1.13)

第 23-2 條

直轄市、縣（市）政府應組成學校午餐輔導會，負責規範、輔導、考核及獎懲學校辦理午餐相關業務。

高級中等以下學校辦理午餐應成立學校午餐供應會或相當性質之組織，其組成、評選、供應及迴避原則，由各該主管機關定之，其成員組成，現任家長應占四分之一以上。

主管機關應補助國民中小學設置廚房，並因應山地、偏遠及離島地區之需要，補助高級中等以下學校辦理午餐，並會同農業主管機關協助在地食材供應事宜。其補助辦法，由各該主管機關定之。另中央主管機關應定期會同直轄市、縣（市）政府稽查學校午餐辦理情形並派員訪視；其稽查項目、校數等執行方式由主管機關會商直轄市、縣（市）政府訂定之。

宜蘭縣國民中小學辦理學校午餐工作要點 (112.1.19)

四、學校午餐工作組織：

- (一)學校辦理午餐應成立學校午餐供應委員會或相當性質之組織(以下簡稱委員會)，委員會應置委員七人至十九人，由校長、各處(室)主任、營養師、衛生(環教)組長、教師、護理師（護士）及家長代表等組成之；現任家長人數應占四分之一以上。
- (二)委員會以校長為主任委員，執行秘書由營養師擔任，未置營養師者，由校長指派教師或職員擔任之，學校並得視情況組織工作小組，分擔學校之午餐工作。
- (三)每學期應召開委員會議至少二次，必要時得由主任委員召開臨時會議。

學校午餐供應委員會組織

(取自高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊)

各級學校在辦理學校午餐時，即成立學校午餐供應委員會，其人員數目雖然視學校規模大小而異，但基本上由校長擔任主任委員，各處主任、衛生組長、營養師或午餐執行秘書、護理師、教師代表及家長代表擔任委員。

在組織方面，一般設有研究設計小組、工作小組、教育小組及稽核小組，負責各項午餐供應事宜，建議各組之召集人可由教務主任（研究設計小組）、總務主任（工作小組）、學務主任（教育小組及稽核小組）擔任，前項代表得視各校狀況調整，可參考學校午餐供應委員會之組織架構及分工示例如下頁圖。若以學校午餐供應委員會的組織來看，學校午餐教育的工作乃由主任委員（校長）統籌及監督，研究設計小組及教育小組共同做整體性的規劃，再由教育小組結合各班導師、各科教師同心協力，執行午餐教育各項工作。

學校午餐供應委員會組織(或工作小組)示例圖

(取自高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊)

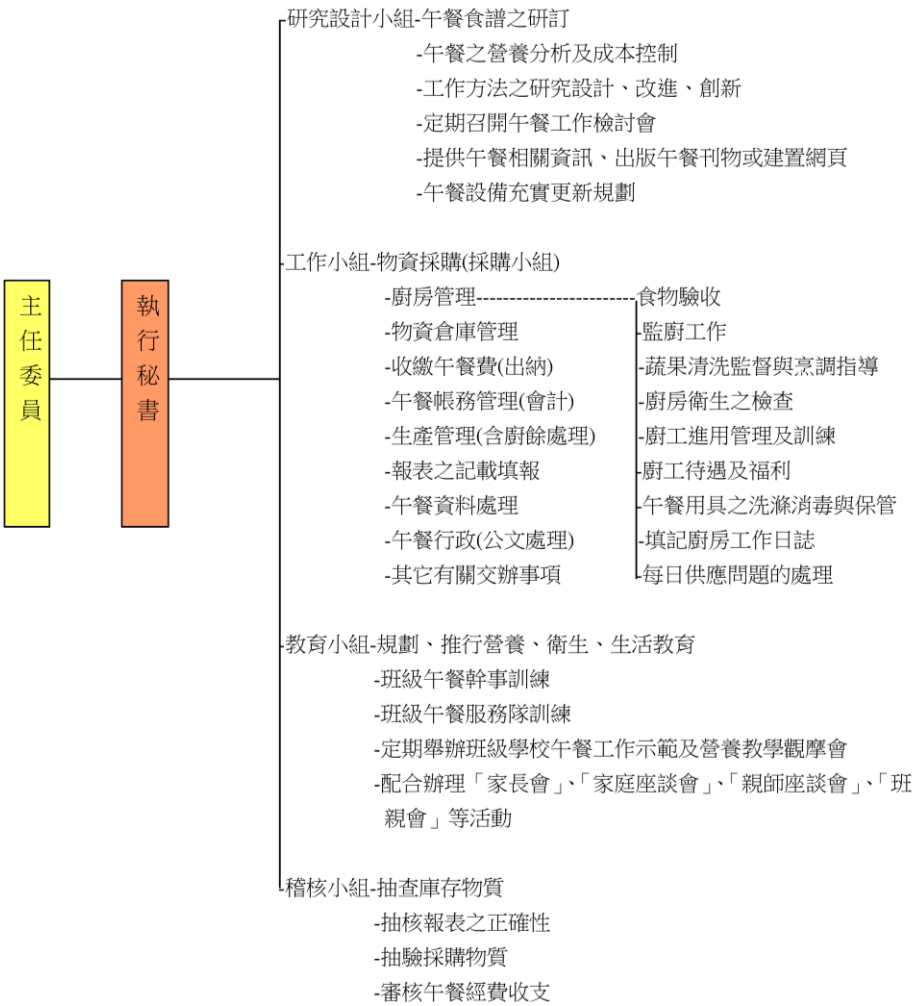
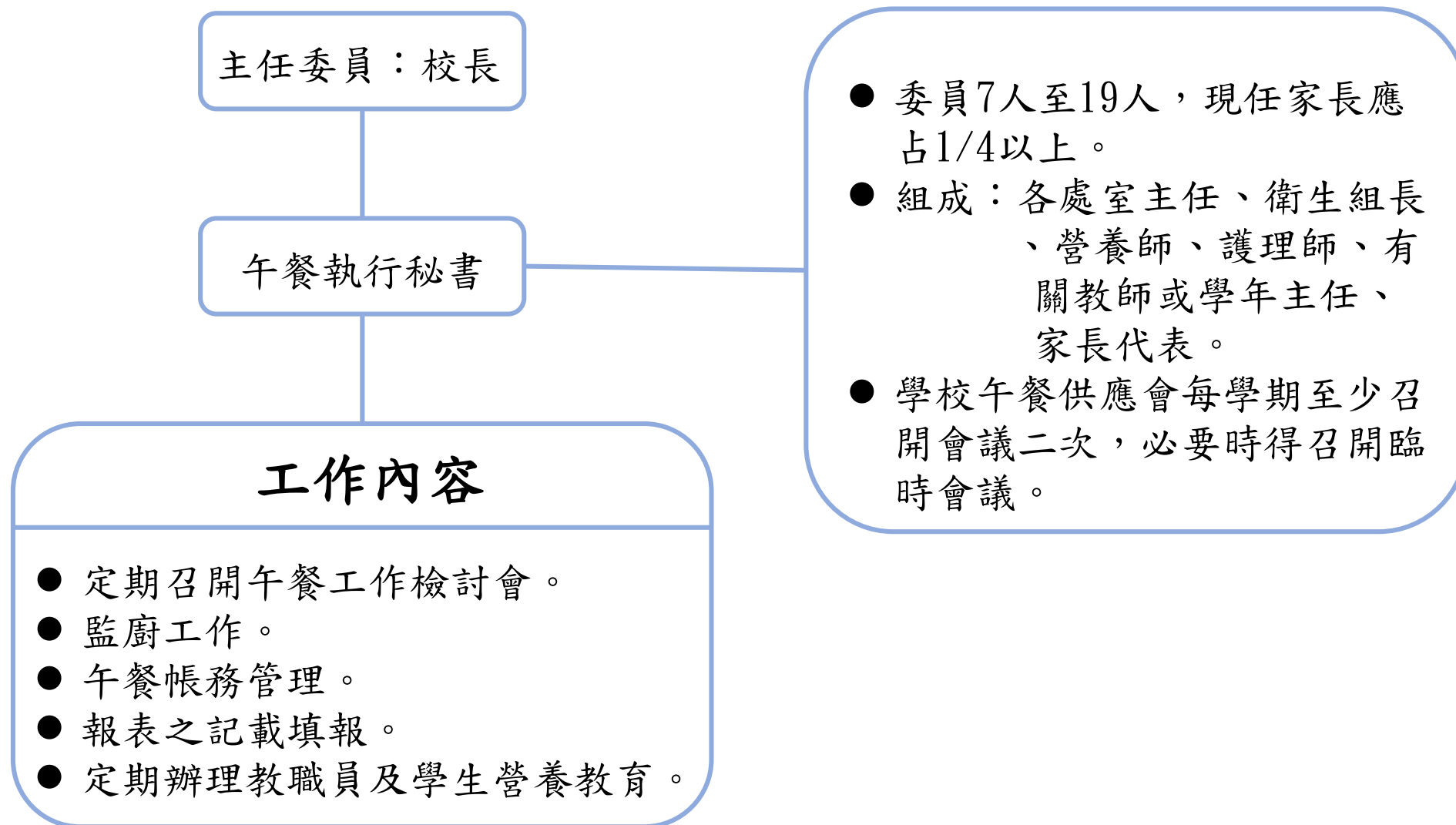


圖 2-1-1 學校午餐供應委員會組織架構及分工示例圖

學校午餐供應委員會



宜蘭縣學校午餐供應方式

	自設廚房（供餐學校）		（被供應學校）	（被供應學校）
	公辦公營 （自辦）	公辦民營 （委辦）	他校廚房 供應（委辦）	外訂盒餐 團膳（委辦）
午餐食材來源	食材供應商	團膳廠商	團膳廠商	團膳廠商
午餐烹煮地點	學校 自有廚房	學校 自有廚房	鄰近 學校廚房	團膳廠商 中央廚房
員工薪資給付	學校	團膳廠商	團膳廠商	團膳廠商

- 委辦午餐學校：團膳廠商
- 自辦午餐學校：食材供應商

午餐需求評估與採購招標

學期初

【參加午餐情形】

全校教職員暨學生全部參加為原則。

學年結束

【召開會議】

下學年午餐供應型式(收費標準、繳費方式、供應內容、午餐招標方式)。

9月開學前

- 簽訂契約。
- 報府備查。
- 食材供應商名冊。

參考 & 依據

- 政府採購法。
- 宜蘭縣國民中小學學校午餐委外辦理採購招標文件。

午餐行政業務

每日

- ✓ 驗收(平臺)
- ✓ 用餐人數
- ✓ 廚房/送餐管理
- ✓ 午餐留樣

每月

- ✓ 審查菜單
- ✓ 餐費管理
- ✓ 定期訪視
(自設廚房/中央廚房)
- ✓ 三章一Q補助

每學期

- ✓ 午餐滿意度
- ✓ 午餐會議
- ✓ 貧困生補助
- ✓ 有機米(蔬菜)
- ✓ 廚房設備

臨時交辦業務

- ✓ 午餐異常
- ✓ 貧困生管理
- ✓ 其他交辦事項

本縣學校午餐業務網頁介紹

(教育處/各單位/體育保健科/營養午餐 <https://2blog.ilc.edu.tw/lunch/>)

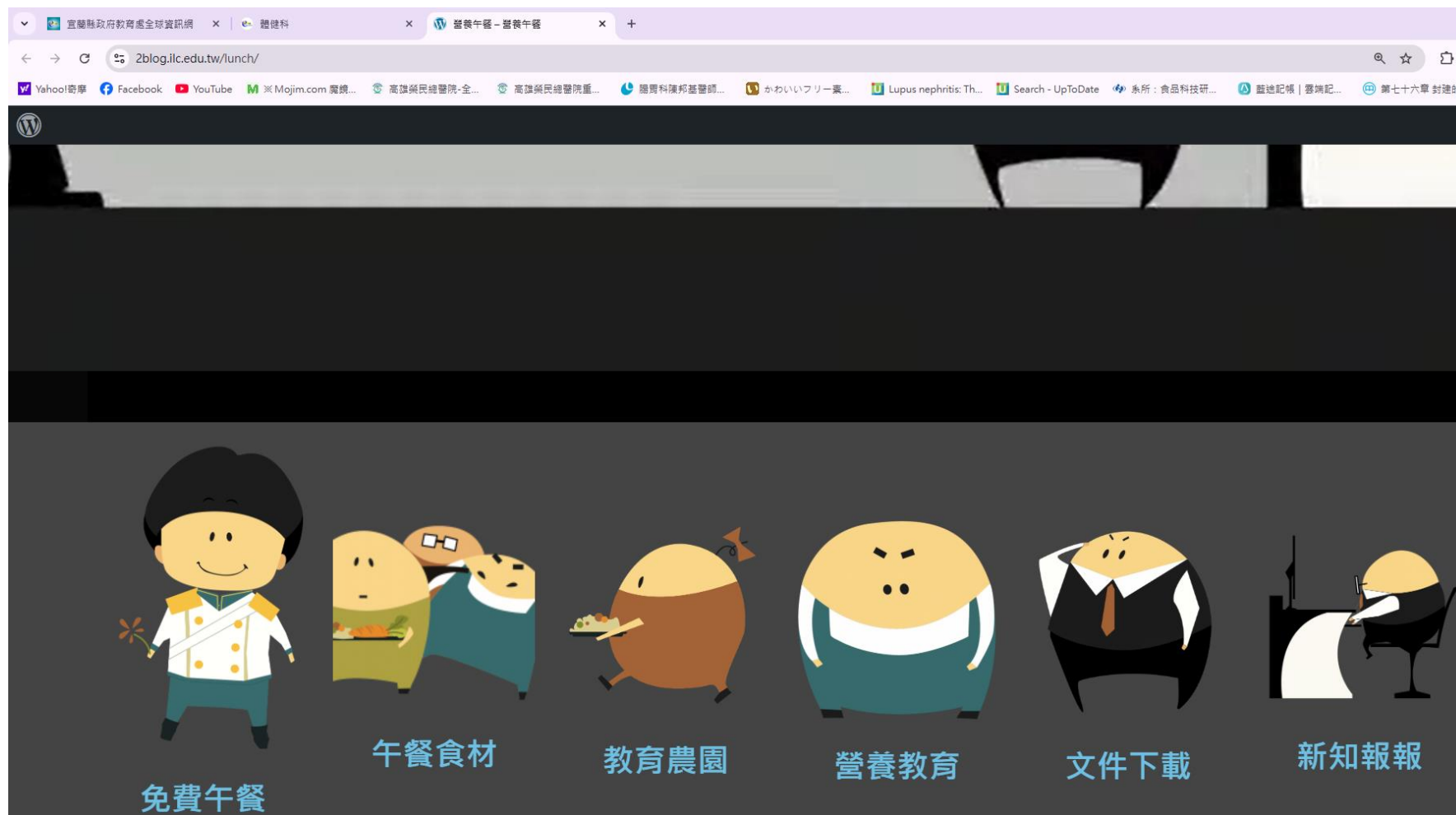


粉絲專頁



本縣學校午餐業務網頁介紹

(教育處/各單位/體育保健科/營養午餐 <https://2blog.ilc.edu.tw/lunch/>)



課程大綱

- 學校午餐業務宣導
- 校園營養師輔導訪視
- 學校午餐三級品管制度、廚房衛生檢查
- 教育部學校午餐及校園食品輔導訪視
- 學校午餐及校園食品相關法規說明
- 廚藝精進3.0成果分享

校園營養師-學校午餐輔導訪視

- 營養師輔導區：另函通知各校。
- 輔導事項：學校午餐輔導訪視工作及協助相關營養教育活動。
- 學校午餐業務報表：教育處/各單位/體育保健科/營養午餐/文件下載。
(<https://2blog.ilc.edu.tw/lunch/category/>)



監廚及查核作業

自設廚房	央廚 / 他校
✓ 每日驗收(食登平臺2.0)。 ✓ 學校午餐廚房衛生管理檢查表(每週1次)。 ✓ 學校午餐每日自主衛生安全紀錄表(每日)。 ✓ 紀錄者：廚工、督導、午餐秘書。	✓ 每日驗收(食登平臺2.0)。 ✓ 學校午餐(桶餐)驗收自主管理檢核表(每日)。 ✓ 學校午餐廚房衛生管理檢查表。 ● 央廚供應：校群內每週2所學校。 ● 他校供應：每2週1次。

廚房設施設備衛生管理

依據本府114年3月25日府教體字第1140049767號函

依學校午餐契約第2條第3項第7款內容規定，廠商使用學校廚房設備之修繕費用，應依據廚房類型分攤。如次：

- (1) 供餐人數400人以下(前開人數含400人)：單一設備修繕費用3,000元以下由廠商負責。
- (2) 供餐人數401人以上800人以下(前開人數含800人)：單一設備修繕費用6,000元以下由廠商負責。
- (3) 供餐人數801人以上：單一設備修繕費用9,000元以下由廠商負責。
- (4) 其他由學校報縣府申請經費修繕。



午餐滿意度調查

請將午餐滿意度調查結果及意見讓團膳廠商知道並研謀改善措施，才有做午餐滿意度調查之意義。

- 目的：了解學生攝食狀況、滿意度及分析原因並提出改善措施。
- 調查方式：
 - (1) 每學期2次，於EIP公務填報系統調查各校午餐滿意度。
 - (2) 每月抽樣數量及抽樣辦法由各校自訂，惟每位學生應每學期至少填1次。
- 問卷內容：
 - (1) 午餐供應量。
 - (2) 午餐之烹調口味(淡、鹹)。
 - (3) 午餐之衛生方面(餐具)。
 - (4) 菜色豐富多變化。
 - (5) 午餐的整體滿意度。

宜蘭縣114學年度學校午餐業務職掌 (114.03修)

單位	承辦人	業務職掌
教育處 (縣府辦公室) 925-1000	陳姿羽 營養師 #2633	● 研修學校午餐工作手冊及配合中央法令或本府規定研修相關午餐法令規定、學校午餐招標文件修訂。 ● 督導本府約僱營養師及全縣學校營養師辦理業務情形、彙整營養師輔導學校辦理午餐工作及推動食農教育情形、校園營養師人力進用案。 ● 學校午餐精進計畫、食安五環亮點計畫。 ● 治安會報、食安會報及本縣飲食健康權推動事宜。 ● 學校午餐業務-教育處窗口、審計室審核學校午餐業務窗口。 ● 午餐經費及預算編列。一般性補助款考核(校園營養師、午餐經費)。 ● 教育部學校午餐輔導團及輔導人力計畫。
	李羿瑩 營養師 #2638	● 教育部學校午餐輔導團及輔導人力計畫。

宜蘭縣114學年度學校午餐業務職掌 (114.03修)

單位	承辦人	業務職掌
教育處 (體育館辦公室) 925-5110	張鈺喬 營養師 #21	● 在地有機食材（蔬菜）。 ● 學校午餐聯合稽查總窗口、學校午餐線上登錄系統。 ● 學校午餐採用國產追溯食材計畫(含一般性補助款考核-章Q食材使用率)。（分文） ● 審查學校(慈心)午餐菜單。 ● 配合執行學校午餐聯合稽查、學校午餐輔導訪視業務。
	羅錦萍 營養師 #22	● 午餐辦理情形調查、學校午餐滿意度調查、學校廚餘管理及相關填報事宜。 ● 學校午餐亮點行銷業務、食育力城市大調查、媒體文宣。(大享、澧食等) ● 學校午餐採用國產追溯食材計畫(含一般性補助款考核-章Q食材使用率)。（協助） ● 幸福保衛站、學校午餐食米申購、員生消費合作社。 ● 食農教育、營養教育。 ● 配合執行學校午餐聯合稽查、學校午餐輔導訪視業務。

宜蘭縣114學年度學校午餐業務職掌 (114.03修)

單位	承辦人	業務職掌
教育處 (體育館辦公室) 925-5110	林星昕 營養師 #23	● 學校午餐招標履約驗收情形及午餐辦理情形調查、午餐陳情處理、團膳廠商相關業務。 ● 學校午餐網頁督導管理。 ● 在地有機食材(米)、教育農園計畫、惜食教育。 ● 開立人文國中小自辦學校午餐菜單。 ● 配合執行學校午餐聯合稽查、學校午餐輔導訪視業務。
	李鎮維 營養師 #24	● 校園營養午餐食材登錄平台(含一般性補助款考核-登載率)。 ● 推動偏鄉學校中央廚房計畫及精進午餐計畫(含一般性補助款考核)。 ● 學校廚房設備案。 ● 午秘研習、國中小廚工相關業務。 ● 配合執行學校午餐聯合稽查、學校午餐輔導訪視業務。

114學年度學校午餐執行政策說明

- 實施期程：114學年度。
- 實施對象：
 - (1)宜蘭縣公立高中及國中小學生。
 - (2)私立國中小學設籍宜蘭縣學生。
- 午餐費用：每人每餐45元，每餐菜色為三菜一湯，每週1次乳品及2次有機蔬菜，縣府補助宜蘭在地有機米。[\(有機米仍有加菜金可供各校運用加菜\)](#)
- 履約情形：由分區中心學校辦理採購招標，各校履約管理。
- 辦理原則及方式：
 - (1)前依113學年度核定學生數核算需求經費，並編列各校114年之附屬單位預算。
 - (2)轉入（出）學生之午餐經費無須由各校辦理移撥，本府9月起將辦理「學校午餐經費轉撥基金調查」，調查各校午餐經費需求數，經費不足者將轉撥經費到學校。
 - (3)外縣市轉入本縣學校就讀之轉學生午餐經費，併同前項午餐經費需求數調查辦理申請。

學校午餐經費-經濟弱勢學生午餐補助 (113.11.06修訂)

- 寒暑假午餐補助（央款）

- (1) 補助對象：「低收入戶」學生。
- (2) 補助天數：寒暑假期間，不含國定假日及例假日。
- (3) 補助金額：核實補助，每餐不得超過100元。

- 寒暑假到校活動午餐補助（央款）

- (1) 補助對象：「中低收入戶」、「家庭突發因素」及「導師認定」之貧困學生。
- (2) 補助天數：到校參加課業輔導或到校活動之天數。
- (3) 補助金額：核實補助，每餐不得超過100元。

- 於寒暑假開始一週內，檢附清冊及領據送府提出申請。



學校午餐全面使用國產可溯源食材實施計畫

● 目的

配合行政院食安五環政策，強化學校午餐食材安全性，爰依據教育部與農委會推動學校午餐食材選用三章一Q在地食材政策。



學校午餐全面使用國產可溯源食材實施計畫

● 補助經費核計方式

- (1)按供應日數計算。
- (2)供應當日午餐全部食材為國產可溯源農漁畜產品之日數需達其該月供餐日數半數以上。
- (3)以每人每日10元乘以供應人數（學生及教職員工）乘以該月符合全部食材規定之供應日數。
- (4)教育部核定之偏遠地區學校，以每人每日14元乘以供應人數（學生及教職員工）乘以該月符合全部食材規定之供應日數。



宜蘭縣飲食健康權推動委員會

飲食教育組
組長：教育處處長

- 學童飲食教育計畫
- 社區飲食教育計畫
- 社區長者健康飲食教育計畫
- 職場健康飲食教育計畫
- 餐飲店家健康飲食教育計畫
- 食農教育講師培訓計畫
- 學校午餐推動計畫
- 宜蘭休閒農業區食農教育推廣計畫

安全農業組
組長：農業處處長

- 輔導有機及友善農業生產推廣計畫
- 推動農藥合理化使用計畫
- 宜蘭嚴選輔導工作計畫
- 推廣溯源農漁畜產品計畫
- 推動農村安全產業培力計畫
- 違法屠宰行為查緝計畫
- 加強動物用藥品抽查取締及宣導工作計畫

飲食安全組
兼綜合規劃組
組長：衛生局局長

- 產製流通監測計畫
- 預防具食安風險毒性化學物質流入食品鏈
- 廢食用油及食品廢棄物流向管理計畫
- 「蘭陽人氣 NO.1」伴手禮製造業食安輔導計畫
- 「安心外食」餐飲業輔導計畫
- 舉辦惜食宣導及免費（廢）市集

風險監測組
組長：衛生局局長

- 環境污染調查監測計畫
- 農產品監測計畫
- 未上市禽、畜、水產品監測計畫
- 營養午餐食材監測計畫
- 提升食安檢驗品質效能計畫

食農教育與營養教育

- 食農教育相關資訊轉知：

(1) 食農教育種子師資培訓計畫 ➡ 依公文通知研習活動，踴躍參加。

(2) 教育農園計畫經費 ➡ 鼓勵申請：114年8月22日前送計畫。

(3) 有機米食農教育：每校每年安排1場次課程。

- 鼓勵參加食農教育相關獎勵競賽：

(1) 國教署健康飲食小主播(4月～6月中旬報名) <https://foodeducation.ai4dt.ncku.edu.tw/114>

(2) 農糧署食米學園計畫(1月初發文, 1月底前報名) <http://www.riceeducation.com.tw/fr/index>

(3) 臺灣學校午餐大賽(11月～2月中旬報名) <https://www.foodiedu.org/>

食農教育與營養教育

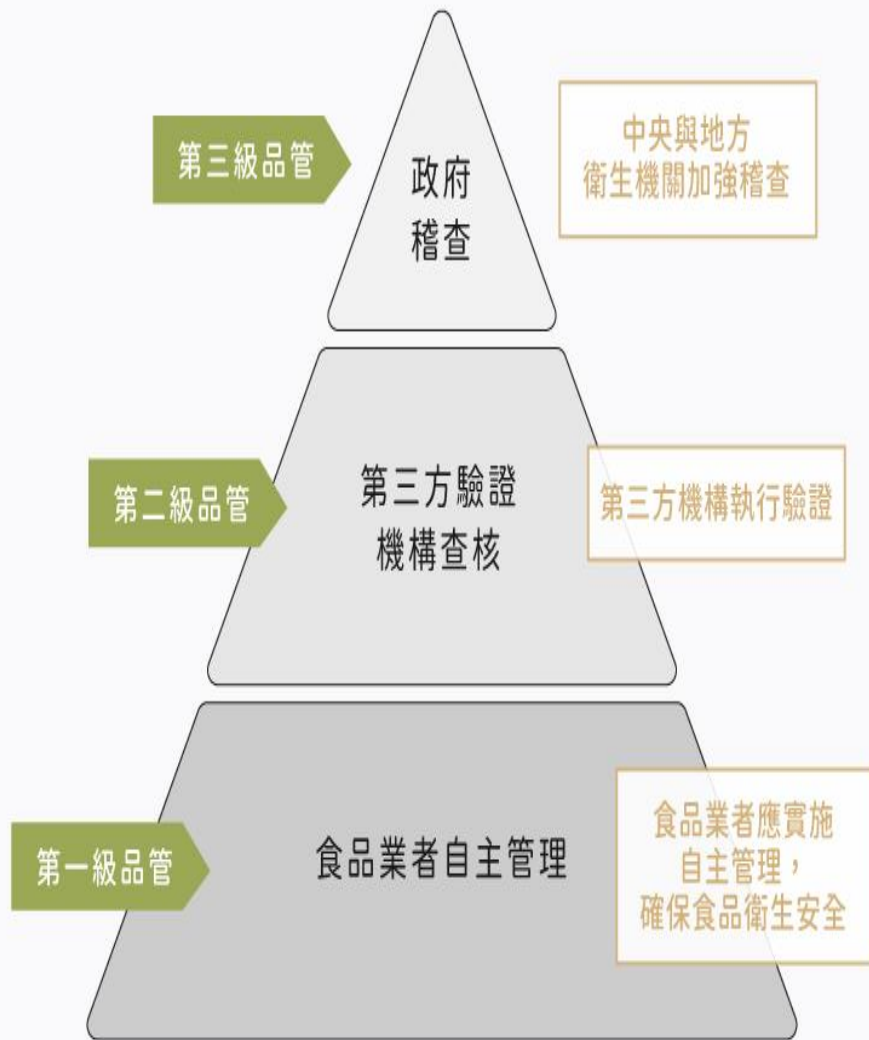
● 教案資源列舉：

- ① 食農教育資訊整合平臺 <https://fae.moa.gov.tw/>
- ② 澧食公益飲食文化教育基金會<https://www.fullfoods.org/>
- ③ 農糧署食農食米教育 <https://www.riceeducation.com.tw/fr/index>
- ④ 漁業署食魚教案 https://www.fa.gov.tw/list.php?theme=web_structure&subtheme=185
- ⑤ 董氏基金會-提升兒童食育力 <https://foodeducation.jtf.org.tw/>
- ⑥ 數位學習：<https://i.ilc.edu.tw/>
結合「快樂e學院-瘋學習活動計畫」- 學校午餐營養教育，將食育、食安、環教等主題，應用學習能量點數(e幣)積分與獎品兌獎機制，鼓勵參與數位學習活動。

課程大綱

- 學校午餐業務宣導
- 校園營養師輔導訪視
- 學校午餐三級品管制度、廚房衛生檢查
- 教育部學校午餐及校園食品輔導訪視
- 學校午餐及校園食品相關法規說明
- 廚藝精進3.0成果分享

學校午餐三級品管機制



第三級管理：政府聯合稽查。

- 學校午餐食材抽驗工作（農業處、衛生局）。
- 宜蘭縣食品安全聯合稽查及取締小組。
- 宜蘭縣政府食品安全會報設置要點。

第二級管理：學校監督及監測。

- 強化學校午餐採購契約規範並落實履約管理：每學年修訂學校午餐委外辦理採購招標文件範本。
- 強化學校餐飲衛生自主管理機制：訂定「宜蘭縣學校午餐標準作業流程」。
- 落實每日至校園食材登錄平臺登錄午餐資料。

第一級管理：廠商自主管理。

- 宜蘭果菜運銷合作社農藥殘留檢驗（質譜儀快速篩檢、生化法快速檢驗）。
- 廠商每月自主送驗。

學校午餐供應委員會組織提醒

- ✓ 持續辦理「學校午餐查驗小組」工作，以維護學校午餐供應品質。
- ✓ 學校每日指派行政人員(校長、主任或午餐秘書)及邀請家長代表，負責驗收及成品檢查(如：外觀、口味等)，督導食品衛生管理情形，定期邀請家長到校與學生共進午餐。
- ✓ 學校至午餐廚房衛生檢查之頻率：
 - (1)自設廚房：每週1次
 - (2)他校供應：每2週1次
 - (3)團膳央廚：校群內每週2所學校

※ 檢查表單：教育處網頁<https://2blog.ilc.edu.tw/>:教育處/各單位/體育保健科/營養午餐/文件下載

學校午餐供應委員會組織提醒

✓ 「疑似發生食品中毒應變措施演練」，建議可於每學期之學校相關會議或活動辦理。（擇一方式）

(1) 兵棋推演-以書面資料宣導。

(2) 實地演練。

✓ 學校師生食用學校午餐後出現身體不適時之通報流程：

步驟一：教育部校安系統

首報以「主類別-『疾病事件』」，「次類別-『一般疾病』」，「事件名稱-『其他疾病』」通報。

校安事件即時通報表						
主類別		媒體得知	死亡人數	受傷人數	患病人數	其他人數
次類別						
事件名稱						
發生時間		發生地點				
知悉時間						

通報單連結 <https://docs.google.com/document/d/教育部校安系統/下載專區>

學校午餐供應委員會組織提醒

步驟二：依學校「傳染病通報」作業運作

- 同時應填具衛生局之「[疑似腸道傳染病群聚事件速報單](#)」交衛生局疾管科。
- 另應**同步通知教育處體健科**。

宜蘭縣____學校或機構疑似腸道傳染病群聚事件速報單(範本)	
108年1月一修 108年4月二修	
通報單位：	地址：
通報人：	職稱：聯絡電話：
E-mail：	傳真電話：
通報時間：__年__月__日__時__分（請以0-23時表示）	
主要症狀：	
☐ 發燒 ☐ 噁心、嘔吐 ☐ 腹瀉 ☐ 腹痛 ☐ 頭痛 ☐ 肌肉酸痛 ☐ 其他（請註明）：	
事件描述：(應包括以下內容，並視實際發生情形填寫)	
1. 本次群聚事件發生於○○班級(○○病房)，自○○/○○~○○/○○(日期時間)，發生於○年○班(○樓○病房)，共有○○位學生(住民)，出現發燒(>38℃)、噁心、嘔吐、腹瀉等腸道症狀，其中最早發病個案發病日期為○○月○○日，發病學生○○○(住民)曾經在○○自行購買飲食，目前○位學生、○位老師(住民)就醫請假中。	

補充說明判定條件

- 醫院採樣-患者糞便或嘔吐物檢體
- 衛生單位採樣-學校午餐留樣檢體
- 兩者皆有相同致病菌

步驟三：衛生局判定，及續報修正

- 衛生局疾管科會同食藥科判定是否為食品中毒事件。（疑似腸道傳染病群聚事件，如：諾羅病毒）
- 再依就醫後醫師診斷之病名，於校安系統中做**續報修正**。

學校午餐供應委員會組織提醒

✓ 通報流程之重要提醒

- (1) 疑似食品中毒事件需經醫師專業判定後且由責任通報單位(醫療院所)通報上級衛生單位。
- (2) **非經衛生單位正式調查及判定，不得逕稱為食品中毒事件。**

✓ 通報流程整理

步驟1：教育部校安系統進行**首報**

- ① 主類別 - 『疾病事件』
- ② 次類別 - 『一般疾病』
- ③ 事件名稱 - 『其他疾病』

步驟2：傳染病通報作業

- ① 衛生局填報單。
- ② 通知**教育處體健科**。

步驟3：校安系統中做**續報**修正

- ① 衛生局判定是否為食物中毒事件。
- ② 醫師診斷資料。

※ 宣導資料：教育處網頁<https://2blog.ilc.edu.tw/>:教育處/各單位/體育保健科/營養午餐/文件下載

宜蘭縣國民中小學辦理學校午餐工作要點 (112.1.19)

二、學校辦理午餐之管理原則：

- (一)全校教職員工及學生應一律參加。
- (二)供應午餐日之午休時間，全校教職員工均應留校，以確保學生安全，並加強生活指導教育。
- (三)全校教職員工及學生因病或特殊原因，可暫准不參加學校午餐，惟應自行準備飯盒，在校與參加學校午餐之學生一同用膳，以便學校統一管理。

補充說明：

- (1)若有特殊原因無法參加學校午餐，學校應予從寬認定。
 - (2)另為顧及學生安全及加強生活指導教育，導師應與學生一同用餐。
 - (3)為簡化不參加學校午餐的申請程序，建議可採用填報調查表格或申請表取代簽呈。
- (參考範例置於教育處網頁 <https://www.ilc.edu.tw/:教育處/各單位/體育保健科/營養午餐/文件下載>)



若學校已有好用的調查方式，沿用即可，不一定要用縣府的參考範例。



午餐廠商違約金繳回縣府方式

教育處公告-進階查詢

公告類別：

所有公告



公告單位：

不分單位



單位名稱：

請輸入單位名稱

公告日期：從

請輸入日期

主旨標題字串查詢：

違約金

承



驗證碼：

7559



重新整理

執行

清除

有效時間	公告單位	公告類別	公告內容
2019/12/25 2021/12/31 144081	體健科	一般公告	受文者：本縣各級學校， 主旨：學校午餐廠商違約金繳回縣府方式 內容：一、依據本府108年6月10日府教體字第1080094474號函辦理。 二、午餐廠商如發生違約情事，各校應落實履約管理，廠商違約金按比例繳入縣庫及學校午餐專戶，舉例如下： (一)午餐廠商因違反學校午餐契約第○條○項○款○目之規定，處以記○點及違約金○元整。 (二)縣府補助比例計算方式：每月縣府補助學生午餐費 / 全校用餐學生午餐經費。 (三)繳入縣庫金額及方式： 1、金額：罰款金額○元×縣府補助比例○% = ○元。 2、門別：經常門。 3、款目節：431賠償收入。 (四)繳入學校午餐專戶金額：罰款金額○元 - 繳入縣庫金額○元 = ○元。

課程大綱

- 學校午餐業務宣導
- 校園營養師輔導訪視
- 學校午餐三級品管制度、廚房衛生檢查
- 教育部學校午餐及校園食品輔導訪視
- 學校午餐及校園食品相關法規說明
- 廚藝精進3.0成果分享

教育部學校午餐及校園食品輔導訪視 / 縣府

項次	訪視內容	說明	辦理方式
1	針對非營養師或相關科系人員擔任學校之餐飲衛生督導人員辦理餐飲衛生講習課程。	(1)兼任餐飲衛生督導人員統計。 (2)辦理日期及課程內容。	本府所轄100所學校，非營養師資格或相關科系之餐飲衛生督導人員應參加午餐秘書餐飲衛生講習(研習)。
2	所轄學校每學期或異動時，將外訂盒餐或團膳廠商資料送衛生機關加強稽查及掌控廠商供應量。(央廚)	(1)送衛生機關日期。 (2)衛生機關稽查情形。 (廠商供應量是否超出其可供應限)	(1)各校填報「 學校午餐辦理情形調查表 」。(EIP) (2)本府統一彙送衛生局。

教育部學校午餐及校園食品輔導訪視 / 縣府

項次	訪視內容	說明	辦理方式
3	對於自設廚房學校及校園食品，督導落實餐飲衛生自主管理機制，並對於不佳情形提出具體改善措施。	(1)○○○ 學年度督導校數。 (2)提出督導方式、成員、項目。 (3)不佳情形及校數。 (4)改善措施為何。 (5)建議參考「高級中等以下學校午餐及校園食品工作手冊」。	(1)113 學年度自設廚房學校，督導訪視校數100%。 (學校衛生法第22條) (2)由縣府教育處會同農業處及衛生局定期抽查學校餐飲衛生。 (聯合稽查)
4	督導學校依據衛生福利部公布之學校午餐食物內容及營養基準供餐。	(1)相關督導規範。 (2)改善措施及追蹤機制。	(1)委辦午餐學校：由學校營養師初審主要團膳業者之公版菜單後，提供委辦午餐學校參辦；委辦學校若有修正，再由學校營養師協助複審後使用。 (2)自辦午餐學校：由轄區營養師協助菜單開立或審核。

教育部學校午餐及校園食品輔導訪視 / 縣府

項次	訪視內容	說明	辦理方式
5	督導學校辦理教職員工健康飲食教育。	(1)辦理全校性健康飲食教育。 (2)相關督導規範。 (3)改善措施及追蹤機制。	(1)每學年度訂定本縣「健康飲食教育」課程，請各校及團膳業者據以執行。 (2)全校教職員工及學生每學年至少各參加1場次。
6	督導學校辦理學生健康飲食教育。	(1)辦理全校性健康飲食教育。 (2)相關督導規範。 (3)改善措施及追蹤機制。	(3)依據107年6月19日府教體字第1070097936號函辦理。

教育部學校午餐及校園食品輔導訪視 / 縣府

項次	訪視內容	說明	辦理方式
7	針對結合地方教育、衛生及農政主管單位稽查所屬國民中小學學校午餐供餐之團膳廠商及食材供應商，每年應稽查轄區內團膳廠商及食材供應商至少各1次，並於稽查後視情況要求廠商檢討或限期改善。	(1)稽查日期、人員等內容。 (2)不佳情形。 (3)改善措施及追蹤機制為何。	(1)每月會同本府政風處、教育處、農業處、衛生局及環保局至團膳工廠辦理聯合稽查工作。消保官(不定期)。 (2)輔導業者符合食品良好衛生規範準則，限期改正者依法後續追蹤，屆期不改正將依法處辦。
8	督導學校營養業務。	(1)對於自辦午餐但未設營養師的學校能追蹤營養業務的流程。 (2)對於委辦、外訂盒餐（桶餐）的學校能追蹤營養業務管理的流程。（例：由外訂公司提供的營養師證書有實際查核機制）	由校園營養師追蹤輔導轄區學校落實執行營養業務。

教育部學校午餐及校園食品輔導訪視 / 縣府

項次	訪視內容	說明	辦理方式
9	對於食品中毒事件訂有緊急救護措施，請檢附資料。	依據學校衛生法第15條： (1)學校為適當處理學生及教職員工緊急傷病，應依第二項準則之規定，訂定緊急傷病處理規定，並增進其急救知能。 (2)前項緊急傷病項目、處理程序及其他相關事項之準則，由各級主管機關定之。 (3)學校發現有疑似食品中毒之情形，應採緊急救護措施，同時應通報直轄市、縣（市）衛生主管機關處理。	每學期之學校相關會議或活動辦理「疑似發生食品中毒應變措施演練」（兵棋推演-以書面資料宣導，或實地演練，擇一方式辦理）。 （成果報告留校備查，本府視公務需求另請學校上傳至EIP公務填報）

課程大綱

- 學校午餐業務宣導
- 校園營養師輔導訪視
- 學校午餐三級品管制度、廚房衛生檢查
- 教育部學校午餐及校園食品輔導訪視
- 學校午餐及校園食品相關法規說明
- 廚藝精進3.0成果分享

學校午餐及校園食品相關法規

- 中央補助地方政府學校午餐經費支用要點
- 學校衛生法
- 學校衛生法施行細則
- 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法
- 直轄市縣(市)政府及所屬國民小學及國民中學辦理學校午餐應行注意事項
- 高級中等以下學校午餐供應會組織及運作要點
- 校園飲品及點心販售範圍
- 高級中等以下學校執行校園食品規範督導考核要點

現行學校午餐暨校園食品相關法規

- 食品安全衛生管理法
- 食品安全衛生管理法施行細則
- 食品良好衛生規範準則（GHP）
- 食品安全管制系統準則（HACCP）
- 食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法

學校衛生法

● 第15條

- (1)學校為適當處理學生及教職員工緊急傷病，應依第二項準則之規定，訂定緊急傷病處理規定，並增進其急救知能。
- (2)前項緊急傷病項目、處理程序及其他相關事項之準則，由各級主管機關定之。
- (3)學校發現有疑似食品中毒之情形，應採緊急救護措施，同時應通報直轄市、縣（市）衛生主管機關處理。

● 第16條

- (1)高級中等以下學校應開設健康相關課程，專科以上學校得視需要開設健康相關之課程。
- (2)健康相關課程、教材及教法，應適合學生生長發育特性及需要，兼顧認知、情意與技能。
- (3)第一項健康相關課程應包括**健康飲食教育**，以建立正確之飲食習慣、養成對生命及自然之尊重，並增進環境保護意識、加深對食材來源之了解、理解國家及地區之飲食文化為目的。
- (4)**學校應鼓勵學生參與學校餐飲準備過程。**

學校衛生法

● 第22條

- (1) 學校應加強餐廳、廚房、員生消費合作社之衛生管理。
- (2) 各級主管機關或學校應辦理前項設施相關人員之衛生訓練、進修及研習。
- (3) 學校餐飲衛生管理，應符合食品安全衛生管理法第八條第一項所定食品之良好衛生規範準則。
- (4) 各級主管機關應督導學校建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。**學校每週應至少檢查餐飲場所一次，並予記錄。**其紀錄應保存三年。（衛生檢查表單依GHP 規定應保存5年）
- (5) 各級教育主管機關應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少一次，並由農業或衛生主管機關抽驗學校食品之衛生安全及品質。
- (6) 第一項及第四項之管理及督導項目、方法、稽查及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關會同中央衛生主管機關定之。

學校衛生法

● 第23條

- (1) 學校供應膳食者，應依據中央主管機關所定學校午餐食物內容及營養基準，以及中央衛生主管機關所定國人膳食營養素參考攝取量提供衛生、安全及營養均衡之餐食，實施健康飲食教育，並由營養師督導及執行。
- (2) 學校供應膳食，應提供蔬食餐之選擇。
- (3) 第一項學校供應膳食其食材應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

● 第23-1條

- (1) 高級中等以下學校，班級數四十班以上者，應至少置營養師一人；各縣市主管機關，應置營養師若干人。
- (2) 前項學校營養師職責如下：

一、飲食衛生安全督導。	二、膳食管理執行。	三、健康飲食教育之實施。
四、全校營養指導。	五、個案營養照顧。	

學校衛生法

● 第23-2條

- (1)直轄市、縣（市）政府應組成學校午餐輔導會，負責規範、輔導、考核及獎懲學校辦理午餐相關業務。
- (2)高級中等以下學校辦理午餐應成立學校午餐供應會或相當性質之組織，其組成、評選、供應及迴避原則，由各該主管機關定之，其成員組成，現任家長應占四分之一以上。
(委員會之現任家長占25%以上，無條件進位，如：9人*25%=2.25 → 3人)
- (3)主管機關應補助國民中小學設置廚房，並因應山地、偏遠及離島地區之需要，補助高級中等以下學校辦理午餐，並會同農業主管機關協助在地食材供應事宜。其補助辦法，由各該主管機關定之。另中央主管機關應定期會同直轄市、縣（市）政府稽查學校午餐辦理情形並派員訪視；其稽查項目、校數等執行方式由主管機關會商直轄市、縣（市）政府訂定之。

學校衛生法

● 第23-3條

- (1) 學校辦理膳食之採購，應參考中央餐廚或外訂餐盒採購契約書範本與供應業者簽訂書面契約，報請主管機關備查。
- (2) 前項中央餐廚或外訂餐盒採購契約書範本，由中央主管機關定之。
- (3) 高級中等以下學校辦理午餐應成立專戶，其收支帳務處理，依會計法及相關規定辦理，收支明細應至少於每學期結束後二個月內公告之。

學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法

● 第4條

(1)學校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。

(2)前項督導人員，應具下列資格之一：

一、領有營養師執業執照者。

二、大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少二學分者。

三、大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。

四、大專校院畢業，曾接受教育、衛生福利主管機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達三十二小時以上，持有證明者。

學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法

● 第5條

學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作；
每學年並應參加衛生（健康飲食）講習至少八小時。

● 第6條

- (1)各級主管機關應督導考核學校建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。
- (2)學校每週應至少檢查餐飲場所一次，並予記錄；其紀錄應保存三年。
(衛生檢查表單依GHP規定應保存5年)前項檢查項目，由主管機關定之。
- (3)各級主管機關應依本法第二十二條第五項規定會同農業及衛生福利主管機關抽查所轄學校餐飲衛生，每學年至少一次。
- (4)直轄市、縣（市）政府主管機關應會同衛生福利及農業主管機關聯合稽查學校午餐供餐之團膳廠商及食材供應商，每學年應至少稽查轄區內辦理學校午餐之團膳廠商一次。

學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法

● 第9條

- (1) 供售學校食品之廠商，應至中央主管機關指定之系統平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。
- (2) 學校設有廚房並自行製備餐食者，應由學校或供應商至前項平臺登載食品相關資訊。

● 第10條

- (1) 學校餐廳之供餐方式應儘量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷公匙。
- (2) 學校採盒餐供餐者，應保留盒餐樣本至少一份；採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。**保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗。**

※ 提醒：留樣總重量依衛生福利部公告之「食品檢驗之建議檢體量原則」辦理依本縣衛生局抽驗午餐成品留樣總重量**共需300公克(不含盒重)**。

學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法

● 第17條

- (1) 學校外購盒餐食品或團體膳食之廠商，應取得政府機關優良食品標誌驗證或經衛生福利主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者。
- (2) 學校得隨時派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，應立即通知當地衛生主管機關處理。

※ 本縣學校午餐供應品質 <https://www.ilshb.gov.tw/index.php?catid=14&fieldid=5>

[:::回首頁](#) | [網站導覽](#) | [詞彙對照](#) | [行動版](#) | [英文版](#) | [相關網站](#)



宜蘭縣政府衛生局
Public Health Bureau, Yilan County

...

◎ 食品衛生

目前位置：首頁 > 主題專區 > 食品衛生 > 食品業者稽查訊息

機關介紹	◎ 食品業者稽查訊息	◎ 食品業者主動通報專區	◎ 食品添加物販售業者專區	◎ 畜肉安心專區
聯絡通訊	◎ 法規資訊	◎ 食品標示專區	◎ 食品活動訊息	◎ 食品檢驗
資訊公開	◎ 日本食品專區	◎ 食品業者專區	◎ 民眾宣導事項	◎ 衛生分級評核名單
本縣各衛生所	◎ 食品業者登錄專區			

學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法

● 第19條

- (1)學校供售食品應依相關法令與供應食品之廠商訂定書面契約，載明供應之食品應安全衛生，並依第九條規定登載詳實供餐資訊及違約罰則。
- (2)外購盒餐食品及團體膳食之廠商，並應依規定投保產品責任險。

● 第21條

- (1)學校發現有疑似食品中毒情形時，應採緊急救護措施，必要時，將患者送醫檢查治療，並儘速通知其家屬或緊急聯絡人。
- (2)前項情形並應同時通報、聯繫及協助當地衛生主管機關處理，並儘速向主管機關提出處理報告。

高級中等以下學校午餐供應會組織及運作要點

● 第3點

學校辦理午餐，應成立學校午餐供應會，或相當性質之組織（以下簡稱本會）。

● 第4點

本會任務如下：

- （一）學校午餐供應計畫之審議。
- （二）學校午餐收費之審議。
- （三）膳食供應品質之管理。
- （四）膳食供應廠商之評選、採購方式及程序之訂定。
- （五）膳食採購契約內容之審議。
- （六）廠商違反採購契約應予處罰之審議。
- （七）餐飲衛生自主管理機制之建立。
- （八）其他學校午餐供應之相關事項。

高級中等以下學校午餐供應會組織及運作要點

● 第5點

- (1)本會置委員七人至十九人，現任家長應占四分之一以上，由校長就下列人員派（聘）兼之；其中一人為召集人，由校長或校長指定當然委員擔任，一人為副召集人，由校長指定當然委員擔任：
 - 1.當然委員：學務（訓導）主任、總務主任及主（會）計主任。
 - 2.一般委員：家長代表、教師代表、學生代表、營養師或學校其他相關人員。
- (2)前項第二款教師代表，由教師推派；家長代表，由家長會推派；學生代表，由學生會及其他相關自治組織推派。
- (3)本會委員任期一年，連選得連任。
- (4)國立大學附設之國民中學及國民小學，其午餐供應會委員，由附設之國民中學、國民小學校長派（聘）兼之。

高級中等以下學校午餐供應會組織及運作要點

● 第6點

本會得置執行秘書一人，由召集人就學校午餐承辦單位人員派兼之，負責本會會務工作；並得設工作小組，由學校相關單位人員組成，受執行秘書指揮、監督，辦理學生午餐供應之事務。

● 第7點

- (1)本會每學期至少召開會議二次，必要時得召開臨時會議，均由召集人召集，並擔任主席。
- (2)召集人因故未能出席時，由副召集人代理主席。

● 第8點

- (1)學校午餐供應廠商之評選，應依政府採購法（以下簡稱採購法）及相關規定辦理。
- (2)學校午餐採購評選委員會（以下簡稱評選會）之委員，宜儘量避免與前次採購之委員重複。

校園飲品及點心販售範圍 (114.03.12修)

一、國中以下學校校園飲品及點心販售應依下列規定：

(一)飲品及點心食品一份供應量如下：

1. 熱量：應在二五〇大卡以下，其中由脂肪所提供之熱量應在百分之三十以下，飽和脂肪所提供之熱量應在百分之十以下，但鮮乳、保久乳、蛋、豆漿及堅果種子類得不受該等脂肪及飽和脂肪熱量比例限制。
2. 添加糖類：所提供之熱量應在百分之十以下(但發酵乳、豆漿之添加糖量得占總熱量之百分之三十以下)。
3. 鈉：含量應在四〇〇毫克以下。
4. 校園烘焙食品(麵包、餅乾、米製品等)：油及糖所提供熱量之總和不得超過總熱量之百分之四十，且油、糖個別所占之熱量亦不得超過總熱量之百分之三十。

校園飲品及點心販售範圍 (114.03.12修)

一、國中以下學校校園飲品及點心販售應依下列規定：

(二)前款飲品及點心販售範圍如下：

1. 飲品：指百分之百果(蔬菜)汁、鮮乳、保久乳、豆漿、發酵乳、包裝飲用水及包裝礦泉水等七種液態食品。
2. 點心：指用於補充正餐之不足，且含有適量蛋白質及其他營養素之食品；其熱量較正餐為少，具有補充營養及矯正偏食之功用。
3. 糖類：指單糖、雙糖之總稱。
4. 鮮乳：指生乳經殺菌包裝後，須全程冷藏供飲用之乳汁，並合於CNS3056之鮮乳定義者。
5. 保久乳：指生乳或鮮乳經滅菌後，可於常溫保存，供飲用之乳汁，並合於CNS13292之保久乳定義者。
6. 豆漿：指符合國家標準CNS11140之豆奶規格，粗蛋白質含量在百分之二．六以上，且添加之糖類所提供之熱量低於總熱量之百分之三十者。

校園飲品及點心販售範圍 (114.03.12修)

一、國中以下學校校園飲品及點心販售應依下列規定：

(二)前款飲品及點心販售範圍如下：

7. 堅果種子類：依衛生福利部公布「每日飲食指南」中堅果 種子之範疇。
8. 發酵乳：指符合國家標準CNS3058發酵乳（3.1）之規格，非脂肪乳固形物（MSNF）含量達百分之八以上，且添加之糖類所提供之熱量低於總熱量之百分之三十者。
9. 百分之百果(蔬菜)汁：指符合國家標準CNS2377水果及蔬菜汁飲料(已包裝)之天然果汁、還原果汁、綜合天然果汁、綜合還原果汁、天然蔬菜汁、還原蔬菜汁、綜合天然蔬菜汁、綜合還原蔬菜汁、綜合天然果蔬汁及綜合還原果蔬汁定義者。
10. 包裝飲用水：指以密閉容器包裝供食品用途販賣，符合國家標準CNS12852之包裝飲用水規格者。但不包括礦泉水及添加礦物質與二氧化碳之碳酸飲料水類產品。
11. 包裝礦泉水：指以密閉容器包裝供食品用途販賣，符合國家標準CNS12700之包裝礦泉水規格者。但不包括添加礦物質製成之飲用水。

校園飲品及點心販售範圍 (114.03.12修)

二、高級中等學校校園飲品及點心販售，應依下列規定：

- (一)學校應依學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第十五條第一項及第二項規定辦理，且於午餐時間不得販售影響正餐之飲品與點心。
- (二)包裝食品需取得台灣優良農產品(CAS)、台灣優良食品(TQF)、產銷履歷農產品(TAP)標章或校園食品標章。
- (三)禁止供應碳酸飲料。

三、附設國中部、國小部之高級中等學校，校園飲品及點心販售，應比照國中以下學校規定辦理。但其高中部與國中部之員生消費合作社及自動販賣機分屬獨立者，不在此限。

四、各校應加強教導學生辨識營養標示，學習熱量計算及選擇均衡飲食等健康飲食教育之實施。

五、校園販售之食品，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。

學校午餐食品安全衛生管理 (國教署)

- [學校午餐食品安全衛生管理－食材配送與驗收、廚勤人員衛生管理](#) – YOUTUBE (5:17)
- [學校午餐食品安全衛生管理－廚房作業區環境、原物料前處理區食材清潔](#) – YOUTUBE (7:19)
- [學校午餐食品安全衛生管理－烹調作業、配供膳作業、學校午餐運輸配送](#) – YouTube (4:21)
- [學校午餐食品安全衛生管理－餐具設備清潔、學校午餐廚房環境清潔](#) – YouTube (3:29)

課程大綱

- 學校午餐業務宣導
- 校園營養師輔導訪視
- 學校午餐三級品管制度、廚房衛生檢查
- 教育部學校午餐及校園食品輔導訪視
- 學校午餐及校園食品相關法規說明
- 廚藝精進3.0成果分享

學校午餐廚藝精進3.0成果分享

一、計畫目標

提升廚藝與設備操作	增進校廚烹飪技巧與工具操作，強化午餐供應品質與學生滿意度。
強化專業知能	加強校廚、營養師與午餐秘書對健康飲食、午餐供應及現場烹調之專業知識與技能。
導入實務經驗	透過主廚實務分享，激發校廚新思維，有效減少工作傷害，並協助解決供餐困難。
深化食品安全意識	辦理食品衛生研習，協助校園餐飲從業人員（含幼兒園）建立完善衛生觀念與管理能力。

二、辦理單位

主辦單位	宜蘭縣政府。
承辦單位	宜蘭縣立五結國民中學、宜蘭縣蘇澳鎮蘇澳國民小學。
協辦單位	國立宜蘭大學食品科學系、宜蘭縣宜蘭市光復國民小學、 中華民國餐盒食品同業公會全聯會、澧食公益飲食文化教育基金會、宜蘭縣萬得福食藝推展協會、 宜珍實業社、全順餐盒食品工廠、慶豐團膳有限公司。

三、實施期程

自核定日起至114年8月1日止。

學校午餐廚藝精進3.0成果分享

活動名稱	學餐精進教育訓練工作坊
地點	光復國小
日期/時間	114年4月30日 / 13:30 - 17:00
講師	周維民 主廚
參加對象	校廚、營養師及午餐秘書 (總計45人)
內容	示範高鈣午餐料理技巧，提升餐點美味及學生滿意度。
滿意度 (0-5分)	1. 地點與時間安排：4.8分 2. 內容實用性：4.7分 3. 講師表達方式：4.8分 4. 講師互動方式：4.8分 5. 整體滿意度：4.8分



陳銘珍校長-引言



現場烹調



大合照

學校午餐廚藝精進3.0成果分享

活動名稱	校廚教育訓練活動
地點	• 宜珍實業社 • 全順餐盒食品工廠 • 慶豐團膳有限公司
日期	114年5月6日至114年5月19日
講師	• 林錦成 主廚 • 林奕成 主廚
參加對象	廚房人員
內容	• 邀請具經驗主廚至中央廚房，陪同校廚從備料到供餐進行實作指導，強化食材應用與料理技。 • 共6場（3家廠商各2場）。



宜珍實業社



全順餐盒食品工廠



慶豐團膳有限公司

學校午餐廚藝精進3.0成果分享



114年5月6日-內城國中小學



114年5月8日-國華國中



114年5月9日-復興國中



114年5月12日-過嶺國小



114年5月16日-新南國小



114年5月19日-礁溪國中

學校午餐廚藝精進3.0成果分享

活動名稱	校園餐飲從業人員食品衛生研習
地點	國立宜蘭大學
日期	114年5月17日至114年6月14日
講師	• 黃俊儒 教授 • 連耿汶 教授 • 麥揚竣 研究員
參加對象	校廚、幼兒園餐食製備人員 (總計361人)
內容	• 邀請國立宜蘭大學食品科學系及國立臺東大學食品生技學程教授授課，協助校廚及幼兒園餐食人員建立食安觀念，強化衛生管理，確保供餐符合規定。 • 共辦理4場次。



114年5月17日



114年5月24日



114年6月7日



114年6月14日

學校午餐廚藝精進3.0成果分享

活動名稱	校園餐飲從業人員食品衛生研習
滿意度 (0-5分)	1. 地點與時間安排：4.8 分 2. 內容實用性：4.8 分 3. 講師表達方式：4.8 分 4. 講師互動方式：4.8 分 5. 整體滿意度：4.8分



大合照

學校午餐廚藝精進3.0成果分享

活動名稱	廚藝精進3.0成果發表記者會
地點	蘇澳國小
日期/時間	114年6月17日 / 11:00 - 12:30
參加對象	長官及貴賓、主廚、團膳廠商及校廚代表、國立宜蘭大學教授、學校營養師
內容	- 透過播放「學餐精進教育訓練工作坊」、「主廚營業中！」及「食品衛生研習」等紀錄片，並於現場示範精進菜色成果，強調縣府對學校午餐品質與衛生的重視。 共辦理1場次。



大合照

學校午餐廚藝精進3.0成果分享



林奕成 主廚



林錦成 主廚



周維民 主廚



慶豐團膳 - 許吉昌 校廚



宜珍團膳 - 胡佑豪 校廚



全順團膳 - 游文豪 校廚



謝謝聆聽



宜蘭縣榮獲「2025食育力城市大調查」全國第一!!

