

## 附件一

### 學校午餐採用國產可溯源食材經費核算方式

一、學校午餐採用國產可溯源食材補助經費核算依下列方案擇一辦理，支用對象每月僅可擇一方案請領：

(一) 依供應重量計算：

1. 各道菜主要食材均應使用可溯源國產食材。前述主要食材原則以各道菜食材占最大(多)量者為主；主要食材及蔬食日等特殊供餐日之規定，得由各地方政府自行訂定。
2. 依採用農漁畜產品別之國產可溯源食材金額表(表格一)計算。
3. 以每人每日六元乘以供應學生人數乘以該月供餐日數，為支用對象該月領取金額上限。

(二) 按供應日數計算，每人每餐六元：

- 1.供應日數達每月供餐日數半數以上。
- 2.遇天災等不可抗力因素，導致無法供應時，由行政院農業委員會(以下簡稱本會)公告不計入每月供餐日數半數以上之期間，地方政府得視實際情形修正，並副知本會。
- 3.支用對象辦理採購或提供學校之午餐全部食材為國產可溯源食材，以每人每日六元核算。全部食材規定如下：

(1)豆魚肉蛋類:

- A.豆類除加工製品外，應為國產可溯源食材。
- B.水產類均應為國產可溯源食材，水產類加工品之裹粉魚排/塊/片、裹粉頭足類排/塊/片、蒲燒、鹽漬魚排/塊/片、魚丸、虱目魚排亦應為國產可溯源食材。
- C.肉類及蛋類均應為國產可溯源食材，肉類加工品之調理醃漬豬排/塊/丁、裹粉豬排/塊亦應為國產可溯源食材，其餘肉類及蛋類加工品應為國產並優先使用可溯源食材。

(2)蔬菜類(含根莖類)：

A.生鮮蔬菜：除蔥、薑、蒜等調味性食材及甘藍、結球白菜、青花菜、蘿蔔、胡蘿蔔、馬鈴薯、玉米筍、四季豆、洋蔥等於非產期(表格二)外，所有生鮮蔬菜均應為國產可溯源食材。

B.加工蔬菜：簡易分切(生鮮截切)、殺菁(如冷凍青花菜、白花椰菜)、冷凍(如冷凍多色豆)，及冰烤地瓜均應為國產可溯源食材。

(3)湯品可不納入計算。惟湯品倘有使用肉或蛋類食材，應循上述規定辦理

(4)前述全部食材品項，地方政府得視業務推動實際需求，報請經本會同意後辦理。

二、學校午餐以主食、副食及蔬菜之三(多)菜一湯組合方式供應，主食為米且其每週使用有機或產銷履歷米之餐數高於一百零七學年度第一學期供餐標準，或其每週使用有機或產銷履歷蔬菜之餐數高於一百零七學年度第一學期供餐標準者，得額外核算經費如下：

(一)有機蔬菜或米核給每人每餐四元，產銷履歷蔬菜或米核給每人每餐一點五元。

(二)每週每人最高核給補助金額：

- 1.教育部核定之偏遠地區學校：二十元。
- 2.教育部核定之非山非市學校：八元。
- 3.其他學校：四元。

(三)食材已受有其他補助者，不得重複支領。

(四)除偏遠地區學校及非山非市學校，得直接領取本補助外，其他學校當日應先依前點所定方式辦理後，始得領取本經費。

三、本會得就學校午餐使用特定國產可溯源食材，公告額外補助金額。

表格一

採用農漁畜產品別之國產可溯源食材金額表

產品類別		標章(示)	金額(元/公斤)
蔬菜		有機農產品標章	41
		產銷履歷農產品標章 優良農產品標章	17
		臺灣農產品生產追溯	4
畜產品	豬肉	優良農產品標章	35
		產銷履歷農產品標章	35
		國產生鮮豬肉追溯	30.5
	雞肉	優良農產品標章	44
		產銷履歷農產品標章	44
		禽肉溯源標籤	38
	雞蛋	優良農產品標章 產銷履歷農產品標章	50
	豬肉加工品	優良農產品標章 產銷履歷農產品標章	60
	雞肉加工品	優良農產品標章 產銷履歷農產品標章	60
	雞蛋加工品	優良農產品標章 產銷履歷農產品標章	40
漁產品	生鮮	優良農產品標章	42
		產銷履歷農產品標章	46
		臺灣水產品生產追溯	25
	加工品	優良農產品標章	71.4
		產銷履歷農產品標章	78.2
		臺灣水產品生產追溯	42.5

註：地方政府以自治法規規定可溯源至生產者之在地食材及學校自設食農教育校園農(牧)場所生產之農漁畜產品，比照臺灣農產品生產追溯、國產生鮮豬肉追溯及禽肉溯源標籤計算。

表格二

台灣特定產季期間蔬果供應期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
甘藍												
結球白菜												
青花菜												
蘿蔔												
胡蘿蔔												
馬鈴薯												
玉米筍												
四季豆												
洋蔥												