



## 都會區學校的多元午餐與供應政策

都市部学校の給食の多様性と供給政策

The Policy of Supplying Various Lunches at Schools in Urban Areas

廖進安 (台北市政府教育局體育及衛生保健科科长)

台北市早期除少數較偏遠的學校設有午餐廚房外，多數學生的午餐是自備愛心便當，隨著商業發展，雙薪家庭增加，學校員生社逐漸提供「外訂餐盒」供有需求的學生訂購。後續雖部分國小陸續增置午餐廚房，惟囿於都會區地狹人稠特性，僅20餘所國小得以增置午餐廚房，多數學校仍採「外訂餐盒」方式辦理學校午餐，台北市在全盛時期有40餘家供應學校餐盒之食品廠。

### 台北市學校午餐供應概況

台北市除受限學校空間不足外，且時值公務人力進用管制，即使增置廚房亦缺乏人力。市府教育局輔導已設置午餐廚房學校本於資源共享，供應鄰校午餐，並引

入「委外辦理」模式（即俗稱「公辦民營」），解決廚務人力不足問題。台北市僅37所市立小學設有午餐廚房，可提供105所國民小學午餐；餘36所國小及59所中學則採「外訂餐盒食品」提供學生午餐，由衛生局評鑑合格之餐盒食品廠提供餐點，供有需要的學生訂購。

### 學校午餐廚房 vs 外訂餐盒食品

學校自設廚房自辦午餐，設施係由學校編列公務預算建置，學校人員從採買食材、規劃餐點，烹煮皆包辦，且可就近管理。此方式學校有最高的掌控度，因為廚房設施、人事費用均由公務提供，學生餐費僅需支應食材採購及廚房清潔等相關雜支。以「外訂餐盒食品」方式供應，餐點係由食品廠的廠房製備完成方送入校

園，未若學校午餐廚房可就近監督；承商除食材採買外，其廠房租金、投資設備折舊、僱用人力均為其供餐成本，且餐盒食品廠為民間企業，與學校交易，並有營業稅、利潤等考量，外訂餐盒食品方式供應之學校午餐單價，普遍高於學校自設廚房供應者。綜上，自辦午餐在管理的深度及學生負擔（餐費）最有利，惟倘精細衡量實際投注人力、物力成本，是否為最有效率的辦理方式，卻有待商議。

午餐廚房的營運涉及食材採購、驗收等必要之工作項目；廚房設施維護、水、電、瓦斯供應等繁雜的工作，學校自辦午餐，單位人事成本高於民間企業用人成本。且公務機關缺乏民間企業用人彈性，供應內容簡單的偏遠小型學校尚得以營運；至供餐量高者，倘無營養師專業管理人力進駐，學校實無力營運。市區大型學校，傳統上業有諸多以供應學校午餐為業的餐盒食品廠，是以應優先改善餐盒食品供應品質以符家長期待。

### 自設廚房委外辦理

台北市係應社會需求於民國九十年左右擴大校午餐

台北市多數學校採「外訂餐盒」辦理午餐，全盛時期有40餘家供應之食品廠。自辦午餐在管理及學生負擔最有利，惟衡量成本，是否為最有效率，仍待商議。

廚房之供應，與台灣各縣市長年以來學校自辦午餐廚房之背景不同。「自設廚房委外辦理」是一種介於「學校自辦」與「外訂餐盒食品」的折衷供應模式，均委由民間團膳專業公司進駐承辦，保有民間企業在採購、用人及應變的彈性。學校午餐廚房因設置在校內，不僅在最終的產出品質得以要求，就近監督管理，改善「外訂餐盒食品」僅能就送入校園之成品予以檢視的狀況。

### 午餐供應委員會

學校午餐的供應不僅業務龐雜，且學校家長眾多，常有意見不一情形，因此，台北市目前要求各國民小學邀請家長代表組成「午餐供應委員會」綜理學校午餐業務，國中以上學校亦應成立

類似組織，以廣納家長意見，共同議定有關餐費價格、供應內容、方式、天數等原則。台北市自設廚房且供應達40班以上學校均依「學校衛生法」配置學校營養師，管理學校午餐廚房供應內容之營養規劃與食品衛生。

### 未來展望

學校午餐供應模式，沒有絕對的優劣，係因應現實的條件與社會背景而形成，台北市地狹人稠而商業資源豐富，而家長背景多元，得以發展出多樣的供應方式。「免費午餐」為協助台北市清寒學生餐費補助，係以「經濟弱勢」為依歸，補助育幼院院童、低收入戶子女、家戶所得低於30萬元家庭子女，每人每年9,000元；另係因家庭突發因素無力支付午餐學生亦可向學校申請協助。以台北市26萬名國中小學生估算，每年經費高達23億，在此經費緊縮時期，投注龐大經費，是否壓縮其他教育經費，仍有待中央政策明朗及經費來源確定後再議。◆