

準公共教保服務機構於「教育部校園食材登錄平臺」每日餐點上傳說明

一、登載原則：

- (一)為符合第 3 期程合作要件，準公共教保服務機構自 113 年 8 月 1 日起，應至「教育部校園食材登錄平臺」(以下簡稱食登平臺)上傳每日「早點」、「午餐」及「午點」(共 1 餐 2 點)之餐點照片及名稱。
- (二)各園應依照每月公布及告知家長之餐點表，拍攝及上傳每日餐點照片及名稱，圖文內容應為一致；餐點照片至少為 1 名幼兒份量，並應分項各別拍攝，菜色分項項目請參考食登平臺之幼兒園菜單範例檔。
- (三)依據「一百十二學年至一百十六學年幼兒園基礎評鑑指標」項目 5.1 餐飲管理，每日餐點應包含全穀雜糧類、豆魚蛋肉類、蔬菜類及水果類等四大類食物。
- (四)餐點菜色照片之分項示例：

示例 A：午餐(三菜一湯)

主食	主菜	副菜一	副菜二 (或蔬菜)	湯品	附餐
白飯、燕麥飯、糙米飯、五穀飯、燕麥飯、地瓜飯…	洋蔥豬柳、蘿蔔燒雞、京都排骨、清蒸魚片…	三色蛋、番茄炒蛋、蔥燒豆腐、豆芽炒腐皮…	文蛤絲瓜、奶油花菜、三鮮炒菇、炒時蔬…	蘿蔔玉米湯、紫菜蛋花湯、香菇雞湯、豆腐羹湯…	水果、牛奶…

示例 B：午餐(二菜一湯)

主食	主菜	副菜	湯品	附餐
鮭魚炒飯、什錦炊飯、海苔飯捲、咖哩飯、燴飯…	蔥燒豆包、紅燒魚片、豬肉咖哩、燴香菇雞柳…	雙色花菜、日式蒸蛋、醬汁豆腐、彩椒鮮菇…	山藥排骨湯、彩蔬濃湯、菱角排骨湯、味噌豆腐湯…	水果、牛奶…

示例 C：午餐(麵食)

主食	主菜	湯品	附餐
肉醬義大利麵、三鮮炒麵、什錦烏龍麵、水餃…	芹菜豆干、照燒雞腿、玉米炒蛋、滷白菜…	羅宋湯、味噌豆腐湯、黃瓜貢丸湯、蘿蔔排骨湯…	水果、牛奶…

示例 D：早點、午點

主食	附餐
水果沙拉、雜糧饅頭、起司三明治、蔬菜蛋餅…	原味優格、養生豆漿、鮮奶、枸杞紅棗茶…
銀魚玉米粥	
餛飩湯	
紫米紅豆湯	
綠豆米苔目…	

二、正確態樣分享

態樣一、

早 點	 <p>主食 玉米火腿粥</p>	午 點	 <p>主食 銀絲卷</p>	 <p>湯品 蛋花湯</p>
	 <p>主食 白米飯</p>		 <p>主菜 蘿蔔燉肉</p>	 <p>副菜 香煎豆腐</p>
午 餐	 <p>副菜 清炒竹筍絲</p>	 <p>湯品 鮮菇湯</p>	 <p>附餐 蘋果</p>	

態樣二、

<p>早點</p>	 <p>主食 桂冠醬燒肉包</p>  <p>湯品 美祿</p>	<p>午點</p>	 <p>主食 活力桂格燕麥</p>
<p>午餐</p>	 <p>主食 五穀飯</p>  <p>主菜 豆瓣魚</p>  <p>主菜 甜椒雞丁</p>  <p>主菜 客家小炒</p>  <p>蔬菜 翠綠時蔬(青江菜)</p>  <p>湯品 豆薯大骨湯</p>  <p>附餐 芭樂</p>		

三、不適當態樣說明：

(一)餐點菜單：

餐點未依基礎評鑑指標之基準設計。

(二)餐點照片：

- 1.餐點份量不足(建議至少為1名幼兒份量)，不可以留樣食品之檢體呈現。
- 2.僅填餐點名稱，未上傳餐點照片。
- 3.餐點照片格式錯誤、影像模糊、重複、非當日餐點、圖文不符、使用非各園自製餐點之照片，或多園使用同一組公版照片等。
- 4.午餐未依菜色分項各別拍攝(如集中一個餐盤、多個班級餐桶…等)。
- 5.誤將餐點菜色食材(如生豬肉、生菜、米…等)，登載為餐點表之主食、副菜等項目，致食登平臺查詢時，該項餐點照片呈現為生食。