

113 年度幼兒園餐飲輔導表

一、基本資料

- (一) 縣市別：_____；幼兒園名稱：_____；電話：_____。
- (二) 幼兒園類型 公立學校附屬幼兒園 公立/市立/鄉立幼兒園 非營利幼兒園 準公共化幼兒園 私立幼兒園/私立學校附屬幼兒園
- (三) 幼兒園午餐供餐方式：(可複選)
- 自設廚房，廚房從業人員：_____位，取得餐飲相關技術士證者：_____位。
- 與國中、小共用廚房。(非學校附屬幼兒園免填)
- 中央廚房供應，上午點心午餐下午點心。中央廚房名稱_____。
- 外訂午餐，廠商名稱_____。
- (四) 幼兒園點心供餐方式：(可複選)
- 自製(如粥+配菜、肉絲炒麵、雞絲麵等)
- 外購不需復熱(如三明治、奶油蛋糕、鬆餅等)
- 外購需復熱(如包子、蘿蔔糕、銀絲卷等)
- (五) 學生總人數：_____人。
- (六) 平均一天餐費：_____元/月。(請以一個月 20~22 天供膳來計算)
- (七) 幼兒園餐點管理負責人員及職稱：_____；_____
- 近兩年曾受食品營養及衛生相關專業訓練課程
- 是(課程名稱：_____，兩年_____小時。
- 否。
- (八) 餐點設計(含菜色內容)人員及職稱：(可複選)
- 營養師(來源：_____) 護理師(來源：_____) 廚師 教師 園長 家長 義工 其他_____
- (九) 負責食材採購、訂購、驗收、及退換貨，與廠商接洽的人員及職稱：(可複選)
- 營養師 護理師 廚師 教師 園長 其他_____

二、餐點衛生品質 ◎表示自設廚房專屬項目，非自設廚房不必填寫

	項目	幼兒園自主管理及說明	委員針對項目輔導及建議 【若為部份符合，請於後方說明】
從業員工衛生管理◎	1-1 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱，請提供健康檢查資料。	1-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不適用	1-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 <input type="checkbox"/> 不適用
	1-2 有接觸食品之從業人員，每年進行健康檢查至少一次，請提供近一年食品從業人員健康檢查紀錄。若有其他可能造成食品污染之疾病者，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。	1-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	1-3 從業人員每學年參加衛生(營養)講習至少 8 小時(或每學期 4 小時)，有講習課程時數佐證資料。	1-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	2-1 進入工作場所穿戴整齊清潔的工作衣帽、鞋，戴網帽需有效覆蓋頭髮。	2-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	2-2 工作中人員隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物、手錶等。	2-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
作業場所設施規劃、維護與管理◎	3-1 作業區、工作或調理檯面光線是否足夠(GHP:一般作業區照明光線應達到一百米燭光以上；工作或調理檯面，應保持二百米燭光以上)。	3-1 <input type="checkbox"/> 光線足夠 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 光線昏暗	3-1 <input type="checkbox"/> 光線足夠 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 光線昏暗
	3-2 照明設備保持清潔，食物暴露正上方之照明設備設有防護措施。	3-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	4-1 於適當地點設置洗手及乾手設施，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示，必要時設置適當的消毒設施，例如 75%酒精消毒手部。	4-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	4-2 雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，有穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。	4-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 <input type="checkbox"/> 未見
	5-1 地面、牆壁、天花板、管線、樓板、空調、出入口、門窗、通風口等保持清潔，避免長霉、剝落、積塵、積水、納垢、濕滑、結露等現象。	5-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____	5-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導，說明_____

	項目	幼兒園自主管理及說明	委員針對項目輔導及建議 【若為部份符合，請於後方說明】
	6-1 食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。 6-2 器具及設備以適當方式清潔、有效消毒。 6-3 與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、餐盒、器具、容器等有效離地。 6-4 所有用具、刀具、砧板、容器依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須能有效區別。 (提醒班級用之熟食剪刀使用前亦須有效消毒) 6-5 使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。 6-6 清潔劑或消毒劑存放於固定場所，與生熟食材、乾貨、私人物品、食品區隔置放不混雜。	6-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 6-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 6-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 6-4(無處理熟食可免填) <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____ 6-5 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 6-6 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	6-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 6-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 6-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 6-4(無處理熟食可免填) <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導，說明_____ 6-5 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 6-6 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	7-1 排水系統完整暢通，避免有異味。 7-2 排水溝有攔截固體廢棄物、防止病媒侵入之設施。 7-3 廚房內設置完善排油煙設備，並保持清潔。 7-4 電風扇的葉扇保持乾淨。	7-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 7-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 7-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 7-4 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	7-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 7-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 7-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 7-4 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	製備、烹調等區域之地板： 8-1 隨時刮除積水 8-2 每日刷洗保持清潔、不濕滑。	8-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 8-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	8-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 8-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	9-1 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒或其出沒之痕跡。 9-2 垃圾桶、廚餘桶加蓋，並每日清潔。 9-3 定期做廚房清潔消毒病媒防治，請檢附相關紀錄(需包含消毒時間、執行人員及消毒或防治方法)	9-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 9-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 9-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	9-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 9-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 9-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導

	項目	幼兒園自主管理及說明	委員針對項目輔導及建議 【若為部份符合，請於後方說明】
餐 點 製 備 貯 存 及 衛 生 管 理	冷凍、冷藏庫溫度及貯放： 10-1 冷凍、冷藏庫食材有適當標示及有效的日期，以達到先進先出及相關管理。 10-2 於明顯處設置溫度指示器，予以紀錄備查。 10-3 冷藏（庫）櫃保持在7°C以下，凍結點以上。 10-4 冷凍（庫）櫃保持在-18°C以下。 10-5 冷凍、冷藏食物有完整覆蓋或密封包裝、分區貯存，且生熟食有效區隔，避免交叉污染。 10-6 包裝食品皆無變質或過期，依標示條件存放。	10-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 10-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 10-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 10-4 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 10-5 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 10-6 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	10-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 10-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 10-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 10-4 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 10-5 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 10-6 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	乾料庫房及貯存放： 11-1 乾貨類食材有適當標示及有效的日期，以達到先進先出及相關管理。 11-2 食材有完整包裝或妥善封口，避免交叉污染。 11-3 包裝食品皆無變質或過期，依標示條件存放。	11-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 11-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 11-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	11-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 11-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 11-3 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	餐點溫度及存放： 12-1 餐點製備完成及運送過程有適當加蓋。 12-2 熱食餐點製備澈底加熱。	12-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 12-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	12-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 12-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	13-1 提供豬肉、牛肉原產地標示等證明。	13-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	13-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	14-1 審慎辦理午餐食材驗收(含原物料來源)，完整驗收紀錄等佐證資料是否與食材登錄平台相符。 14-2 驗收完成之物料或半成品有依據產品標示儘速貯藏於符合規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以確保衛生安全。	14-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不適用 14-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	14-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不適用 14-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	15-1 食材及包材、盒餐與餐點放置處避免太陽直接照射。 15-2 運送餐食之籃框應確實清潔，存放於專區。	15-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 15-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	15-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 15-2 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導
	16-1 對於食品中毒事件訂有緊急救護措施，請檢附資料。	16-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	16-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導

	項目	幼兒園自主管理及說明	委員針對項目輔導及建議 【若為部份符合，請於後方說明】
	17-1 確保飲用水安全，請說明採取何種措施。	17-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 說明：	17-1 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 已輔導 說明：
	其他(請自述特色)：	補充說明：	說明及建議：

三、餐點營養品質：請園所提供最近一個月菜單，並由委員實際視察或詢問當日餐點。

幼兒園餐點食物內容及營養基準（公告日期：112年3月27日）

食物類別	2-3 歲	4-6 歲	食物內容說明
全穀雜糧類	3.5 份 (*2.5 份、**1 份)	5 份*70 大卡 (*3 份、**2 份)	未精製 1/3 以上 (包括糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等)
豆魚蛋肉類	1.5 份 (*1 份、**0.5 份)	1.5 份*75 大卡 (*1 份、**0.5 份)	豆製品包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品，每週供應 1 份以上 如豆干、干絲、非油炸豆皮、豆腐等
			魚類(包括各式海鮮)，每週供應至少 1/2 份
			豆魚蛋肉類半成品，每週供應不超過 2 份 如各式丸類、蝦捲、香腸火腿、熱狗、培根、臘肉、鹹豬肉、重組雞塊、麵筋泡、炸豆皮、仿肉製品等
乳品類	0.5 份 (**0.5 份)	0.5 份*150 大卡 (**0.5 份)	供應鮮奶、原味優酪乳、保久乳、奶粉沖泡，可兩天供應 1 份。 不含調味乳、調味優酪乳與稀釋乳酸飲料
蔬菜類	1 份 (*0.5 份、**0.5 份)	1.5 份*25 大卡 (*1.5 份、**0.5 份)	深色蔬菜必須超過 1/3
水果類	1 份 (**1 份)	1 份*60 大卡 (**1 份)	以供應新鮮水果原則，減少供應 100%果汁
油脂與堅果種子類	1.5 份 (*1 份、**0.5 份)	2 份*45 大卡 (*1.5 份、**0.5 份)	

註：提供符合幼兒園餐點營養基準的食物份量 *＝午餐(份) / **＝早點及午點(份)

※請提供當月菜單及一週菜單(須包含每人各類食材供應克數)

類別	項目 【每日:上下午點心及中餐、每週:上下午點心及中餐*供應天數】	幼兒園自主管理	委員針對項目輔導及建議 【若為部份符合，請於後方說明】
穀物雜糧類	1-1 全穀及未精製雜糧類平均供應頻率(次/週)，如糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥、豆薯等。 ※說明： ➢ 精製穀物雜糧類:白米(飯、粥)、白麵包(饅頭)、白麵條等。 ➢ 全穀及未精製穀物雜糧類:糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥、豆薯等。	供應頻率:_____次/週	供應頻率:_____次/週
	1-2 全穀及未精製雜糧類應佔穀物雜糧(含精製及未精製)食物 1/3 以上。(全穀及未精製雜糧的重量/穀物雜糧總重量)	全穀及未精製雜糧佔穀物雜糧類: <input type="checkbox"/> 幾乎沒有/<5% <input type="checkbox"/> 微量/5%~<1/6 <input type="checkbox"/> 1/6~<1/3 <input type="checkbox"/> 1/3以上 <input type="checkbox"/> 無法評估	全穀及未精製雜糧佔穀物雜糧類: <input type="checkbox"/> 幾乎沒有/<5% <input type="checkbox"/> 微量/5%~<1/6 <input type="checkbox"/> 1/6~<1/3 <input type="checkbox"/> 1/3以上 <input type="checkbox"/> 無法評估
	1-3 穀物雜糧類替代品平均供應頻率(次/月)，如甜不辣、豬血糕、可樂餅、海鮮堡、蘿蔔糕、芋頭糕、薯條、包子類、雲吞、水餃、桶仔米糕、蔥油餅、披薩、鮮肉湯圓、包餡湯圓等，不得超過 2 份/週或 8 次/月。	供應頻率:_____次/月	供應頻率:_____次/月
豆魚蛋肉類	2-1 豆魚蛋肉類平均每日供應份數(份/日)。	供應份數:_____份/日	供應份數:_____份/日
	2-2 豆魚蛋肉類半成品平均供應頻率(次/週)，如各式丸類、蝦捲、魚板、魚排、花枝塊、鱈魚捲、香腸火腿、熱狗、培根、臘肉、鹹豬肉、重組雞塊、麵筋泡、炸豆皮、仿肉製品、燒賣、珍珠丸、魚餃、蝦餃、花枝餃、肉鬆、魚鬆、豬肉乾等，以產品出現次數計算，每週供應不超過 2 次。	供應頻率:_____次/週	供應頻率:_____次/週
	2-3 豆製品食物平均供應頻率(次/週)，如豆腐、豆乾、干絲、豆皮、豆花(建議不使用稀釋澱粉糖水類豆花)、豆漿。每週至少供應 1 次以上。	供應頻率:_____次/週	供應頻率:_____次/週

	2-4 魚類(包括各式海鮮)平均供應頻率(次/月),每月供應至少2次。 魚類以新鮮未加工為主。	供應頻率:_____次/月 魚類油炸頻率:_____次/月(若無填0)	供應頻率:_____次/月 魚類油炸頻率:_____次/月(若無填0)
乳品類	3-1 乳品類平均供應頻率(次/週),如鮮奶、無/低糖優酪乳、無/低糖優格、保久乳、奶粉沖泡、乳酪(起司)等。每週至少供應2次純奶類。	供應頻率:_____次/週	供應頻率:_____次/週
	3-2 不供應調味乳、調味優酪乳與稀釋乳酸飲料。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合,供應頻率:_____次/週	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導,供應頻率:_____次/週
蔬菜類	4-1 蔬菜平均每日供應份數,當週每日至少平均供應蔬菜1~1.5份以上。	供應份數:_____份/日	供應份數:_____份/日
	4-2 每週深色蔬菜日平均量(包括深綠和黃橙紅色,如深色葉菜類、胡蘿蔔、海帶、香菇等)佔總蔬菜量的1/3以上。	<input type="checkbox"/> 微量或沒有/<1/6 <input type="checkbox"/> 1/6~<1/3 <input type="checkbox"/> 1/3以上 <input type="checkbox"/> 無法評估	<input type="checkbox"/> 微量或沒有/<1/6 <input type="checkbox"/> 1/6~<1/3 <input type="checkbox"/> 1/3以上 <input type="checkbox"/> 無法評估
類 水果	5-1 水果平均供應頻率(次/週)及份數(份/週)。	供應頻率:_____次/週 供應份數:_____份/週	供應頻率:_____次/週 供應份數:_____份/週
餐點設計	6-1 多選擇當季、在地、多樣化食材。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導
	6-2 供應含鈣量較高的食材,如深綠色蔬菜、板豆腐、豆乾、黑芝麻、小魚乾等。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導
	6-3 高油糖鹽食品平均供應頻率(次/週),如油飯、米血糕、培根、甜不辣、醃漬醬瓜、罐頭麵筋、肉鬆等,以產品出現次數計算,每週不超過2次。	供應頻率:_____次/週	供應頻率:_____次/週
	6-4 不提供含糖或含咖啡因飲品及食品,如各式茶飲、加味茶、冬瓜茶、奶茶、茶凍、咖啡凍、稀釋發酵乳、蔬果汁、可樂、運動飲料等。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合, 供應頻率:_____次/週	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導,供應頻率:_____次/週
	6-5 高油糖鹽點心與麵包的平均供應頻率(次/週),如甜甜圈、沙其瑪、薯條及薯餅、夾心餅乾、市售布丁、仙貝、牛角麵包、可頌麵包、菠蘿麵包及蛋糕等,每週不超過1次。	供應頻率:_____次/週	供應頻率:_____次/週
	6-6 甜品以低糖之全穀及未精製雜糧類為宜,如紅豆湯、綠豆湯、地瓜湯、香芋湯、蓮子湯、八寶粥、紫米粥、燕麥粥、南瓜粥等。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導

	6-7 避免使用人造奶油及其製品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導
	6-8 餐點質地易咀嚼、吞嚥、消化，避免刺激性的食物，且份量適當。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導
	6-9 午餐以吃飯配菜為原則，寫出飯菜混合型態的單一餐點(如燴飯、湯麵、粥品、焗飯、炒米粉、義大利麵、油飯等)平均每週供應頻率，每週不超過2次。	供應頻率：_____次/週	供應頻率：_____次/週
餐點製備	10-1 避免造成幼兒哽塞的危險食材，如果凍、粉圓、湯圓、水晶餃、麻糬、蒟蒻、軟糖、糖果、鵝蛋、各式丸類、含骨頭的肉類、整顆的種子與堅果(如花生)、有籽的水果(如荔枝、龍眼)與整口的花生醬等。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導
	10-2 餐點盡量避免油炸，選擇如蒸、涮、燙、煮、拌炒、滷、烘烤等烹調方法，且應充分加熱。包括裹粉油炸、過油後再烹製者，或使用油炸之半成品，雖供應時未再油炸，仍須計入油炸品供應次數(例如烤麥克雞塊等)。	油炸食物供應頻率：_____次/週(若無填0)	油炸食物供應頻率：_____次/週(若無填0)
	10-3 避免冷食(如涼麵、蛋沙拉、壽司等)及生食。	供應頻率：_____次/週(若無填0)	供應頻率：_____次/週(若無填0)
標示	11-1 公告之菜單除菜名外有列出菜餚之食材內容、烹調方式，如炒三丁(玉米、紅蘿蔔、毛豆)。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導
	11-2 提供之菜單需標註過敏原「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」。依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」於菜單標示注意易引起過敏的食物，如：甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導

四、健康飲食教育：包含食農教育、營養教育、食安教育、環境教育等相關內容。請園所提供相關佐證資料，由委員視察或詢問園所教師。

項目	幼兒園自主管理及說明	委員針對項目輔導及建議 【若為部份符合，請於後方說明】
1 每學期有計畫或系統性安排健康飲食相關活動，提出佐證資料或相關說明。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 說明：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 說明：
2 每學期做親職教育之健康飲食引導，提供佐證資料或相關說明。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 說明：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 說明：
3 供應從少量開始，循序漸進訓練幼兒對各種食物的接受度，以降低幼兒對於新食物、不喜歡的食物產生排斥的態度。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 說明：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導 說明：
4 觀察幼兒飲食行為之改變，提供佐證資料(如親師聯絡簿)或相關說明。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 說明：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導 說明：
5 用餐時說明食物種類、均衡飲食重要性與用餐禮儀。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 說明：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導 說明：
6 教導幼兒細嚼慢嚥，以訓練咀嚼能力。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 說明：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導 說明：
7 能營造良好用餐氣氛，多鼓勵、注重身教，並能依兒童個別狀況適度提醒或協助幼兒培養良好飲食習慣。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 說明：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導 說明：
8 不以不健康食物(含糖飲料等)作為獎勵方式或禮物。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 說明：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 已輔導 說明：
9 配合教學內容提供多元生動健康飲食相關內容於教學現場，提供佐證資料或相關說明。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 說明：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 說明：

綜合意見：

輔導日期：

簽名處

受訪單位代表人/職稱/聯絡電話：

輔導委員：

縣市政府教育局(處)：