



中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會

從日本午餐看台灣未來： 營養、廚房、制度的共好 之路

演講者：理事長 陳明信



理事長 陳明信

現 職

- 中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會 理事長
- 臺北市政府市政顧問
- 雲林縣政府縣政顧問
- 保證責任台灣農產運銷合作社 理事主席
- 台灣優良農產運銷有限公司 董事長
- 食家安飲食文化股份有限公司 總經理



中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會



【千葉縣館山市】給食中心1

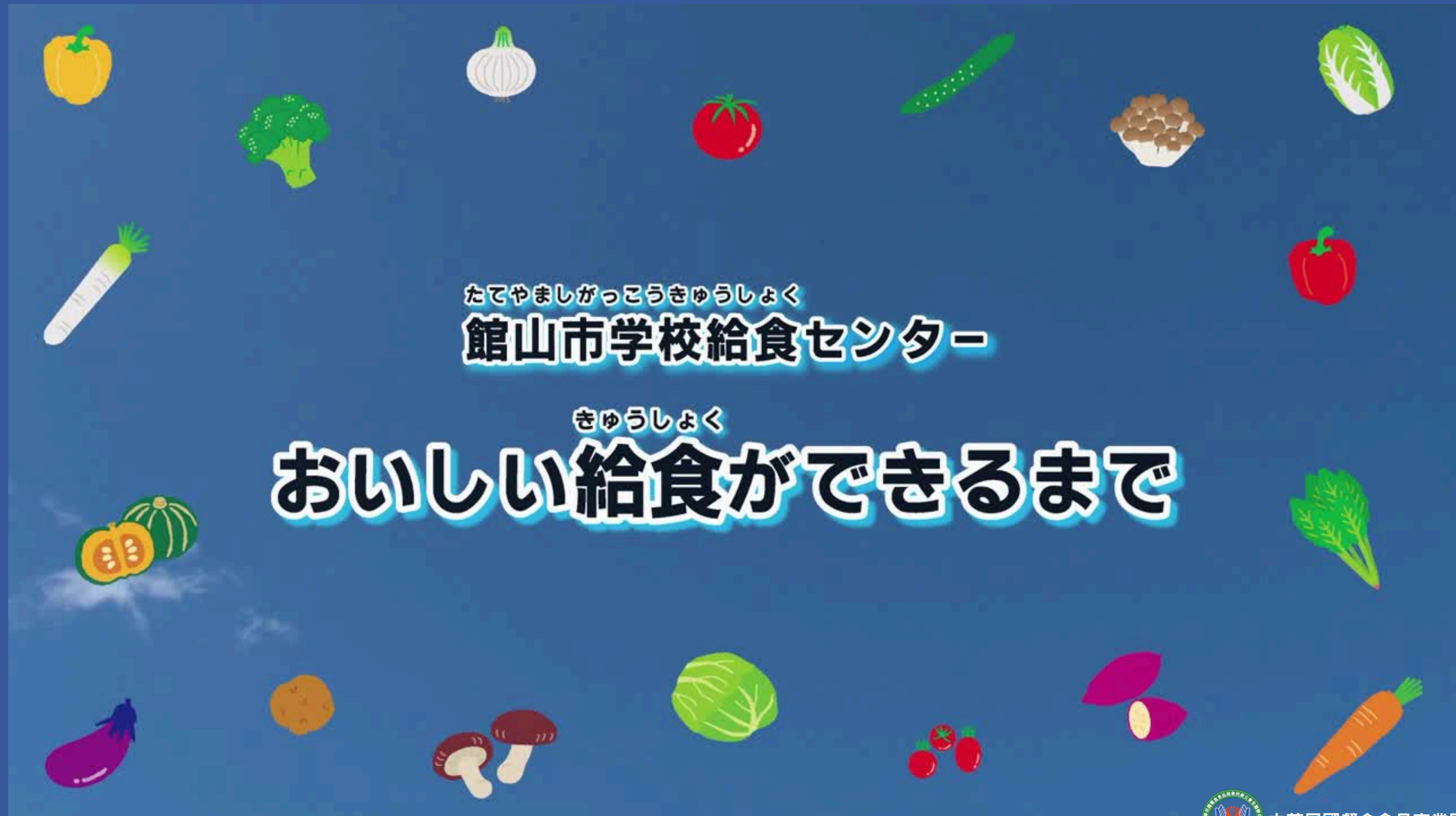
- ✓ 2020年10月建置完成，因颱風與疫情延遲，至2021年1月才正式啟用，建築面積約6,141 m²，每日最大約3,500餐供應能力，建設本體約 14.4 億日圓，含20年運營成本約42.3億日圓。
- ✓ 給食中心平時每日提供約2,900餐，供應全市小中學及幼稚園，涵蓋全市 16 所學校（幼兒園3所/約60人份、小學校10所/約1,510人份、中學校3所/約960人份、教職員約340人份），年營運費用約 1.6 億日圓，每年供應190天。
- ✓ 現場配置工作人員共33位(PFI事業者)及2位營養師及4名行政人員。
- ✓ 午餐費：是家長依法需負擔的費用，用以支付午餐所需的食材成本，每月固定向家長收取。

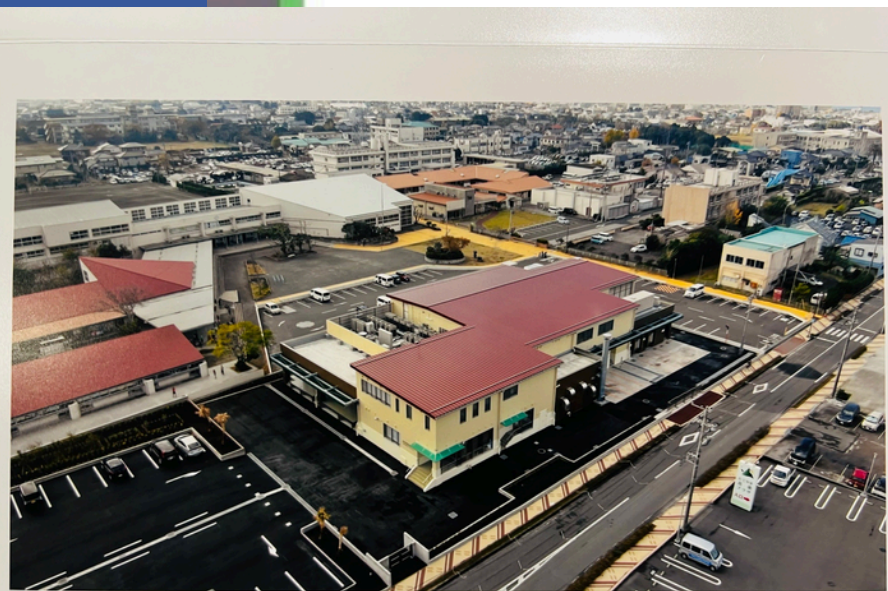
區分	幼稚園	小學	中學
月額	4,640 日圓	4,640 日圓	5,410 日圓
日額	272 日圓	272 日圓	317 日圓
年額	51,040 日圓	51,040 日圓	59,510 日圓



- ✓ 主要推動政策
 - 1.強化營養均衡攝取的菜單設計
 - 2.支援以學校午餐為基礎的食育指導
 - 3.活用當地食材，推動地產地消
 - 4.徹底執行衛生管理
 - 5.設施與營運的維護管理與監測
 - 6.提升午餐費的繳費率
- ✓ 學校之間的合作與共同認識
 - 1.徹底應對食物過敏問題（家庭・學校・給食中心聯繫）
 - 2.食物中毒預防與發生時的對應
 - 3.午餐費未繳對策與就學補助制度活用
 - 4.對事務輔助員與配膳員的指導監督
 - 5.與匝瑳市以外地區的給食交流（自令和5年度開始）
 - 6.檢討開放午餐中心見學（長假期間）

【千葉縣館山市】給食中心1





【千葉縣館山市】給食中心1



營養士更衣室



【千葉縣館山市】給食中心1

leeeell

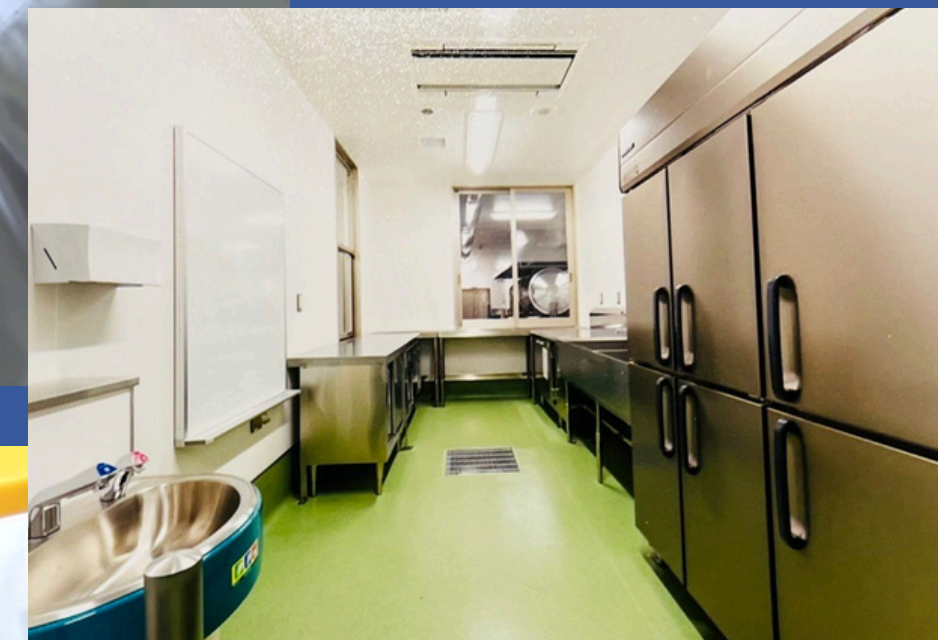
にうけ
荷受けプラットフォーム



にうけ
荷受けプラットフォーム



にうけ
荷受けプラットフォーム



計量室





【千葉縣館山市】給食中心1



蔬菜類前處理室



肉類與魚類前處理室



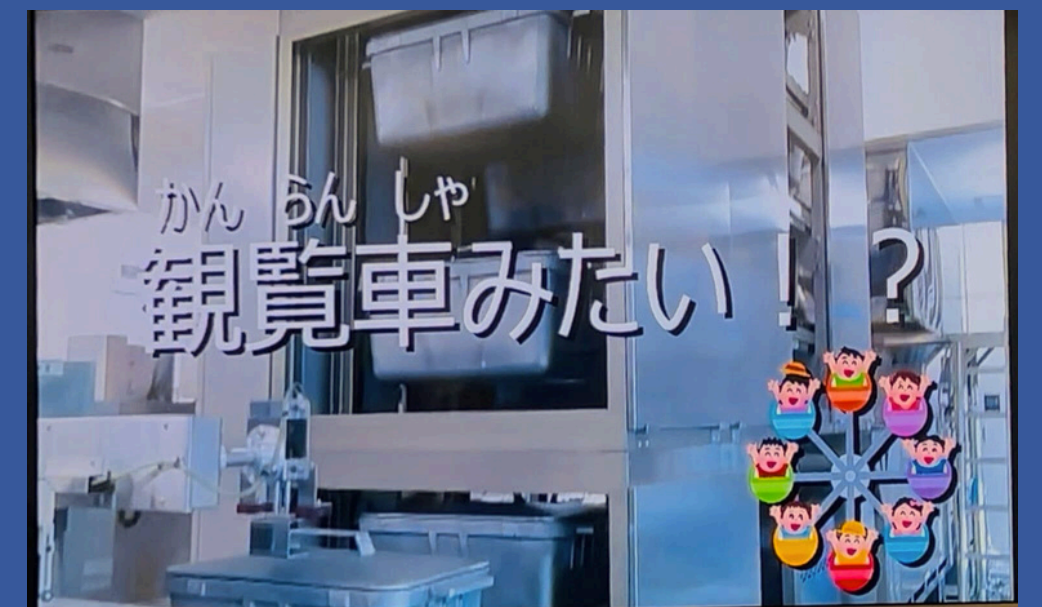
根莖類前處理室



肉類與魚類前處理室



【千葉縣館山市】給食中心1





【千葉縣館山市】給食中心1



涼拌作業室
用於調拌冷食、涼拌料理的專用空間



作業區前的緩衝空間，用於人員換裝與消毒



出貨前室／配送準備室（將餐食裝車前的最後作業區）



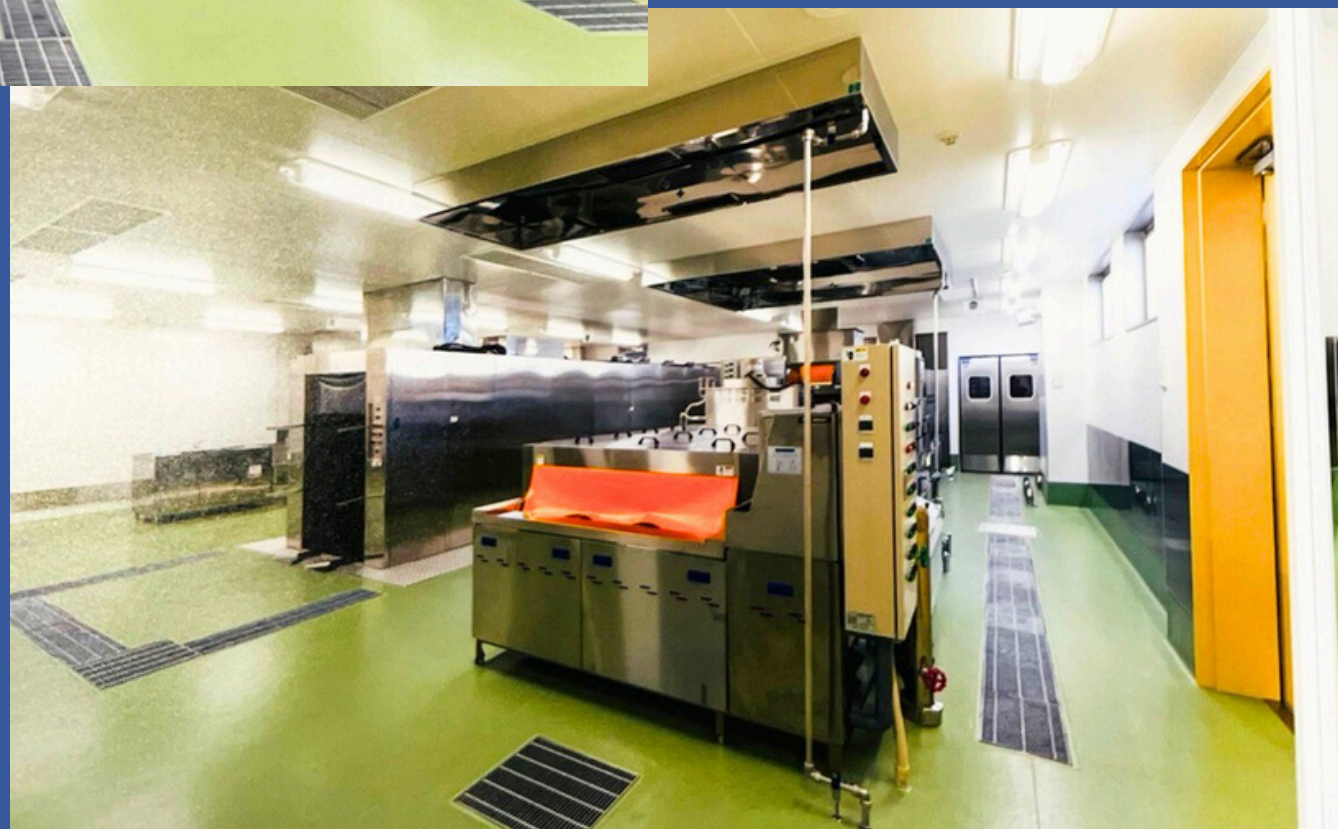
【千葉縣館山市】給食中心1



【千葉縣館山市】給食中心1



餐具與器具洗淨區



特別清洗室用於特定器具或過敏對應器具的專區清洗



廚餘儲藏室



【千葉縣館山市】給食中心1



消防泵浦室



鍋爐室



鍋爐室



油庫



【千葉縣館山市】給食中心1



2樓辦公室



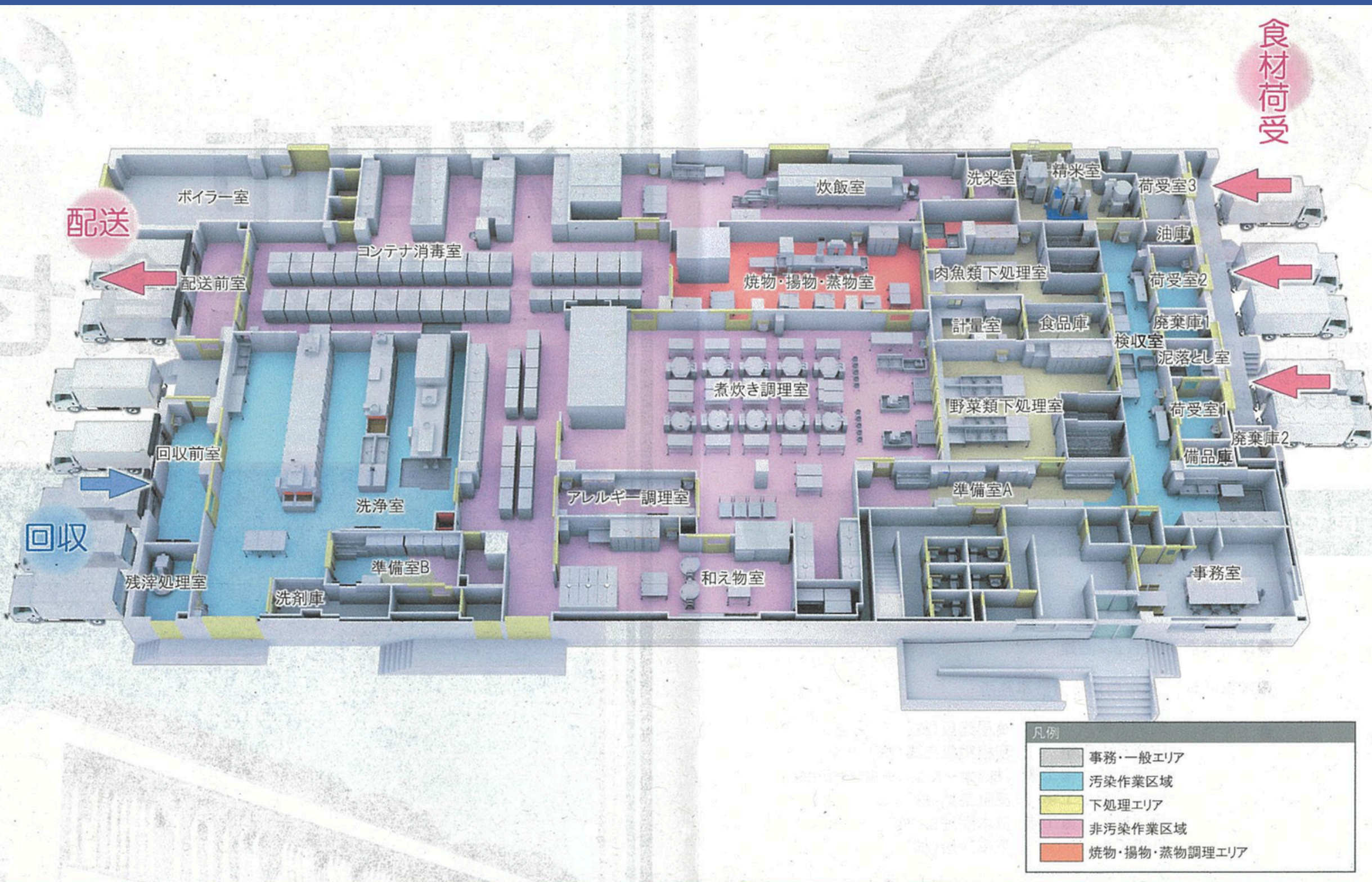
2樓會議室





【群馬縣沼田市】給食中心2

【群馬縣沼田市】給食中心2



- ✓ 2020年7月建置完成，建築面積約 2,835 m²。包含新館建造（約15.8 億）、舊設施拆除（約1億）、配送備品整備（約0.07億），合計約 17 億日圓，擁有 雙線作業流程，生與熟食動線分開，導入了HACCP對應的設備（如急速冷卻、溫度管理、自動洗滌系統）。
- ✓ 2021年9月統計給食中心平時供應對象學校共 19 所，每日提供約2,896 餐，送至11所小學(1,862人)、8所中學(1,034 人)。
- ✓ 沼田市從 2024 年 4 月起實施「學校午餐完全免費化」政策，作為育兒與少子化對策之一



【群馬縣沼田市】給食中心2





【千葉縣匝瑳市】給食中心3

【千葉縣匝瑳市】給食中心3

- 2014年7月建置完成，建築面積約2,322 m²，每日約2,700 - 4,000餐供應能力。
已導入急速冷卻機、洗滌自動化系統、配送保溫設備等，另設有觀察走廊供學生參觀學習衛生流程。
- 給食中心平時每日提供約2,500餐，送至市內1所幼稚園、10所小學、3所中學，以及1所特教學校，共15所學校供餐。
- 現場配置工作人員共43位及3 位營養師。
- 一餐成本為日幣 716 元（約台幣 145 元）
275 日圓為食材費，由家長全額負擔
441 日圓為營運成本（人事、運輸、維護等），由中央與地方政府各負擔

家長負擔的午餐費，根據《學校給食法》被規定為學校午餐的食材費。若午餐費不足以支付食材費與其他運營經費時，由市政府財政補助不足部分。

項目	總額(日圓)	食材費(日圓)	非食材營運費(日圓)
年度總經費	351,121,901	155,943,963	195,177,938
年度人均經費	136,623	60,679	75,945
每餐人均經費	712	316	396

※非食材營運經費包含人事費、設施及設備管理費、調理備品、消耗品購置費、能源（光熱水費）等非食材性支出。

分類	幼兒園	小學	中學
每餐費用(日圓)	230	240	270

學程	地區	平成 18 年度 (西元 2006 年)		平成 21 年度 (西元 2009 年)		平成 26 年度 (西元 2014 年)		令和 2 年度 (西元 2020 年)	
幼稚園	八日市場	210	2940	230	3680	230	3680	230	3680
	野栄地區	230	4000	230	3680	230	3680	230	3680
小學校	八日市場	230	4140	250	4500	250	4360	240	4200
	野栄地區	241	4200	250	4500	250	4360	240	4200
中學校	八日市場	260	4680	280	5040	280	4900	270	4700
	野栄地區	276	4800	280	5040	280	4900	270	4700
修訂		平成 12 年凍漲 (西元 2000 年)		平均 7.23%		日額 Δ140		小中學校減額	

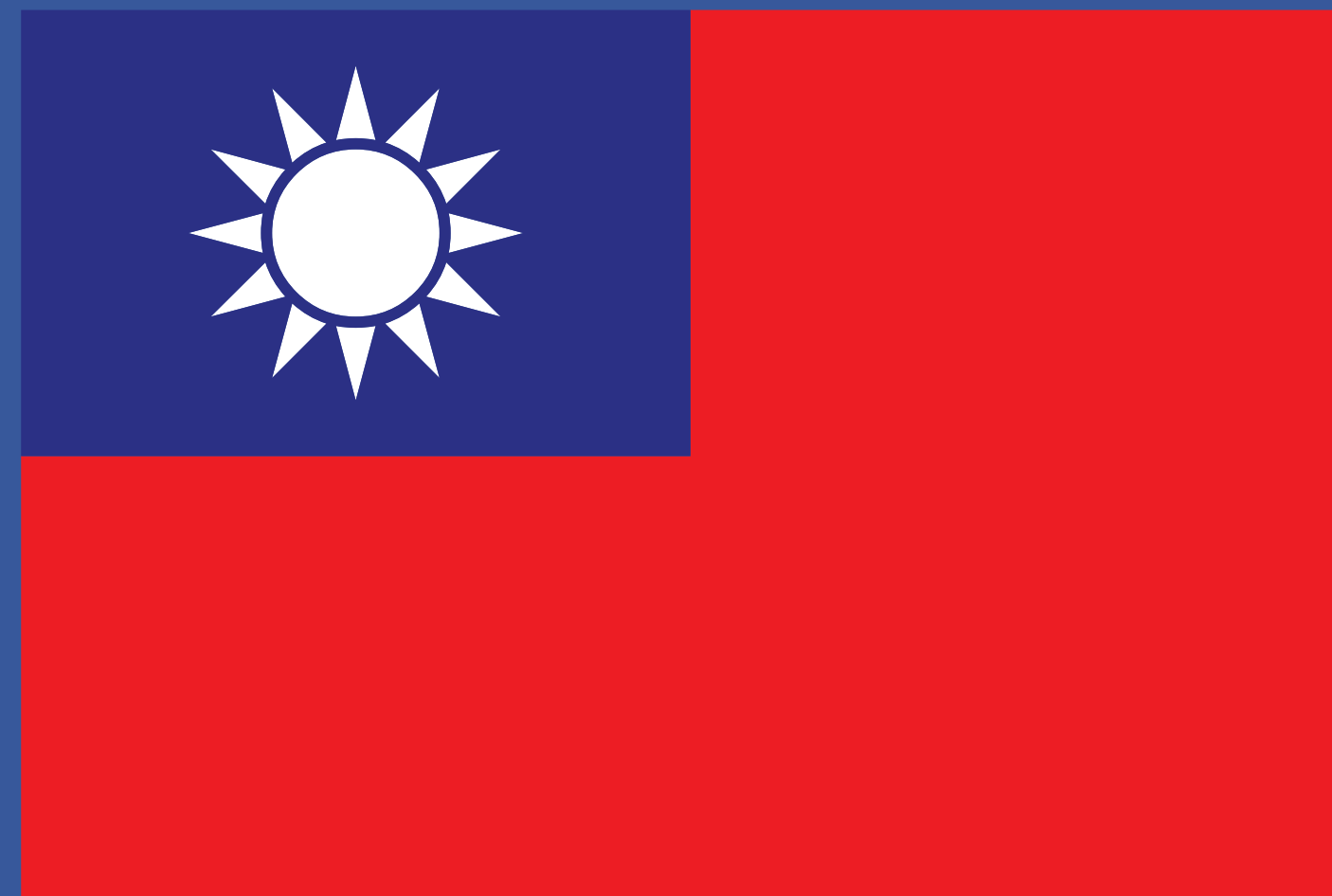
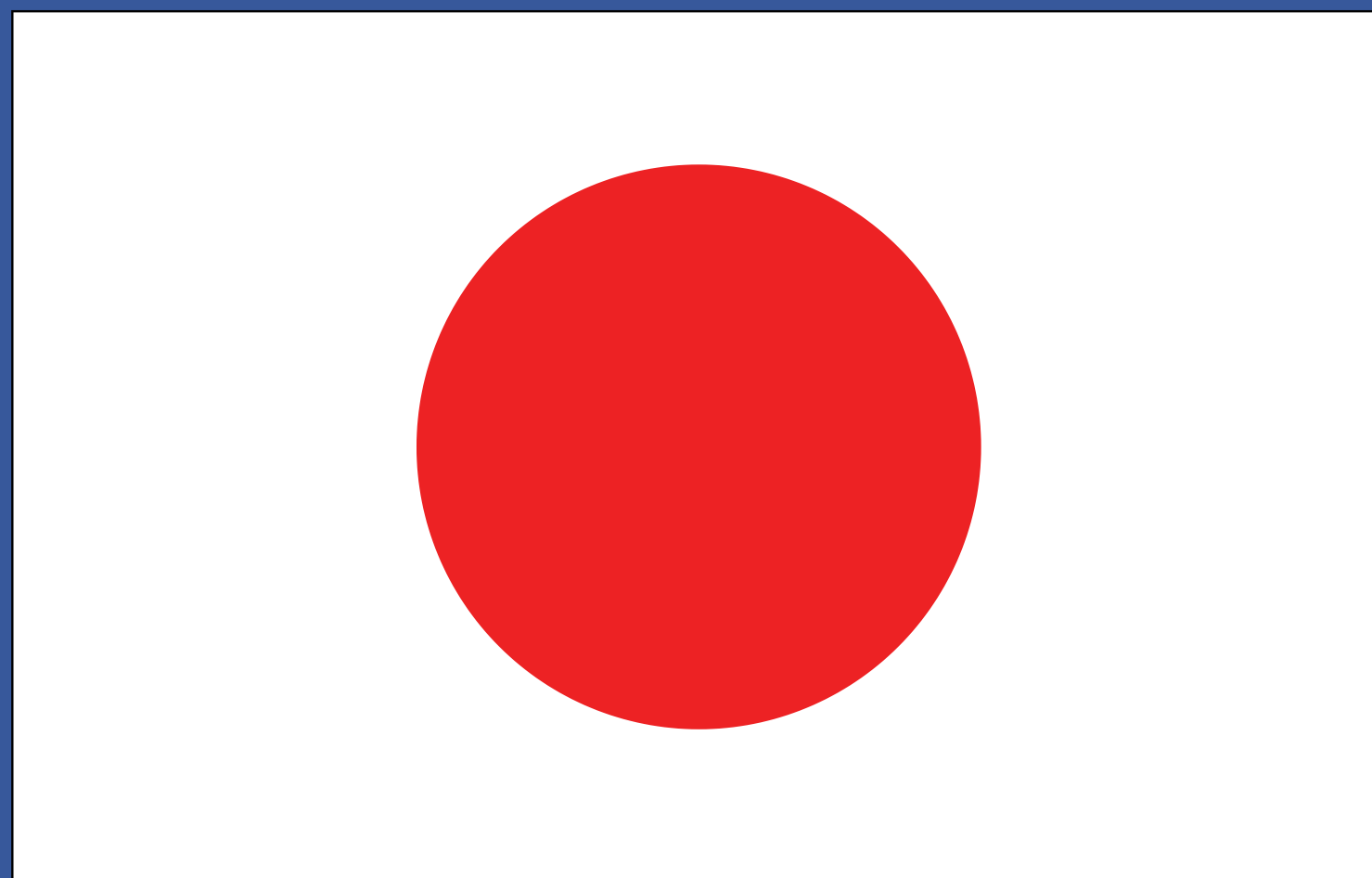
【千葉縣匝瑳市】給食中心3





看完日本廚房設備

我們來看看台灣



每一張照片背後的制度與文化

反觀台灣學校廚房



反觀台灣學校廚房

- 1.設備空間老舊，動線或設計不符合衛生標準。
- 2.設備多為傳統設備-耗能、高溫、效率差、費人工。
- 3.夏天悶熱不通風，環境多為高溫、潮濕、高噪音。





中央廚房 不是萬靈丹

日本中央廚房的規格、管理與限制





不是午餐 而已 是制度的 總和

為什麼需要《學校營養午餐專法》





中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會

營養師 不是萬能 但 不能沒有

制度要撐起專業





你看到的是 一個便當 背後是 一整條產業鏈

讓食材、廚房、人力一起升級

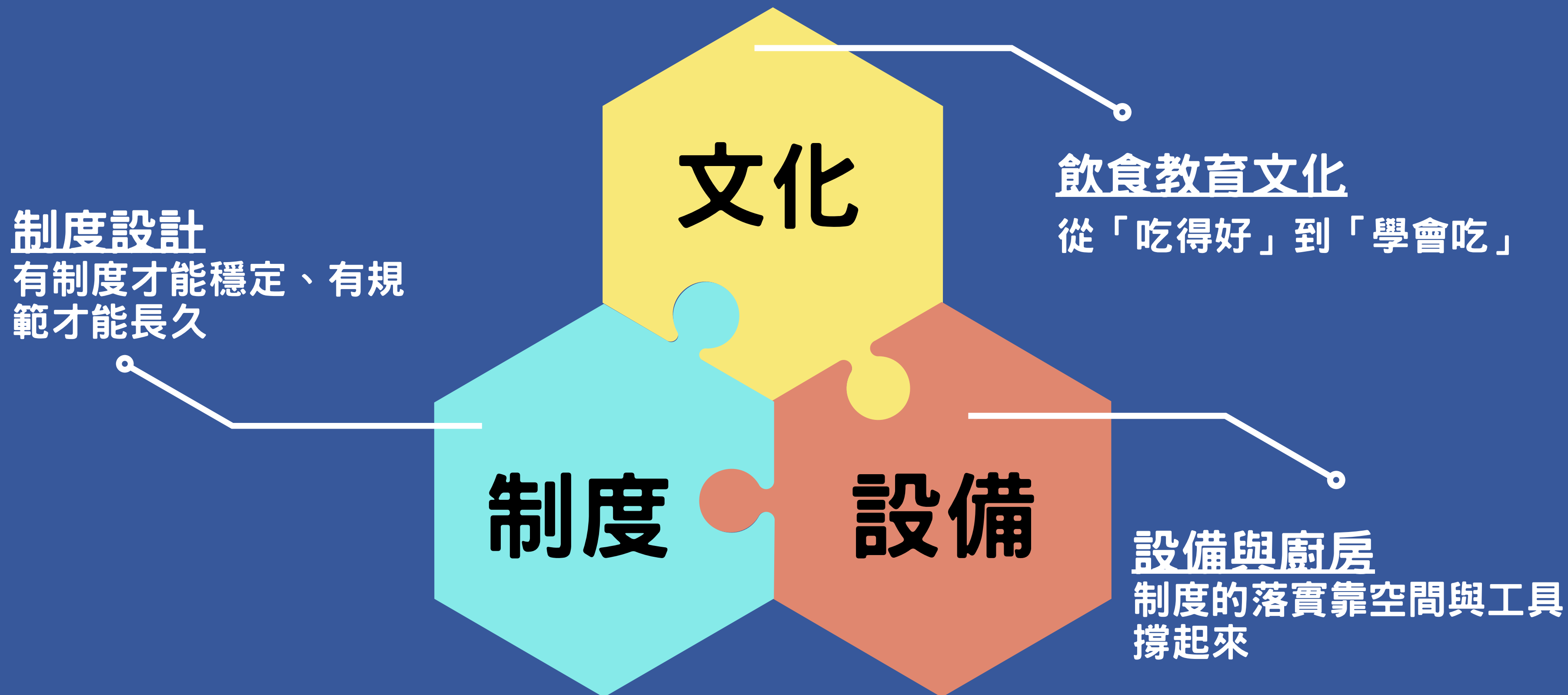




炸魚丁 為什麼不能 常常出？

成本、人力、作業流程三角難題





感謝聆聽

全台學校午餐的進步，要從每一個地方開始



中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會