

議題研析

一、題目：學校午餐食材管理相關法制簡介

二、議題所涉法規

學校衛生法、學校午餐及飲食教育條例草案

三、背景說明（緣起）

我國近年逐步提高學校午餐食材補助經費，今（115）¹年各縣市陸續跟進公私立國中小學生免費營養午餐政策，學校午餐專法（學校午餐及飲食教育條例草案）也於7月底經立法院教育及文化委員會審查完竣²。對於學校午餐食材的管理，有多個民間團體呼籲應加速推動專法立法，提升學校午餐成為永續投資，並借鏡國際經驗，透過長約保價與供應鏈改革，讓校園餐桌成為帶動在地友善農業的關鍵力量³。

四、問題爭點

有論者指出，各縣市因為財政狀況、地理位置、居民收入等差異性，造成營養師招聘、廠商承攬午餐意願、廚房設備、人員進駐、食材運送、菜色口味等，具有極大的差異性，供餐模式缺乏全國一致且符合基本標準的供餐制度，導致營養午餐品質始終參差不齊⁴。多年來中央政府每年補助各縣市校園營養午餐採用國產三章一Q⁵食材，提

¹ 本文有關年分之使用，原則以民國紀年表述，惟涉及外國法制或立法例部分，改採西元紀年表述。

² 本草案於115年7月27日經立法院第11屆第5會期教育及文化委員會第23次全體委員會議決議審查完竣（須黨團協商）。

³ 林昱妍，〈學校午餐如何從免費政策邁向永續經營？專家倡議盡速立法、與在地供應鏈合作〉，環境資訊中心，115年8月11日，網址：<https://e-info.org.tw/node/243752>，最後瀏覽日期：115年10月2日。

⁴ 劉國兆，〈全力推動制定專法，讓營養午餐成為臺灣的驕傲！〉，《點教育》，第7卷，第2期，114年12月，頁38。

⁵ 三章一Q是指學校午餐食材優先採用具備標章或追溯系統的國產農產品之規範。「三章」包含有機農產品標章、產銷履歷農產品標章、CAS台灣優良農產品標章；「一Q」代表溯源農產品追溯條碼（QR Code）。其用意為確保食安、提升國產食材自給率以及促進食農教育。

升食材的品質及安全性，但因各縣市財政狀況不一，若沒有明確規範來支持營養午餐的食材經費，並與在地農民供應鏈結合以減少供餐的運送距離的成本，恐影響業者供餐意願，並使城鄉差距持續擴大⁶。鑒於我國學校午餐食材管理之法制規範有其檢討之必要，爰簡介外國相關推動案例及立法，以供委員問政參考。

五、探討研析

（一）國外相關立法管制概況

1、歐盟：為透過膳食改革帶動飲食與環境雙重轉型，歐盟推動校園膳食改革計畫（SchoolFood4Change，下稱 SF4C）。SF4C 在 2022-2026 年間推動，該計畫在 12 個歐盟成員國、43 個民間團體、近 4,000 所學校和日託中心執行，不但改變了供餐方式，並將食品教育融入課程，超過 1 百萬名兒童受惠⁷。該計畫的核心理念是：食農系統改革的起點在學校，因為每個學童都會上學，如果要改變整個社會的飲食習慣，最有效的方法就是從學校開始。學校不只是提供餐點，而是改變整個社區飲食文化的催化者；孩子將新的飲食文化帶回家庭，並影響地方市場、生產者與公共採購。SF4C 計畫透過「三重方針」(Triple Approach) 來轉型學校的食物系統，符合歐盟的「從農場到餐桌策略」(Farm to Fork Strategy) 及聯合國永續發展目標⁸：

（1）全校食物治理方針（Whole School Food Approach, WSFA）：透過實施 WSFA 整體理念，學校可以積極影響孩子的飲食習慣，從而促進他們對永續食物和健康的長期認同，這不僅和學校提供的食物種類相關，也能了解食物的來源以及生產過程如何影響我們的環境和健康。

⁶ 林怡均，孩子的餐盤不是戰場，國產食材入校園補助喊卡，各界呼籲：專款專用，讓政策延續，上下游新聞，114 年 9 月 23 日，網址：<https://www.newsmarket.com.tw/blog/227713/>，最後瀏覽日期：115 年 10 月 2 日。

⁷ SchoolFood4Change, Transforming School Food Across Europe: The Lasting Impact of SchoolFood 4Change, June 30, 2026, available at : <https://schoolfood4change.eu/blog/2026/06/30/transforming-school-food-across-europe-the-lasting-impact-of-schoolfood4change/>, last visited on Oct. 2, 2026.

⁸ SchoolFood4Chang, Guide to a new School Food System, available at : <https://schoolfood4change.eu/>, last visited on Oct. 2, 2026.

(2) 健康飲食與烹飪 (Planetary Health Diets and Cooking)
：推廣營養、當季、低碳排的餐點，並為學校廚師與餐飲從業人員舉辦培訓，提升其烹調永續健康飲食的專業能力，達到減碳永續的目的。

(3) 永續公共食品採購 (Sustainable Public Food Procurement)：透過按照永續性和社會標準採購學校供餐食材，可以保護生物多樣性，支持永續農業和有機農業（尤其是小型農場），促進短供應鏈，同時兼顧季節性和營養價值，而不會增加成本。

2、日本：於 1954 年正式制定《學校給食法》，已歷經多次修正。該法明定實施學校供餐之立法目的、目標、適用對象、國家、地方政府及學校之任務、學校實施供餐之必要設施、營養管理者之設置、學校供餐實施及衛生管理標準、對兒童或學生之飲食指導、相關費用之負擔及國家補助原則等⁹。另針對食材的供給，於 1955 年制定《學校給食會法》¹⁰，以非營利模式運作之「學校給食會」成為穩定供應學校營養午餐食材的管道，藉此普及、提升學校午餐品質，促進學生的健康發展，進而成為推廣校園飲食教育的重要助力，透過非營利的學校給食會組織，一方面可透過源頭管理和與在地生產者合作，供應符合學校供餐標準、品質穩定的產品，落實地產地消的精神；另一方面，亦能與學校營養師攜手推動校園食育活動，教導學童正確的飲食觀念與習慣¹¹。

3、法國：於 2018 年通過《關於農業與食品領域商業關係平衡及健全、永續且普及之飲食法》（簡稱 EGAlim），該法旨在改善農民的收入報酬，並促進團體膳食中的食品品質與環境永續。該法案規定地方政府須要提升公共餐飲的健康與永續性，公立學

⁹ E-GOV，學校給食法，網址：<https://laws.e-gov.go.jp/law/329AC0000000160>，最後瀏覽日期：115 年 10 月 2 日。

¹⁰ 日本政府為了精簡行政組織並推動行政改革，於 1982 年（昭和 57 年）6 月 22 日通過《日本學校健康會法》，並廢止《日本學校給食會法》。

¹¹ 大享食育協會，【日本】制定《學校給食法》：催生穩定供應食材的「學校給食會」，110 年 3 月 25 日，網址：<https://www.foodiedu.org/news/981>，最後瀏覽日期：115 年 10 月 2 日。

校餐廳每週必須至少提供一次不含肉與魚的餐點，食材須用在地或具標章之優質產品達 50%，其中有機食材至少占 20%，來減少碳足跡，並引導孩童多元攝取豆類、穀物等植物性蛋白質。學校也須對其食物浪費情況進行審計與診斷，可食用的多餘餐點不能銷毀，必須捐贈慈善機構來減少食物浪費。在 EGAlim 架構下，巴黎市政府透過推動永續食農系統組織，支持在地生產與加工產業鏈的發展，直接與巴黎周邊的農民簽訂長期合約，鼓勵農民轉型為有機耕作，以提升校園食材之安全性和品質¹²。

（二）可供我國借鑑之處

《學校衛生法》第 23 條第 3 項規定，學校供應膳食其食材應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品。學校午餐具有相當大的公共採購規模，政府如果能透過學校供餐制度穩定採購國產、友善環境、具產銷履歷甚至有機的農產品，除能提高學生飲食品質，也能形成農業生產端穩定需求。爰建議主管機關可參考國外相關立法管制規範及其實施經驗，除了穩定校園午餐食材的財源外，應統一規範各縣市政府學校使用一定比例的三章一 Q 溯源食材，並透過與農會、合作社及專業民間團體的合作，與在地或鄰近縣市小農契作，就近提供當地當季的食材，建立長期契約、公開透明的採購價格機制及完整的供應鏈，進而帶動我國農業的永續發展。此外，也應建立校園食材透明平台，包括公開食材名稱、產地、供應商、認證、菜單、營養、價格及檢驗結果，透過法律規範建立更完善的校園午餐制度，確保每一位學生都能吃得安全、吃得營養、吃得公平，讓校園餐桌成為帶動在地農業、促進學生健康與落實飲食教育的關鍵力量。

撰稿人：黃嘉文

¹² 郭華仁，「行星健康飲食」：(八)良食城市的紐約、巴黎、倫敦觀點種子網，115 年 3 月 25 日，網址：<https://seed.agron.ntu.edu.tw/publication/article20260122.html>，最後瀏覽日期：115 年 10 月 2 日。