

臺中市學校午餐採用國產可溯源食材獎勵金實施計畫(111.05.02 修正)

修正規定	現行規定
一、 依據： (一) 學校衛生法。 (二) 行政院食安五環推動學校午餐採用國產可溯源食材政策。 (三) 中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材經費支用要點。 (四) <u>行政院農業委員會 111 年 4 月 29 日農授糧字第 1111073390 號函暨 111 年 4 月 26 日農授糧字第 1111073370 號函。</u>	一、依據： (一)學校衛生法。 (二)行政院食安五環推動學校午餐採用國產可溯源食材政策。 (三)中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材經費支用要點。 (四)<u>行政院農業委員會 111 年 1 月 19 日農授糧字第 1111073050 號函暨 111 年 1 月 11 日農授糧字第 1111073028 號函。</u>
三、獎勵對象：供應本市立國中小(含國小附設幼兒園)、完全中學(國中部、高中部)學生及<u>教職員</u>午餐之團膳及食材供應商。	三、獎勵對象：供應本市立國中小(含國小附設幼兒園)、完全中學(國中部、高中部)學生及<u>供應本市立國中小(含國小附設幼兒園)、完全中學(國中部)導師</u>午餐之團膳及食材供應商。
四、經費來源：供應本市立國中小(含國小附設幼兒園)、完全中學(國中部、高中部)學生<u>及教職員</u>由中央補助。	四、經費來源： (一)供應本市立國中小(含國小附設幼兒園)、完全中學(國中部、高中部)學生由中央補助。 <u>(二)供應本市立國中小(含國小附設幼兒園)、完全中學(國中部)導師由臺中市政府教育局(以下稱教育局)相關經費勻支。</u>
六、排除條款：第七點所列之加工品外及調味性食材(如蔥薑蒜)暫不列入。	六、排除條款：<u>水果</u>、第七點所列之加工品外及調味性食材(如蔥薑蒜)暫不列入。
七、獎勵金之計算及撥付方式： (一)學校午餐採用國產可溯源食材補助經費(以下簡稱本經費)核算依下列方案辦理： 1. 核計方式： 按供應日數計算，每人每餐 <u>10 元</u>。 2. 條件：	七、獎勵金之計算及撥付方式： (一)學校午餐採用國產可溯源食材補助經費(以下簡稱本經費)核算依下列方案辦理： 1. 核計方式： 按供應日數計算，每人每餐 <u>6 元</u>。 2. 條件：

- (1)供應日數達每月供餐日數半數以上。
- (2)遇天災等不可抗力因素，導致無法供應時，由行政院農業委員會(以下簡稱農委會)公告不計入每月供餐日數半數以上之期間，地方政府得視實際情形修正，並副知農委會。
- (3)支用對象辦理採購或提供學校之午餐全部食材為國產可溯源食材，以每人每日 10 元 核算。但經教育部核定之偏遠地區學校以每人每日 14 元核算。全部食材規定如下：

A: 豆魚肉蛋類:

- a、豆類除加工製品外(不含豆漿)，應為國產可溯源食材(eg. 生鮮毛豆、生鮮毛豆莢)。
- b、水產類均應為國產可溯源食材，水產類加工品之裹粉魚排/塊/片、裹粉頭足類排/塊/片(eg. 花枝排)、蒲燒、鹽漬魚排/塊/片、魚丸、虱目魚排亦應為國產可溯源食材。其餘經魚、蝦、頭足類原料加工調理之排/卷/塊/片等魚漿煉製品(如甜不辣、黑輪等)應為國產並優先使用可溯源食材。
- c、肉類及蛋類均應為國產可溯源食材，肉類加工品之調理醃漬豬排/塊/丁、裹粉豬排/塊亦應為國產可溯源食材，其餘肉類及蛋類加工品應為國產並優先使用可溯源食材。

B: 蔬菜類(含根莖類):

- a、生鮮蔬菜：除蔥、薑、蒜等調味性食材及甘藍、結球白菜、青花菜、蘿蔔、胡蘿蔔、馬鈴薯、玉米筍、菜豆(包括敏豆、粉豆、醜豆)、豇豆、洋蔥等於非主產期(附件一)外，所有生鮮蔬菜均應為國產可溯源食材。

- (1)供應日數達每月供餐日數半數以上。
- (2)遇天災等不可抗力因素，導致無法供應時，由行政院農業委員會(以下簡稱農委會)公告不計入每月供餐日數半數以上之期間，地方政府得視實際情形修正，並副知農委會。
- (3)支用對象辦理採購或提供學校之午餐全部食材為國產可溯源食材，以每人每日 6 元 核算。全部食材規定如下：

A: 豆魚肉蛋類:

- a、豆類除加工製品外(不含豆漿)，應為國產可溯源食材(eg. 生鮮毛豆、生鮮毛豆莢)。
- b、水產類均應為國產可溯源食材，水產類加工品之裹粉魚排/塊/片、裹粉頭足類排/塊/片(eg. 花枝排)、蒲燒、鹽漬魚排/塊/片、魚丸、虱目魚排亦應為國產可溯源食材。其餘經魚、蝦、頭足類原料加工調理之排/卷/塊/片等魚漿煉製品(如甜不辣、黑輪等)應為國產並優先使用可溯源食材。
- c、肉類及蛋類均應為國產可溯源食材，肉類加工品之調理醃漬豬排/塊/丁、裹粉豬排/塊亦應為國產可溯源食材，其餘肉類及蛋類加工品應為國產並優先使用可溯源食材。

B: 蔬菜類(含根莖類):

- a、生鮮蔬菜：除蔥、薑、蒜等調味性食材及甘藍、結球白菜、青花菜、蘿蔔、胡蘿蔔、馬鈴薯、玉米筍、菜豆(包括敏豆、粉豆、醜豆)、豇豆、洋蔥等於非產期(附件)外，所有生鮮蔬菜均應為國產可溯源食材。
- b、加工蔬菜：簡易分切(生鮮截切)、冷凍(如冷凍青花菜、白花椰菜、多色豆)，及冰烤地瓜均應為國產可溯

b、加工蔬菜：簡易分切(生鮮截切)及冷凍(如冷凍青花菜、白花椰菜、多色豆)均應為國產可溯源食材。

C:湯品可不納入計算。惟湯品倘有使用肉或蛋類及生鮮蔬菜食材，應循上述規定辦理。

D:其他(雜糧)類：紅豆、花生、甘藷及冰烤地瓜應為國產可溯源食材。

E:水果類：香蕉、椪柑、桶柑、茂谷柑、柳橙、文旦、鳳梨釋迦、大目釋迦、小番茄、洋香瓜、蜜棗、蓮霧、番石榴、鳳梨、西瓜、木瓜、美濃瓜、芒果、紅龍果、葡萄、梨及荔枝等於主產期(附件二)應為國產可溯源食材。

F:前述全部食材品項，地方政府得視業務推動實際需求，報請經農委會同意後辦理。

(二)支用對象依前點請領補助者，應符合下列規定：

1. 每月附餐供應有機、產銷履歷或臺灣優良農產品豆漿之供應餐數應高於一百十學年度第二學期供餐契約標準一次。
2. 每月主菜供應產銷履歷、臺灣優良農產品或臺灣水產品生產追溯生鮮水產品不含加工製品之供應餐數應高於一百十學年度第二學期供餐契約標準一次。供應素食者，不在此限。
3. 該月供餐日數未達十日之月份，不在此限。前兩款每月供應次數之規定，得由地方政府按學期、月份或支用對象家數彈性認定之。

(三)除上開 10 元外，學校午餐以主食、副食及蔬菜之三(多)菜一湯組合方式供應，主食為米且其每週使用有機米之餐數高於 107 學年度第一學期供餐標準，或其每週使用有機或產銷履歷蔬菜之餐數高於 107 學年度第一學期供餐標準者，得額外核算經費如下：

源食材。

C:湯品可不納入計算。惟湯品倘有使用肉或蛋類及生鮮蔬菜食材，應循上述規定辦理。

D:前述全部食材品項，地方政府得視業務推動實際需求，報請經農委會同意後辦理。

(二)除上開 6 元外，學校午餐以主食、副食及蔬菜之三(多)菜一湯組合方式供應，主食為米且其每週使用有機米之餐數高於 107 學年度第一學期供餐標準，或其每週使用有機或產銷履歷蔬菜之餐數高於 107 學年度第一學期供餐標準者，得額外核算經費如下：

1. 有機蔬菜或米核給每人每餐 4 元，產銷履歷蔬菜給每人每餐 1.5 元。
 2. 承上，每週每人最高核給補助金額：
 - (1) 教育部依偏遠地區學校教育發展條例公告之偏遠地區學校：20 元。
 - (2) 教育部公告之非山非市學校：8 元。
 - (3) 其餘學校：4 元。
 3. 受有其他補助者，不得重複支領。
 4. 有機或產銷履歷蔬菜係指午餐中「青菜」那一道之葉菜類。
- 除上述偏遠地區學校及非山非市學校，得直接依本計畫領取補助外，其他學校當日應先依第七點(一)所定方式辦理後，始得依本計畫規定額外核給補助。
- 農委會得就學校午餐使用特定國產可追溯源食材，公告額外補助金額。

1. 有機蔬菜或米核給每人每餐 4 元，產銷履歷蔬菜給每人每餐 1.5 元。 2. 承上，每週每人最高核給補助金額： （1）教育部依偏遠地區學校教育發展條例公告之偏遠地區學校：20 元。 （2）教育部公告之非山非市學校：8 元。 （3）其餘學校：4 元。 3. 受有其他補助者，不得重複支領。 4. 有機或產銷履歷蔬菜係指午餐中「青菜」那一道之葉菜類。 除上述偏遠地區學校及非山非市學校，得直接依本計畫領取補助外，其他學校當日應先依第七點(一)所定方式辦理後，始得依本計畫規定額外核給補助。 農委會得就學校午餐使用特定國產可追溯源食材，公告額外補助金額。	
--	--

附件二：

品項名稱	供應期
甘藍	1月~6月、10月~12月
結球白菜	1月~6月、10月~12月
青花菜	1月~4月、11月~12月
蘿蔔	1月~4月、11月~12月
胡蘿蔔	1月~10月、12月
馬鈴薯	1月~7月
玉米筍	1月~6月、10月~12月
菜豆	1月~4月、11月~12月
豇豆	4月~9月
洋蔥	1月~4月

附件：

<u>品項名稱</u>	<u>供應期</u>
<u>甘藍</u>	<u>1月~6月、10月~12月</u>
<u>結球白菜</u>	<u>1月~6月、10月~12月</u>
<u>青花菜</u>	<u>1月~4月、11月~12月</u>
<u>蘿蔔</u>	<u>1月~4月、11月~12月</u>
<u>胡蘿蔔</u>	<u>1月~10月、12月</u>
<u>馬鈴薯</u>	<u>1月~7月</u>
<u>玉米筍</u>	<u>1月~6月、10月~12月</u>
<u>菜豆</u>	<u>1月~4月、11月~12月</u>
<u>豇豆</u>	<u>4月~9月</u>
<u>洋蔥</u>	<u>1月~4月</u>

附件二：

<u>品項名稱</u>	<u>主產期</u>
<u>香蕉</u>	<u>4月~10月</u>
<u>椪柑</u>	<u>11月~12月</u>
<u>柳橙</u>	<u>11月~翌年2月</u>
<u>鳳梨釋迦</u>	<u>12月~翌年3月</u>
<u>小番茄</u>	<u>12月~翌年4月</u>
<u>洋香瓜</u>	<u>11月~翌年5月</u>
<u>茂谷柑</u>	<u>1月~3月</u>
<u>蜜蜜</u>	<u>1月~3月</u>
<u>桶柑</u>	<u>1月~2月</u>
<u>蓮霧</u>	<u>1月~4月</u>
<u>番石榴</u>	<u>3月~9月</u>
<u>鳳梨</u>	<u>4月~7月</u>
<u>西瓜</u>	<u>5月~8月</u>
<u>木瓜</u>	<u>4月~10月</u>
<u>美濃瓜</u>	<u>5月~10月</u>
<u>芒果</u>	<u>6月~7月</u>
<u>紅龍果</u>	<u>6月~10月</u>
<u>葡萄</u>	<u>6月~8月；12月~翌年1月</u>
<u>文旦</u>	<u>9月~10月</u>
<u>大目釋迦</u>	<u>8月~10月；12月~翌年3月</u>
<u>梨</u>	<u>6月~9月</u>
<u>荔枝</u>	<u>6月</u>

臺中市國產可溯源食材補助原則補充說明(111.05.02 修正)

修正規定					現行規定				
一、學校午餐全面採用國產可溯源食材-補助原則					一、學校午餐全面採用國產可溯源食材-補助原則				
臺中市國產可溯源食材補助原則補充說明					臺中市國產可溯源食材補助原則補充說明				
一、學校午餐全面採用國產可溯源食材-補助原則					一、學校午餐全面採用國產可溯源食材-補助原則				
食材品項	國產	3 章 1Q (溯源)	切結證 (聲)明書	排 除	食材品項	國產	3 章 1Q (溯源)	切結證 (聲)明書	排 除
生鮮豆類(毛豆、黃豆)、豆漿、生鮮水產類、生鮮豬肉、生鮮雞(鴨)肉、生鮮蔬菜、生鮮蛋品(含蛋液)	V	V		本案計畫中表列 9 項蔬菜可季節排除	生鮮豆類(毛豆、黃豆)、豆漿、生鮮水產類、生鮮豬肉、生鮮雞(鴨)肉、生鮮蔬菜、生鮮蛋品(含蛋液)	V	V		本案計畫中表列 9 項蔬菜可季節排除
加工蔬菜：簡易分切(生鮮截切)及冷凍(如冷凍青花菜、白花椰菜、多色豆)均應為國產可溯源食材。	V	V			加工蔬菜：簡易分切(生鮮截切)、冷凍(如冷凍青花菜、白花椰菜、多色豆)、及冰烤地瓜均應為國產可溯源食材。	V	V		
裹粉魚排/塊/片、裹粉頭足類排/塊/片、蒲燒、鹽漬魚排/塊/片、魚丸、虱目魚排	V	V			裹粉魚排/塊/片、裹粉頭足類排/塊/片、蒲燒、鹽漬魚排/塊/片、魚丸、虱目魚排	V	V		
其餘經魚、蝦、頭足類原料加工調理之排/卷/塊/片等魚漿煉製品(如甜不辣、黑輪等)	V	V (優先)	V 務必提供		其餘經魚、蝦、頭足類原料加工調理之排/卷/塊/片等魚漿煉製品(如甜不辣、黑輪等)	V	V(優先)	V 務必提供	
調理醃漬豬排/塊/丁、裹粉豬排/塊亦應為國產可溯源食材	V	V			調理醃漬豬排/塊/丁、裹粉豬排/塊亦應為國產可溯源食材	V	V		
其他豬肉品加工品(如：貢丸、肉羹、肉鬆、水餃、米血等)	V	V (優先)	V 務必提供		其他豬肉品加工品(如：貢丸、肉羹、肉鬆、水餃、米血等)	V	V (優先)	V 務必提供	
其他肉品、蛋品加工品(如：調理或裹粉雞排/丁/塊、麥克雞塊、鵝蛋、水煮蛋等)	V	V (優先)	V (過渡期)		其他肉品、蛋品加工品(如：調理或裹粉雞排/丁/塊、麥克雞塊、鵝蛋、水煮蛋等)	V	V (優先)	V (過渡期)	
其他(雜糧)類：紅豆、花生、甘藷及冰烤地瓜	V	V			其他肉品、蛋品加工品(如：調理或裹粉雞排/丁/塊、麥克雞塊、鵝蛋、水煮蛋等)	V	V (優先)	V (過渡期)	
於主產期之水果類：香蕉、楊柑、桶柑、茂谷柑、柳橙、文旦、鳳梨釋迦、大目釋迦、小番茄、洋香瓜、蜜棗、蓮霧、番石榴、鳳梨、西瓜、木瓜、美濃瓜、芒果、紅龍果、葡萄、梨及荔枝	V	V			米、各式麵條、胚芽、燕麥、綠豆、紅豆等五穀雜糧				V
豆類加工品(如豆腐、豆干、豆皮)				V	豆類加工品(如：豆腐、豆干、豆皮)				V
脫水蔬菜或醃漬類蔬菜(乾香菇、乾金針、桶筍(綠)、醃漬脆筍片、泡菜...等。				V	脫水蔬菜或醃漬類蔬菜(乾香菇、乾金針、桶筍(綠)、醃漬脆筍片、泡菜...等。				V
水產加工品(如：小魚乾、扁魚)				V	水產加工品(如：小魚乾、扁魚)				V
備註：包子類一律使用 CAS 台灣優良農產品認證產品					備註：包子類一律使用 CAS 台灣優良農產品認證產品				

修正規定	現行規定																										
二、學校午餐全面採用國產可溯源食材彙整(排除食材) 符合申請獎勵經費之排除食材項目彙整表 二、學校午餐全面採用國產可溯源食材彙整(排除食材) 符合申請獎勵經費之排除食材項目彙整表 <table border="1" data-bbox="199 491 1028 1283"> <tr> <th>排除項目</th><th>學校午餐全面採用國產可溯源食材彙整(排除食材)</th></tr> <tr> <td>五穀加工類</td><td>1. 麵製品類：烤麩、麵腸、素肚、素皮絲、麵輪、麵筋泡、通心粉等麵製品。 2. 米製品類：板條、年糕(條/片)、台式蘿蔔糕等米製品。 <u>3. 紅豆製品類：蜜紅豆、熟紅豆等。</u></td></tr> <tr> <td>海帶類</td><td>海帶類製品：海帶、海根、海絲、海結、海帶芽、海茸(龍)等海帶類品。</td></tr> <tr> <td>豆製品加工類</td><td>豆腐、豆干、豆皮、角螺、百頁等豆類品。</td></tr> <tr> <td>蔬果加工類(原產地：台灣)</td><td>1. 筍類加工品：筍絲、筍干、筍片等。 2. 瓜類加工品：碎瓜、麻油瓜、瓜脯等。 3. 蘿蔔加工品：碎脯、手切脯等。 4. 其他類：酸菜類(酸白、酸黑)、榨菜類、梅干菜類、鹹冬瓜、醬鳳梨、鳳梨角等製品。 <u>5. 水果加工品：截切水果等。</u></td></tr> <tr> <td>素食加工品</td><td>素排類、素羹類、素捲類、素丸類、素蒟蒻類、素肉製品等素食加工品。</td></tr> <tr> <td><u>堅果加工類</u></td><td><u>花生製品類：熟花生等。</u></td></tr> </table> 備註：倘當日有提供以上排除食材項目者，亦符合申請獎勵金經費。	排除項目	學校午餐全面採用國產可溯源食材彙整(排除食材)	五穀加工類	1. 麵製品類：烤麩、麵腸、素肚、素皮絲、麵輪、麵筋泡、通心粉等麵製品。 2. 米製品類：板條、年糕(條/片)、台式蘿蔔糕等米製品。 <u>3. 紅豆製品類：蜜紅豆、熟紅豆等。</u>	海帶類	海帶類製品：海帶、海根、海絲、海結、海帶芽、海茸(龍)等海帶類品。	豆製品加工類	豆腐、豆干、豆皮、角螺、百頁等豆類品。	蔬果加工類(原產地：台灣)	1. 筍類加工品：筍絲、筍干、筍片等。 2. 瓜類加工品：碎瓜、麻油瓜、瓜脯等。 3. 蘿蔔加工品：碎脯、手切脯等。 4. 其他類：酸菜類(酸白、酸黑)、榨菜類、梅干菜類、鹹冬瓜、醬鳳梨、鳳梨角等製品。 <u>5. 水果加工品：截切水果等。</u>	素食加工品	素排類、素羹類、素捲類、素丸類、素蒟蒻類、素肉製品等素食加工品。	<u>堅果加工類</u>	<u>花生製品類：熟花生等。</u>	二、學校午餐全面採用國產可溯源食材彙整(排除食材) 符合申請獎勵經費之排除食材項目彙整表 二、學校午餐全面採用國產可溯源食材彙整(排除食材) 符合申請獎勵經費之排除食材項目彙整表 <table border="1" data-bbox="1209 488 2096 1233"> <tr> <th>排除項目</th><th>學校午餐全面採用國產可溯源食材彙整(排除食材)</th></tr> <tr> <td>五穀加工類</td><td>1. 麵製品類：烤麩、麵腸、素肚、素皮絲、麵輪、麵筋泡、通心粉等麵製品。 2. 米製品類：板條、年糕(條/片)、台式蘿蔔糕等米製品。</td></tr> <tr> <td>海帶類</td><td>海帶類製品：海帶、海根、海絲、海結、海帶芽、海茸(龍)等海帶類品。</td></tr> <tr> <td>豆製品加工類</td><td>豆腐、豆干、豆皮、角螺、百頁等豆類品。</td></tr> <tr> <td>蔬果加工類(原產地：台灣)</td><td>1. 筍類加工品：筍絲、筍干、筍片等。 2. 瓜類加工品：碎瓜、麻油瓜、瓜脯等。 3. 蘿蔔加工品：碎脯、手切脯等。 4. 其他類：酸菜類(酸白、酸黑)、榨菜類、梅干菜類、鹹冬瓜、醬鳳梨、鳳梨角等製品。</td></tr> <tr> <td>素食加工品</td><td>素排類、素羹類、素捲類、素丸類、素蒟蒻類、素肉製品等素食加工品。</td></tr> </table> 備註：倘當日有提供以上排除食材項目者，亦符合申請獎勵金經費。	排除項目	學校午餐全面採用國產可溯源食材彙整(排除食材)	五穀加工類	1. 麵製品類：烤麩、麵腸、素肚、素皮絲、麵輪、麵筋泡、通心粉等麵製品。 2. 米製品類：板條、年糕(條/片)、台式蘿蔔糕等米製品。	海帶類	海帶類製品：海帶、海根、海絲、海結、海帶芽、海茸(龍)等海帶類品。	豆製品加工類	豆腐、豆干、豆皮、角螺、百頁等豆類品。	蔬果加工類(原產地：台灣)	1. 筍類加工品：筍絲、筍干、筍片等。 2. 瓜類加工品：碎瓜、麻油瓜、瓜脯等。 3. 蘿蔔加工品：碎脯、手切脯等。 4. 其他類：酸菜類(酸白、酸黑)、榨菜類、梅干菜類、鹹冬瓜、醬鳳梨、鳳梨角等製品。	素食加工品	素排類、素羹類、素捲類、素丸類、素蒟蒻類、素肉製品等素食加工品。
排除項目	學校午餐全面採用國產可溯源食材彙整(排除食材)																										
五穀加工類	1. 麵製品類：烤麩、麵腸、素肚、素皮絲、麵輪、麵筋泡、通心粉等麵製品。 2. 米製品類：板條、年糕(條/片)、台式蘿蔔糕等米製品。 <u>3. 紅豆製品類：蜜紅豆、熟紅豆等。</u>																										
海帶類	海帶類製品：海帶、海根、海絲、海結、海帶芽、海茸(龍)等海帶類品。																										
豆製品加工類	豆腐、豆干、豆皮、角螺、百頁等豆類品。																										
蔬果加工類(原產地：台灣)	1. 筍類加工品：筍絲、筍干、筍片等。 2. 瓜類加工品：碎瓜、麻油瓜、瓜脯等。 3. 蘿蔔加工品：碎脯、手切脯等。 4. 其他類：酸菜類(酸白、酸黑)、榨菜類、梅干菜類、鹹冬瓜、醬鳳梨、鳳梨角等製品。 <u>5. 水果加工品：截切水果等。</u>																										
素食加工品	素排類、素羹類、素捲類、素丸類、素蒟蒻類、素肉製品等素食加工品。																										
<u>堅果加工類</u>	<u>花生製品類：熟花生等。</u>																										
排除項目	學校午餐全面採用國產可溯源食材彙整(排除食材)																										
五穀加工類	1. 麵製品類：烤麩、麵腸、素肚、素皮絲、麵輪、麵筋泡、通心粉等麵製品。 2. 米製品類：板條、年糕(條/片)、台式蘿蔔糕等米製品。																										
海帶類	海帶類製品：海帶、海根、海絲、海結、海帶芽、海茸(龍)等海帶類品。																										
豆製品加工類	豆腐、豆干、豆皮、角螺、百頁等豆類品。																										
蔬果加工類(原產地：台灣)	1. 筍類加工品：筍絲、筍干、筍片等。 2. 瓜類加工品：碎瓜、麻油瓜、瓜脯等。 3. 蘿蔔加工品：碎脯、手切脯等。 4. 其他類：酸菜類(酸白、酸黑)、榨菜類、梅干菜類、鹹冬瓜、醬鳳梨、鳳梨角等製品。																										
素食加工品	素排類、素羹類、素捲類、素丸類、素蒟蒻類、素肉製品等素食加工品。																										

修正規定	現行規定																				
三、登錄至校園食材登錄平臺「調味料品項」之排除食材彙整表 三、登錄至校園食材登錄平臺「調味料品項」之排除食材彙整表 <table border="1" data-bbox="190 355 1077 895"> <tr> <td>品項</td><td>登錄至校園食材登錄平臺之「調味料品項」之排除之食材。</td></tr> <tr> <td>五穀乾貨製品類</td><td>冬粉、寬粉、麵線、雪蓮子(臍嘴豆)等五穀乾貨製品。</td></tr> <tr> <td>乾貨類</td><td>海苔類、小魚乾類、吻仔魚、柴魚類、蝦皮類、蝦米類、乾香菇(絲)、乾木耳絲等乾貨類。</td></tr> <tr> <td>堅果類</td><td>芝麻(黑、白)、腰果、松子、杏仁果等堅果類。</td></tr> <tr> <td>乳製品</td><td>起司類、鮮奶油類。</td></tr> </table> 備註：以上排除食材項目，應登錄至校園食材登錄平臺之「調味料品項」，若為主食材則登打在食材。	品項	登錄至校園食材登錄平臺之「調味料品項」之排除之食材。	五穀乾貨製品類	冬粉、寬粉、麵線、雪蓮子(臍嘴豆)等五穀乾貨製品。	乾貨類	海苔類、小魚乾類、吻仔魚、柴魚類、蝦皮類、蝦米類、乾香菇(絲)、乾木耳絲等乾貨類。	堅果類	芝麻(黑、白)、腰果、松子、杏仁果等堅果類。	乳製品	起司類、鮮奶油類。	三、登錄至校園食材登錄平臺「調味料品項」之排除食材彙整表 三、登錄至校園食材登錄平臺「調味料品項」之排除食材彙整表 <table border="1" data-bbox="1158 376 1989 946"> <tr> <td>品項</td><td>登錄至校園食材登錄平臺之「調味料品項」之排除之食材。</td></tr> <tr> <td>五穀乾貨製品類</td><td>冬粉、寬粉、麵線、雪蓮子(臍嘴豆)等五穀乾貨製品。</td></tr> <tr> <td>乾貨類</td><td>海苔類、小魚乾類、吻仔魚、柴魚類、蝦皮類、蝦米類、乾香菇(絲)、乾木耳絲等乾貨類。</td></tr> <tr> <td>堅果類</td><td>芝麻(黑、白)、花生、腰果、松子、杏仁果等堅果類。</td></tr> <tr> <td>乳製品</td><td>起司類、鮮奶油類。</td></tr> </table> 備註：以上排除食材項目，應登錄至校園食材登錄平臺之「調味料品項」，若為主食材則登打在食材。	品項	登錄至校園食材登錄平臺之「調味料品項」之排除之食材。	五穀乾貨製品類	冬粉、寬粉、麵線、雪蓮子(臍嘴豆)等五穀乾貨製品。	乾貨類	海苔類、小魚乾類、吻仔魚、柴魚類、蝦皮類、蝦米類、乾香菇(絲)、乾木耳絲等乾貨類。	堅果類	芝麻(黑、白)、 花生 、腰果、松子、杏仁果等堅果類。	乳製品	起司類、鮮奶油類。
品項	登錄至校園食材登錄平臺之「調味料品項」之排除之食材。																				
五穀乾貨製品類	冬粉、寬粉、麵線、雪蓮子(臍嘴豆)等五穀乾貨製品。																				
乾貨類	海苔類、小魚乾類、吻仔魚、柴魚類、蝦皮類、蝦米類、乾香菇(絲)、乾木耳絲等乾貨類。																				
堅果類	芝麻(黑、白)、腰果、松子、杏仁果等堅果類。																				
乳製品	起司類、鮮奶油類。																				
品項	登錄至校園食材登錄平臺之「調味料品項」之排除之食材。																				
五穀乾貨製品類	冬粉、寬粉、麵線、雪蓮子(臍嘴豆)等五穀乾貨製品。																				
乾貨類	海苔類、小魚乾類、吻仔魚、柴魚類、蝦皮類、蝦米類、乾香菇(絲)、乾木耳絲等乾貨類。																				
堅果類	芝麻(黑、白)、 花生 、腰果、松子、杏仁果等堅果類。																				
乳製品	起司類、鮮奶油類。																				