

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

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、生鮮蛋品	V	V		
生鮮蔬菜(計畫中表格一 <u>所列短期葉菜類，應為有機或產銷履歷農產品</u>)	V	V		本案計畫中表格二所列蔬菜於非主產期供應
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)	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	
調理醃漬豬排/塊/丁、裹粉豬排/塊	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	
其餘肉類及蛋類加工品(如：調理或裹粉雞排/丁/塊、麥克雞塊、鵪鶉蛋、水煮蛋等)	V	V (優先)	V (過渡期)	
其他(雜糧)類：紅豆、花生、甘藷及冰烤地瓜應為 <u>產銷履歷農產品</u>	V	V <u>(產銷履歷)</u>		
於主產期之水果類：香蕉、椪柑、柳橙、鳳梨釋迦、小番茄、洋香瓜、茂谷柑、蜜棗、桶柑、蓮霧、番石榴、鳳梨、西瓜、木瓜、美濃瓜、芒果、紅龍果、文旦、大目釋迦、梨及荔枝	V	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(絲)、醃漬脆筍片、泡菜等。				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

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

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。 3. 紅豆製品類：蜜紅豆、熟紅豆等。
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。 5. 水果加工品：截切水果(非供餐廠商截切)等。
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。
堅果加工類	花生製品類：熟花生等。

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。

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

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(鷹嘴豆)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。

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。

四、應登錄至校園食材登錄平臺「調味料品項」

品項	登錄至校園食材登錄平臺之「調味料品項」。
調味性食材	蔥、薑、蒜、辣椒、九層塔、紅蔥頭、香菜
醬類	醬油、蠔油、辣椒醬、沙茶醬、豆瓣醬、甜麵醬、豆腐乳、味噌等
酒類	米酒、紅糟、酒釀等。
油類	沙拉油、耐炸油、香油、麻油、奶油等。
粉類	咖哩粉、五香粉、梅子粉、海苔粉、起司粉、花生粉等。
香料	胡椒、花椒、孜然、肉桂、八角、月桂葉、檸檬葉等。
乾粉類	麵粉、太白粉、地瓜粉、酥漿粉、蓮藕粉等。
其他	各式中藥材、滷包、茶包、奶粉、椰漿、柴魚片、仙草濃縮液等。