



願景工程

努力讓台灣更好

校園營養午餐 吃得到

大校，怕菜不熱



有條件設置校內廚房的，只占很小比例，必須仰賴團膳業者。
記者林伯東／攝影

團膳首批炸物 早上七點就炸好

記者魏苒伊

／專題報導

新北市幅員廣大，大小校人數差距懸殊，五十人以下的迷你小學就有廿五校。為留住偏鄉服務的廚工並鼓勵學校自設廚房，市府規定三百人以下的五十二所中小學，年補助一千零二十萬元人事費，讓學校可以幫廚工加薪，相當特別。

新北市教育局體育及衛生教育科長龔東昇表示，城鄉差距的問題，在這幾年的努力下已拉近距離，很多小校自設廚房吃得比城市差，食材來源透過果菜公司也讓供應鏈更穩定，各校也透過群組招標，增加

業者投標意願。

但有條件設置校內廚房的，只占很小比例，因此必須仰賴團膳業者，學校只靠合約管理，但細節還是得靠業者良心把關。為供應大量午餐，業者通常一早不到七點就要烹調，但遍布雙北的二十家團膳業者，要在十點半前烹調完成上萬份餐點，是很大的挑戰。

自稱龜毛校長的台北市龍山中校長洪國峰，專挑清晨突擊訪廠，發現廠商不到七點，廚房早已燈火通明，首批炸物東西都已炸好。「會想提早去看，是因孩子常反映菜冷。」對此，廠商也面露難色：學

校的要求五花八門，好送的送到川堂，其次要送到各樓層，有的還得送到各班門口，「我們也很緊迫。」

不過，法規規定桶餐送到學校，提供一份做檢測時，中心溫度要達六十度，為了符合規定，廠商會調整製程，較慢降溫的炸物先下鍋，配菜則添加湯湯水水，以此保持熱度。

問題多多，怎麼監督才好？洪國峰說，「關鍵都在學校執行」，他強調，政策都很好，「但問題是你要執行多徹底？」光是學校規模、校長、親師的認知，都會影響運作，最終更取決於經營者的態度。