



活動參與人員合影。



## 108 年度推廣學校午餐 使用國產豬肉成果發表會

李秀菊<sup>1</sup>

### 摘要

行政院農業委員會 108 年度計畫項下辦理學校午餐使用國產生鮮豬肉相關業務，於 108 年 12 月 9 日下午假國立臺灣博物館南門園區小白宮舉行成果發表會，展示成果包括專家帶路看國產豬肉生產流程、學校午餐使用國產豬肉烹調技術精進研習營、學校午餐使用豬肉產品溝通座談會、獎勵偏鄉小校三章一 Q 豬肉使用及供應、開發適合學校午餐使用之生鮮醃漬肉排等等，以促進學校午餐全面使用國產生鮮豬肉。

Council of Agriculture, Executive Yuan administrates the 2019 program to make domestic fresh pork as source in school lunch. The final presentation takes place in the Little White House Nanmen park, National Taiwan Museum. The presentation includes expert-guided insight to domestic pork production, the advanced workshop for domestic pork cooking technique for school lunch, a forum discussing the use of domestic pork in school lunch, the reward to remote schools for using and supplying food security stamped pork, and the development of ready-to-use, raw-marinated pork chop for school lunch, etc. All these initiatives are to achieve the goal that all schools use domestic fresh pork.

註 1：行政院農業委員會畜牧處。

## 一、前言

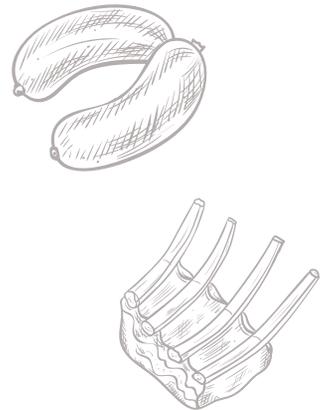
行政院農業委員會（簡稱農委會）配合行政院食安五環政策，校園午餐食材自 106 年起，逐步推動採用四章一 Q 國產食材，以取代進口食材，108 年 6 月 15 日吉園圃退場，現階段為三章一 Q 食材獎勵使用。108 年度農委會「養豬產業振興發展計畫——促進學校午餐使用國產生鮮豬肉計畫」項下賡續辦理校園午餐使用國產生鮮豬肉相關業務，透過專家帶路看國產豬肉生產流程、國產豬肉烹調技術精進研習營、學校使用豬肉產品溝通座談會等等，藉由實地參訪、面對面溝通交流等方式，加速消費使用端瞭解政府輔導國內養豬產業結構調整，提升國產豬肉生產管理的成果，讓消費者放心採買、安心食用衛生安全無虞的國產豬肉，並加強向校園及國人宣導使用國產生鮮豬肉的優點，

以促進校園營養午餐全面使用國產生鮮豬肉之目標。

## 二、成果發表會活動內容

本成果發表會於 108 年 12 月 9 日（周一）下午假國立臺灣博物館南門園區小白宮舉行，計有臺北、新北及桃園市餐盒食品商業同業公會理事長、新北市偏鄉小校校長、國產豬肉生產廠商、校園午餐從業人員（含團膳通路業者）及媒體記者等人出席，現場座無虛席。活動除呈現 108 年度營養午餐使用國產豬肉計畫之整體執行成效，也輔以國產豬肉產品試吃活動，媒合學校午餐食材的採購。

活動當中，特地邀請到美食達人蔡季芳及焦志方老師現身說法外，更邀請到專業人士李婉萍營養師，以多年料理經驗與營養健康的角度，分享



美食達人蔡季芳（中）及焦志方（左）現身說法，專業營養師李婉萍（右）營養健康分享。

學校及團膳業者使用國產豬肉的秘訣與優點，期望促進學校午餐多多使用國產豬肉。

此外，今年也試辦獎勵偏鄉小校使用國產豬肉的措施，參與的8所學校試辦第1個月即增加36%的國產豬肉使用量。中角國小午餐秘書表示，透過食材補助讓午餐菜單中豬肉

的量可以增加，取代豆干或豆腐等植物性蛋白。義方國小午餐秘書也說透過補助讓午餐菜單中之副菜或湯品能添加豬肉，不僅改善孩子蛋白質攝取狀況，更大大增加菜色風味，有效減少廚餘，並指出過去蘿蔔湯只用油蔥酥調味、透過補助能加入排骨後變得美味可口，學生都會喝光光。

## 專家帶路

### 專家帶路看國產豬肉生產流程參訪活動

108年度學校午餐  
使用國產豬肉成果與產品發表會  
優質好肉 美味健康



#### 目的

行政院農業委員會為讓家長會代表、關心學校午餐家長代表、學校營養師、團膳業者等消費團體，了解國產豬肉之管理與把關，辦理實地參訪國產生鮮豬肉產品製造過程，並搭配專家的解說及釋疑，藉此增進國人對於國產豬肉優良品質的認識與認同。今年從北到南總共辦理15場次，參與人數達351位。

#### 參加參訪活動對象及人數

營養師、午餐秘書	117
團膳、餐飲業者	46
食材供應商、肉品生產商	23
家長	102
各縣市教育局、農業局	3
其他	60
總計	351

#### 帶路專家之資訊

專家名字	專家職銜
丁銘章	財團法人台灣優良農產品發展協會總組 專員
王博賢	財團法人食品工業發展研究所 研究員
呂月娥	財團法人台灣優良農產品發展協會總組 組長
林松輝	財團法人中央畜產會 顧問
邱啟宏	財團法人食品工業發展研究所 組長
高銘權	台灣冷凍肉品工業同業公會 總幹事
張文雄	全國家長會 校園食安主委
陳志銘	屏東科技大學動物科學系 副教授
廖學元	財團法人農業科技研究院動物所 研究員
葉季芳	宏旺美食教學專家
趙秋英	國立臺灣大學動物科學技術學系 前副教授

#### 參訪活動之受訪廠商

北部	中部	南部
大得利家畜肉食品加工廠有限公司	台灣卜蜂企業股份有限公司	大成長城企業股份有限公司
台達重品科技股份有限公司	香里食品企業股份有限公司	中央畜牧場
雅勝冷凍食品股份有限公司	洽富實業股份有限公司	立大農畜興業股份有限公司
新東陽股份有限公司		台灣農產工業股份有限公司農科廠
萬一香食品股份有限公司樹林廠		奇美食品幸福工廠
		祥豐實業股份有限公司
		得惠中華食品有限公司
		黑橋牌企業股份有限公司
		萬一香食品股份有限公司屏東廠
		嘉楠食品工業股份有限公司



行政院農業委員會



專家帶路看國產豬肉生產流程活動剪影。

### 三、成果發表會展示活動成果

#### (一) 專家帶路看國產豬肉生產流程

邀請專家、學者或名人帶隊，參觀國產豬肉之生產製造管理流程，藉由專家隨團解說，讓參與之家長會代表、關心學校午餐家長、營養師、餐飲通路等消費端使用者，更加深瞭解國產豬肉產品嚴謹的製

程與品質衛生管控，達到宣傳國產豬肉的好處，拓展國產豬肉市場。本計畫係延續 107 年度的迴響，108 年度擴大辦理 15 場次，分別由蔡季芳美食專家、廖震元博士、高銘穗總幹事、孫文昌專家、林松筠顧問、邱筱芝技師、王憶鎧研究員、陳志銘教授、駱秋英教授等熟稔養豬與美食產業的學者專家，帶領參觀豬肉生產加工廠（香里食品、祥圃實業、嘉一香食品、台畜公司、立大農畜、奇美、黑橋牌香腸、大得利、新東陽、嘉楠食品、得意中華食品、雅勝冷凍食品），也同時參訪雞肉生產加工廠（台灣卜蜂、洽富實業、大成長城）及雞蛋液蛋廠（台達蛋品科技），本項活動參與人數達 475 人。

豬肉生產加工廠之參訪行程，業者一一介紹豬隻屠體的大分切流程、生產線部位肉去皮→去骨→分切→整修→包裝及凍（藏）存等一貫化作業、豬隻畜養生產與屠宰衛生及分切加工等一貫化作業，帶看專家同時介紹 CAS、TAP 等標章之推動，參觀過程中來賓踴躍發言並提出問題，互動交流熱絡，藉由實地參訪與觀摩，讓參訪者知道驗證畜禽產品的

## 學校午餐 使用國產豬肉 烹調技術精進 研習營

108 年度學校午餐  
使用國產豬肉成果與產品發表會  
優質好豬味 健康好美味

**目的**

為解決學校午餐豬肉之烹調，常受到硬體設備的限制，導致豬肉料理並未受到全體學生的喜好，辦理研習營活動，期能提供國產豬肉在團體設備下的烹調技巧與方法，以提升學校午餐豬肉料理的風味與口感。

**參訪烹調研習營人數**

場次	參與人數
7月9日 新北場【新北市淡水區郵公國民小學】	35
10月6日 高雄場【高雄市民山高中】	30
10月26日 台中場【台中市私立頤明女中】	37
參加研習營活動總計	102

**新北場**



參訪者與廚師共同參與烹調活動，透過專業廚師指導，提升學校午餐品質。

**高雄場**



參訪者與廚師共同參與烹調活動，透過專業廚師指導，提升學校午餐品質。

**台中場**



參訪者與廚師共同參與烹調活動，透過專業廚師指導，提升學校午餐品質。



參訪者與廚師共同參與烹調活動，透過專業廚師指導，提升學校午餐品質。



參訪者與廚師共同參與烹調活動，透過專業廚師指導，提升學校午餐品質。



參訪者與廚師共同參與烹調活動，透過專業廚師指導，提升學校午餐品質。



行政院農業委員會

學校午餐使用國產豬肉烹調技術精進研習營剪影。



鼻頭國小陳玉芳校長致感謝詞。

製造流程進而支持優良國產豬肉，效果彰顯。

## (二) 學校午餐使用國產豬肉烹調技術精進研習營

邀請學校午餐製備相關單位之營養師、廚師（工）等參加，由專業講師群介紹國產豬肉供應現況與特色、國產豬肉料理示範與實作、國產豬肉挑選及料理秘訣，讓與會者瞭解國產豬肉團膳之烹調技巧，提升學校午餐國產豬肉調理風味與口感，促進學童對國產豬肉料理之喜好。108年度於新北市鄧公國小、高雄市文山高中及臺中市曉明女中共辦理3場，參與人數達102人。

研習過程中營養師廚師強調，團膳餐食之設計應依供應

年齡層調整，烹調方式亦應同步調整，小學、國中、高中依供應對象各階段重點不同（如小學著重在口腔咀嚼力、家長意見……），亦教導與會者使用冷凍豬肉之正確退冰方式（應於前1天置冷藏庫退冰，如用沖水法將導致營養流失且鮮味流失）以及肉品的正確處理（切割→分裝→凍存，依使用量分量取出退冰並立刻烹煮，不可重複回凍），藉由累積經驗之廚師分享團膳烹調之撇步，經驗無價，與會者收穫甚豐。

## (三) 學校使用豬肉產品溝通、座談會

學校使用豬肉產品溝通座談會：為解決學校午餐使用國產豬肉所面臨之問題，108年

度邀請相關單位人員分別於宜蘭、高雄、桃園、臺中及臺北市共計辦理 5 場次學校使用豬肉產品溝通座談會，參與人數達 275 人。主講人依照「CAS 生鮮豬肉與傳統市場溫體秘辛」、「國產與進口畜產品優劣勢差異」、「肉豬到豬肉旅程」、「學校午餐使用豬肉部位及烹調建議」等議題，與與會之營養師、團膳業者、食材供應商及專家學者等互動交流，藉由溝通座談會形式，進行釋疑和探討因應策略，由與會人員提出之問題發現，消費者對肉豬到豬肉旅程、豬肉烹調前置處理（如運送作業、凍存、回溫調理……）並未完全瞭解，藉由會場提出之問題，

回應或導正國產豬（禽）肉之正確認知，由與會者踴躍發言交流，可見畜禽食材使用及相關教育宣導之重要性。

#### （四）獎勵偏鄉小校三章一 Q 豬肉之使用及供應

為解決偏鄉小校因學生人數少，學校午餐食材配送路途遙遠，普遍出現不容易穩定取得國產優良食材之情形，爰透過獎勵偏鄉小校使用國產優良豬肉的方式，搭配「認識國產豬肉特色與優點」為主題之食農教育，改善偏鄉學校午餐之品質與安全，並建立學童對國產優良豬肉的喜愛與認同。108 年度計獎勵補助新北地區金山國小、永定國小、義方國



108 年度學校午餐使用豬肉溝通座談會合影。

小、鼻頭國小、中角國小、福隆國小、插角國小、金美國小等 8 所偏鄉小校採購章 Q 豬肉與國產豬肉宣導相關費用。本獎勵活動第 1 個月，國產優良豬肉使用總量即增加達 36.1%，顯示透過本獎勵金的補助有助於學校增加國產豬肉的使用，學童增加對肉類蛋白質的攝取之餘，也藉由課程瞭解國產豬肉的特色及優點。鼻頭國小陳玉芳校長特別於發表會當日上臺致詞感謝政府對偏鄉小校學童之付出。

#### (五) 開發適合學校午餐使用之生鮮醃漬肉排

學校午餐普遍使用醃漬肉排以應學生之需求及食材料理之方便性，惟其肉排多使用進口豬肉及使用磷酸鹽醃漬，為學童健康考量並獎勵使用國產豬肉進行醃漬以符合章 Q 食材獎勵補助原則，107 年度鼓勵業者開發減半使用磷酸鹽醃漬國產生鮮豬肉，符合學校午餐團膳專用之「生鮮醃漬肉品」，計有強匠冷凍、信功實業、嘉楠食品、台畜、永新肉品及立大農畜公司等 6 家業者生產之醃漬肉品獲驗證通過。108 年延續上年度的成果，復進企業股份有限公司冷凍醃漬肉排及

冷凍醃漬大排等 2 品項亦獲驗證通過學校午餐團膳專用之「生鮮醃漬肉品」，更進一步開發不添加磷酸鹽之醃漬生鮮肉品，發表會當日亦提供給與會者試吃品嚐，待整體評估完成後，即可鼓勵業者生產並申請學校午餐團膳專用之「生鮮醃漬肉品」，提供無添加物之醃漬肉排給校園學子食用。

#### 四、結語

國產豬肉的美味享譽全球，連日本人都讚不絕口，學校午餐使用國產豬肉不僅新鮮、健康又減碳環保，農委會透過推動的三章一 Q 在地食材計畫，鼓勵學校午餐選用 CAS 台灣優良農產品、產銷履歷等驗證的優質可追溯之國產豬肉，來強化食材安全性！希望讓孩子們能夠健康吃好，攝取到充足的營養，全面照顧下一代的成長，達到食農教育、食品安全及農業永續三贏局面。



鼓勵業者開發學校午餐團膳專用之「生鮮醃漬肉品」。