

出國報告（出國類別：其他(參訪)）

日本學校午餐給食中心參訪及交流座談 出國報告

服務機關：教育部國民及學前教育署

姓名職稱：薛承祐 專門委員

朱姝瑾 科長

出國地點：日本千葉縣、群馬縣

出國時間：114年6月29日至7月4日

報告日期：114年7月7日

摘要

中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會邀請教育部國民及學前教育署（以下簡稱本署）參加「日本學校午餐給食中心參訪及交流座談」考察團，實地走訪 3 座學校給食中心、2 所中小學及 1 所大學（設有健康營養學科），深入了解日本學校午餐從食材管理、菜單設計、烹調流程、配膳分裝到餐點供應等實務操作，並就學校午餐制度、費用負擔、飲食教育及文化推廣作法進行雙邊交流活動。

日本的「學校給食中心」制度，對於集中製餐、人員專業分工、食安與衛生管理方面具有高度效率與標準化，確有若干值得借鏡之處，作為本署未來精進學校午餐政策與法規訂定之參據。

目錄

一、目的.....	1
二、參訪行程.....	1
三、重要參訪內容.....	1
四、參訪心得與建議.....	6
五、參訪相關照片.....	9

一、目的

為瞭解日本學校午餐供應現況，中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會邀請本署組成考察團赴日參訪，俾深入了解日本學校午餐從食材管理、菜單設計、烹調流程、配膳分裝到餐點供應等實務操作，並就學校午餐制度、費用負擔、飲食教育及文化推廣作法進行雙邊交流。其中，該國「學校給食中心」制度，對於集中製餐、人員專業分工、食安與衛生管理方面具有高度效率與標準化，確有若干值得借鏡之處，作為本署未來精進學校午餐政策與法規訂定之參據。參訪日期自 6 月 29 日至 7 月 4 日共計 6 天。

二、參訪行程

天次	日期	工作項目	備註
第一天	6/29 (日)	桃園國際機場 10:15—成田機場 17:30	
第二天	6/30 (一)	參訪「千葉縣匝瑳市學校給食中心」。	
第三天	7/1 (二)	一、參訪「千葉縣館山市學校給食中心」。 二、參訪「千葉縣館山市房南中小學校」。	
第四天	7/2 (三)	參訪「十文字學園女子大學—健康營養學科」。	
第五天	7/3 (四)	一、參訪「群馬縣沼田市學校給食中心」。 二、參訪「群馬縣沼田市立根中學」。	
第六天	7/4 (五)	成田機場 15:20—桃園國際機場 18:30	

三、重要參訪內容

本參訪團共計參訪 6 個單位，茲就參訪所見所聞說明如下：

(一) 千葉縣匝瑳市學校給食中心

- 1.位於市郊，由地方政府出資，於 103 年 9 月開始正式運作，每日最大供應量為 4,000 餐，目前實際供應量為 2,500 餐，負責提供匝瑳市內 1 所幼兒園、10 所小學、3 所中學、1 所特教學校，共 15 校（園）；每餐一主食（米飯 4 次／週、麵包 1 次／週）、一主菜、副菜及牛乳，使用在地食材（青菜種類僅 24 種）。
- 2.該中心由匝瑳市教育委員會主管，有 4 名正式職員及 3 名正職營養師，並委託株式會社

東洋食品公司（31名作業人員、5輛送餐車及司機）實際執行調理、盛裝與清洗等勞務工作，共43人。

3.該中心的營運經費分為食材費與食材費以外的費用（包含人事費、設施設備維護費、水電費等），前者由家長負擔，後者由政府負擔（中央與地方各50%）；每位學生食材費分別為幼兒園230日圓（約當新臺幣46元）、小學240日圓（約當新臺幣48元）、中學270日圓（約當新臺幣54元），中心每年營運經費約3.51億日圓（約當新臺幣7,022萬元）。

4.該中心4大特色：

- （1）採用食品配送的「Dry Line System（乾式動線系統）」，避免食材與人員交叉汙染，提升衛生與作業效率。
- （2）作業流程動線直線設計，動線清晰、分區明確，設計上避免迂迴路線，使工作流程簡潔流暢；作業人員分區清楚，提升工作效率與衛生安全。
- （3）導入自動供飯裝置，能大量供應白飯，並可自動將煮好的白飯分裝、供應，節省人力且更衛生。
- （4）遇到災害發生時，可作為緊急炊飯支援據點，協助供應餐食。

5.主要設施與作業流程

- （1）廚房設置在一樓，包含食材運輸入口、檢食室、蔬菜前處理室、調理煮炊室（炸物、烤物、蒸物室）、和食（涼拌）作業室、分裝配送室、洗淨室等明確動線，以不同空間與顏色區隔，不同屬性工作人員的著裝也不同，全流程視覺化。在管理制度上，從食材檢收確認鮮度、溫度適當，到前置處理、作業人員服裝、衛生消毒、清洗食材、自動化輔助設備、客製化廚具與餐車到配送車輛運行路徑、回收清理、營養計算與剩食率的數據統計分析，均建立了標準作業流程；營養師負責全程監督，確保餐食的營養、熟度與溫度，並將午餐內容、給食費材料費的細項、價格與季節食材等考量點，以及營養計算、剩食率都寫成詳細的報告，充分展現專業度。
- （2）飲食教育推廣教室在二樓，採大面透明玻璃窗戶，可直接觀察廚房的運作方式，牆面可見各種以「當月主題」製作的餐點卡與產地說明，介紹如「新米祭」、「鄉土料理日」、「奧運國家菜單巡禮」等餐食活動，學生也會自行設計午餐主題海報、或比賽設計菜單內容。另為建立與家庭的連繫，提供家長與社區民眾資訊情報、試吃會與參訪，並依不同年級製作「予定獻立表」（事先規劃好的每日餐點表），詳列菜單與營養成分，協助家長營養教育，讓孩子均衡飲食。

（二）千葉縣館山市學校給食中心

1.採用PFI（我國譯為「民間融資創建」或譯為「民間財務主導公共建設」，係指政府與民間業者簽訂長期契約，由業者投資興建公共設施並提供約定品質之公共服務，透過收費機制回收投資成本，或由政府以分年編列預算方式支付相當之對價）模式，由「株式會社

館山學校給食服務公司」出資，並委託株式會社東洋食品公司進行維運管理與供餐，設施整備 15.6 億日圓（約當新臺幣 3.12 億元），年營運費用約 1.6 億日圓（約當新臺幣 3,200 萬元），簽訂 20 年事業契約，總投資高達約 47 億日圓（約當新臺幣 9.4 億元）。每日最大供應量 3,500 餐，目前實際供應量為 2,900 餐，負責提供館山市內 3 所幼兒園、10 所小學、3 所中學，共 16 校（園）。

2.該中心由館山市教育委員會負責統籌與監督，有 4 名正式職員及 2 名正職營養師，以及 PFI 事業者 33 名（包含 1 名總經理、1 名調理經理、23 名調理員、1 名行政人員及 7 名配送員）實際執行調理、盛裝與清洗等勞務工作，共 39 人。

3.每月向家長收取學校午餐費用，家長必須支付食材成本的金額，每位學生食材費分別為幼兒園 272 日圓（約當新臺幣 54 元）、小學 272 日圓（約當新臺幣 54 元）、中學 317 日圓（約當新臺幣 63 元）。

4.該中心重點執行內容：

(1) 制定符合營養需求的菜單：依據學生年齡與成長階段的營養需求，由專業營養師設計菜單，確保每餐均衡攝取必要營養素，促進學生健康發展。

(2) 透過午餐推動飲食教育：將學校午餐作為飲食教育的實踐平臺，結合課程推廣飲食知識，培養學生珍惜食物、重視營養的態度與習慣。

(3) 使用在地食材，推動地產地銷：優先使用館山市及千葉縣的農漁產品，不僅提升食材新鮮度，也支援當地產業，增進學生對家鄉的認識與歸屬感。

(4) 落實衛生管理：全面強化從食材驗收、儲存、調理到配送的每個環節，建立標準作業流程，確保餐食衛生安全，防止食物中毒與異物混入。

(5) 確保設施設備之妥善維護與運轉監控：透過民間參與（PFI）方式進行設施管理，定期檢查與保養廚房設備，強化操作監控，確保中心長期穩定運作。

(6) 提升午餐費繳交率，確保財務健全：加強家長溝通與繳費管理，提升繳交率，以維持學校給食事業的持續發展與財務健全。

5.為提升學校午餐的整體品質與安全，館山市學校給食中心與各校密切協作，建立以下六項合作共識：

(1) 完善因應食物過敏的應對措施：建立完整的過敏資訊蒐集、溝通與個別餐食處理制度，確保過敏學生用餐安全，避免誘發過敏反應。

(2) 強化食物中毒等風險的預防管理：透過食材追溯、衛生控管、溫度管理及定期檢查等制度，確保從製備到配送的每一環節都達到防範標準。

(3) 建立學校午餐費用未繳情形的處理機制：與學校合作追蹤未繳費家庭情況，協助必要時的輔導與溝通，以提升繳交率並確保事業營運正常。

(4) 對餐飲人員（如行政助理與配送員）進行指導與監督：定期實施教育訓練與衛生指導，

確保第一線工作人員了解並落實相關操作規範與服務品質。

- (5) 與兵庫縣丹波篠山市進行學校午餐交流活動：透過菜單交換、交流活動與資訊共享，促進地區間的飲食教育合作與文化學習，拓展學生視野。
- (6) 安排參觀給食中心等教育活動：鼓勵學校師生參訪給食中心，讓學生了解餐食製作流程，提升對「食物來自何處」的理解與尊重，深化飲食教育效果。

(三) 千葉縣館山市房南中小學校

1. 該校自 106 年起由館山市學校給食中心供餐，小學與中學同校區，彼此教職協作，共辦大型活動與授課交流。各年級僅設一班，共 9 班，學生數 96 人。
2. 本參訪團於 7 月 1 日至該校觀察學校午餐供膳情形，每日餐前約 20 分鐘，由校長小澤崇史親自試吃，檢查當日餐點的口味、品質與溫度，再由學生輪流擔任「配餐人員」，穿戴帽子、服裝與口罩分餐（1 次輪值 1 週，輪值後，需清潔帽子及服裝，在提供下一位輪值人員）；當日餐點內容為紫蘇白飯、味噌湯、乳酪魚糕加工調理品、炒牛蒡及牛奶。現場顯示，剩食情形明顯，約佔 10~20%，尤其是牛奶最容易被剩下，但牛奶即使未喝完，也禁止帶回家，須全數交由給食中心統一回收，反映日本制度對食品衛生及公平性的嚴謹要求。
3. 日本學校午餐常以「主食+主菜+配菜+湯+牛奶」為基本結構，房南中小學校也遵循此原則。該校會於午間廣播說明「當日剩食狀況」與營養內容，讓孩子主動關心「吃了什麼」，教師也會與學生一起討論及反思「為什麼剩食多？」、「是哪一道菜最容易被剩下？」

(四) 十文字學園女子大學—健康營養學科

1. 位於東京埼玉縣，為一所女性專門綜合大學，致力於培育兼具專業與人文素養的女性人才，以健康營養學科與食品科學相關系所聞名。該校長年推動「飲食教育」理念，積極將飲食文化、環境永續與教育精神融合於日常教學與實作訓練中。
2. 本參訪團於 7 月 2 日至該校進行交流座談，分別由三位講座與我們分享日本飲食文化背後的制度設計與教育理念，主題涵蓋日本學校給食制度的專業支援架構、飲食教育在學制中的定位與發展脈絡、地產地銷與永續飲食的實踐。在座談中，專家重要觀點分享如下：
 - (1) 德野教授指出：「雖然日本社會對有機農業的認同逐漸提升，但推廣與供應系統尚未完全成熟。相較之下，臺灣在有機政策與學校午餐導入上的制度整合更為先進」她特別指出，臺灣讓孩子從小吃到安全、友善的食物，是非常值得學習的模式。
 - (2) 副校長土井善晴分享了他所著《一湯一菜的生活美學》一書，表示：「一湯一菜，不僅是一種料理方式，更是一種生活態度與教育精神——簡單、自然、專注本質，正是我們飲食教育的核心價值。」
3. 中午安排在校內學生餐廳用餐，由食品與營養相關科系學生負責接待與服務，展現學生

在課堂所學的實務訓練成果。本參訪團觀察到，所有料理皆使用當地有機食材，實踐永續飲食理念；餐點設計考量營養均衡、季節性與環境永續三原則；從備餐、說明、分食到收拾，每個細節都充滿專業素養與對食物的尊重。

4. 本次參訪，不僅是一次學術與教育制度的深度交流，更是一場「以食為橋」的文化外交實踐。從師生的真誠接待，到午餐體驗中的細緻安排，再到教育理念的深度交流，可感受到日本高等教育機構如何將飲食教育深植校園、融入生活，並以食物作為情感、文化與價值的傳遞媒介。

(五) 群馬縣沼田市學校給食中心

1. 位於群馬縣北部，由地方政府出資，於 109 年 8 月開始正式運作，每日最大供應量為 4,000 餐，目前實際供應量為 2,896 餐，負責提供沼田市内 11 所小學、9 所中學、1 所特教學校，共 21 校；該中心會採購在地的糙米，使用的前一天才進行精米，讓學生們都能吃到最新鮮的米飯。
2. 該中心規模大、設備新，且導入了 HACCP 對應的設備（如急速冷卻、溫度管理、自動洗滌系統），擁有雙線作業流程，生與熟食動線分開，並設置完善的連續式炊飯系統，從洗米到出飯僅需 24 分鐘，在供餐效率與品質方面具有高度的自動化與標準化。
3. 特別的是，該中心強化了對特殊需求與過敏學生的食物安全管理，在調理設施中專門設置「過敏食專用調理室」，由專用設備與場域處理過敏餐，並配置 3 位專任調理員，避免交叉污染。過敏餐以透明包裝標明學校與學生姓名，與一般餐隔離，提高辨識與分發準確性，在對應特殊飲食需求方面展現高度細緻與專業。
4. 該中心不僅扮演「供應午餐」的角色，更積極肩負起「飲食教育據點」的功能，如中心內設有專屬「食育教室」，作為教學與體驗活動空間，定期與市内小學、中學合作開課，推廣農產品認識與品嚐課程、飲食禮儀教學、親子參與式料理活動、學期末菜單設計提案與成果發表等。沼田市學校給食中心以其完善制度、細緻照顧與前瞻政策，展示了一座地方城市如何以「飲食作為教育核心」的具體實踐，不論是免費化政策、信任型採購模式，或是對過敏學生的照顧，都顯示出供餐不只是行政工作，更是社會價值與教育理念的體現。
5. 另自 113 年 4 月起，沼田市正式推行「學校午餐免費化政策」—由市政府全額負擔學生午餐費用，對象為所有市立小學與中學學生。

(六) 群馬縣沼田市立根中學

1. 採一學年一班制，共 3 個班級，總計 37 名學生，由沼田市學校給食中心供餐。本參訪團於 7 月 3 日至該校學生餐廳品嚐學校午餐，內容包含豆腐飯、鮪魚厚煎蛋、羊栖菜梅醬拌雞柳、豬肉舞菇味噌湯及牛奶。
2. 雖然菜單設計簡單，無整塊肉類，但整體口味清爽可口、不油不膩，顯示出烹調上強調健康與適口性。透過絞肉、豆腐、蛋等多樣食材的組合，仍能提供充分的蛋白質攝取，確保

營養均衡。

- 3.另學校午餐皆使用給食中心配發的標準餐盤和食器，設計風格統一、安全耐用，學校不需自行購買或統一維護。使用後由給食中心回收與清洗，清洗作業通常由委外營運業者負責，且可在短時間內完成大量餐具清潔，維持每日高頻率供餐的穩定運作。

四、參訪心得與建議

感謝中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會邀請及安排此次日本參訪交流行程，此行對於日本學校午餐供應現況有更進一步深入瞭解，本此參訪所見所聞，得供我國參考及借鏡處，茲說明如下：

(一) 研議「區域型中央廚房現代化升級計畫」：

- 1.本次參訪多所日本學校給食中心，整體顯示出設備現代化、自動化程度高、動線清晰衛生；多數中心採用「乾式動線系統（Dry Line System）」與生熟分離雙線作業，有效提升衛生安全與作業效率。另沼田市學校給食中心更配備 HACCP 標準設施、自動洗滌系統與專屬過敏食調理室，重視特殊需求學生照顧；館山市給食中心可做為緊急炊飯據點，發揮防災功能，顯示學校給食中心多元用途的公共價值。
- 2.對照我國現況：多數學校廚房設施老舊、規模小、空間不足，缺乏大型整合設施，導致運作效率與食安管理難度提升。
- 3.綜上，鼓勵地方政府採區域整合方式設立現代化中央廚房，提升供餐規模經濟，並參考日本「Dry Line System」與 HACCP 標準，補助自動化設備（自動洗米煮飯機、自動洗滌系統、過敏餐專用設備等），以及廚房引入顏色標示與視覺化流程管理，提升作業衛生與觀摩教學功能。

(二) 午餐人力專業化：

- 1.學校午餐在管理層面，多由地方教育委員會統籌，學校給食中心配有 2~3 名營養師，並強調營養師參與從菜單設計到現場衛管等全程監督。此外，大量人力（如專任調理人員、配送司機等）透過民間業者（如東洋食品）支援，呈現出公私協作、分工明確的模式。館山市更採用 PFI 制度，由民間資金主導建設與營運，降低政府財政壓力並強化績效監督。
- 2.對照我國現況：多數營養師身兼多職，無法專注於食安與飲食教育；廚工多為臨時人員，年齡層偏高，流動率大，缺乏專業訓練與升遷制度。

- 3.綜上，相關建議如下：

(1) 建議中央廚房應增編營養師：我國中央廚房類似日本學校給食中心，供應他校午餐，不論是廚房管理、菜單設計、食材採購驗收等作業皆較為繁重，需專業人員辦理，爰建議中央廚房可編制至少 2 名營養師，並建立營養師專業認證與繼續教育制度，落實

從菜單設計到營養報告的全流程管理。

- (2) 建議本署研議推動「學校午餐 PFI/BOT 示範計畫」：中央廚房建設動輒上億，對地方政府是重大負擔，PFI/BOT 可由民間投資興建，分年償還，減少初期預算障礙，且民間在設備規劃、食安流程、人員訓練等具高度專業能力，透過契約可規範服務品質與營運成效，民間業者也能穩定聘僱廚工與配送人力，建立升遷與訓練制度，改善目前臨時人員流動率高的問題。爰建議推動「學校午餐 PFI/BOT 示範計畫」作為階段性政策，逐步建立可持續的供餐體系。

(三) 逐步推動學校午餐採標準分隔餐具：

1. 本參訪團共參訪 3 座學校給食中心、2 所中小學校，午餐餐具由給食中心統一提供，採用分隔設計，包含主餐盤（常為二格盤）、飯碗、湯碗，材質為耐刮擦、耐熱等特點的 PEN 樹脂，兼顧耐用、衛生與美觀。餐具回收、洗滌、存放、配送皆由給食中心統一作業，形成完整鏈條。分隔餐具優點如下：
 - (1) 避免味道與湯汁混淆，提高用餐體驗：不同菜色各自放在專屬區塊，不會混味、混汁，保持原味。特別是湯汁較多或味道濃烈的配菜，分隔可避免影響主食或其他清淡料理。
 - (2) 方便學生分辨食物種類，學習營養概念：分開擺放讓學生能清楚看見與辨識各類食物，形成「視覺化營養教育」，有助於教師教導學生什麼是主食？什麼是蛋白質？哪一道是蔬菜？
 - (3) 降低挑食，建立正確飲食觀念：孩童面對分隔清楚的食物時，比起混合便當，更能針對單一道菜挑戰自己是否要嘗試。日本學校午餐會讓孩子先觀察盤中的剩食，再討論哪類食物最常被剩下，進行飲食反思。
2. 對照我國現況：多由學生自備餐具，材質與規格不一，常見用大碗公盛裝所有餐食，導致菜餚混和，而喪失個別菜餚原有的美味。另每日清潔餐具需時，壓縮用餐時間，並增加書包重量。
3. 綜上，建議本署設計兼具教育、環保、美學的學校午餐專用分隔餐具，逐步推動。另訂定洗滌流程 SOP 與衛生指標，由中央廚房負責餐具洗滌與回收，或與專業業者合作，並導入自動清洗設備、消毒烘乾機等。分隔餐具不只是設計巧思，更是健康飲食、營養教育與衛生安全的整合工具，除可提升供餐品質，亦能強化學生飲食知能與生活習慣，是「小改變、大效果」的實踐策略。

(四) 建立合理的午餐費用調整機制：

1. 日本係由家長負擔食材費，非食材費（如人事、設施、燃料、洗滌、配送等）則由政府（中央+地方）分攤補助；日本認為午餐是教育的一部分，政府應負責供應系統與人力，食材視為個人消費，由家長支付，兼顧公平與自負責任原則。
2. 對照我國現況：學校午餐費用多為統一總收費，通常每餐 50~65 元不等，包含食材費、

人事費、交通費、餐具費、設備折舊等，多由家長負擔（除中央補助偏鄉、經濟弱勢、國產可溯源食材等政策，以及部分縣市推動免費午餐外）。

3. 綜上，在中央預算有限的情形下，為達到學校午餐永續、平等與品質兼顧的目標，建議本署會商地方政府訂定學校午餐費之費額考量因素與決定程序及食材費用占午餐費之比率，以「制度導向、程序透明、收費合理」的方式，使各地方政府或學校於調整午餐費之相關考量及決定程序有所依循，並確保學生繳交之午餐費多數用於食材費用，讓午餐收費合理化、透明化。

（五）強化學校午餐作為飲食教育實踐場域

1. 日本學校給食中心每月有主題式午餐活動（如新米祭、鄉土料理日、奧運國家巡禮等），由營養師與教師合作設計，並搭配午間廣播、教室海報、家長菜單解說等。營養師會定期整理營養攝取與剩食分析報告，用以優化菜單、回饋學生、協助教師教學。
2. 對照我國現況：學校午餐與課程連結不足，學生對「吃的是什麼、來自哪裡、為何要吃」等食物來源、營養與環境議題的理解有限。
3. 綜上，建議本署規劃學校推動「結合午餐之飲食教育」計畫，請學校每月至少辦理 1 次與午餐結合的主題飲食教育活動，將「午餐說明廣播模板」與「剩食觀察活動」在學校日常實施，並研議「飲食教育簡報成果」納入學校評鑑或校務評比項目，提升學校重視程度。另鼓勵各縣市中心廚房增設「食育教室」或「展示牆」，提供參訪、觀摩與課程體驗，將中央廚房納入「教師研習據點」、「校外教學地點」，活化其教育功能。

五、參訪相關照片

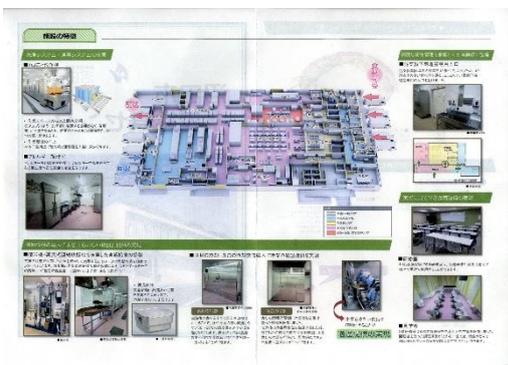
(一) 千葉縣匝瑳市學校給食中心



匝瑳市學校給食中心外觀



匝瑳市學校給食中心 1 樓、2 樓平面圖



匝瑳市學校給食中心設施特徵



不同調理作業、容器均以不同顏色區隔



加熱設備：蒸氣釜、大鍋、回轉鍋、炒鍋



飲食教育推廣教室外牆面



交流座談 1



交流座談 2

(二) 千葉縣館山市學校給食中心



館山市學校給食中心外觀



館山市學校給食中心餐具



檢收室、油庫、營養士更衣室等



蔬菜前處理室、調理煮炊室（炸物、烤物、蒸物室）



過敏食專用調理室、配送室



洗淨室（自動洗碗機）、殘菜庫



交流座談 1



交流座談 2

(三) 千葉縣館山市房南中小學校

	
<p>當日餐點內容</p>	<p>校長檢查餐點口味、品質與溫度，親自試吃</p>
	
<p>學校配膳室</p>	<p>送餐車</p>
	
<p>小學生穿戴帽子與口罩分餐</p>	<p>用餐後清潔桌面</p>
	
<p>學生將餐具分類歸位</p>	<p>參訪交流</p>

(四) 十文字學園女子大學



歡迎儀式



安達壽一校長介紹學校教學理念



健康營養學科德野裕子教授說明日本有機農業現況



土井善晴副校長分享所著《一湯一菜的生活美學》



機邊幸滿先生分享有機養豬場



學生餐廳標示標示熱量及營養素



健康營養學科學生備餐及服務



參訪交流

(五) 群馬縣沼田市學校給食中心



沼田市學校給食中心送餐車



沼田市學校給食中心外觀



煮炊調理室

最新設備の導入による「おいしい給食」提供の実現

■ 精米機+蒸気式連続炊飯機で充実した米飯給食の提供
 玄米の状態でお米を精米して炊飯するまでの一連の炊飯作業を給食センターで行います。精米機と蒸気式連続炊飯機の設置により、つきたて・炊きたての美味しいご飯を断熱食缶にて温かいまま児童・生徒に届けます。

● 精米機 ● 蒸気式連続炊飯機 ● 二重断熱食缶

・ 適温給食
 真空断熱により温かいご飯を冷まずに届けます。
 冷菜は冷たいまま届けます。

連続式炊飯系統

■ アレルギー調理室
 アレルギー専用調理室を設け、アレルギー性疾患を有する児童生徒へ安心安全な給食を届けます。

過敏食専用調理室



營養師現場連線調理員説明調理過程



交流座談 1



交流座談 2

(六) 群馬縣沼田市立根中學



送餐車到校



保溫配膳車



中學生穿戴帽子與口罩分餐



使用在地群馬縣牛乳



設有學生餐廳，全校師生一同用餐



與學生互動交流，討論臺日飲食文化差異



參訪團受日媒報導 1



參訪團受日媒報導 2

