

推動偏鄉學校中央廚房計畫
(核定本)

教育部

111年7月修正

目錄

壹、計畫緣起.....	1
一、配合社會所需，辦理學校午餐.....	1
二、補助經費，鼓勵學校自設廚房.....	1
三、城鄉差距，偏鄉學校固定支出排擠食材經費.....	1
貳、計畫目標.....	2
一、讓偏鄉學童享有和都會區同等之飲食照顧.....	2
二、確保學童繳交之午餐費用 9 成以上用於食材費用.....	2
三、提升食材供應一致性與穩定性.....	2
參、現行相關政策及方案.....	3
一、強化學校廚房設施設備.....	3
二、自設廚房使用狀況.....	3
三、充實午餐人力.....	3
四、補助經濟弱勢學童午餐.....	4
五、加強食品安全衛生管理.....	4
六、提升食材品質.....	4
肆、執行策略及方法(含計畫修正理由及說明).....	5
一、執行策略.....	6
二、執行步驟與分工.....	8
伍、期程及資源需求.....	9
一、計畫期程.....	9
二、經費來源.....	9
三、計算基準.....	10
四、補助原則及執行方式.....	16

陸、預期效益.....	20
一、直接效益.....	20
二、經濟效益.....	20
三、間接效益.....	20
柒、財務計畫.....	21
一、財務運作模式.....	21
二、經費補助基本原則.....	21
三、經費補助比率及分攤.....	21
四、建立評估與審查機制.....	21
五、補助經費結餘款之處理.....	22
捌、附則.....	22
一、風險管理.....	22
二、相關機關配合事項.....	22
三、其他有關事項.....	23

壹、計畫緣起

一、配合社會所需，辦理學校午餐

學校午餐起源於歐洲，原係以社會救助活動開始，後來則為改善兒童及青少年學生營養不良狀況；近五十年來為因應社會環境需要，配合實施營養教育、生活教育與禮儀教育，並與農業政策、社會需求相結合而成為社會非常關心之重要教育措施。於民國 62 年起由政府編列年度預算、訂定發展計畫逐步推展成為當今中小學行政、社會人士關切的教育制度。依教育部統計 109 學年度第 1 學期全國國民小學及國民中學計有 3,368 所，已達 100%供應午餐；提供 176 萬元餘名國民中小學學生午餐。

二、補助經費，鼓勵學校自設廚房

為建立學生健康自主管理行為，教育部積極推動健康促進學校與校園食品安全衛生工作，以營造友善健康的學生學習環境，教育部鼓勵及協助學校以自設廚房方式供應午餐，或採中央廚房聯合供應數校午餐，106 年修正「教育部國民及學前教育署補助直轄市與縣（市）政府所屬公立國民中學及國民小學精進午餐廚房要點」擴大補助直轄市、縣（市）政府（以下簡稱地方政府）所屬國民中學及國民小學（以下簡稱學校）新設、改建及改善學校廚房所需，並請各直轄市、縣（市）政府因地制宜進行中長期規劃，以逐年提高學校自設廚房供應午餐之比率，截至 109 學年度止自設廚房供餐約占 58%、由他校自設廚房供餐約占 22%、外訂桶餐供餐約占 20%。

三、城鄉差距，偏鄉學校固定支出排擠食材經費

學校班級數、學生人數隨地理位置不同，在學校人力、經費、行政等方面，產生城鄉差距問題，地方政府囿於預算編列及採購制度，難以顧及偏鄉學校經費需求及低價食材安全問題，且學校不易調漲餐費，造成購買午餐食材費用過低；其次，偏鄉學校學生人數較少，食材採購未具經濟規模，難以取得三章一 Q 食材，即便獲得食材供應，因地處偏鄉，運輸成本偏高，且缺少集運運輸設備，食材配送頻度及品質相對不穩定；此外，低薪難以招到穩定廚工，流動率極高，因此偏鄉學校辦理午餐之人力相當不足。目前偏遠地區學校計 1,181 校，其中尚有至少

879 校獨立供餐，爰需提報本計畫申請經費，加速協助偏鄉學校改善辦理午餐之困境。

貳、計畫目標

偏鄉學校辦理學生午餐業務，常因經費、學生人數、地處偏遠、食材採購無法具經濟規模、運輸成本高、無集運相關設施(備)等因素，以致食材費用過低，不易取得優良新鮮的三餐一 Q 食材與聘請專業廚務人員。對此教育部與農委會共同提出四個方法來解決，經中央跨部會合作並與地方政府攜手執行，能有效提升食材與午餐品質並協助校方行政減量，提供所有學童相同品質的飲食照顧，本計畫目標說明如下：

一、讓偏鄉學童享有和都會區同等之飲食照顧

本計畫以偏鄉學校為優先，推動設置中央廚房，中央廚房係以校際合作方式，以「共享經濟」概念整合學校午餐供應。而受校地大小、供餐距離等條件限制之學校則納入食材聯合採購聯盟，透過學校聯盟方式共同採購並審視食材與統一開立菜單，擴大採購規模，穩定三餐一 Q 食材供應鏈。

二、確保學童繳交之午餐費用 9 成以上用於食材費用

需求市場過小、運輸、保鮮、人力等固定支出過高等困境是偏鄉學校供餐的共同難題，除政府經常性的補助款外，學童繳交的午餐費用也需使用於上述固定成本，無形中便降低了能夠使用在食材上的額度，據統計，行政費等成本支出占 30%，食材僅占 70%。本計畫透過食材費用補助、新(擴)建中央廚房、成立食材聯合採購聯盟，以透明有效管理，補助食材、設施(備)、人力及運輸經費等策略協助偏鄉學校，補貼固定成本支出，將可有效提高學童餐費用於食材之比例。

三、提升食材供應一致性與穩定性

學校午餐業務涉及諸多部會，包括教育部、衛福部、農委會，各有分司執掌，在第一線除了地方政府、學校、也需要與業者、農民通力合作。但因為地處偏鄉，風險與成本居高不下，往往容易出現食材供應斷鏈，根據 108 年請領章 Q 補助之校數占比，偏鄉學校僅 68%，遠低於一般學校之 90%，為提升學校午餐食材品質

及供應穩定性，本計畫與農委會合作，依地方政府需求輔導批發市場或農漁畜相關農民團體成立食材供應平臺，與農民契作生產三章一Q食材，並補助農民團體集運相關設施，以確保食材品質，能有效減緩食材取得不易之困境。

參、現行相關政策及方案

為供應安全衛生的學生午餐，教育部持續鼓勵及協助地方政府及學校以自設廚房方式供應午餐，各地方政府因地制宜進行規劃評估並精進學校午餐辦理情形。

一、強化學校廚房設施設備

為確保午餐品質與安全及維護學生健康，確實改善午餐廚房硬體設施，順利推動學校午餐之優質化，持續提高國中小學校自設廚房供餐比率，教育部每年辦理學校午餐廚房整建、興建及設施設備汰換更新計畫，106學年度自設廚房供餐已達80%以上。補助學校廚房新整建為自設廚房或將自設廚房擴充為集中式廚房成為區域供餐中心，改善現有學校廚房硬體及設施設備充實新增或汰舊換新等，105-108年度補助916校計4億2,2343萬元。109年教育部向行政院爭取動支中央特別統籌分配稅款12.5億元，補助1,980校，用於強化學校午餐管理資訊化及消毒設備優化、補充集中式廚房所需設備(保溫飯菜箱、不銹鋼餐具(盤)清洗機、創意特色餐食烹調)等相關設施設備。

二、自設廚房使用狀況

考量維持單一廚房供膳之經營成本較高，教育部鼓勵由中央廚房學校供應鄰近學校午餐，受供餐學校原有廚房則依規定轉型作其他用途。據統計，108年全國國民小學及國民中學共2,208校設有廚房，其中2,121校仍作為廚房使用，使用率96.1%，未作為廚房使用者，教育部持續請各地方政府督導學校依規定辦理活化使用，78校已依規定作為如社團教室、食農教育、廚藝教室及社區烹飪教室等空間使用；9校已著手規劃作為其他用途，以利充分運用資源。

三、充實午餐人力

配合食安及因應學校對廚工及營養師專業人力需求，訂定「教育部國民及學前教育署補助直轄市與縣(市)政府所屬公立國民中學及國民小學充實學校午餐

人力要點」，持續補助地方政府依法聘足法定應聘營養師員額，並補助國中小充實 40 班以上無營養師學校 1 人所需經費。另補助 50 人以下偏鄉學校廚工薪資 238 校，另若屬偏鄉地區學校並設有廚房，110 年 1 月 1 日起放寬偏鄉學校廚工補助基準，學校學生人數由 50 人以下放寬至 70 人以下，補助廚工一人，109 年補助 238 校，計 3,540 萬元 2,400 元。

四、補助經濟弱勢學童午餐

為協助經濟弱勢學童用餐問題，中央對地方政府一般性教育補助款每年編列經費約 21 億，補助縣市政府所屬國中小辦理學校午餐費補助，並依據教育部與行政院中央主計總處會銜頒布之「中央補助地方政府學校午餐經費支用要點」規定，補助對象為國中小低收入戶、中低收入戶、家庭突發因素及經導師家庭訪視認定等 4 類經濟弱勢學生，協助學童安心就學，另針對經濟弱勢國民中小學學生上課日與寒暑假至校參加輔導或活動提供全額午餐費補助，每學年度補助學生約 40 萬元人次。

五、加強食品安全衛生管理

為達食安追溯追蹤目的，推動學校午餐採用國產可溯源食材政策，教育部自 108 年起建置「智慧化校園餐飲服務平臺」，進行學校午餐食安追蹤追溯，並瞭解全國學校午餐食材需求量、品項等分布情形，提供農委會輔導農民生產契作，達到供需平衡、穩定物價、照顧農民生計及食材安全把關之目的。

督導學校依規定落實「校園食材登錄平臺」登錄，對不當食品及食材案件，立即與衛生、農業單位確認馬上下架停用禁售。另配合行政院「食安五環」，辦理跨部會聯合稽查學校午餐專案、增修學校午餐採購契約參考範本，供學校採購參考。

六、提升食材品質

為落實食安五環政策，105 年 8 月 11 日行政院第 3510 次會議決定，食品安全從學校午餐開始做起，再逐步落實食安相關政策，由教育部及農委會共同推動學校午餐採用在地食材，鼓勵學校午餐選用具三章一 Q 標章(示)，亦即有機、產銷履歷、臺灣優良農產品等標章或具有臺灣農水畜產品生產追溯條碼(QR Code)

標示之食材，強化學校午餐食材安全性，達校園食材溯源目的。學校午餐使用三章一 Q 標章(示)，自 106 年 2 月起開始試辦初期，全國國中小學校午餐食材使用標章(示)食材之占比為 11%，推行至 109 年 12 月已有 61%為可溯源食材。110 年起推動學校午餐全面使用國產可溯源食材，110 年 1 月份學校午餐食材使用標章(示)食材之占比為 82.03%，學校午餐食材安全性及可追溯性再提升。

肆、執行策略及方法(含計畫修正理由及說明)

為使本計畫切合地方政府及偏鄉學校實際需求，本部自 110 年起即全面蒐整各方意見，並邀集地方政府、學校及廠商召開說明會及協調會，請地方政府鼓勵偏鄉學校參與本計畫，同時與農委會、原民會召開跨部會會議，攜手提升學生午餐品質。經地方政府實地勘查所轄偏鄉學校廚房現況、校地大小、地質等實際狀況並綜合評估後，以距離 10 公里或車程 30 分鐘內為原則，納入 44 校既有中央廚房，供應 145 所鄰近學校，並擇定 39 校新建及 84 校擴建中央廚房，分別供應 146 所及 238 所學校，另鼓勵因距離不適宜成為中央廚房或受供餐之偏鄉學校，成立食材聯合採購聯盟 106 群，計 505 所衛星學校。

有關人力部分，原補助偏鄉自設廚房學校廚工 1 人，中央廚房至多 2 名廚工，考量偏鄉地區人員招聘較困難，且中央廚房設立後供餐人數增加，為確保廚勤人員充足，自 111 學年度起調整補助基準為計畫內中央廚房學校，每供餐 250 人置廚工 1 名，經查 110 學年度計畫內中央廚房供餐數約 15 萬元人，補助廚工人數以 600 人估算，食材聯合採購聯盟偏鄉學校則維持補助廚工 1 人。另配合 111 年軍公教人員調薪 4%，廚工及營養師薪資補助額度調高 4%，並依計畫訂定營養師薪級制度，依服務年資予以調薪，另由本部統一招標採購午餐廚勤人員服裝供各本計畫廚勤人員使用。

運輸費用部分，原以發車基本費 1,500 元打六折，外加每公里 25 元(上限 10 公里)計，考量物價及油價上漲，並參考公路局補助偏鄉公車車資，每公里費用調高至 40 元，熟食運輸則因還需將餐(湯)桶送回中央廚房，尚需計入回程運輸費用，且同一校群內送餐難以區分偏鄉及非偏鄉學校運費，為合理補助熟食運輸費用，爰將補助路程調整為以來回 20 公里為限，並將受供餐非偏鄉學校一併納入，

生食運費則維持僅補助偏鄉學校。

由於熟食運輸路線仍視學校需求，爰預算均以 1 車送 1 校計，發車基本費維持 1,500 元打六折，實際執行時倘 1 車送多校者，考量運輸廠商需多次協助搬抬餐(湯)桶，爰發車基本費不再打折；廠商無意願送餐之學校，則由本部統一招標租賃送餐車輛估計約 210 輛以上，另補助租賃車輛送餐油資及司機送餐部分工時薪資。

原補助熟食運輸車輛 GPS、攝影機、溫度維護或監測配套設備租金及車輛塗裝部分，為降低地方政府及學校行政負擔，由本部自覓財源統一招標餐食盛裝容器及保溫設備、餐湯桶磁扣鎖、溫度感知器及車輛行動 GPS、運輸車輛識別塗(安)裝等，提供各地方政府使用，爰自 111 學年度起僅針對由運輸業者送餐之學校補助熟食運輸車輛標示所需經費。

另有關特別統籌分配稅款之運用，本計畫原匡列工程及設備費新建中央廚房，每校 3,500 萬元，擴建中央廚房學校每校 1,500 萬元，食材聯合採購聯盟計畫內偏鄉學校每校 100 萬元，考量疫情期間建築原料及人工費用急遽上漲，且偏鄉地區招標不易，為使計畫內學校能順利於 111 學年度開始供餐，爰規劃趕工計畫，擬於總核定數不變情況下授權地方政府於本計畫核定學校及項目內，依本計畫所訂之優先順序，統籌運用各縣市核定剩餘經費。

綜上，為使計畫更為完善，並依實際需求照顧偏鄉學校學童，讓本計畫經費能提供實質幫助，爰調整本計畫內容、目標數及經費設算公式，並於 111 學年度起適用。

一、執行策略

(一) 提高食材補助費用

為擴大偏遠地區學校午餐採用國產可溯源食材，採用三章一 Q 食材補助經費，依行政院第 3799 次院會決議，自 111 年 5 月起由每人每餐 6 元調高到 10 元，偏鄉學校則由 10 元提高到 14 元，並將教職員納為補助對象，適用對象為經教育部核定之偏遠地區學校，確實提高食材採購經費，同時增加請領食材補助之誘因，維持食材的質與量。

(二) 新(擴)建中央廚房

1. 新(擴)建中央廚房：以偏鄉學校為優先，綜合學校區位、規模、人力、周邊學校數等條件，提出具潛力新建中央廚房或原自設廚房擴充為中央廚房之學校名單、集中式供餐規劃等相關需求。中央廚房設計與運作理念以人為本，利用穿透可視性的空間設計，使餐點製備過程產生教育意義，促進學生對於食材、烹調及對廚房職人的尊重，兼具美感設計融入美感設計元素，結合學校整體特色與地景地貌，用餐器皿兼顧美感、實用與安全，讓廚房與午餐成為學校的亮點，打造現代化廚房讓廚房，發揮飲食、食農、美感教育與職業試探功能。**經縣市統一評估規劃並函報實際校群，本計畫核定既有中央廚房 44 校，可供應其他 145 校，新建中央廚房 39 校，可供應其他 146 校；現有廚房擴充為中央廚房 84 校，可供應其他 238 所學校。**
2. 補助設施(備)、人力薪資及運費：為降低午餐費用於行政成本的比例，補助中央廚房學校廚房設施(備)、中央廚房維運費用、食材及熟食運輸費，**111 年 7 月中央廚房設立前**，中央廚房學校另補助增置營養師 1 人及廚工至多 2 人薪資。
3. 為落實院長指示，提升偏鄉學童午餐費用占食材比例，中央廚房新建完成前先以食材聯合採購聯盟方式運作，自 **111 年度起**即補助群長學校營養師 1 人薪資。偏鄉學校原自設廚房供餐者，於中央廚房設立前，均先補助廚工 1 人薪資，俟 **111 年 8 月中央廚房設立後**，**因校群集中供餐**，為發揮中央廚房效能，**並保證廚勤人員充足**，改以**每供餐 250 人置廚工 1 名為原則**補助中央廚房學校。

(三)食材聯合採購

1. 補助學校成立食材採購聯盟：因中央廚房之設立易受校地大小、供餐距離等條件限制，為同步提升偏遠地區學校供餐品質，亦請縣市政府綜整所屬學校之條件，以 3-4 校以上為 1 聯盟，成立食材聯合採購聯盟 **106 群**，計 **505 所衛星學校**，以校群方式推動穩定章 Q 食材供應，採聯合菜單、聯合招標、行政統籌方式，提高採購規模降低食材價格，確保食材品質穩定，以校群推動減輕學校午餐行政負擔，讓老師回歸教學專業。對於

食材聯合採購聯盟偏鄉學校，補助廚工 1 人薪資及食材運費，群長學校再自 111 年度起補助營養師 1 人薪資，讓午餐費用回到食材上，提升午餐品質。

2. 成立食材供應平臺確保學校食材供應品質：農委會依地方政府或校群需求輔導批發市場或農、漁、畜相關農民團體成立偏鄉三章一 Q 食材供應平臺，透過平臺與農民契作計畫性生產三章一 Q 食材，強化食材供應穩定性，並建立供貨系統，整合串聯生鮮食材需求端與供應端，建立預約交易機制，加強溯源管理，清楚追蹤食品來源。
3. 補助農民團體集運相關設施(備)：農委會藉由補助農民團體充實農產品集貨、儲存及運輸設備(包含冷藏(凍)庫、冷藏車及短程運送所需蓄冷保溫容器等)，確保食材供應品質，提高農民團體供應偏鄉學校食材意願。

(四)統籌人力與運送

1. 午餐人力統籌運用、有效管理：教育部將補助偏鄉學校午餐人力薪資，促進學校午餐業務透明化管理，統籌規劃學校廚房所需廚工、營養師等人力，訂定人員資格、薪級制度、辦理教育訓練增能、服務表揚，形塑友善職場文化及保障在地就業機會等機制供縣市依循。
2. 智慧化午餐運送物流管理：教育部為減輕偏鄉學校食材運輸費占午餐的成本，將補助午餐運費，在管理上以雲端 GPS 定位追蹤，全程 AI 管理運送路線、時間、影像，也會針對餐食起鍋及用餐時的溫度做控管，並輔以溫度維護機制，透過午餐運送物流的智慧化平臺掌握每部車運送的全程，確保學生能準時吃到熱騰騰的午餐，讓衛生食安更透明看得見，有溫度美味不打折。除此之外，集中式廚房之送餐車輛統一外觀塗裝，並導入美感設計及配樂，同時讓老師、學生及家長共同參與設計。

二、執行步驟與分工

(一)工作流程

1. 計畫申請階段：由教育部召開縣市說明會，清楚說明計畫實施內容、申請程序及配合事項，地方政府盤點所屬學校情況，彙整群組名單並填寫

申請書，送教育部國教署審查與核定。

2. 規劃設計階段：中央統籌委託專業輔導團隊，進行規劃學校廚房模組、訂定設備基準及統一招標契約範本供縣市及學校招標依循。
3. 執行階段：由專業輔導團隊，協助學校管理及監督工程之規劃、設計、發包、施工與驗收等五大階段之履約作業業務，協助中央控管縣市工程時程進度、監督施工品質，透過專業團隊陪伴，中央、地方及學校共同參與打造理想廚房。地方政府依模組及契約範本統一發包，啟動食材聯合採購，工程進度列管，推廣及行銷，中央廚房竣工與驗收，成果發表。

(二)執行架構與分工

1. 中央廚房及食材聯合採購聯盟之執行架構，由教育部、農委會及受委託單位負責推動。由地方政府評估偏鄉學校供餐情況、規模、人力、距離及經費需求後提出計畫，由教育部補助新(擴)建中央廚房及成立食材聯合採購聯盟工程及設施設備費用、及人力、運費、維運費用，由農委會補助三餐一Q食材費用、農民團體集運所需相關設施(備)。
2. 計畫辦理期間，由教育部成立專業輔導團隊，管控進度與品質，建置以人為本，美感設計的現代化廚房，並委託專業團隊推動行銷規劃。

伍、期程及資源需求

一、計畫期程

本計畫工程及廚房設備採購部分執行期程為核定日起至 111 年 12 月 31 日止，食材自 110 年 4 月 1 日起補助，人力、運費、集運及維運補助經費自 110 年 5 月 1 日啟動。

二、經費來源

- (一)爭取中央統籌分配稅款 32.045 億元，協助支應新(擴)建中央廚房及成立食材聯合採購聯盟，設施設備、工程及工程趕工相關費用。
- (二)教育部相關經費支應補助 110 年人力、運費及維運經費 4 億 4,720 萬元。
- (三)一般性教育補助款支應三餐一Q食材費用 110 年 6,000 萬元，111 年度

9,333 萬元，112 及以後年度 1 億 360 萬元。

- (四)農委會農村再生基金 3 億元，支應補助農民團體充實農產品集貨、儲存及運輸設備(包含冷藏(凍)庫、冷藏車及短程運送所需蓄冷保溫容器等)。
- (五)111 年人力、運費及維運經費已核撥一般性教育補助款 7.93 億支應，重新設算後經費約 8.1 億元，人力、運費及維運經費依計畫核實支用，因核算縣市實際聘用人力及運費支用狀況，評估後尚足以支應計畫變更後增加之經費，爰不請增 111 年一般性教育補助款經費。
- (六)112 年以後逐年編列一般性教育補助款，每年約 9.1 億元，支應人力、運費及維運經費，後續依實際執行情形滾動檢討修正。
- (七)教育部相關經費支應採購 111 年至 114 年廚勤人員服裝、熟食運輸車輛租賃、餐食盛裝容器及保溫設備、餐湯桶磁扣鎖、溫度感知器及車輛行動 GPS、運輸車輛識別塗(安)裝等，約 4.03 億。

三、計算基準

推動校數及計算基準修正如下：

補助學校	群長		受供餐/衛星		備註
	偏鄉	非偏	偏鄉	非偏	
既有中央廚房	44		145		1. 同時為中央廚房及食材聯合採購群長學校偏鄉 7 校，非偏鄉 4 校，計 11 校。 2. 同時為中央廚房及食材聯合採購聯盟衛星學校偏鄉 5 校，非偏鄉 2 校，計 7 校。 3. 受食材聯合採購聯盟學校供餐者 18 校。 4. 未加入計畫 165 校。
	33	11	126	19	
新建中央廚房	39		146		
	22	17	121	25	
擴建中央廚房	84		238		
	24	60	160	78	
食材聯合採購聯盟	106		505		
	85	21	450	55	

(一)爭取特別統籌分配稅款 32.045 億元

1. 原計畫經費估算情形：

- (1)新建中央廚房工程(含設計輔導監督)及設施設備費用以 37 校估算，計 13 億 1,350 萬元。
- (2)現有廚房擴充為中央廚房之工程(含設計輔導監督)及設施設備費用以 100 校估算，計 15 億 2,000 萬元。

(3)成立食材採購策略聯盟，補助廚房設備改善及添購冷凍、冷藏設備，以 82 群聯合 371 校估算，計 3 億 7,100 萬元。

2. 經地方政府函報實際校群需求，核定新建中央廚房 39 群，經費計 14 億 8,776 萬元 8,000 元；擴建中央廚房 84 群，經費計 12 億 3,391 萬元 3,000 元；設計輔導監督費計 3,960 萬元；食材聯合採購聯盟 106 群，聯合偏鄉學校 523 校，經費計 4 億 4,321 萬元 9,000 元。

(二)110 年人力、運費及維運經費計 4 億 4,720 萬元：

1. 營養師薪資：54 萬元*既有中央廚房 53 校*8/12=1,908 萬元。

2. 廚工薪資：35 萬元*(原自設廚房 53 校+552 校+371 校=976 校)*8/12=2 億 2,774 萬元。

3. 供餐運輸費用共計 1 億 9,614 萬元：

(1)生食運費：(一般貨運發車基本費 1,500 元*0.6+每公里 25 元*10 公里 =1,150 元)*1 年上課 200 天*(既有中央廚房 53 校+暫以聯合採購運行 552 校+食材聯合採購 371 校=976 校)校*8/12=1 億 4,966 萬元。

(2)熟食運費：{[(一般貨運發車基本費 1,500 元*0.6+每公里 25 元*10 公里=1,150 元)*1 年上課 200 天+(補助受供餐學校熟食運輸車輛 GPS、攝影機、溫度維護或監測配套設備租金每年 2 萬元)]*8/12+(補助受供餐學校熟食運輸車輛塗裝每年 2 萬元)}*(受既有中央廚房供餐校數 302-53=249 校) =4,648 萬元。

4. 既有中央廚房維運費用以每校每年 12 萬元推估，核實補助：12 萬元*53 校*8/12=424 萬元。

(三)一般性教育補助款支應 110 年偏遠地區學校三章一 Q 食材補助費用(由 6 元增加至 10 元部分)：10 萬元人*4 元*5 天*40 週=8,000 萬元/年，依實施日起按月份設算 9 個月為 6,000 萬元。

(四)農委會農村再生基金支應補助農民團體充實農產品集貨、儲存及運輸設備(包含冷藏(凍)庫、冷藏車及短程運送所需蓄冷保溫容器等)，110 年所需經費計 1 億元、111 年所需經費 2 億元，預估至 111 年止所需經費為 3 億元。

(五)111年人力、運費及維運經費計8億965萬元7,633元；三章一Q食材補助費9,333萬元：

1.111年1-7月以新校群原計畫公式設算，共計4億3,147萬元3,466元。

(1)中央廚房、聯合採購群長學校聘用營養師薪資：56.16萬元*(既有44校+新建39校+擴建84校+食材聯合採購106校=273)*7/12=8,943萬元4,800元。

(2)廚工薪資共計1億9,916萬元8,666元。

A.中央廚房：36.4萬元*既有44校*最多2人*7/12=1,868萬元5,333元。

B.偏鄉自設廚房：36.4萬元*(新建校群內143校+擴建校群內184校+食材聯合採購523校=850)*7/12=1億8,048萬元3,333元。

(3)運輸費用共計1億3,979萬元。

A.生食運輸：(一般貨運發車基本費1,500元*0.6+每公里25元*10公里=1,150元)*1年上課200天*(既有央廚44校+暫以聯合採購運行偏鄉學校327校+食材聯合採購偏鄉學校523校=894)*7/12=1億1,994萬元5,000元。

B.熟食運輸：(一般貨運發車基本費1,500元*0.6+每公里25元*10公里=1,150元)*1年上課200天*(受既有中央廚房供餐偏鄉學校126校)*7/12=1,690萬元5,000元。(預算均以一車送一校計)

C.熟食車輛設備及塗裝：(補助受供餐學校熟食運輸車輛GPS、攝影機、溫度維護或監測配套設備租金每年2萬元+熟食運輸車輛塗裝每年2萬元=4萬元)*受既有中央廚房供餐偏鄉學校126校*7/12=294萬元。

(4)維運經費：每年12萬元*既有44校*7/12=308萬元。

2.111年8-12月中央廚房設立後，以新校群及變更計畫後公式設算，共計3億7,818萬元4,167元。

(1)中央廚房、聯合採購群長學校聘用營養師薪資：56.16萬元*(既有44校+新建39校+擴建84校+食材聯合採購106校=273)*5/12=6,388萬元2,000元。

(2)廚工薪資共計 1 億 7,032 萬元 1,667 元。

A. 中央廚房(每供餐 250 人置廚工 1 名)：36.4 萬元*以 600 人估算
*5/12=9,100 萬元。

B. 食材聯合採購聯盟：36.4 萬元*食材聯合採購偏鄉學校 523 校
*5/12=7,932 萬元 1,667 元。

(3)運輸費用共計 1 億 3,563 萬元 500 元。

A. 生食運輸費：(一般貨運發車基本費 1,500 元*0.6+每公里 40 元*10
公里=1,300 元)*1 年上課 200 天*(既有央廚 44 校+新建央廚 39 校+擴
建央廚 84 校+食材聯合採購偏鄉學校 523 校=690)*5/12=7,475 萬元。

B. 熟食運輸費：

a. 租賃車輛油資：平均油耗 0.11(L/KM)*單趟最高 10 公里*2*210 輛車
*95 無鉛汽油每公升 33 元*200 天*5/12=127 萬元 500 元。

b. 租賃車輛司機部分工時薪資：時薪 168 元*每天 4 小時*210 輛車*每
年上課 200 天*5/12=1,176 萬元。

c. 運輸廠商送餐者(預算均以一車送一校計)：(一般貨運發車基本費
1,500 元*0.6+每公里 40 元*最高來回 20 公里=1,700 元)*一年上課
200 天*(受央廚供餐 529 校-210 校=319 校)*5/12=4,519 萬元 1,667
元。

C. 運輸廠商送餐車輛標示：每年 2 萬元*(運輸廠商送餐者 319
校)*5/12=265 萬元 8,333 元。

(4)維運經費：每年 12 萬元*(既有央廚 44 校+新建央廚 39 校+擴建央廚 84
校=167 校)*5/12=835 萬元。

3. 偏遠地區學校食材補助費用(由 10 元增加至 14 元，且自 111 年 5 月起增
加補助教職員部分)：10 萬人*4 元*5 天*40 週+2.5 萬人*4 元*5 天*40 週
*8/12=9,333 萬元/年。

(六)112 年人力、運費及維運經費計 9 億 1,132 萬元 7,500 元，三章一 Q 食材補
助費 1 億 360 萬元：

1. 中央廚房、聯合採購群長學校聘用營養師薪資：(第二級薪資 57.51 萬

元)*(既有 44 校+新建 39 校+擴建 84 校+食材聯合採購 106 校=273)=1 億 5,700 萬元 2,300 元。

2. 廚工薪資共計 4 億 877 萬元 2,000 元。

(1)中央廚房(每供餐 250 人置廚工 1 名): 36.4 萬元*以 600 人估算=2 億 1,840 萬元。

(2)食材聯合採購聯盟: 36.4 萬元*食材聯合採購偏鄉學校 523 校=1 億 9,037 萬元 2,000 元。

3. 運輸費用共計 3 億 2,551 萬元 3,200 元:

(1)生食運費:(一般貨運發車基本費 1,500 元*0.6+每公里 40 元*10 公里 =1,300 元)*1 年上課 200 天*(既有央廚 44 校+新建央廚 39 校+擴建央廚 84 校+食材聯合採購偏鄉學校 523 校=690)=1 億 7,940 萬元。

(2)熟食運費:

A. 租賃車輛油資: 平均油耗 0.11(L/KM)*單趟最高 10 公里*2*210 輛車 *95 無鉛汽油每公升 33 元*200 天=304 萬元 9,200 元。

B. 租賃車輛司機部分工時薪資: 時薪 168 元*每天 4 小時*210 輛車*每年上課 200 天=2,822 萬元 4,000 元。

C. 運輸廠商送餐者(預算均以一車送一校計):(一般貨運發車基本費 1,500 元*0.6+每公里 40 元*最高來回 20 公里=1,700 元)*一年上課 200 天*(受央廚供餐 529 校-210 校=319 校)=1 億 846 萬元。

(3)運輸廠商車輛標示: 每年 2 萬元*運輸廠商送餐者 319 校=638 萬元。

4. 維運經費: 一年 12 萬元*(既央廚有 44+新建央廚 39+擴建央廚 84=167)=2,004 萬元。

5. 偏遠地區學校食材補助費用(由 10 元增加至 14 元部分): 14 萬人*4 元*5 天*37 週=1 億 360 萬元/年。

(七)補助廚勤人員服裝、熟食運輸車輛租賃、餐食盛裝容器及保溫設備、餐湯桶磁扣鎖、溫度感知器及車輛行動 GPS、運輸車輛識別塗(安)裝經費計 4 億 317 萬元 9,018 元:

1. 廚勤人員服裝共計 2,555 萬元 4,894 元:

- (1)廚工工作服：(中央廚房 600 人+食材聯合採購偏鄉學校 523 人=1123 人)*
每人 3 套*每套 365 元=122 萬元 9,685 元。
- (2)營養師工作服：(既有 44 校+新建 39 校+擴建 84 校+食材聯合採購 106
校=273)*每人 2 件*每件 510 元=27 萬元 8,460 元。
- (3)學生打菜服：(中央廚房學校 3,156 班+食材聯合採購偏鄉學校 2,779 班
+受中央廚房供餐學校合計 3,490 班=9,425 班)*每班 8 套*每套 260 元
=1,960 萬元 4,000 元。
- (4)司機工作服：(210 輛車+擴充 45 輛)*每車 2 套*每套 360 元=18 萬元
3,600 元。
- (5)後續擴充：(1,229,685+278,460+19,604,000+183,600)*擴充數量以 0.2
計=425 萬元 9,149 元。

2. 熟食運輸車輛租賃共計 2 億 9,325 萬元：

- (1)廂式貨車：30 輛*(每月租金 25,000 元*36 個月+押租金 250,000 元
=1,150,000)=3,450 萬元。
- (2)廂式客貨兩用車：180 輛*(每月租金 25,000+*36 個月+押租金 250,000
元=1,150,000)=2 億 700 萬元。
- (3)後續擴充：45 輛*(每月租金 25,000+*36 個月+押租金 250,000 元
=1,150,000)=5,175 萬元。

3. 餐食盛裝容器及保溫設備計 5,510 萬元 1,552 元：

- (1)可分離式餐食盛裝容器：[保溫塑膠箱身每班 2 個*(中央廚房學校 3,156
班+食材聯合採購偏鄉學校 2,779 班+受中央廚房供餐學校 3,490 班+未
加入校群偏鄉學校 1,003 班=10,428 班)*每個 934 元]+[含內蓋之不鏽
鋼調理盆每班 4 個*(中央廚房群長學校 3,156 班+食材聯合採購偏鄉學
校 2,779 班+受中央廚房供餐學校 3,490 班+未加入校群偏鄉學校 1,003
班=10,428 班)*每個 464 元] =19,479,504+19,354,368=3,883 萬元
3,872 元。
- (2)不鏽鋼保溫湯桶：每班 1 個*(中央廚房學校 3,156 班+食材聯合採購偏
鄉學校 2,779 班+受中央廚房供餐學校 3,490 班+未加入校群偏鄉學校

1,003班=10,428班)*每個1,560元=1,626萬元7,680元。

4. 餐湯桶磁扣鎖計157萬元5,072元：

(1)磁扣鎖：每班6個*(中央廚房學校3,156班+食材聯合採購偏鄉學校2,779班+受中央廚房供餐學校3,490班+未加入校群偏鄉學校1,003班=10,428班)*每個4元=25萬元272元。

(2)解鎖器：每校2個*(中央廚房167校+食材聯合採購偏鄉學校611校+受中央廚房供餐529校+未加入計畫偏鄉165校=1,472校)*每個450元=132萬元4,800元。

5. 溫度感知器及車輛行動GPS計2,131萬元7,500元：

(1)熟食溫度感測器：(210輛車+擴充45輛)*每車15個*每個2,500元=956萬元2,500元。

(2)熟食起鍋溫度感測器：中央廚房167校*每校8個*每個2,500元=334萬元。

(3)矽膠塞(密封溫度感測器與餐鍋縫隙)：(210輛車+擴充45輛)*每車15個感測器*每年換4次*每個25元*預備2年=76萬元5,000元。

(4)車輛GPS及溫度監控管理裝置：(210輛車+擴充45輛)*每車2套*每套15,000元=765萬元。

6. 運輸廠商車輛標示(車輛識別磁貼)：每車2萬元*運輸廠商送餐者319校=638萬元。

四、補助原則及執行方式

本計畫自核定後，即能立即執行並提供地方政府申請，新(擴)建中央廚房及成立食材聯合採購聯盟，補助工程及設施設備計32.045億元及110年人力、運費、及維運費用計4億4,720萬元，依實際需求全額補助。食材補助6,000萬元及補助農民團體集運所需相關設施(備)3億元，依農委會規定申請補助。人力、運費、**食材**及維運費用111年約計9億元，112年以後每年約10.1億元一般性教育補助款補助。另由本部採購並以全額補助方式提供111年至114年廚勤人員服裝、熟食運輸車輛租賃、餐食盛裝容器及保溫設備、餐湯桶磁扣鎖、溫度感知器及車輛行動GPS、運輸車輛識別塗(安)裝等，約4.03億元。

(一)補助原則：

1. 優先補助偏遠地區國民中小學校及無偏遠地區學校縣市之相對偏遠學校。
2. 如中央廚房設於一般或非山非市學校，但供應偏遠地區學校者，將視其供給偏遠地區學校校數及餐數，於額度內補助中央廚房工程設備人力薪資及生食材運費。
3. 本計畫補助之資本門經費，應專款專用於辦理學校午餐所需硬體及設施設備。
4. 申請補助之項目，其土地產權應清楚，取得建造執照、使用執照及報廢無困難者，方得申請補助。
5. 受補助學校均須 100%採用國產可溯源食材。
6. 中央廚房，以午餐供應之運送車程於三十分鐘或 10 公里以內為原則，由中心學校或由縣市政府調配運送事宜，並需配合物流管理平臺智慧運輸資訊管理。
7. 各參與縣市務必優先協助加速所屬學校建照、使照之發放流程。
8. 受補助學校均應配合教育部「智慧化校園餐飲服務平臺」資訊登錄，教育部得依預算編列情形或其他特殊需要予以調整補助項目、金額、比率及案件數。
9. 補助地方政府進用之營養師及廚工，仍須遵守受聘僱員額比率分別不得超過「職員」預算員額 5%之規定，如有特殊業務需求，應專案報經行政院同意後辦理。

(二)補助基準

1. 補助金額：依學校所送計畫，經縣市初審後送教育部審查後核定金額。
2. 新建中央廚房：每校群工程 2,500 萬元，周邊設施 200 萬元，廚房設備 800 萬元，設計輔導監督費用 50 萬元。
3. 擴建中央廚房：每校群工程 1,000 萬元，周邊設施 100 萬元，廚房設備 400 萬元，設計輔導監督費用 20 萬元。
4. 成立食材聯合採購聯盟：每校 100 萬元。
5. 核定各直轄市及縣市特別統籌分配稅款剩餘經費運用優先順序：

(1)工程趕工相關費用：依「統包工程採購契約範本」及「公共工程趕工實施要點」等相關法規及契約條件辦理，地方政府如有需求，將統一報本部同意，不受每校核定金額新建 3,500 萬元，擴建 1,500 萬元之限制。

(2)新(擴)建中央廚房工程中，遇不可預期之額外工程經費支出：學校剩餘經費經各地方政府審核同意後得支用。若該校核定經費已不足支應時，得由地方政府經本部同意後統籌運用該縣市發包後之剩餘經費支應。

6. 人力：

(1)營養師薪資：中央廚房及食材聯合採購聯盟群長學校每校補助增置營養師 1 人。110 年每校 54 萬元/年，111 年起配合軍公教人員調薪 4%，每校補助 56.16 萬元/年，另依薪級(如下表)每年加薪 1,000 元，以十級為限。

營養師薪級	
第一級 (111 年)	56.16 萬元
第二級	56.16 萬元+(1000*13.5 個月)=57.51 萬元
第三級	57.51 萬元+(1000*13.5 個月)=58.86 萬元
第四級	58.86 萬元+(1000*13.5 個月)=60.21 萬元
第五級	60.21 萬元+(1000*13.5 個月)=61.56 萬元
第六級	61.56 萬元+(1000*13.5 個月)=62.91 萬元
第七級	62.91 萬元+(1000*13.5 個月)=64.26 萬元
第八級	64.26 萬元+(1000*13.5 個月)=65.61 萬元
第九級	65.61 萬元+(1000*13.5 個月)=66.96 萬元
第十級	66.96 萬元+(1000*13.5 個月)=68.31 萬元

(2)廚工薪資：中央廚房設立前，偏鄉學校原自設廚房供餐者，均先補助廚

工 1 人薪資，既有中央廚房學校補助廚工至多 2 人薪資，中央廚房設立後每供餐 250 人置廚工 1 名；食材聯合採購聯盟偏鄉學校，補助廚工 1 人薪資。110 年每人 35 萬元/年，111 年起配合軍公教人員調薪 4%，每人補助 36.4 萬元/年。

7. 運輸：

(1)生食運費：110 學年度每校 $(1,500 \text{ 元} \times 0.6 + \text{每公里 } 25 \text{ 元} \times \text{最高 } 10 \text{ 公里}) / \text{日}$ ，111 學年度起每校 $(1,500 \text{ 元} \times 0.6 + \text{每公里 } 40 \text{ 元} \times \text{最高 } 10 \text{ 公里}) / \text{日}$ 。

(2)熟食運費：110 學年度每校 $(1,500 \text{ 元} \times 0.6 + \text{每公里 } 25 \text{ 元} \times \text{最高 } 10 \text{ 公里}) / \text{日}$ ，GPS 等設備租金每年 4 萬元；111 學年度起計算方式如下：

A. 運輸廠商送餐者：

a. 只送 1 校路線： $(1,500 \times 0.6 + \text{每公里 } 40 \text{ 元} \times \text{最高來回 } 20 \text{ 公里}) / \text{日}$ 。

b. 送 1 校以上路線： $(1,500 + \text{每公里 } 40 \text{ 元} \times \text{最高來回 } 20 \text{ 公里}) / \text{日}$ 。

c. 運輸廠商送餐車輛標示：每年 2 萬元/校。

B. 本部提供租賃車輛者：

a. 租賃車輛油資： $(\text{平均油耗}(L/KM) \times \text{單趟最高 } 10 \text{ 公里} \times \text{來回} \times \text{車輛數} \times \text{油價}) / \text{日}$ 。

b. 租賃車輛司機部分工時薪資： $(\text{時薪} \times \text{每天 } 4 \text{ 小時} \times \text{車輛數}) / \text{日}$ 。

8. 中央廚房維運費用：每校 12 萬元/年。

9. 偏遠地區學校採用三章一Q食材補助經費由每人每餐 10 元提高為 14 元。

(三)申請及審查

1. 申請時間：教育部函發各地方政府依規定日期送件。

2. 申請程序：學校應依建築法規、國民中小學設備基準、學校衛生法及政府採購法等規定，審慎規劃，報送計畫書，經各地方政府初審後，列冊函送教育部辦理。各地方政府所送申請案件，應排列優先順序。

3. 審查：得邀請學者專家成立專案小組就各地方政府所報送申請案件進行審查，並視需要會同相關機關赴申請學校訪視。

(四)督導考核

1. 經核定補助學校之計畫有變更之必要者，應說明變更之原因及檢具修正對

照表及變更後之計畫書，經地方政府同意層轉教育部同意，始得辦理。

2. 經核定補助學校及地方政府於計畫執行期間，應配合本計畫所需辦理各項行銷工作及成果發表，並依計畫提供各階段工作進度及成果資料，並接受教育部之督導及考核；教育部並得視實際需要派員至學校實地訪視。
3. 受補助學校之執行成效，應作為下次核定各地方政府補助額度之重要參據。
4. 學校執行違反計畫或法令規定，或未配合教育部之督導或考核者，得廢止本補助處分；已撥款者，得以書面行政處分，限期命學校返還全部或部分補助款。

陸、 預期效益

一、直接效益

透過中央統籌分配稅款之挹注，依據本計畫依序推動偏鄉學校設置中央廚房與成立食材採購聯盟，補助至少 1,190 校次推動午餐所需之經費，提升食材與午餐品質，並將學童餐費用於食材的比例提高至 90%以上，至少 11 萬元 5 千人受益，可有效解決長期以來偏鄉學校午餐規模小、食材採購成本高、食材取得困難，廚工人員流動率高，不易聘僱等問題，維護百餘萬元學童健康與飲食安全。

二、經濟效益

學校午餐採用國產可溯源食材政策，鼓勵學校採用在地食材，本計畫由農委會與農民契作生產三章一 Q 食材，協助聯盟校群取得章 Q 食材，除確保食材品質外，同時保障農民生計，創生地方農業產值。參與學校學生人數約 12 萬餘人，每餐餐費約 35 元，一年以 200 天計，食材經濟產值可達 8.4 億元。又中央統籌規劃廚工、營養師人力，補助薪資、保障福利，每年至少創造地方 260 人就業機會。

三、間接效益

由學校廚房供應學生午餐提供安全衛生之餐食，並設置結合美感設計、以人為本的現代化廚房，利用穿透可視性的空間設計，使餐點製備過程產生教育意義，促進學生對於食材、烹調及對廚房職人的尊重，讓廚房發揮飲食、食農、美感教育與職業試探功能，讓學校廚房成為校園新地標。

保護最沒有力量的孩子，希望讓偏鄉孩子在成長過程中，獲得正向的經驗，並且有好的發展。因此讓每個孩子在成長過程中，皆得到應有的營養，吃得飽、吃得好，安心學習，不僅是政府的責任，更是國人的期待。

柒、財務計畫

一、財務運作模式

(一)財務性質分析

本計畫旨在推動偏鄉學校中央廚房及食材聯合採購聯盟，確保食材及供餐品質，營造優質校園環境，學校廚房係做為教育之公共服務用途，無自償性或收益之可能，原則仍以政府預算方式辦理。

(二)經費補助作業模式

將依本計畫及地方政府提報計畫需求，就其學校區域性、供餐人數、廚房使用情形、急迫性與實際需求進行經費審查後，在定經費額度內依序核給執行本計畫項目所需經費。

二、經費補助基本原則

(一)依供餐情形與急迫性予以補助。

(二)優先補助偏鄉學校。

三、經費補助比率及分攤

考量本計畫學校之興辦及管理依「地方制度法」第 18 條及第 19 條規定係屬地方政府自治事項，故為提升本計畫預算效益、擴充學校辦理學校午餐所不足之財源，並督促地方政府落實其主管機關權責。

四、建立評估與審查機制

教育部統籌成立專業輔導團隊，協助學校管理及監督工程之規劃、設計、發包、施工與驗收等五大階段之履約作業業務，並協助中央控管縣市工程時程進度、監督施工品質，透過專業團隊陪伴，中央、地方及學校共同參與打造理想廚房。地方政府依模組及契約範本統一發包，啟動食材聯合採購，工程進度列管。

五、補助經費結餘款之處理

本計畫補助工程及設施設備經費，實際執行如有賸餘，應將款項繳回，其餘經費則依主管機關相關規定辦理。另執行過程凡因故需進行經費改分配者，亦需教育部同意後為之。

捌、 附則

一、風險管理

為不影響學校廚房供餐及校務運作，廚房硬體及設施設備工程須及時挹注經費，俾於寒暑假期間施作，為把握計畫推動辦理時程及預算儘早審議通過，教育部將儘可能的採行各種能加速行政作業流程，同時也將加強對本項計畫宣導執行與說明，並積極爭取立法院支持，儘早推動本計畫，確保學校廚房安全衛生，維護學生健康及午餐品質，爰本項計畫若未能及早通過，恐將延誤績效目標之達成。

二、相關機關配合事項

(一)教育部營運管理

1. 教育部定期（每季或每半年）召開進度控管會議，並視需要加開列管會議，建立管考作業原則，有效掌握及督促各地方政府執行進度，落實計畫執行進度及品質管控作為。
2. 提升預算執行成效之具體策略，對經費執行進度有疑慮之地方政府，教育部得實地訪查並促請該地方政府強化督導相關單位加速完成，改善整體經費執行成效。

(二)地方政府配合事項

1. 督導學校完成先期準備作業相關工作，共同設施設備由地方政府統一招標採購。
2. 就學校提報經費需求，進行初審排序。
3. 督導學校依學校衛生法、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法、食品安全衛生管理法、建築法及政府採購法等規定審慎規劃辦理，並避免影響教學與校務運作。

4. 建立對學校執行計畫進度之管考機制，並配合中央委請之專業輔導團隊，協助督導學校辦理規劃、推動、管理、考核等事宜，並依計畫如期如質完成。
5. 經費支用及核銷，依「教育部補(捐)助及委辦經費核撥結報作業要點」規定辦理，於完成後 2 個月內檢附經費收支結算表及成果函送本署辦理核結。

(三)學校辦理事項

1. 負責廚房硬體及設施設備改善或中央廚房經費需求之提出，並對工程進度與施工品質有所掌控，落實施工期間之師生安全管理等。
2. 依學校衛生法、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法、食品安全衛生管理法、建築法及政府採購法等規定審慎規劃辦理，並避免影響教學與校務運作。
3. 配合中央委請之專業輔導團隊協助，辦理發包、訂約、施工、驗收等作業，並督導承包廠商依工程進度施工及注意施工品質等工作。
4. 其他教育部及地方政府要求配合辦理事項。

三、其他有關事項

(一)「性別影響評估」方面

依性別平等教育法第十二條第一項規定：「學校應提供性別平等之學習環境，建立安全之校園空間」。同條第二項規定：「學校應尊重學生與教職員之性別特質及性傾向」。同條第三項規定：「學校應訂定性別平等教育實施規定，並公告周知」。同法施行細則第九條亦規定：學校依本法第十二條第一項規定建立安全之校園空間時，應就下列事項，考量其無性別偏見、安全、友善及公平分配等原則：空間配置、管理及保全、標示系統、求救系統及安全路線、盥洗設施、照明及空間視覺穿透性等相關事項。

進行空間規劃時，應注意下列原則：

- (1)降低校園環境中之危險因素。
- (2)提升使用者對空間之領域感與歸屬感。

- (3)提升使用者對環境之預知控制能力。
- (4)尊重使用者之隱私權，避免過度監控或保護。
- (5)保障性別少數者權益，促進性別多元之發展。
- (6)確保使用者於校園規劃程序之公平參與。
- (7)於工程完成後辦理問卷調查，調查不同性別學生及教職員工對性別友善設施改善之滿意度。
- (8)於發包施作時，要求承包廠商落實性別工作平等法規定。

(二)「環境影響評估」方面

學校廚房屬文教建設，惟其非屬「環境影響評估法」第 5 條及「開發行為應實施環境影響評估細目及範圍認定標準」第 23 條規定應實施環境影響評估之文教建設開發案，爰毋須進行環境影響評估。