

2019年3月4日「營養午餐法制化公聽會」發言稿

文 / 大享食育協會

臺灣學校午餐有各種亂象，除了各縣市代辦的午餐餐費差距很大，供餐菜道數從五菜到三菜皆不相同、收費標準不一、食材供應來源方式形形色色等。

更令人訝異的是，全國每天供應 180 萬份學校午餐的中央層級法規僅有《學校衛生法》的第 22 條與第 23 條，對照飲食型態、教育體制和文化風俗相近的日本，韓國，其各自的「學校給食法」訂定施行多年，臺灣學校午餐的確有先天不足後天失調的困境。

雖然有諸多問題待討論，在本次發言中，我們先針對「尊重專業、源頭管理食材、傳承飲食文化」等三點，提出淺見與建言，請各位前輩指正。

一、尊重專業

在臺灣，學校營養師與料理人員的專業及重要性被低估。

日本在 1954 年頒布的《學校給食法》歷經 13 次修訂，依法將從事學校午餐的營養師納入編制；韓國從 1950 年代以社會福利、清寒救助的概念發展到全國各校自立供餐，同樣在 1981 年通過《學校給食法》。

借鏡日本，學校營養師的專業身分是辦好午餐和食育的核心之一。該國有高度專業化發展的學校營養教師體系，來自法規制度上明訂「學校給食必須由學校營養師主責」。

學校營養師的基本工作包括規劃菜單、膳食備置、餐食供應督導；2004 年，文部科學省推出「營養教師」制度，讓飲食營養教育成為學校課程的一環，而學校營養師有機會成為正式具有公務員身分的教師，肩負學校午餐業務和教育的職責。因此衍生的人事費用由公部門編列預算支應。而廚房中負責料理烹煮的調理員也有明確員額編制，一位調理員大約負責 100 人份餐點的備置。韓國則是在 2006 年確立各校無論規模大小，皆應自辦廚房和每校都有營養師、廚師等施政方針。

反觀臺灣，全國近 3900 間學校僅聘任 475 位公職營養師，等於 1 位營養師平均得照顧八所以上的學校。

一位廚師或廚工大約至少要負擔二百至三百人份的餐點，在短短的三、四個小時內，需要完成檢收、清洗、裁切、料理、盛裝與後續清理等工作，和日韓相比，我們菜道數更多、料理程序更複雜，廚房人員的勞動強度更強。

再者，廚房人員薪資所得較低，勞動條件不佳，甚至有些學校的廚工不被視為全

職人員，領非常微薄的時薪、寒暑假時更沒有薪資、無勞健保保障等等，也聽過有人被要求協助分擔校內工友業務等現象。

二、源頭管理食材

日本除「學校給食法」，還有作為配套方針的「學校給食會法」，該法建立了中央與地方政府分層管理的事項，其中最重要的一點是「學校午餐食材、物資來源由各都道府縣所設置的『學校給食會』負責」。

我們親自造訪過各地給食會，了解其主要作為食材採購供應的平台，例如，由學校給食會向廠商採買業務用調味料、罐頭等，或與農家合作，收購原料、委託工廠加工麵包、麵條、米等，甚至會向大型食品廠如日清、S&B 等要求開發生產出專門供應學童食用的成品。

舉例來說，東京都內每天的 90 萬份學校午餐，有將近 90%的學校採用給食會委託生產的麵包、20-25%的學校向給食會買米。優點是可透過集體採購到較市售價格低、品質穩定且一致的產品，更能讓合作的生產者採取計畫性生產以確保收入。日本學校午餐每日必有的鮮奶則是由乳品業者、政府與給食會三方簽約，學校透過給食會訂購業者所供應的「學校午餐標準牛奶」，才能獲得政府補助。

來看韓國。

在多次互訪交流中，我們得知，為了暢通友善環境食材的供應系統、強化食材品質標準，韓國透過地方政府的「供餐支援中心」的共同購買機制來進行把關，目前全國各地有 70 多個供餐支援中心，也建立起親師生共同參與產地參訪和食材監督的機制。

以京畿道教育廳的供餐支援中心為例，共同購買品項包括韓式醬油、辣椒醬、大醬、陳年醬油等 25 項加工品，主副食材優先使用友善環境耕種的國產品，當價格飆高或產量減少時，才會使用其他國產品替代，最後才考慮用進口食材，並禁止使用基改食品。

三、傳承飲食文化

日本與韓國傾全國之力推廣自家「和食」及「韓食」的文化精神，向外打進國際，對內深入校園。

我們曾拜訪東京都杉並區，該區是文部科學省指定的「super 食育」示範區，全區的學校午餐食器由美耐皿改為強化陶瓷，且按照和食用筷子、洋食用叉子等原則實施。當時還造訪該區的三谷小學校，我們是十一月去的，校長提出數據說自 4 月開學到 11 月 2 日，已經有 75 天的午餐使用百分之百國產食材來料理。

韓國的民間團體在 2010 年提出使用友善環境作物的學校午餐的政策倡議，認為學校午餐跟生命教育、學童健康、農業發展都有關聯，因此應列為國家主導的重

要事項，且學校午餐是義務教育的一環，應當提供友善環境種植的食材。以上概念在 2014 年普遍落實。

應邀來訪、推動韓國友善環境食材校園供餐的民間運動者朴仁淑女士強調，學校午餐絕對不是一份填飽肚子的餐點而已。以韓國友善環境免費午餐政策為例，它保障學生基本人權，同時促進地方循環經濟，讓所得重新分配，更透過支持本土環境友善農業來累積永續社會資本。

我們認為，找出屬於台灣的特色，讓學校午餐兼顧安全營養美味、並支撐社會永續生活，成為下一代健康幸福的基礎，是當前不能再迴避的重要課題。從現在開始，以長遠的眼光來規劃，並捐棄政治算計，我們才有機會從根本開始，徹底改善台灣校園供餐體系。