

單位：臺北市府教育局

地址：臺北市信義區市府路1號8樓北區

業務聯絡：臺北市府教育局體育及衛生保健科 林奎宇科長 0922-439-937

臺北市府教育局體育及衛生保健科 劉映秀股長 0911-156-732

新聞聯絡：臺北市府教育局綜合企劃科 卓育欣研究員 0930-936-532

【發稿日期：111年11月15日】

【主題：臺北市學校午餐新上菜，11月啟動班班吃石斑，搭配有機蔬食美味再升級】

【臺北報導】臺北市響應行政院農業委員會與教育部推動的「班班吃石斑」計畫，從今（11/15）日起全面供應全市公立國中、小學營養午餐石斑魚，為學生午餐加菜，約19萬名師生這學期都能吃到4次國產溯源石斑魚的美味料理。今日教育局長曾燦金及臺北市國小學生家長會聯合會長廖哲豪，訪視北市健康國小石斑魚供應情形，並與師生一起體驗石斑魚美味，今日的餐點還搭配了臺北市教育局補助的有機荷葉白菜及有機米，學校午餐營養美味再升級。

臺北市向來重視學校午餐食材品質與安全，本次提供學校使用國產石斑魚前，為加強把關，特別由產業局會同教育局及衛生局，於11月4日進行聯合採檢，檢驗「48項動物用藥殘留」、「四環黴素」、「孔雀綠及其代謝物」，檢驗結果均未檢出，提供學校之食材選用具「三章一Q」國產溯源的石斑魚，經取肉、去刺、切塊（丁）等程序，全程以低溫配送避免食安風險，再透過廚師展現廚藝，將石斑魚烹調成美味佳餚，平時不愛吃魚的學生，也都喜愛石斑美味，經過層層把關的食材，更可讓學生安心食用。今天共有75間學校食用石斑魚，將近6萬名教職員生可吃到美味的龍虎石斑。

曾燦金局長強調校園食安的重要，為提升食材品質，臺北市國中小已全面推動學校採用三章一Q國產可追溯食材，並率全國之先每週補助3次有機菜和1次有機米，為守護校園食的营养及安全持續努力，111年迄今學校午餐食材溯源比例已達到96.43%，並投入1億8千萬經費補助有機食材，提供本市學童午餐有機永續安全的好食材。

學校每日午餐食材資訊，包含石斑魚來源及溯源編號，均會登載於「教育部校園食材登錄平臺」，讓家長能查詢每日菜色與追溯午餐食材來源。教育局將持續提供優質、營養且無毒之午餐食材！