

# 學校午餐大探險!!



美味從哪裡來？

開啟午餐廚房的把關流程，讓我們一探究竟吧！

第1關

## 菜單設計的起點

營養師專業設計菜單，符合《學校午餐食物內容及營養基準》

第2關

## 食材驗收及前處理

1 人員配戴口罩網帽，保持手部清潔最衛生



2 食材驗收：核對食材確認三章一Q，上傳至「校園食材登錄平台」



台灣優良農產品



產銷履歷農產品



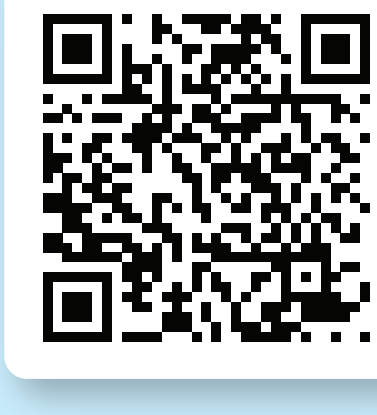
有機農產品



溯源標籤



學校午餐  
三章一Q專區



教育部校園  
食材登錄平臺

3 食材儲藏



4 食材前處理：  
三槽式水槽清洗，  
並檢查有無異物  
夾雜



第3關

## 食材製備及烹調

食材高溫烹調，量測中心溫度後起鍋



第4關

## 配膳及運送

依照份量配膳，保持溫度



第5關

## 安心享用 守護美味餐點



第6關

## 回收清洗及消毒

