

校園午餐的青菜，可不“清彩”呦！

學校午餐食材依相關規定，優先使用符合政府推動的[三章一Q國產可溯源食材](#)（全新竹市的校園午餐廚房使用率達99%以上），午餐食材驗收後，當日需完整登錄於～[校園食材登錄平台](#)～歡迎家長與學生上網關注。

目前本校午餐廚房的蔬菜類食材，全面優先使用三章一Q國產可溯源食材，每週供應一次有機蔬菜。

有機蔬菜簡介

有機蔬菜是指來自於有機農業生產體系，根據國際有機農業的生產技術標準生產出來的，經獨立的有機食品認證機構認證允許使用有機食品標誌的蔬菜；從生長到採摘、運輸、銷售最終到消費者手裡的過程中完全不使用農藥、化肥、生長調節劑等化學物質，不使用基因工程技術，沒有經過任何加工工藝、食品添加，也沒有殘留農藥的危害的蔬菜。

有機農產品具有比較自然、衛生與安全的觀念，其品質與營養價值之研究報告彙整摘述如下：

（一）在風味方面

根據美國農業貿易季刊報導，全美國數百位美食主廚認同有機食品風味較一般食品為佳。

（二）在營養成分方面

根據美國農業貿易季刊報導指出，有機食品未必比傳統食品更有營養，但有機食品不用人工殺蟲劑、除草劑、殺菌劑及化學肥料，產品較為衛生安全。

（三）在硝酸鹽含量方面

根據中興大學土壤環境科學系之研究報告指出，尚無證據顯示植株施用有機肥料其硝酸態氮含量比施用化學肥料為高之情形。

（四）在農產品貯存期限方面

根據台中區農業改良場試驗結果，化學農法栽培之楊桃儲藏五天即開始產生褐斑，八天就劣變，有機楊桃到第十二天才劣變情形；另化學農法栽培的番石榴亦較有機栽培者約早一星期劣變。另有研究報告指出，有機農產品有耐儲藏性較久之特性，可能與不溶固形物、糖分、礦物質含量有關。

（相關資料來源：[有機蔬菜 7 大常見疑問，一次解答](#)與[有機農業簡介](#)）

虎林國中、虎林國小、香山國小午餐廚房～蔬菜來源介紹

111 學年度由協呈食品有限公司承辦，採公辦民營方式辦理，青菜食材全面優先使用三章一 Q 國產可溯源食材，除了豆芽菜、冷凍蔬菜與有機蔬菜之外，均使用雲林縣和心蔬菜有限公司產銷之青菜。

111 年 8 月 10 日新竹市校園營養師與午餐秘書，聯合訪視和心蔬菜有限公司紀錄



採收前農藥快速檢驗



全面網室栽種蔬菜



採收



蔬菜進場



真空預冷作業中



(蔬菜經過真空預冷作業後，全程進入4℃冷藏作業、儲放)

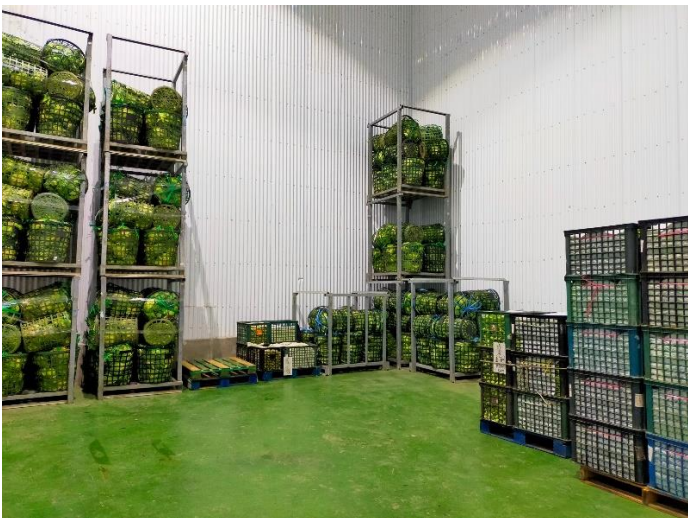
蔬菜秤種包裝(請注意工作人員服裝，8/10 室外溫度 37℃)



超大超高的冷藏庫房



很大很高的冷藏庫房



和心蔬菜也是知名小籠包鼎 X 豐青江菜、泰式餐廳瓦 X 空心菜的供應商，校園營養午餐的青菜，受限於供應量大、烹調後儲放時間長..等因素，炒青菜的顏色口感，無法呈現出餐廳現炒的美味，但是青菜的安全、品質等級，絕對超越一般餐廳水準，直追米其林等級的喲！

110 年 11 月 10 日新竹市虎林國中、光華國中與香山高中三校營養師

聯合訪視葉志豪農場紀錄

本校午餐廚房每週供應一次的有機蔬菜，均使用桃園市大溪區葉志豪農場產銷之青菜(【[發現幸福味](#)】-葉志豪的『樂活農場』有機認證、精緻樂活)



全面溫室栽種蔬菜



誘捕害蟲



養雞+除蟲



小菜苗



黃色捕蠅紙誘捕害蟲



採收



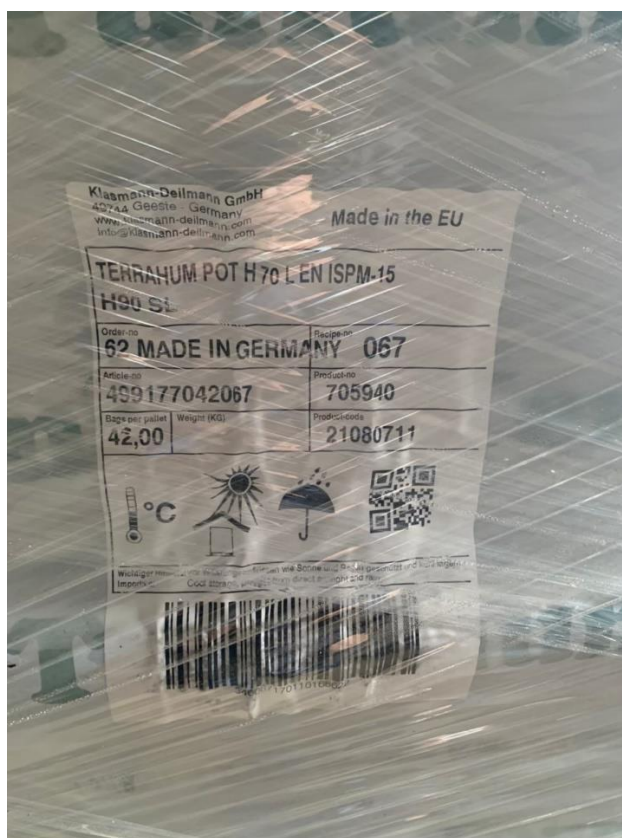
冷藏儲存蔬菜



菜苗培育



歐洲進口菜苗培養土(德國製)



有機肥料



見達利蘇力菌(安全無殘毒又環保的植物保護劑)

