

第一章 緒論

第一節 研究動機

我國自從民國 46 年起開辦學校午餐，當時主要為濟貧或改善學生營養不足為基本立意，因此多以偏遠地區為學校午餐推動重點。根據統計，至民國 79 年學校午餐供應校數，已有國中 139 所、國小 920 所辦理(吳仁宇，民 83)。為了促進學生健康、配合社會需要、解決學生午餐問題、改善與提昇學校午餐供應品質、提高學校午餐供應率，教育部自從民國 80 年 7 月開始實施第一期「發展與改進國民小學學校午餐五年計劃」，至 84 學年度國小學校午餐供應率已達到至 61.87% (教育部，民 81)；民國 85 年起繼續展開第二期「發展與改進學校午餐五年計畫」，期使學校午餐供應品質更加完善。

美國學校午餐計畫實施已約有五十年歷史，近年來針對學校午餐內容所做的研究指出，學校所提供午餐的食物偏向高脂肪食物過多，而在蔬菜、水果的供應方面較為欠缺，午餐食物的總脂肪、飽和脂肪酸、鹽分及醣類等方面均未能符合建議量：飲食指標中建議，脂肪所佔的熱量應為總熱量 30% 以下，而學校午餐食物的脂肪所佔熱量高達 38%；建議飽和脂肪酸熱量應少於總熱量 10%，而學校午餐食物飽和脂肪酸所佔熱量為 15%；午餐食物中鈉含量 1479mg，也超過國家研究院 (National Research Council) 800mg 的建議值；另外飲食指標建議醣類應超過總熱量 55%，而學校午餐食物中醣類只佔 47%。因此美國國家學校午餐和早餐標準之計畫 (Regulation for the Nation School Lunch and Breakfast Program) 於 1995 年即訂定學校午餐菜單設計之最低營養素建議量與學校午餐食物內容最低標準 (Burghardt & Devaney, 1995; Devaney et al.1995)。

根據民國 82 年至 85 年台灣地區國民營養健康狀況變遷調查結果，國人飲食中醣類攝取偏低、蛋白質和脂肪攝取偏高；鈣質攝取仍不足，尤以青少年更是偏低(潘文涵，民 87)。為了培養學生良好之飲食習慣，提昇學校午餐供餐品質，教育部已於 86 年度委請學術單位研妥學校午餐