

## 學生膳食管理



- 一、副食採購：本校學生膳食採購，係以桃園一區矯正機關收容人副食品聯合採購招標方式辦理，以得物美價廉之食品。
- 二、飲食營養教育與指導：本校延請營養師協助每日三餐飲食菜單規劃，考量菜單之多元性，適時變化菜色。此外，為加強學生飲食健康及均衡飲食概念，延請營養師擔任本校「飲食衛生講座」講師，每月安排 1-2 次課程，期使培養學生養成均衡飲食習慣並避免偏食。
- 三、伙食內容：本校早餐以饅頭、豆漿或稀飯搭配醬菜及蛋品或炊煮類，午、晚餐保持三菜一湯及水果，主食除米食外偶爾搭配麵食更換口味，夏季並適時供應甜湯或冷飲，本校並延請營養師協助審查菜單內容，以強化菜色多元性及兼顧營養均衡。
- 四、膳食會議：本校每月定期召開膳食改進小組會議(由學生代表出席)，並蒐集學生意見，作為伙食精進之參考