

# 幼兒園餐點採用即食品之研究

蔡佳君<sup>1</sup>、林俊宏<sup>2,\*</sup>

<sup>1</sup>國立東華大學幼兒教育系碩士在職專班研究生

<sup>2</sup>南華大學自然生物科技學系

(05)2721001 ext 5320, jhlin@mail.nhu.edu.tw

## 研究目的

幼童於幼兒園學習時，一日需於幼兒園食用三餐餐點，各幼兒園因廚房設施及廚務人員設置各異，造成烹調食物方式、食物選擇的不同，間接影響幼兒於營養成分的攝取及幼兒園的食品安全。本研究為瞭解幼兒園各餐別採用現場烹調鮮食及即食品比例之差異。

## 研究方法

以苗栗某民營幼兒園為例，統計該園所網路公開之餐點表內容。以財團法人台灣優良農產品發展協會CAS即食餐食產品種類之定義，統計現場烹調及即食品的數據，研究以現場烹調鮮食及即食品兩類作數量統計，期間五個月，共291餐次。

## 結果與討論

該幼兒園每日中午為附設廚房現場烹煮，研究結果如表一所示：早餐平均每週供應二次即食品，品項為冷凍饅頭或包子，占五個月餐點的16.5%；點心亦為每週供應二次即食品，品項為麵包及乳酸菌飲料，占五個月點心的18%；幼兒園在早餐及點心的餐點供應部份，即食食品的比例為291餐中的34.5%。從幼兒餐點營養及均衡飲食的六大類別的角度，提供的即食品無法提供幼兒完整的營養。

依教育部於民國101年八月所發布的幼兒園教保服務實施準則中，僅訂幼兒園應提供符合幼兒年齡及發展需求之餐點，以自行烹煮方式為原則，並無對於餐點中即食食品之比例有所規定。

表一：幼兒園各餐次現場烹調鮮食及即食品之統計次。

餐別	早餐		午餐		點心	
	現場烹調鮮食	即食食品	現場烹調鮮食	即食食品	現場烹調鮮食	即食食品
統計 (次)	49	48	97	0	44	52
百分比	16.9%	16.5%	33.4%	0	15.2%	18%

## 結論

本研究發現，幼兒園於早餐及點心供應即食食品的比例較午餐高，即食食品具便利性但對幼兒營養之效應，可作為後續研究之方向。