

校園飲品與點心販售規範

法規修正日期：114 年 03 月 12 日

中心餐廳比照校園食品規範，依據法規：校園飲品及點心販售範圍，來供應選手餐廳飲品之選項 (可至董氏基金會食品營養中心查詢“校園食品核可販售產品名單”)，下列為 2025 年最新版法規內容：

適用對象

國中以下學校、高中職學校等。

飲品 & 點心的定義

飲品：指百分之百果(蔬菜)汁、鮮乳、保久乳、豆漿、發酵乳、包裝飲用水及包裝礦泉水等七種液態食品。

點心：指用於補充正餐之不足，且含有適量蛋白質及其他營養素之食品；其熱量較正餐為少，具有補充營養及矯正偏食之功用。

可販售(供應)飲品種類

- ✓ 鮮乳：符合國家標準 CNS3056
- ✓ 保久乳：符合國家標準 CNS13292
- ✓ 豆漿：符合國家標準 CNS11140
- ✓ 發酵乳：符合國家標準 CNS3058
- ✓ 100%果(蔬菜)汁：符合國家標準 CNS3056
- ✓ 包裝飲用水：符合國家標準 CNS12852
- ✓ 礦泉水：符合國家標準 CNS12852



國中以下學校：販售應依下列規定

※ 飲品及點心食品一份供應量如下：

1. 熱量應在 250 大卡以下

其中由脂肪所提供之熱量應在 30%以下，飽和脂肪所提供之熱量應在 10%以下，但鮮乳、保久乳、蛋、豆漿及堅果種子類得不受該等脂肪及飽和脂肪熱量比例限制。

2. 添加糖類所提供之熱量應在 10%以下

但發酵乳、豆漿之添加糖量得占總熱量之 30%以下。

3. 鈉含量應在 400 毫克以下

4. 校園烘焙食品(麵包、餅乾、米製品等)

油+糖之熱量總和不得超過總熱量之 40%，且油、糖個別所占之熱量亦不得超過總熱量之 30%。

高中職學校：販售應依下列規定

1. 於供膳時間不得販售影響正餐之飲品與點心。
2. 包裝食品需取得台灣優良農產品 (CAS)、台灣優良食品(TQF)、產銷履歷農產品(TAP)標章或校園食品標章。(標示依序詳如左側)
3. 禁止供應碳酸飲料。

