

2025

國家檔案高中營隊



# 「米」「麵」俱到

麵粉組

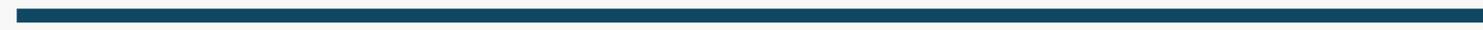
組員：翔任、好甯、俊諺、凱丞、御庭

小隊輔：淑惠老師



2025.1.23

# 變遷



你知道嗎？臺灣的主食從以前到現在，可是經歷了很大的變化呢！  
因為早期農業社會的關係，我們的身體需要很多能量，而米飯能提供大量能量，讓我們有力氣工作，因此造就了米飯當家的情況，接下來因為政府推廣和政策的影響，主食轉變為了米麵共存，隨著時代的進步，我們將先前的烘焙基礎加以創新，再加上近年來全球化的影響之下，臺灣成為了美食王國，現在的我們可以吃到來自世界各地的美食。



# 背景

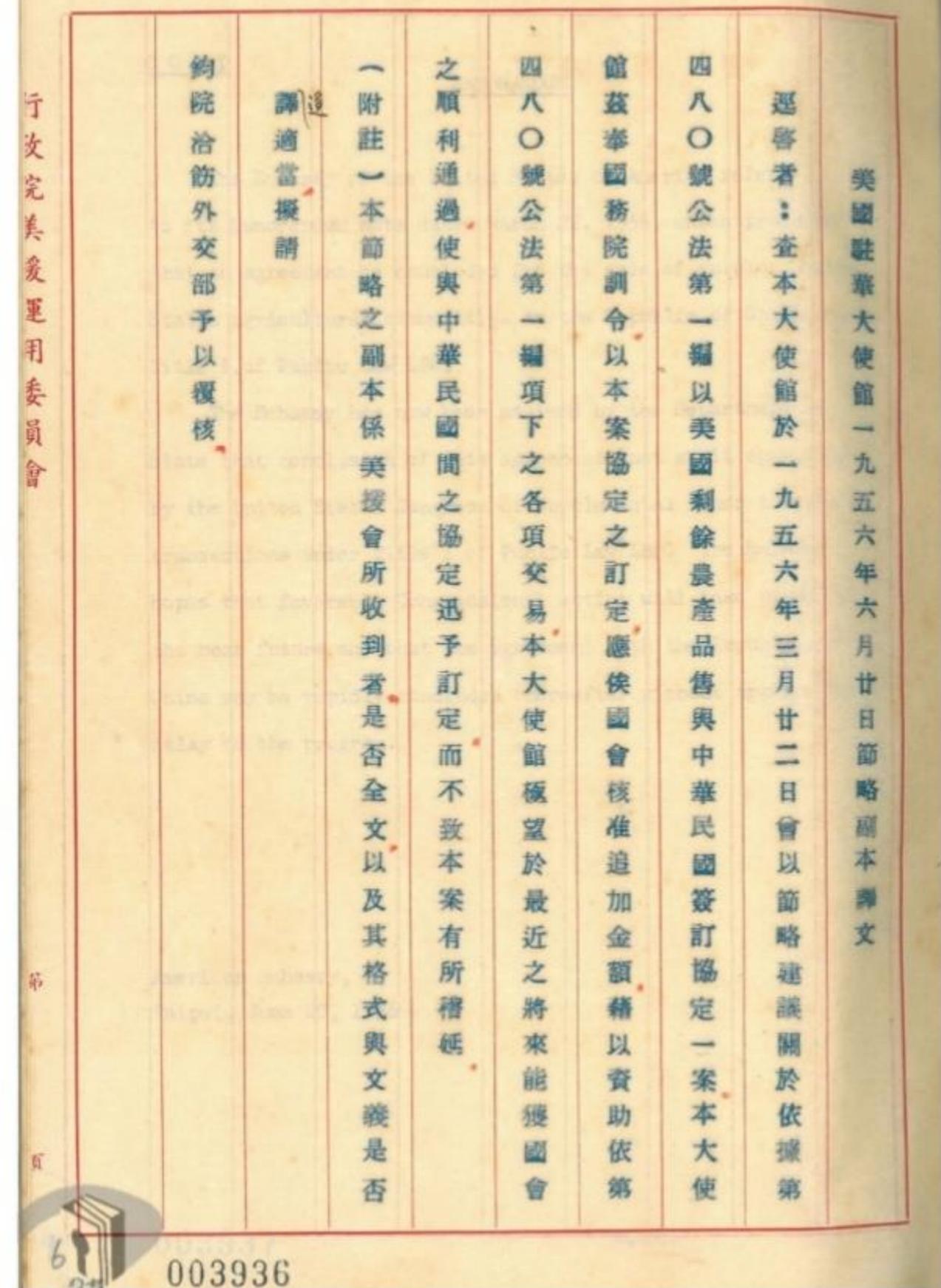


臺灣從最初以「米食」為主的型態，變成現在「米麵共食」的習慣，與美國有很大的關係。1950年韓戰爆發，美國提供臺灣軍事與經濟援助。美援初期，美國貸款臺灣與供應物資，輸入麵粉與小麥、原棉、黃豆等農產品。許多民眾便將美援麵粉製成麵條，烹煮食用，緩解當時物資不足的狀態。1954年，美國國會通過〈480公法〉，讓友邦可直接購買美國生產過剩的農產品，其中又以小麥為大宗。自此之後，臺灣零星輸入美援麵粉，政府設法推廣麵食，鼓勵民眾消費麵粉。



# 政策

480公法：可以讓友邦直接購買美國生產過剩的農產品，這間接導致了臺灣麵粉進口量和消費量直線上升。



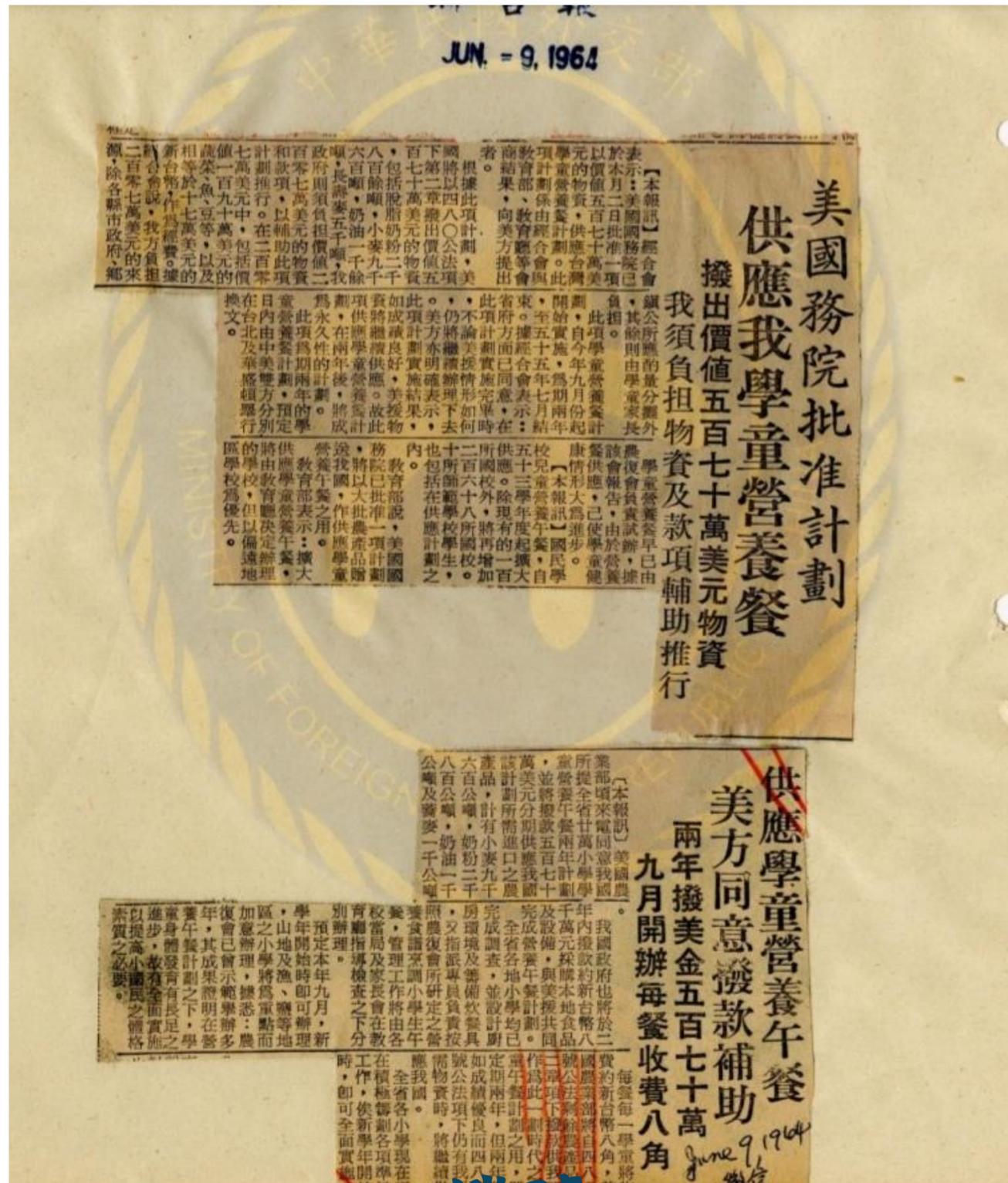
檔號：0045/2100303/6-011

# 政策

## 「美援學童午餐計畫」

第二次世界大戰後，物資嚴重匱乏，學校兒童普遍營養不良，因此政府構思將美援贈與的小麥、農產品、奶粉等導入學童營養午餐，訂定相關計畫，以爭取美方支援。

1964年6月，美國國務院批准通過臺灣學童營養午餐計畫



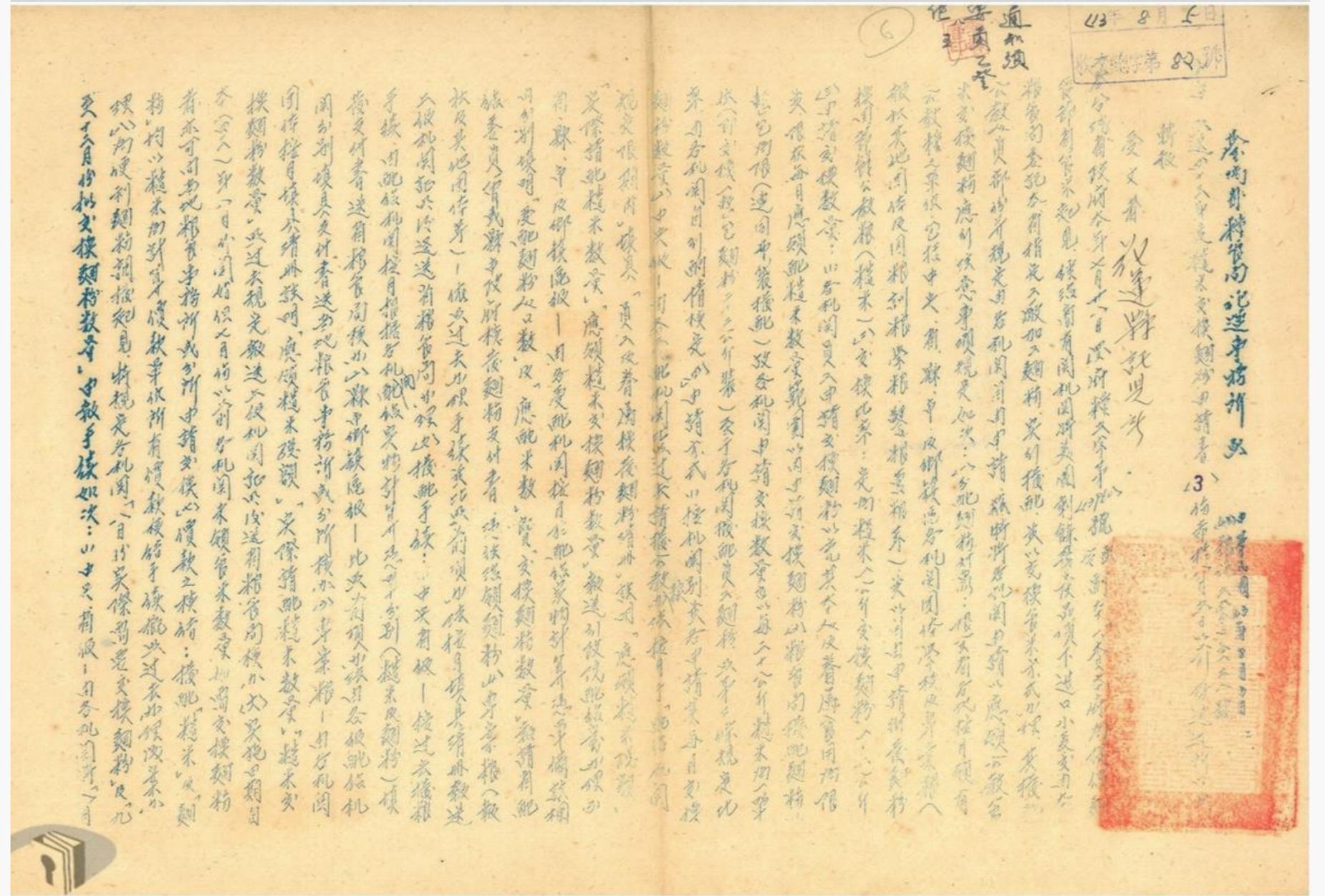
檔號

# 政策

## 「以麵代米」

當時，白米在國際間的價格遠遠高於小麥，政府便大力提倡

「以麵代米」運動，也就是低價進口小麥，交由各工廠磨成粉再拿去和人民交換米並將那些稻米外銷賺外匯。



檔號: 0043/4-5/1

# 創新推廣



## 1. 將麵粉製成點心：

麵茶、牛舌餅、麻花捲.....

## 2. 烘焙文化的發展：

麵粉援助為台灣的烘焙產業奠定了基礎，逐漸出現烘焙學校與店鋪，推動台灣成為亞洲烘焙產業的重要基地之一。

## 3. 泡麵的生產：

麵粉的進口促進了泡麵的生產，由統一企業第一個推出的泡麵（肉燥麵）成為台灣泡麵文化的起點。



# 影片欣賞

臺灣營養午餐 「米」 「麵」 俱到



# 參考資

---

## 料

1. 國家發展委員會檔案管理局相關電子報(128期、208期)
2. 國家發展委員會檔案管理局麵粉相關檔案



謝謝大家