

廚師營養培訓工作坊

2007 年 12 月

活動日期：2007 年 12 月 28 日

參加人數：44

參加機構：19（按英文字母排序）

- 泛亞飲食有限公司－活力午餐
- 丹尼食品有限公司
- 臻美食品有限公司
- 心光盲人院暨學校
- 四季美食有限公司
- 新 5 餐有限公司
- 香港美食有限公司
- 德國漢莎膳食服務(中國)有限公司
- 美思餐飲服務有限公司
- 美心食品有限公司
- 九至五飲食有限公司
- 保良局余李慕芬紀念學校(宿舍)
- 帆船飲食管理有限公司
- 聖雅各福群會
- 陽光一代有限公司
- 甘迺迪中心
- 維他天地服務有限公司
- 永記膳食公司
- 鴻業飲食

衛生署舉行烹調工作坊助廚師掌握學童營養需要

衛生署今日（十二月二十八日）舉辦廚師營養培訓工作坊，以助小學午膳供應商認識準備健康食譜的技巧和知識，從而幫助兒童建立健康飲食習慣。

是次工作坊是衛生署主辦的「健康飲食在校園」運動的其中一項活動。參與工作坊的學員可以了解到六至十二歲學童的營養需要，並從而掌握健康午膳食譜的設計及改良方法。

來自二十三所午膳供應商及學校飯堂的六十名廚師出席工作坊。

衛生署發言人表示，健康、均衡的學校午膳可幫助學童預防多種疾病，包括肥胖及相關的健康問題。根據衛生署的最新數據顯示，小學生的肥胖比率由二〇〇五／〇六學年的 19.4% 上升至二〇〇六／〇七學年的 20.2%。

他說：「在預備午膳方面，廚師在選材用料和烹調製作上站在最前線，因此，他們學會提供有益又美味的午膳對建立學童健康飲食習慣尤其重要。」

發言人補充說，家長在推動學童健康飲食亦扮演重要的角色。

他說：「我們會在二〇〇八年一月起推出一系列宣傳活動，透過電視、電台及報章增強家長對食物營養的知識和煮食技巧。」

此外，衛生署最近亦修訂了《小學生午膳營養指引》，該指引為小學校長、家長及小學午膳供應商提供學童均衡營養的參考基準，以便他們能夠為學童提供營養均衡的學校午膳，以供正常發育及發展所需。該指引已上載「健康飲食在校園」運動的主題網頁：<http://school.eatsmart.gov.hk>。

「健康飲食在校園」運動在教育局、家庭與學校合作事宜委員會、小學校長會及多個組織全力支持下，於二〇〇六／〇七學年正式展開，藉以改善學童的飲食習慣，讓他們得以健康成長及提升學習效率。

完

二〇〇七年十二月二十八日（星期五）



學員上課堂的情形



小組活動：學員分組商討將食譜改良得更健康及營養均衡



學員分享「健康午膳餐盒評估表」的應用及午膳食譜改良



學員考試的情形，通過評核的學員可獲頒發證書