



學校午膳供應商營運資料

公司名稱(*)	食物製作										食物質量 #							人員培訓		填報日期	
	烹調模式			營養意見			特別膳食餐飲				初小/高小分量	3:2比例	全素菜/添加蔬菜物類	提供蔬菜	提供水果	不提供甜品	不提供「紅塵」食品	原創供應「黃燈」食品	營養培訓		
	即日素食	速凍烹調	校內現場分份	其他	自聘營養師	外判諮詢服務	分析軟件	其他	食物敏感餐	少數族裔學童											其他
新5餐集團有限公司	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	提供意見，以便選擇	每天都有素食餐飲	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	約每2個月進行一次食物營養培訓	01.12.16	
恩筵飲食服務及策劃有限公司	✓	-	-	-	-	-	-	參考衛生署健康飲食資訊	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	出席講座	23.12.16	
原美(美心集團旗下品牌)	✓	-	-	-	✓	-	-	-	可供應一款全素食，其他的則因應情況個別安排	例如每天提供沒有豬肉的餐飲	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	16.01.17	
香港美食有限公司	✓	-	✓	-	✓	✓	-	-	走菇類餐單，走貝殼類餐單等	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	致敏源知識，蛋白質，健康金字塔等培訓	30.11.16	
德國漢莎膳食服務(中國)有限公司	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	07.12.16	
美思餐飲服務有限公司	✓	-	-	學校飯堂，校內分飯	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	修畢由衛生署及香港專業教育學院合辦之“廚師營養烹調培訓工作坊”，定期會議，探討最新營養資訊	23.12.16	
萬龍有限公司	✓	-	-	-	-	✓	-	-	✓	✓	素食	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	幼兒膳食營養工作坊	12.12.16	
美利飲食服務有限公司(四洲集團)	✓	-	✓	-	-	✓	✓	-	如餐飲不適合，公司可更改食物內容	可以提供素食餐飲	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	營養培訓，衛生講座	16.02.17	
美利飲食有限公司	✓	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	23.12.16	
九至五飲食有限公司	✓	-	✓	-	-	-	-	按照《學生午膳營養指引》設計餐單	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	提供入職培訓，鼓勵員工自學及參與外間課程	09.12.16
帆船美膳制作有限公司	✓	-	✓	在學校加設廚房和餐廳食堂，提供即場烹煮食物	✓	✓	✓	按照衛生署《學生午膳營養指引》及至「營」學校認證計劃的要求編制午膳	在餐單上標示較普遍之致敏食物，如海鮮、奶、花生等	在餐單上註明肉類如牛肉、豬肉，另每天提供一個素食供選擇	如家長對成份有任何疑問，可安排專人解答和跟進	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1. 外部：參與由衛生署、香港生產力促進局等機構舉辦的食物營養培訓課程。 2. 內部：由自聘的營養師按照《學生午膳營養指引》的內容，為負責編制餐單、採購及生產午餐的職員提供培訓，確保午餐符合指引要求。 3. 就「無錄不歡星期一校園午餐計劃」為職員提供素食營養培訓，以確保素食午餐能滿足學生的營養所需	12.12.16	

學校午膳供應商營運資料

公司名稱(*)	食物製作										食物質量 #							人員培訓		填報日期
	烹調模式				營養意見			特別膳食餐飲			初小/高小分量	3:2:1比例	全穀麥/添加蔬菜的穀物類	提供蔬菜	提供水果	不提供甜品	不提供「紅燈」食品	限制供應「黃燈」食品	營養培訓	
	即日兼食	速凍烹調	校內現場分份	其他	自備營養師	外判諮詢服務	分析軟件	其他	食物敏感餐	少數族裔學童										
索迪斯(香港)有限公司	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	營養師定期向員工提供食物營養上的知識和學校午膳的份量	23.12.16
聖雅各福群會 — 滋味廚房	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	有註明敏感食物在餐單中	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	每年一次由營養師提供	30.11.16
美味國際有限公司	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	23.12.16
拔萃飲食發展有限公司	✓	-	✓	-	-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	參加衛生經理及衛生督導員課程	28.12.16
大家好食品製造中心	✓	-	-	-	-	-	✓	-	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	17.01.17
永記膳食公司	✓	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	28.12.16
樂膳有限公司	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	內部培訓	16.01.17
鮮營餐飲服務	✓	-	✓	提供樓層分份或指定地方分份	-	✓	✓	根據「學生午膳營養指引」或至「登」學校認證計劃的要求編制午膳餐單	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1. 參與「幼兒膳食營養工作坊」,「廚師營養烹調培訓工作坊」 2. 邀請專業人士舉行內部講座及培訓 3. 定期安排參加有關食物營養的講座及工作坊 4. 定期更新最新營養資訊,會議及瀏覽「健康飲食在校園」網頁	23.02.17

(\*) 按英文字母序排名

# 說明:

- 初小/高小分量 - 能提供不同的午膳分量予初小和高小學童
- 合乎3:2:1比例 - 能提供穀物類、蔬菜類和肉類(或其代替品)容量比例為 3:2:1 的午膳
- 每天提供最少一個餐飲含全穀麥或添加蔬菜的穀物類食品 (適用於每天向學生供應一款以上穀物類的學校)
- 全穀麥/添加蔬菜的穀物類 - 每週最少兩個上課天提供全穀麥或添加蔬菜的穀物類食品 (適用於每天只向學生供應一款穀物類的學校)

提供蔬菜 - 每個餐飲提供不少於一份蔬菜

提供水果 - 每天供應一份水果

不提供甜品 - 不提供任何甜品

不提供「紅燈」食品 - 不提供「強烈不鼓勵供應食品」,即「紅燈」食品如油炸食物、添加了動物脂肪、植物性飽和脂肪或反式脂肪的食物、鹽分極高的食物、「少選為佳」的飲品

限制供應「黃燈」食品 - 「黃燈」食品包括添加了脂肪和油分的穀物類、脂肪比例較高的肉類及連皮禽肉、加工或醃製肉類、高鹽或高脂醬汁、全脂奶品類等。

- 如一週有四或五個上課天,該週供應「黃燈」食品不多於兩個上課天;

- 如一週有兩至三個上課天,該週供應「黃燈」食品不多於一天;

- 如一週只得一個上課天,該週不供應「黃燈」食品

詳情請參考：  
 《學生午膳營養指引》 ([http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch\\_guidelines\\_bi.pdf](http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf))  
 「午膳食品分類表」 ([http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/Lunch\\_Classification\\_tc.pdf](http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/Lunch_Classification_tc.pdf))  
 《學生小食營養指引》中「少選為佳」的飲品例子 ([http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/snack\\_guidelines\\_bi.pdf](http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/snack_guidelines_bi.pdf))

最後更新日期 07.03.2017