

本港自推行小學全日制後，每一上課天都有不少學童留校午膳。然而，早年的經驗告訴我們，學校及家長在挑選學校午膳供應商時，如忽略午膳的營養質量而側重供應商的規模、往績、參觀廠房觀感、試食會結果及價格，孩子在校或會進食高油、鹽、糖食物和營養不均衡的午膳，從而不斷鞏固不健康的飲食習慣，長遠更會增加長大後患上糖尿病、心臟病等非傳染病的風險。為使下一代能健康成長和愉快學習，我們需高瞻遠矚，即時行動，為學童未來健康及早籌謀。

作為消費者，家長當然希望學校午膳價廉物美，孩子在享用時能吃得開心又健康，惟部分家長未必意識到選擇合適的學校午膳供應商的重要性。其實，在選擇午膳供應商的課題上，無論校方或家長都應理解到一份健康的學生午膳來之不易，整個過程不單牽涉到老師們在教學以外的大量行政工作，以確保整個過程兼顧公開、公正及公平等原則；更需要廣納意見，將學生及家長的渴求如實反映到供膳的質量上。

衛生署建議學校及家長於選擇午膳供應商時，除了考慮食物衛生、供應商營運資料、價格等因素外，更應考慮供應商提供合乎營養價值午膳的能力。同時，校內的「膳食專責委員會」及負責老師需竭力維護整個招標及挑選過程的公開、公平及公正性。

自「健康飲食在校園」運動開展以來，衛生署與教育局及相關持分者合作，制定一系列參考資料並於期後輯錄成書，期望為學界及家長在選擇午膳供應商一事提供具體協助。本版為2018年4月的修訂版本，主要修訂源自衛生署收集學界和業界意見後作出的更新。另外，由於教育局、環境保護署、食物環境衛生署和廉政公署等機構或會修訂其相關通告或指引文件內容，故學界在選擇午膳供應商時亦宜加以參考。我們歡迎學界參考書內的建議流程及範本文件，制定校本措施來選擇午膳供應商，實踐健康飲食在校園。