

廚師營養烹調培訓工作坊

「健康飲食在校園」運動目的是向學童提倡健康飲食，而小學午膳供應商及學校飯堂於這方面擔當着重要角色。

為使學校午膳供應商、學校飯堂的廚師及負責設計食譜的人員了解學童的營養需要，並初步掌握健康午膳食譜設計及改良的技巧，衛生署自 2007 年起舉辦「廚師營養烹調培訓工作坊」。工作坊介紹了《學生午膳營養指引》，並分享「香港小學午膳營養素測試 2018」的結果。為配合「學校午膳減鹽計劃」，工作坊亦重點介紹如何估計午膳的鈉含量，並就減鈉方法提供可行的建議。

於 2020 年 8 月 14 日以網上視像教學形式舉辦的「廚師營養烹調培訓工作坊」，共有以下 9 間學校午膳供應商及學校飯堂的同工參與（按英文字母排序）：

- 美味王餐飲管理有限公司
- 盈信膳食天地
- 鮮營餐飲服務
- 香港美食有限公司
- 冠萬國際有限公司（紅蕃茄小食部）
- 美利飲食有限公司
- 寶覺中學
- 帆船美膳製作有限公司
- 聖雅各福群會 — 滋味廚房



衛生署營養師以網上視像教學形式講解營養資訊



網上視像教學版面



衛生署營養師安排網上考試評核和試後解答問題