

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 8 月起舉辦「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 2024 年 8 月 2 日舉辦的「廚師營養烹調培訓工作坊」，共有以下 16 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）：

- 泛亞飲食有限公司 - 活力午餐
- 龍記飲食有限公司
- 啓思中學
- 丹尼食品有限公司
- 美味王餐務有限公司
- 盈信膳食天地
- 豐盛飲食管理有限公司
- 珍薈美食到會有限公司
- 新 5 餐集團有限公司
- 海潤午餐（香港）有限公司
- 香港好食品製造廠有限公司
- 美利飲食有限公司
- 帆船美膳制作有限公司
- 祥發食品（香港）有限公司
- 聖貞德中學
- 飯盒叔叔

相片集

