

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 2025 年 8 月 1 日舉辦的「廚師營養烹調培訓工作坊」，共有以下 15 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
- 工程及醫療義務工作協會 - 展毅中心
- 明愛馬鞍山中學（附設宿舍）
- 美味王餐務有限公司
- 豐盛飲食管理有限公司
- 鮮營餐飲有限公司
- 德望小學暨幼稚園（小學部）
- 優品（香港）飲食有限公司
- 冠萬國際有限公司
- 美利飲食服務有限公司（四洲集團）
- 美利飲食有限公司
- 保良局余李慕芬紀念學校（宿舍）
- 聖士提反書院
- 飯盒叔叔
- We Serve Kitchen Catering Company Limited

相片集

