

學校午膳供應商營運資料

供應商名稱	食物製作						食物分量#						食物質素^						參與「學校午膳減鹽計劃」	人員培訓		填報日期	
	烹煮模式			營養服務			特別膳食餐飲			提供不同的午膳分量給幼小/高小	3:2:1的容量比例	提供添菜服務	提供添菜服務的安排	最少10%全穀麥/添加蔬菜食物類	提供最少一份蔬菜	提供一份水果	不提供甜品	不提供「強烈不鼓勵供應的食品」		減少提供「限制供應的食品」	營養培訓		
	即日煮食進食	速凍烹調	校內現場分份	其他	自聘營養師	營養分析軟件	其他	食物敏感學堂	少數族裔學堂														其他
伴百味有限公司	✓	✓	✓		✓			✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			05/01/2024		
泛亞飲食有限公司-活力午餐	✓	✓		供膳模式相當靈活，可協助學校轉換原來供膳模式，或配合學校運作，設計符合校方需要的供膳模式。	✓	✓	自聘全職營養師可持續研究學生的營養需求，設計適合的餐單。營養師更可安排到校舉辦營養講座，協助推動健康飲食活動。外聘營養師可進一步為餐單提供營養建議，及撰寫營養資訊，供家長及學童免費於其公司網站瀏覽。	餐單上有成分提示：標示食物含有的致敏原（如蛋類、奶類、蠶豆及花生等食物），學生可按個人需要選擇。		每天均提供不同肉類供學生享用，學生可按其飲食需要選擇適合自己的餐飲。		可配合學校的特別活動，如佛誕提供素餐、聖誕節提供聖誕特色餐或於學校週足日、運動會等活動當日提供輕便小食餐盒。	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1.營養師定期向員工提供有關食物營養的培訓 2.參與衛生署舉辦的「廚師營養烹調培訓工作坊」 3.定期安排員工參加有關食物營養的講座及工作坊 4.定期瀏覽「健康飲食在校園」運動專題網頁，獲取更多營養資訊 5.參與HACCP及ISO22000食品安全培訓	26/10/2023
路德會迦南食物製造中心	✓												✓	✓		✓	✓	✓			衛生署舉行的不定期培訓	21/12/2023	
龍記飲食有限公司	✓				✓								✓	✓	✓	✓	✓	✓				04/01/2024	
金巴斯集團香港有限公司	✓		✓		✓	✓	參考《學生午膳營養指引》及「學校午膳食品分類表」編制餐單	不含堅果，花生，蛋，牛奶，海鮮，大豆，小麥		提供豬肉以外的蛋類選擇		全蛋及蛋奶素食	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	內部培訓，營養師每月提供有關食物營養的資訊	08/01/2024
丹尼食品有限公司	✓		課室分份		✓	✓	1.由註冊營養師及行政總廚聯隊編制餐單 2.遵循《學生午膳營養指引》編制餐單，符合「至「營」學校認證計劃」的要求 3.定期到校聽取學校、家長及學生意見	每天安排最少一款不含流行致敏原的餐飲		每天提供素食及豬肉以外的餐飲			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1.營養師每月向員工提供有關食物營養的資訊 2.營養師定期向員工提供有關食物營養的培訓及考核 3.參與衛生署舉辦的「廚師營養烹調培訓工作坊」 4.定期安排員工參加有關食物營養的講座及工作坊	13/11/2023
美味王餐務有限公司	✓		✓		✓	✓	與靈實醫院合作，由註冊營養師編制餐單	在餐單上標示普遍之致敏食物，每天提供不同種類的肉食給學生選擇。		每日提供一款素食餐			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1.衛生督導員培訓 2.廚師營養烹調培訓工作坊 3.幼兒膳食營養工作坊	20/12/2023
良膳廚坊	✓				✓			無花生食物		戒蛋或戒豬肉			✓	✓	✓	✓	✓	✓				31/10/2023	
盈信膳食天地	✓		✓		✓	✓	由註冊營養師及行政總廚聯合編制餐款，並按衛生署《學生午膳營養指引》要求製作，亦提供專業營養講座配合學校推廣學生營養知識。	餐單有標示致敏原食材及提供平台查詢相關資料		素食餐			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	外部培訓： 1.參與衛生署「廚師營養烹調培訓工作坊」 2.參與衛生署「學校午膳減鹽計劃」 3.參與食物環境衛生署有關食物衛生及安全課程講座 4.參與「食品科學顧問」系統培訓ISO9001品質管理及HACCP/ISO22000食品安全體制運作 內部培訓： 1.由營養師按衛生署《學生午膳營養指引》要求培訓相關操作人員 2.由衛生經理按食物環境衛生署食物及環境處理安全操作要求培訓員工 3.由HACCP TEAM培訓相關CCP/OPR監控及SSOP操作 4.由職業安全小組培訓有關職安計劃要求及操守	31/10/2023
豐盛飲食管理有限公司	✓				✓			✓		✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		29/12/2023	
四季美食有限公司	✓		✓					有標示花生、果仁類					✓	✓				✓	✓			29/12/2023	

學校午膳供應商營運資料

供應商名稱	食物製作						食物分量#				食物質素^				參與「學校午膳減鹽計劃」	人員培訓		報備日期		
	烹煮模式			營養服務			特別膳食餐飲			提供不同的午膳分量給初小/高小	3:2:1的容量比例	提供添菜服務	提供最少一份蔬菜	提供一份水果		不提供甜品	不提供「強烈不鼓勵供應的食品」		減少提供「限制供應的食品」	營養培訓
	即日烹煮進食	速凍烹調	校內現場分份	其他	外判營養諮詢服務	營養分析軟件	其他	食物敏感學童	少數族裔學童											
鮮登餐飲服務	✓		✓	食物部份 / 學校飯堂 / 課室分份 / 樓層分份等	✓	✓	參照《學生午膳營養指引》及「至『登』學校認證計劃」的要求編制午膳餐單	在餐單上標示較普遍之致敏食物，如海鮮、奶、花生或蛋等	素食餐		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	參與衛生署舉辦的「廚師營養烹調培訓工作坊」及「幼兒膳食營養工作坊」。	02/01/2024	
珍香美到會有限公司	✓																		19/12/2023	
新5餐集團有限公司	✓				✓	✓		在餐單上標示普遍之致敏原食物			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	定期安排員工參與衛生署舉行的營養講座及工作坊	20/12/2023	
海潤食品（亞洲）有限公司	✓	✓			✓	✓		在餐單內標明致敏原			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	營養師定期為員工提供培訓	20/12/2023	
香港食全食美餐飲有限公司	✓					✓		✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		08/11/2023	
香港美食有限公司	✓		✓			✓					✓							員工定期參與衛生署舉辦的「廚師營養烹調培訓工作坊」	02/11/2023	
香港好食品製造廠有限公司	✓				✓						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	衛生署網頁	21/12/2023	
晉康糖	✓	✓	✓		✓						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		21/12/2023	
La Casa Management Company LTD	✓	✓						每款飯餐都有註明致敏成分	有素食飯餐，註明各款肉類供學童/家長選擇	所有飯餐均為無堅果飯餐	✓								13/11/2023	
樂「膳」堂營養膳食服務中心	✓				✓				素食餐單		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ISO內部審核員培訓，HACCP及衛生培訓。	04/01/2024	
美思餐飲服務有限公司	✓						由學校營養師提供營養意見	透過與校方溝通後，提供相關安排。			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	透過與校方溝通後，提供相關安排。	29/12/2023	
美利飲食服務有限公司	✓				✓						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	添飯，菜及汁	21/12/2023	
美利飲食有限公司	✓	✓		配合學校需要，提供課室及樓層分份、學校食堂形式。	✓		1.所有午膳餐盒，均參照衛生署《學生午膳營養指引》及「至『登』學校認證計劃」內之建議營養攝取量指引，由總主廚設計及編制營養午膳餐單 2.定期到校聽取學校、家長及學生意見	提供素食及敏感餐	提供素食餐		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	配合學校需要，可按要求提供添菜服務	05/01/2024	
											1.營養師提供食物營養的資訊、培訓及考核 2.參與衛生署舉辦的「廚師營養烹調培訓工作坊」及「幼兒膳食營養工作坊」 3.參與食物環境衛生署舉辦的有關食物衛生及安全課程講座 4.根據HACCP及ISO22000標準提供食品安全培訓									

學校午膳供應商營運資料

供應商名稱*	食物製作										食物分量#				食物質素^					參與「學校午膳減鹽計劃」	人員培訓		報稱日期			
	烹煮模式			營養服務			特別膳食餐飲				提供不同的午膳分量給初小/高小	3:2:1的容量比例	提供添菜服務	提供添菜服務的安排	最少10%全穀麥/添加蔬菜穀物類	提供最少一份蔬菜	提供一份水果	不提供甜品	不提供「強烈不鼓勵供應的食品」		減少提供「限制供應的食品」	營養培訓				
	即日烹煮進食	速凍烹調	校內現場分份	其他	外判營養諮詢服務	營養分析軟件	其他	食物敏感學堂	少數族裔學堂	其他														營養培訓		
帆船美膳制作有限公司	✓		✓	標冊分份：在學校加設廚房和餐廳食室，提供即場烹煮食物	✓	✓	按衛生署《學生午膳營養指引》及「至『營』學校認證計劃」的要求編制午膳。營養師負責編寫配方及進行測試，確保午餐符合「學校午膳減鹽計劃」之要求和目標	在餐單上標示普遍之致敏食物，如蛋、海鮮、花生、菇菌類等	每日提供一款素食及一款清真肉類	如家長對食物成分有疑問，可安排專人解答及跟進	✓	✓	✓	1.可按學校要求提供（即場煮菜）的服務 2.為有需要學生提供添菜服務並分派至指定地點或課室	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	全體已參加由衛生署及香港生產力促進局舉辦的有關營養烹調和衛生督導員的課程。公司營養師定期舉辦營養知識課程	05/12/2023
祥發食品（香港）有限公司	✓		✓		✓	✓		每天有多款餐單（包括不含致敏食材）	每天餐單有各種肉類以供選擇		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	營養師每2個月會有一次保存食材營養及食材處理培訓	20/12/2023
索迪斯（香港）有限公司	✓		✓		✓		提供有關食品的清晰資訊以及有關食物敏感、少數族裔人士的信息	每個食譜上都有食物過敏標籤	每個食譜上都有食物過敏標籤，例如素食、牛肉、雞肉、魚和堅果等。		✓	✓	✓	實際需求基礎上增加2-5%，應避免過多浪費食物的情況	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	透過線上培訓或現場簡報定期進行培訓	21/12/2023
聖雅各福群會	✓				✓			在餐單上標示致敏食物，如花生、海鮮、奶或蛋等	在餐單上註明牛肉或豬肉	痛風餐、糖尿病餐、低鹽餐、碎餐、特餐、糖餐	✓	✓	✓	學校需提早三個工作天要求提供添菜服務	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	每年一次	13/11/2023
星級廚房有限公司	✓	✓						可走蛋或奶	素食		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	衛生署課程	28/12/2023
拔萃飲食發展有限公司	✓		✓	承辦飯堂	✓	✓	由客戶自行設定餐單	特別烹煮		提供糖尿餐、痛風餐、碎餐、免治餐及糖餐	✓	✓	✓	每班一桶，自行分配	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	每月一次	22/12/2023
飯盒叔叔	✓				✓			清真餐			✓	✓	✓	如學校要求，可配合	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	19/12/2023
大家好食品製造中心	✓										✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	05/01/2024	
永記膳食公司	✓					✓		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	20/12/2023	

聲明：以上資料由供應商提供
*按英文字母排序

最後更新日期 17/01/2024

說明：
- 能提供更多不同分量的午膳給初小和高小的學生
- 3:2:1的容量比例：穀物類、蔬菜類和肉、魚、蛋及代用品佔餐盒容量的比例是三比二比一（即最多是穀物類，其次是蔬菜類，而肉、魚、蛋及代用品佔最少）
- 提供添菜服務：可按要求提供添菜服務

^ 說明：
- 最少10%全穀麥/添加蔬菜穀物類：每天最少一款午膳餐飲提供含最少10%全穀麥或添加蔬菜的穀物類食品（適用於每天供應多於一款含穀物類的午膳餐飲）
- 每週最少兩個上課天提供含最少10%全穀麥或添加蔬菜的穀物類食品（適用於每天只供應一款穀物類的午膳餐飲）
- 提供最少於一份蔬菜：每個午膳餐飲提供最少一份蔬菜
- 提供一份水果：每天提供一份水果
- 不提供甜品：不提供任何甜品
- 不提供「強烈不鼓勵供應的食品」：不提供「強烈不鼓勵供應的食品」，例如油炸食品、含動物脂肪、植物性脂肪和反式脂肪的食品、鹽分極高的食品、含咖啡因或甜味劑的食品（只適用於小學生）、「少鹽為佳」的飲品
- 減少提供「限制供應的食品」：減少提供「限制供應的食品」，包括添加了脂肪或油分的穀物類、脂肪比例較高的肉類及煙皮禽肉、加工或醃製的肉類、蛋類及蔬菜類食品、高脂肪、高鹽或高糖的醬汁或夾心、全脂奶品類。
- 如一週有四或五個上課天，該週不多於兩天提供此類食品；
- 如一週有兩或三個上課天，該週不多於一天提供此類食品；
- 如一週只有一個上課天，該週便不應提供此類食品

詳情請參考：
《學生午膳營養指引》(https://school.entsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf)
「學校午膳食品分類表」(https://school.entsmart.gov.hk/files/pdf/Lunch_Classification_tc.pdf)
《學生小食營養指引》中「少鹽為佳」的例子(https://school.entsmart.gov.hk/files/pdf/snack_guidelines_bi.pdf)