

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，使飲食惡習日益加深，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。讓學童在學校享用健康午膳，並從小養成良好飲食模式，是我們共同的願望及責任。

作為消費者，家長當然希望學校午膳價廉物美，孩子能吃得開心又健康，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其後輯錄成書，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2019年9月的修訂版本，納入衛生署從學界和業界所收集的最新意見。另外，由於教育局、環境保護署、食物環境衛生署、廉政公署和創新科技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應參考最新的相關資料。我們歡迎學界參考本手冊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。