

午膳安排

1. 「至『營』學校認證計劃」

本校今年度成功獲得衛生署繼續頒發「健康午膳優質認證」和「健康小食優質認證」資格，並獲得嘉許為「至營」學校。因此，本校繼續推行「至『營』學校認證計劃」，透過此計劃，本校希望製定及執行健康飲食政策，持續推廣健康飲食，鼓勵學生培養均衡飲食的習慣，建立一個健康飲食的校園環境，並在生活中實踐。

2. 健康午膳

2.1 本校與午膳供應商所簽訂的合約中，已訂明所有餐盒須根據衛生署編製的「學生午膳營養指引（2014年6月修訂版）」製作。五穀類食物、蔬菜和肉類佔飯盒容量的比例分別應為 **3:2:1**（即最多是飯／粉／麵，其次是蔬菜，最少是肉類）。

2.2 家長如為子女預備午膳餐盒，請參考「學生午膳營養指引」，午膳應提供最少一份蔬菜（即半碗煮熟的蔬菜）和**不含「強烈不鼓勵」的食品**（例如油炸食物、鹹魚、鹹蛋或臘腸等鹽分極高的食物及甜品）

3. 丹尼食品有限公司繼續是本年度的午膳供應商，有訂購午膳的學生如因病假、覆診或因事要早退，必須要在當日早上 8:00-9:30 前致電午膳供應商安排退飯。午膳供應商聯絡電話是 27598251。