丹尼食品有限公司（丹尼食品）成立至今已有12年，一直堅持每日配合營養師要求的餐單，新鮮製作既有營養又美味的學童午膳。開業至今廣獲外界認同，得到本港多所學校的信賴及支持。早在10年前，丹尼食品為配合將軍澳區推行「健康城市」的活動，與基督教靈實協會註冊營養師合作設計餐單，率先為區內的香海正覺蓮社佛教黃藻森學校提供營養午膳，成為首間提供多款健康餐的供應商，也奠定了公司今後發展營養膳食的基礎，開創了即日新鮮製作健康膳食的先河，遂成為現時全港服務最多至『營』學校的午膳供應商。除了主動鼓勵及協助學校申請「至『營』學校認證」，更大力支持由衛生署舉辦的「水果日」，務求向學校的師生宣揚健康飲食文化。

丹尼食品冠業界 至「營」服務No.1

▲多款健康有營的午餐，不但美味可口，而且具營養價值。

▲即日新鮮製作營養午膳，令人食指大動。

▲廚師採用蒸、煮及焗的方法，保持食材的營養和味道。

▲員工即時將餐盒放入保溫箱，以便保溫。

丹尼食品負責人對食品製作具高瞻遠矚的視野，早已堅持午膳設計必須以「營養」為先，致力貫徹「用心每天新鮮製作・優質學生營養飯盒」為發展方向，是締造營養午膳的先行者。丹尼食品為持續提升學生的營養水平，除公司自僱營養顧問設計餐單外，每月把餐單交給外聘營養師審批，期望以第三者的客觀角度審視餐單，力求每個飯盒都是美味優質的至營午膳。

丹尼食品深明學童午膳是培養學生良好飲食習慣的重要關鍵，因此有必要在校內主動帶起健康至營的飲食文化。因此，今年初創新印發了《丹尼快訊》，除了為師生及家長提供具教育意義的營養及環保資訊外，亦希望藉此加強與教師、學生及家長的互動及了解。

▲《丹尼快訊》

積極推廣健康午膳文化

丹尼食品為了讓學生吃得健康，每天提供4款營養午膳供學生選擇，在白飯加入糙米、紅米等高纖穀類，增加學生的膳食纖維。所有午膳的健康標準皆遵循衛生署的3:2:1及三低一高指引，確保學生能吸收均衡的營養。調味亦清淡適宜，絕不使用味精、人造色素及防腐劑，亦嚴格監控使用油的分量；採用蒸、煮和焗的健康方法烹調新鮮食材；所有餐盒均於每天早上新鮮處理及烹煮（Fresh Cook），這樣可保持新鮮食材的營養、味道及口感，更確保餐盒不會因冷凍翻熱的過程而增加細菌滋生的風險。另外，丹尼食品會為學童提供原個新鮮水果及定期到校舉辦營養講座，積極推廣至營校園的健康午膳文化。

元朗官立小學 取得至「營」 丹尼食品合作 學校認證

▲吳麗雙校長（中）與家長林太（左）均表示，學校加入「至『營』學校認證」的行列，有效爭取家長的信任，樂見學校為其子女未來健康及早籌謀。

▲丹尼食品積極協助學校取得衛生署的「至『營』學校」認證

▼丹尼食品營養師為元朗官立小學舉辦營養講座

▲經常進食原個水果，吸收充足營養。

元朗官立小學自2008年轉為全日制後，大部分學童留校午膳。校方認為是培養學童建立健康飲食習慣的大好時機，於是參與由教育局與衛生署合辦的「至『營』學校認證」計劃，在2009/2010學年取得基本認證，其後更進一步深化健康飲食在校園的計劃，大力支持推動校園健康飲食文化，無論在行政措施、提供午膳、監察小食、進行教學及宣傳層面均全面符合認證要求，更於2010/2011與午膳供應商丹尼食品合作，令學校取得「至『營』學校認證」。

助學生建立健康飲食習慣

吳麗雙校長表示：「開始落實校園午膳時，學校老師和家長均上下一心循序漸進地推行，鼓勵學童透過多元化及有趣味的主題活動，包括『我班最有「營」』活動、『健康飲食在校園』講座、『健康飲食問答遊戲』、『開心「果」日校園派對』及參加由午膳供應商安排的參觀廚餘回收工場及瀏覽網頁等認識健康營養資訊，學習選擇有營養食物、健康烹調方法、了解環保知識及珍惜食物等，從而建立健康有營養的綠色飲食習慣。」

羅主任補充稱：「學校為令午膳符合3:2:1的比例，每日按照衛生署編制的《小學午膳營養指引》，就午膳餐單設計進行各項要求；而午膳供應商丹尼也即時作出修訂及檢討，嚴格監控午膳的質素及營養標準，確保學生能夠吃到營養均衡的健康午膳。」

家長林太指出，學校為進一步培育和強化學生的健康飲食習慣，每年舉辦連串的活動，有條理和規律地推行健康飲食教育，大大提升家長及師生的健康飲食意識。其實，很多家長也歡迎學校申請「至『營』學校認證」，並主動配合學校的步伐，鼓勵子女在校進食高纖、少油、少鹽和少糖的食物，令他們健康成長和愉快學習。

▲►學生在校園開心用膳，為校園生活添上色彩。