



▲學生一起進餐，是一個非常好的溝通機會，並可讓他們學習餐桌禮儀。



▲港九街坊婦女會孫方中小學設置中央廚房後，午膳供應商每天會在學校烹煮新鮮蔬菜和米飯。盛餐的飯盤可以每日清洗，學生又可以自行決定分量，廚餘因此大大減少，又可令學生養成不會隨便浪費的習慣。



▲港九街坊婦女會孫方中小學盧校長表示這位同學胃口十分好，他已經加了三次飯鏟。



▲港九街坊婦女會孫方中小學一、二年級同學留在班房用膳，三至六年級同學則被安排在有蓋操場用膳。

一頓學生餐，看來簡單又不起眼。不過若由一粒稻米計起，一棵蔬菜、一塊鮮肉，到最後要烹調成一個學童飯盒，還要每天大量供應，就殊不簡單了。除了要色香味美，更要營養均衡，還有每天準時運抵學校，再在同一時間分配給數百位學生享用……當中過程煩瑣複雜，而且不容有失。文：陳小倩 | 圖：香港電台

別以為飯盒供應商只是預製食物，把餸菜混在一起便大功告成。一頓簡簡單單的學生飯盒其實來之不易。梅子安先生是一間大型午膳供應商的行政總裁，他表示，工人每天早上7時便要全力開工，不停洗菜、切菜和烤肉。由於每日午餐的產量高達3萬份，他們要邊生產、邊打包，還要預計運送途中可能出現的交通阻塞，真是秒秒鐘與時間競賽。

送飯予3萬學生

梅先生說：「萬一你遲到，大件事了。成千個學生坐著等，不知如何是好，有些小朋友更會因此不开心。」為了萬無一失，梅先生有一套完備的應變措施：萬一蔬菜供應在清關時滯留，他們會與本地供應商購入，以確保供應不受影響。他們也有一星期的肉類儲備，以防萬一。

每日能否順利製作並運送3萬份午餐，可直接影響90間學校的學生，故此午膳供應商內同事間的團隊精神變得尤其重要。員工們都知道必需緊守各自的死線，並有默契地協調工作，所以他們的緊張程度不次於老闆。供應商每天亦會留意電台的交通消息，避免運輸有任何延誤。

「中央廚房」減浪費

午膳運抵學校了，盛載給學生的，卻不一定是飯盒。位於大埔的港九街坊婦女會孫方中小學，是其中一間使用「中央廚房」形式提供午膳的校園，每朝早午膳供應商都會派人到學校，首先清潔由小食部改建而成的中央廚房，然後開始煮白飯、烩菜，務求學生能嘗到飯香和沒變黃的蔬菜，而其他餸菜則由供應商在工場預製，運抵學校後加熱再即場派發。

盧秀枝校長表示，未有「中央廚房」以前，學校每天消耗數百個飯盒，因為飯盒早在廠房預製，分量一致，低年班學生往往吃不完，轉眼便連飯盒一同送往堆填區，「中央廚房」成立後，廚餘大大減少，學生又可養成不會隨便浪費的習慣。盧校長又補充，學生用膳後要自己清潔桌面、收拾椅子，也是一個學習自理的機會。

阿媽愛心飯盒

說到為學生午飯着緊，怎少得了家長的份兒？不少家長每天都不辭勞苦，精心炮製愛心飯盒，風雨不改送到校門。翟太的兩名子女就讀孫方中小學，吃不慣供應商的飯，但最喜歡媽媽做的飯菜。所以打從一年級起，他們都央求媽媽做菜送飯。翟太疼愛子女，就算多忙都會抽空買菜下廚，趕在午飯時間前親自將飯送到學校。準備一個飯盒，殊不簡單呢！

香港電台電視節目《香港故事——香港衝線》藉着各行各業「衝線」的故事，反映港人生活的不同面貌，當中盡見創意和拼勁。第七集「午膳來了」將於3月24日（星期一）晚上7時，在港台電視31及亞洲電視本港台播映；港台網站 tv.rthk.hk 同步直播及提供節目重溫。



▲今天翟太為兩位就讀小學的子女精心烹調了一道「金菇牛肉卷」。



▲午膳供應商梅先生正在監控食物的品質。

CopyRights 2008 by Metro Publishing HK Ltd.