

1.1 健康飲食指引

- 「均衡飲食」是健康生活的基礎，須按飲食金字塔的比例來進食，便能在日常飲食中攝取均衡的營養，使身體健康，並能預防一些和飲食有關的疾病，希望能達致「均衡飲食」的健康生活基礎。



<p>吃最多：五穀類</p> <p>主要功能： 豐富澱粉質，少量維他命B及植物性蛋白質，主要功用是提供熱能，補充消耗及維持身體正常體溫。全麥五穀類食物更含豐富纖維素，有助大便暢通防止便秘</p>		<p>食物來源： 各類粉、麵、米(紅米、糙米、白米)、麥片、麵包，餅乾及根莖類(薯仔、芋頭)食物。</p>
<p>吃多些：蔬菜、瓜果類</p> <p>主要功能： 含胡蘿蔔素，維他命A、B、C及多種礦物質，能保持細胞健康及增強抗力。含豐富纖維素，能防止便秘，並減低患上痔瘡，大腸癌等機會。</p>		<p>食物來源： 各類蔬菜、瓜類及水果，每天吃2份水果及3份蔬菜。</p>
<p>吃適量：肉、魚、蛋及代替品</p> <p>主要功能： ● 含豐富蛋白質，助長發育、修補細胞及維持體內新陳代謝的需要。紅肉及肝類含豐富鐵質，有助製造血紅素，預防貧血。但肉類含有頗多的脂肪，多吃會引致肥胖、高血壓、高膽固醇、心臟病和中風等病症。 ● 奶品類食物含豐富鈣質，蛋白質，維他命D及多種維他命B，保持牙齒及骨骼健康，有助預防骨質疏鬆症。</p>		<p>食物來源： 肉類如豬、牛、羊及家禽等；各類魚及海產；蛋；豆類如豆腐、黃豆、白豆、眉豆、紅豆、綠豆等；奶品類如牛奶、芝士、乳酪、雪糕等，學生愛好吃肉，應多加注意，幫助學生控制食肉的分量。</p>

吃最少：油、糖、鹽類	
<p>主要功能： 油和糖提供熱能，多食可引致肥胖、高血壓、高膽固醇、心臟病、中風等。鹽維持體內水份平衡，多食可導致高血壓。</p>	<p>食物來源： 牛油、花生油、粟米油、忌廉、糖果、汽水、全脂奶品類、加工或醃製的肉類、蛋類及蔬菜類食品、鹹菜、鹹魚，各式醬油及調味料等，但此等食物應盡量減少。</p>

每天喝6至8杯流質飲品	
<p>主要功能： 調節體溫、輸送營養素及帶走血液中的廢物。若失去大量水份(即脫水)便會有以下症狀包括疲勞、面紅、頭暈、出現幻覺，嚴重的更會有抽筋及中暑。</p>	<p>水份來源： 開水及各式飲品如果汁、湯、奶(脫脂奶較健康)、清茶等。每天宜喝6-8杯。</p>

2. 人體從食物中吸收熱量來維持身體的正常活動，供應體力及保持體溫。若身體吸收過多的熱量或消耗過少，剩餘的熱量便會儲存起來，成為脂肪。熱量單位是千卡(kilocalorie)，一千卡是指使一公斤(一升)的水升高攝氏一度時所需的能量。每人每天需要的能量因人而異，與年齡、性別、工作性質及活動有關。通常來說，發育中的兒童、青少年及懷孕期或哺乳期婦女，需要較多的能量，而隨著年齡的增長，成人所需的能量會逐漸減少。另一方面，每天熱量的需求亦按氣溫及個人活動量而異。

下表列出了不同年齡和性別的人每天所需的熱量：

年齡	男(千卡)	女(千卡)	附註
6	1700	1600	
7	1800	1700	
8	1900	1800	
9	2000	1900	
10	2100	2000	
11	2200	2100	
12	2300	2200	
12至15	2700	2300	
19至35	2800	2000	
		2400	懷孕期
		2500	哺乳期
36至55	2500	1800	
56-75	2100	1500	

3. 健康飲食原則
- 飲食均衡；
 - 保持理想體重；
 - 少吃鹽；
 - 少吃糖；
 - 少吃脂肪；
 - 多吃高纖維食物。

4. 要衡量一個人的體重是否適中，可透過不同的方法，包括：
 方法(一)：身高別體重圖是按兒童的身高，評估兒童的體重是否合正常比例。

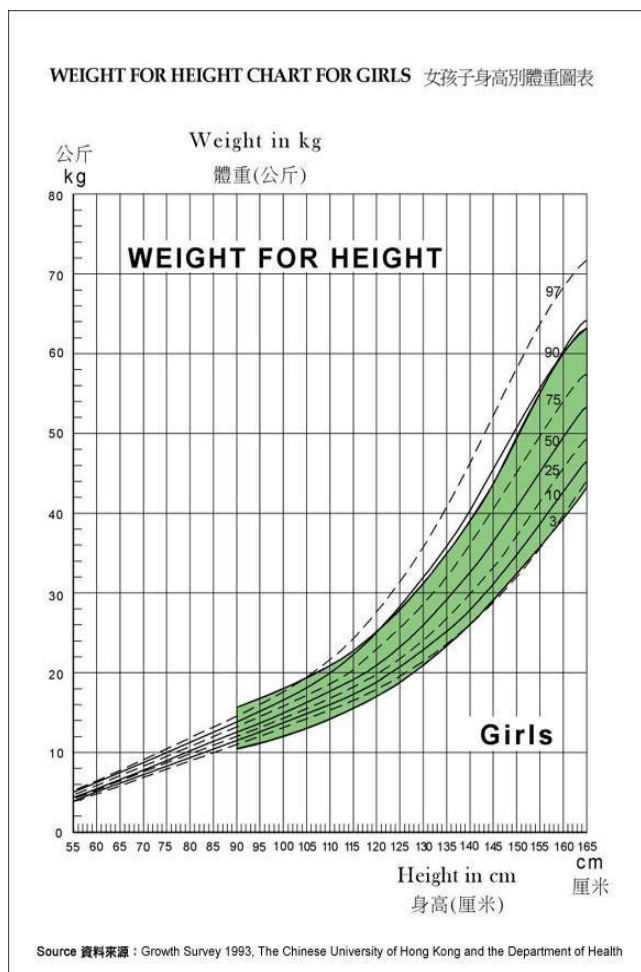
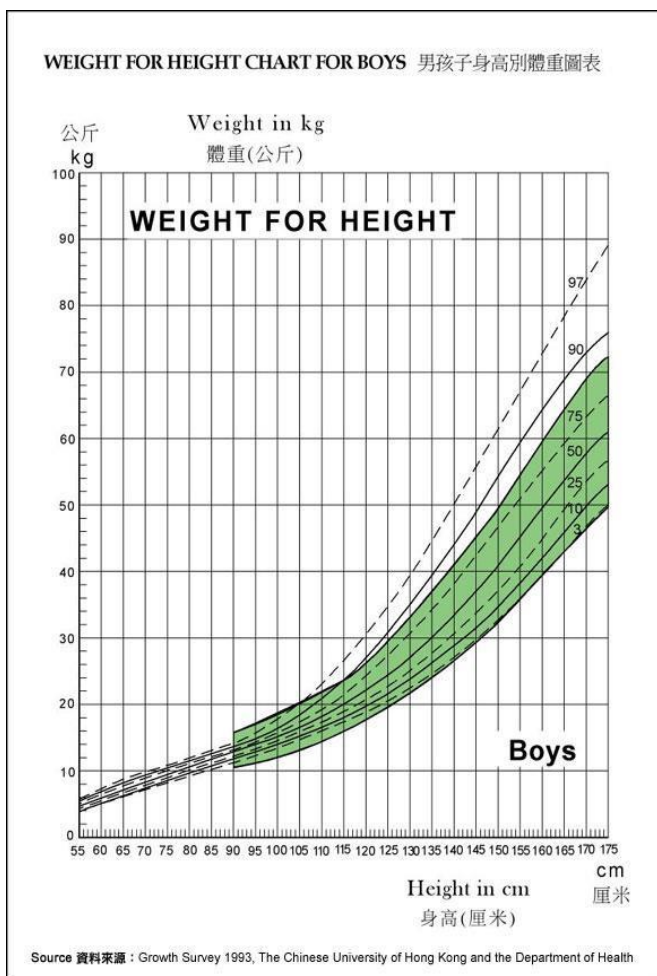
用法說明

步驟(一)：量度兒童的身高及體重

步驟(二)：按兒童的性別，運用男童或女童的身高別體重圖作量度標準

步驟(三)：先在圖中找出兒童的身高及體重，再分別向上及向右拉，直至找出會合點

- 正常的兒童身高體重比例都會在第三個百分位至第九十七個百分位之內。
- 體重過重：若兒童的體重在身高別體重圖中位數(第五十個百分位線上的數值)的120%或以上，兒童的體重便屬過重。
- 體重過輕：若兒童的體重在身高別體重圖中位數(第五十個百分位線上的數值)的80%或以以下，兒童的體重便屬過輕。



方法(二)：體重指數 – 即 BMI (Body Mass Index，身體質量指數)

體重指數是一套簡便的體重評估準則，世界衛生組織擬定了一套利用體重及身高計算體重指數的方法。(不適用於18歲以下的兒童)

身高(米)	理想體重範圍(千克)	身高(米)	理想體重範圍(千克)
1.45	41.5-51.0	1.66	54.5-66.5
1.46	42.0-51.5	1.67	55.0-67.5
1.47	43.0-52.0	1.68	56.0-68.5
1.48	43.5-53.0	1.69	56.5-69.0
1.49	44.0-53.5	1.70	57.0-70.0
1.50	44.5-54.5	1.71	58.0-71.0
1.51	45.0-55.0	1.72	58.5-71.5
1.52	46.0-56.0	1.73	59.0-72.5
1.53	46.5-57.0	1.74	60.0-73.5
1.54	47.0-57.5	1.75	60.5-74.0
1.55	47.5-58.5	1.76	61.5-75.0
1.56	48.0-59.0	1.77	62.0-76.0
1.57	49.0-59.5	1.78	62.5-76.5
1.58	49.5-60.5	1.79	63.5-77.5
1.59	50.0-61.0	1.80	64.0-78.5
1.60	50.5-62.0	1.81	65.0-79.5
1.61	51.5-62.5	1.82	65.5-80.0
1.62	52.0-63.5	1.83	66.0-81.0
1.63	53.0-64.5	1.84	67.0-82.0
1.64	53.5-65.0	1.85	68.0-83.0
1.65	54.0-66.0	1.86	68.5-84.0

體重指標計算機 <https://www.chp.gov.hk/archive/epp/tc/indexfe95.html?MenuID=16>

體重是否在理想體重範圍之內？

- 理想體重範圍：體重於理想體重的 10%間
- 體重過重：體重超過理想體重的 10%-20%
- 肥胖：體重超過理想體重之 20%以上

方法(三)：青少年及兒童適合用重高指數(WHI)來做肥胖體位判斷的標準

$$\text{重高指數} = \frac{\text{評估對象的體重(千克)} \div \text{身高(厘米)}}{\text{該年齡層的重高常數}}$$

$$\text{重高常數} = \frac{\text{該年齡層第 50 百分位的體重(千克)}}{\text{該年齡層第 50 百分位的身高(厘米)}}$$

3~18 歲兒童及青少年的重高指數

重高指數	體位評估
<0.8	瘦弱
0.80~0.89	過輕
0.90~1.09	正常
1.10~1.19	過重
≥1.2	肥胖

3~18 歲兒童及青少年的重高常數

年齡	(重高常數)	
	男	女
3 歲	0.156	0.157
4 歲	0.168	0.163
5 歲	0.177	0.174
6 歲	0.191	0.186
7 歲	0.205	0.198
8 歲	0.219	0.213
9 歲	0.241	0.227
10 歲	0.254	0.245
11 歲	0.278	0.367
12 歲	0.293	0.391
13 歲	0.316	0.31
14 歲	0.335	0.318
15 歲	0.351	0.329
16 歲	0.365	0.327
17 歲	0.368	0.327
18 歲	0.374	0.331

方法(四)：腰臀圍比值

- 腰臀圍比值能反映腹部肥胖的情況，亦即腰間積聚的脂肪量。
- 計算方法：腰圍(厘米)／臀圍(厘米)
- 根據研究資料顯示，男性的腰臀圍比值應少 1.0，女性則應少於 0.85，方為適中。

5. 查詢事宜

- a. 醫院管理局營養資訊中心熱線：2833 5220(二十四小時錄音資料服務)
- b. 衛生署 24 小時健康教育熱線：2833 0111(廣東話、英語、普通話)

6. 參考資料：

- 衛生署 - 兒童健康飲食金字塔(6 至11 歲)及青少年健康飲食金字塔(12 至17 歲)
http://www.cheu.gov.hk/files/her/exn_nutp_028bp.pdf
http://www.cheu.gov.hk/files/her/exn_nutp_029bp.pdf
- 衛生署2017健康飲食在校園
<https://school.eatsmart.gov.hk/b5/index.aspx>
- 衛生署2017學生午膳營養指引
http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/lunch_guidelines_bi.pdf
- 衛生署2022學生小食營養指引
http://school.eatsmart.gov.hk/files/pdf/snack_guidelines_bi.pdf
- 衛生署熱量知多少
https://www.chp.gov.hk/files/pdf/exn_nutp_058b.pdf
- 衛生署衛生防護中心-日日二加三
<https://www.chp.gov.hk/tc/static/100011.html>