## 埶量知哥少 Facts about Calorie and Energy



Department of Health

熱量知多少
熱量單位是Kilocalorie（千卡），一千卡是指使一公斤（一升）的水升高溫度攝氏一度時所需的能量。
每人每天需要多少能量是因人而異的，與年齡，性別，工作性質及活動量有關。

## 每人每天平均所需的能量（千卡）

|  | 男（千卡） |  |  | 女（千卡） |  |  | 女性： <br> 懷孕期＋200千卡 <br> 哺乳期 +500 千卡 |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| 7－10歲 | 1950 |  |  | 1850 |  |  |  |
| 11－14歲 | 2650 |  |  | 2300 |  |  |  |
| 15－18歲 | 2900 |  |  | 2400 |  |  |  |
| 體力活動水平 | 輕 | 中 | 重 | 輕 | 中 | 重 |  |
| 18歲以上 | 2400 | 2700 | 3200 | 2100 | 2300 | 2700 |  |
| 50歲以上 | 2300 | 2600 | 3100 | 1900 | 2000 | 2200 |  |
| 60歲以上 | 1900 | 2200 |  | 1800 | 2000 |  |  |
| 70歲以上 | 1900 | 2100 |  | 1700 | 1900 |  |  |
| 80歲以上 |  | 1900 |  |  | 1700 |  |  |

（資料來源：中國居民膳食營養素參考揖入量 中 中國營養學會2000）
從以上數字可見，發育中的兒童，青少年及懷孕期或哺乳期婦女，需要較多能量；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，在天氣寒冷的日子，每天所需熱量會提高，而活動量及工作量大的人，亦需要較多的能量。
假如每天吸取的能量低於每天消耗的能量，會阻礙身體的成長和引致體重下跌；反之，如果能量的供給超出日常消耗，如運動少或吃得太多，就會造成肥胖。所以維持適當的能量消耗與供給是非常重要的。
活動量少的人，不宜多吃高熱量的食物，如煎炸食物，糖果，甜品等，以免導致肥胖。而發育中的青少年，活動量大的人，懷孕期及哺乳期的婦女，應注意均衡飲食及足夠的熱量吸取•食物可分為五大類：（一）五穀類，（二）肉，魚，豆或蛋類，（三）蔬菜類， （四）生果類及（五）奶類，每天的食物都必須包括這五類食物。同時，由於每類食物所供應的熱量不同，要注意分量，以保持適當的體重平衡。

## Facts about Calorie and Energy

Kilocalorie (kcal) is the unit for measuring energy. One kcal equals to the amount of energy needed to heat up one kilogram (one litre) of water by one degree Celsius.
Daily energy needs vary among individuals, depending on their age, gender, job nature and physical activity level.

## Average daily energy requirements for individuals (kcal)

|  | Male (kcal) |  |  | Female (kcal) |  |  | Female: <br> Pregnancy + 200 kcal Breastfeeding +500 kcal |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| Aged 7-10 | 1950 |  |  | 1850 |  |  |  |
| Aged 11-14 | 2650 |  |  | 2300 |  |  |  |
| Aged 15-18 | 2900 |  |  | 2400 |  |  |  |
| Activity Level | Low | Medium | High | Low | Medium | High |  |
| Aged 18 above | 2400 | 2700 | 3200 | 2100 | 2300 | 2700 |  |
| Aged 50 above | 2300 | 2600 | 3100 | 1900 | 2000 | 2200 |  |
| Aged 60 above | 1900 | 2200 |  | 1800 | 2000 |  |  |
| Aged 70 above | 1900 | 2100 |  | 1700 | 1900 |  |  |
| Aged 80 above |  | 1900 |  |  | 1700 |  |  |

(Source: The Chinese Dietary Reference Intakes, Chinese Nutrition Society 2000)
As shown by the above figures, children and adolescents in developmental stages and pregnant or breastfeeding women require higher calorie intake, while energy requirements of adults decline gradually with age. Environmental temperature and activity level are also determining factors of our daily energy requirement. For example, we need more energy in cold weather; and people with high activity level or heavy workload have greater energy needs.
If we take in less energy than we use daily, our body growth will be hampered, leading to weight loss. On the contrary, our body will gain weight if we take in more energy input than we use daily, such as exercising less or eating too much. Therefore, it is rather important to maintain a good balance between energy input and output.
People with low activity level should stay away from energy-dense food such as deepfried food, candies and desserts to avoid becoming overweight. Adolescents in their developmental stages, physically active people and pregnant or breastfeasting women should maintain a balanced diet with sufficient calorie intake. Food can be divided into five main groups: (1) grains and cereals, (2) meat, fish, beans or eggs, (3) vegetables, (4) fruit, and (5) dairy products. All these groups should be included in our daily diet. To maintain a healthy body weight, we should eat the right amount of different food groups as they contain different energy content.

## 常見有關熱量的謬誤：

## 1．植物油的熱量較低

錯 雖然植物油不含膽固醇，植物油與動物油的熱量相同，它們的分別在於脂肪的種類，不是熱量 －植物油不含膽固醇，而且多屬不飽和脂肪。
2．水果的熱量較低，多吃也不會致胖。
錯 雖然水果熱量較低，但多吃也會積聚相當的熱量，例如五個橙約等於一碗飯所提供的熱量。按食物金字塔的建議，我們每天應進食兩至三份水果，以保持均衡飲食。

## Common Misconceptions about Energy

## 1．Vegetable oils contain less calories

Wrong：Vegetable oils，though cholesterol－free，contain the same energy content as animal fat．In other words，they differ by the type of fat instead of energy content． Vegetable oils have no cholesterol and most are unsaturated．

2．Fruit is low in calorie．You will not be getting fat even eating a lot of them．
Wrong：Although fruit contains less energy，eating a lot of them will still provide considerable energy．For example，the energy provided by five oranges is almost the same as one bowl of rice．As recommended in the Food Pyramid，we should have $2-3$ servings of fruit everyday to maintain a balanced diet．

## 常見食物的熱量含量表：

Table of energy contents of common food ：

| 五款類 Grains and Cereals | Portion | 卡路里（千卡） <br> Calories（kcal） |
| :---: | :---: | :---: |
| 白飯Cooked rice | 1中號碗（64克米） <br> 1 mid－size bowl（with 64 g of uncooked rice） | 234 |
| 白粥 Congee | 1中號碗（24克米） <br> 1 mid－size bowl（with 24 g of uncooked rice） | 88 |
| 米粉（熟，未連湯） <br> Rice vermicelli（cooked，without broth） | 1中號碗（140克） <br> 1 mid－size bowl（ 140 g ） | 173 |
| 河粉（熟，未連湯） <br> Rice noodles（cooked，without broth） | 1中號碗（140克） <br> 1 mid－size bowl（ 140 g ） | 284 |
| 意粉（熟，未連湯） <br> Spaghetti（cooked，without broth） | 1中號碗（140克） <br> 1 mid－size bowl（ 140 g ） | 174 |
| 通心粉（熟，未連湯） <br> Macaroni（cooked，without broth） | 1中號碗（165克） <br> 1 mid－size bowl（ 165 g ） | 167 |
| 上海麵 <br> Shanghai noodles | 1個（58克） <br> 1 cake（58 g） | 207 |
| 蛋麵 <br> Egg noodles | 1個（55克） <br> 1 cake（ 55 g ） | 215 |
| 伊龃 <br> E－fu noodles | 1個（細）（80克） <br> 1 cake（small）（ 80 g ） | 404 |


| 即食麵 Instant noodles | 1個（100克） <br> 1 cake（ 100 g ） | 455 |
| :---: | :---: | :---: |
| 麥皮（熟） <br> Oatmeal（cooked） | 1中號碗（生）（56克） <br> 1 mid－size bowl（uncooked）（ 56 g ） | 180 |
| 早餐粟米片 Breakfast cereal | 1中號碗（25克） <br> 1 mid－size bowl（ 25 g ） | 92 |
| 包，餅•糕點類 <br> Bread，Biscuits and Cakes | 分量 Portion | 卡路里（千卡） <br> Calories（kcal） |
| 漢堡包 Hamburger | 1個（102克） <br> 1 piece（ 102 g ） | 260 |
| 芝士漢堡包 Cheese burger | 1個（116克） <br> 1 piece（116 g） | 310 |
| 魚柳包 Fish fillet burger | 1個（142克） <br> 1 piece（ 142 g ） | 440 |
| 煙肉蛋漢堡包 Bacon and egg burger | 1個（138克） <br> 1 piece（ 138 g ） | 290 |
| 豬柳漢堡包 Sausage burger | 1個（117克） <br> 1 piece（ 117 g ） | 370 |
| 豬柳蛋漢堡包 Sausage and egg burger | 1個（167克） <br> 1 piece（ 167 g ） | 440 |
| 火腿三文治 Ham sandwich | $\begin{aligned} & \text { 1份 (122克) } \\ & 1 \text { serving ( } 122 \mathrm{~g} \text { ) } \end{aligned}$ | 262 |
| 芝士火腿三文治 <br> Cheese and ham sandwich | 1份（146克） <br> 1 serving（ 146 g ） | 353 |
| 熱狗包 Hotdog | 1個（120克） <br> 1 piece（ 120 g ） | 300 |
| 牛角包 Croissant | 1個（41克） <br> 1 piece（41g） | 180 |
| 方包（厚身） <br> Plain bread（thick slice） | $\begin{aligned} & \text { 1片 ( } 50 \text { 克) } \\ & 1 \text { slice ( } 50 \mathrm{~g} \text { ) } \end{aligned}$ | 125 |
| 猪仔包 <br> Plain bun | 1個（60克） 1 piece（ 60 g ） | 169 |
| 雞尾包 Cocktail bun | 1個（65克） <br> 1 piece（ 65 g ） | 221 |
| 菠雚包 Pineapple bun | 1個（70克） <br> 1 piece（ 70 g ） | 235 |
| 克力架餅 Cracker | 1塊（8克） <br> 1 piece（ 8 g ） | 35 |
| 甜茶餅 <br> Sweet biscuit | 1塊（8克） <br> 1 piece（ 8 g ） | 28 |
| 梳打餅 <br> Soda cracker | 1塊（15克） <br> 1 piece（ 15 g ） | 71 |
| 馬利餅 Marie biscuit | 3塊（15克） <br> 3 pieces（ 15 g ） | 35 |
| 㷎原厚薄餅（芝士） <br> Thick crust pizza（cheese） | 2件（200克） <br> 2 slices（200 g） | 492 |
| 薄脆薄餅（芝士） <br> Thin crust pizza（cheese） | $\begin{aligned} & \text { 2件 (150克) } \\ & 2 \text { slices }(150 \mathrm{~g}) \end{aligned}$ | 398 |
| 芝士蛋糕（直徑9时） <br> Cheese cake（ 9 ＂in diameter） | $\begin{aligned} & \text { 1/12個 } \\ & 1 / 12 \text { piece } \end{aligned}$ | 278 |


| 焗頻果批（直徑9吋） <br> Baked apple pie（ 9 ＂in diameter） | $\begin{aligned} & 1 / 6 \text { 個 } \\ & 1 / 6 \text { piece } \end{aligned}$ | 405 |
| :---: | :---: | :---: |
| 魚，蛋•肉類 Fish，Eggs and Meat | 分量 Portion | 卡路里（千卡） <br> Calories（kcal） |
| 雞肉香腸 <br> Chicken meat sausage | 1條（45克） <br> 1 piece（ 45 g ） | 115 |
| 火腿 <br> Ham | $\begin{aligned} & \text { 2片 (57克) } \\ & 2 \text { slices ( } 57 \text { g) } \end{aligned}$ | 103 |
| 燒龧排骨（半肥瘦） Roasted pork ribs （50\％fat and 50\％lean） | $\begin{aligned} & 85 \text { 克 } \\ & 85 \mathrm{~g} \end{aligned}$ | 270 |
| 煎豬扒（半肥瘦） <br> Pan－fried pork chop （50\％fat and 50\％lean） | $\begin{aligned} & 89 \text { 克 } \\ & 89 \mathrm{~g} \end{aligned}$ | 334 |
| 煎豬扒（全瘦） <br> Pan－fried pork chop（lean） | $\begin{aligned} & \text { 67克 } \\ & 67 \mathrm{~g} \end{aligned}$ | 178 |
| 燒肉（半肥瘦連皮） <br> Roasted pork <br> （50\％fat and 50\％lean，with skin） | $\begin{aligned} & 75 \text { 克 } \\ & 75 \mathrm{~g} \end{aligned}$ | 248 |
| 燒肉（全瘦） <br> Roasted pork（lean） | $\begin{aligned} & 75 \text { 克 } \\ & 75 \mathrm{~g} \end{aligned}$ | 170 |
| 炸雞翼 <br> Deep－fried chicken wing | 1隻（55克） <br> 1 piece（55g） | 178 |
| 燒雞肉 <br> Roasted chicken | $\begin{aligned} & \text { 1碗 (140克) } \\ & 1 \text { bowl ( } 140 \mathrm{~g} \text { ) } \end{aligned}$ | 266 |
| 炸雞上髀 <br> Deep－fried chicken thigh | 1件（104克） <br> 1 piece（ 104 g ） | 294 |
| 炸雞小腿 <br> Deep－fried chicken drumstick | 1件（57克） <br> 1 piece（57g） | 146 |
| 焼鴨肉（連皮） <br> Roasted duck（with skin） | $\begin{aligned} & \text { 半隻 (382克) } \\ & \text { Half piece (382g) } \end{aligned}$ | 1287 |
| 燒鴨肉（不連皮） <br> Roasted duck（without skin） | $\begin{aligned} & \text { 半隻 ( } 221 \text { 克) } \\ & \text { Half piece ( } 221 \mathrm{~g} \text { ) } \end{aligned}$ | 445 |
| 燒㨶肉（連皮） <br> Roasted goose（with skin） | $\begin{aligned} & \text { 半隻 (774克) } \\ & \text { Half piece ( } 774 \mathrm{~g} \text { ) } \end{aligned}$ | 2362 |
| 燒鵝肉（不連皮） <br> Roasted goose（without skin） | 半隻（591克） <br> Half piece（591g） | 1406 |
| 銀鯖魚（白灼） <br> Cod fillet（boiled） | $\begin{aligned} & \text { 100克 } \\ & 100 \mathrm{~g} \end{aligned}$ | 102 |
| 吞拿魚（水浸） <br> Tuna fish（canned in spring water） | $\begin{aligned} & 85 \text { 克 } \\ & 85 \mathrm{~g} \end{aligned}$ | 111 |
| 吞拿魚（油浸） <br> Tuna fish（canned in oil） | $\begin{aligned} & 85 \text { 克 } \\ & 85 \mathrm{~g} \end{aligned}$ | 163 |
| 紅衫魚（生，淨肉） <br> Golden thread fish（raw，meat only） | $\begin{aligned} & \text { 2兩 ( } 75 \text { 克) } \\ & 2 \text { taels }(75 \mathrm{~g}) \end{aligned}$ | 85 |
| 大魚腩（生，連皮去骨） <br> Bighead fish，fatty cut （raw，with skin and boneless） | $\begin{aligned} & \text { 2兩 ( } 75 \text { 克) } \\ & 2 \text { taels }(75 \mathrm{~g} \text { ) } \end{aligned}$ | 57 |
| 白灼蝦 <br> Boiled shrimp，with shell | $\begin{aligned} & 100 \text { 克 } \\ & 100 \mathrm{~g} \end{aligned}$ | 99 |


| 烚蛋 <br> Hard－boiled egg | 1隻（50克） 1 piece（ 50 g ） | 74 |
| :---: | :---: | :---: |
| 煎蛋 <br> Fried egg | 1隻（50克） 1 piece（ 50 g ） | 118 |
| 火腿芝士奄列 <br> Ham and cheese omelette | 1份（118克） <br> 1 serving（ 118 g ） | 290 |
| 蔬菜 Vegetables | 分量 Portion | 卡路里（千卡） <br> Calories（kcal） |
| 白菜（水煮） <br> Chinese cabbage（boiled） | 1中號碗（170克） <br> 1 mid－size bowl（ 170 g ） | 20 |
| 楖菜（水煮） <br> Cabbage（boiled） | 1中號碗（150克） <br> 1 mid－size bowl（ 150 g ） | 32 |
| 西蘭花（水煮） Broccoli（boiled） | 1中號碗（156克） <br> 1 mid－size bowl（156g） | 44 |
| 生菜 Lettuce | 1中號碗（56克） <br> 1 mid－size bowl（ 56 g ） | 10 |
| 甘筍（水煮） Carrot（boiled） | $\begin{aligned} & \text { 1條 (72克) } \\ & 1 \text { piece ( } 72 \mathrm{~g} \text { ) } \end{aligned}$ | 31 |
| 粟米（烚） <br> Sweet corn（boiled） | 1條（77克） <br> 1 piece（ 77 g ） | 83 |
| 青豆（水煮） Green bean（boiled） | $\begin{aligned} & \text { 1碗 (196克) } \\ & 1 \text { bowl (196g) } \end{aligned}$ | 231 |
| 蕃薯（烚） <br> Sweet potato（boiled） | 1個（151克） <br> 1 piece（151g） | 160 |
| 乾豆／豆製品 <br> Dry Beans／Bean Products | 分量 <br> Portion | 卡路里（千卡） <br> Calories（kcal） |
| 熟眉豆 <br> Cooked black eye bean | 1碗（171克） <br> 1 bowl（171g） | 198 |
| 熟紅豆 <br> Cooked red bean | 1碗（256克） <br> 1 bowl（256g） | 208 |
| 熟黄豆 <br> Cooked soybean | 1碗（172克） <br> 1 bowl（172g） | 298 |
| 熟豆㿑 Cooked tofu | $\begin{aligned} & \text { 1磚 (112克) } \\ & 1 \text { piece (112g) } \end{aligned}$ | 85 |
| 熟豆侕泡 <br> Deep－fried tofu puff | 6 個（100克） <br> 6 pieces $(100 \mathrm{~g})$ | 316 |
| 水果 Fruit | 分量 Portion | 卡路里（千卡） <br> Calories（kcal） |
| 頻果 Apple | 1個（小型）（138克） 1 piece（small）（13g） | 80 |
| 橙 Orange | 1個（小型）（131克） 1 piece（small）（131g） | 60 |
| 香蕉 Banana | 1隻（175克） <br> 1 piece（175g） | 105 |
| 提子 <br> Grape | 10粒（50克） <br> 10 pieces（ 50 g ） | 35 |
| 西瓜 <br> Watermelon | 1塊（926克） <br> 1 slice（926g） | 152 |
| 芒果 <br> Mango | 1個（300克） <br> 1 piece $(300 \mathrm{~g})$ | 135 |


| 牛油果 Avocado | 1個（454克） <br> 1 piece（ 454 g ） | 340 |
| :---: | :---: | :---: |
| 點心 <br> Dim Sum | 分量 Portion | 卡路里（千卡） <br> Calories（kcal） |
| 蝦餃 <br> Steamed prawn dumpling（Ha－gau） | 1件（16克） <br> 1 piece（16g） | 48 |
| 燒賣 <br> Steamed pork dumpling（Siu－mai） | 1件（16克） <br> 1 piece（16g） | 58 |
| 雞扎 <br> Steamed chicken roll with tofu skin | 1件（90克） 1 piece（ 90 g ） | 150 |
| 上素粉果 Steamed vegetarian dumpling | $\begin{aligned} & 1 \text { 件 (20克) } \\ & 1 \text { piece (20g) } \end{aligned}$ | 46 |
| 潮州粉果 <br> Steamed Chiu Chow dumpling | 1件（57克） <br> 1 piece（57g） | 89 |
| 魚翅鲛 <br> Steamed Shark＇s fin dumpling | 1件（15克） 1 piece（15g） | 39 |
| 山竹牛肉 <br> Steamed minced beef ball | 1件（42克） <br> 1 piece（42g） | 90 |
| 排骨 <br> Steamed pork ribs | $\begin{aligned} & 1 \text { 碟 ( } 140 \text { 克) } \\ & 1 \text { plate }(140 \mathrm{~g}) \end{aligned}$ | 250 |
| 叉燒包 <br> Steamed barbecue pork bun | 1個（50克） <br> 1 piece（ 50 g ） | 130 |
| 奶黄包 <br> Steamed egg custard bun | 1個（50克） <br> 1 piece（50g） | 120 |
| 蓮蓉包 <br> Steamed lotus seed paste bun | 1個（50克） <br> 1 piece（50g） | 170 |
| 蘿萄糕（煎） <br> Turnip cake（pan－fried） | 1件（80克） <br> 1 piece（ 80 g ） | 100 |
| 齋腸粉 <br> Steamed plain rice－roll | 1條（57克） <br> 1 piece（57g） | 69 |
| 牛肉腸粉 <br> Steamed rice－roll with beef | 1條（78克） <br> 1 piece（78g） | 83 |
| 鹸肉粽 <br> Salted meat rice dumpling | 1隻（細）（100克） <br> 1 piece（small）（ 100 g ） | 210 |
| 春卷 Deep－fried spring roll | $\begin{aligned} & 1 \text { 條 (40克) } \\ & 1 \text { piece ( } 40 \mathrm{~g} \text { ) } \end{aligned}$ | 150 |
| 芋角 Deep－fried taro dumpling | 1件（50克） 1 piece（ 50 g ） | 170 |
| 零食 <br> Snacks | 分量 Portion | 卡路里（千卡） <br> Calories（kcal） |
| 芝士圈 <br> Cheese ring | 1小包（25克） <br> 1 pack（small）（25g） | 125 |
| 焗花生（不連殼） <br> Roasted peanut（shelled） | 28粒（28克） <br> 28 pieces（ 28 g ） | 170 |
| 焗栗子 <br> Roasted chestnut | 3粒（28克） <br> 3 pieces（ 28 g ） | 68 |
| 果汁糖 Fruit drops | 5粒（28克） <br> 5 pieces（ 28 g ） | 98 |
| 朱古力 chocolate | 1小包（50克） <br> 1 pack（small）（50g） | 265 |


| 雲呢拿雪糕 <br> Vanilla ice cream | 1杯（133克） <br> 1 cup（133g） | 269 |
| :---: | :---: | :---: |
| 果汁雪條 <br> Fruit juice ice bar | 1條（92克） <br> 1 piece（92g） | 57 |
| 炸薯條（細） <br> French fries（small－size） | 1包（68克） <br> 1 pack（68g） | 220 |
| 炸薯條（中） <br> French fries（mid－size） | $\begin{aligned} & \text { 1包 (97克) } \\ & 1 \text { pack ( } 97 \mathrm{~g} \text { ) } \end{aligned}$ | 320 |
| 炸薯條（大） <br> French fries（big－size） | $\begin{aligned} & \text { 1包 (122克) } \\ & 1 \text { pack (122g) } \end{aligned}$ | 400 |
| 炸薯片（中） <br> Potato chips（mid－size） | 1包（100克） <br> 1 pack（100g） | 533 |
| 脂肪 <br> Fats | 分量 Portion | 卡路里（千卡） <br> Calories（kcal） |
| 人造牛油 Margarine | 1湯匙（14克） <br> 1 tablespoon（ 14 g ） | 100 |
| 芥花籽油 Canola oil | 1 湯匙（14克） <br> 1 tablespoon（ 14 g ） | 125 |
| 粟米油 Corn oil | 1湯匙（14克） <br> 1 tablespoon（ 14 g ） | 125 |
| 花生油 <br> Peanut oil | 1 湯匙（14克） <br> 1 tablespoon（ 14 g ） | 125 |
| 沙律䩉 <br> Salad dressing | 1 湯匙（15克） <br> 1 tablespoon（ 15 g ） | 60 |
| 低熱量沙律醬 Low－calorie salad dressing | 1湯匙（15克） <br> 1 tablespoon（ 15 g ） | 35 |
| 飲品 Drinks | 分量 Portion | 卡路里（千卡） <br> Calories（kcal） |
| 可樂汽水 Cola | 1罐（355豪升） <br> 1 can（ 355 ml ） | 150 |
| 代糖汽水 <br> Soft－drink with sweeteners | 1罐（355毫升） <br> 1 can（ 355 ml ） | 2 |
| 清茶 Light tea | 1 杯（240毫升） <br> 1 cup（ 240 ml ） | 2 |
| 咖啡 Coffee | 1杯（240毫升） <br> 1 cup（ 240 ml ） | 2 |
| 全脂牛奶 <br> Full cream milk | 1杯（240毫升） <br> 1 cup（ 240 ml ） | 150 |
| 低脂牛奶 <br> Low fat milk | 1杯（240毫升） <br> 1 cup（ 240 ml ） | 121 |
| 脱脂牛奶 <br> Skimmed milk | 1 杯（240毫升） <br> 1 cup（ 240 ml ） | 91 |
| 全脂朱古力奶 <br> Full cream chocolate milk | 1杯（240毫升） <br> 1 cup（ 240 ml ） | 205 |
| 煉奶 Condensed milk | 6 茶匙（38克） <br> 6 teaspoons（ 38 g ） | 123 |
| 全脂淡奶 Full cream evaporated milk | 6 茶匙（32克） <br> 6 teaspoons（32g） | 42 |
| 朱古力奶昔 Chocolate milkshake | 1.25 杯（283毫升） <br> 1.25 cup（ 283 ml ） | 360 |


| 雲呢拿奶昔 Vanilla milkshake | 1.25 杯（283豪升） <br> 1.25 cup（ 283 ml ） | 314 |
| :---: | :---: | :---: |
| 益力多 <br> Yakult | 1瓶（100毫升） 1 bottle（ 100 ml ） | 70 |
| 維他奶 <br> Vitasoy | $\begin{aligned} & \text { 1盒 ( } 250 \text { 豪升) } \\ & 1 \text { box ( } 250 \mathrm{ml} \text { ) } \end{aligned}$ | 120 |
| 葡萄適 <br> Lucozade | 1細樽（275毫升） <br> 1 small bottle（ 275 ml ） | 198 |
| 利賓納 Ribena | $1 / 3$ 杯（ 70 毫升） <br> $1 / 3 \operatorname{cup}(70 \mathrm{ml})$ | 160 |
| 絊橙汁（不加糖） <br> Pure orange juice（no sugar added） | 1杯（240毫升） <br> 1 cup（ 240 ml ） | 114 |
| 好立克 Horlick | 2茶匙 <br> 2 teaspoons | 59 |
| 阿華田 <br> Ovaltine | 3茶匙 <br> 3 teaspoons | 26 |
| 谷咕粉 Cocoa powder | 3茶题 <br> 3 teaspoons | 19 |
| 其他 Others | 分量 Portion | 卡路里（千卡） <br> Calories（kcal） |
| 砂糖 Granulated sugar | 1 茶题（5克） <br> 1 teaspoon（ 5 g ） | 20 |
| 蜜糖 Honey | 2茶匙（15克） <br> 2 teaspoon（ 15 g ） | 43 |
| 果䉐 <br> Jam | 2茶题（15克） <br> 2 teaspoon（ 15 g ） | 39 |
| 花生覜 Peanut butter | 2茶匙（15克） <br> 2 teaspoon（ 15 g ） | 93 |
| 糖膠 Syrup | 1湯匙（20克） <br> 1 tablespoon（20g） | 60 |
| 1安士 $=28$ 克 <br> 1 兩 $=40$ 克 | $\begin{aligned} & 1 \text { ounce }=28 \mathrm{~g} \\ & 1 \text { tael }=40 \mathrm{~g} \end{aligned}$ |  |

如欲知道更多健康知識，請致電2833 0111
衞生署24小時健康教育熱線（廣東話，英語及普通話）或
瀏筧衛生署中央健康教育組網頁：www．cheu．gov．hk
For more health information，please call the 24 －hour health education hotline of the Department of Health at 28330111 ，or visit the website of the Central Health Education Unit of the Department of Health ：www．cheu．gov．hk

[^0]
[^0]:    2008年修定
    香港特別行政區政府新聞處設計 政府物流服務署印
    Revised 2008
    Designed by the Information Services Department Printed by the Government Logistics Department
    Hong Kong Special Administrative Region Government

