

2021-2023 年度家長教師會 家長代表午飯試食報告

日期：2022 年 9 月 23 日（星期五）
時間：13:15-14:30
地點：中學部地下飯堂
出席老師：陳佩柔老師 & Ivy Hwang 老師
家教會委員：Fion, Karl, Louie, Lydia, Wendy
家長：22 位各級家長代表
合共：35 人

DAILY MENU		
Friday		
23 Sep 2022		
A	粟米肉粒配飯 Diced Pork & Sweet Corn with Rice	\$30
B	佛羅倫斯煎雞胸配意粉 Chicken Florentine with Pasta	\$30
C	鮮茄魚柳飯 Braised Fish Fillet in Tomato Sauce with Rice	\$30
D	雜菜千層麵 Vegetarian Lasagna	\$30

當日收到 25 份問卷。（兩位出席老師，Fion, Louie, 6 位同學沒有包括在內）

工作流程

13:15 集合（提前 15 分鐘到達，PTA 委員為各家長點名、簡報試飯流程）
13:30 正式開始
14:00 大概完結時間
14:00-14:30 試食後即時與飯商提出建議（家長自行選擇 14:00 解散或留低）



A 粟米肉粒配飯	B 佛羅倫斯煎雞胸 配意粉	C 鮮茄魚柳飯	D 雜菜千層麵
			

對於我們來說，家長及同學的寶貴意見是十分重要的。

以下是他們的意見。當日試食完結，立刻與飯商如實反映和跟進。

各家長就四款飯盒作出以下評分：1-5 分數，1 是非常不滿意，3 是合格，5 是非常滿意。

以下是 25 份問卷之平均分：

	A	B	C	D
溫度	2.83	2.80	2.65	2.61
飯量 / 麵量	3.92	4.00	3.88	3.65
餸量	3.88	3.94	3.88	3.37
飯/麵的軟硬度	3.28	3.67	3.25	2.91
口味濃淡	3.70	3.81	3.73	2.91
買相是否吸引	3.58	3.81	3.71	1.58
總分 (30 分滿分)	21.19	22.03	21.09	17.04

A - 粟米肉粒配飯：

- Ok。
- 生米。
- A & B 餸多餸小差好遠。
- 肉粒太大，難以進食。
- 肉粒較大及硬，粟米汁味道不錯。
- A, B, C: 餸與飯/麵之間的白煮菜很不吸引。

- 粟米「肉粒」的肉粒太大舊，是肉塊，不是肉粒。
- 紅蘿蔔硬度比較軟非常合適小童。如果切成花形更吸引。
- 本來應是最穩陣及最平常常見的選擇，但居然粟米不像粟米味。溫度是室溫，但沒什麼味道。

B - 佛羅倫斯煎雞胸配意粉:

- 意粉太硬。
- 建議用雞柳。
- A & B 餸多餸小差好遠。
- 雞好大件。有陣雪味。
- 雞胸肉較乾身，沒有什麼味道。
- 整體 ok，但雞太大，肉質麻麻。
- A, B, C: 餸與飯/麵之間的白煮菜很不吸引。

C - 鮮茄魚柳飯:

- 飯太軟。
- 魚太大件及太林。
- 菜可以煮軟身一點。
- 魚柳已經沒有溫度。
- 魚柳有刺，要小心進食。
- 魚柳美味，四款午餐中最美味。
- 味道 ok，但餸變一舊野，林左。
- 魚柳的炸粉比量多，口感比較差。
- A, B, C: 餸與飯/麵之間的白煮菜很不吸引。

D - 雜菜千層麵 (不建議再做這菜式)

- 煮爛了。
- 見到唔開胃。
- 千層麵太硬。
- D 餐的餸太硬。
- D 餐千層麵太爛。
- 千層麵頭層焗焦了。
- 爛了，千層麵有爛味。
- 千層麵太爛 overcooked。
- 千層麵太爛，味道太淡。
- 不明白千層麵為何加意粉。
- 千層面焗爛面層 + 內層爛。
- 雜菜千層麵，爛到全黑，簡直恐怖。
- 素菜要研究下，如何避免焗住太熟而有酸味。請盡量多元化。
- Lasagna 可能不太適合長時間放在飯盒內，選菜式可以改進一下。
- 雜菜千層麵的雜菜顏色不夠多。煎得比較黑，影響食相，建議用蒸。



總結：

- 13:30 很多餐已買完。

-

飯盒溫度：-

- A, B, C, D 餐都太冷了。
- 溫度希望加熱。溫度不足。
- 全部溫度麻麻，現在已經夏天都唔熱，冬天怎樣？
- 飯煲保溫溫度太差，夏天都不夠熱，冬天更什。
- 希望飯盒的預備時間不要太早。怕放入保溫箱會有倒汗水(夏天)。冬天唔夠熱。
- 我覺得溫度唔夠的原因是排座位太長，所以都是校方安排座位是主因，請向校方反映，加以改善。
- 溫度也是室溫。

飯盒買相：-

- 四款買相可以。
- 之前，薯蓉買相不行(同學反映)
- 配菜較生硬。蔬菜有點偏黃，影響賣相。
- 整體賣相不太好，不足以吸引學生購買。

米飯/意粉質素：-

- 飯偏乾和太硬或太爛。意粉感不錯。
- 米飯質地實在太差，要轉牌子，控制煮食時間和水份。
- 米飯顏色味道不太新鮮。青菜也不新鮮，所有食物賣相一般。

飯盒/味道份量：-

- 份量偏多。
- 量都夠一般小朋友，但大食學生可能不夠。

- 總括味道可以。(本人偏愛淡口味)
- 飯可添加，但餸不太足夠，汁多於餸。
- 雖有四款，只是飯與麵之選擇，餸的汁及配料差不多。
- 飯量每個飯盒差異很大，建議不浪費食材，飯商在放食材用上電子磅及訂餐時可給學生選擇大、中、小的飯/麵量及餸量。

其他觀察和建議

- 環保飯盒質地不夠硬淨。
- 因衛生問題，建議廚房職員在廚房內戴帽工作。
- 若太多剩餘的白飯，可作炒飯之用。
- 如果每月餐單能標明是否辣（如：咖喱、韓式）就更加好。

