

## 2021-2023 年度家長教師會 第三次突擊試飯行動

日期： 2022 年 12 月 15 日（星期四）  
時間： 12:40-13:50  
地點： 小學部

小學部負責老師： 曹小怡老師 / 李殷殷老師 / 楊楠老師  
出席試飯 PTA 委員： Carris, Fion, Joe Chow, Karl, Louie, Maggie, Selina, Steven, Zilvia

### 工作流程

12:40 PTA 委員到圖書館集合。Fion 會簡報試飯流程。

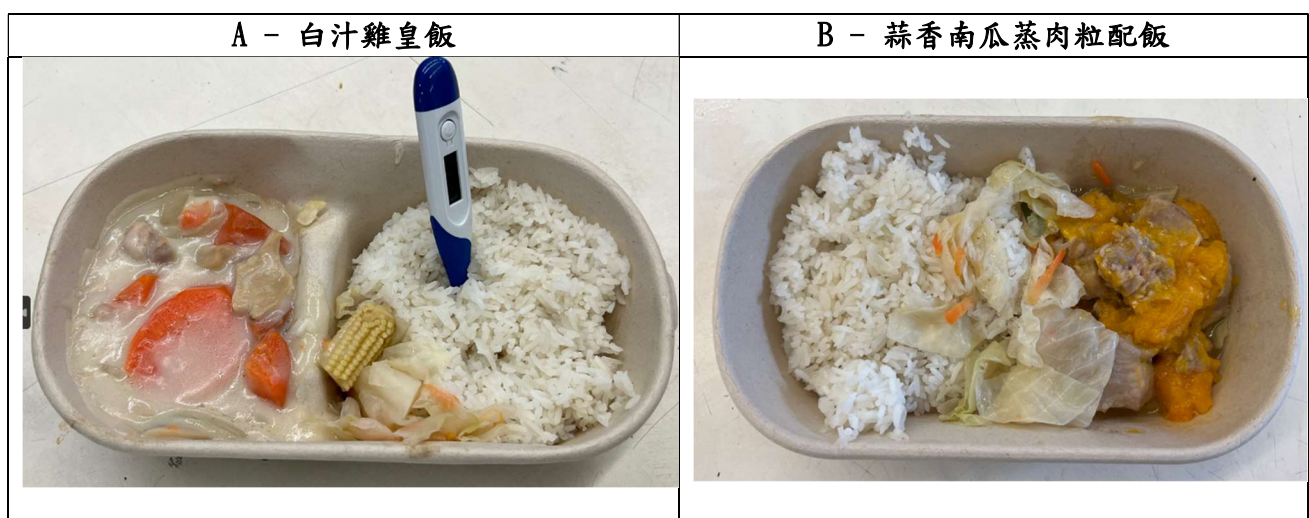
12:45 出發去各樓層，每層有 2 名 PTA 委員負責：

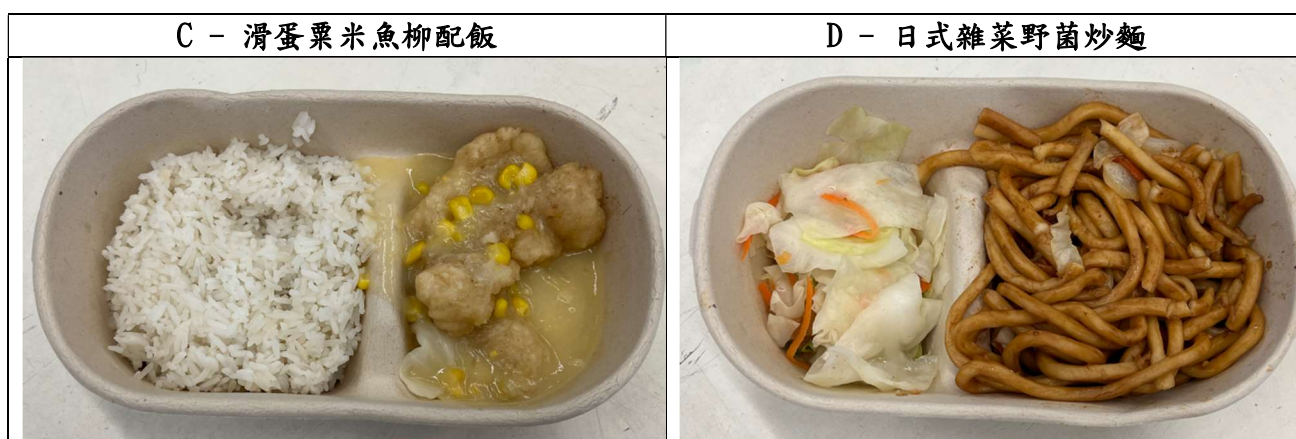
- 2 樓負責之委員 - Maggie & Selina
- 3 樓負責之委員 - Carris & Joe Chow
- 4 樓負責之委員 - Zilvia & Steven
- Back Up - Fion, Karl & Louie

- PTA 委員入班房觀察派飯及買飯流程
- 隨後 PTA 委員自費 10 個飯盒到 6 樓視藝室。

13:50 前 完成試飯工序及離開視藝室

1. 四款飯餐，賣相及用餐前溫度測試





2. 四款飯餐，委員用餐後評分：1-5 分數，1 是非常不滿意，3 是合格，5 是非常滿意

|           | A<br>白汁雞皇飯 | B<br>蒜香南瓜蒸肉粒配飯 | C<br>滑蛋粟米魚柳配飯 | D<br>日式雜菜野菌炒麵 |
|-----------|------------|----------------|---------------|---------------|
| 溫度        | 2          | 3              | 3             | 1             |
| 飯量 / 麵量   | 4          | 4              | 4.5           | 3.5           |
| 餸量        | 3.5        | 3.5            | 3.5           | 1             |
| 飯/麵的軟硬度   | 2          | 1.5            | 1.5           | 2.5           |
| 口味濃淡      | 3.5        | 3.5            | 4.5           | 2             |
| 買相是否吸引    | 3          | 2.5            | 3.5           | 3             |
| 總括分數(1-5) | 3          | 3              | 3.4           | 2.2           |

3. 四款飯餐，委員個別評價（評分以外）

#### A - 白汁雞皇飯

- 白飯又乾又硬，硬飯難消化。（如長期食用情況欠佳）
- 蔬菜味道偏苦，極有可能蔬菜已變老
- 飯盒溫度欠佳。（微暖）
- 芡汁黏住飯盒。（飯盒類型不宜使用）

#### B - 蒜香南瓜蒸肉粒配飯

- 白飯又乾又硬。
- 餸量足夠。
- 味道適中。
- 同一款飯盒一個有汁，另一個無汁。

#### C - 滑蛋粟米魚柳配飯

- 芡汁正常。
- 肉量足夠。
- 白飯又乾又硬。

- 味道及溫度合格。
- 白飯黏住飯盒。(飯盒類型不宜使用)

#### D - 日式雜菜野菌炒麵

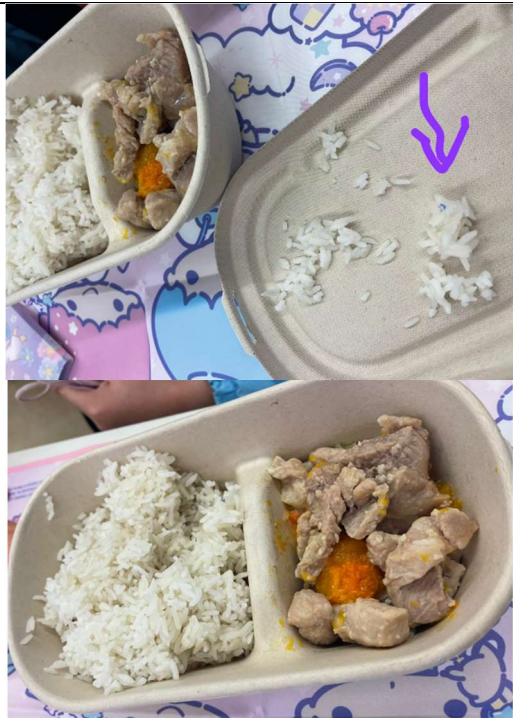
- 份量不一。
- 無野菌。

#### 4. 樓層派飯情況

##### 4 樓派飯情況：

- 12:42 所有飯盒及水果已安班別配送到每班房。
- 12:55 樓層設有售賣部(即日購買用)只剩下四個飯盒在保溫盒內。
- 12:56 開始派飯，手感飯盒外溫度“熱”。
- 保溫盒也有熱墊保持溫度，入班房檢查飯盒都是熱手的。
- 12:57 有學生沒有收到已訂飯盒。要到其他樓層補回飯盒。要 13:15 由中學 Canteen 補發小學該樓層。

##### 3 樓班房用餐前飯盒情況：

| A - 白汁雞皇飯<br>* 芡汁黏住飯盒                                                               | B - 蒜香南瓜蒸肉粒配飯<br>* 藍色米飯<br>* 同一個飯盒本身都無汁                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |

| C - 滑蛋粟米魚柳配飯<br>* 飯藕住飯盒                                                           | D - 日式雜菜野菌炒麵<br>* 無野菌                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |

### 總結：

#### 員工及訂飯情況：-

- 訂飯期太短：有家長反映，於12月14日未能成功訂訂購1月飯餐。
- 3樓售賣部（即日購買用）早收，有同學花好多時間上上落落其他樓層購買。（包括餐具）
- 同學們訓練有素，懂得如何在保溫箱自取飯盒。（過程流暢）
- 飯商員工，內部運作認知不足。同學發問在那購買即日飯盒也不懂回應。（太不專業）

#### 飯盒溫度：-

- 溫度極度欠佳，必須改善。
- 同學自取返回座位後量度溫度37度。還未用餐完畢已變冷。
- 有部份班別老師須要等齊所有同學自取後返回座位才一起用餐。但過程要5-10分鐘不等。

#### 食物質素：-

- 是日生果免費供應蘋果。
- 白飯又乾又硬，餸和飯熱度不足。
- 味道還可以，但整體欠缺鮮豔。
- 蔬菜種類太少，可否加西蘭花 / 椰菜花？
- 宜改用其他飯盒，太容易藕飯餸和麵，影響食慾。