

家長教師會及家長代表突擊試飯

舉辦日期：2025年09月16日(星期二)
舉辦地點：小學部六樓科學室
舉辦時間：中午12:40-13:20
出席人數：六位PTA委員及十位家長代表(曾參與學校午膳供應商試食會)
負責委員：Louie So & Bo Cheung (PTA委員)

第一部分：當天試食流程

- PTA-Louie 講解當天試飯流程及提示家長不可以到學生樓層打擾
- 每枱組成若3至4位家長一組試食當天飯盒
- 每枱將提供當天飯商的四款飯盒(A-D)以及Tuck shop出售的小食包括：燒賣、魚蛋、三文治
- 試食過程中，同枱家長不可與其他參加者評論午餐飯盒的質素，只需寫出自己意見，以免影響其他試食者
- 當天會派發一張試食評分表予各家長代表，填寫後需交回資料

第二部分：當天飯盒圖片

Menu A 洋蔥汁雞腩飯
Menu B 豆乳汁牛肉螺絲粉(低脂)
Menu C 薯仔豬扒紅米飯
Menu D 甘筍芋頭豆腐飯



MENU A



MENU B



MENU C



MEAU D



魚蛋



芝士火腿三文治



燒賣



飯盒外觀



當天派發水果



小食部價目表

第三部分：當天試食圖片



PTA



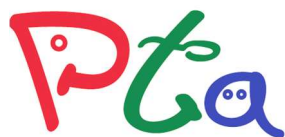
家長代表 1



家長代表 2



家長代表 3



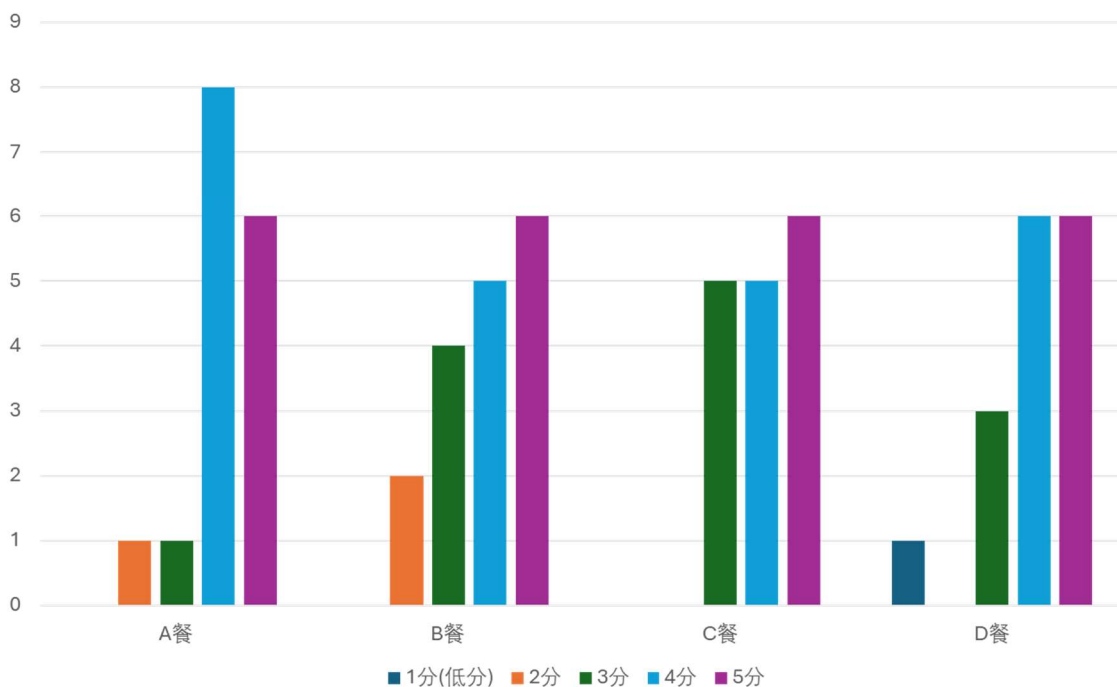
第四部份：試食評分 及 意見收集

- 當天每位試食者也會派發一張試食評分表，試食人士須根據午膳供應商 (A-D) 所提供午膳飯盒(包括評估其溫度、味道、賣相、份量)方面，分別給予整體主觀評分
- 試食評分表計算方法：1 是低分，5 是高分 (3 是合格分)

Menu A 洋葱汁雞腩飯						
班別:						
請用別來比, 1是低分, 5是高分						
分數項目		1 分 (低分)	2分	3分	4分	5分 (高分)
食物方面:						
1. 飯盒溫度						
2. 飯盒味道						
3. 飯盒賣相						
4. 飯盒份量						
Menu B 豆乳汁牛肉螺絲粉(低脂)						
班別:						
請用別來比, 1是低分, 5是高分						
分數項目		1 分 (低分)	2分	3分	4分	5分 (高分)
食物方面:						
1. 飯盒溫度						
2. 飯盒味道						
3. 飯盒賣相						
4. 飯盒份量						
Menu C 薯仔豬扒紅米飯						
班別:						
請用別來比, 1是低分, 5是高分						
分數項目		1 分 (低分)	2分	3分	4分	5分 (高分)
食物方面:						
1. 飯盒溫度						
2. 飯盒味道						
3. 飯盒賣相						
4. 飯盒份量						
Menu D 甘筍芋頭豆腐飯						
班別:						
請用別來比, 1是低分, 5是高分						
分數項目		1 分 (低分)	2分	3分	4分	5分 (高分)
食物方面:						
1. 飯盒溫度						
2. 飯盒味道						
3. 飯盒賣相						
4. 飯盒份量						

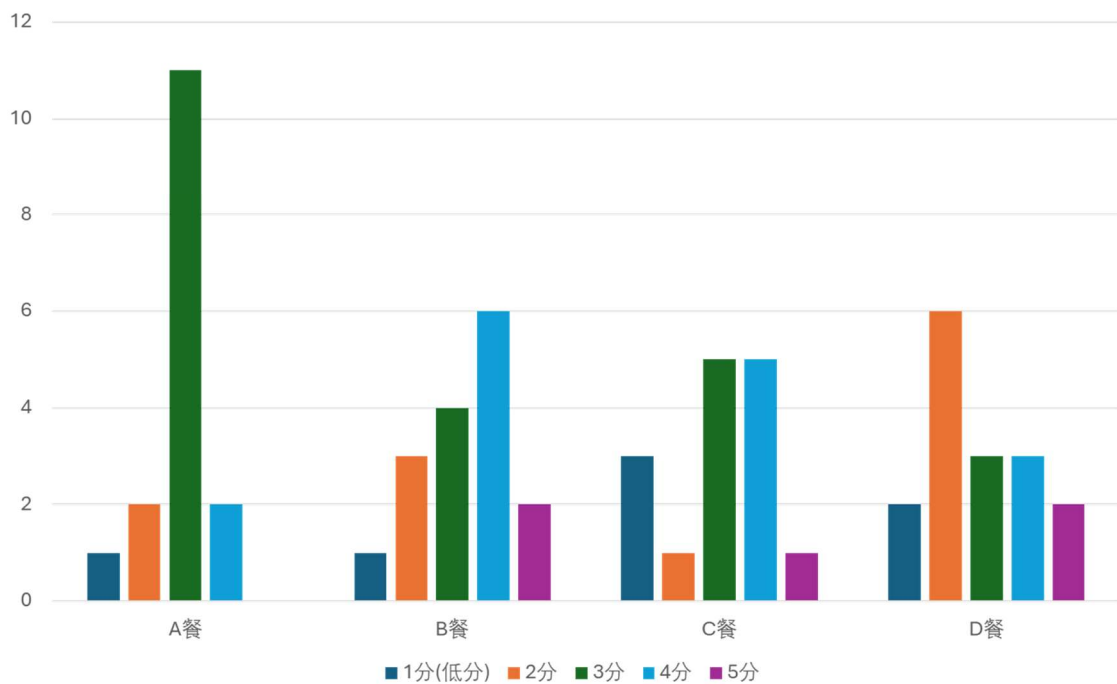
試食評分表

飯餐 (溫度)



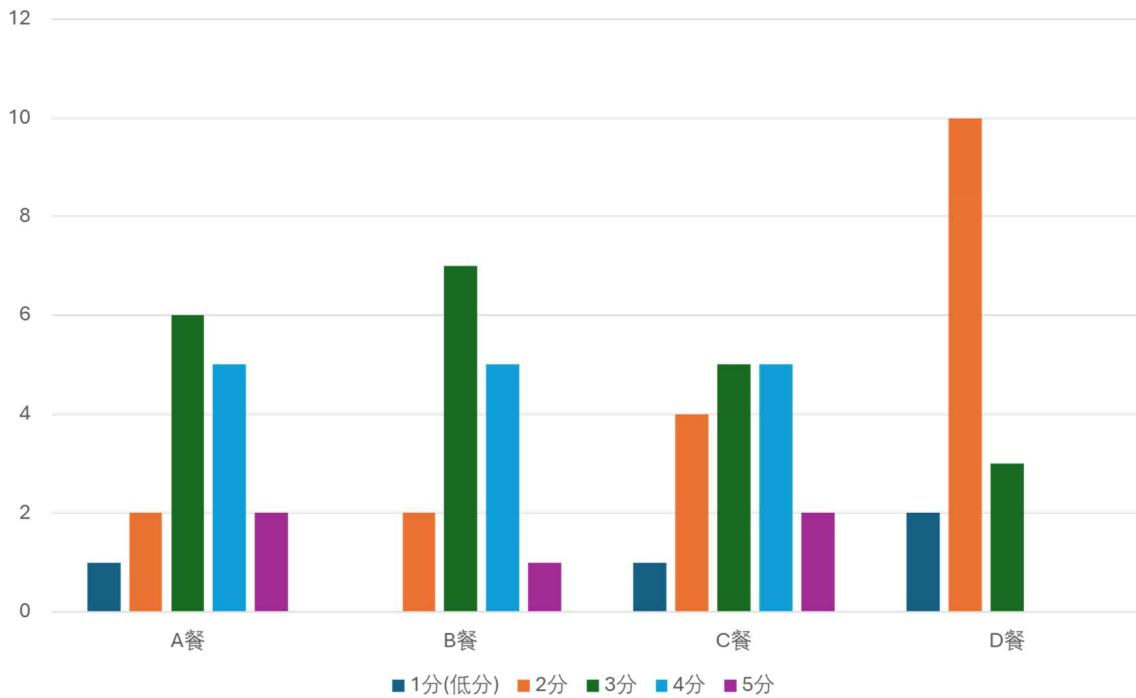
* 飯盒溫度 ** A餐:3.7 B餐:4.1 C餐:4 D餐:4

飯餐 (味道)



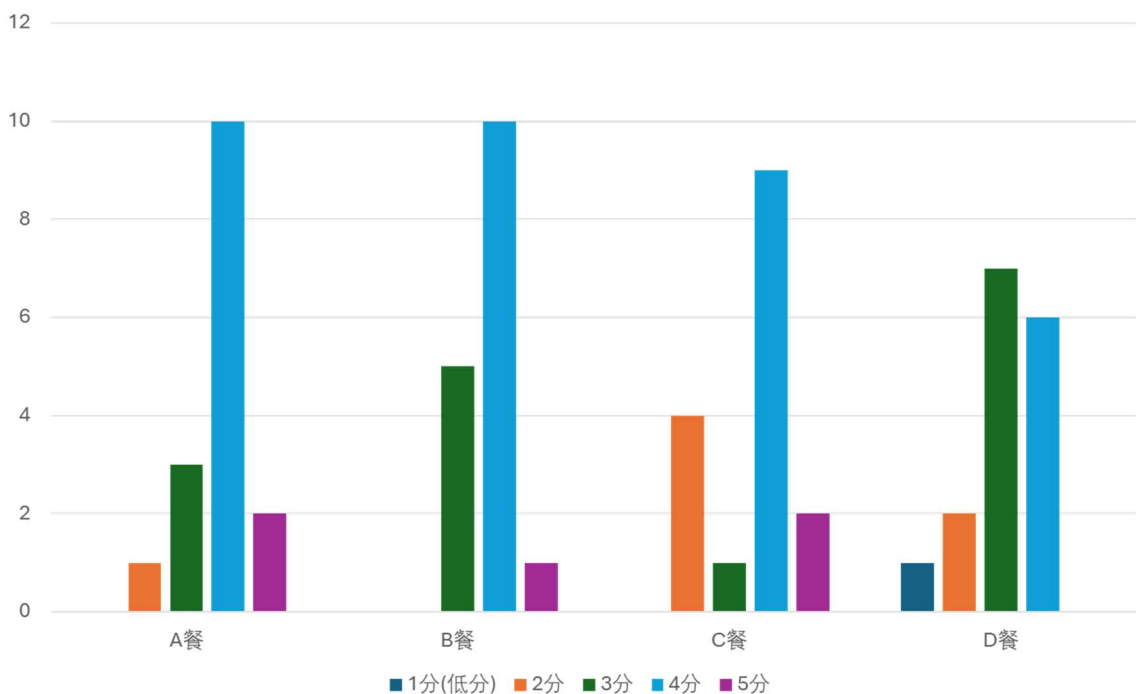
* 飯盒味道 ** A餐:2.8 B餐:3.3 C餐:2.8 D餐:2.8

飯餐 (賣相)



* 飯盒賣相 ** A餐:3.3 B餐:2.7 C餐:3.4 D餐:1.9

飯餐 (份量)



* 飯盒份量 ** A餐:3.8 B餐:3.7 C餐:3.6 D餐:3.1

試食評分 (平均分)

	A 餐 洋蔥汁雞腩飯	B 餐 豆乳汁牛肉螺絲粉 (低脂)	C 餐 薯仔豬扒紅米飯	D 餐 甘筍芋頭豆腐飯
飯盒溫度	3.7	4.1	4	4
飯盒味道	2.8	3.3	2.8	2.8
飯盒賣相	3.3	2.7	3.4	1.9
飯盒份量	3.8	3.7	3.6	3.1
	3.4	3.45	3.45	2.95

第五部份：家長個別評語

MENU A:

1. 汁較少
2. 蔬菜份量不足，煮得過熟已變黃
3. 雞腿肉煮得過熟，經已變得乾硬
4. 飯偏濕軟

MENU B:

1. 牛肉過多鬆肉粉
2. 螺絲粉軟硬度剛好
3. 汁較少
4. 菜的份量不足夠

MENU C:

1. 醬汁的顏色太「螢光」，既不像咖喱、又吃不出是什麼醬汁
2. 豬扒份量太少，豬扒味道尚可
3. 椰菜有點苦

MENU D:

1. 醬汁太稀、沒有甘筍
2. 份量足夠
3. 賣相很差、味道不好
4. 食材過於單調
5. 芡汁味道奇怪，豆腐太爛，學生吃不飽，建議取消此餐單
6. 白米飯分量足，但餸菜豆腐數量過少



小食:芝士火腿三文治

1. 沒有牛油，口味較淡，麵包偏硬 (比較乾)

整體評語:

烹調方法:

- 飯盒普遍採用單一的煮法，主要是用醬汁將材料混合煮熟
- 調味料偏重，食不到食材真正味道
- 雖然整體飯的口感不錯，軟硬適中，但肉類的份量較少，且雞肉過熟，影響了口感

食材與搭配:

- 飯盒內的食材種類較少，通常只有兩到三種（如肉、飯、粟米），顯得單調
- 蔬菜的顏色普遍偏黃，且新鮮度不足（如椰菜），影響整體的視覺和口感

改進建議:

- 建議增加食材的多樣性，讓每盒飯有更多的選擇。
- 需要改善肉類的烹調方式
- 需要使用新鮮的蔬菜
- 需要改善米飯的軟硬程度不均，存在硬和濕的情況
- 有需要大規模多方面改善(食材、煮法及份量)
- 需要改善餐單，吸引學生選購如：楊州炒飯、炒烏冬麵、蒸飯等

優點:

- 選用新鮮粟米十分讚賞
- 欣賞飯商當天供應新鮮香蕉給學生享用

*以上各分數及評語全部來自試食者（16位家長）真實數據反映