

馬鞍山循道衛理小學家長教師會 第二次突擊試食報告

< 附件三 >

日期：2026年5月22日
參與人員：四位家長教師會委員

(一)試食安排

是次試食由四位家長教師會委員參與，並從四班抽取合共四個餐款作評估。四款餐點如下：

┆餐款┆菜式┆

┆-----┆┆

┆A 餐┆羅漢上素枝竹配白飯┆

┆B 餐┆香草雞皇配白飯┆

┆C 餐┆濃茄厚豬柳配白飯┆

┆D 餐┆冬菇雲耳蒸雞配白飯┆

(二)現場照片紀錄

以下為當日試食及檢視餐點時所拍攝之照片記錄：

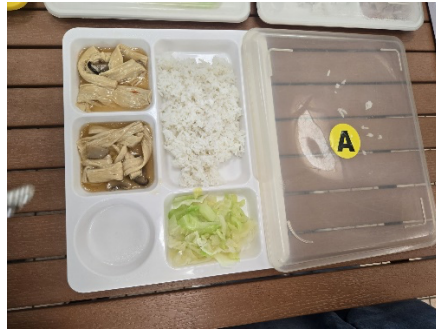
1. 試食時間及現場記錄



上圖顯示四位家長教師會委員參與當日試食活動，並於現場就餐盒作觀察及記錄。



2. 上圖顯示保溫盒內有放置熱水板加強保溫



3. A 餐為羅漢上素枝竹配白飯。從照片可見，白飯及椰菜賣相尚可，但枝竹與鮓汁整體觀感較為清淡。



4. B 餐為香草雞皇配白飯。照片顯示餐點包裝完整，另有量度溫度的記錄，可作為當日餐點保溫情況的參考。



5. C 餐為濃茄厚豬柳配白飯。從實物照片可見，濃茄汁較多，味道評價屬中規中矩；相關溫度量度亦顯示餐點送達時具一定熱度。



6. D 餐為冬菇雲耳蒸雞配白飯。照片顯示蒸雞質感看來較嫩滑，但外觀上較似蒸肉餅，與一般雞件賣相有明顯差異。

7. 委員認為餐單圖片與實際餐點在份量及賣相方面均有一定落差，反映宣傳圖片與實物之間存在不符情況，建議供應商檢視圖片展示的準確度。



8. 其他關注事項

是次抽樣餐款中，未有包含意粉、螺絲粉或其他粉麵類選擇。由於過往曾有人反映麵食類曾出現「一餅餅」的情況，較難叉起來進食。午膳關注小組已向校方反映，校方亦提供意粉及通粉餐相片作參考，未有發現以上問題，粉麵類情況滿意。

9. 建議

- 保持餐點溫度及白飯質素的穩定表現。
- 檢視 A 餐素菜及餸汁的調味，避免味道過淡。
- 保留 D 餐蒸雞的嫩滑口感及味道優點，同時改善外觀及賣相。
- 改善餐單圖片與實際餐點在份量及外觀上的一致性。
- 跟進粉麵類餐點的供應情況及進食便利度，了解過往反映問題是否已有改善。
- 增加焗飯 / 意粉的午膳餐款，供家長選擇。

(三)整體觀察

整體而言，餐點溫度適中，白飯軟硬度亦屬適中。配菜椰菜沒有悶嗆味，感覺新鮮，整體基本食用品質令人滿意。

甲. 個別餐款意見

A 餐：羅漢上素枝竹配白飯

枝竹及燴汁味道過於清淡，整體風味有待加強。

B 餐：香草雞皇配白飯

味道中規中矩，整體表現平穩。

C 餐：濃茄厚豬柳配白飯

味道同樣中規中矩，屬可接受水平。

D 餐：冬菇雲耳蒸雞配白飯

蒸雞質感嫩滑，味道非常好，屬四款餐點中表現較突出者。不過，其外貌較似蒸肉餅，呈灰色一塊塊的樣子，與 B 餐所見雞件賣相並不相類似，外觀方面有改善空間。