

馬鞍山循道衛理小學家長教師會 第一次突擊試食報告

< 附件二 >

日期：2026 年 2 月 13 日

主辦：校方安排

參與人數：家教會執委共 6 人

(一)試食安排

是次午膳試食以突擊形式進行，流程如下：

- 飯商職員將飯盒整理並放入保溫箱期間，由陳主任隨機抽取 A、B、C、D 共六個餐款。
- 被抽取的飯盒包括：6C 班 A 餐、4E 班 C 餐及 D 餐、2D 班 B 餐。
- 抽取後，飯商即時補回相應數量的飯盒予相關班別學生。
- 六個樣本飯盒其後暫時存放於另一個保溫箱內。
- 待學生正式開始用膳時，執委同步進行試食，以確保與學生用餐時間一致。
- 執委全程未有進入課室，以免影響正常教學運作。

(二) 現場照片紀錄

以下附上當日突擊試食之現場照片，包括飯餐溫度量度、保溫箱記錄及執委試食情況，以作存檔及參考。

圖片一：執委試食現場情況



圖片二：保溫箱及現場時間記錄



圖片三：保溫情況及量度過程



圖片四及五：飯餐溫度量度



(三) 試食評價

1. 四款飯餐整體味道不錯，調味適中，整體表現理想。
2. 食物溫度約為 48°C 至 55°C，入口感覺溫暖，基本符合要求；惟素肉丸入口時略有偏涼感覺。
3. 素肉丸味道有驚喜，口感不像一般素食，接受程度高。
4. 米飯份量偏多，但餸菜比例相對較少，建議可適量增加肉類或餸菜份量。
5. 米飯口感方面，個人感覺略為偏軟；與早前於活力廠房試食的米飯相比，口感稍遜，反映明火煮飯與電飯煲烹調或有差異。
6. 是次未能試到粉麵餐，較為可惜；有家長反映學生喜愛粉麵類選擇，建議可增加供應日數，以豐富餐款。

(四) 飯商回應

- 「台式肉燥（豬）」因為肉燥係主菜，雞翼只係配菜所以得兩隻。
- 如雞翼係主菜例如「燒汁雞翼」等餐款，則會提供三隻雞翼作為主菜份量。

(五) 建議事項

- 改善個別食品（如素肉丸）的保溫效果。
- 調整飯與餸的比例，令整體份量更均衡。
- 研究如何改善米飯口感。
- 增加粉麵類餐款供應次數，提升餐單多樣性。

(六) 總結

整體而言，是次午膳突擊試食顯示飯餐味道及溫度大致理想，供應安排亦有序進行。惟在個別食物保溫、飯餸比例、米飯口感及餐款多樣性方面，仍有進一步優化空間。家教會可繼續與校方及飯商保持溝通，跟進相關改善建議。