



香港浸會大學附屬學校王錦輝中小學 校內飯商(維他天地) – 邀請家長現場試飯

舉辦日期 : 2026 年 01 月 28 日(星期三)
觀察地點 : 中學部地下 Canteen
觀察時間 : 13:30-14:30
負責委員 : (PTA 委員) Bo Cheung, Louie, Howard, Kaman, Fibe, Kayee, Mandy
出席家長 : 94 位家長 (來自 G1-G12)

引言

- 本次活動旨在透過家長試食飯商當天菜品，讓家長能更好地了解學生在校內所訂購的飯盒質量，加強飯商出品的透明度。這將使家長能夠積極參與，不僅知道餐盒的質量狀況，還能獲得有關飯盒內部食材的詳細信息。透過此活動，提升家長對校內飯商餐飲的質素及服務，確保學生享用健康、美味的午餐。
- 了解家長對學校餐飲服務的看法，及時收集意見以便作出即時改善。
- 家教會已與校方及供應商於活動前誠邀 G1 至 G12 的所有家長參加試食活動。每級可邀請 10 位家長到場試食學校的飯盒，**希望每級家長代表都能參與其中。**

第一部分：當天活動情況

- 13:30 當天出席試食活動的家長先到場登記。
- 家教會及供應商主理人於活動前向家長介紹校內飯盒的出品情況。並解釋了飯盒的生產流程，選用的新鮮食材及其烹調煮法，並介紹了菜品的營養價值。
- 在試食活動中，供應商特別設置了展示區，呈現學生在校享用的飯盒樣品。展示品包括當天的 A、B、C、D 四款餐以及一款特色焗飯。
 - A: 粟米南瓜汁雞扒飯
 - B: 咖喱豬柳通心粉
 - C: 香草雜菜免治牛肉飯
 - D: 栗子香菇雲耳飯

焗白汁海鮮意粉（中學部）。

- 供應商當天安排了自助餐形式，讓在座的家長可以自由取用，當天不提供分裝飯盒，避免交叉感染與食物浪費。
- 活動當天，供應商於會場提供了帶有 QR Code 意見表，供參與的家長在試食後填寫，以收集對飯盒質量與口味的反饋。

第二部分：現場整體流程



13:30 家長入場登記



供應商方小姐向家長說明學生飯盒的內容與購買系統的安排



當天活動以自助餐形式取餐



學生在校享用的飯盒樣品



當天飯餐的賣相



家長取餐流程

第三部分：家長評價圖表分析



1月28日(三)

- A. 粟米南瓜汁雞扒飯
- B. 咖喱豬柳通心粉
- C. 香草雜菜免治牛肉飯
- D. 栗子香菇雲耳飯
- E. 焗白汁海鮮意粉



感謝各位家長們抽空出席試食活動，
請於試食後提供寶貴意見。



試食當天，家長以 QR Code 方式提交意見，作為對飯盒質量與服務體驗之回饋來源

<<<< QR Code 的意見表



香港浸會大學附屬學校王錦輝中小學 - 試食評價 1月28日(三)

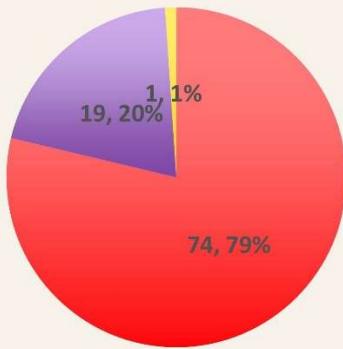


就讀子女級別



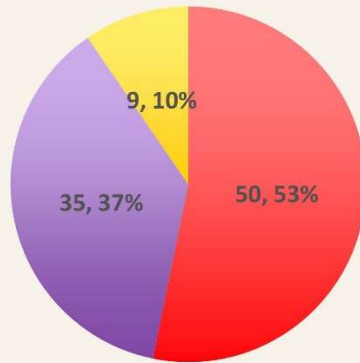
A餐：粟米南瓜汁雞扒飯

餐款份量



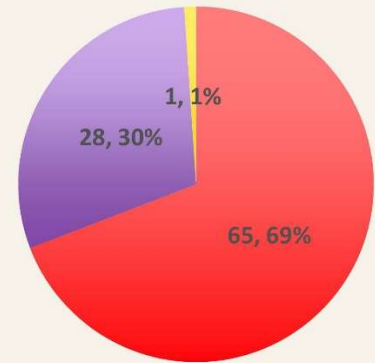
■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善

餐款味道



■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善

餐款賣相

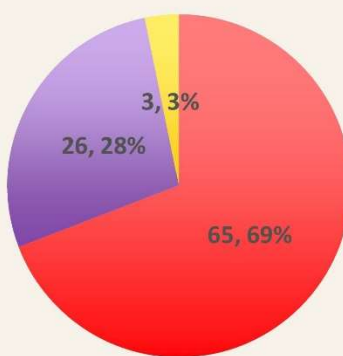


■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善



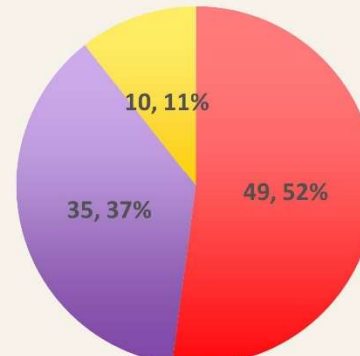
B餐：咖喱豬柳通粉(小辣)

餐款份量



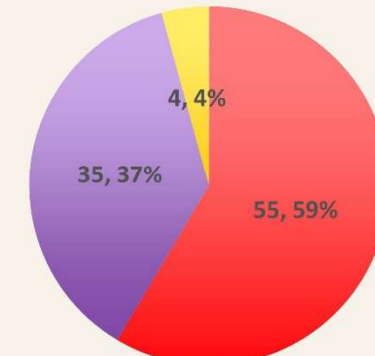
■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善

餐款味道



■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善

餐款賣相

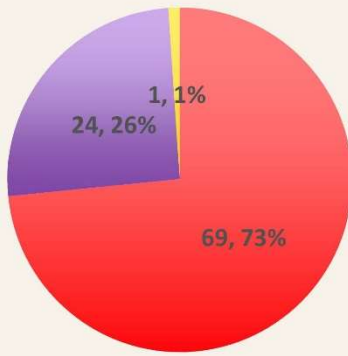


■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善



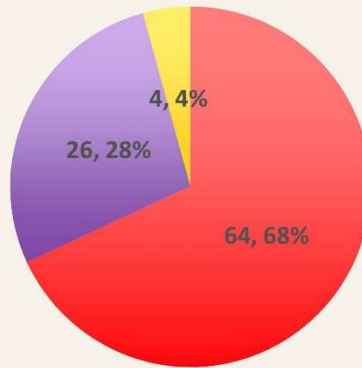
C餐：香草雜菜免治牛肉飯

餐款份量



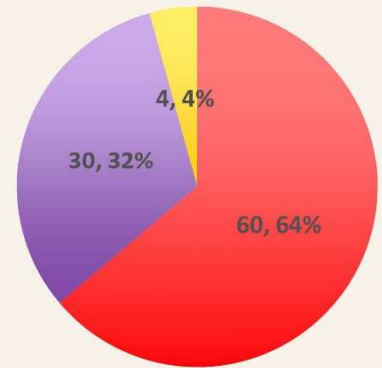
■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善

餐款味道



■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善

餐款賣相

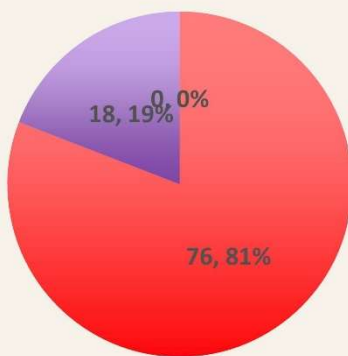


■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善



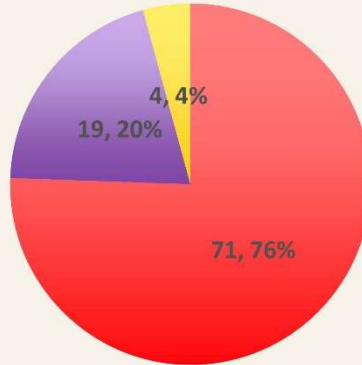
D餐：栗子香菇雲耳飯

餐款份量



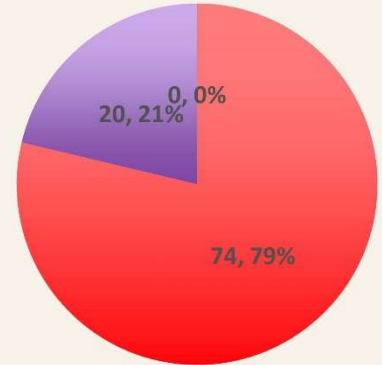
■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善

餐款味道



■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善

餐款賣相

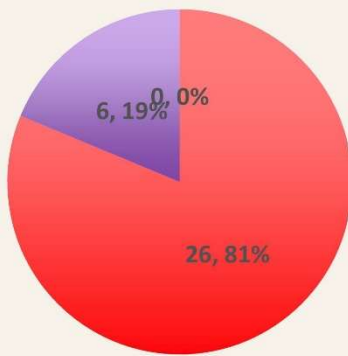


■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善



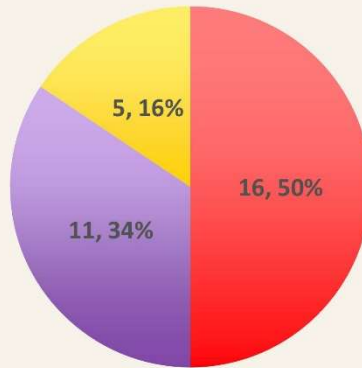
E餐：焗白汁海鮮意粉 (只適用中學部)

餐款份量



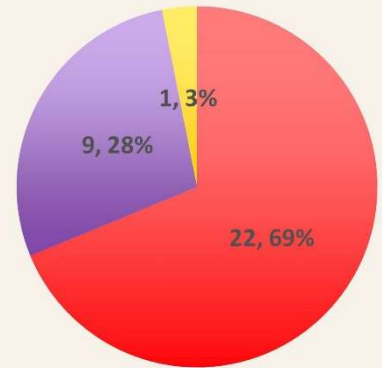
■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善

餐款味道



■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善

餐款賣相



■ 滿意 ■ 尚可接受 ■ 有待改善



第四部份：家長意見及建議

A: 粟米南瓜汁雞扒飯

雞扒偏鹹 x35	粟米汁有部份偏鹹
雞扒嫩滑，汁可以稀少少	菜太軟太大 可切細少少
雞扒不錯，清清地，很好吃	可以多加蔬菜 x2
汁略為濃味	沒有南瓜味，得咸味
如可用有機雞，也擔心激素問題	雞扒有雪味 汁不錯
雞扒可以切細件	



B: 咖喱豬柳通心粉

豬柳唔夠淋	通粉太軟 x3
多加蔬菜	正常味道 完全接受 x9
肉份量偏少，意粉較淋，咖喱配飯會比較好 x3	對小學生來說偏辣（可考慮轉日式咖喱） x10
豬肉片 不是豬柳	

C: 香草雜菜免治牛肉飯

肉柴、偏老。可增加蔬菜粒	味道良好 x23
醬汁味道豐富	可加芝士
這個餐的味道真好 肉醬味道吸引	味較淡 可多點雜菜
肉醬很腥	肉太碎

D: 栗子香菇雲耳飯

炆得很入味	好吃 x 36
西蘭花太大嚙，略嫌有少少咸，但可接受	冬菇建議切細粒，西蘭花比較入味。
汁味道偏鹹，可減 10%~20%	小朋友未必接受太多菇類。但味道很好，而且很健康。
可添加豆製品 增加蛋白質 x2	大人覺得好味，小朋友看到未必感興趣
希望再少汁，再淡味	各樣都滿意，味道出奇地好味

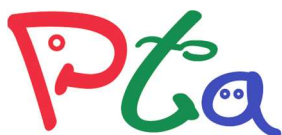


E: 焗白汁海鮮意粉 (中學部)

意粉太「淋」x6	意粉可以硬身少少
正常不錯 x5	魚柳粉漿太多 x2
味道偏淡	容易變冷
有不同海鮮，維魚塊偏散及淋，可選用較實的魚塊	太淡，太靚，海鮮唔夠靚

第五部份：家長建議加入餐單

日式飯糰/鰻魚飯等米飯類套餐	蘑菇奶醬蔬菜雞肉通粉	炒烏冬，炒伊麵，點心餐
菠蘿炒飯	炒飯炒面炒烏冬	焗飯，炒飯，紅米飯
韓式飯卷	焗豬扒飯或意飯	咖哩甜牛肉飯有雜菜粒
Pizza	芙蓉蛋飯，日式親子丼（熟蛋）	可以在飯上加些飯素（紫菜芝麻碎）或肉鬆
炒飯，菠菜三文魚意粉，粟米玉粒飯	揚州炒飯 牛肉丼	希望星期五時候有漢堡包薯條或者薄餅提供，亦可以提供一些豐富蛋白質的菜品，澱粉質比例減少，價錢某一款亦可以相應提高
多些不同種類，如西餐，日餐	建議小學部都有焗飯/意粉，提供更多選題給小朋友	根據最新的食物金字塔建議，蛋白質應該佔較多份量，碳水化合物份量應該相對減少，希望將來供應商可以根據最新建議來調整



一個月有一次漢堡包或 pizza	希望可以間中提供揚州炒飯、煎餃子、Pizza、點心之類的午餐。	熱狗，Pizza
冷烏冬，冷麵	希望有更多日式的菜式，譬如照燒雞，另外飯好像偏硬	研究提供不同國家特色食品，讓小朋友多嘗試及認識其他食物
	點心拼盤	粟米肉粒
山西刀削麵或其他傳統食物 日式咖喱	希望少汁，少油，淡味。。多蔬果蔬菜，肉類要再再再再熟透。小火腿，小午餐肉，小腸仔，小叉燒	小朋友食過「蒸蛋粟米肉碎」，非常好味。建議長期提供。甚至日日提供 今次試食嘅餸菜都非常熱和新鮮，所以比較美味，希望保持這樣質素。
若現場講買，不如提供兩餸或多餸選擇合併	蒸肉餅飯配正常白飯，盡量不要太多芡汁	希望能增加魚肉、排骨和蔬菜的餐款
叉燒飯	希望考慮“雙併”單款比較單調	若現場講買，不如提供兩餸或多餸選擇合併
韓式拌飯	蒸排骨，京都骨，鹹魚雞粒炒飯	雞翼，漢堡包，湯麵
台式肉燥飯配雞扒	希望早餐和小食可多點選擇如糯米雞、撈麵、炸雞扒、腸粉	壽司，可配熟食的材料，如豬肉鬆火腿雞蛋，來代替魚生或未熟材料。
韓式或日式菜式	加推兩餸飯（即A餐+C餐=F餐）（B餐+D餐=G餐）	



第六部份：總結

經整理的意見顯示，多數家長希望在學校餐飲中增加健康選擇，建議於下一批餐盒設計中納入更多可建議的選項。整體而言，家長對本次試食活動表示滿意。家長教師會將與學校緊密合作，定期進行持續性檢查及突擊試飯，以評估飯商食物出品質量及衛生服務的狀況，確保符合標準。並希望學生都能享用到美味且健康的膳食。

~ 完 ~