

香港管理專業協會羅桂祥中學
第十八屆家長教師會
2016-2017 年度
第七次會議紀錄

日期：二零一七年四月六日(星期四)

時間：晚上八時正

地點：G03 室

出席：張美珠、張文娟、李秀儀、楊潔瑩、鄭秋煌、梁家欣、李煥敏、鄒聰慧、
李柏同、胡敏華、曾銀鳳、楊德威、黎雪儀

缺席者：陳淑儀、黃洪安、周利英、馮廣泰

列席：鄧振強校長、梁國基副校長

紀錄：黎雪儀

1. 小食部及午膳供應商工作匯報：

- 供應商匯報午膳供應及小食部調查報告。詳細內容可參閱附件一。其中有關午膳供應的意見中，學生對(7)膳食之味道/質素方面有 18%的同學認為須改善及不滿意，其他方面跟以往調查的結果大致相若。供應商會就這方面多加留意及作出改善。
- 就午膳質素下降方面，主席向供應商報告家長曾於 4 月 5 日試食當天的低年級飯盒，就飯盒的質責作出以下意見，希望午膳供應商能多加留意及作出改善。

飯餐	意見
漢堡扒焗飯	飯太軟，感覺像小朋友吃的糊仔一樣，味道可以。建議調節米和水之間比例，少一點水。米飯軟硬度可參考兩款糙米飯。
蘿白牛腩伊麵	賣相不吸引，但麵和肉的口感都剛剛好，味道好。
雞肉粒芋頭糙米飯	雞肉質地略老，像雞胸，但飯質彈牙好味，整體可以。建議改善肉質。
雞絲炒麵	拉麵及配菜口感太軟，味道亦偏淡，但燒賣可以。麵質要改善，要盡量接近另一餐中的伊麵的口感。如不可以，建議可改用其他不易變軟的麵類代替。
素餐糙米飯	味道好，飯口感軟硬度適中，希望飯商能保持水準。

以上雜糧餐(即 D 餐)的份量明顯較其他的少，建議增加份量。

供應商連先生聆聽主席意見後，答應就飯盒質素問題作出調查並於稍後回覆胡敏華副校長。

- 連先生提出為了增加高年班大碗飯的加餸飯單彈性，建議將加餸飯單由以往一個月列出一改為一星期一次。委員經討論後接納建議，但供應商要留意每星期不能提供多於 2 次的油炸食物、也不要常常重覆餐單，要保持新鮮感。最後，建議供應商可增加炒飯作為大碗飯。
- 小食部的意見調查更以往大致相若，唯有學生提出自助汽水機需改善衛生，請供應商多加跟進。

2. 通過上次會議紀錄

一致通過上次會議紀錄，並無更改。

3. 財政報告

沒有特別收支，財政狀況跟上月一樣。

4. 商討戶外活動安排

參與人數

4月23日家教會旅行人數為82人。將會分成2車。(一大及一小旅遊巴士)，名單可參考附件二。

有獎問答遊戲安排

- 會跟去年相同，由 Rhys 負責擬定題目及小禮物(預算大車的禮物為11份、小車的為5份。)

人手安排方面

點名
1 號車 : May, Rhys, Sharon
2 號車 : Ivy, Sophie

問卷調查安排

- 問卷會在回程時車上派發，返回學校落車時收回。每家庭只需填寫一份。

當日物資

- 學校負責旅行物資，包括對講機6部、揚聲器、有顏色的嘔吐袋、急救用品及學校橫額(banner)等。

拍照安排

- 在山頂廣場拍攝大合照。

家教會網誌資料

- 在家教會網誌提醒學生帶備雨具、蚊怕水及當日服飾為便服。

惡劣天氣安排

- 天文台預料旅行當日天氣不穩定，如當日有雷暴警告、黃雨等，學校會於早上七時十五分前決定是否取消活動，並在學校內聯及 My ID Channel 發放消息。另外鄧校長及胡副校長亦會留守學校通知不知情而回到學校的學生和家長。
- 如活動取消只會安排退回車費，會員為\$20、非會員為\$50。

4. 商討體藝獎學金事宜

- 經討論後，本年度開始獎學金金額會有所提升 12 人贊成 0 人反對

期限	每年頒發一次。
宗旨	藉獎勵在學術以外有傑出成就的同學，鼓勵本校學生在各方面努力練習及發展自己的潛能，爭取卓越的成績，帶動學校的良好氣氛及傳統，藉以增強學生的自信和自律，以應付學業及各方面的要求。
程序	5 月由老師提名（並於內聯網上通知學生）。 6 月先由校政委員會根據學生的操行和整體表現作出推薦，再由家

	教會選出金獎及銀獎得主。 7月於結業禮上頒發。
金額	每年上限 5000 元，金獎 500 元，銀獎 250 元(不設人數上限)。
備註	每位學生在校期間只可獲獎一次。 獎學金的遴選結果以家教會之決定為最後決定，不得異議。

本年度評審工作由家教委會 柏同、Grace 及楊德威老師負責。

6. 其他事項

- 李秀儀(Rhys)主席向各委員致謝，由於主席的女兒將於本年度畢業，今次將會是其任來最後一次主持的會議。根據第一次會議議決，由本年度五月一日起，將會由張美珠 (Anna) 擔任署任主席一職。
- 胡敏華副校長邀請家長委員參加四月二十日上午八時三十分學校運動會的歡樂跑活動及頒獎嘉賓。
- 今年學校周年匯演於五月十六日晚上七時假元朗劇院舉行，取票後詳情容後公佈。
- 胡敏華副校長邀請本年度新委員李柏同，周利英接受家教會會訊訪問。

7. 下次會議日期

二零一七年六月二日(星期五)

時間：晚上八時正

地點：G03 室

8. 結束會議

會議於晚上九時三十分結束。

署任主席：_____

張美珠

香港管理專業協會羅桂祥中學
第十八屆家長教師會
2016-2017 年度
第八次會議

日期：二零一七年六月二日(星期五)

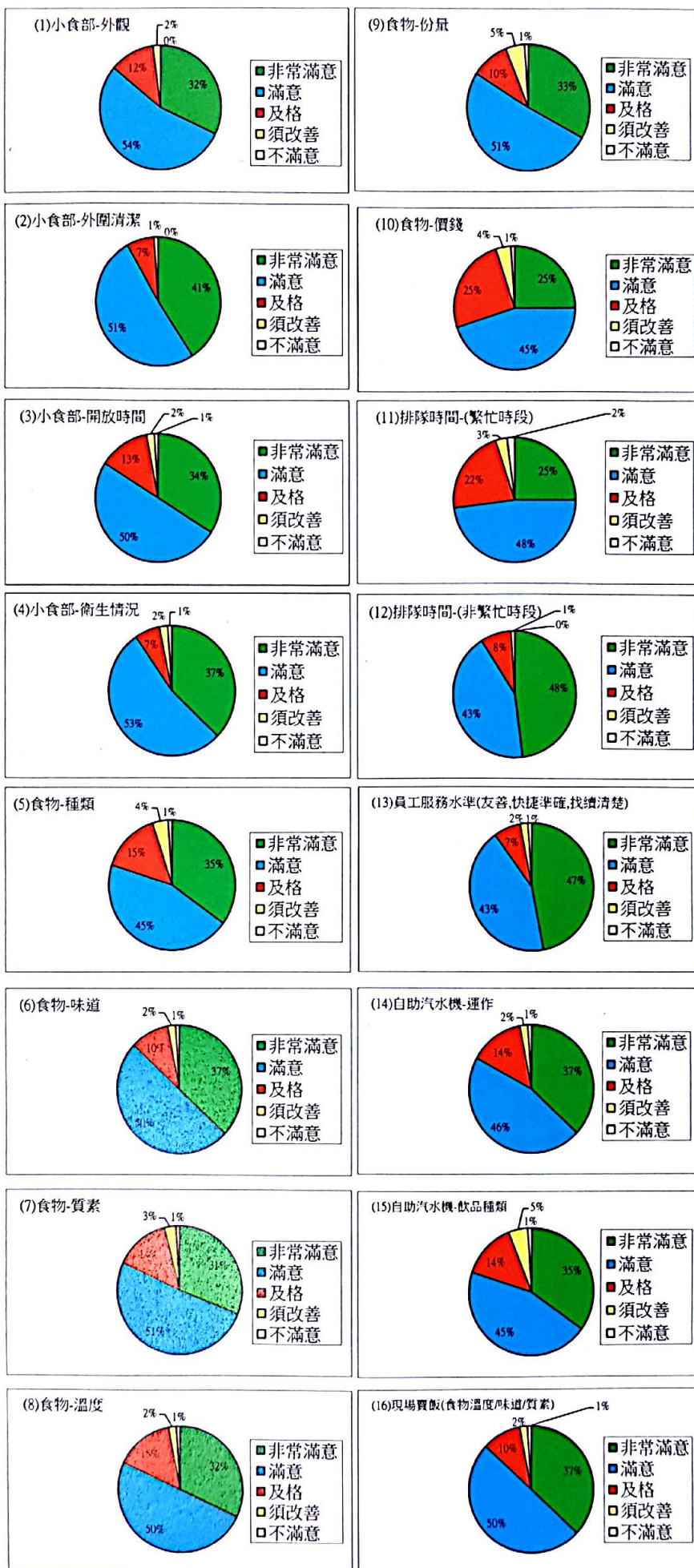
時間：下午八時正

地點：G03 室

議程：

1. 午膳及小食部工作匯報
2. 通過上次會議紀錄
3. 財政報告
4. 檢討戶外活動安排
5. 宣佈體藝獎學金得獎名單
6. 其他事項
7. 下次會議日期

香港管理專業協會羅桂祥中學 發出420份 交回306份。
16-17年度 - 下學期中一至中三小食部意見調查報告



其他額外小食部意見綜合結果： 中一至中三(共交回共 306 份)

1. 增加小食種類

雪糕	28 人	麵	5 人	麵包	2 人	粟一燒	1 人	麥樂雞	1 人	蛋卷	1 人
雪條	8 人	薯條	5 人	漢堡包	2 人	水果	1 人	泡芙	1 人		
布丁	8 人	甜品	4 人	壽司	2 人	媽咪麵	1 人	炒粉	1 人		
菠蘿冰	7 人	豆腐花	4 人	小食	2 人	芝士	1 人	冷麵	1 人		
烏冬	6 人	奶茶	4 人	腸粉	1 人	豬扒包	1 人	蝦條	1 人		
朱古力	6 人	汽水	3 人	蜜瓜奶	1 人	牛扒	1 人	啫喱	1 人		
雪米糍	5 人	咖啡	3 人	薯格	1 人	熱狗	1 人	解茶	1 人		
薯片	5 人	薯餅	3 人	雞排	1 人	炸物	1 人	奶昔	1 人		

2. 作出改善的地方

3. 價格平些	19 人	6. 更多熟食	1 人
4. 增加種類	17 人	17. 撈面有時太碎	1 人
5. 份量太少	10 人	18. 增加例湯	1 人
2. 排隊時間長	8 人	11. 加快入貨時間	1 人
8. 自助汽水機改善衛生	3 人	20. 可以加價	1 人
9. 溫度不夠熱	3 人	21. 可以整潔些	1 人
10. 自助汽水機食錢	2 人	22. 滷水不夠入味	1 人
7. 杯麵水太多	2 人	23. 四樓增設小食部	1 人
12. 桌子清理不夠乾淨	2 人	13. 撈面太少	1 人
24. 食物即時煮	2 人	14. 汽水機更多選擇	1 人
19. 五樓增設撈麵	2 人	15. 減少垃圾食物	1 人

3. 推廣優惠

1. 買一送一	6 人	6. 早餐優惠	1 人
2. 小食部 \$1 自助餐	2 人	7. 套餐優惠	1 人
3. 買滿 \$15, 便送一包 OREO	1 人	8. 一週一天有增設食物優惠	1 人
4. 九折	1 人	9. 買二送一	1 人
5. 撈麵加一樣餅 \$10	1 人	10. 積分卡	1 人

值得加許的地方

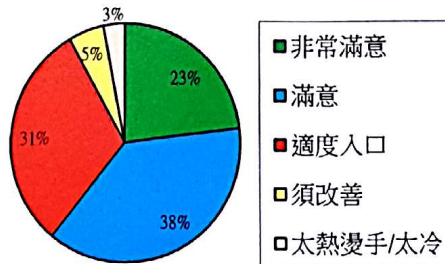
1. 員工服務好	9 人	3. 找續快而準	1 人
2. 很美味	3 人		

最喜愛在小食部購買的食物和飲品

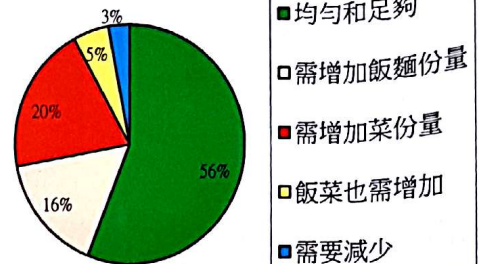
1. 撈面	24 人	14. 芝士腸	3 人
2. 燒賣	11 人	15. 香腸	2 人
3. 牛丸	10 人	16. 檸檬茶	2 人
4. 朱古力奶	9 人	17. 雞翼	2 人
5. 腸粉	7 人	18. 豬柳漢堡	1 人
6. 魚蛋	7 人	19. 點心	1 人
7. 三文治	7 人	20. 麵	1 人
8. 蜜瓜椰汁露	6 人	21. 牛仔片	1 人
9. 杯麵	5 人	22. 橙汁	1 人
10. 玉露	5 人	23. 麥精	1 人
11. 手卷	5 人	24. 維他奶	1 人
12. 蘋果綠茶	4 人	25. 芒果汁	1 人
13. 牛奶	4 人	26. 忌廉溝鮮奶	1 人

香港管理專業協會羅桂祥中學 發出 220份 交回203份。
16-17年度 - 下學期午膳供應意見調查報告

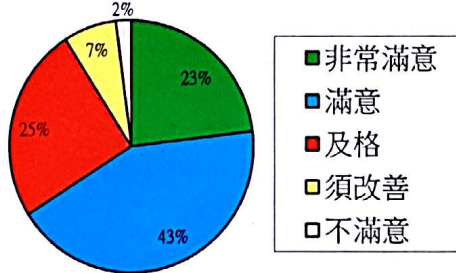
(1) 餐盒之溫度



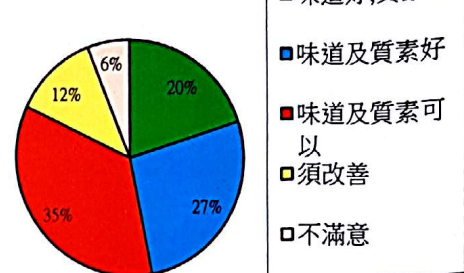
(6) 餐盒之飯菜份量比例



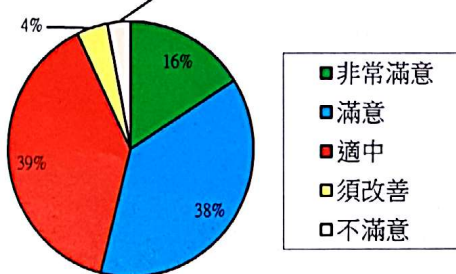
(2) 餐盒的衛生



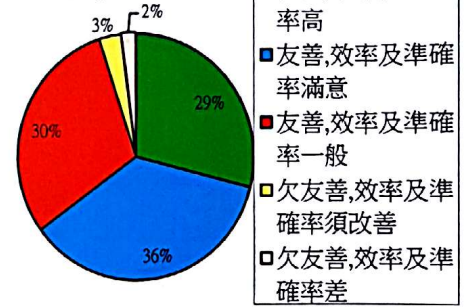
(7) 膳食之味道/質素



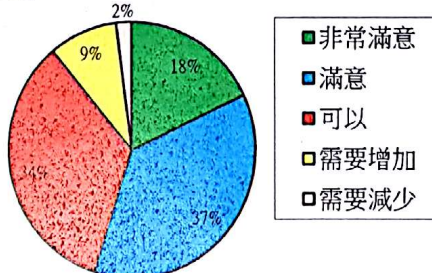
(3) 餐盒之配菜種類



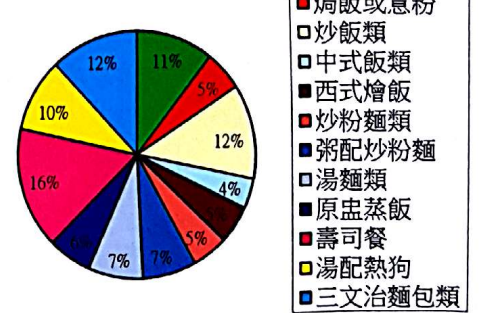
(8) 現場員工服務水準



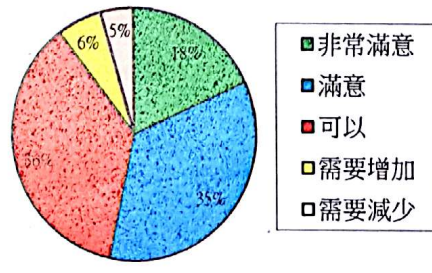
(4) 餐盒之餸份量



(9) 以下是希望增加之午膳餐款 (可多於一項)



(5) 餐盒之汁份量



午膳意見

1. 餐盒之溫度 只有 8%須改善及太熱或太冷，其他 92%適度入口或以上
2. 餐盒的衛生 只有 9%須改善及不滿意，其他 91%及格或以上
3. 餐盒之配菜種類 只有 7%須改善及不滿意，其他 93%適中或以上
4. 餐盒之餸份量 只有 11%需要增加及減少，其他 89%可以或以上
5. 餐盒之汁份量 只有 11%需要增加及減少，其他 89%可以或以上
6. 餐盒之飯菜份量比例 只有 3%須要減少，5%飯菜也需要增加，16%需要增加飯麵份量，20%需增加菜份量及 56%均勻和足夠
7. 膳食之味道/質素 只有 18%須改善及不滿意，其他 82%可以或以上
8. 現場員工服務水準 只有 5%須改善及差，30%一般，其他 65%高及滿意
9. 以下是希望增加之午膳餐款

最多學生選擇是壽司餐，湯配熱狗，西式扒類及三文治麵包類。其他款式各佔少量。

其他額外午膳意見綜合結果： 中一至中三 交回 202 份 (中四至中五) 交回 1 份

1. 增加小食種類

布丁	2 人	碗仔翅	1 人	甜麵包	1 人
天婦羅	1 人	炸雞	1 人	蛋糕	1 人

2. 增加飲品種類

橙汁	2 人	可樂	2 人	天地一號	1 人	維他奶	1 人
果汁	1 人	蘋果綠茶	1 人	朱古力奶	1 人	冬瓜茶	1 人

3. 增加生果種類

士多啤梨	2 人	香蕉	2 人	橙	2 人		
桃	1 人	蘋果	1 人	櫻桃	1 人	番石榴	1 人

4. 其他意見

- 1 請減少菜
- 2 味道不好
- 3 蔬果口味太單一
- 4 希望有粥
- 5 焗飯的汁需增加
- 6 D 餐很難吃
- 7 一週五日有手卷
- 8 食物味道須改善
- 9 多 D 汁
- 10 有豬柳漢堡，腿蛋治等包類增加
- 11 餸配搭奇怪
- 12 希望味道可以有增加
- 13 有些餐內經常有厚厚的一層油，飯盒好油
- 14 改善餐盒味道，有時腸仔有 D 似臘腸感覺
- 15 有炒飯