



產地到餐桌 糧食浪費 ing 剩食轉「良」食 延續價值

設計者：陳睿琳

1. 請問哪些是惜食的行為？在 裡打 \checkmark 。(可複選)

- 愛惜食物
- 減少浪費食材
- 食用一點點發霉的食物
- 選購不合規格的「醜食材」

2. 惜食 APP「Tasteme」如何減少食物被浪費？在 裡打 \checkmark 。(可複選)

- 上架剛出爐最新鮮的食品
- 整合上百間店家共同參與
- 透過 APP 平臺讓消費者知道有哪些即期品可以選購
- 販售價格比市價便宜

3. 許多地區的焚化廠紛紛利用廚餘製作有機肥料，請問哪些是製作有機肥料的步驟？在 裡打 \checkmark 。(可複選)

- 將廚餘乾燥成為「固渣」
- 經過「撿拾平臺」，手工挑出非廚餘類垃圾
- 經過「磁選機」，挑出廚餘中的重金屬
- 送入焚化爐中燃燒

4. 臺北市 中正區的食物中途島「食享冰箱」，與業者合作將即期的食物送到需要的人手中，他們的工作包含哪些呢？在 裡打 \checkmark 。(可複選)

- 檢查送來的每一份食物，並將良好的食物裝入食享冰箱的新袋子
- 為守護食材的衛生安全，不提供其他食享冰箱據點人員參觀
- 將食材分格上架，讓民眾使用悠遊卡領取
- 提供給社區老年人供餐服務的餐廳所需的食材