

給同學的話



這支影片要帶我們了解現代社會面臨的一些問題，這些問題也與 2015 年聯合國宣布的「永續發展目標 (SDGs)」有關，SDGs 是一個特別的計畫，你可以把它看成是一張地圖，指引我們該怎麼做，才能保護地球，並確保地球上的每個人都能過好日子。

這張地圖上有 17 個目標，每個目標都很重要。所以，SDGs 就像是一個大家一起努力的計畫，只要我們願意做一些小小改變，就能實現這些目標，讓地球變得更好！



認識影片中的 SDGs



消除飢餓



負責任的消費與生產



氣候行動



影片連結

產地到餐桌 糧食浪費 ing 剩食轉「良」食 延續價值

每年全球約有 30% 的食物 (約 10 億噸) 被浪費，與此同時，卻有 7 億多人仍處於飢餓狀態。解決這個問題迫在眉睫，急需找到方法，防止食物浪費，以確保貧困地區的人們獲得足夠的糧食與營養。

為了解決食物浪費問題，人們積極發想各種惜食行動。企業與社區成立食物銀行，透過電子平臺讓缺乏食物者方便找到即期食物，實現了「消除飢餓」的永續發展目標 (SDG2)。政府環保單位則將回收的廚餘轉化成有機肥料，不僅減少浪費，還降低生產肥料時的碳排放，有助於「氣候行動」(SDG13)。

然而，從源頭解決食物浪費才是最重要的。作為生產者或消費者，我們有責任妥善規畫所需的食物與食材，避免浪費，從而實現「負責任的消費與生產」目標 (SDG12)。



想要知道更多 SDGs 的相關訊息，可以掃一下 QR_Code 呵！



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√。(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√。(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√。(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√。(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



SDGs 與我們的距離

1. 到餐廳用餐時，我們要如何避免點了太多的食物，最後卻吃不完呢？在餐廳，吃不完的食物可以怎麼處理，以避免丟棄且浪費呢？

2. 想一想，我們在家裡可以怎樣減少食物浪費與廚餘呢？說說你的想法。

冰箱中最好的儲存量是七分滿～
保鮮效果最佳，也最節省能源。



保存食物好妙招！冰箱不再是「過期食品區」

1. 冰箱裡的不同位置有不同的功能，記得將食物放在適合它們的地方呵！
2. 先進先出原則：標明食材日期，遵循先進先出，使用即將到期的食材。
3. 定期大清潔、除霜：定期盤點食材，使用小蘇打水清潔冰箱，防止污垢殘留和發霉。
4. 密封保存：使用保鮮盒或夾鏈袋，避免食材交叉汙染，冷凍庫內也需密封，防止結霜和凍燒。
5. 保持冰箱七、八分滿：保持冰箱通風通暢，不要過度塞滿，維持效能。

參考資料：真食誠現



影片連結：產地到餐桌 糧食浪費 ing 剩食轉「良」食 延續價值