**閱讀網站資料心得**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 文章名稱 | 作者 | 網站 | 心得與可學習處 | 閱讀者 |
| 剩食議題　舌尖上的隱憂 | 鄭懿君 | <https://castnet.nctu.edu.tw/castnet/article/10073?issueID=633> | 全球有各個地方，有些地方糧食不足，但我們還是在丟棄食物，只因為包裝錯誤、賣相不佳或已過保存期限但仍可食用的食物，而這些剩食大多是都進到了掩埋場，但是這樣剩食會排放甲烷並造成溫室效應，因此台灣創立了食物銀行，把這些沒人要的剩食蒐集起來，並且捐贈給弱勢家庭，凡是生鮮肉品、蔬果等保存期限較短的食品，因保存期限較短，通常會烹做熟食，直接配送給需要的民眾，並口頭提醒在保存期限前儘快食用，最後剩食議題在全世界發酵，各國紛紛絞盡腦汁、開發新科技，計畫讓廚餘以更快速的方式，轉化成堆肥或生質能源，加快食物的能量循環，以其他的方式貢獻於這個社會，但目前仍屬於開發及測試階段。在科技的進步跟的上人們的逸樂之前或許該做的是正視碗盤裡的每一分食物，揀選自己適合的分量，不再把食物隨意丟棄。 | 黎國則  9/3 |
| 剩食大作戰，全球動員零浪費行動 | 李克用 | <https://www.taiwanngo.tw/p/406-1000-33943,r42.php?Lang=zh-tw> | 剩食的定義是：已過保存期限但仍可食用的食物、賣相不佳但完全新鮮的食物、貼錯標籤、包裝錯誤無法販售的食物等。總結而言，就是指那些並未腐壞，食用對身體並無傷害的，卻被丟棄的食物。在香港，NGO開發剩食配對 App「FOOD-CO」，用這個app配對捐贈者與需要者，讓剩食與艱苦人終於能相遇。許多人並不知道，丟棄的食物也是全球暖化的殺手之一，這些食物在垃圾掩埋場裡腐敗時產生甲烷，加速溫室效應，同時流到地下水，污染水源，是環境污染的來源之一。由當地名廚麥可史密斯（ Michael Smith ）對參賽作品進行講評，通過這個為期一週的比賽，由孩子主要籌劃，帶領家庭體驗惜食生活，希望漸漸有一些家庭受影響，慢慢轉變為零浪費家庭。 | 彭柏睿  9/2 |
| 超市每月棄食500公噸：台灣的食物問題不是飢餓，是「過度營養」 | Abby Huang | <https://www.thenewslens.com/article/98182> | 根據聯合國報告指出，全球有1/3的食物被浪費掉，碳排量高達44萬噸，食物浪費不僅造成大量經濟損失和龐大的環境成本，也加劇地球暖化與氣候變遷危機。而台灣食物浪費問題也不容小覷，根據環保署民國106年3月到107年4月統計，光超市及量販業申報的廚餘就有6630公噸，每月有超過500公噸。陳縯家舉例，明明某超商店家每天平均只賣出10個飯糰，但總公司會要求要進比10個還多的量。陳縯家說，總公司的說明都是「不能讓客人買不到」、「貨架陳列要有豐富感」，加盟主若不配合，總公司還會以警告、開立糾正不配合違約通知單等方式，要求加盟業者配合，多年來溝通都無效。為了減少食物浪費，柯詩語指出，惜食其實會增加人事成本，因為餐廳必須把賣相不好的蔬菜加工處理，但她表示，環境是自己塑造的，經由顧客消費帶動惜食觀念，才是真正的價值，這不是金錢可以衡量的。 | 彭柏睿  9/7 |
| 剩食危機重重 解決刻不容緩 | 楊馨心、謝翔宇 | <http://shuj.shu.edu.tw/blog/2018/12/09/%E5%89%A9%E9%A3%9F%E5%8D%B1%E6%A9%9F%E9%87%8D%E9%87%8D-%E8%A7%A3%E6%B1%BA%E5%88%BB%E4%B8%8D%E5%AE%B9%E7%B7%A9/> | 許多國家都有剩食的問題，據聯合國農糧組織（FAO）統計，每年約有13億噸食物浪費，且食物的浪費充斥整條供應鏈。雖然多國政府、民間團體都致力於減少食物的浪費，並運用不同方法去實踐，但仍有一段要努力的空間。食物從生產到抵達消費者手中，在每個階段都可能產生不同程度的浪費，例如：消費者購買過量食材，或是業者運輸時間過長造成食物腐壞等。據FAO民國103年統計，每年生產的食品中有三分之一，相當於13億噸的食物，在銷售通路及消費者的手中腐壞，更有部分是在生產運輸階段就變質了。相較於國外，台灣較無處理剩食的相關法律措施，雖然105年衛生福利部提出的[《社會救助法》](https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=D0050078)部分條文修正草案中增訂「[實物給付專章](https://dep.mohw.gov.tw/DOSAASW/cp-530-7250-103.html)」，有提及地方政府應成立實物給付制度，與民間團體合作，將過剩農產品捐贈弱勢，著重於社會救助，但立法院尚未通過。 | 9/8  黎國則 |
| 地球面臨的糧食、環境、剩食問題 從飲食開始解決！ | 林玉婷 | <https://www.foodnext.net/life/education/paper/5357314291> | 周志輝指出目前食物浪費的原因主要有以下幾點：有效期限過期、外表受損、過度準備餐點、盲目購買。目前台灣因為有效期限法規的關係，過期後的食物是不允許販售、保留的。不過其他國家有不同的做法，德國擬取消日期標示、法國禁止超市銷毀未出售食品，都是為了減少食物浪費的問題。李偉文指出，目前全世界正在推動的「100里飲食運動」，多吃當地、當令的食材，減少對環境的影響，呼籲大家透過消費、食物選擇，來改善環境。李偉文也強調，每一天三餐的選擇與愛護環境的方式，兩者是很密切的，期望大家能當一個合格的地球公民、負責任的消費者。楊七喜則認為，剩食並不是單指餐桌上的剩下的食物，而是所有的食物浪費，例如生鮮的醜蔬果、不合規格的生鮮、即期品等等，楊七喜指出因為台灣相對國外更難處理剩食，原因是因為飲食習慣、氣候的關係，台灣人習慣吃葉菜類，而葉菜類的廢棄物過多，加上氣候炎熱容易腐爛，剩食的處理更為困難。 | 彭柏睿  9/2 |
| 惜食願景：用科技翻轉剩食，讓資源不再浪費 | 鄭婷宇 | <https://g0v.news/%E7%94%A8%E7%A7%91%E6%8A%80%E7%BF%BB%E8%BD%89%E5%89%A9%E9%A3%9F-%E8%AE%93%E8%B3%87%E6%BA%90%E4%B8%8D%E5%86%8D%E6%B5%AA%E8%B2%BB-d9af4e155215> | 即使人類的耕種技術進步，糧食生產量大增，「飢餓」的痛苦卻不曾絕跡於地球上。根據[聯合國農糧組織 2015 的調查](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/esag/docs/AT2050_revision_summary.pdf)，當全球仍有近七億人口處於挨餓或營養不良的困境時，卻有近三分之一，也就是約十三億噸生產的食物被丟棄。 台灣剩食也不少，根據[環保署的統計資料](http://statis91.epa.gov.tw/epa/stmain.jsp?sys=100)庫，光是2016年十月，全台就製造了4萬六千公噸的廚餘，這還不包括未被回收的廚餘量。食物從生產、加工製造到販賣所經歷的每個環節，都會產生剩餘，例如食材賣相不佳、餐廳銷售不出或是消費者囤積過多，這些食物最終的命運都是進入垃圾桶。 | 9/8  黎國則 |
| 超商剩食「就是不能」捐給弱勢！總部無奈：因為違法啊 | 蔡茹涵、呂晏慈 | <https://www.businessweekly.com.tw/article.aspx?id=23154&type=Blog> | 為什麼不能直接捐給弱勢？因為可能違法第一，法規卡死熟食捐贈。⟪食安法⟫第十五條指出：「食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：八、逾有效日期。」假設一個飯糰晚上12點到期，哪怕現在才12點01分，超商不能贈與，也不能拿回後場冰起來或進行運送，必須立刻銷毀，否則，就算違法。多數鮮食的保存期限設定在24小時內，超商又多採一日配送一到兩次，能在架上販售的時間本來就不長，約18～24小時之間。假設超商提早到晚上10點即下架商品，一來能否趕在未腐壞的時間內，以冷鏈運送到需要的人手中？二來食物銀行的人力以志工為主，又怎能要求志工在深夜出門幫忙？目前四大超商中唯一推行「19:00後鮮食打6折」的OK超商總經理魏國志也坦言，以人工挑出即期品、改標籤再下折扣，確實難免有一時疏漏的風險，「要怎麼避免剩食，又不讓任何過期產品出現在架上，我們也還在努力。」 | 彭柏睿  9/3 |
| 看不見的浪費——量販店及超市處理剩食現況調查報告 | 沈寶莉 | <https://www.huf.org.tw/essay/content/3592> | 近年來台灣量販店和超市業者爭相搶攻生鮮食材的市場，使消費者採買的習慣逐漸轉向量販店及超市。2014年，全台量販店及超市的總營業額更已接近3500億元。有鑑及此，我們希望了解這個影響很多民眾日常消費的產業棄置食物的情況，以讓消費者更清楚自己的消費和浪費之間的關係。 | 黎國則  9/10 |
| 全球每年13億噸食物浪費！最紅的大數據可以幫什麼忙？ | 林玉婷 | <https://www.foodnext.net/news/newsnow/paper/5357141395> | 台灣在2017年3月到2018年4月所產生的剩食約有將近6603公噸，其中最為浪費的前三大類別為蔬菜類、水果類及肉品類；而在生鮮食材的部分，約有30%被當作廚餘併入到一般垃圾的焚化處理。聯合國、美國以及歐盟都預計在2030年達到減少30%的剩食產量，法國在2016年就明定法規，要求大型超市要捐出未能賣出的商品，而義大利也於2016年通過法案，鼓勵超商主動捐贈食物，並簡化捐贈程序以及低扣加值稅，如此便能讓剩食的食物生命得以再延續。環保署也表示，首先要做的就是預防食物被浪費，因此要進行飲食教育與食農教育，讓大家知道食物從耕作到進食，每個環節都很重要；除此之外，也要幫助小農作食品加工，以防耕作物產收過剩而滯銷。台灣有設立不少的食物銀行，全國性的包括全民食物銀行、台灣食物銀行聯合會、安德烈食物銀行、1919食物銀行等，而地區性的世界銀行則有台北市的南機場幸福食物銀行，以及台中市政府的愛心食物捐贈機構體系等等。 | 彭柏睿  9/9 |
| 惜食百分百，廚餘零廢棄 | 行政院環境保護署綜計處 | <https://enews.epa.gov.tw/enews/fact_Newsdetail.asp?InputTime=1070620143557> | 環保署於今日與20家餐飲及團膳業者，共同舉行「惜食百分百記者會」，以呼籲社會各界減少廢棄食物、避免食物浪費、使用在地食材、縮短運送里程，共同推廣「惜食百分百、廚餘零廢棄」的理念。 聯合國報告指出，全球有1/3的食物被浪費掉，碳排放量高達44億噸；另外環保署統計顯示，106年我國廚餘回收量超過55萬公噸；106年3月至107年4月超市和量販業廚餘的廢棄食品申報量高達6,630公噸，平均每月有超過500公噸剩食變廚餘。食物浪費不僅造成大量經濟損失和龐大的環境成本，更會加劇地球暖化與氣候變遷的危機。 環保署署長李應元在現場與響應惜食店舖的原粹蔬食作主廚，以「全食利用」的概念，選用一般被視為醜蔬果但仍具相同營養價值、風味不減的「格外品」，作出美味料理。李署長希望藉此示範可以鼓勵消費者樂於選購醜蔬果，使其免於被丟進垃圾桶、成為廢棄物的命運。 李署長表示，惜食的方式很多，期待大家從自身作起，一起吃適量、愛地球。 | 彭柏睿  9/3 |
| 成為廚餘以前——從食物浪費到惜食的實踐 | 黃珮蓁 | <https://wuo-wuo.com/topics/enviromental/food-waste/942-zeczec-5358> | 廚餘，一直是台灣回收處理的棘手挑戰；事實上，廚餘問題不是從「倒廚餘」這個動作才開始。我們回朔廚餘為何成為廚餘，發現整個食物供應鏈與現代的消費者習慣，都在共同製造過多的食物。面對龐大的剩食製造鏈，先別感到沮喪，我們仍能透過簡單的惜食行動，從根本解決廚餘問題。  每人每日都製造了430克的剩食。對於吃光自己碗裡食物的人們來說，這個數字可能有點冤枉。但剩食問題並不只關乎我們餐桌上的問題而已，而是現代社會為了方便付出的成本，也是食品工業運作下的必然，更與你我的消費習慣脫離不了關係。  當食物被丟到廚餘桶、進入回收體系，即使將拿去再利用，其實都計算進了浪費量。因此廚餘回收與再利用，終究是治標不治本的手段，最有效的方法仍是源頭減量。若我們能擔負起消費者的責任、減少剩食的產生，就能避免更多可食用的食材落入廚餘回收體系當中，而無法發揮食物真正的價值。 | 劉宸妤  9/10 |
| 聯合國報告：極端氣候推升全球飢餓人數 | 譯者：羅苑韶/核稿：林治平 | <https://www.cna.com.tw/news/aopl/201809110328.aspx> | 報告說：「受飢餓之苦的人數過去3年持續增加，回復到約10年前的普遍水平。同樣令人擔憂的是，2017年有22.2%的5歲以下兒童成長遲緩。」低收入和中等收入國家尤其受更加頻繁的極端氣候事件重擊。報告指出：「氣候衝擊和各種壓力會造成嚴重糧食供應不安全和營養不良，非洲是受到最大衝擊的地區，有24國的5900萬人受到影響，亟需緊急人道行動。」報告說，在同時遭遇氣候衝擊和衝突的國家，糧食安全所受影響更加嚴重。去年全球近6600萬人因此急需人道協助。 | 彭柏睿9/4 |
| 全球8億人苦於飢餓 20億人無法取得健康食物 | 黃宇秀 | <https://www.ydn.com.tw/News/344422> | 聯合國15日呼籲各國不要只看飢餓，因報告顯示，去年深受飢餓、糧食不安全及營養不良所苦者雖超過8.21億人，連續3年上升，但有逾20億人無法取得健康食物。從2015年開始上升，主要受到戰爭衝突及氣候變遷影響，讓試圖逆轉這趨勢的聯合國永續發展目標受阻。　報告撰文者說，需要進行「結構轉型」來將世界最貧困者涵蓋在內，這個舉措將需要「將糧食安全與營養問題整合到減少貧困的工作」中，同時處理性別不平等及排除特定社會群體的問題。 | 彭柏睿  9/3 |
| 共同對抗食物浪費：惜食的全球浪潮 | 郭又甄 | <https://www.hucc-coop.tw/greenvoices/report/action/no5593138774> | 義大利的明星主廚瑪西默． 博圖拉(Massimo Bottura)也在紀錄片《五星級明日餐廳》(THEATER of LIFE)呈現剩食經主廚巧手變化後，串起人與人情感的嶄新樣貌。這個計畫起源於2015年的米蘭世界博覽會，博圖拉預見大量食物將因著展覽被丟棄，因此邀集65位國際A咖大廚，與當地非營利組織合作，將廢棄電影院改造成「剩菜餐廳」，一起利用從世博會收集而來，總共15噸以上的剩餘食材，做出多達1萬份以上的美味料理。博圖拉於2016年開始進行「滋養靈魂」“Food for Soul”專案計畫，鼓勵人們在城市裡使用閒置的空間，收集被浪費的食物，讓主廚貢獻專業技能，提供美味餐點給有需要的人。 | 彭柏睿  9/9 |
| 台灣每年廚餘量正式超越日韓，榮登亞洲浪費大國 | 挑食君Alvitr | <https://www.thenewslens.com/article/78631> | 根據環保署數據，保守估計台灣平均每人一年的廚餘量約96公斤比中日韓平均多20％，更是南亞、東南亞的8.7倍，中南部非洲的16倍。台灣島內國民上一天的廚餘量約6,100噸，可以裝進約300輛的卡車。根據環境資訊中心的報導根據統計，儘管台灣有廚餘回收政策，每天3,000噸家戶回收的廚餘中，養豬業只能消耗1,500噸，450噸用做堆肥，剩下將近1,000噸、相當於50輛卡車的食物，都進了垃圾處理廠的儲坑。傳統市場或量販店買蔬菜水果時，大家總是挑選外觀好看，飽滿有光澤的產品，而這些被稱為「醜食物」的商品，便進入了廚餘系統。當價格和外觀成為挑選食物的第一原則，許多外貌不佳但內在純良的農產品在送上果菜批發市場之前，直接遭到淘汰。各大蔬果批發商，進行第二階段的挑選作業，篩選出運送過程中因碰撞損壞或是保鮮不佳腐敗的蔬果。在層層把關下，這些為了滿足消費者眼光而被淘汰掉的蔬果，有些進了家畜的肚子，而其他的進入垃圾桶，最終不完美的蔬果也逃不了跟垃圾一起被焚燒的下場。主婦聯盟環境保護基金會在2016年5月調查台灣量販店及市場處理剩食的情形，發現「蔬菜」、「水果」和「肉類」最常成為賣場及超市裡的剩食。這些食物常因以「快將到期」、「包裝有破損」以及「過熟」而被淘汰，然而這些大量剩下來的食物並未有效被利用，只有42％賣養豬戶作為動物飼料，當作廚餘丟棄併入生活垃圾焚化就佔有29％，其餘則減價銷售或有效期限內轉為熟食等。 | 彭柏睿9/3 |
| 《剩食》：豐剩的浪費食物之旅 | 王琪君 | <http://bongchhi.frontier.org.tw/archives/22676> | 「垃圾，其實大部分都是放錯位置的資源，其中最讓人難以忍受的，是香港每一天運去堆填區的垃圾，接近四成是廚餘，全球糧食價格持續上升，更多的人口爭奪更少的糧食，怎可能還把食物丟掉？」糧食浪費不只是道德情感問題，土地、水、化石燃料等資源有限，丟掉食物也一併丟掉生產運輸甚至銷售過程所耗用的資源。香港政府一直耗費大量資源處理廚餘臭味與汙水，卻甚少使用同等資源在源頭減廢與分類回收，陳曉蕾在書中報導若干廚餘回收實驗，例如利用蚯蚓與微生物分解廚餘製成堆肥，或加工成豬食餿水與魚飼料，然而這些屬於民間末端的處理，成效不彰，反觀鄰近的台灣與韓國政府積極由上而下提倡環保意識、垃圾減量、廚餘回收。雖然陳曉蕾在書中稱讚台灣的廚餘回收與垃圾減量政策，卻只是針對台北市政績，她指出2010年台北市廚餘佔總垃圾量20.7％，廚餘回收率43.7％，然而仔細檢視環保署公佈的全台灣數據，廚餘佔總垃圾量35.7％，廚餘回收率只有27.3％，換言之，全台灣垃圾近四成是廚餘，回收卻不到三成。根據大愛電視台《廚餘桶的秘密》紀錄片統計，台灣一年生產275五萬公噸廚餘，扣掉果皮菜渣也有180萬公噸，可以換算成40億個便當，糧價250億元，可供全國23萬位中低收入戶家庭孩童從幼兒園到博士班的二十年營養午餐費，所以台灣真的比較不浪費嗎？ | 彭柏睿  9/9 |
| 剩食惜食系列一：台灣勝不剩 翻轉食代不浪費！ | 李昱潔、黃蕾、鄭佩玟、黃雅旋 | <http://shunews.shu.edu.tw/keys/2017/12/28/%E5%89%A9%E9%A3%9F%E6%83%9C%E9%A3%9F%E7%B3%BB%E5%88%97%E5%A0%B1%E5%B0%8E%EF%BC%88%E4%B8%80%EF%BC%89%EF%BC%9A%E5%8F%B0%E7%81%A3%E5%8B%9D%E4%B8%8D%E5%89%A9-%E7%BF%BB%E8%BD%89%E9%A3%9F%E4%BB%A3%E4%B8%8D/> | 根據聯合新聞網所提到，聯合國曾統計出全球將近40％食物被浪費，其中2016年全台餐飲、超商、量販店、超級市場等177家業者、共11萬多間實體通路，每年因未拆封放至過期、賣相不佳遭丟棄的食品，高達3萬6000公噸，金額約38億元。剩食所帶來的影響，從生產端到消費端、從保存到丟棄進而探討運送過程中的碳排放量，種種關聯更帶出了全球性的議題。  根據環保署的統計資料庫，光是2016年10月，全台就製造了4萬6千公噸的廚餘，這還不包括未被回收的廚餘量，這驚人的數據顯示出了國人龐大的食物浪費量，而禍害的源頭包括現今台灣最為嚴重的三大浪費――分別是吃到飽餐廳桌面食物成災、學校營養午餐廚餘過剩、市場及賣場丟棄剩食未充分利用。  剩食過多的危機漸漸引起國人關注，但廚餘的處理方式及相關配套措施還有改善空間，劉君豪說明，雖然目前政府尚未訂定相關法規，仍將持續和法院研議，目前以宣導的方式去推行，同時舉辦了許多活動讓民眾參與並深入了解剩食的重要性和即期品的安全性，擁有惜食良好的觀念。 | 劉宸妤  9/10 |
| 70億超商剩食　加盟主vs.總部衝突告白 | 蔡茹涵 | <https://www.businessweekly.com.tw/archive/Article/Index?StrId=67484> | 六月十八日，報紙頭版登出斗大消息：全台三百位便利商店加盟主向環保署、立法院送出陳情書，控訴四大超商總部有「銷進比九五％」的不成文規定，也就是門市進貨時，會被總部或其派來的區顧問等人，要求比平均銷量多訂五％，形成浪費。他們指出，每間超商門市每天的報廢金額約為兩千元，以全台一萬間門市來估算，每年就有七十多億元的剩食，數字驚人。 | 彭柏睿9/3 |
| 日本嚴重的剩食問題，如何解套？──政府力推「 3010 運動」，要從應酬習慣改變起 | D子 | <https://crossing.cw.com.tw/blogTopic.action?id=998&nid=10648> | 主婦聯盟6日公布「台灣量販店及超市剩食現況初探」調查報告，發現全國便利商店、量販店、超級市場等店家，總計一年有3萬6880公噸食品還沒沒拆封就放到過期，被當剩食處理，多數是保存期較短的生鮮蔬果、肉類或海鮮。  中廣報導，聯合國農糧組織指出，全球每年浪費的食物足以養活30億人，近年來全球興起「反剩食」運動。食藥署統計全國177家業者旗下11萬多家便利超商、量販店、超級市場、餐飲業的剩餘食品量，發現每年共有高達3萬6,880公噸的各類食品因過期而遭廢棄處理。  中時報導，如此驚人數量，民團也看不下去，主婦聯盟環境保護基金會昨舉辦「食物不浪費，打造台灣永續環境」論壇，發表年度調查結果。該會針對國內15家業者進行調查，依照年營業額推估，量販業一年丟棄30.8億元食物，超商則丟7.3億元，合計高達38.1億元，若換算成營養午餐餐費，可以讓34萬名弱勢學童吃一整年。 | 劉宸妤  9/10 |
| 台灣剩食環境與展望 | 孫達威 | <https://www.newsmarket.com.tw/blog/101488/> | 深夜時分，打烊的超市將架上的過期食品，從貨架上撤下，倒入大型垃圾桶裡，一包包沒被拆封的食品被遺棄，快過期的食品，現代詩作家蔡仁偉曾在他的詩中寫道：應該盡快落在需要的人手裡，不是等著過期後被丟入垃圾桶。管理署也調查，國內超商、量販店、超市、餐飲等通路商，剩食的數量多得嚇人，總計1年有3萬6880公噸食品還沒進到消費者手裡，就被當成垃圾丟掉，這個龐大壯觀的數字，令人不勝唏噓。針對剩食議題，致理科技大學師生開發出一款手機App──「珍食物」，來解決超市、量販店等等供應端食品尚未售出即因過期而被丟棄的問題。只要商家將店內快過期的即期品或外表不討喜得格外品上傳到珍食物App，顧客(即下載者)將可以收到店家的銷售資訊，並且藉由App本身的GPS衛星定位系統讓顧客得知產品的位置和距離，在下單之後，前往店內取貨。如此一來，消費者就可以輕鬆買到附近商店的特價品，商家一方面可以將快過期的食品售出，另一方面又可以減少食品過期後的浪費問題。 | 彭柏睿  9/3 |
| 【真食餐桌】剩食，有春？ 將地球從垃圾桶中救出 | 蔡佳珊 | <http://www.rhythmsmonthly.com/?p=28764> | 一輛貨車滿載著藍色的廚餘桶，開進新竹市某國中的校園廚房旁。司機俐落地將空桶從車上卸下，再換上盛滿的沈重桶子，每桶重達一百多公斤。打開黑色蓋子一看，是學生剛剛吃剩的營養午餐，五彩繽紛，甚至還冒著熱氣與香味。貨車跑了好幾個學校，最後才滿載而歸，送到湖口的胖嘟嘟牧場。養了兩千隻黑豬的牧場主人徐國秋，在鍋爐旁為我們介紹廚餘變成豬食的過程：必須經過加熱、悶蒸半天，充分消毒殺菌後，再打碎成粥狀，成為小豬們的大餐。二零一二年每天全台都有超過兩萬桶的廚餘混在垃圾中，被送進焚化爐或掩埋場。一年下來約有七百五十萬桶廚餘，全部疊起來相當於一萬三千多座一零一大樓。食品工廠、超市商家、餐廳食肆更對食物報廢這件事避而不談。這是賣場鎂光燈下光鮮亮麗的食品背後，不為人知的巨大陰影。 | 劉宸妤  9/9 |
| 剩食終結 美國推「訂閱經濟」醜蔬果解套 | Crystal | <https://ubrand.udn.com/ubrand/story/12116/3909615> | 聽過「醜食革命」(Ugly Produce Revolution) 嗎？「醜食」，指的是外表長得奇特（如：兩隻腳的蘿蔔、連體嬰蘑菇、長出個疣的草莓、伸出根鼻子的檸檬），或是外表長了斑點、不符合傳統審美的農產品。由於這些醜食不符合大零售通路收購的「審美要求」，多半命運被拿去餵動物、製成罐頭、果汁，捐贈給食物銀行、慈善單位，或者更多的是直接被丟進垃圾掩埋場當堆肥處理。  然而，這3、4年來風向開始轉變，曾經的「醜食」如今帶來新商機。美國最新的一波「醜食新創」潮結合創投巨資、DTC（Directo to Consumer）品牌的模式，將這門以往冷門的領域商業化、規模化，而不再僅僅是超市或企業企業社會責任（CSR）的一部分。  Misfits Markets、Imperfect Produce此類的新創將這類醜食買下，透過訂閱的方式販售，讓中低收入戶可以免費取得的食物原料供給減少，反而真正購買的，不是這些反中低收入戶，而是希望減少食物浪費、支持做善事的中產階級。他們合作的對象都是醜食利用率低、沒有把醜食捐贈到食物銀行、慈善機構的有機小農。  不管如何，從數年前的剩食運動，到如今的「醜食革命」，創新者總是能不斷用新的模式，來解決已開發國家的食物浪費問題。 | 劉宸妤  9/9 |
| 剩食變勝食！ 校園社區齊提倡「惜食」觀念 | 林怡亭 | <https://tw.news.yahoo.com/%E5%89%A9%E9%A3%9F%E8%AE%8A%E5%8B%9D%E9%A3%9F-%E6%A0%A1%E5%9C%92%E7%A4%BE%E5%8D%80%E9%BD%8A%E6%8F%90%E5%80%A1-%E6%83%9C%E9%A3%9F-%E8%A7%80%E5%BF%B5-024000274.html> | 世界糧食問題難以解決，相較於糧食不足的資源弱勢地區，台灣有豐富的資源，但卻產生「剩食過多」情形；其中「學校營養午餐」的剩食量極高，不但有過度浪費情形，也反映出學童可能有偏食或缺乏正確均衡飲食習慣等問題。對此，臺北市文山區健康服務中心與臺北市文山區景美國小合作，設計系列活動修正學童飲食習慣，並教導「惜食」觀念。臺北市公私立學校每日供應約 7 萬份午餐，廚餘量一天約 2 至 3 公噸，讓學童養成「吃正餐、不偏食、不過食」的三不健康飲食型態，除了解決剩食問題，景美國小營養師王子綾也規畫「午餐配膳小天使」訓練課程，教育全校營養午餐正確攝取量，秉持「321原則」，3 份全穀雜糧類、2 份蔬菜類以及 1 份豆魚蛋肉類，加上「健康飲食-均衡營養」的知能測驗活動，調整學童的飲食習慣，不僅讓學童建立健康飲食概念，也讓孩子們懂得珍惜、分享。 | 彭柏睿  9/9 |
| 國際蘋道：英國持續傾力打擊剩食危機 | （謝昀瑾） | <https://tw.appledaily.com/headline/daily/20181012/38149973/> | 在英國，每年約有1000萬噸的食物被丟棄，而其中的60%其實是可以避免的。在大量食物被無端浪費的此時此刻，世界上有另一群約815萬的人口正受到飢荒的侵蝕、承受著營養不均的折磨，看著路面上被丟棄的完好食物，更顯諷刺。根據波士頓諮詢集團（BCG）的數據顯示，全球的剩食（food waste）逐年以筆直的速度成長中，假使各國政府不插手管制，2030年將會是目前總量再加上三分之一。在所有的剩食來源裡，家庭廢棄佔去最高比例。因此，近年來在英國及澳洲的大型超市有依季節推出免費食譜，讓不知如何採購的民眾可依照食譜指南來購買，以避免隨機採買造成食物浪費，同時有效推銷當季盛產物，一直是我覺得有效避免過度採購又能學做菜的好方法。 | 彭柏睿  9/10 |
| 超市超商一年丟掉的剩食值38億 可讓34萬弱勢童吃一整年 | Zou Chi | <https://www.thenewslens.com/article/29039> | 主婦聯盟6日公布「台灣量販店及超市剩食現況初探」調查報告，發現全國便利商店、量販店、超級市場等店家，總計一年有3萬6880公噸食品還沒沒拆封就放到過期，被當剩食處理，多數是保存期較短的生鮮蔬果、肉類或海鮮。聯合國農糧組織指出，全球每年浪費的食物足以養活30億人，近年來全球興起「反剩食」運動。食藥署統計全國177家業者旗下11萬多家便利超商、量販店、超級市場、餐飲業的剩餘食品量，發現每年共有高達3萬6,880公噸的各類食品因過期而遭廢棄處理。 | 9/10  黎 |
| 食藥署推「剩食打包」 提出未吃完採罰款制構想 | 陳雨鑫 | <https://udn.com/news/story/7266/3583043> | 全台嚴防非洲豬瘟，各地方政府紛紛發起「[廚餘](https://udn.com/search/tagging/2/%E5%BB%9A%E9%A4%98)不餵豬」的政策，但國內七成的廚餘原本都是作為餵養豬隻，農委會日前提出廚餘經過高溫90度以上、至少1小時蒸煮可餵食豬隻，討論廚餘的使用，同時也討論國內廚餘如何減量。[食藥署](https://udn.com/search/tagging/2/%E9%A3%9F%E8%97%A5%E7%BD%B2)副署長林金富表示，廚餘的管理，主要是在環保署，但餐廳以及賣場的衛生安全輔導則在食藥署，從前年開始「惜食」的觀念萌芽。林金富表示，設立即期食品區，對於業者而言是雙贏，能將原本要報廢，沒辦法有價值的產品，做有效的販售，也能降低公司廢棄物的產生。林金富表示，食藥署今年會積極推廣民眾「惜食」的觀念，赴餐廳別點超量，若是真的吃不完，可以打包帶走，返家加熱食用，希望能夠增加食物的有效率，減少浪費，若是打包文化降低廚餘的量有所限制。 | 彭柏睿  9/9 |
| 剩食平台雙贏！ 減少浪費又讓消費者撿便宜 | 吳彔瑾 | <https://www.ftvnews.com.tw/AMP/News_Amp.aspx?id=2018503I11M1> | 有青創企業開發出這套交易平台，不僅讓餐飲業者有機會，消化掉多餘食材，又能讓消費者撿便宜享美食，創造雙贏。根據統計，日本一年因各種原因丟棄的食物，總重量竟高達646公噸，其中又有1/3，也就是約200公噸，是被餐飲業以及食品零售業丟棄的。  青創企業也期待藉著這樣的平台，用實際而輕鬆的方式，讓更多食物免於被丟入垃圾桶的命運 | 黎國則  9/9 |
| 來自臺、美的剩食解方：從產地到廚房，讓生、熟廚餘完美再生 | 趙浩宏 | <https://www.seinsights.asia/article/3291/3271/5557> | 食材從產地到餐桌的過程中，往往已經歷了大量浪費，人們該如何搶救這些剩食，成為近年來世界各國關注的大哉問。糧食分配不均、生產過程消耗過多地力與生態資源、運輸過程出現許多浪費等問題，都是人們需要面對與解決的挑戰。美國每年有 6 千萬頓的食物在餐飲業裡被浪費，佔了全國 30% 到 40% 的食物總量，而全世界每年也有 50% 的食物被浪費，但仍然有非常多人處於飢餓當中。2014 年開始，團隊設計出一種智慧磅秤來追蹤餐廳裡的食物浪費，Steven 認為要解決剩食問題，首要任務還是得從廚房下手，改變浪費行為。烹飪前的生廚餘與烹飪後的熟廚餘有著截然不同的浪費原因，其中生廚餘有 4% 到 10% 會在端上餐桌前就被扔掉，所以每年會有超過 9 億噸的食材被浪費，而造成浪費的原因有很多，包含過度生產、過度販售、製作過程浪費等原因。2014 年 LeanPath 團隊已經協助減少了超過 9 千 9 百萬公斤的食物。臺灣一年產生 220 萬公噸的廚餘，用桶子裝起來可以高達 1 千座聖母峰，可以包成 40 億個便當，可以幫助 20 萬個家庭一年。 | 黎國則  9/9 |
| 月棄食超過500噸　環保署招募惜食餐廳百分百利用食物 | 地方中心／綜合報導 | <https://www.ettoday.net/news/20180621/1195894.htm> | 行政院環保署自去年起規定大型量販業者必須申報廢棄食品的流向與數量，經環保署統計，從去年3月至今年4月全台量販店及超市廢棄食品的申報量就高達6630.4公噸，平均每月有500公噸以上的食物被浪費。對此，環保署長李應元表示，將會與衛福部討論有效利用即期食品的方法，避免剩食變廚餘。  據聯合國報告顯示，全球有1/3的的食物被浪費，但仍有許多國家面臨飢餓問題。此外，食物浪費會增加經濟損失及龐大環境成本，光是這些食物的碳排量就高達44億公噸。為呼應聯合國在西元2030年前零售及消費者減少50%食物浪費的永續發展目標（Sustainable Development Goals, SDGs），環保署昨（20）日與20家餐飲及團膳業者共同舉行「惜食百分百記者會」，宣布從7月起至10月16日世界糧食日期間推廣「惜食活動」，並招募餐廳加入惜食店鋪的行列，同時舉辦惜食講座及環境教育推廣活動，鼓勵業者將食物百分百利用，進而有效減少廚餘產生。 | 黎國則  9/9 |
| 法國祭禁丟令 即期食品須捐慈善團體 | 董俞佳 | <https://news.housefun.com.tw/news/article/205021198982.html> | 減少食物浪費是國際趨勢，法國、英國、日本等政府與通路業者，都有減少食物浪費的具體行動。今年ＡＰＥＣ高階會議日前在台舉辦，與會成員國宣示，將比照聯合國永續發展目標，二○二○年減少食物浪費一成，至二○三○年減少五成。減少食物浪費是國際趨勢，法國、英國、日本等政府與通路業者，都有減少食物浪費的具體行動。今年ＡＰＥＣ高階會議日前在台舉辦，與會成員國宣示，將比照聯合國永續發展目標，二○二○年減少食物浪費一成，至二○三○年減少五成。法國每年浪費的食物高達七百萬公噸，在廿萬名民眾聯名請願後，二○一五年完成歷史性立法，禁止面積超過四百平方公尺的的大型超市丟棄即期食品，強制捐贈未售出的食物給慈善機構，並祭出七萬五千歐元（約二七三萬台幣）的違規罰金，還制定國家食物浪費減量目標，二○二五年時浪費的食物要減一半。 | 黎國則  9/9 |
| 剩食的美味饗宴 | 陳群芳 | <https://udn.com/news/story/6845/3025728> | 剩食，指的是被剩餘的食物，可能是在消費者講求方便、快速、美觀的心態下，被丟棄的醜蔬果，也可能是在食品加工過程中，因為不方便處理或是規格不符等因素被淘汰的產品，更多的是銷售端、消費端因為即期而被丟棄的食物。根據聯合國統計，每年約有三分之一的食物遭到損失或浪費，但同時許多國家卻有人因為飢餓而死去。衛福部食藥署在2016年調查各大通路商即期食品的結果，估算每年約產生超過3萬公噸的即期食品。這些明明還可食用卻被浪費的食物該何去何從，是官方與民間皆須面對的重要課題。搶救剩食，不浪費食物，不只是對環境的關懷，更能拉近人與人的距離。位在台中的七喜廚房社會企業有限公司，就是創辦人楊七喜相信「蔬果與人一樣，沒有所謂剩餘」而誕生。 | 黎國則  9/9 |
| 浪費!台灣一年丟掉3.6萬頓食物 | 廖珮妤 | <https://www.chinatimes.com/newspapers/20160507000362-260114?chdtv> | 好浪費！食品藥物管理署調查，國內超商、量販店、超市、餐飲等通路商，剩食數量驚人，總計1年有3萬6880公噸食品沒吃過、沒拆封就放到過期，被當作垃圾處理。主婦聯盟近一步計算超商、賣場丟棄的剩食價值，發現每年竟高達38.1億元，多數是保存期較短的生鮮蔬果、肉類或海鮮。  食藥署今年4月間，調查國內177家通路商母公司，結果發現量販店每年丟棄2萬9955公斤過期食品、超市3520公斤、超商1166公斤、餐飲業為148公斤。如果把通路商的分店數量列入考量，推估全台一年有3萬6880公噸過期食品被丟掉。  如此驚人數量，民團也看不下去，主婦聯盟環境保護基金會昨舉辦「食物不浪費，打造台灣永續環境」論壇，發表年度調查結果。該會針對國內15家業者進行調查，依照年營業額推估，量販業一年丟棄30.8億元食物，超商則丟7.3億元，合計高達38.1億元。  剩食問題不僅是道德上的浪費，主婦聯盟執行長賴曉芬表示，更會造成龐大的經濟損失與環境成本，以台灣來看，每人每年產生96公斤廚餘，被焚燒的廚餘堆疊起來，超過1萬3000座101大樓，不僅耗費資源，也造成空氣汙染、更降低焚化爐使用年限，民眾必須正視相關問題。 | 劉宸妤  9/9 |
| 你「吃」不完，我「兜」著走！——打擊食物浪費，將剩食變盛食。 | 黃梓晴 | <https://wuo-wuo.com/report/newsletter/615-you-quot-eat-quot-finish-i-quot-pocket-quot-the-go-to-combat-food-waste-leftover-food-becomes-the> | 根據聯合國的統計，全球每年約三分之一的食物遭到浪費，其中大型超市、賣場等下架食物，常被視為食物浪費的大宗。下架食物因快要過期或賣相不佳而遭到丟棄，亦被稱作剩食。第一家食物銀行在一九六七年成立於美國鳳凰城，逐漸拓展，形成全球食物銀行網絡（英文簡稱GFN）。仿效國外經驗，國內民間團體開始經營食物銀行，如：基督教救助協會的一九一九食物銀行、台中紅十字會的食物銀行綠川店及台灣全民食物銀行等。其中，全民食物銀行為全台唯一加入全球食物銀行網絡（GFN）的會員。第一家食物銀行在一九六七年成立於美國鳳凰城，逐漸拓展，形成全球食物銀行網絡（英文簡稱GFN）。仿效國外經驗，國內民間團體開始經營食物銀行，如：基督教救助協會的一九一九食物銀行、台中紅十字會的食物銀行綠川店及台灣全民食物銀行等。其中，全民食物銀行為全台唯一加入全球食物銀行網絡（GFN）的會員。 | 9/10  黎 |
| 關注食物浪費 全球城市展開反剩食創意行動 | 梁瓈月 | <https://www.seinsights.asia/article/3290/3272/3879> | 台灣每年每人平均丟棄了將近100公斤的食物嗎?根據統計，台灣每年每戶丟棄的食物總金額多達3萬元，年度的總廚餘量180噸足夠製作40億個便當，可以支撐23萬位中低收入戶學童20年的營養午餐費。關於剩食議題，同時涉及了浪費與資源分配不均，台灣目前有許多非營利組織開始試圖改變，根據統計，全球每年有將近三分之一，大約13億噸的食物遭到浪費，只要減少浪費其中的25%，就能讓地球上的所有人吃飽。而國際上也早已意識到食物浪費的嚴重性，近期全球還有許多城市興起與反剩食有關的創意行動。德國民間組織（Lebensmittelretter），在柏林街頭上設置「自助式冰箱」，讓大家可以將家中吃不完的食物，放在在街頭冰箱中供有需要的人自助取用，並設下一個簡單的原則「分享你也願意吃的食物」，在2013年就減少了1000噸的食物浪費。 | 9/10  黎 |
| 廚餘變沃土 循環再生商機 | 台北市 / 綜合報導 | [https://tw.news.yahoo.com/video/%E8%8F%AF%E8%A6%96%E5%8F%B0%E8%AA%9E%E6%96%B0%E8%81%9E%E9%9B%9C%E8%AA%8C-%E5%BB%9A8%E8%AE%8A%E6%B2%83%E5%9C%9F-%E7%5%86%8D%E7%94%9F%E5%95%86%E6%A9%9F-091300025.html](https://tw.news.yahoo.com/video/%E8%8F%AF%E8%A6%96%E5%8F%B0%E8%AA%9E%E6%96%B0%E8%81%9E%E9%9B%9C%E8%AA%8C-%E5%BB%9A%E9%A4%98%E8%AE%8A%E6%B2%83%E5%9C%9F-%E5%BE%AA%E7%92%B0%E5%86%8D%E7%94%9F%E5%95%86%E6%A9%9F-091300025.html) | 防堵非洲豬瘟，廚餘何處去？最近引發各界討論！您知道嗎？全球一年產生的食物浪費多達13億公噸，足以餵飽30億人，而在所有的廢棄物中，廚餘的比例就有三、四成。如果送進焚化爐燃燒，會間接產生有毒氣體，也會縮短焚化爐的使用年限。幫廚餘找出路，台灣有一個新創團隊，設計出全世界第一款不需插電的廚餘處理器，使用者可以將料裡過程產生多餘的生鮮蔬食，丟進處理器，靠著裡頭1200隻的蚯蚓，廚餘能夠轉化成天然的有機肥料，甚至還能變身盆栽容器！廢物變資源，還能循環再生，台灣年輕人的創意，一起來看。廚餘的華麗轉身，一場剩食革命，正在全台灣到全世界，從廚房到各個場域，鋪天蓋地地進行中。 | 劉宸妤  9/9 |
| 解決浪費食物問題！日本推廣手機預約「剩食吃到飽」 | 吳彔瑾 | [https://tw.news.yahoo.com/%E8%A7%A3%E6%B1%BA%E6%B5%AA%E8%B2%BB%E9%A3%9F%E7%89%A9%E5%95%8F%E9%A1%8C-%E6%97%A5%E6%9C%AC%E6%8E%A8%E5%BB%A3%E6%89%8B%E6%A9%9F%E9%A0%90%E7%B4%84-%E5%89%A9%E9%A3%9F%E5%90%83%E5%88%B0%E9%A3%BD-070338341.h](https://tw.news.yahoo.com/%E8%A7%A3%E6%B1%BA%E6%B5%AA%E8%B2%BB%E9%A3%9F%E7%89%A9%E5%95%8F%E9%A1%8C-%E6%97%A5%E6%9C%AC%E6%8E%A8%E5%BB%A3%E6%89%8B%E6%A9%9F%E9%A0%90%E7%B4%84-%E5%89%A9%E9%A3%9F%E5%90%83%E5%88%B0%E9%A3%BD-070338341.html) | 近年來全球開始關注食品浪費問題，日本最近有業者推出包月的「剩食吃到飽」服務，顧客只要透過手機在網路上預約，每天都能享用各式美味不打折的剩食料理，而且還能有效降低食物浪費。據統計，日本一年被丟棄的食物高達640公噸以上，換算下來每天有1700多輛，10噸大卡車容量的食物遭到丟棄。來到東京這間人氣麵包店，客人入店後沒有挑選架上商品，而是直接走到櫃台，拿起手機和店員討論，之後便拿了一袋麵包準備離開，從頭到尾不用付一塊錢。原來她使用的是最新推出的剩食「包月吃到飽」服務。麵包店業者指出，「店家先選出可能會賣剩的商品，發布到APP上，會員可以在此預約想要的商品，之後再於指定的時間內取貨」。使用者每月只要繳交不到台幣600元的使用費，一天就能使用2次拿取剩食服務。對消費者來說不僅省荷包，對麵包店來說，也減少超過80%的麵包廢棄量，好處多多。加入「剩食吃到飽」服務，不僅大幅減少食物被丟棄，又能吸引更多消費者上門嘗鮮，讓店家也樂意繼續配合。現在還有非營利組織持續推廣民眾，出外用餐時自帶容器，打包剩餘食物避免浪費。 | 彭柏睿  9/10 |
| 剩食終結者 臉書po剩食大家吃 |  | <http://www.merit-times.com.tw/NewsPage.aspx?Unid=454596> | 大學念輪機工程的葉凱維，曾在港口工作，常看到垃圾和水母同漂，對「海龜吃到塑膠袋死掉」的新聞深有感觸，決心投入環保組織。一回他和夥伴做社會實驗，在美食街吃掉各桌剩下的食物，發現食物浪費驚人，當下成立「剩食終結者—吃不完找我」臉書社團。社團一開始只是邀朋友若東西沒吃完就發出訊息，好讓附近朋友幫忙吃，目前吸引八百多人加入，大家共識都是「不要有這麼多食物浪費」。有人在台大會議廳辦活動時便當訂太多，在臉書po出訊息，立即有人轉貼到PPT台大學生版，便當迅速拿光；有人在餐廳叫太多菜或年節禮盒吃不完，po出訊息，也有人來幫忙吃。另外，葉凱維還與朋友成立「前進吧！移動環保柑仔店」，他把一台舊三輪車改裝，貼上「剩食終結者—吃不完找我」海報，環島騎車宣揚理念。車上放有友善環境小店的販售品，好跟人們交流台灣好物；遇到民眾追上來送吃不完的蔬果食物，三輪車就變身「免費商店」，供人自由取食。「共享青年」超越薪水、房產追求，更重視共享理念。葉凱維認為，一方面是因現在台灣生活相對安逸，資源取得容易，許多人不用為了生存而煩惱；一方面也因愈來愈多青年認為，與其追求物質，不如保護好環境，才是給下一代最好的資產。「事事有因果，希望世界未來變怎樣，就該怎樣做；積極共享資源、不浪費，正是實踐我們理想中的大同世界。」 | 彭柏睿  9/10 |
| 不浪費食物！新北耶誕惜食分享節 醜蔬果變身美味濃湯 | 葉冠妤 | <https://news.ltn.com.tw/news/life/breakingnews/2292183> | 耶誕惜食分享節今天（23日）在板橋車站站前廣場開幕，由新北市長朱立倫頒發「惜食分享餐廳」logo給今年加入計畫的夥伴，朱立倫更擔任「一日主廚」與民眾共煮搖擺濃湯，連遠在台中的知名剩食餐廳「七喜廚房」也前來響應，齊聚推廣惜食，要讓台灣成為一座「惜食之島」。明天下午2點到6點還有得參加。  朱立倫說，惜食分享節已連續舉辦3屆，希望透過惜食分享運動，讓大家知道醜蔬果、食品，也同樣能做出美味料理。  朱立倫提到，新北市府推動「新北惜食分享網」，不但減少下游端剩食的產生，貢獻383噸以上的廚餘減量成果，更從源頭拯救了700噸蔬果，更創辦「惜食分享餐廳」計畫，將可能會被丟垃圾桶或當堆肥的蔬果格外品媒合到餐廳，變成一道道美味健康料理，合作餐廳從去年20家增加到30家。  新北市農業局說，今年的惜食分享節以「餵養島嶼」為主軸，有惜食分享餐廳業者們擺設「友善食小舖」販售食材與料理，還有融合保存食、豐盛食、友善食、採集食4大主題的「噴水池畔闖關遊戲」，讓民眾玩得非常盡興。 | 劉宸妤  9/9 |
| 4菜1湯只要20元！剩食變「高cp值大餐」讓弱勢吃飽飽 | 關卓琦 | <https://www.ettoday.net/news/20171203/1064745.htm> | 你對「剩食」的印象，是超市、大賣場裡賣不掉被丟棄的食物？是傳統市場上爛掉、長太醜的蔬菜水果？還是點太多吃不完最後只能回收的廚餘？雖然台灣浪費食物問題嚴重，也有不少人覺得超市賣不出的食物＝不能吃，為了翻轉這個刻板印象，「1919食物銀行」自家設立中央廚房，把「剩食」做成「惜食調理包」提供偏鄉孩童健康、營養料理；「南機場幸福食物銀行」則把募得的食材經過大廚巧手烹調，每天為3個里的170名里民，製作出熱騰騰的現煮「自助餐」。午餐菜單便有「4菜1湯＋甜點」咖喱雞、絲瓜炒肉、青菜、蝦捲、烤餅、熱湯和獲贈的巧克力蛋糕。樂活園地內的用餐規則採取自助餐形式，讓長者自行「吃多少夾多少」，減少出現剩菜的情況。 | 劉宸妤  9/9 |
|  |  |  |  |  |