



剩食與我的距離

原來…我也是剩食製造者



從數字看世界

[HTTPS://WWW.WORLDMETERS.INFO/](https://www.worldometers.info/)

消失的糧食





我們可以不再浪費

食物浪費，遠比你想像的更嚴重

我們每年浪費了高達**13億噸**的食物

這代表全球有



的食物，直接進了垃圾桶

這些浪費，關我什麼事？

台灣每年每戶丟棄的
食物金額平均高達

3萬元！

家戶一年丟棄180公噸的廚餘
換算下來可再製成

個便當...

什麼是剩食？

剩食 Food Wastage



一般而言，食物損失因管理和技術的限制，較常發生在開發中國家
已開發國家則因法令政策或消費行為，多發生食物浪費的問題

產地的浪費

加工的浪費

第二步：

從整條食物供應鏈
探究剩食的起源



讓我們跟著食物供應鏈
踏上剩食之旅吧~

無感的浪費

醜蔬果能吃嗎？

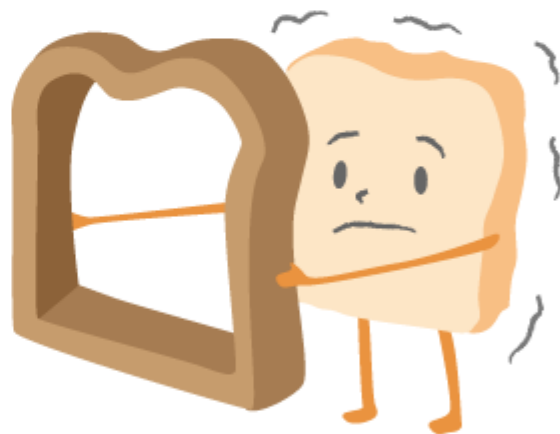




第二關 加工製造階段



標準才是美! 不標準的食物OUT!



標準化的產品才方便包裝與運輸，減少人工處理成本
加工食品對食品形狀、大小的要求，往往讓被削去的部分淪為垃圾





第四關 消費者家戶階段

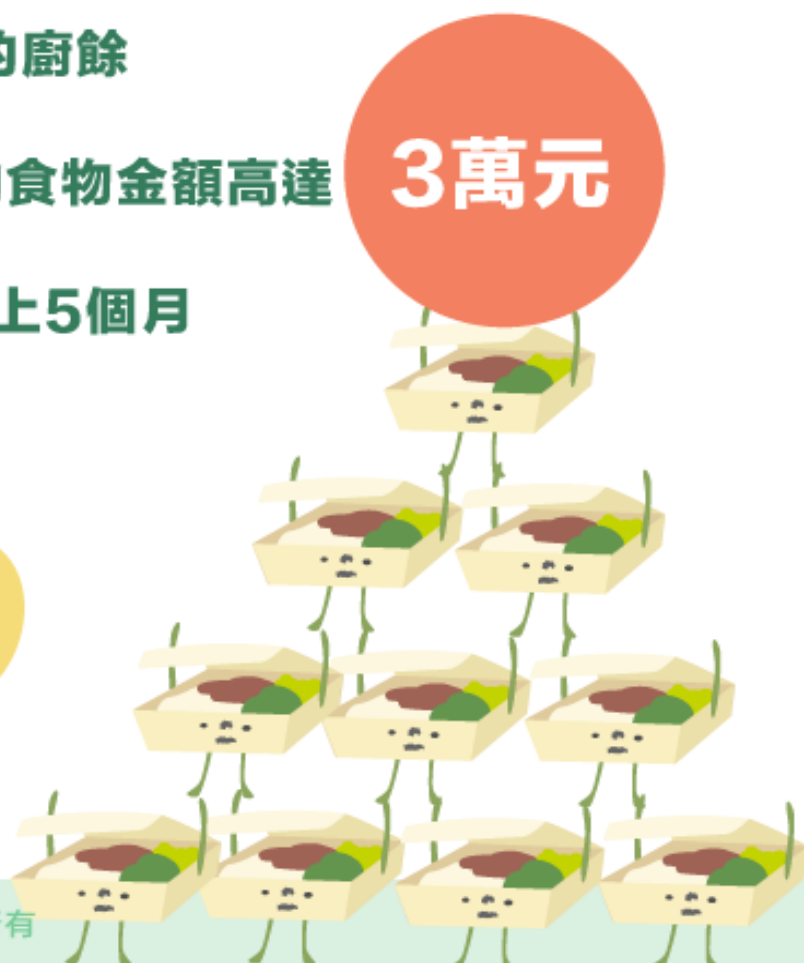
台灣每年每戶平均產生**96公斤**的廚餘

丟棄的食物金額高達

3萬元

足夠一個人買**461個**御便當、吃上5個月

究竟發生了什麼事...



浪費你有感嗎？

EBC 東森新聞 HD

舌尖上的浪費 飢戰

舌尖上的浪費
台日產四萬桶廚餘

FIBE
SUBSCRIBE

訂閱



東森新聞頻道

SUBSCRIBE

我們可以不再浪費

無形中的浪費

1. 浪費食物你有感覺嗎？為什麼？
2. 影片中我們可以找出多少造成剩食的原因？
3. 這些剩食行為只有台灣有嗎？
4. 我們自己也會有這些剩食行為嗎？
5. 你認為在何種場合何種時間會比較容易產生剩食？
6. 最後，你覺得「剩食」對於環境會有影響嗎？

重點整理

全球生產的食物有 正在被浪費

整條食物供應鏈都會產出剩食

醜蔬果也是有同等營養價值的

盡量避免食用加工食品

台灣人的三大浪費：買太多、煮太多、放太久

剩食現形記

1. 紀錄一周自己與家人的剩食，早、午、晚餐、點心或消夜。
2. 下周將分組討論「剩食紀錄表」、並用魚骨圖來做分析。
3. 抽籤2個組別來分享結果。

日期						
早						
午						
晚						
其他						