

剩食變珍食 共享救地球

剩食的嚴重性

根據聯合國農糧署（FAO）統計，全球至少有三分之一的食物在農田裡、餐廳中或家裡的廚房被丟棄。

台灣人也愛吃、愛浪費。保守估計，國內一天產生 4 萬桶廚餘，平均每人每天產生 0.26 公斤。衛福部的數據顯示：台灣光是「量販店超市剩食」，一年倒掉 40 億元，足以供應 34 萬名學童吃一整年。

儘管大家都在浪費食物，全世界卻還有 7.9 億人口受饑荒所苦。所以目前的糧食危機主因並非生產不足，而是過度浪費與分配不均。

減少剩食與剩食再利用的方法

1. 午餐吃光光：學校午餐是根據小朋友的需求來製作供應的。小朋友宜善待自己，努力吃光午餐，以獲得充足的營養，並同時減少剩食。
2. 家庭方面：計畫性購買適當分量的食物，定期整理冰箱，充分利用各種食物以減少浪費。
3. 團體社區方面：青年團體或社區設立享食站冰箱、組織網頁平台分享或媒合交換剩食，給社會上有需要的人，讓資源一直被轉換利用，剩食變成珍食。
4. 廚餘利用：除了養豬廚餘、堆肥廚餘友善環境；廢油可製作肥皂；柑橘果皮可發酵製成酵素清潔劑。