

奇鼎

健康與體育

剩剩剩

擊退飢餓
追擊

珍惜每口食物
拒絕成為
浪費的加害者



奇鼎事業





目次

Contents

- 02 糧食危機停看聽
- 05 正視剩食問題
- 06 SDGs 與糧食、剩食
- 10 搶救剩食這樣做
- 14 剩食行動執行中
- 18 教學範例
- 22 學習單



糧食危機停看聽

打破安逸幻想，直面全球糧食問題



食物作為人類生存的基本需求之一，一直是全球關注的焦點。在現今這個人口不斷增加、資源日益緊張的時代，糧食的供應、分布、品質與可持續性都影響著人類的生活與社會發展。全球糧食正面臨許多挑戰！

根據統計，1950年至2022年，世界人口成長約為216%，全球糧食總產量則超過340%，該數據雖意味著糧食生產速度超過人口成長速度，全球糧食卻依然存在生產危機。

近幾年，氣候變遷造成的極端氣候型態，使得稻米、小麥、玉米、大豆這些人類高度依賴的作物受到影響，生長狀態與產量變得不可預期，全球糧食問題逐漸浮出檯面，糧食短缺與分布不均的情況，成為各國關注的焦點。



世界人口數與主要糧食產量



世界的糧倉可靠性之變動



2022 世界糧食危機



汽車和人搶糧食，生質燃料是敵是友？

在氣候變遷的可見因素下，糧食系統的脆弱問題還藏著幾個理由：

1. 產地過度集中：全球糧食雖有 60% 以上來自中國、美國、印度、巴西與阿根廷，糧食產地卻過度集中在這些國家的少數地區，一旦產地受到極端氣候影響，將直接影響全球糧食產量。
2. 進口穀物依賴增加：依賴進口穀物的人口持續增加，尤其是發展中國家因為穀物具競爭劣勢，進口穀物的成本較自行生產來得低，因而更為依賴進口穀物。
3. 畜牧與生質燃料消耗穀物：全球約有 43% 的穀物被用於生產生質燃料或是畜牧業。生質燃料的原料主要為小麥、玉米等主要糧食，它的出現雖能減少對石化燃料的依賴，降低二氧化碳的排放，卻也因此使全球糧食受到影響。
4. 企業為獲利破壞糧食環境：部分大型企業為將大多數糧食用在畜牧業與生質燃料上，透過破壞森林、海洋與其它自然棲息地等方式來生產糧食。這些環境一旦遭受破壞，將會造成生態失衡，引發一連串諸如生物多樣性喪失、氣候變遷、疾病、飢餓等連鎖問題。





飢餓問題

此外，糧食問題延伸出的飢餓問題也一直存在人類的歷史中，至今仍有數億人口每天陷於飢餓與營養不均的危機。根據聯合國糧農組織（FAO）提出的 2022《世界糧食安全和營養狀況》報告估計，2021 年全球有 7.02 億至 8.28 億人面臨飢餓。

這樣的情況除了與糧食供應有關，還涉及經濟、社會與政治多種因素。尤其俄烏戰爭爆發至今，本就遭受極端氣候打擊的全球糧食供應與儲備，在戰爭的影響下更是雪上加霜，食物價格因戰事上揚，導致無力負擔食物的人口持續增加，全球的糧食系統已然失去調控能力。



世界飢餓統計



2022《世界糧食安全和營養狀況》報告



糧食、能源瘋漲！烏俄引爆通膨危機



正視剩食問題

每年竟有高達 13 億公噸的糧食被浪費！



根據 FAO 統計，全球有高達 13 億公噸的食物被浪費，是將近生產量的三分之一，這意味著，在數億人面臨飢餓的同時，卻有遠高於飢餓人口數的食物被盡數浪費！

這些被浪費的食物大多是所謂的「剩食」，意即未經食用就被丟棄的食物，而非餐桌上吃剩的廚餘。



剩食從 Why 開始
探索剩食隱藏面



全球有 1/3 的食物遭到浪費！

造成這麼多食物被浪費的原因，其一在於現代人追求高品質的生活型態，對食物的要求也跟著增加，那些外觀不完美的食物常在收成階段就被淘汰，即使僥倖留存，也會在進到超市或餐廳後被篩選丟棄，因為人們都希望提供看起來新鮮且完美的食物。這種消費文化使得食物變成奢侈品，而不是生活必需品。

其二是消費者在購買時沒有衡量對食物的需求與食用狀況，導致過度購買，再加上對食物保存的認知不足，沒能正確理解食品標示的「保存期限」、「有效期限」與「賞味期限」各自的意思，認為一旦食物過期就不能再食用。



SDGs 與糧食、剩食

SDGs (Sustainable Development Goals) 是 2015 年聯合國宣布的「2030 永續發展目標」，其中包含 17 項核心目標，涵蓋 169 項細項目標、230 項指標，指引全球共同努力、邁向永續。其中，與糧食、剩食直接相關的是目標二與目標十二。

🕒 目標二：消除飢餓，實現糧食安全，改善營養狀況和促進永續農業

旨在確保所有人都能獲得安全、營養且足夠的食物，並促進可持續農業的發展。從它的細項目標中可歸納出四個主要方向：

消除饑餓

目標是到 2030 年終結全球饑餓問題，確保所有人都能獲得足夠的食物。這需要提高農業生產力和農村發展，改善農民收入，減少貧困和飢餓。

實現糧食安全

確保所有人都能獲得安全、營養豐富的食物，並減少糧食浪費。這需要改善食品供應鏈，包括生產、加工、分銷和消費等環節，提高食品品質和安全。



改善營養狀況

確保所有人都能獲得充足的營養，尤其兒童和孕婦等特殊人群。這需要提高公眾對營養的認識，改善飲食結構，提供營養補充劑和營養教育等服務。

推動可持續農業

鼓勵農業生產方式轉變為可持續發展的模
式，包括提高農業生產力、改善土地管理、保護生物多樣性等。這需要提高農民技能和知識，並提供技術與資金支持。



17 Goals to Transform Our World



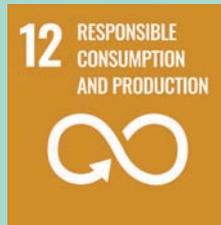
SDGs 介紹 | IYBSSD@Taiwan

🕒 目標十二：確保永續的消費和生產模式

主要針對消費者及生產者的行動做改善，其細項目標中，與剩食問題相關的有以下兩項：

浪費減半

在 2030 年前，將零售和消費者方面的全球糧食浪費減半，並減少生產與供應鏈上的糧食損失，包含收割後損失。食物的損失與廢棄是造成剩食問題的大宗，也是最有機會改變的，尤其當人們改變對食物的選擇與處理方式，就能有立竿見影的變化。



減少廢棄物

在 2030 年前，透過預防、減量、回收和再利用大幅減少廢棄物產生。食物若以一般廢棄物進入掩埋場，會因其有機成分導致大量溫室氣體產生；若進入焚化廠，又常因其含水量過高縮短焚化爐壽命。因此減少仍可食用的廢棄食品，並有效處理廚餘，如：進行生物能源轉換、堆肥等，對整體環境才有助益。

糧食、剩食問題

還與這三個目標有關！



🕒 目標三：確保健康的生活方式，促進各年齡人群的福祉

在全球糧食分配不均的情況下，全球尚有八億多人面臨飢餓與營養不良，使生命及健康遭受威脅。



🕒 目標十三：採取緊急行動應對氣候變遷及其衝擊

食物的生產和處理皆會產生溫室氣體，剩食也是造成氣候變遷的兇手之一。



🕒 目標十七：加強執行手段，重振永續發展的全球夥伴關係

解決剩食問題需要政府、企業、非政府組織和社會大眾的合作。

臺灣剩食現況

回看臺灣剩食情況，2022 年臺灣浪費的食物高達 384 萬噸，每天產生的廚餘量將近 4 萬桶，可以疊出 70 棟 101 大樓！這意味著，從產出到進入家庭或校園的每個階段裡，都有食物正在被丟棄！

產地與販售點

人們在採收階段時，會將外觀特殊或醜陋的食物淘汰後，才把品質、外觀皆過關的食物送往賣場或餐廳。而在運輸過程中，其中一部分食物可能因撞擊、擠壓或悶熱而外觀受損，賣不出去的話大多都會被丟掉。

此外，販售通路通常會拒絕上架超過效期三分之一的食品，因為多數消費者也傾向不購買效期不到三分之一的食品。這些即期食品品質上沒有任何問題，也不影響食用安全，卻因為消費者的偏好而面臨被丟棄的命運。



1/3 效期潛規
每年浪費 3.6 萬噸



臺灣剩食之旅 (1)



臺灣剩食之旅 (2)



校園午餐剩食傳說：真的是因為不好吃嗎？

家庭

受民眾消費觀與廠商、賣場銷售技巧影響，大包裝及家庭號商品容易讓消費者產生「買到賺到」的錯覺，卻沒有思考是否能食用完畢，部分食物可能會有這兩個下場：

1. 放太久、冰過頭：許多人認為食物只要冰在冰箱就不會壞，每隔幾天便會購買食物回家「囤貨」，未吃完的食物一再被塞進冰箱深處，一冰數年。
2. 煮太多、吃不完：現代人大多吃不多、不多吃也不隔餐再吃，沒有食用完畢的食物往往會被直接丟棄。



校園

根據觀察與推測，校園剩食多的原因可能與以下三個因素有關：

1. 討厭吃蔬菜：蔬菜一向是校園午餐中最不受歡迎的菜色。據調查，部分學校為減碳與健康安排的「無肉日」或「蔬食日」當天，剩食比例明顯增加。
2. 口味不盡人意：校園午餐為大量製備，製作時間也需提前，再經過運輸配送，飯菜久悶於餐桶內，使飯菜的色、香、味大打折扣。
3. 用餐時間不足：一般學校用餐時間約 30 至 40 分鐘，學生需在這段期間內完成抬餐、打菜、用餐、廚餘回收、環境整理、飯後潔牙等工作，實際用餐時間僅有十來分鐘。

這些本應成為學生成長中所需營養一部分的食物們，卻有半數以上沒能進入人體，只能作為廚餘被丟棄，還得被貼上「不好吃」的負面標籤，實在可惜！



臺灣浪費食物為亞洲之冠！



營養午餐剩食驚人 北市日丟 10 公噸廚餘



搶救剩食這樣做

珍惜每口食物，減少浪費從你我做起



剩食問題已是各國必須面對的重要社會與環境議題，若臺灣也想減少剩食，可以怎麼做呢？

政府可以做

1. 制定相關法規，要求企業和機構在生產、加工、運輸和銷售食品時減少浪費，如：設定食品損耗限制、強制食品捐贈等。目前日本、西班牙、法國、義大利等都已訂立相關法令。
2. 加強對剩食問題的宣傳和教育，提升人民的重視，鼓勵人民做到惜食不浪費。
3. 建立完善的食品回收系統，鼓勵企業和機構將剩餘食物捐贈給食物銀行、慈善機構或進行堆肥等再利用方式，減少食物的浪費。
4. 通過稅收和獎勵政策，再輔以相關法令規範共同執行，鼓勵企業與機構採取減少剩食的措施，如：對減少食物損耗的企業提供稅收減免的獎勵。
5. 建立政府、企業、非政府組織和社區間的合作，共同推動減少剩食的行動。



跟上法、義腳步！西班牙「剩食法」明年上路

學校可以做

1. 實行合理的食物供應管理，根據學生的需求量準備食物，避免過量供應。
2. 開展剩食教育宣導活動，提高學生對剩食問題的認識，培養節約食物的意識，從根本解決校園剩食問題。
3. 進行堆肥或轉贈給相關機構。臺中惠文中學的學生曾將未食用的剩食整理後轉贈給社福機構，經過盛裝或再製，再提供給弱勢族群食用。



臺北市讓學生吃飽
合理控制午餐剩食量



惠文高中「讓剩食變聖食」營
養午餐溫飽街友





家庭可以做

1. 採買前先制定購物清單，根據家庭實際需求選購，避免過度購買，也避免受「第二件半價」、「加一元多一件」等行銷手法的影響。
2. 適當儲存和保鮮食物，可使用密封容器、保鮮膜或冷凍技術，延長食品保存期限。
3. 可尋找創意菜餚食譜，將飯菜重新加工，使剩飯剩菜變得美味，以此減少浪費。當然，若能每餐吃光，吃多少、做多少，完全不產生剩飯剩菜就更棒了！



實行這十個好習慣
不再發生食物浪費





搞清楚保存期限、有效期限和賞味期限的差別



誰說食物一過期就不能吃了

個人可以做

1. 在外用餐時根據個人食量點餐，不受「吃到飽」的促銷手段影響，避免點過多的食物；與朋友或家人一起用餐時，也可點選不同菜餚並分享，如此既可品嚐更多美食，也能減少浪費。
2. 購買回家的食物須妥善保存，盡快食用，先進先出，並做好冰箱管理，避免重複購買；如果有無法完全消耗的食物，也可考慮分享給朋友、鄰居或同事，減少浪費的同時也能促進社交。
3. 提高自身對食物的認識，學習合理選購、烹飪和儲存食物的方法，並理解食物標示的真正意義。對食物的效期除確認日期外，也應透過看一看、聞一聞的方式，多方確認食物是否真的損壞，以避免丟棄仍可食用的食物。



這些方法大到從國家層面建立框架，透過法規制度來鼓勵推動減少剩食的行動，促進可持續性的食物系統與社會發展；小到幫助個人在日常生活中減少食物的浪費，讓每個人都能通過努力和選擇，為減少剩食做出貢獻。



剩食行動執行中

你不可不知的減少剩食管道！



為能有效減少剩食，已有許多國家、非營利組織與非政府組織正各自努力，減少的同時也期望讓剩食再發揮它應有的價值，目前常見的作法有這幾種：

食物銀行

最早由美國發起的食物銀行計畫，主要是針對弱勢群體，提供可以減輕生活負擔的食物及日用品。

美國的食物銀行運作模式是從各地收集剩食或即期品，再提供給救援機構，由救援機構發放給有需求的民眾，食物銀行本身並不面對受助者；臺灣的食物銀行運作模式則是將收集到的食物與物資在特定時間發放。

不論哪種經營模式，食物銀行都是直接交付實物，讓原本的剩食在安全可食的狀態下交付給需要的人。



淺談美國食物銀行的發展與現況



淺談歐洲食物銀行的發展與現況



食物銀行在臺灣的發展故事





德國七年級生在臺灣推動「淘寶」分享運動



社區冰箱地圖

食物共享平台

德國人 Stefan Simon 將他在德國參與的拯救剩食活動引進臺灣執行，在社區中設置共享冰箱，任何人只要有需求就可以取用；還建構了網路平臺，讓店家將剩食資訊分享到平臺，再由志工前往領取後放置在冰箱裡。



另外，現在也有提供惜食餐點的剩食 APP。此概念從日本開始，透過加入 APP 會員可以訂購「福袋產品」，用低廉的價格購買到超值的即期品，相同的概念在丹麥有相似的剩食 APP「Too good to go」，臺灣亦以此概念研發出 APP「Tasteme」，平臺運作一年多就已搶救約 20 公噸的剩食。



臺灣青年開發惜食 App



Tasteme
(Google Store)



Tasteme
(Apple Store)

剩食大變身

日本有麵包店為將賣剩的商品獲得最大的利用，透過品牌 APP 提供包月吃到飽，以支付固定的費用來上網預約商品，只要商品有賣剩，便會通知會員在指定時間取貨。

也有團體利用再造升級的方式，將剩食重新烹調改造後再出售，打破「剩食＝壞掉的食物」的印象，讓更多人可以重新理解，剩食的营养價值及新鮮程度其實不輸正常品。



日本剩食 APP 聯手糕點店、冷凍公司搶救受損水果



升級再造！剩食生出新商機

即期惜食

超商架上的生鮮食品保鮮期通常只有兩天左右，一旦保鮮期到就只能被丟掉，讓許多超商開始思考如何解決這個問題。在日本，超商提供購買即期食品的點數回饋，以吸引消費者購買。臺灣超商則直接給予價格折扣，讓消費者能省下一筆費用，現在更進化到可以透過品牌 APP 進行訂位、店鋪查詢、單品搜尋等，提供消費者更便利選擇即期品的方式。



超商即期鮮食優惠整理！



明日餐桌收取剩食再製成佳餚，並發起明日餐桌計畫，以期幫助更多需要幫助的人。

商家與企業的永續行動

環保署提出的十項惜食行動：「主動說、可以選、可打包、吃格外、吃全食、愛地球、吃在地、惜食材、愛分享、愛推廣」中，只要達到其中三項行動以上，就可成為惜食推廣種子店家。也有部分企業商家主動提出惜食作法，如：外送平臺提出零剩食計畫，與簽約店家合作，提供減少份量的餐點與生鮮產品，或在網購平臺中設置即期品優惠，再結合大數據進行商品採購等。



foodpanda 零剩食計畫
響應世界糧食日



明日餐桌讓醜食變佳餚



明日醜果果乾

面對剩食問題，除了源頭減量、消費者心態轉變，透過「再分配」、「再加值」、「再利用」的三再法，讓剩食不再只是被丟棄，而能有重新被賦予價值與意義的機會。

地球上的每個人都應該擁有足夠且安全的飲食，我們身在食物充足的地方，更該思考如何取用合理而不浪費，讓剩食的數量最低卻能留下最大效用！





教學範例

擊退飢餓，剩剩追擊



配合主題	健體（B1）第二單元 「食」在很健康	
適用科目	健體領域——健康教育	
教學對象	七年級	
設計者	洪蕙婷	
教材說明	透過教材內容的引導，讓學生先體會剩食問題的嚴重性與影響，提高惜食意識，並經過學生分組討論的過程歸納剩食問題的成因和提出解決方式，進而提出惜食倡議的計畫內容。	
核心素養	健體 -J-A2 具備理解體育與健康情境的全貌，並做獨立思考與分析的知能，進而運用適當的策略，處理與解決體育與健康的問題 健體 -J-C1 具備生活中有關運動與健康的道德思辨與實踐能力及環境意識，並主動參與公益團體活動，關懷社會	
學習重點	學習表現	2a-IV-1 關注健康議題本土、國際現況與趨勢 4b-IV-3 公開進行健康倡導，展現對他人促進健康的信念或行為的影響力
	學習內容	Ca-IV-2 全球環境問題造成的健康衝擊與影響 Ea-IV-3 從生態、媒體與保健觀點看飲食趨勢 Eb-IV-3 健康消費問題的解決策略與社會關懷
議題融入	環 J5 瞭解聯合國推動永續發展的背景與趨勢 環 J6 瞭解世界人口數量增加、糧食供給與營養的永續議題	
學習目標	學生能找出在生活中產生剩食的原因，並透過分析原因找出在日常生活中可達成的惜食策略，以倡議計畫呈現。	
教學準備	<ol style="list-style-type: none"> 1. 準備教學影片、文章，以展示目前全球剩食問題並認識 SDGs。 2. 準備學習單（也可使用平板進行雲端共編或 padlet）。 3. 學生預先分組，約 4～5 人一組，採異質性分組為佳。 4. 準備製作倡議計畫的海報紙、彩色筆等用品。 	

教學流程	第一節課
	<p>◎準備活動（5 分鐘）</p> <p>教師先提出幾個問題，以此引起學生對主題的好奇：</p> <ul style="list-style-type: none"> · 什麼樣的食物可以稱為剩食？ · 在你們的經驗中，剩食的處理方式有哪些？ · 猜猜看每年全球產生的剩食有多少？臺灣有多少？ · 剩食可能會產生哪些問題呢？ <p>◎發展活動（35 分鐘）</p> <p>1. 教師播放臺灣剩食相關影片，並於影片播畢後，請學生分組討論：剩食包含哪些內容物？為什麼會成為剩食？哪些生活行為會造成剩食？請學生將討論結果紀錄在學習單裡。</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <p>年產三百萬噸廚餘 揭開臺灣剩食真相</p> </div> <p>2. 再次提問學生經驗：東西沒吃完，你會怎麼做？以此引入正題，說明廚餘與剩食的不同。</p> <p>3. 教師接著講述消費行為與產生剩食間的關係，而後請學生再次討論消費行為造成剩食的原因，要求學生將原因歸納出至少三個不同層面的理由，如：生活面、社會面、生態面、環境面等。</p> <p>◎綜合活動（5 分鐘）</p> <p>教師帶領學生回顧今日課程，再次提醒剩食問題對各層面的影響，並發下小組紀錄表，請學生紀錄未來一周的剩食狀態。</p>
教學流程	第二節課
	<p>◎準備活動（5 分鐘）</p> <p>1. 正式上課前先發給學生每組一至二臺平板（或發下學生個人手機），確認網路連線狀態正常，再開始今日課程。</p> <p>2. 教師確認各小組的紀錄表，詢問學生：平均每人每天浪費多少食物？有哪些食物是可以不被丟棄的？請各組發表想法。</p>

教學流程	<p>◎發展活動（35 分鐘）</p> <p>1. 教師搭配影片，讓學生瞭解何謂 SDGs。</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>用 3 分鐘瞭解聯合國永續發展目標</p> </div> </div> <p>2. 與學生討論：SDGs 與剩食的關係是什麼？那些目標與剩食問題有關嗎？</p> <p>3. 請學生利用平板搜尋各國剩食相關的法規、處理方式、機構等資訊，擇一國家整理出該國解決剩食問題的方式利弊。</p> <p>4. 各組將資料整理在 padlet 上或海報紙上，輪流發表，再由教師統整後根據各組的內容予以回饋。</p> <p>◎綜合活動（5 分鐘）</p> <p>教師總結今日課程，並請學生思考：每一次的消費都是在為你想要的世界投票，所以你是否願意為了環境改變自己對待食物的習慣？你會怎麼做？</p>
	第三、四節課
	<p>◎準備活動（5 分鐘）</p> <p>1. 正式上課前教師先發給學生海報紙、彩色筆等用品。</p> <p>2. 教師提出上次課堂最後留下的問題，先讓學生分享個人想法。</p> <p>◎發展活動（80 分鐘）</p> <p>1. 教師說明課程任務：各組需在海報上完成一個能被執行的剩食倡議活動，內容需包含倡議口號或標題、倡議對象、預定做法、預定達成目標。</p> <p>2. 完成後各組有兩分鐘時間發表。教師先請各組互評，再由教師針對發表內容講評。</p> <p>◎綜合活動（5 分鐘）</p> <p>教師總結四節課的內容，強調解決剩食問題最終還是要回到每個人對食物的處理方式與態度，但這並不是單一個人的問題，而是全國、全球的問題，如同其他地球永續的議題一樣，不能只是等待改變，而是該要起身行動。</p>
補充資料	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>搶救剩食大作戰</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>剩食無處去？社群共享來解決！</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p>社企流 剩食三部曲</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Hungry Planet: What The World Eats</p> </div> </div>

	評量基準	評量方式	評分規準		
			A 等級	B 等級	C 等級
學習評量	能從不同層面找出在生活中產生剩食的原因	剩食真相學習單	能以三個以上不同層面進行分析並以樹狀圖層次表現。	能以 2 ~ 3 個層面進行分析或樹狀圖分層不明確。	僅能提出 1 個層面且無法以樹狀圖表示。
	能完成以日常惜食策略為主題的倡議海報並發表	倡議海報製作與發表	小組能提出一種日常惜食策略，利用口號、文字、圖像等方式完成海報後進行發表。	小組能提出一種日常惜食策略，完成簡單的海報內容及發表。	小組能提出一種日常惜食策略，但無法完成海報或發表。



教學建議

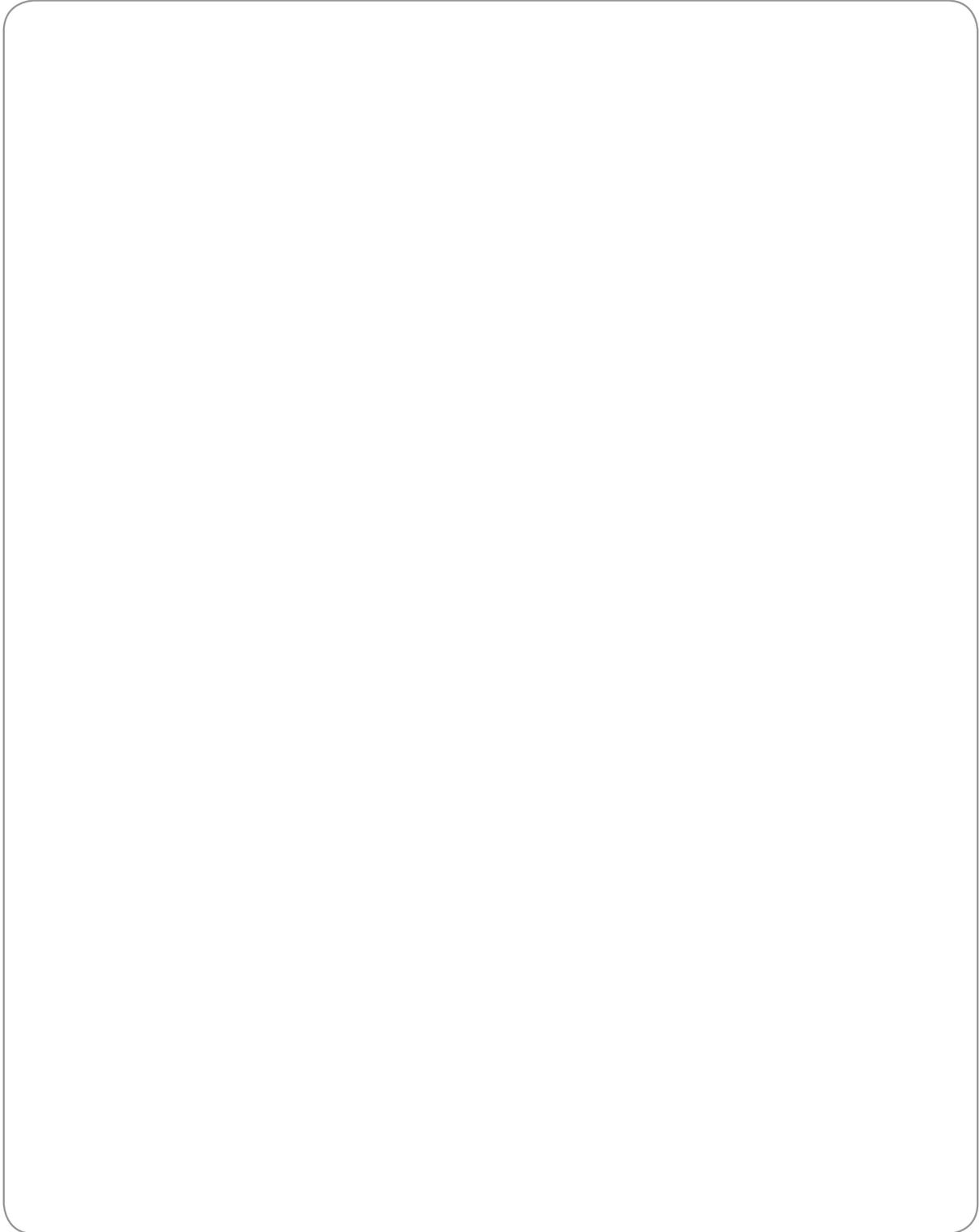
1. 若沒有這麼多時間進行課程，可以只針對前兩節課的內容進行教學。
2. 倡議海報的創作可以轉換成回家作業形式，教師在課堂上先確認學生的倡議目標和目標對象，倡議的執行細節及口號可以留給學生課後完成；或可以將海報創作再縮小為口號標語的設計製作，即可在一節課內完成。

1. 剩食包含了哪些東西？

2. 這些東西為什麼成為剩食？

3. 生活中有哪些行為或活動會產生剩食？

請將前一頁第三題中所寫下的行為和活動歸納到不同的層面裡，需要有三個以上的層面分析。請以樹狀圖呈現

A large, empty rounded rectangular box with a thin black border, intended for drawing a tree diagram. The box is currently blank.

學習單

剩食紀錄

班級 年 班

小組
成員
姓名

請各組記錄五天的剩食狀態，每天以一位同學產生的剩食為主要記錄對象，在表格中記錄下剩食的種類與數量（可以用碗、盤、湯匙、秤重等方式記錄）。

日期

早餐

午餐

晚餐

其他

學習單

剩利在望

班級 年 班

小組
成員
姓名

請選擇一個國家，紀錄他們對剩食所制定的法規、處理方式、機構等資訊，並針對他們解決剩食的方式分析利弊與提出修正建議。

國家

剩食現況

該國剩食處理策略

該國剩食處理策略之利弊分析

利

弊

建議修正方式