



## 認識廚餘

廚餘，就是丟棄了的食物。包括任何食剩的食物、禽畜的骨頭、蝦蟹貝類的外殼、蛋殼、茶葉等、生果皮等。廚餘除了在廚房「出沒」外，在我們的日常生活中也無處不在。

### 廚餘的來源...

1. 先取得爸媽準許，在旁觀察家裡煮晚餐的過程，細心觀察有什麼廚餘會產生：

2. 你知道什麼是廚餘嗎？

### 試完成以下的配對：

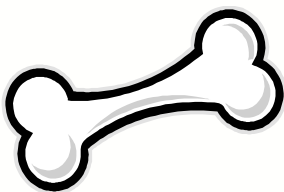
- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 牙簽   | ▪ |       |
| 剩菜剩飯 | ▪ |       |
| 果皮   | ▪ |       |
| 骨頭   | ▪ | ▪ 廚餘  |
| 紙巾   | ▪ |       |
| 果核   | ▪ | ▪ 非廚餘 |
| 保鮮紙  | ▪ |       |
| 蛋殼   | ▪ |       |

3. 廚餘不一定只會在廚房裡產生，試討論還有什麼地方會產生廚餘？（列出最少 3 個）



### 如何從源頭減少廚餘

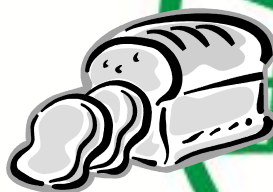
部份廚餘被丟棄前是可以避免的(還可食用)·你認為以下的廚餘廢物是「可以避免」的嗎?如果是·如何避免?



牛骨頭



儲存過久·差不多變壞的  
罐頭/包裝食物



家中吃剩的面包



外出用膳時吃剩的飯



魚骨頭



蝦蟹貝類的硬殼



洗菜時摘下的菜頭菜尾



蛋殼

從上圖可見·可避免產生的廚餘包括:

避免方法:

避免方法:

避免方法:

避免方法:

你家中也會找到這些「可以避免產生」的廚餘嗎? 會/不會

試訪問兩位同學·看看他們家中的情況:

的家中 會/不會 找到「可以避免產生」的廚餘。

的家中 會/不會 找到「可以避免產生」的廚餘。

看來·你已知道我們日常丟棄的廚餘還包括很多還可食用的食物·是「可以避免」產生的。所以產生廚餘不是必然的·請多珍惜食物·免得浪費。

