**分組討論：香港人每餐剩餘大量「可避免」廚餘的原因**

參考資料 (資料來源：綜合本地報章)

**資料一**

|  |
| --- |
| 喜慶節日，餸菜過多時有發生，吃剩的食物淪為垃圾。地球之友高級環境事務經理朱漢強昨在本報撰文時，便提到一故事：有城中富豪去年除夕夜辦跨年盛宴，筵開六十八席，但大部分賓客沒留到十二時，吃到第四道菜已只剩八桌賓客，其餘菜式照舊奉上，豉油雞、鴨掌等統統在上桌一刻便變成垃圾，非常浪費！ |

**資料二**

|  |
| --- |
| 不少地方已有惜食行動，例如在內地，傳統思維要求有剩菜來展示豐盛，中共總書記習近平早前帶頭指，餐飲浪費現象觸目驚心，希望各公營機構節約。北京有民間組織發起「光盤行動」，呼籲民眾用膳時把食物吃清光，或把剩餘食物打包回家，獲得民間掌聲。 |

**資料三**

|  |
| --- |
| 浪費的食物，不止在於餸菜過多，也包括買回家但最終因過期或其他原因沒有吃掉或丟掉的食物。民建聯近日一項有關賀年食品的調查，便發現近80%受訪港人曾棄置存放太久的賀年食品，例如年糕等。 |

**資料四**

|  |
| --- |
| 除了做家課外，關於子女吃飯的問題，往往也是父母「火起」的原因，皆因要這班「公主」、「王子」，乖乖合作吃完一頓飯並不容易。飯來張口也就罷了，還要偏食，這又不吃，那又不吃，飯餸「進貢」垃圾桶隨時比吃下肚的還要多。不想子女變成「大嘥鬼」？不妨參考兩位爸媽的教法，前者奉行「虎媽」主義，後者則着重溝通體驗，方法雖不同，但同樣成功教出「惜」食子女。 |

**資料五**

|  |
| --- |
| 中國人宴客要豪氣，即使肯定吃不完，也要「大堆頭」，滿桌佳餚，不能讓賓客覺得寒酸，但也因而造成驚人的食物浪費。婚宴、公司宴客等場合，經常看見滿桌剩菜，頭幾道菜還可以，後幾道菜已叫賓客吃不消，加上瘦身潮流，過胖亦會影響健康，宴會便經常製造大量剩菜。 |