**分組討論：香港人每餐剩餘大量「可避免」廚餘的原因**

教師版本

| **原因** |  | **資料來源** |
| --- | --- | --- |
| 個人層面 | 個人飲食習慣會導致在進餐時吃剩食物。  例如：   * 偏食，例如部份人不吃蔬菜，或只喝湯而不吃湯渣 * 愛吃零食，導致吃正餐時沒有胃口 * 飲食不定時，導致每餐食量不穩定，有時會吃剩食物 | 資料四 |
| 家庭層面 | 家庭因素也會導致廚餘出現。  例如：   * 成員飲食習慣不同，令某些食物因沒有人吃而剩下 * 購買過量食物，導致部份食物過期而沒有人食用 * 煮得太多，導致部份食物吃剩 | 資料三 |
| 商業層面 | 商業因素也會導致廚餘的出現。  例如：   * 提供過多的食物份量 * 提供不必要或沒有人願意吃的伴菜／伴碟 * 沒有提供「少飯」的選擇 | 資料一 |
| 傳統文化層面 | 傳統文化也會導致廚餘的出現。  例如：   * 傳統過時過節，講究盤滿砵滿，例如「年年有餘」的觀念 * 傳統婚宴、飲宴，講究面子，會點大量 餸菜，以免失禮 | 資料一  資料二  資料五 |