

# 「咪噠嘢校園」

## 中學教材

### 課程五－如何透過自身減少剩食



# 探討可行的處理廚餘方法

以某一學校小食部為例



# 減少廚餘流程表

1

## 採購

- 減少浪費

3

## 生產計劃

- 按量預備食材
- 清楚預測需求變化

5

## 點菜提醒

- 提醒同學按量點菜

2

## 儲存

- 保持良好儲存空間
- 定期檢查食材期限

4

## 份量調校

- 避免份量過剩

6

## 棄置

- 不可回收及可回收的廚餘分開棄置



準備食物過程

減少棄置廚餘

## 不可避免的廚餘



## 可避免的廚餘



資料來源：Wikimedia Commons



# 個案研究

地點：某學校小食部

問題：沒有減少及處理廚餘的方法，員工亦沒有相關知識

目標：希望可以透過不同方法，減少及處理廚餘



# 個案研究



經常剩下大量糕點，卻不能留至翌日售賣





# 個案研究



水果銷售量低



# 個案研究



預備過量蔬菜類食品





# 個案研究



提供大量膠袋包裝食物（如：魚蛋、雞翼）



# 個案研究



未有實行廚餘分類



# 個案研究



未有把可回收及不可回收的廚餘分開處理



# 資料來源

## 圖片：

- Wikimedia Commons

