

火鍋大叔的惜食委託

永續課程推廣計畫



臺灣每年產生超過40萬噸的剩食，其背後代表的是能源與資源的浪費，也對全球氣候環境造成影響，本課程從學員的生活經驗出發，了解減少剩食與珍惜食物的重要性。

阿爾法餐飲集團長期關注剩食議題，並透過循環經濟模式善用食材，本計畫將透過永續惜食課程，推廣珍惜食物理念，引導學生建立良好的飲食與惜食觀念。

時間

單元

單元簡介

10分鐘

單元一

透過遊戲了解學生對於過去吃火鍋的飲食習慣，探討個人用餐後剩食產生的原因與面對剩食的想法。

15分鐘

單元二

解構食物從生產到剩食的流程，了解產生剩食的原因，並說明剩食對於能源、環境與社會所造成的影響。

10分鐘

單元三

說明珍惜食物的重要性，並透過案例分享社會上減少剩食的實際案例，進而連結到個人的惜食行動。

5分鐘

課程結語、問卷

課程結語、課後作業說明、填寫課程問卷。

課程時間：一節課（40分鐘）

課程對象：臺北市公立國小4 - 6年級

課程人數：一個班級

課程費用：免費，由本計畫支持

場地需求：以班級教室為授課場地



即刻報名！

課程場次

115學年上學期，1場次

報名方式

採線上表單報名，按報名順序錄取

聯絡資訊

02-23680603#27 游小姐

主辦單位：ALPHA
阿爾法餐飲集團

雞湯大叔
BROTH MASTER

雞湯桑
TORI SAN

麵屋一燈

撈王
WANG HOTTOT
鍋物料理

賴山嶼
齊花飯・麻糬燒

執行單位：SEED 環境友善種子股份有限公司
Friendly toward Sustainable Environmental Education Development

