

「用心品嚐，珍惜每口； 從餐桌開始，重整低碳生活態度！」

香港人每日丟棄超過3,000公噸廚餘，近七成來自家居。香港的人均家居廚餘量亦較世界平均高出五成。大量廚餘不單造成浪費，食物於生產、運輸、處理及棄置過程均會產生大量溫室氣體，廚餘愈多，變相加劇氣候變化。

本項目以「斷捨離」為概念，推動學生實踐「斷絕浪費；捨棄陋習；脫離執著」的低碳飲食態度，讓學生明瞭日常吃下的每一口，既可不減飽足，地球亦可持續發展。並且以實際行動回應《香港氣候行動藍圖 2050》，共同達至香港2050年「碳中和」目標！

- 【活動一】 「21日餐桌上的斷·捨·離」大挑戰
- 【活動二】 「餐桌上的斷·捨·離」進校講座
- 【活動三】 「餐桌上的斷·捨·離」流動社區廚房

環境及自然保育基金資助
Environment and Conservation Fund

餐桌上的
Minimalistic Dining

斷

捨

離

低碳·惜食
Low Carbon • Food Wise
GO!

【活動一】

「21日餐桌上的斷·捨·離」大挑戰

對象	中學生 / 小學生
簡介	從「減少剩食」、「煮食方法」、「食材選取」、「過期食物」及「食物外觀」五大範疇，為學生提供行動清單，持續行動21日以培養習慣，建立斷捨離低碳飲食模式。
活動日期	於2023至2024學年舉行，由學校 自選 最少21日進行活動

【活動三】

「餐桌上的斷·捨·離」流動社區廚房

對象	中學生
簡介	整個「斷捨離 - 迷你廚房」搬入校園，廚師造型的工作人員將會邀請學生進入廚房，一同探索斷捨離低碳飲食大法。
活動日期	由學校 自選

【活動二】

「餐桌上的斷·捨·離」進校講座

對象	中學生 / 小學生
簡介	<ul style="list-style-type: none">• 如何於飲食上應用及實踐「斷捨離」概念• 何謂「低碳飲食態度」• 食物在生產、運輸、處理、棄置過程中的「碳足印」• 氣候變化對社會和個人的影響，以及政府應對政策（香港「碳中和」政策；中國內地和香港綠色低碳食品認證等）• 互動環節：「午餐交叉點」
活動日期	由學校 自選

查詢詳情 及 報名

電話：3961 0200 (陳小姐 / 任小姐)
電郵：food@greenpower.org.hk