

為確保學生都取得安全  
及營養均衡且足夠的糧食，  
提供以下施行方案：



1. 餐廳採購使用在地當季食材及有機產品，減少加工食品使用。
2. 優先使用含有生態標章、公平貿易、友善環境的產品，減少仰賴使用進口食材。
3. 禁止使用含基因改造食品。
4. 推動「惜食」文化，減少剩餘廚餘量。
5. 落實「從農場到餐桌」概念，確保糧食供給的足夠性兼顧攝取營養均衡。
6. 餐廳業者提供弱勢族群免費供餐。

# 推動「綠色餐飲」行動

1. 餐廳採購使用在地當季食材及有機產品，減少加工食品使用。
2. 推動攝取低碳食物，多吃蔬果、全穀類，減少肉類攝取活動。
3. 不採購塑膠類製品與一次性使用餐具，鼓勵消費者自備環保碗筷。
4. 禁止使用含基因改造食品。
6. 推動「惜食」文化，減少剩餘廚餘量。
7. 餐廳使用油煙靜電處理器，減少空氣與油污污染。



# 73階蔬食餐廳

