

114 年 12 月營養月刊:廚餘減量 vs 惜食

資料整理:廖巾儀營養師
午餐秘書:楊志雄

飪珍記公司協助印製

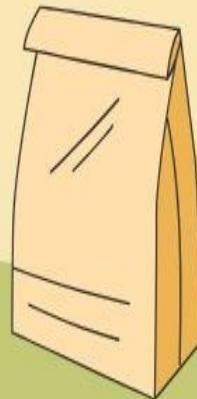
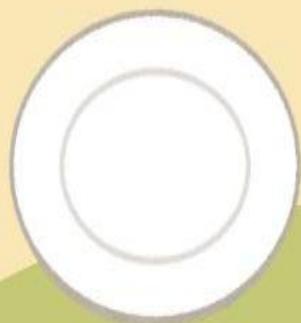


珍惜每一口 減少廚餘從我做起

吃多少 點多少

剩食打包帶走

瀝乾回收



#惜食 #減少廚餘 #愛地球

廚餘要回收 請分

生

熟

生廚餘

綠能發電



不回收項目

果核類、果殼類
(椰子殼、榴槤殼...)
筍殼
(筍白筍、玉米筍殼、竹筍...)
玉米芯、鳳梨冠芽
蛋殼、海鮮殼
長纖維類
(甘蔗皮、蔗渣、麻莖莖、香茅草)
稻草、禾本科植物...
以上皆視為「一般垃圾」



熟廚餘



注意事項

1. 廚餘投入前應先去除水份及雜質(塑膠袋、牙籤、竹筷、衛生紙等垃圾)。
2. 廚餘可自主堆肥，民眾如有設備，以不影響環境衛生為前提，可自行運用。



台中好環保

資收好康報



違反者，將依「廢棄物清理法」處新台幣1200~6000元罰鍰。

臺中市政府環境保護局 廣告
Environmental Protection Bureau, Tzichung City Government
本局已開放檔案應用(閱覽、抄錄、複製)。
歡迎多加利用 上網查詢
TCCGPN 11021020011

「生肉」請丟垃圾車

未烹煮的生豬肉、內臟及其豬肉製品等
均須裝袋丟到垃圾車內



*生、熟廚餘要分類 維持良好習慣沒煩惱