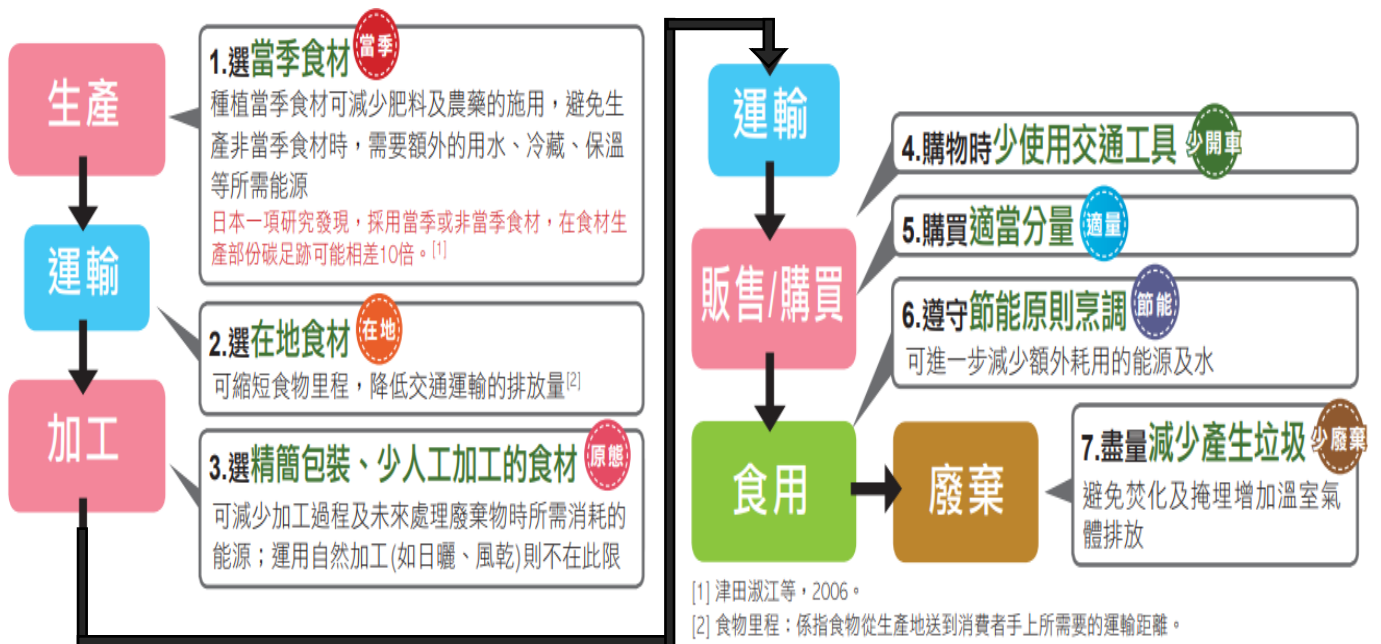


田心庄三民國中快樂午餐(115年6月)

本月主題【選食三原則 地球減碳健康加分】

飲食也能節能減碳救地球！從選擇當季在地食材做起，多樣化攝取原態食物，不但增進健康也能環保愛地球。

如何才能減少溫室氣體排放？我們可以根據食物生產過程的排放，彙整出下列三大低碳飲食選購原則「挑當季選在地、多蔬果少加工、吃適量選多樣」。



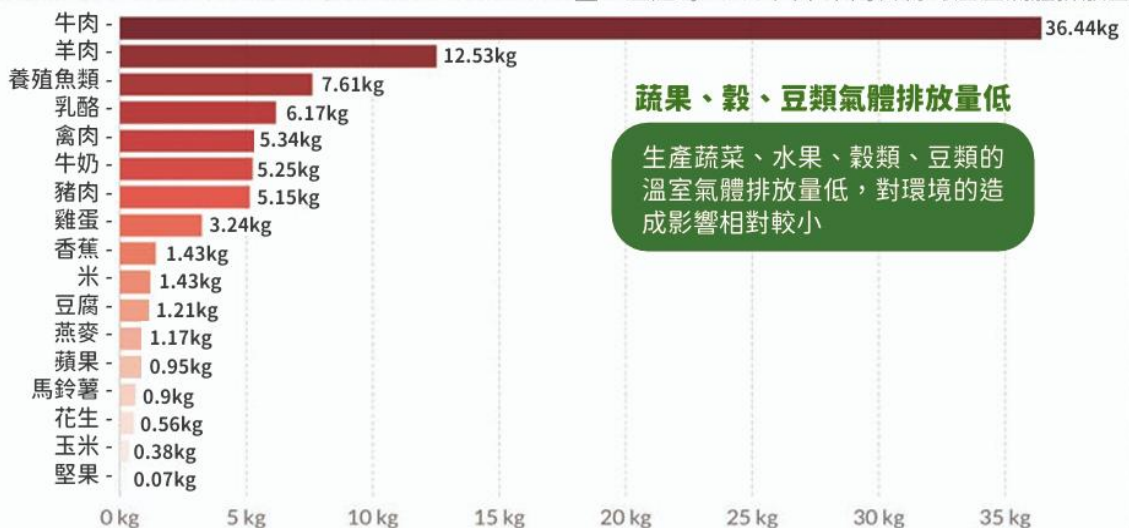
植物性食物排碳量遠低於動物性食物

養殖、栽種、生產各種食物排放的溫室氣體有所不同，

一起來看看全球的統計資料：

單位：公斤

圖：生產每 1000 大卡不同食物的溫室氣體排放量



藝慶團膳公司派駐三民國中陳家潤小姐 關心您

【圖文：衛福部、環保部】

審查公告：三民國中午餐中心