



環境保護署

Environmental Protection Department



# 惜食學舍

培養校園「惜食」文化 - 廚餘機資助先導計劃  
教材套 (小學版)



2021年6月

# 目錄

## 簡介及關於本教材

<b>第一章：香港飲食文化 / 習慣與廚餘問題</b> .....	<b>1-7</b>
<b>第二章：香港及鄰近城市的廚餘現況</b> .....	<b>8-10</b>
<b>第三章：香港廚餘管理策略</b> .....	<b>11-15</b>
<b>第四章：校園廚餘</b> .....	<b>16-18</b>
<b>第五章：廚餘源頭分類和現場廚餘回收</b> .....	<b>19-25</b>
<b>第六章：惜食教育活動</b> .....	<b>26-28</b>
<b>進度記錄</b> .....	<b>29</b>
<b>參考資料</b> .....	<b>30</b>

附件一：每月廚餘機運作數據



簡介

## 「惜食學舍」

行政長官在 2017 年的施政綱領中宣布，「提供適當的專業支援予大專院校、中學及小學等機構在合適的地方進行廚餘即場處理，以減少棄置廚餘於堆填區，同時提升師生對廚餘問題及惜食文化的認知。」為推展這項措施，環境保護署（環保署）透過「環境及自然保育基金」（環保基金）於 2018 年推出培養校園「惜食」文化—廚餘機資助先導計劃（先導計劃），為中、小學校提供小型廚餘機、教材套及教學活動資料，協助中、小學培養師生的「惜食」文化及示範廚餘循環再造成堆肥供校園種植使用。

## 關於本教材

本教材套特為小學師生而設，旨在提供各類廚餘相關資訊，包括簡介香港的飲食文化、廚餘帶來的問題及廚餘管理方案。本教材套亦會講解校園廚餘的成因、環保午膳的概念及廚餘機的運作方式，幫助學校在校園避免和減少產生廚餘及把不能避免的廚餘循環再造成堆肥，減少棄置廚餘於堆填區。

教材套亦提供廚餘分類、量度以及記錄的方法，以便師生實踐現場廚餘回收。

若先導計劃的參與學校，對教材套的內容有意見或於進行廚餘回收的過程中遇到問題，歡迎致電或電郵至先導計劃查詢。

熱線：3690 7773

電郵：[chtai@epd.gov.hk](mailto:chtai@epd.gov.hk)



## 香港的飲食習慣

香港飲食習慣以中餐（主要為粵菜）和西餐為主。

- 中國傳統文化重視「豐衣足食」
- 每逢傳統節日及宴會，所預備的食物分量都會比平常多
- 一般港式酒席有 8 至 10 道菜，分量遠超正常食量，容易變成廚餘



## 什麼是廚餘

廚餘是指任何在食物製作、分發、貯存及預備膳食或用膳過程中產生的棄置物，包括生/熟食物、可食用及不可食用的部分。

廚餘在我們日常生活中無處不在，例如：

- 家居的冷飯菜渣
- 餐廳的剩飯剩菜
- 超級市場的過期食品



## 廚餘的分類

### 可避免的廚餘

尚可食用卻被丟棄的食物（如新鮮蔬果和肉、粉麵飯及包裝食品等）



### 或可避免的廚餘

只有部分人選擇食用的食物（如麵包皮、薯仔皮、果皮及菜梗等）



### 不可避免的廚餘

不適合食用的食物部分（如蛋殼、菜頭 / 菜尾；餐後的骨頭及貝類的硬殼等）





## 什麼是剩食

剩食是指那些仍可食用，並對身體無害的物，例如：

- 那些未過食用限期及並未腐壞的食物
- 因味道欠佳或未能賣出的食物，皆可視剩食

帶我回家



## 創新思維



位於香港北角油街的藝術空間「油街實現」，於 2018 年 8 月推出「盛食當灶」計劃以交換共享剩食。

另外，自 2014 年 7 月起，環保基金已開始資助香港民間組織推行食物回收計劃，將收集到的剩食免費派發予有需要人士。



## 創新思維



民間組織在 2017 年向「社會創新及創業發展基金」申請推展食物援助項目，食物捐贈者和服務機構可透過手機應用程式，分享有關食物供求情況及相關服務的資訊。



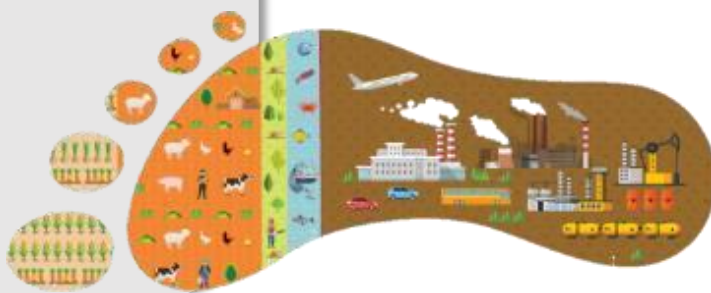


## 廚餘衍生的問題

### 碳足印影響



碳足印是指因人類活動而產生的溫室氣體排放總量。食物的生產及運輸等過程產出二氧化碳。因此，浪費食物會增加溫室氣體排放，加劇氣候變化。



### 環境影響



現時大部分香港的廚餘都是棄置於堆填區，這種處理方法會佔用堆填區的空間及浪費了廚餘中有用的有機物質。

### 《廚餘冷知識》



浪費食物會間接增加碳足印：

- 廚餘產生的溫室氣體佔全球總量 7%，相等於每年約 33 億公噸二氧化碳當量。
- 在 1990 至 2012 年期間，香港的總溫室氣體排放量界乎 3,300 至 4,310 噸二氧化碳當量之間。2012 年，廢物處理佔排放源約 5%。

## 水資源影響

農業佔全世界淡水用量的 70%。生產食物的過程中需要耗用大量的水資源：

- 棄置一公斤牛肉，將會浪費約 15,000 公升的水（即生產和運輸食物時所需要耗用的水）
- 全港在 2017/18 年度每日食水耗用量為 272 萬立方米，人均每日用水量約為 370 公升

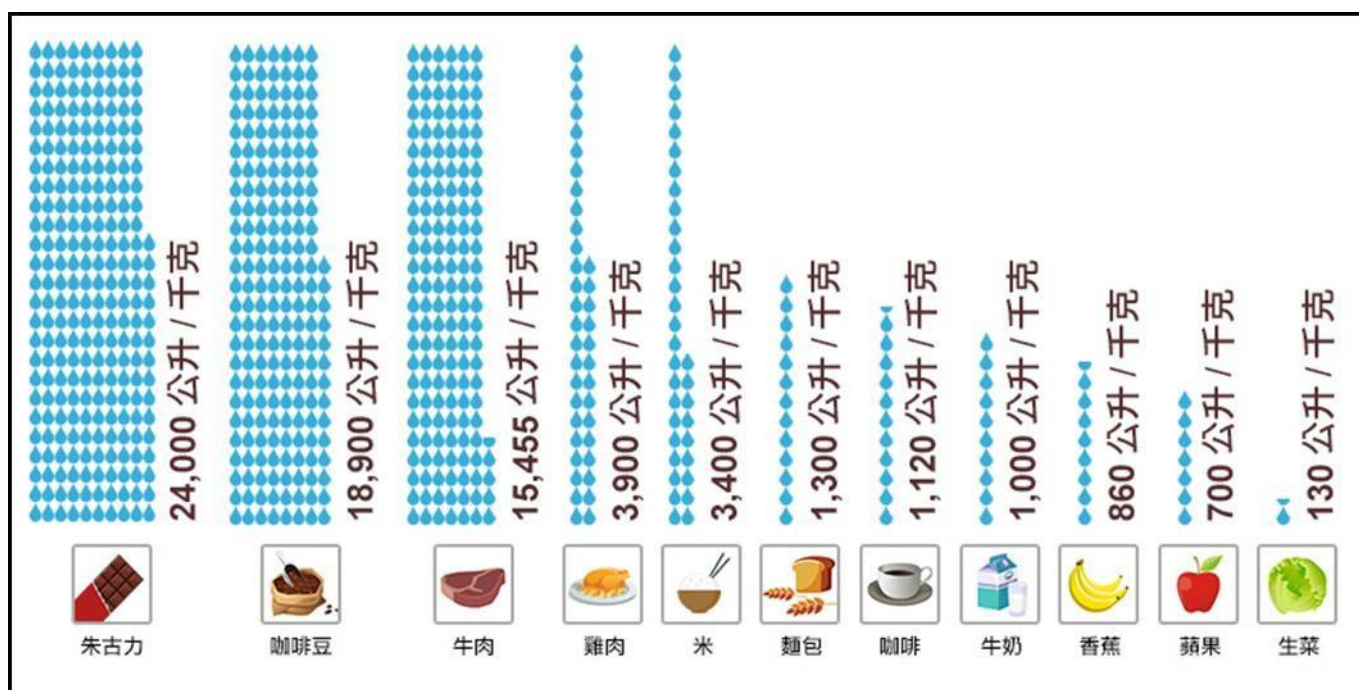
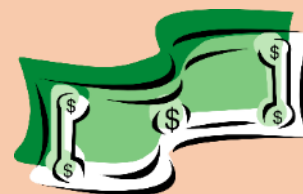


圖 1：製造一公斤食物或一公升飲品的耗水量

## 社會成本影響

棄置大量廚餘會增加堆填區的壓力，加速堆填區飽和。同時，亦會增加營運堆填區的成本，這些社會及經濟成本，將由社會分擔。



香港政府計劃推行都市固體廢物徵費，市民將需要為棄置自身所產生的都市固體廢物（包括廚餘）支付費用。這意味著從源頭減少或妥善回收廚餘是有效節省開支的方法。

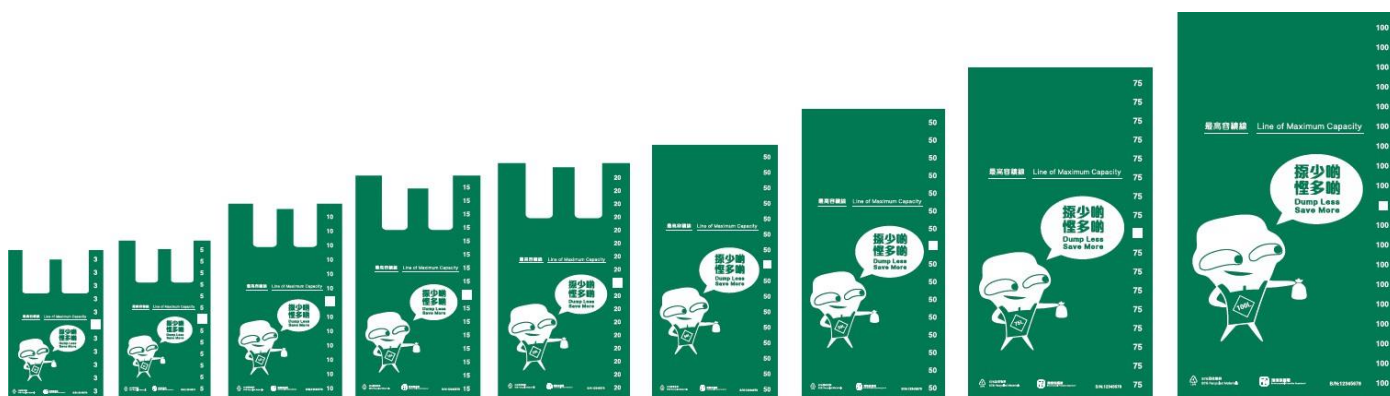


圖 2：都市固體廢物徵費的指定垃圾袋



## 香港廚餘的現況

2022 年平均每日有 11,128 公噸都市固體廢物需要棄置於堆填區，當中廚餘的每日棄置量為 3,302 公噸，佔都市固體廢物中約 30%。所以，減少產生和棄置廚餘，是香港廢物管理不容忽視的一環。如圖 3 所示，廚餘棄置量主要來自家居廚餘和工商業廚餘。

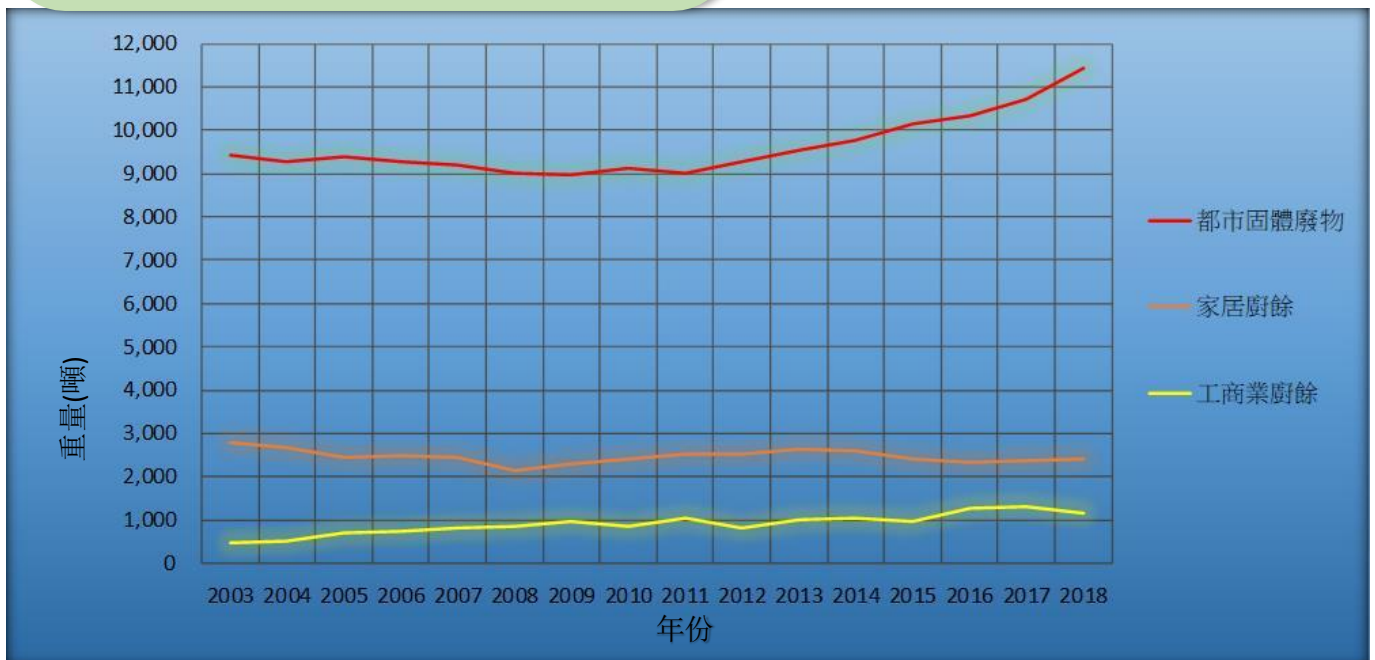


圖 3：2003 年至 2018 年廚餘和都市固體廢物棄置量趨勢圖

## 鄰近城市廚餘的現況

### 首爾

南韓於 1995 年已實施都市固體廢物收費，居民須根據廢物棄置量而購買預付垃圾袋及按 4 大類家居廢物分類及收集：

- 1) 一般可循環再造物品
- 2) 廚餘
- 3) 大型廢物
- 4) 剩餘廢物



首爾市亦於 2013 年已落實棄置廚餘的按量收費，已分類的廚餘可貯存於：

- 1) 預繳垃圾袋，然後棄置於專用收集箱內
- 2) 附有小牌子或標貼的廚餘收集箱
- 3) 附無線射頻識別標籤的收集箱

透過上述方法收集的廚餘最終會運送至廚餘循環再造設施。

## 台北

台北已於 2001 年 3 月實施都市固體廢物收費，居民須為棄置都市固體廢物購買預付垃圾袋及將廢物分為 4 大類別：

- 1) 可循環再造物品
- 2) 廚餘
- 3) 大型廢物
- 4) 剩餘廢物



台北已於 2003 年開始推動廚餘回收政策，市民須先將廚餘細分為：

- 1) 適合製成家畜飼料的廚餘
- 2) 可轉化為堆肥及肥料的廚餘

居民可以用多種方式收集廚餘：

- 1) 普通的膠桶或袋
- 2) 由環保局提供的廚餘桶
- 3) 市內的固定收集站或專用廚餘收集站



為提高廚餘處理量及轉廢為能，台北市政府正計劃興建首個厭氧分解設施，其處理量可達每日 200 公噸，預計設施於 2021 年落成。



政府的廚餘管理方案

環境局在 2014 年 2 月推出《香港廚餘及園林廢物計劃 2014-2022》(下稱「廚餘計劃」)，為日後處理相關廢物提出全面策略、目標、政策和行動計劃。根據「廚餘計劃」，政府制訂 4 個對應廚餘的策略(圖 4 所示)，包括全民惜食、食物捐贈、廚餘收集和轉廢為能。

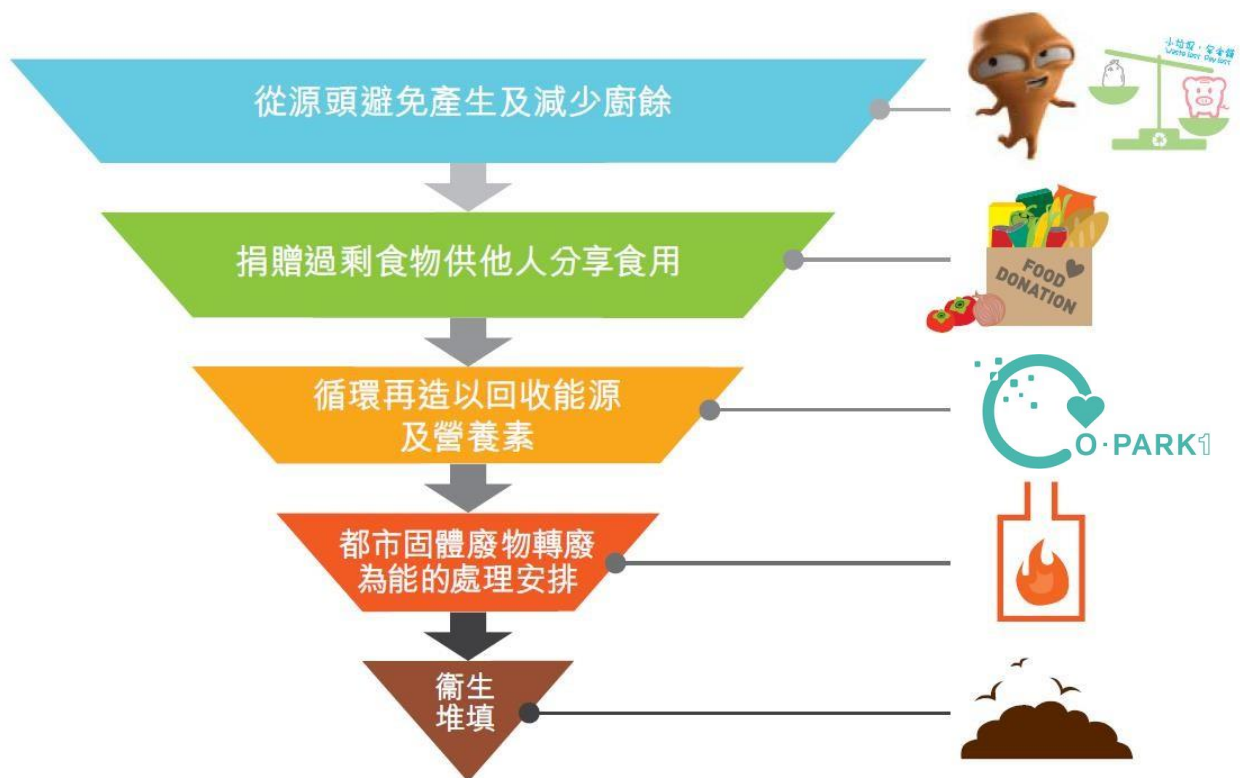


圖 4：廚餘管理方案



## 全民惜食



始於 2013 年 5 月的「惜食香港運動」是全港推行的廚餘減量運動，鼓勵社會各界 (包括工商界及住戶) 改變行為習慣。截至 2019 年 12 月：

- 有約 860 間本地機構及公司簽署「惜食約章」
- 有約 860 間食店參加「咪睇野食店」計劃，採取減少廚餘的措施，例如提供食物份量選擇



惜食香港運動亦為包括學校在內的 6 個不同界別編製了《減少廚餘良好作業守則》，為各界別提供有助避免及減少產生廚餘的實用建議。



街市/超市



學校



飲食業



酒店



住宅



購物商場

## 食物捐贈



政府已於 2013 年 8 月列出向慈善團體捐贈食物時應遵守的食物安全原則。一些非政府機構亦與捐贈者達成食物捐贈協議，以釐清責任。

環保基金亦資助非牟利組織在街市、零售店舖及食品批發商收集剩餘食物，並於社區分派。截至 2019 年 12 月：

- 有 55 項食物回收計劃獲批資助
- 預計可以回收約 12,590 公噸剩餘食物，超過 2,053 萬人次受惠





## 廚餘收集

政府已開展免費廚餘收集服務先導計劃，

現時所收集的廚餘主要來自：

1. 食物環境衛生署管轄的街市和熟食中心
2. 香港房屋委員會管理的街市和商場的廚餘



政府亦透過有意參與的學校飯盒供應商或大專院校的餐廳，為全港中小學及大專院校提供免費收集廚餘服務，並藉此教育及鼓勵學生進行廚餘源頭分類，把「惜食減廢」和「轉廢為能」的訊息帶入學校和社區。

為累積分類和收集家居廚餘的經驗，環保基金下的「屋苑廚餘循環再造項目」已資助多個屋苑安裝現場廚餘處理設施，並鼓勵屋苑舉辦推廣及宣傳教育活動，培養居民養成減少家居廚餘和做好源頭分類的習慣。



## 轉廢為能

環境局在「廚餘計劃」中分析了本港的廚餘挑戰及介紹廚餘回收作中央處理的方案。當中包括一系列「有機資源回收中心」，善用合適先進科技，把廚餘轉化為生物氣作可再生能源，產熱產電。在轉化過程中產生的殘渣，經處理後可作堆肥，用於綠化園林。

位於大嶼山小蠔灣的 O·PARK1，已於 2018 年年中開始營運，每日能處理 200 公噸廚餘，開展了香港大規模廚餘回收新里程。位於北區沙嶺的 O·PARK2，正在興建中，預計於 2022 年投入運作，每日能處理 300 公噸廚餘。



為進一步加快轉廚餘為能，環保署與渠務署研究利用合適的現有和計劃中的污水處理廠，作「廚餘及污泥共厭氧消化」。當中，大埔污水處理廠廚餘回收先導項目已於 2019 年 5 月率先啟用，每日廚餘處理量可達 50 公噸。



## 校園廚餘問題

有民間組織於 2013 年至 2016 年在全港進行廚餘審計，估計 1 間小學每日平均產生約 55 公斤廚餘。可見廚餘是大部分學校需要面對和處理的問題。



## 校園廚餘的成因



校園廚餘的成因，有下列 3 點：

- 部分學生對珍惜食物的認識不足
- 年紀輕或食量小的學生，因劃一的飯盒分量而無法吃完整份食物
- 學生因偏食或食物味道而剩餘食物

## 減少校園廚餘

就學校而言，教導學生避免產生廚餘既是首要工作，也是解決校園廚餘問題的最有效方法。因此，要在學校成功推行從源頭減少廚餘，需要各持份者，包括學校、學生、家長、午膳供應商等同心協力，三管齊下協助減少廚餘：





### 1. 培養「惜食」文化

- 舉辦與廚餘相關的考察活動
- 委任學生成為「惜食」大使
- 在校內張貼有關「惜食」的海報
- 定期舉辦專題講座及工作坊
- 在合適的學科中，教導學生惜食知識
- 與志願機構合辦食物捐贈計劃，邀請家長和學生一同參與



### 2. 減少製造廚餘

- 盡量落實「現場派飯」，按學生需要分派食物
- 要求午膳供應商按學生需要，調整飯盒的數量和分量
- 定期監察學校廚餘產生量



### 3. 鼓勵廚餘回收

- 推行廚餘源頭分類
- 要求午膳供應商或安排廚餘回收商妥善回收廚餘
- 在學校安裝廚餘機，把廚餘轉化為有用資源(例如堆肥)
- 舉辦校園種植活動，讓學生使用由廚餘轉化的堆肥作種植用途



## 惜食錦囊

- 採用現場派飯的膳食模式(即午膳供應商可以在校內烹煮飯菜或翻熱預先在中央廚房煮好的食物，分配給學生進食)
- 因應學生的需要而即場調整分派的食物量，食物較為新鮮，減少因味道質素而浪費食物的情況
- 有興趣採用現場派飯的學校可向環保基金申請資助



- 家長可以按學生的食量預備午膳，不但減少浪費食物，亦可確保食物新鮮，既經濟又環保



同學可以身體力行，從多方面支持惜食：

- 飯前 / 小息時，少吃零食或小食
- 認清自己的食量，「食幾多，要幾多」，「食幾多，買幾多」
- 參加講座、工作坊認識惜食文化，並將惜食訊息轉達給家人和朋友
- 於校內參與廚餘回收相關的活動



廚餘源頭分類

學校須自行把廚餘分類，才可進行廚餘回收。學校棄置的廚餘可大致分為可回收廚餘及不可以回收兩種，以作現場回收：

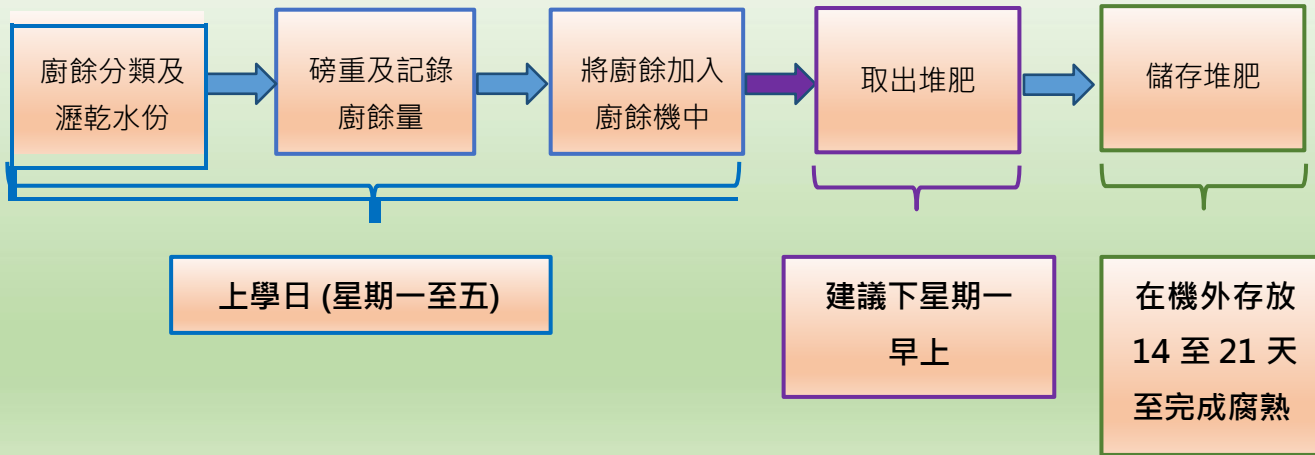
 <b>宜回收</b>		 <b>不宜回收</b>	
 <p>水果類：水果、果皮</p>	 <p>蔬菜類：菜葉、菜根、菜籽、瓜皮</p>	 <p>液態物質：湯、燴汁</p>	 <p>大塊骨頭：豬、牛、雞、鴨骨類</p>
 <p>米食類：各式米製品，如白飯、米粉</p>	 <p>小麥類：各式小麥製品，如麵條、麵包</p>	 <p>食具類：筷子、牙籤、叉、匙</p>	 <p>塑膠製品：膠袋、膠枱布、尼龍繩、濕紙巾</p>
 <p>豆食類：各式豆類製品，如豆腐</p>	 <p>肉類：各式肉類，如生或熟的雞、鴨、豬、牛、羊、魚</p>	 <p>硬紙板：包裝盒</p>	 <p>金屬製品</p>
 <p>殘渣類：茶渣、中藥渣、咖啡渣</p>	 <p>軟殼類（少量）：蝦殼、蛋殼</p>	 <p>玻璃製品</p>	 <p>化學用品：洗潔精、殺蟲水</p>

圖 5：廚餘回收分類



## 現場廚餘回收

## 廚餘回收運作流程



## A. 廚餘分類及瀝乾水份

- 1) 將「可回收廚餘」(請參考圖 5) 放進收集容器；
- 2) 利用筲箕瀝乾水份 (以看不見滴水為準)。

## B. 使用電子磅記錄廚餘的重量

- 1) 先量度收集容器的重量 (重量 1)；
- 2) 把瀝乾了的廚餘放進收集容器；
- 3) 把廚餘和收集容器一起放到電子磅上量度重量 (重量 2)；
- 4) 記錄廚餘的淨重 (即重量 2 - 重量 1)。

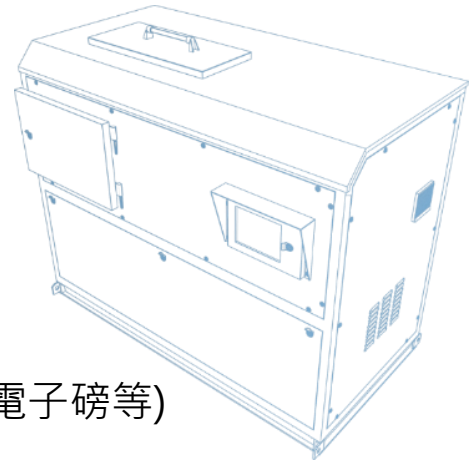


C. 把不多於 5 公斤的廚餘加入廚餘機中 (使用廚餘機時請參考注意事項)

D. 於下星期一取出堆肥，並放到堆肥儲存箱中 (請保持儲存箱開啟，等待堆肥腐熟)

**注意事項****A. 收集及運送廚餘**

- 學校應預先制定運送廚餘的路線，避免對其他同學造成滋擾
- 應防止廚餘、汁液或氣味在運輸途中溢出
- 一旦傾瀉廚餘，應立刻清潔
- 收集時，可把廚餘放在有蓋容器內，再運送至廚餘機
- 廚餘機及附近範圍應時常保持清潔衛生

**B. 學校需預留空間放置以下物品**

- 廚餘機
- 處理和量度廚餘的工具 (例如: 筲箕、水桶、電子磅等)
- 等候處理的廚餘
- 堆肥儲存箱
- 堆肥 (由於堆肥從廚餘機取出時仍未完全腐熟，建議取出後的堆肥需存放在堆肥儲存箱中，並置於陰涼通風處 14 至 21 天至完全腐熟)
- 已完全腐熟待用的堆肥
- 通往設備的安全通道
- 操作設備時所需空間，例如：a) 量度及記錄收集的廚餘重量，及 b) 篩選不可以回收的雜物

## 注意事項(續)

## C. 操作廚餘機（廚餘機須由已培訓人員操作）

廚餘機有兩個主要部分：1) 降解缸和 2) 除氣味系統。



## 1) 降解缸

- 觀察降解缸內的堆肥是否正常（正常堆肥應為鬆散、深啡色、帶有泥土氣味，如堆肥過濕或太硬，表示機內濕度過高）
- 觀察降解缸內是否有水點（有水點表示排氣設備，例如供氣隔篩、抽氣隔篩或氣味處理器有阻塞）
- 定期清理供氣 / 抽氣隔篩，建議每一至二天一次
- 觀察攪拌臂有否損壞
- 把不多於 5 公斤的已分類廚餘加入廚餘機內，投入後容積高度不可超過最高限位線
- 關閉廚餘機上蓋，廚餘機會自動運作；注意廚餘機有否發出異常震動或噪音
- 啟動後約 5 分鐘打開廚餘機上蓋，觀察發酵密室內投入的廚餘是否混和



## 2) 除氣味系統

- 檢查除氣味系統的出風量是否正常（排氣量低表示排氣設備包括供氣隔篩、抽氣隔篩或氣味處理器被阻塞）

**若有異常情況，請聯絡廚餘機供應商**

若有異常情況，請聯絡廚餘機供應商



電動廚餘機

參與《培養校園「惜食」文化- 廚餘機資助先導計劃》的學校會獲分配一台廚餘機。請參閱圖 6 所示的廚餘機、配件及廚餘機運作流程圖。

廚餘機



配件



廚餘機  
運作流程圖

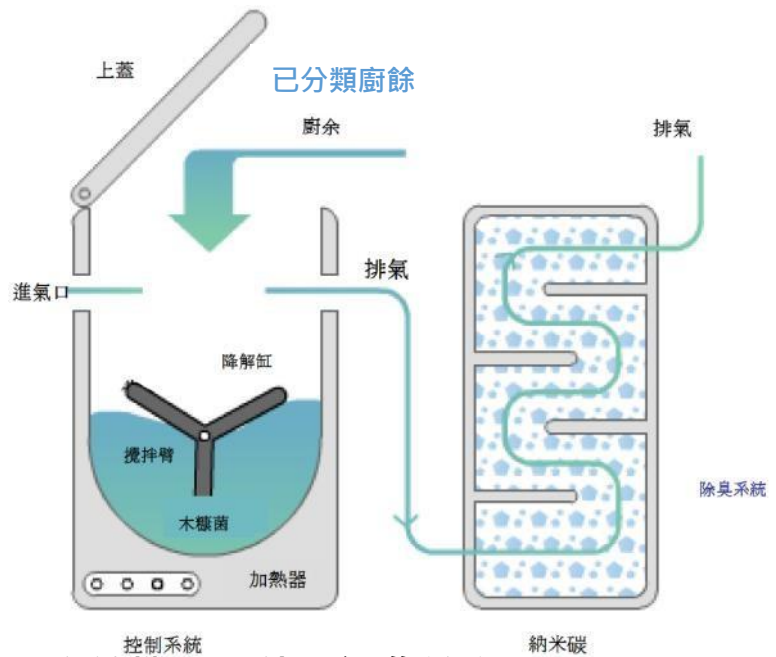


圖 6：廚餘機、配件及運作流程圖

## 電動廚餘機的 技術和原理

在香港常見的一般中小型廚餘機主要是採用有氧堆肥技術。有氧堆肥技術會將廚餘轉化成二氧化碳、水分和有機物（堆肥）（如圖 7 所示）。

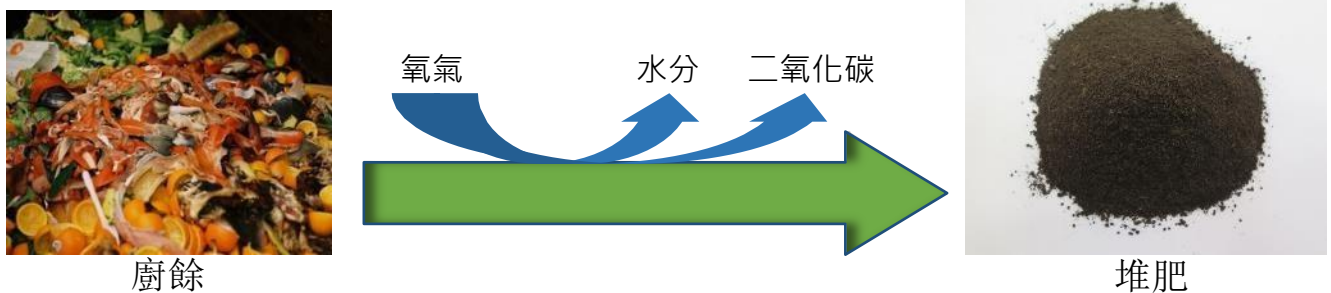
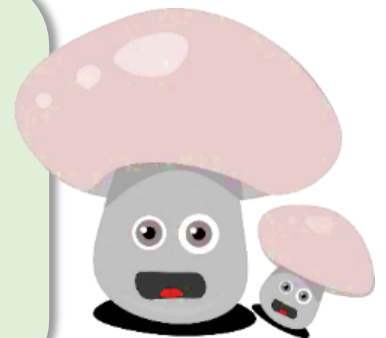


圖 7：有氧堆肥技術原理

## 堆肥的原理和用處

自然界中存在大量微生物，如細菌、真菌等。堆肥是利用微生物把有機物質（廚餘）轉換成堆肥。堆肥可以改善土壤的物理、化學及生物特性，幫助日後作物的成長。



## 堆肥的應用



### 1. 用作基肥

用家可以在翻地時將堆肥和泥土混合均勻，建議使用量為每平方米土地約 5 至 10 公斤。

### 2. 用作追肥

用家可以將堆肥加在植物的根部周邊位置，或把堆肥產物加水稀釋後噴灑在植物上或灌溉於土壤中讓根部吸收。



### 3. 用於庭園觀賞植物

堆肥須先與土壤以 1:10 的體積比例混合，以促進堆肥分解及施用效果。如果堆肥腐熟度不足時，更需與土壤混合。用家一般可採用開溝或挖洞方式，施肥後再覆土於堆肥上，亦可先均勻灑於泥土上，再翻犁入泥土中。

### 4. 用作家居盆栽

盆栽施肥的使用量較少，建議堆肥與土壤的體積比例約 1:20 至 1:30。



改善泥土結構



保育泥土





除了教材套內的惜食資訊外，老師亦可以配合教育活動，進一步深化學生對廚餘問題和惜食的認知。

#### A. 問答遊戲 ( 問題的答案及解釋載於第 28 頁 )

1. 以下哪一項不是廚餘？
  - A. 咖啡渣
  - B. 白飯
  - C. 牙籤
  - D. 魚骨
  
2. 以下哪一項不是外出用餐時減少廚餘的方法？
  - A. 向服務員要求少飯
  - B. 將剩食打包
  - C. 向服務員要求不要前菜 / 伴碟
  - D. 食自助餐時盡量多拿取
  
3. 以下哪一項不是從源頭減少廚餘的方法？
  - A. 午膳時按照自己的食量，要求適當分量的飯菜
  - B. 在超市購物時，避免購買過量的食物
  - C. 定期檢查家中食物的到期日，避免食物因過期而丟棄
  - D. 把廚餘回收用作堆肥
  
4. 以下哪一項是雪櫃 ( 非冰格 ) 的最佳溫度範圍？
  - A. 15 至 -10°C
  - B. -5 至 -0°C
  - C. 0 至 4°C
  - D. 10 至 20°C
  
5. 以下哪一項是關於食物到期日的正確描述？
  - A. 過了「此日期前最佳」的食物一定已經腐壞及不適合食用
  - B. 食用過了「此日期前食用」的食物有可能有損健康
  - C. 「此日期前最佳」和「此日期前食用」兩者的意思是一樣的
  - D. 以上皆是正確
  
6. 請寫出三個可導致食物過期或變壞的原因。




---



---



---

## B. 課堂小組討論：

請學生：

- 1) 回想他們昨天棄置了什麼食物；及
- 2) 反思為什麼要把食物棄置。

請學生與其他小組同學分享他們的想法，並討論校園和家居廚餘的成因。

## C. 師生亦可以利用以下網上資源，培養師生的「惜食」文化：

YouTube：

廚餘回收：中央處理 發電為本

[https://www.youtube.com/playlist?list=PLFUFDG9b1H4cQv91ARV6OVY5X\\_JURcF2O](https://www.youtube.com/playlist?list=PLFUFDG9b1H4cQv91ARV6OVY5X_JURcF2O)

教學影片：

廚餘足印上集：<https://www.youtube.com/watch?v=loCVrkcaH6Q>

廚餘足印下集：<https://www.youtube.com/watch?v=Md3ddmtja6s>

網上小測：

世界自然基金會：<https://www.worldwildlife.org/pages/take-the-food-waste-quiz>

詹姆士·比爾德基金會：<https://www.jamesbeard.org/blog/food-waste-eat-q>



問答遊戲答案：

1. C

牙籤不是廚餘，因為它既不是食物的一部分，也不是製作菜式或飲品的材料。反之，白飯是食物，魚骨是魚（食物）的一部分，而咖啡渣則是沖泡咖啡後的材料殘渣。

2. D

顧客在吃自助餐時盡量多拿，最後可能會因吃不完而浪費食物。其他三個選項皆為外出用餐時減少廚餘的良好習慣。

3. D

回收廚餘是廚餘產生後的處理方法，所以並非從源頭減少廚餘的方法。其他三個選項皆為避免產生廚餘的方法。

4. C

雪櫃中  $0^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$  的環境可以讓大部分食物在不結冰的情況下，維持低溫，以抑制細菌的生長及減慢食物變壞，達致保存食物的目的。

5. B

「此日期前最佳」和「此日期前食用」兩者的意思是不一樣的。前者是基於食物的品質和觀感釐定。換言之，過了「最佳食用日期」的食物，只代表其味道和賣相等方面不一定維持在最佳狀態，並不等於食品已經變壞。後者則標示在為三文治和鮮奶等極易腐壞的食品上，這類食物在過期後不宜食用，否則可能有損健康。





## 進度記錄



參與《培養校園「惜食」文化 – 廚餘機資助先導計劃》的學校，須每 3 個月透過先導計劃的網站 ( <https://www.hd-sfwc.org> ) 提交「每月廚餘機運作數據」。參與學校可以參考載於附件一的範本。

「每月廚餘機運作數據」有助師生了解廚餘機的運作狀況及是否需要技術支援，當中的數據包括：

- 1) 學校的廚餘產生量及回收量；及
- 2) 堆肥的產量、用量和用途。



## 參考資料



- 1 環境保護署：  
[https://www.epd.gov.hk/epd/tc\\_chi/top.html](https://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/top.html)
- 2 食物虛擬水：  
<https://www.wsd.gov.hk/tc/home/index.html>
- 3 香港固體廢物監察報告：  
[https://www.wastereduction.gov.hk/sites/default/files/resources\\_centre/waste\\_statistics/msw2022\\_tc.pdf](https://www.wastereduction.gov.hk/sites/default/files/resources_centre/waste_statistics/msw2022_tc.pdf)
- 4 香港資源循環藍圖 2013-2022：  
[https://www.eeb.gov.hk/sites/default/files/pdf/waste\\_blueprint\\_2035\\_chi.pdf](https://www.eeb.gov.hk/sites/default/files/pdf/waste_blueprint_2035_chi.pdf)
- 5 香港廚餘及園林廢物計劃 2014-2022：  
<https://www.eeb.gov.hk/sites/default/files/pdf/FoodWastePolicyChi.pdf>
- 6 惜食香港運動：  
<https://www.wastereduction.gov.hk/zh-hk/waste-reduction-programme/food-wise-hong-kong-campaign>
- 7 減少廚餘良好作業守則 - 學校：  
[https://www.wastereduction.gov.hk/sites/default/files/green\\_lunch/Food\\_Waste\\_Reduction\\_Good\\_Practice\\_Guide\\_for\\_Educational\\_Sector\\_TC.pdf](https://www.wastereduction.gov.hk/sites/default/files/green_lunch/Food_Waste_Reduction_Good_Practice_Guide_for_Educational_Sector_TC.pdf)
- 8 O·PARK1:  
<https://www.opark.gov.hk/tc/index.php>
- 9 大嘍鬼 Facebook 專頁：  
<https://www.facebook.com/bigwaster.hk/>
- 10 大嘍鬼 Instagram：  
[https://www.instagram.com/big\\_waster\\_hk/](https://www.instagram.com/big_waster_hk/)

**培養校園「惜食」文化 – 廚餘機資助先導計劃**  
**每月廚餘機運作數據**  
**(記錄範本)**

學校名稱： \_\_\_\_\_ 檔案： \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月)

**A. 本月的廚餘產生量、廚餘回收量、堆肥產生量及廚餘機狀況**

日期	當日廚餘產生量 (公斤)	投入廚餘機的廚餘量 (每日不能多於 5 公斤)	當日取出的堆肥量 (公斤)	請簡單描述廚餘機的 異常狀況 (如有)：
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				



附件一：每月廚餘機運作數據

日期	當日廚餘產生量 (公斤)	投入廚餘機的廚餘量 (每日不能多於 5 公斤)	當日取出的堆肥量 (公斤)	請簡單描述廚餘機內的 異常狀況 (如有)：
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

本月廚餘總產生量*	本月投入廚餘機的廚餘總量	本月從廚餘機取出的堆肥總量
公斤	公斤	公斤

\*上述的廚餘量收集自約\_\_\_\_\_個師生。

**B. 本月的堆肥用途及用量**

請列出堆肥的用途並記錄相應的用量 (如：用於校內作種植及綠化、分派給學生或捐贈給慈善機構#)

用途	使用量 (公斤)

#註：如捐贈給任何校外團體，請提供受贈團體的名稱

請參與《培養校園「惜食」文化 – 廚餘機資助先導計劃》的學校，每 3 個月透過先導計劃的網站 (<https://www.hd-sfwc.org>) 提交「每月廚餘機運作數據」