

FIRDI-101-A323

餐飲在地化－ 台灣的綠食育對策

林怡潔

執行單位：財團法人食品研究所

中華民國一〇一年十一月

目錄

- 綠食育係整合性飲食概念..... 1
- 綠食育需仰賴多方資源推廣..... 2
- 綠食育立法促進環境共榮..... 3



【專家評論】**餐飲在地化－台灣的綠食育對策**

林怡潔

出版日期：2012.11.08

根據聯合國環境規劃署永續資源管理小組報告指出，飲食佔全球碳足跡達27%左右，是當前最應優先矯正的消費行為之一，而正確的食物教育政策實有必要。根據我國環保署定義，低碳飲食為「在食物的整個生命週期中，盡量排放最少的溫室氣體。食物的生命週期包括生產、運輸、加工、購物時的交通、販售，少人工加工，購物時少開車，購買適當分量、遵守節能原則烹調、盡量減少產生垃圾。」此項低碳飲食之倡議，目前仍係道德勸說，並未就各個環節加以思考與規劃。

主婦聯盟張明純將「綠食育」分為農業教育、飲食教育和環境教育三個領域。農業教育是指認識生產者與食物，飲食教育則能保障飲食安全，同時正確的飲食也能保護環境、節能減碳，環境教育則倡導保護環境的正確觀念並向下紮根。

綠食育係整合性飲食概念

帶動飲食在地化的有效方式之一，是縮短生產者和消費者的距離

餐飲在地化 - 台灣的綠食育對策

全本電子檔及各章節下載點數，請參考智網公告

電話 | 02-27326517

傳真 | 02-27329133

客服信箱 | itismembers@micmail.iit.org.tw

地址 | 10669 台北市敦化南路二段 216 號 19 樓

劃撥資訊 | 帳號：01677112

戶名：財團法人資訊工業策進會

匯款資訊 | 收款銀行：華南銀行—和平分行

(銀行代碼：008)

戶名：財團法人資訊工業策進會

收款帳號：98365050990013 (共 14 碼)

服務時間 | 星期一~星期五

am 09:00-12:30 pm13:30-18:00



如欲下載此本產業報告電子檔，

請至智網網站搜尋，即可扣點下載享有電子檔。

ITIS 智網：<http://www.itis.org.tw/>