

設計者：林玟伶 (清華大學客座助理教授、兒童文學作家)

在外頭用餐，你會將未吃完的食物打包起來帶回家嗎？在臺灣，剩菜打包還滿常見的，那麼，其他國家會怎麼做呢？

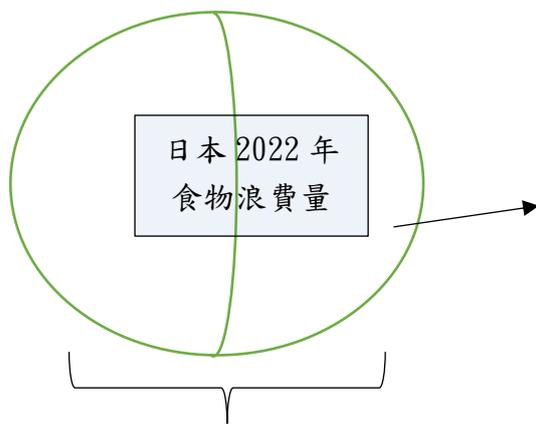
📖 任務一：日本推動打包

閱讀 11 月 15 日第 3 版〈減少食物浪費 日本擬餐廳打包草案〉，回答以下問題：

1. 為什麼打包在日本並不普及？

- 民眾不喜歡邊搭車邊提東西
- 許多餐廳不提供打包服務
- 日本生食多，擔心路途中變質
- 民眾會把食物吃光，沒有剩食

2. 根據文章報導，2022 年，日本食物浪費了多少？其中企業丟棄的剩菜和沒有在當日出售的商品，占了多少？



企業丟棄的剩菜和沒有在當日出售的商品，大約占了 (二) 分之 (一)；約 (236 萬) 公噸。

2022 年，日本食物浪費了 (472 萬) 公噸。

3. 日本從 2000 年起持續關注食物浪費的議題，推出了哪些法案？成效如何？

- (1) 2001 年實施《(食品循環資源再生法)》，十年內讓企業食品回收率增加了 (五) 成。
- (2) 2019 年推行《(食品損耗削減推進法)》，發送 (獎勵金) 給成功減少浪費的企業和團體。
- (3) 2024 年年底預計確認餐廳打包草案細節。

4. 文章中舉了兩個成功的例子，他們是怎麼減少食物浪費的？

長野縣松本市	民間
提倡聚餐前（ 30 ）分鐘和最後（ 10 ）分鐘，讓大家專心用餐，避免因為（ 社交 ）導致食物浪費。	推出（ 剩食分享 ）平臺，使用者可以從（ App ）得知附近有哪些即期食品可買。

5. 接續上一題。

(1) 為什麼聚餐時「專心用餐」，可以減少食物浪費？

如果聚餐一直聊天，東西會吃不完；或是有些食物放太久會不好吃，說不定就不吃了。

(2) 什麼是「即期食品」？

是指即將接近有效期限或保存期限的食品，品質不受影響，但需要盡快食用或處理。這類食品通常會以折扣價格出售，以避免浪費。

■給師長的話：了解日本近期推動餐廳打包剩菜草案的脈絡，以及日本為了減少剩食的具體措施與成效。

📖任務二：打包也曾受阻

繼續閱讀同一版〈二戰缺食物 美國打包剩菜餵寵物〉和〈法國促餐廳提供打包義大利跟進〉，回答以下問題：

1. 根據文章報導，整理日、美、法三國在打包剩菜上，曾經遇到什麼阻力？

日本	美國	法國
擔心食物變質，大部分民眾沒有打包風氣。	有（ 禮儀 ）專欄作家撰文，批評打包剩菜自用的行為。	打包被視為不合（ 禮儀 ）或是代表（ 貧困 ）的行為，尤其在高級餐廳。

2. 根據這幾篇文章的描述，「目前」這幾個國家在剩菜打包上的「民眾接受度」是怎樣的？（在☆上著色。越多☆，代表民眾接受度越高）

日本 ★ ★ ★ ☆ ☆

美國 ★ ★ ★ ★ ★

法國 ★ ☆ ☆ ☆ ☆

■給師長的話：綜合報版三篇文章，了解各國不同飲食與文化背景，對推動打包剩菜有所影響。

📖任務三：致力減少剩食

1. 為什麼近年來，本來不打包剩菜的國家，也開始提倡打包了呢？

(參考答案)

食物浪費太嚴重，全球都關注減少剩食的問題。

2. 剩菜打包有哪些好處？從不同角度想一想，說說看。



3. 和同學討論，根據文章報導，各國如何突破推動打包剩菜的困境？

(1) 困境一：擔心打包食物在回家過程中變質

(借助日本例子)

規範「可以打包的餐點」和「打包的方式」，例如有些食物採用真空包裝

(2) 困境二：顧客吃飽就離開，沒想到要打包

(借助美國例子)

用餐尾聲時，服務人員主動詢問顧客是否打包

(3) 困境三：顧客擔心被認為不禮貌或貧困

(借助義大利例子)

和環保組織合作，把打包視為珍惜食物，是地球公民的責任

■給師長的話：深化打包的時代意義，針對推動打包可能面對的困境，借助文章經驗提出解方。