

永續飲食的3大核心

永續飲食的概念旨在建立一種可持續的飲食模式，這種飲食方式將環境、社會、身體健康及經濟因素納入考量，並在各種需求和利益中平衡。



循環

- **最大限度地減少資源的浪費和環境的負擔：**從食物的生產、消費到廢棄物的處理。
- **鼓勵循環再利用：**使用可再生資源、減少包裝物，以及回收利用廚餘和食物殘渣等。



惜食

- **食物的珍惜和節制：**包括減少食物浪費、合理使用和採購食材、適量進食。
- **認識食物價值和資源：**可避免過度消費和浪費，並確保食物能夠被充分利用。



低碳

- **選擇低碳排放食物：**植物為基礎的飲食，減少對肉類和乳製品的依賴；減用食品添加物。
- **選擇減少環境影響食物：**當地和季節性的食材，降低食物里程、土地和水資源的使用。

萬芳永續季報 114Q1發行



臺北市立萬芳醫院 - 委託臺北醫學大學辦理
Taipei Municipal Wanfang Hospital (Managed by Taipei Medical University)

More
永續飲食觀念



聯絡窗口：

永續發展室李美嫻主任 (分機8889)
永續發展室李隆熙副主任(分機8203)

邀請您響應週一無肉日

歡迎至B1美食廣場選購
員工/民眾皆享有**九折**優惠

真飽餐盒



素食豆皮便當

摩斯漢堡



杏鮑菇珍珠堡套餐

我家養生料理



素百菇湯麵/麵線

總會有機會



1號蔬果昔(香蕉口味)

More and more...

美食街
食材登錄
平台



永續
食譜



環保
餐廳



碳足跡
食品

