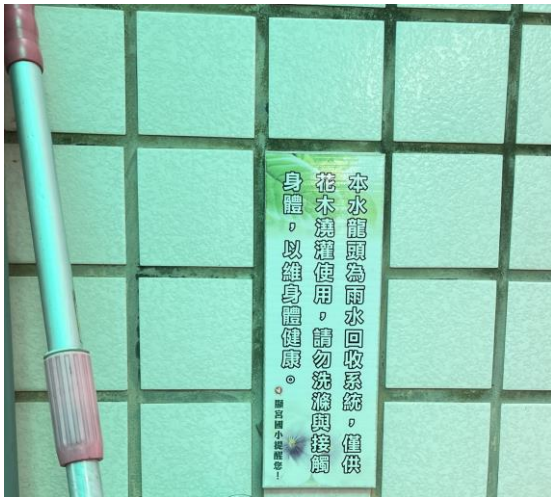


臺南市 112 學年度健康促進學校評選-顯宮國小  
4-2-1 學校具備支持環境的永續性作為。

佐證資料(宣導照片、計畫、紀錄、簽到表等)

1. 用水永續：設置水撲滿收集及雨水於水塔中，澆灌及沖洗廁所大幅減少自來水的用水量。



2. 用電永續--太陽能屋頂、太陽能電燈、節電教育



臺南市 112 學年度健康促進學校評選-顯宮國小  
4-2-1 學校具備支持環境的永續性作為。



3. 低碳飲食- 113 年 4 月 24 日學校辦理贈送早餐活動-自備飲料杯盛裝飲料



4. 綠色消費-消費減量、塑膠袋及手提袋重複使用、回收循環



臺南市 112 學年度健康促進學校評選-顯宮國小  
4-2-1 學校具備支持環境的永續性作為。

5. 食農教育-學生在教室外種植小番茄、薄荷等農作物。



6. 低碳飲食-每周五蔬食日、低碳教育



**吃在地、選當季：用低碳融入在地健康生活**

在現代社會中，想要簡單生活、吃的安全，好像變成一種奢求，要怎麼做才能安心無負擔的享受美食？

搬步爾給你知道！

1. 購買前查看食品標籤、生產履歷及在地食材標籤
2. 選擇有機食材
3. 挑選在地當季食物

吃當季就有安全的美味，想要吃安全，就在地吃對了！  
吃活在地，從吃開始！

**低食物里程**

選用「當季」和「在地」的好處：

1. 新鮮
2. 減少包括冷庫、包裝製造所產生的二氧化碳及環境污染。
3. 活在地經濟，改善都市與農村的關係。
4. 減少進口商、經銷商等中間人的剝削，讓食物鏈的兩端：農人和消費者，都能夠得到最好的待遇。

**新食運運動：低碳飲食健康蔬食**

碳排放量計算=運輸距離×排放係數(Kg CO2eq/Km)

**食物里程：**

食物從產地送到消費者口中的過程，食物里程高，表示食物經過漫長的運送過程，一路上交通工具所消耗油量，和隨之而生的二氧化碳，衍生出高碳足跡，製造破壞地球生態的問題。

選用在地當季生產的食材相對於國際購買，可產生較少的食物里程與碳排放量。

如進口牛肉與在地當產牛肉相比，進口牛肉為食物里程高，在地當產牛肉為食物里程低。

不過度包裝、少人工加工、產地直銷，食材也更新鮮、更健康。