

學餐資訊

為倡導SDGs的概念，校內的學生餐廳也是採用其中幾個目標的概念來建立：

1. 每日學餐(強調SDGs目標1: 零飢餓 Zero Hunger)

(1) 每日惜食餐廳

- 提供當日生鮮剩餘食材製作的健康餐點，減少食物浪費。
- 招牌菜：惜食蔬菜濃湯、健康全麥三明治。

(2) 有機農場餐廳

- 使用校園農業計劃種植的有機蔬菜，提供新鮮、健康的餐點。
- 招牌菜：有機沙拉碗、田園蔬菜披薩。

(3) 健康小食堂

- 專為有需要的學生提供免費或低價的營養餐點。
- 招牌菜：營養便當、五穀雜糧飯。

2. Eco Eats學餐(強調SDGs目標12: 負責任的消費和生產)

(1) 綠色餐廳

- 提供本地採購的食材，減少食物碳足跡。
- 招牌菜：本地風味烤雞、鮮果沙拉。

(2) 廢物再利用餐廳

- 使用食材的每一部分，推動零廢棄理念。
- 招牌菜：蔬菜莖葉炒飯、柑橘皮蜜餞。

(3) 環保快餐店

- 所有餐具均為可再生或可降解材料，提倡環保用餐。
- 招牌菜：竹纖維碗拉麵、紙漿盒三明治。

3. 健康學餐(強調SDGs目標3: 良好健康與福祉)

(1) 運動員餐廳

- 提供高蛋白、低脂肪的餐點，適合運動後補充能量。
- 招牌菜：健身沙拉、雞胸肉餐盒。

(2) 心靈健康餐廳

- 提供低糖、低鹽的餐點，支持心理健康。
- 招牌菜：穀物水果碗、香菇豆腐湯。

(3) 健康果汁吧

- 提供新鮮水果和蔬菜汁，增強免疫力。
- 招牌菜：綠色活力汁、莓果奶昔。



4. Green Garden學餐(強調SDGs目標11:可持續城市和社區)

(1) 社區農園餐廳

- 利用校園社區農園的蔬菜, 提供新鮮健康的餐點。
- 招牌菜:社區農園沙拉、蔬菜焗飯。

(2) 綠建築餐廳

- 餐廳建築採用可再生能源, 並設有綠色屋頂。
- 招牌菜:太陽能烤肉、風能披薩。



5. Clean Water Café (強調SDGs目標6:清潔飲水和衛生設施)

(1) 純淨水吧

- 提供純淨飲用水和各類健康飲品, 所有水源經過嚴格檢測。
- 招牌菜:純淨水冷泡茶、健康果蔬水。

(2) 衛生餐廳

- 推動個人衛生教育, 所有餐點均在高度衛生環境下製作。
- 招牌菜:無菌沙拉、潔淨便當。



6. Peaceful Plates(強調SDGs目標16:和平、正義和強大機構)

(1) 公平貿易餐廳

- 所有食材均來自公平貿易供應商, 支持全球正義。
- 招牌菜:公平貿易咖啡、道德巧克力蛋糕。

(2) 和平餐廳

- 提供來自各地區的和平美食, 推動文化交流與理解。
- 招牌菜:和平三明治、全球風味拼盤。

(3) 社會企業餐廳

- 與社會企業合作, 支持社會弱勢群體。
- 招牌菜:慈善義大利麵、公益蔬菜湯。