

①

不同的族群在節慶都有不同的飲食文化!各個國家的新年餐桌也代表了不同的吉祥的意義,猜查看這些吉祥的意義代表了什麼菜餚把它畫出來。

(長年菜)
菠菜

一口吃完不能斷,
有著長壽的意涵

魚生

風生水起、撈出好
運、撈起財運

苦瓜包肉湯

苦過了,辛苦過了,
新年會更順心

葡萄

吃下12顆,接下
來每一個月都能
旺運亨通

發粿/
發糕

表皮脹裂出裂痕
有發財的吉兆

②

在臺灣不同族群有著不同的祭典活動,各代表不同的飲食文化,他們在祭典中都吃什麼東西呢?請將正確的答案連起來。



abai
阿粕



inisul
小米飯



O halofaw camolan i Kenaw
珠蔥配香菜



sinwaxan
小米醃肉

malahtangia
打耳祭
布農族埃頂部落

maho
祖靈祭
泰雅族麻必浩部落

masalut
收穫祭
魯凱族達魯瑪克部落

mangayaw
大獵祭
卑南族南王部落

③

糧食自給率就是我們所吃的食物裡，有多少是臺灣自己生產的。而臺灣的糧食自給率偏低，目前有哪些方法可以提高糧食自給率？對的請打✓（可複選）



○ 每個人能多幾餐以米飯為主食



○ 大家多吃國產稻米與糧食

○ 多買外國進口的糧食，放在家裡也高興



○ 開發「米穀粉」等替代麵粉的產品

④

食物從生產、運輸、烹飪到餐桌上的的過程，會直接或間接產生溫室氣體，這些溫室氣體的總重就被稱為碳排放量。請填1-6，將碳排放量排序從少排到最多？
【同樣一公斤的食物】



香蕉

2



魚(蒼鰺)

4



堅果類

1



牛肉(肉牛)

6



咖啡

5



米飯

3

⑤

臺灣每年的廚餘回收量不到實際廚餘量的10%。未被回收的廚餘多被混雜在一般垃圾中，跟著送進焚化爐，混合垃圾一起燃燒會產生戴奧辛，並會影響焚化爐的使用年限。我們應該如何減少廚餘呢？

1.吃在地、吃當季 2.計畫性購買

3.冰箱管理有術 4.全食物利用

(~以上為可參考答案，歡迎討論與補充~)

永續 年夜飯

人類世的餐桌

Dining in the Anthropocene

Sustainable New Year's Dinner Tables



國立臺灣博物館
National Taiwan Museum