誕信 養品德 健康 啓活力

服務兼行善

創新求發展

寬柔 利人際

中華民國 113 年 11 月 4 日 (第 4 刊) 致 理 科 技 大 學 學 生 事 務 處 印 製

生活輔導組

11月18日(星期一)至22日(星期五)為期中考試週,請同學加強準備,考試時務必遵守考試規則,違反者依校規處分。

衛生保健組

- 【零浪費低碳飲食】
 - 一、避免過度依賴進口食材

許多植物性食品(例如植物肉、燕麥奶)多從海外進口食材,在運輸、包裝及倉儲過程中增加了不少碳足跡,加重對環境的負擔。

二、購買當季、在地食材

非在地食材必須透過運輸進口,而非當季生產的食材,則會造成用水、空調等更多資源的使用,因此購買與食用在地當季的食材,可縮短食物運送路程,降低運輸過程產生的碳排放量。

三、吃多少買多少,別把冰箱塞太滿

在家自煮時,若訂定精準的採買、烹飪計畫,將有助於從源頭減少食物浪費,以及後續產生的碳排。

四、減少外帶外送,多使用環保餐具

購物時自備購物袋,盡量選擇裸賣食材;外食時則自備餐盒餐具,還能減少使用一次性餐具製造的廢棄物污染。

五、減少加工品,盡量吃原型食物

儘管「人造肉」,或稱「植物肉」掀起一波素食熱潮,然而人造肉、素料等仍屬於高度加工食品,製造過程中仍會消耗較多資源,建議不要過度依賴食用,並培養及管理具食安風險疑慮的化學物質知能。

- 【低碳飲食對身體的益處】
 - 一、 控制脂肪及熱量的攝取,避免肥胖,能減輕對地球的負擔。
 - 二、 攝取過多蛋白質,會加速鈣質流失,容易產生骨質疏鬆,並增加肝腎代謝負擔。
 - 三、 可降低膽固醇,預防心血管疾病。
 - 四、 能吃到較多的膳食纖維,避免便祕,毒性物質就不會長時間停留在體內。

體育組

113 學年度新生盃 3 對 3 籃球錦標賽報名至 11 月 15 日 (星期五)截止,請同學踴躍並盡速報名參加,相關報名資訊請洽本組。

學生輔導中心

校慶即將來臨,本中心與大家一起歡慶學校 60 歲生日,同時也提醒同學們在忙碌準備校慶活動之餘,也別忘了好好照顧自己唷!

原住民學生資源中心



助張貼公

請

協

※請尊重智慧財產權 勿非法影印 以免觸法※

歡迎同學至學務處網站/電子刊物/學務搶鮮報

或下載「致理 i 生活」APP 點閱