



กินหมด ลดโลกร้อน



ทานให้หมด ลดแต่งจาน แยกน้ำและเศษอาหารก่อนทิ้ง

ลดขยะอาหาร → ลดก๊าซมีเทน (CH₄)

เมื่อเศษอาหารย่อยสลายจะปล่อย ก๊าซมีเทน ซึ่งมีความรุนแรงในการกักเก็บความร้อนมากกว่า ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO₂) ถึง 28 เท่า ยิ่งกินหมด ไม่เหลือทิ้ง = ก็ยิ่งลดปริมาณก๊าซเรือนกระจกที่ปล่อยสู่บรรยากาศ

ลดการใช้ทรัพยากรโดยเปล่าประโยชน์

การกินให้หมด → คือการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

ลดการขนส่งและจัดการขยะ

ยังมีเศษอาหารน้อย → ลดการเผาไหม้เชื้อเพลิงในการจัดการขยะ = ลดการปล่อย CO₂ เพิ่มเติม

#กินเกลี้ยงเกลียง FOODWASTE



#คนจันท์รักสะอาด