《惜食不浪費》  
 我認為惜食不浪費應由小學生開始，般小學膳食供應商的飯盒份量是一式一樣，不能按自己的食量來選擇合適的飯量，會有些學生吃不完整個飯盒，造成大量的廚餘，浪費大量珍貴的食物，所以我認為減少廚餘的第一步，就是小學膳食供應商的營養師按照同學班級或年齡及營養需要，將飯盒分為大中、小合適的份量，減少同學拋棄吃剩的飯餸。

第二步，就是小學膳食供應商的營養師多些提供受同學歡迎的菜式，以免同學因不合胃口，不願意吃完整個飯盒，同樣造成大量吃剩的飯餸。但總有同學因不同的原因吃不完整個飯盒，所以第三步，就是小學膳食供應商將同學吃剩的廚餘回收，廚餘轉化為其他有用的物品，例動物飼料或植物肥料等等，務求達致源頭減廢，人都是惜食真達人啊！