

當學生開始餵飽學生：校園裡的食物革命

駐洛杉磯辦事處教育組

這篇報導聚焦於加州大學校園中一個鮮明且矛盾的現象：一方面，大量學生正面臨「食物不安全」(food insecurity)，甚至無法確定下一餐來源；另一方面，校園餐廳卻每天丟棄大量仍可食用的食物，形成嚴重的資源錯配。

故事從 UCLA 學生 Joshua DeAnda 的觀察開始。他在大一時，從宿舍窗外目睹餐廳每天丟棄整盤未動過的食物，深受震撼。於是他在 2018 年創立 BruinDine，一個完全由學生主導的食物回收組織，將校內未食用的食物重新分配給有需要的學生與教職員。如今該組織已有近 200 名志工，每晚可回收約 200 磅食物，並在固定時段發放，經常供不應求，顯示需求之高。

類似 BruinDine 的組織，已在加州多所大學興起，包括 UC San Diego、UC Davis、UC Irvine 與 Pepperdine University 等。這些團體透過回收餐廳剩食、咖啡店未售商品、體育賽事剩餘餐點，甚至農夫市集的剩餘農產品，再分送至校內食物銀行或社區弱勢族群。UC Davis 的 FRN 每週可回收約 700 磅食物；UC Irvine 學生每週末也回收近 300 磅農產品；UC San Diego 則每日為超過 100 名學生提供免費食物。整體顯示，學生正積極填補制度缺口，形成「學生幫助學生」的自發網絡。

然而，需求端的問題同樣嚴峻。根據研究，全美約四分之一大學生面臨食物不安全，而加州情況更為嚴重：70%的社區大學學生、50%的加州州立大學學生與 42%的加州大學學生有此困境。許多學生因經濟壓力、時間不足或生活成本高昂，難以穩定取得食物。像 UCLA 學生 Natasha Kuhn 就表示，自己難以負擔食材，也沒有時間烹飪，因此高度依賴這類食物發放活動。

雖然政府提供如 CalFresh (類似 SNAP) 的補助，但不少學生並不知道相關資源，或因申請流程繁瑣而卻步；國際學生與無證學生更無法申請。研究指出，有 45%的食物不安全學生從未使用 CalFresh。

當補助因政府停擺而暫停時，校園內的食物需求更明顯上升，進一步凸顯問題的脆弱性。

與此同時，浪費端的規模也相當驚人。根據資料，美國大學校園每年丟棄高達 2,200 萬磅的食物。這些原本可供食用的資源，卻因制度、流程或管理問題而被浪費，與學生挨餓的現實形成強烈對比。

儘管學生組織積極行動，但他們普遍面臨來自校方行政的阻礙。首先是資金不足，多數組織完全沒有來自學校的經費支持，只能依賴志工運作。其次是溝通困難與行政效率低落，例如簡單的設備（如洗碗機）或計畫（如使用可重複餐盤）都需耗時數月等待批准。再者，校方往往缺乏主動合作，甚至未提供完整可回收食物資源或必要資訊（如過敏原標示與儲存空間）。

學生領袖也批評，部分學校過於重視成本與營運效率，而忽略學生基本需求。有人指出，校方常將學生轉介至這些組織，卻未實際提供支持，使學生團體承擔過多責任。此外，行政單位對食物浪費數據缺乏透明度，也限制了改善的可能性。

整體而言，這篇報導揭示了一個結構性問題：在高等教育體系中，資源分配並未有效對接學生實際需求。雖然 AI、政策或補助方案可能提供部分解方，但目前最直接的支撐，反而來自學生自發的行動。然而，若缺乏制度性支持，這些努力將難以長期維持。

因此，未來的關鍵在於：學校是否能更積極與學生組織合作、提升行政效率、增加資金投入並改善資訊透明度。同時，也需強化對弱勢學生的支持系統，讓食物資源能更有效地從「浪費端」流向「需求端」。唯有如此，才能真正縮小校園中「有人浪費、有人挨餓」的矛盾落差。

撰稿人/譯稿人：NATALIA MOCHERNAK

資料來源：2026 年 4 月 9 日 教育資源網

<https://edsources.org/2026/student-organizations-answer-the-call-to-combat-food-insecurity-food-waste-on-california-college-campuses/754970>