

대상 : 학생, 학부모,
교직원

음식물쓰레기 줄이기 교육 자료

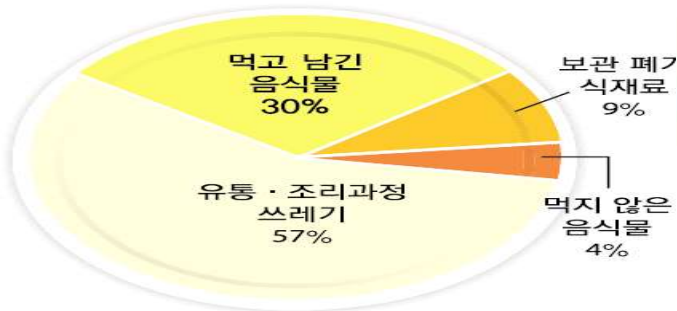
2024년 3월



음식물쓰레기란?

식품의 생산, 유통, 가공, 조리과정에서 발생하는 농·수·축산물류 쓰레기와 먹고 남긴 음식찌꺼기 등을 말합니다.

음식물쓰레기는 어디에서 나오나요?

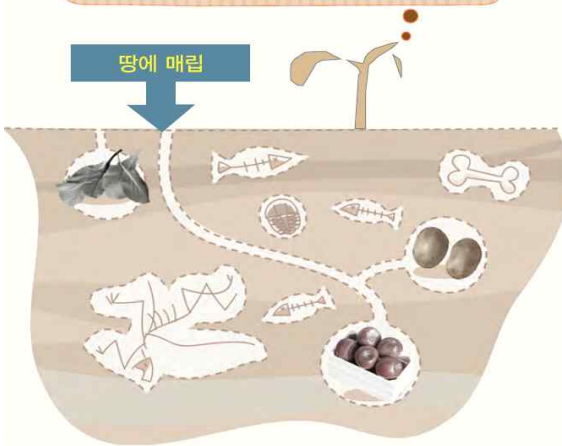


음식물쓰레기는 얼마나 나오나요?



음식물쓰레기는 왜 문제인가요?

영양분은 없고, 쓰레기만...



콜레라, 장티푸스, 간염, 세균성 이질 등



앞으로는 이렇게...

» 구매시...

음식물이 버려지면...



전체 음식물의 **약 1/7** 이 버려지고 있으며
연간 **약 18조원** 이 낭비됩니다.

식단계획으로 최소한의
식재료만 구입합니다.

※ 조리되지 않은 채 폐기된
식재료 쓰레기가 1/10입니다.

» 조리·보관시...



식재료가 눈에 보이도록
투명용기에 보관합니다.

소포장·깎김포장·반가공
식재료를 구매합니다.



정기적인 냉장고 정리로
폐기 식재료를 줄입니다.