어린이와 함께 하는 생활환경운동

# 남은 음식물도 따로 모으면 훌륭한 자원이 되죠!

남은 음식물은
음식물을 담아 버리는 봉투나
음식물을 모으는 수거 통에 따로 넣어야
사료나 비료 등
소중한 자원으로 다시 태어납니다!

그러나
무엇보다 중요한 것은
음식물을 아예 남기지 않는 것이겠지요?

주최: 생활환경운동여성단체연합 후원: 환경부

# 어떤 것이 다시 쓸 수 있는 음식물 쓰레기인가요?

집에서 먹고 남은 음식물

음식점에서 남겨져 버려지는 음식물

유통과정에서 유통기간 경과로 그냥 버리는 식품

사과, 배, 수박, 바나나 등 과일류의 껍질

음식을 만들 때 채소류나 생선류 등을 다듬으면서 나오는 찌꺼기

# 음식물을 버리면 왜 안 되나요?

## 음식을 만들 때는

많은 시간과 자원,

그리고 정성이 들어가요.

엄마가 또는 요리사가 정성껏 만든 음식을

다 먹지 않고 함부로 버려서는 안되겠죠?

## 음식물을 버리면

환경이 오염되요.

땅에 묻으면 나쁜 냄새가 나거나

파리, 쪼기 등의 해충이 생기고

쓰레기가 썩은 더러운 물이 발생해요.

# 남은 음식물은
# 결코 쓰레기가 아니에요!

남은 음식물은
동물이나 식물이
다시 먹고 클 수 있는
사료나 비료로
만들 수 있습니다.

남은 음식물이
사료나 비료가 되려면
물기를 꼭 짜서
깨끗하게 모아야 합니다.

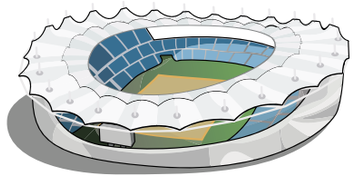
사료나 비료가 될 수 있는
남은 음식물은
음식물을 모으는
수거통에 넣거나
음식물만 담는
비닐봉투에 담아서
따로 내놓아야 해요.

특히
사료나 비료로 사용할 수 없고
먹을 수도 없는
이상한 찌꺼기 이쑤시개,
철 수세미조각, 남배꽁초 등이
들어가지 않도록
조심해 주세요.

# 음식물을 남기면 이렇게 되요!

## 음식물을 남기면

- 쓰레기가 되어 치우는 비용이 많이 들어요.
- 우리나라는 땅이 좁기 때문에 쓰레기를 묻을 곳이 부족해요.
- 굶주림에 시달리는 친구들을 도울 수가 없어요.
- 소중한 우리 자원이 낭비되요.



음식물쓰레기 처리비용으로
월드컵 경기장
70개를 지을 수
있어요.

# 남은 음식물을 재활용하면 이렇게 좋아져요!

### ▶ 쓰레기가 줄어 들어요

남은 음식물을 알뜰하게 재활용하면
쓰레기가 되지 않기 때문에
쓰레기 양이 줄어듭니다.

### ▶ 자원이 절약되요

음식물은 많은 자원을 들여서
만들어진 것입니다.
꼭 먹을 만큼만 장만하여 남김없이 먹고,
어쩔 수 없이 남긴 경우 재활용하는 것은
자원을 절약하는 지름길입니다.

### ▶ 환경이 보전되요

쓰레기는 땅속에 묻으면 흙을 오염시키고,
태워 버리면 공기를 오염시켜요.
특히 음식물 쓰레기는 물을 오염시키기 쉽습니다.
음식물을 남기지 않고, 남긴 것은 알뜰하게
사료나 비료로 다시 쓰면, 환경 오염을 막아
깨끗하게 아름다운 우리나라를 가꿀 수 있겠지요?

# 음식물을 남기지 않으려면 어떻게 해야 하나요?

## ▶ 음식점에서는

- 주문하기 전에 메뉴판을 꼼꼼히 살핍니다.
- 먹지 않을 음식은 미리 반납합니다.
- 여럿이 함께 먹는 요리에는 개인접시를 사용합니다.
- 먹고 남은 음식이 담긴 그릇에 이물질을 버리지 않습니다.
- 음식을 더 주문할 때 남지 않을 만큼만 주문합니다.
- 먹지 않을 후식은 사양합니다.
- 남은 음식은 포장해서 가져갑니다.

## ▶ 가정에서는

- 감사하는 마음으로 먹을만큼 덜어서 남기지 않고 먹습니다.
- 지나치게 짜거나 맵게 먹지 않도록 주의합니다.
- 음식을 가리지 않고 골고루 잘 먹습니다.

## ▶ 학교 급식에서는

- 먹을만큼만 받아서 남기지 않고 다 먹습니다.
- 급식되는 음식은 가리지 않고 골고루 잘 먹습니다.
- 먹지 않을 음식은 미리 반납합니다.

# 그것이 알고 싶어요!

## 음식물 쓰레기, 왜 꼭 짜서 버려야 할까요?

음식물 쓰레기는 수분을 많이 함유하고 있어, 배출과정,
수거과정, 운반과정에서 물이 많이 나와 주변환경을
오염시킬 수 있습니다.

특히 수분이 많은
수박껍질과 같은 과일껍질 등은
어느 정도 말린 후 버립니다.

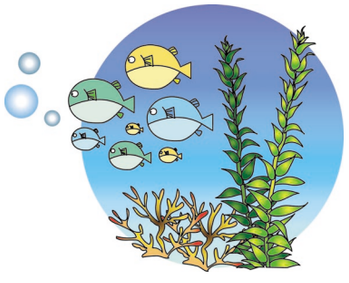
가정이나 식당 등에서 음식물 쓰레기를
꼭 짜서 배출하면 짠 소금이 낮아져서
사료나 퇴비 등으로 재활용하는 데
큰 도움이 됩니다.

## 귤과 같은 과일 껍질이 완전히 썩는데 걸리는 시간은 어느 정도일까요?

6개월 정도가 걸립니다.
귤껍질은 다른 음식물 쓰레기에 비해
썩는데 더 많은 시간이 걸립니다.
귤껍질을 말려서 빨래 삶는데 넣으면
표백효과가 있습니다.

## 라면국물로 오염된 물을 물고기가 살 정도의 맑은 물로 바꾸는 데 어느 정도의 물이 필요할까요?

라면국물 한 컵(150㎖)을 버렸을 경우
5,000(750ℓ)컵의 물이 필요합니다.
우유 한 컵(150㎖)을 버리면
50,000컵(7,500ℓ),
김치찌개를 한 컵(150㎖) 정도 버리면
10,000컵(1,500ℓ)의 물이 필요합니다.
국물음식을 남기지 않으면 물도 그만큼 절약되겠지요?

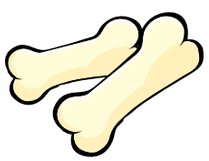


# 남은 음식물은 잘 분리해서 모아야 다시 쓸 수 있어요!

사료나 비료가 될 수 없는 것은
일반 쓰레기봉투에 넣어서 버려주세요!

다음은 사료나 비료가 될 수 없는
남은 음식물 종류입니다

## 음식물 수거함에 넣으면 안 되요!



소, 돼지(육류) 등의
털이나 뼈다귀

조개(패류) 등의 껍데기

호두, 밤, 잣, 은행 등의 껍데기와
복숭아, 자두 등 과일(핵과류)의 씨

1회용 티백 종류

※ 위의 사료나 비료가 될 수 없는 종류들은 각 지방에 따라 조금씩 다릅니다.