

## 음식물 쓰레기란

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

## 음식물쓰레기 발생량

▶ 국내에서 발생하는 음식물쓰레기는 하루 1만4천여톤(2010년 기준), 국민 1인당 음식물 쓰레기 발생량은 0.28kg (2010년 기준)으로 프랑스 0.16kg, 스웨덴 0.086kg 등 선진국에 비해 많은 편입니다.



## 음식물쓰레기로 인한 문제



### ▶ 환경훼손

- 에너지 낭비 및 온실가스 배출
- 수거/처리 시 악취 발생
- 고농도 폐수로 수질오염 및 해양배출 금지로 처리 어려움



### ▶ 경제적 낭비

- 식량자원가치 연간 약 20조원 (10년 기준)
- 처리비용 8천억원 이상

## 음식물쓰레기를 20% 줄이면?

### ▶ 전 국민 기준

에너지 연간

**18억 kwh 절약**



200리터들이 보일러유  
226만 드럼



39만가구  
겨울나기

## 음식물쓰레기 줄이기 실천방법

- ▶ 자신의 식사량에 맞게 적당량만 담기  
자율배식을 할 경우, 자신의 평소 식사량을 고려하여 적당량을 담습니다.
- ▶ 음식점에서 주문한 음식 남기지 않기  
음식점에서 꼭 먹을 만큼만 주문을 합니다.

출처 : [www.zero-foodwaste.or.kr](http://www.zero-foodwaste.or.kr/) / [www.keep.go.kr](http://www.keep.go.kr)

고 창 고 등 학 교 장





# 8월 학교급식 식단 안내



## 알레르기정보

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관(☎561-2461)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대체할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.

## 식재료 원산지 및 영양량 표시 정보

고창고등학교 홈페이지(<http://gochang.hs.kr>)→게시판→급식게시판

1 Thu

2 Fri

3 Mon

4 Tue

5 Wed

6 Thu

7 Fri

12 Mon

13 Tue

14 Wed

15 Thu

16 Fri

- 잡곡밥
- 돼지국밥 5.6.9.10.
- 수제탕수육 1.2.5.6.10.11.12.
- 부추겉절이
- 깍두기 9.
- 포도맛젤리음료 5.

- 차조밥
- 동태찌개 5.9.
- 김치전 1.5.6.9.
- 모듬오븐구이 5.6.10.
- 친환경상추쌈/오이 고추(자율) 5.6.
- 배추김치 9.

- 나시고랭볶음밥 1.5.6.9.10.12.16.18.
- 유부팽이장국 5.6.9.
- 닭바베큐구이 5.6.12.15.
- 단무지무침
- 배추김치 9.
- 얼얼먹는야쿠르트 2.



광복절

- 잡곡밥
- 김치콩나물국 5.9.
- LA돼지갈비구이 5.6.10.12.
- 열무비빔국수 3.5.6.9.
- 깍두기 9.

19 Mon

20 Tue

21 Wed

22 Thu

23 Fri

- 버섯카로틴쌀밥
- 황태떡국 1.5.6.9.
- 육은지닭찜 5.6.9.15.
- 파래참나물무침 5.6.
- 배추김치 9.
- 꼬마부시빵 /초코잼 1.2.5.6.

- 찰기장밥
- 햄모듬찌개 1.2.5.6.9.10.
- 청포묵무침 5.
- 오꼬노미야끼 1.2.5.6.9.10.12.17.
- 깍두기 9.
- 우유미숫가루 2.5.

- 열무보리비빔밥 1.5.6.
- 맑은콩나물국 5.
- 콘치즈마요떡갈비 1.2.3.5.6.10.15.
- 구이 1.2.3.5.6.10.15.
- 계란후라이 1.5.
- 약고추장 5.6.
- 파인맛음료(힘내파인애플씨) 5.13.
- 배추김치 9.

- 쌀밥(자율)
- 돈코츠라멘 1.5.6.10.16.18.
- 깐풍코다리 1.5.6.
- 양파간장절임 5.6.
- 배추김치 9.
- 조각과일(사과, 방울 토마토) 12.

- 현미찰쌀밥
- 감자된장찌개 5.6.9.
- 두부조림 5.6.10.12.
- 고추장양념바삭볼고기 5.6.10.12.
- 추러스핫도그/케첩 1.2.4.5.6.12.15.
- 배추김치 9.
- 친환경상추쌈/오이 고추(자율) 5.6.

26 Mon

27 Tue

28 Wed

29 Thu

30 Fri

- 현미찰쌀밥
- 순두부찌개 1.5.6.9.10.
- 매콤달걀구이 1.2.5.6.10.15.16.
- 어니언미니츄러스 감자 1.2.5.6.12.
- 배추김치 9.
- 양상추샐러드 1.2.5.6.12.

- 차조밥
- 아욱된장국 5.6.
- 편육/찰쌀순대 2.5.6.10.
- 쫄면야채무침 5.6.
- 양파간장절임 5.6.
- 배추김치 9.
- 친환경상추쌈 5.6.

- 쌀밥(자율)
- 메밀소바 3.5.6.9.
- 우리밀통등심돈까스 1.2.5.6.10.12.15.16.
- 양배추샐러드 1.2.5.6.16.
- 배추김치 9.
- 우리밀생크림오물렛 1.2.5.6.

- 검정쌀밥
- 말죽거리소고기국밥 1.2.5.6.9.10.16.
- 크림소스떡볶이 2.5.6.10.
- 삼치카레구이 2.5.6.
- 배추겉절이 9.
- 깍두기 9.

- 강황쌀밥
- 닭만두곰탕 1.5.6.9.10.15.16.
- 돈육맛초킹강정 1.2.5.6.10.11.12.15.16.
- 배추된장무침 5.6.
- 배추김치 9.
- 포도

※ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.