



## 음식물쓰레기의 문제점

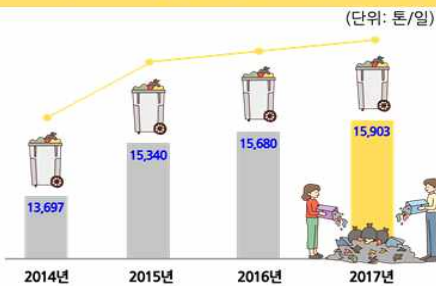
**음식물쓰레기란**  
무엇일까요?

식품의 생산·유통·가공·조리 과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기와 먹고 남은 찌꺼기 등을 말합니다. 전체 쓰레기 발생량의 28% 이상을 차지하고 있습니다. 쓰레기 중에서도 가장 처리가 곤란하여 음식물쓰레기로 인한 환경문제가 지속해서 발생하고 있습니다.

### 얼마만큼 버리고 있을까요?

우리나라 특유의 식문화와 식생활의 발전 등으로 인해 음식물쓰레기는 매년 증가하는 추세입니다.

2014년~2017년 음식물류 폐기물 발생 현황



<출처:환경부>

### 돈으로 계산하면 얼마나 될까요?

연간 음식물쓰레기 처리비용만 무려 8천억원에 달하며, 20조원 이상의 경제적 손실까지 발생하고 있습니다.

전체 음식물의 약  $\frac{1}{3}$  이 버려지고 있으며  
연간 약 20조원 이 낭비됩니다.



매년 늘어나는 음식물쓰레기로 경제적 낭비, 환경 부담 및 처리비용이 점차 증가하고 있습니다.

### 음식물쓰레기 처리로 인한 문제점

환경 오염	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 에너지 낭비 및 온실가스 배출</li> <li>✓ 수거·처리시 악취발생</li> <li>✓ 고농도 폐수로 수질오염</li> </ul>
경제적 손실	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 식량자원가치 연간 약20조원</li> <li>✓ 처리비용 8천억원 이상</li> </ul>
사회적 문제	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 무심한 상차림의 낭비문화</li> <li>✓ 식량·곡식 자급율이 낮아져 농·축·수산물 수입 증가</li> </ul>



악취발생



해충 및 세균 번식



대기오염



지구 온난화



수질오염



토양오염



생산·운반 비용



에너지 사용



처리비용



## ♥ 10월 학교급식 식단 안내 ♥

2 Mon	3 Tue	4 Wed	5 Thu	6 Fri
	 개천절	<ul style="list-style-type: none"><li>검정쌀밥</li><li>순두부찌개 (1.5.6.9.10.)</li><li>바삭에그카츠 (1.2.5.6.10.12.18)</li><li>배추김치/파김치 (9.)</li><li>요거트과일샐러드 (1.2.5.11.12.)</li><li>우리쌀식혜</li></ul> *813.6/22.8/246.9/3.2	<ul style="list-style-type: none"><li>잡곡밥(5)</li><li>우거지감자탕 (5.6.9.10.)</li><li>가지나물(5.6.)</li><li>파채육전 (1.5.6.10.15.18)</li><li>깍두기(9.)</li><li>한라봉타르트 (1.2.5.6)</li></ul> *928.0/33.2/220.1/5.6	<ul style="list-style-type: none"><li>차조밥</li><li>아욱된장국</li><li>오징어삼겹살구이 (5.6.10.17)</li><li>배추김치(9)</li><li>멜론</li><li>불고기브리또 (2.5.6.10.15.16.18.)</li></ul> *877.8/45.4/225.0/3.0
9 Mon	10 Tue	11 Wed	12 Thu	13 Fri
 한글날	<ul style="list-style-type: none"><li>잡곡밥(5)</li><li>얼큰만두전골(1.5.6.7.8.9.10.13.16.17.18)</li><li>참나물무침(5.6)</li><li>건파래볶음(5.)</li><li>치즈닭갈비볶음(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.)</li><li>배추김치(9.)</li></ul> *926.0/54.4/269.7/2.9	<ul style="list-style-type: none"><li>김가루밥</li><li>유부팽이장국 (5.6.9.)</li><li>양송이크림뇨끼 (2.5.6.10.16.17)</li><li>치커리사과무침 (유자소스)(1.2.5.6)</li><li>돈육목살한입스테이크(5.6.10.12.18.)</li><li>배추김치(9.)</li></ul> *982.7/41.4/221.7/3.5	<ul style="list-style-type: none"><li>날치알김치볶음밥 (1.2.5.6.9.10.)</li><li>해물누룽지탕 (1.5.6.8.9.12.17.18)</li><li>4색야채피클</li><li>총각김치(9.)</li><li>방울토마토(12)</li><li>플레인오믈렛 &amp; 케첩(1.2.5.6.12)</li></ul> *860.4/26.2/172.0/4.3	<ul style="list-style-type: none"><li>차수수밥</li><li>돼지국밥(2.5.6.10.)</li><li>부추겉절이</li><li>오징어김치전 (5.6.9.17)</li><li>깍두기(9)</li><li>채소스틱/쌈장(5.6)</li></ul> *823.2/37.0/111.0/2.7
16 Mon	17 Tue	18 Wed	19 Thu	20 Fri
 1차고사(1,2학년) 2차고사(3학년)	 1차고사(1,2학년) 2차고사(3학년)	 1차고사(1,2학년) 2차고사(3학년)	 1차고사(1,2학년) 2차고사(3학년)	<ul style="list-style-type: none"><li>잡곡밥(5)</li><li>도토리묵채국 (5.6.7.9.18)</li><li>간장양념족발 (5.6.10.18.)</li><li>무말랭이초무침</li><li>깍두기(9)</li><li>단풍케이크(1.2.5.6)</li></ul> *798.9/30.9/206.1/2.5
23 Mon	24 Tue	25 Wed	26 Thu	27 Fri
<ul style="list-style-type: none"><li>현미참쌀밥</li><li>한방갈비완자탕(1.2.5.6.10.15.16.18)</li><li>김가루실파무침 (5.6)</li><li>오리불고기(5.6)</li><li>총각김치(9)</li><li>바삭크림치(1.2.5.6)</li></ul> *958.2/31.5/84.1/3.1	<ul style="list-style-type: none"><li>찰기장밥</li><li>근대된장국(5.6)</li><li>보쌈(5.6.10.18.)</li><li>무말랭이김치(5.6)</li><li>배추김치(9)</li><li>애플고르곤졸라 (1.2.5.6.12)</li><li>사과편치음료(13)</li></ul> *860.5/52.1/300.0/3.8	<ul style="list-style-type: none"><li>단호박카레라이스 (2.5.6.10.12.16.18)</li><li>유부팽이장국(5.6.)</li><li>간장무채장아찌 (18)</li><li>닭다리바베큐구이 (1.2.5.6.10.12.13.15.16.18)</li><li>배추김치(9)</li><li>독도사랑케이크 (1.2.5.6)</li></ul> *951.3/41.0/177.2/4.3	<ul style="list-style-type: none"><li>울무밥</li><li>닭개장(1.5.15)</li><li>참나물무침(5.6)</li><li>갈릭유린기 (1.2.5.6.10.15.)</li><li>배추김치(9)</li><li>굴</li></ul> *869.8/30.1/218.0/2.4	<ul style="list-style-type: none"><li>김가루밥</li><li>고기국수(1.2.5.6.10)</li><li>오이도라지무침 (5.6)</li><li>총각김치(9)</li><li>미니불고기버거(1.2.5.6.10.12.15.16.18.)</li><li>오라떼음료</li></ul> *887.9/38.4/87.5/3.4
30 Mon	31 Tue	<div> <b>알레르기정보</b> ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 등의 알레르기 유발 식품을 표시하였습니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품 에도 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관(☎561-2461)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대체할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.</div>		
<ul style="list-style-type: none"><li>잡곡밥(5)</li><li>두부된장찌개 (5.6.13)</li><li>돼지갈비찜 (5.6.10.13.18)</li><li>쌈추겉절이(9.13)</li><li>크런치생선까스/양파드레싱(1.2.5.6)</li><li>총각김치(9)</li></ul> *941.5/46.1/227.8/4.2	<ul style="list-style-type: none"><li>검정쌀밥</li><li>홍합짬뽕(1.2.5.6.8.9.10.12.13.15.16.17.18)</li><li>피망잡채 (1.5.6.10.16)</li><li>껌바로우탕수육 (1.5.6.10.11.12)</li><li>배추겉절이(9)</li><li>스틱젤리</li></ul> *930.5/32.5/158.7/10.0			
<div> <b>*에너지/단백질/칼슘/철분</b>  <b>식재료 원산지 및 영양량 표시 정보 : 고창고등학교홈페이지(<a href="http://gochang.hs.kr">http://gochang.hs.kr</a>) → 게시판 → 급식게시판</b>  <b>식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.</b></div>				