

학교급식에서 음식물쓰레기 줄이기

● 음식물쓰레기 발생 자체를 줄이기

음식물쓰레기를 처리하는 과정에서 음폐수가 배출되고, 퇴비로 재활용하는 과정에도 많은 비용이 듭니다. 먹을 만큼만 음식을 만들고, 맛있게 다 먹는 것이 가장 좋은 방법이라고 할 수 있습니다.

● 철저한 분리수거

음식물쓰레기는 다른 생활 쓰레기와 섞이지 않도록 따로 분리하여 배출합니다.



음식물쓰레기가 아닌 것들

채 소 류	쪽파·대파·미나리 등의 '뿌리', 고추씨, 고추대 양파·마늘·생강·옥수수 등의 '껍질', 옥수수대
과 일 류	호두·도토리 등의 '딱딱한 껍데기' 복숭아·살구·감 등 핵과류의 '씨'
곡 류	왕겨(벼의 겉겨)
육 류	소·돼지·닭 등의 '털과 뼈다귀'
어 패 류	조개·소라·전복·멍게·굴 등의 '껍데기' 게·가재 등 '갑각류의 껍데기', 생선뼈
기 타	계란 등 '알껍데기' 각종 '차'류 '찌꺼기', 한약재 '찌꺼기'

학교급식 음식물쓰레기 줄이기 실천

- 학교에서도 음식물쓰레기 감량을 위한 노력이 다양하게 이루어지고 있으며 경제적인 낭비, 환경문제와 관련하여 그 중요성이 더욱 부각 되고 있습니다.

분야	방 법	내 용
운영	잔반 없는 날 운영	'수요일은 다 먹는 날' 또는 특정일을 지정하여 학교급식 음식물쓰레기를 줄이기 위한 다양한 노력을 하고 있습니다. ※ 우리학교는 수요일을 잔반없는날로 운영하고 있습니다.
운영	자율배식	자율배식을 통해 학생 스스로 책임감을 가지고 선택하고 조절할 수 있는 바른 식습관 형성, 영양 및 식생활교육, 절제, 질서, 배려 등의 긍정 효과와 함께 급식 만족도가 향상하는 성과를 나타내고 있습니다. ※ 우리학교에서는 부식류 또는 김치를 자율배식하고 있습니다.
교육	음식문화 개선을 위한 영양교육	학교에서는 배식시간 또는 자치활동을 통해 적극적인 학생 참여 활동을 유도하여 교육 효과를 높이고자 노력하고 있습니다.