2025년 7월 기후변화와 먹거리

가정통신문

고창북중학교

기후변화와 먹거리

우리가 즐겨먹는 먹거리, 기후변화로 사라질 위험에 처한 사실을 알고 있나요?

최근 세계 곳곳에서 발생한 산불, 홍수, 가뭄, 폭염 등 대규모 이상기후 현상으로 농작물의 피해가 막대했습니다. 우리나라 역시 기후 환경이 급격히 변하자, 농작물을 포함한 다양한 생물과 생태계가 적응하지 못하고, 우리에게 친숙한 식재료들은 사라질 위기에 처해 있습니다.

위험에 빠진 먹거리들, 어떤 것이 있을까요?



물 벌은 기공 없이 완전식품을 생산하는 곤충이며, 유엔식량농업기구(FAO)에 따르면 전 세계 식량의 90%를 차지하는 100대 농작물 중 70%가 꿀벌의 수분에 의해 생산 된다고 합니다.

기후변화로 인해 꽃들의 개화시기가 당겨지면서 꿀벌의 개체수가 줄어들어 꿀은 물론 여러 과실의 재배에서 악영향을 받고 있습니다. 만약 꿀벌이 사라진다면 **현대인의 아침 식탁에 자주오르는 아몬드, 아보카도, 커피, 자몽, 베리류, 오이, 완두콩등 각종 과일과 채소, 꿀 등은 볼 수 없게 될지도 모릅니다.**

사고 는 한국인이 가장 좋아하는 과일 1위로 차례상에도 빠지지 않는 전통의 과일입니다. 현재 사과의 최대 산지는 경북·청송·영주 등이지만 통계청의 예측에 따르면 2030년엔 강원특별자치도 정선과 양구 일대가 그 위상을 대신할 것입니다.

사과는 평균 15~18°C의 선선한 기후 속 일교차가 큰 지역일수록 잘 자랍니다. 환경부와 기상청이 공동 발간한 '한국 기후변화 평가 보고서 2020'에 따르면, 지난 100년 간 국내 평균 기온은 약 1.8°C 상승했습니다. 사과 재배 한계선도 이에 따라 북쪽으로 점점 이동했으며, 2090년에 는 강원 일부 지역에서만 가능할 것입니다. 이러한 재배지의 이동은 사과에만 국한된 이야기가 아닌 복숭아, 포도, 귤 등 거의 대부분의 과일도 해당되는 일입니다.



밀, 쌀, 옥수수와 더불어 세계 4대 작물로 손꼽히는 **감자** 는 재배 환 경을 크게 가리지 않아 18~20℃의 서

늘한 기후는 물론 해발 4,000m 이상의 고산지대에서도 재배가 가능합니다. 그러나 기온이 25℃ 이상인 경우 감자를 재배하기 어려워 1℃씩 오를 때마다생산량이 5%씩 감소합니다. 어떤 조건에서도 끄떡없이 잘 자라 든든한 존재감을 드러내던 감자도 기후변화, 특히 기온 상승에 흔들리기 시작한 것입니다.



여름의 기온 상승은 가을까지 그 영향을 미칩니다. 특히 이상 고온 환경은 벼의 성장 기간에 영향을 줘 모내기 시기를 앞당기고, 충분한 성장기를 갖지 못한 상태에서 수확한 쓸 은 품질이 떨어지기 마련입니다.



김장 김치의 주재료인 **고추** 도 위험에 처해 있습니다.

고추는 강수량과 폭염, 탄저병 등 이상기후에 매우 취약합니다.

기상청과 환경부가 기후변화에 관한 정부간 협의체(IPCC)의 기후변화 시 나리오를 적용해 분석한 결과, 고추

는 세기말 89% 정도 생산량이 감소할 것으로 예상됩니다.

쌀과 함께 가을철 수확의 풍요로움을 상징하는 한국의 주요 작물인 고추도 기후변화로 인하여 생산량이 감소하게 된 것입니다.

기후변화에 따른 먹거리의 위기, 곧 우리 생존의 위기입니다!

자료출처: 내일은 못 먹을지도 몰라(2021), 시어도어 C.듀머스 지음, 정미진 옮김, 롤러코스터. 기후위기 식량보고서 사라지는 것들의 초상 식량편(2022), 그리피스

❤️ 2025년 7월 학교급식 식단 안내❤️

	월요일	화요일	수요일	목요일	금요일
		1	2	3	4
중 식		잡곡밥 추어탕 잔멸치깻잎찜 상추부추겉절이 자장제육볶음 깍두기 수박 * 에너지/단백질/칼슘/철 776.4/39.1/363.0/5.1	냉면육수 양배추샐러드 비빔냉면 반마리옛날통닭& 머스타드소스 열무김치 쑥설기 * 에너지/단백질/칼슘/철 1,501.1/94.7/217.2/8.0	잡곡밥 물갈비&당면사리 올방개묵야채무침 어묵파프리카볶음 온두부/김치볶음 깍두기 * 에너지/단백질/칼슘/철 782.1/20.8/194.2/3.7	잡곡밥 모둠꼬지어묵탕 리코타치즈샐러드& 발사믹D 쫄면야채무침 오븐에구운통등심돈 까스&소스 갓김치 * 에너지/단백질/칼슘/철 900.6/28.1/213.7/3.2
	7	8	9	10	11
상기	찰흑미밥 해물순두부찌개 꽁치김치조림 닭감자조림 미역줄기볶음 깍두기 꿀떡 * 에너지/단백질/칼슘/철 777.5/25.7/265.5/6.2	찰흑미밥 사골순대국 상추부추겉절이 콘치즈돈마호크구 이 깍두기 모듬야채스틱&쌈 장	열무비빔밥&계란 F 유부미소된장국 왕새우튀김&케첩 배추김치 젤리음료(리치맛, 요구르트,망고맛 중 택1) * 에너지/단백질/칼슘/철 774.4/19.1/239.9/2.9	찰흑미밥 닭고기미역국 사태떡찜 배추김치 수박화채 상추/쌈장 * 에너지/단백질/칼슘/철 768.3/35.5/172.4/3.2	합버거 아딸토마토떡볶이 채소튀김 단무지 열무김치 매실에이드 * 에너지/단백질/칼슘/철 787.0/17.2/187.4/1.0
	14	15	16	17	18 여름방학식
중시	잡곡밥 햄모듬찌개 민물새우열무지짐 (중) 오리버섯떡주물럭 흑임자크림도넛 깍두기 * 에너지/단백질/칼슘/철 909.7/35.3/172.9/4.0	잡곡밥 마라탕 소고기우엉채조림 사천식마파두부 통째로으깬감자커 틀렛&케첩 배추김치 * 에너지/단백질/칼슘/철 772.5/28.9/154.4/4.4	자장밥 해물짬뽕국 수제탕수육&소스 단무지 배추김치 비요뜨(쵸코링) * 에너지/단백질/칼슘/철 776.4/23.4/277.5/2.5	잡곡밥 쿵파오치킨파스타 불낙전골 모듬장조림 미역줄기볶음 갓김치 * 에너지/단백질/칼슘/철 840.9/40.2/177.9/5.3	잡곡밥 녹두장각삼계탕 깻잎전 배추겉절이 수박 모듬야채스틱&쌈장 * 에너지/단백질/칼슘/철 865.8/50.1/87.2/3.1
	21	22	23	24	25
중식					
	28	29	30	31	
중식					
알레르기 정보 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합포함)				고기 ⑪복숭아 복,홍합포함) ⑬잣 □ 가리비/가공품:-	
학교급식 식재료 원산지표시		지고기/가공품:국내산 고기/가공품:국내산 리고기/가공품:국내산 고기/가공품:- 소(유산양포함)/가공품:-	이 (하니시,) 승 국구)/기승품: 국인 법치/가공품: 조피볼락/가공품: 참돔/가공품:- 미꾸라지/가공품:-국내산 뱀장어/가공품:- 낙지/가공품:베트남산	교육에/가공품:국내선	우렁쉥이/가공품:- 전복/가공품:- 방어/가공품:- 부세/가공품:- [기존 표시대상] + 이외에도
			명태/가공품:러시아	주꾸미/가공품:베트남산	미역·김·멸치·천일염은 국내산 사용