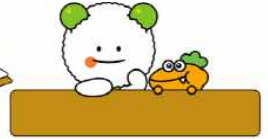


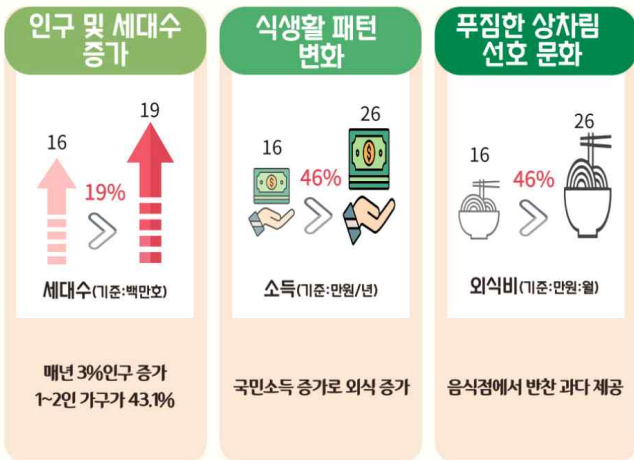
음식물쓰레기 줄이기 실천



음식물쓰레기란?

음식물쓰레기는 먹고 남은 음식찌꺼기 뿐만 아니라, 식품의 생산·유통·가공·조리 과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기 등을 합니다. 전체 쓰레기 발생량의 28%이상을 차지하고 있고, 쓰레기 중에서도 가장 처리가 곤란하여 음식물쓰레기로 인한 환경문제가 발생하고 있습니다.

음식물 쓰레기 발생 원인



음식물 쓰레기로 인한 문제

국내에서 하루동안 발생하는 음식물쓰레기는 1만 6천여톤에 달합니다.



음식물 쓰레기, 함께 줄여요!

[학교에서]

1. 딱! 먹을 만큼만 받아요
2. 골고루 다 먹고, 부족하면 더 받아요.
3. 남은 음식은 국그릇에 모아요.
4. 깨끗이 정리해요.

-음식물 쓰레기 줄이기 3단계-



[가정에서]

1. 냉장고를 정기적으로 정리해요.
2. 자투리 식재료도 알뜰하게 활용 해요.
3. 내용물이 확인이 가능한 투명용기를 사용해요.
4. 물기를 제거 후 배출해요.

음식물 쓰레기의 역습

음식은 생산부터 버려지기까지 모든 단계에서 다량의 이산화탄소를 발생시키며, 음식물 쓰레기에서 발생하는 메탄가스는 이산화탄소와 함께 지구온난화의 주범입니다. 또한, 음식물 쓰레기의 수거 및 처리과정에서 발생하는 고농도 폐수는 수질오염의 원인이 됩니다.



● 6월 식단안내 ●

월 2일	화 3일	수 4일	목 5일	금 6일
혼합잡곡밥(5) 생일축하미역국(소고기)(16) 수육(10) 메밀막국수(3.5.6.16) 보쌈김치(9) 럭키행운케이크(1.2.5.6) 모듬쌈채&쌈장 * 에너지/단백질/칼슘/철 838.4/43.2/155.2/4.9	6월 3일 대통령선거일	친환경현미밥* 돈육김치찌개(5.9.10) 싸이치킨(120g)(1.2.5.6.15) 함박소스스테이크(투)(1.2.5.6.10.15.16) 충각김치(9) 도시락김(들기름) 사과워터젤리 * 에너지/단백질/칼슘/철 1,096.1/43.1/96.8/3.5	자아를 찾아 떠나는 여행	현충일
9일	10일	11일	12일	13일
찰보리밥 (친환경) 햄모듬찌개(부대찌개) (1.2.5.6.9.10.15.16) 흑초소스오리불고기(5) 깻잎순복음(5) 아채계란말이(1.5) 총각김치(9) 비피더스(포도)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,022.0/45.2/337.9/5.5	친환경흑미밥* 황태콩나물국(5) 두부찜(5) 돈육김치볶음(5.6.9.10) 해물부추전(1.5.6.9.13.17) 열무김치(9) 메론 * 에너지/단백질/칼슘/철 684.1/49.0/426.5/5.5	미나밥 베이컨새우투움바&마늘빵 (1.5.6.9.10.13) 맑은우동장국(1.2.5.6.7.9.18) 치즈등심가스(오븐) (1.2.5.6.10) 배추김치(9) 참외샐러드(13) 한라봉에이드 * 에너지/단백질/칼슘/철 1,037.1/49.9/639.0/6.3	혼합잡곡밥(5) 해물된장국(5.6.8.17.18) 반반족발(볼케이노&마늘) (10) 쫄면야채무침(5.6.13) 무말랭이(완) 부추무침(5.6) 슬러쉬(자두) * 에너지/단백질/칼슘/철 837.9/44.1/174.9/3.1	찰수수밥(친환경쌀) 얼큰순대국(2.5.6.9.10.13.16) 미역줄기볶음(5) 고등어캐리구이* (2.5.6.7.12.13.16.18) 깍두기(9) 김치메밀전병(2.3.5.6.16.18) 수박 * 에너지/단백질/칼슘/철 798.0/30.5/107.4/3.3
16일	17일	18일	19일	20일
친환경귀리밥 불닭봉구이 (5.6.12.13.15.18) 소고기무국(16) 당면콩나물무침(5.6) 파래볶음(5.13) 아채가마보꼬배(1.5.6) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 732.7/38.4/122.9/2.9	차조밥* 전주식매콤물갈비(5.6.10.13) 가지무침 탕평채(1.16) 오징어볶음&소면 (5.6.13.17.18) 보쌈김치(9) 오렌지 * 에너지/단백질/칼슘/철 999.6/52.0/176.6/5.7	오리훈제김치볶음밥(9) 종합어묵국(1.5.6) 스틱단무지 순대떡볶이(1.2.5.6.10.13.16) 우리밀꼬마김말이(1.5.6.16) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 843.7/28.6/183.3/7.0	친환경올무밥 맑은감자국 진미채조림(1.5.6.13.17) 얼큰돼지갈비찜(5.6.10.13) 버섯들깨볶음(5) 불바치킨(1.2.5.6.15) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 746.8/35.1/82.1/2.3	혼합잡곡밥(5) 얼큰한우육개장(13.16) 깻잎찜(5.6) 돈육강장불고기(5.6.10) 달걀만두&케첩(1.5.12) 깍두기(9) 참외* * 에너지/단백질/칼슘/철 784.6/42.5/128.2/4.2
23일	24일	25일	26일	27일
현미보리밥 참치김치찌개(5.9.16.18) 매콤어묵볶음(1.5.6.13.18) 숙주무침 순살안동찜닭&당면 (5.15) 단배추열무김치(9.13) 쿠앤크슈퍼볼(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 675.3/25.4/173.4/3.8	혼합잡곡밥(5) 마라탕(보통맛) (1.2.4.5.6.9.10.13.15.16.17) 오이탕탕이 등심궀바로우(1.5.6.10) 삼치데리야끼구이(5.6.13) 배추김치(9) 쿨피스(자두)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 934.1/35.6/162.7/9.4	참치마요덮밥(1.5.6.9.13) 도토리묵냉국*(5.6.9.13.16) 골뱅이쫄면무침(5.6.13) 볶음김치(9) 허브치킨샐러드 (1.2.5.6.12.13.15.16) 산딸기우유파이(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,019.1/40.6/153.8/3.9	찰수수밥(친환경쌀) 순두부달걀국(1.5) 비름나물양념무침(5.6) 오리불고기&양배추쌈(5.6) 시금치잡채 (1.5.6.10.13.18) 충각김치(9) 토마토샐러드(12) * 에너지/단백질/칼슘/철 820.2/33.3/350.4/5.	친환경귀리밥 두부김치콩나물국(5) 닭날개데리야끼조림 (5.6.13.15) 마늘쫄면* 치즈포테이토샌드위치& 감귤타르(1.5.6.13) 스텔라소떡(콘크럼블) (1.5.6.10.15.16) 열무김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 867.8/36.5/169.6/2.4
30일	<div><div><div>친목교육, 한국의 중심으로!</div><div><div>1독서 인문교육</div><div>2수업 혁신</div><div>3교과학습 강화</div><div>4특성화고 취업</div><div>5진로전환</div><div>6교육활동 보호</div><div>7ESG 실천</div><div>8특수교육</div><div>9다문화 교육</div><div>10교육협력</div></div></div></div> <div><div>Better Earth with miracompany.</div><div></div></div>			
<div>◇ 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 급식하려고 노력합니다!</div> <div>◇ 학교 홈페이지 급식 게시판에 축산물 이력번호를 게시하고 있습니다.</div> <div>◇ 학교 사정과 식품 수급 상황에 따라 식단(식재료) 및 원산지가 변경될 수 있습니다.</div> <div>◇ 식생활관 현관에 급식소리함이 비치되어 있습니다. 학생들의 의견을 적극적으로 적어주세요.</div>				
◇ 식품 알레르기 정보 - 1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산염 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴,전복,홍합포함) 19.잣				
<div>◇ 원산지 알림 - 쌀,밥,죽,누룽지: 국내산(친환경), 쇠고기/가공품: 국내산(한우)/ 국내산, 호주산, 미국산, 닭고기/가공품:국내산 고등어 : 국내산, 콩/두부,콩국수,콩비지:국내산, 유부: 수입산, 오리고기/가공품:국내산, 오징어,갑오징어:국내산 김치/배추,고춧가루:국내산, 낙지,주꾸미: 베트남, 중국산, 국내산, 돼지고기/가공품:국내산/ 국내산, 수입산, 다량어가공품: 원양산, 동태,코다리: 러시아</div>				

2025.5.30.
이일여자고등학교장(직인생략)