

건강하고 바른 식생활을 실천하는 학교급식

5월 교직원 영양·식생활 교육자료

소비기한 표시제, 똑똑하게 활용하기

뭐가 다를까? 유통기한 & 소비기한



□ 왜 소비기한이 시행되나요?

- 먹어도 되는 식품과 아닌 식품을 구분할 수 있고, 불필요하게 버려지는 음식물도 줄일 수 있습니다.

□ 냉장 흰우유는 냉장보관기준 개선 등 충분한 준비 기간을 부여하고 2031년부터 시행합니다.

당분간 다 활용돼요



📍 시행일 이전 제품의 판매는?
해당 기간 만료까지 유통 판매됩니다.

같아도 헷갈리게 않아요



📍 혼재되는 이유는?
영업자 업무 비용부담 완화 및 지원낭비 방지를 위해 기존 포장지를 사용합니다.



📍 동일제품이라고 해도 크기용량법 포장지의 소진 시기가 달라 어떤 것은 소비기한, 어떤 것은 유통기한으로 표시 됩니다.

기한이 지났다면



유통기한·소비기한 모두
날짜가 경과된 것은
가능한 섭취하지 말아야 합니다.

먹지 마세요

건강하고 바른 식생활을 실천하는 학교급식
5월 교직원 영양·식생활 교육자료

지구를 지키는 식생활 “푸드마일리지”

음식이 이동 거리 “푸드 마일리지”

우리 식탁 속에 숨겨진 푸드 마일리지는 얼마일까요?



푸드마일리지란?

먹거리가 생산지에서 식탁에 오르기까지의 이동 거리를 의미합니다.



우리 음식이 얼마나 많은 거리를 이동해야 할까요?

우리 음식 중 절반이 수천 킬로미터 떨어진 곳에서 생산한 것입니다.



푸드마일리지를 감소시키는 방법은?

첫째, 가까운 우리지역에서 생산된 식재료 이용하기
 둘째, 다채롭데아를 실천하기!



[출처] 환경교육포털

지구를 지키는 “채식급식”

환경과 건강을 위한
채식급식!

건강한 생활을 위하여 채식 급식을 실천하는 것이 중요합니다.



채식에는 흔히 알고 있는 비건 외에도 여러가지 형태가 있습니다.

	유제품	달걀	생선	가금류	육류
비건	○	×	×	×	×
락토	○	○	×	×	×
오보	○	×	○	×	×
락토오보	○	○	○	×	×
페스코	○	○	○	○	×

▶ 1회 채식급식일 페스코로 추가합니다.

지구 온난화를 막고
 건강을 위한 방법,
채식으로 실천해요!

