

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.



지구온난화

메탄가스 (CH₄)이산화탄소 (CO₂)

고농도 폐수로 인한 수질오염

관경부 | KEITI 한국환경산업기술원

음식물쓰레기의 기준은 '동물의 먹이'로 쓰일 수 있는가? 입니다.

동물의 먹이로 쓸 수 있다면 음식물 쓰레기로 없다면 '일반 쓰레기'로 배출해야 합니다.

지(구)를 사랑하는 나!는 몸과 마음이 건강해요!

“ 전 체 음식물의 1/7이 쓰레기로 배출 ”

환경부가 발표한 '전국 폐기물 발생 및 처리 현황' 통계에 따르면 전국에서 발생하는 음식물 쓰레기는 **하루 평균 1만 5903톤, 연간 572만 톤**의 쓰레기가 버려지고 있습니다. 쓰레기 배출을 잘 한다면 음식물 쓰레기는 자원이 될 수 있습니다.

공정을 거쳐 사료료 및 퇴비화

바이오가스화 또는 에너지 자원화

교육 가족이 함께 하는
음식물 쓰레기 줄이는
좋은 습관 만들기



■ 실천요령

- 식단계획과 유통기한을 고려해 최소한의 식재료만 구입합니다.
- 소포장, 갈끔포장, 반가공 식재료를 구매합니다.
- 냉장고에 식재료를 보관할 때에는 투명용기를 이용합니다.
- 날짜를 정해 냉장고를 정기적으로 정리합니다.

■ 배출요령

- 이물질을 제거하고, 물기를 최대한 꼭 짜서 버립니다.
- 소금기 많은 장류 및 김치는 행구어 버립니다.



지구를 사랑하는 우리들의 자세

-음식물 쓰레기 줄이기 3단계-

STEP.1

밥 먹기 전 간식 즐기기

STEP.2

음식은 먹음만큼 받기

STEP.3

받은 음식 남기지 않기



녹색급식 저탄소 데이란?

기후 위기 대응을 위해 저탄소 식재료를 활용하여 건강과 환경 모두에 좋은 건강한 급식을 제공하는 날입니다.

- ✓ 탄소배출이 많은 육류대신 배출이 적은 재철 채소, 과일, 콩 등의 식재료를 이용
- ✓ 건강한 우리 친환경 농산물, 로컬푸드, Non-GMO 등을 활용한 식단 구성
- ✓ 지구의 지속가능성을 보장할 수 있는 식생활 교육을 병행하여 월 1회 고기 없는 날 운영

★ 저탄소 급식, 왜 하나요? ★

동물복지를 실천할 수 있습니다.

- 식용 가축 공장식 축사에서 학대당하는 동물들을 보호할 수 있습니다.
- 공장식 축사에서 쉽게 전염되는 가축 전염병을 줄여 동물 건강을 지킬 수 있습니다.

지구의 건강을 지킬 수 있습니다.

- 온실가스 감소로 지구 온도를 낮출 수 있어요.
- 가축 사육용으로 사용되는 토지의 면적을 줄일 수 있어요.
- 가축사육용 곡물 생산을 위해 배여야 하는 나무의 수를 줄일 수 있어요.

우리의 건강에 도움이 됩니다.

- 채식 위주 식습관으로 각종 질병을 예방할 수 있어요.
- 균형잡힌 식사를 통해 건강한 신체를 가질 수 있어요.

⇒ 본교도 매월 1회 저탄소 데이를 실시할 예정 입니다. 학생들의 많은 참여 부탁드립니다.^^

5월 학교급식 식단 안내



5/05 Mon	5/06 Tue	5/07 Wed 수다날	5/08 Thu	5/09 Fri
 어린이날/부처님오신날	 대 체 휴 일	삼색닭밥(1.9.16) 굴림만두국(1.5.6.10.16.18) 순살닭튀김(양파채)(5.6.13.15) 궁채장아찌(5.6) 얼갈이겉절이(9) 요거타임(2) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 749.5/49.5/336.4/13.4	친환경발아현미밥 순두부찌개(5.10) 갑오징어숙회(17) 감자햄구이(1.2.5.6.10.15.16) 수제떡갈비(어린이)(1.2.5.6.10.12.15.16.18) 배추김치(9) 솜사탕(5) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 710.6/33.5/166.5/3.8	친환경칼슘참쌀밥 국수장국(소)(5.6) 오이스틱쌈장(5.6) 오리불고기(무쌈) 김말이튀김(1.5.6.10.16) 배추김치(9) 토마토(12) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 719.3/24.7/219.6/3.6
5/12 Mon	5/13 Tue	5/14 Wed 수다날	5/15 Thu	5/16 Fri
친환경혼합잡곡밥(5) 대구찌개(5.9) 돌미나리무침 양상추샐러드(치즈)(1.2.5.6.13) 닭살데리야끼구이(5.6.13.15) 총각김치(9) 쌀모닝빵(블루베리잼)(1.2.5.6.13) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 710.1/40.8/184.6/3.9	친환경찰보리밥 얼갈이된장국(5.6) 양배추찜 돈육주꾸미볶음(10) 청경채겉절이(9) 떠먹는요거트(로컬)(2.5.6.13) 알감자조림(13) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 550.8/27.2/325.3/3.9	곤드레나물밥(5) 사골떡국(1.16) 삼색나물 열무김치(9) 레몬에이드(수제) 피자(완)(1.2.5.6.9.10.12.13.15.16.18) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 593.6/25.4/357.9/3.4	친환경흑미밥 불낙전골(당면)(16) 삼치무조림 두부툇나물무침(5) 닭봉카레구이(2.5.6.12.13.15.16.18) 배추김치(9) 아이스슈(1.2.5.6) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 705.6/43.0/182.3/3.8	친환경차조밥 감자들깨국(9.16) 콜라비깍두기 탕수육(표고)(5.6.10.12) 팽이두부조림(5) 깻잎김치(9) 방울토마토(12) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 556.3/33.2/295.1/4.2
5/19 Mon	5/20 Tue	5/21 Wed 수다날	5/22 Thu	5/23 Fri
친환경혼합잡곡밥(5) 꼬치우동국(1.5.6.7.13.18) 돈육매추리알장조림(1.10) 돌나물묵무침 고등어구이(2.5.6.7.12.13.16.18) 배추김치(9) 우리밀쿠키(1.2.5.6) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 724.4/38.1/176.2/3.4	친환경귀리밥 닭다리백숙(15) 미트볼떡조림(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 오이참나물무침 김치전(어채)(5.6.9.17) 총각김치(9) 혼합과일(12) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 734.2/37.6/164.6/4.2	카레라이스(2.5.6.10.12.13.16.18) 김치콩나물국(5.9) 마늘종조림(9) 허브치킨샐러드(1.2.5.6.12.15) 배추김치(9) 크림치즈바게트(2.5.6) 자두주스 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 629.0/26.5/214.5/2.7	친환경찰기장밥 감자탕(고구마줄기)(10) 계란찜(1) 썩갓상추겉절이 코다리강정(5.6.12.13) 유기농김 나박김치(9) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 680.1/46.0/265.5/4.0	친환경조각서리태밥(5) 아욱된장국(5.6) 돼지갈비단호박찜(10) 비름나물무침 해물잡채(5.6.9.13.17.18) 배추김치(9) 참외 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 613.1/31.0/249.3/3.6
5/26 Mon	5/27 Tue	5/28 Wed 수다날	5/29 Thu	5/30 Fri
친환경차수수밥 꽃게탕(5.8.9) 닭봉김치볶음(9.15) 깻잎순볶음 두부까스(1.2.5.6.13) 총각김치(9) 바람떡 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 680.5/32.2/298.2/4.5	친환경찰보리밥 소고기미역국(16) 가자미구이(데리야끼)(5.6.13) 숙주미나리무침 치즈볼떡볶이(계란)(1.2.5.6) 배추김치(9) 수박 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 607.3/32.7/173.4/3.3	새우살볶음밥(1.2.5.6.9.10.13.15.16.18) 계란국(1) 치커리사과무침(5.6) 배추김치(9) 고구마돈육강정(5.6.10.12.13) 딸기요거트(로컬)(2) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 637.6/36.0/156.0/2.6	친환경흑미밥 황태콩나물국(5) 병어무조림 표고버섯볶음 닭다리바베큐(어린이)(2.5.6.12.13.15) 배추김치(9) 햄치즈샌드위치(1.2.5.6.10.13.15.16) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 695.9/45.6/219.9/2.6	추가밥(1.2.5.6.9.13.16.18) 채소된장국(5) 떡갈비야채볶음(5.6.10.13.15.16.18) 양배추샐러드(발사믹)(2.13) 로제스파게티(1.2.5.6.9.10.12.13) 미역줄기볶음 배추김치(9) 양념류(5.6.9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 735.8/29.8/440.4/5.0

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <https://school.jbedu.kr/> 학교급식-급식소식

◇ 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 급식하려고 노력합니다.

◇ 학교 사정과 식품 수급 상황에 따라 식단(식재료) 및 원산지가 변경될 수 있습니다.

★ 지속가능한 건강한 식생활 습관, 가정에서도 실천해요! ★

*출처 : 교육부, 환경부



편식하지 않고
골고루 먹기



저탄소 식재료
선택하기



합리적으로
소비하기



먹을 만큼만 담기
분리수거 잘하기



일회용품
줄이기