



음식물 쓰레기, 그것이 문제로다!

01 음식물 쓰레기란?

식품의 생산·유통·가공·조리과정 등에서 발생한
농·수·축산물 쓰레기와 남겨서 버려지는 음식물



02 음식물 쓰레기의 발생 원인

잘못된 음식문화 때문입니다. ‘모자라는 것보다는
남는 게 낫다’는 인식으로 필요이상의 음식을 많이
차려놓게 되고, 먹지 않는 음식들로 인해 음식물쓰
레기가 많이 발생하는 것입니다.

03 음식물 쓰레기 발생 현황



국민 1인당 하루
음식물 쓰레기 발생량
0.28kg



음식물 쓰레기 처리비용은
연간 약 8천 억원

04 음식물 쓰레기로 인한 문제점



음식물쓰레기로 버리면 안 되는 것들

- 조개, 게 등 어패류의 단단한 껍데기
- 돼지, 닭 등 육류 뼈다귀
- 양파, 마늘 껍질이나 고추 씨
- 땅콩, 호두 등 견과류 껍데기
- 복숭아, 살구 등 핵과류의 씨
- 계란 등 알 껍데기

자료: 환경부



앞으로는 이렇게...

식단계획으로 최소한의
식재료만 구입합니다.

조리되지 않은 채 폐기된
식재료 쓰레기가 1/10입니다.



정기적인 냉장고 정리로
폐기 식재료를 줄입니다.



식재료가 눈에 보이도록
투명용기에 보관합니다.



소포장 · 팔공포장 · 반가공
식재료를 구매합니다.



5월의 절기(소만)-5.21

입하와 망종 사이에 들며, 이때
부터 여름 기분이 나기 시작하
며 식물이 성장한다. 소만 무렵
에는 모내기 준비에 바빠진다.
(햇보리밥, 찌국)



<찌국>

[자료 출처 : 식품의약품안전처, 환경부, 네이버 검색]

Food Waste Zero 음식물 쓰레기 줄이기

하나, 나는 음식을 먹을 때 항상 감사하고 소중한 마음을 갖겠습니다.

둘, 나는 편식하지 않고 골고루 먹기 위해 노력하겠습니다.

셋, 나는 자연과 내가 하나라는 것을 늘 생각하고 음식물 쓰레기
줄이기에 앞장서겠습니다.

