

<기후위기 대응 저탄소 환경 급식>

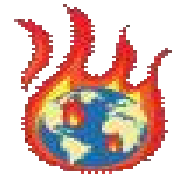
□ 저탄소 환경 급식이란?

지구온난화로 대표되는 기후위기 적극 대응 및 생태환경교육과 지속 가능한 식생활을 학교급식에 적용한 것입니다. 학교급식을 통해 먹거리가 생산되는 생태환경을 바로 알고, 탄소발자국을 줄이고, 음식물쓰레기 배출을 감소시키는 것을 목적으로 합니다.



□ 저탄소 환경 급식이 필요한 이유

학교급식 운영에 있어 과도한 육류 및 가공품 사용, 음식물쓰레기의 증가는 탄소배출의 증가를 초래합니다. 최근 유엔 사무총장은 “지구온난화 끝, 이제는 지구가 끓는 시대”라고 말하여 기후위기에 대해 강조했습니다. 이처럼 기후위기에 대응하기 위해 다양한 분야에서의 적극적인 노력이 필요하므로 학교급식에서도 기후위기 대응방안을 실천하고자 하는 것입니다.



□ 저탄소 환경 급식과 관련된 개념

1. 푸드 마일리지: 식품이 생산되어 소비자의 식탁에 오르는 거리를 의미합니다. 푸드 마일리지가는 높은 식품은 이동거리가 길고, 식품의 장거리 이동으로 인해 탄소배출이 증가하게 됩니다.
2. 탄소발자국: 개인 또는 단체가 직·간접적으로 발생시키는 온실기체(이산화탄소 등)의 총량을 의미합니다. 대기로 방출된 온실가스 물질은 지구의 기후변화에 미치는 영향을 알 수 있는 지표입니다.
3. 탄소 중립: 탄소를 배출하는 만큼 그에 상응하는 조치를 하여 실질 배출량을 '0'으로 만드는 것입니다.

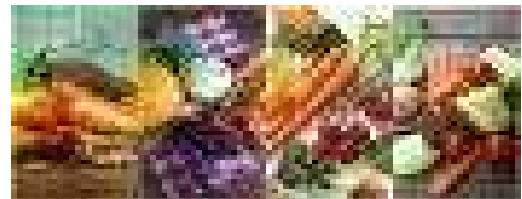
□ 저탄소 환경 급식 실천을 위한 다양한 노력

1. 온실가스 배출량이 많은 육류 소비 줄이기

-저탄소 채식의 날 운영
-채식 식단 레시피 공모전 운영

2. 친환경농산물 및 지역산 식재료 이용하기

-우리고장 식재료를 활용한 로컬푸드 식단 활용



3. 음식물쓰레기 줄이기

-음식물쓰레기 줄이기 수업
-AI기반 푸드스캐너 활용: 식사 전/후 식판을 스캔하여 잔반량을 데이터화하고 분석하여 급식메뉴별 선호도와 소비량을 예측할 수 있는 운영시스템.
-잔반 줄이기 캠페인 실시

4. 기타

텀블러 데이, 제로웨이스트 실천, 학부모 및 교직원 연수 등

♣ 전북교육청 저탄소 환경급식 안내 영상: <https://youtu.be/vZAKmCHCwuw>

10월 학교급식 식단 안내 - 조식

◇ 우리학교 학교급식 식재료 원산지 표시(24가지) 안내 (원산지 변경시 홈페이지 별도 안내) * 쌀(밥,죽,누룽지,떡):국내산 * 콩:국내산,외국산 두부콩:국내산,외국산 * 배추김치(배추,고춧가루):국내산(찌개용,반찬용) * 돼지고기,닭고기,오리고기:국내산 * 쇠고기:국내산한우 * 낙지,주꾸미: 수입산 * 명태:러시아산 * 고등어,오징어,꽃게,참조기,미꾸라지,아귀:국내산 * 갈치:수입산 * 다랑어:원양산 * 축산물, 수산물 가공품 : 홈페이지 별도표시 * 양고기, 염소고기, 뽕장어, 넙치(광어), 조피볼락, 참돔은 미사용		10/4(수) • 혼합잡곡밥(5) • 쇠고기미역국(5.6.13.16) • 오가닐도시락김 • 돈가스/소스(1.5.6.10.13) • 양배추샐러드(2.5.6.10.12.13)) • 배추김치(9.13) • 딸기요거트파운드케익(1.2.4.5.6.13) • 콘시리얼/우유(2.5.6.13)	10/5(목) • 쌀밥H • 순두부찌개H(1.5.6.10) • 주꾸미볶음H(5.6.13) • 비엔나소시지떡볶음H(2.5.6.10.12.13.15.16) • 계란후라이H(1) • 배추김치H(9) • 컵과일H	10/6(금) • 후리가케김가루작은밥H(1.2.5.6.9.13.16.18) • 우동H(1.2.5.6.7.9.13.18) • 케이준치킨샐러드H(1.2.5.6.15.18) • 배추김치H(9) • 미니소시지페츄리H(1.2.5.6) • 쥬시쿨(자두)H
10/9(월)	10/10(화)	10/11(수)	10/12(목)	10/13(금)
	• 친환경혼합잡곡밥H(5) • 떡국H(1.5.6.16) • 감자고추조림H(5.6.13) • 매콤불어묵조림H(1.5.6.13) • 돈육간장불고기H(5.6.10.13) • 배추김치H(9)	• 차수수밥H • 맑은콩나물국H(5.9) • 두부조림H(5.6) • 돈육사태김치찜H(9.10) • 가자미강정H • 배추김치H(9) • 열라이브(13)	• 친환경발아현미밥H • 바지락순두부찌개H(5.9.18) • 미트볼참스테이크H(1.2.5.6.10.15.16) • 계란장조림H(1.5.6.13) • 숙주시금치나물H(5.6) • 배추김치H(9) • 우리쌀단팔호빵H(1.2.5.6)	• 계란볶음밥H(1.5.6) • 근대된장국H(5.6.9) • 하와이안폭찹&야채구이H(6.10.12.13) • 단무지무침H • 고구마맛탕H(5.13) • 배추김치H(9)
10/16(월)	10/17(화)	10/18(수)	10/19(목)	10/20(금)
• 친환경발아현미밥H • 한우버섯국H(16) • 건파래자반볶음H(13) • 닭봉구이H(5.6.13.15) • 깍두기H(9) • 새송이버섯볶음H	• 마파두부덮밥H(5.6.10.12.13.18) • 누룽지H • 북어달걀국H(1.5.6) • 황도샐러드H(11.13) • 간쑤새우H(1.5.6.9.12.13) • 배추김치H(9)	• 친환경혼합잡곡밥H(5) • 양지설렁탕/소면H(5.6.13.16) • 파리돈육메추리알장조림H(1.5.6.10.13) • 김치볶음H(5.6.9) • 한입미니돈까스H(1.5.6.10.13) • 석박지H(9)	• 차수수밥H • 데리야끼볶음우동H(5.6.9.13)) • 버섯된장국H(5.6) • 돈갈비떡찜(양념)H(10) • 배추김치H(9) • 마시는애플망고H	• 귀리밥H • 두부김치찌개H(5.9) • 숙주미나리무침H • 파채불고기H(5.6.10.13) • 감자베이컨볶음H(5.10) • 깍두기H(9)
10/23(월)	10/24(화)	10/25(수)	10/26(목)	10/27(금)
• 친환경흑미밥H • 연양식불고기H(2.16) • 열큰버섯수제비국H(5.6) • 부추무침H(9) • 비엔나푸실리볶음H(1.2.5.6.10.12.13.15.16) • 배추김치H(9) • 치즈볼H(1.2.5.6)	• 친환경찰보리밥H • 오징어무국H(17) • 매추나물H(5.6) • 닭목은지볶음H(5.6.9.13.15)) • 계란말이H(1) • 배추김치H(9)	• 강황라이스H • 두부햄찌개H(1.2.5.6.9.10.15.16) • 도토리묵무침H(5.6) • 어묵피망볶음H(1.5.6) • 오징어김치전H(5.6.9.17) • 깍두기H(9)	• 김가루주먹밥H • 매콤어묵국H(1.2.5.6.9) • 떡볶이H(1.5.6.13) • 오징어튀김/김말이H(1.5.6.16.17) • 배추김치H(9) • 반달단무지H	• 베이컨볶음밥H(1.10) • 유부팽이버섯장국H(5.6) • 오이무침H(5.6.13) • 닭갈비(떡)H(5.6.13.15) • 알감자버터구이H(5.6.13) • 배추김치H(9)
10/30(월)	10/31(화)			
• 친환경혼합잡곡밥H(5) • 매운소고기국H(16) • 오이맛살냉채H(5.6.13) • 오리불고기H(5.6.13) • 삼치구이(간장)H(5.6.13) • 배추김치H(9) • 룡쥬러스H(1.2.5.6)	• 친환경발아현미밥H • 감자고추장찌개H(5.6) • 비엔나감자조림H(2.5.6.10.13.15.16) • 애호박버섯볶음H(5) • 통살새우까스/타르타르소스H(1.5.6.9.13) • 배추김치H(9)			

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <https://school.jbedu.kr/khb>-> 알림마당 -> 급식실

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)

10월 학교급식 식단 안내 - 중식

◇ 우리학교 학교급식 식재료 원산지 표시(24가지) 안내 (원산지 변경시 홈페이지 별도 안내) * 쌀(밥,죽,누룽지,떡):국내산 * 콩:국내산,외국산 두부콩:국내산,외국산 * 배추김치(배추,고춧가루):국내산(짜개용,반찬용) * 돼지고기,닭고기,오리고기:국내산 * 쇠고기:국내산한우 * 낙지,주꾸미: 수입산 * 명태:러시아산 * 고등어,오징어,꽃게,참조기,미꾸라지,아귀:국내산 * 갈치:수입산 * 다랑어:원양산 * 축산물, 수산물 가공품 : 홈페이지 별도표시 * 양고기, 염소고기, 뽕장어, 넙치(광어), 조피볼락, 참돔은 미사용		10/4(수) • 김밥볶음밥H(1.2.5.6.8.9.10.15.16.17) • 알큰콩나물국H(5.9) • 진미채조림H(5.6.13.17) • 굴림만두타코야끼H(1.2.5.6.10.12.13.16) • 깍두기H(9) • 참치김치볶음H(5.6.9)	10/5(목) • 친환경흑미밥H • 참치김치찌개H(5.9) • 감가루실파무침H • 치킨까스/화이트소스H(1.2.5.6.13.15) • 동그랑땡H(1.2.5.6.10.15.16) • 배추김치H(9)	10/6(금) • 친환경발아현미밥H • 달걀부추국H(1) • 상추오이무침H • 고추장불고기H(5.6.10.13) • 어묵볶음H(1.5.6) • 배추김치H(9) • 복숭아아이스티H(11)
10/9(월)	10/10(화)	10/11(수)	10/12(목)	10/13(금)
	• 친환경찰보리밥H • 감자고추장찌개H(5.6) • 고기부추따바오H(1.5.6.10.16.18) • 낙지볶음(대)H(5.6.13) • 달걀말이H(1.5.12) • 석박지H(9) • 떡먹는요거트H(2)	• 작은밥H • 닭칼국수H(6.15) • 썸배추겉절이H(9.13) • 소시지새송이볶음H(2.5.6.10.15.16) • 바삭아채튀김H(1.5.6.18) • 깍두기H(9)	• 친환경흑미밥H • 돼지국밥/소면H(5.6.10) • 건파래자반볶음H(13) • 만두튀김H(1.5.6.10.16.18) • 깍두기H(9) • 오이고추된장무침H(5.6)	• 친환경혼합잡곡밥H(5) • 해물볶음우동H(2.5.6.9.12.13.16.17.18) • 민물새우국H(9) • 닭볶음탕H(5.6.13.15) • 두부구이/양념간장H(5.6) • 배추김치H(9)
10/16(월)	10/17(화)	10/18(수)	10/19(목)	10/20(금)
• 친환경발아현미밥H • 한우버섯국H(16) • 건파래자반볶음H(13) • 닭봉구이H(5.6.13.15) • 깍두기H(9) • 새송이버섯볶음H	• 마파두부덮밥H(5.6.10.12.13.18) • 누룽지H • 복어달걀국H(1.5.6) • 황도샐러드H(11.13) • 간소새우H(1.5.6.9.12.13) • 배추김치H(9)	• 친환경혼합잡곡밥H(5) • 양지설렁탕/소면H(5.6.13.16) • 파리돈육메추리알장조림H(1.5.6.10.13) • 김치볶음H(5.6.9) • 한입미니돈까스H(1.5.6.10.13) • 석박지H(9)	• 차수수밥H • 데리야끼볶음우동H(5.6.9.13) • 버섯된장국H(5.6) • 돈갈비떡찜(양념)H(10) • 배추김치H(9) • 마시는애플망고H	• 귀리밥H • 두부김치찌개H(5.9) • 숙주미나리무침H • 파채불고기H(5.6.10.13) • 감자베이컨볶음H(5.10) • 깍두기H(9)
10/23(월)	10/24(화)	10/25(수)	10/26(목)	10/27(금)
• 김치볶음밥H(1.2.5.6.9.10.13.15.16) • 달걀후라이H(1) • 미니우동H(5.6.7.13.18) • 깍두기H(9) • 스틱단무지H • 도시락김H	• 귀리밥H • 돈코츠라멘H(1.2.5.6.10.15.16) • 콘치즈구이H(1.2.5.13) • 간장무채장아찌H • 더블치즈스테이크H(1.2.5.6.10.12.15.16) • 배추김치H(9)	• 친환경발아현미밥H • 육개장H(5.6.16) • 열갈이된장무침H(5.6) • 오향장육H(5.6.10) • 오이소박이H(5.6.9) • 배추김치H(9)	• 친환경찰보리밥H • 김치비빔국수H(5.6.9.13) • 돈육김치찌개H(5.9.10) • 계란찜H(1) • 수제돈까스/소스H(1.2.5.6.10.11.12.13.18) • 배추김치H(9)	• 차수수밥H • 부대찌개/라면H(1.2.5.6.9.10.12.15.16) • 매콤콩나물무침H(5) • 느타리버섯들깨볶음H(5) • 양념치킨H(1.2.5.6.12.13.15.18) • 깍두기H(9)
10/30(월)	10/31(화)			
• 작은밥H • 고기국수H(2.5.6.10) • 오징어오이무침H(5.6.13.17) • 김치전H(1.5.6.9) • 깍두기H(9) • 반달단무지H	• 차수수밥H • 떡만두국H(1.5.6.10.16.18) • 수육+쌈장H(5.6.10.13) • 상추무침/오이고추장된장무침H(5.6.13) • 배추김치H(9) • 주시쿨대(파인)H(13)			

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <https://school.jbedu.kr/khb->> 알림마당 -> 급식실

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)

10월 학교급식 식단 안내 - 석식

◇ 우리학교 학교급식 식재료 원산지 표시(24가지) 안내 (원산지 변경시 홈페이지 별도 안내) <ul style="list-style-type: none"> * 쌀(밥,죽,누룽지,떡):국내산 * 콩:국내산,외국산 두부콩:국내산,외국산 * 배추김치(배추,고춧가루):국내산(찌개용,반찬용) * 돼지고기,닭고기,오리고기:국내산 * 쇠고기:국내산한우 * 낙지,주꾸미: 수입산 * 명태:러시아산 * 고등어,오징어,꽃게,참조기,미꾸라지,아귀:국내산 * 갈치:수입산 * 다랑어:원양산 * 축산물, 수산물 가공품 : 홈페이지 별도표시 * 양고기, 염소고기, 뱀장어, 넙치(광어), 조피볼락, 참돔은 미사용 		10/4(수) <ul style="list-style-type: none"> • 김밥볶음밥H(1.2.5.6.8.9.10.15.16.17) • 얼큰콩나물국H(5.9) • 진미채조림H(5.6.13.17) • 굴림만두타코야끼H(1.2.5.6.10.12.13.16) • 깍두기H(9) • 참치김치볶음H(5.6.9) 	10/5(목) <ul style="list-style-type: none"> • 친환경흑미밥H • 참치김치찌개H(5.9) • 김가루실파무침H • 치킨까스/화이트소스H(1.2.5.6.13.15) • 동그랑땡H(1.2.5.6.10.15.16) • 배추김치H(9) 	10/6(금) <ul style="list-style-type: none"> • 친환경발아현미밥H • 달걀부추국H(1) • 상추오이무침H • 고추장불고기H(5.6.10.13) • 어묵볶음H(1.5.6) • 배추김치H(9) • 복숭아아이스티H(11)
10/9(월)	10/10(화)	10/11(수)	10/12(목)	10/13(금)
	<ul style="list-style-type: none"> • 귀리밥H • 열갈이된장국H(5.6) • 오이양파무침H(5.6.13) • 궁중잡채H(5.6.9.10.13.17.18) • 순살어니언치킨H(1.5.6.13.15) • 배추김치H(9) 	<ul style="list-style-type: none"> • 친환경혼합잡곡밥H(5) • 목살마늘구이H(10) • 미니스파게티H(1.2.5.6.10.12.13) • 떡만두국H(1.5.6.10.16.18) • 배추김치H(9) • 상추+깻잎(쌈장)H(5.6.13) 	<ul style="list-style-type: none"> • 스펀마요뽕밥H(1.5.6.13.16.18) • 볶음김치H(9) • 어묵국/우동고명H(1.2.5.6.9) • 단무지무침H • 떡볶이H(1.5.6.13) • 오징어볼H(1.5.6.17) • 배추김치H(9) 	<ul style="list-style-type: none"> • 자장라이스H(1.5.6.10) • 김치콩나물국H(5.6.9) • 바삭한오곡편바로우H(1.5.6.10.11.12.13.18) • 배추김치H(9) • 아오H(2) • 반달단무지H
10/16(월)	10/17(화)	10/18(수)	10/19(목)	10/20(금)
<ul style="list-style-type: none"> • 제육덮밥H(5.6.10.13) • 맑은콩나물국H(5.9) • 군만두&야채무침H(1.5.6.10.13.16.18) • 애호박새우볶음H(5.9) • 감자채볶음H(5) • 배추김치H(9) 	<ul style="list-style-type: none"> • 친환경혼합잡곡밥H(5) • 두부된장국H(5.6) • 닭갈비/무쌈H(5.6.13.15) • 어묵볶음H(1.5.6) • 배추김치H(9) • 오징어브로콜리숙회/초장H(5.6.13.17) 	<ul style="list-style-type: none"> • 친환경찰보리밥H • 바지락미역국H(18) • 부추양파무침H(9) • 김치불고기H(5.6.9.10.13) • 깍두기H(9) • 우리밀핫도그/케첩H(1.2.5.6.10.12.16) 	<ul style="list-style-type: none"> • 친환경흑미밥H • 빼없는감자탕H(5.6.10) • 오이부추무침H(5.6.13) • 생선커를렛/사워크림소스H(1.2.5.6.13) • 깍두기H(9) • 크런치초코H(2) 	
10/23(월)	10/24(화)	10/25(수)	10/26(목)	10/27(금)
<ul style="list-style-type: none"> • 친환경흑미밥H • 연양식불고기H(2.16) • 얼큰부추제비국H(5.6) • 부추무침H(9) • 비엔나푸실리볶음H(1.2.5.6.10.12.13.15.16) • 배추김치H(9) • 치즈볼H(1.2.5.6) 	<ul style="list-style-type: none"> • 친환경찰보리밥H • 오징어무국H(17) • 배추나물H(5.6) • 닭묵은지볶음H(5.6.9.13.15) • 계란말이H(1) • 배추김치H(9) 	<ul style="list-style-type: none"> • 강황라이스H • 두부햄찌개H(1.2.5.6.9.10.15.16) • 도토리묵무침H(5.6) • 어묵피망볶음H(1.5.6) • 오징어김치전H(5.6.9.17) • 깍두기H(9) 	<ul style="list-style-type: none"> • 김가루주먹밥H • 매콤어묵국H(1.2.5.6.9) • 떡볶이H(1.5.6.13) • 오징어튀김/김말이H(1.5.6.16.17) • 배추김치H(9) • 반달단무지H 	<ul style="list-style-type: none"> • 베이컨볶음밥H(1.10) • 유부팽이버섯장국H(5.6) • 오이무침H(5.6.13) • 닭갈비(떡)H(5.6.13.15) • 알감자버터구이H(5.6.13) • 배추김치H(9)
10/30(월)	10/31(화)			
<ul style="list-style-type: none"> • 친환경혼합잡곡밥H(5) • 매운소고기국H(16) • 오이맛살냉채H(5.6.13) • 오리불고기H(5.6.13) • 삼치구이(간장)H(5.6.13) • 배추김치H(9) • 통쥬러스H(1.2.5.6) 	<ul style="list-style-type: none"> • 친환경발아현미밥H • 감자고추장찌개H(5.6) • 비엔나감자조림H(2.5.6.10.13.15.16) • 애호박버섯볶음H(5) • 통살새우까스/타르타르소스H(1.5.6.9.13) • 배추김치H(9) 			

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <https://school.jbedu.kr/khb>-> 알림마당 -> 급식실

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)