

음식물 쓰레기



기후변화에 대비하는 우리들의 노력

생각만 해도 낮이 뜨거워지는 단어 바로 음식물 쓰레기입니다. 버릴 것은 커녕 입에 들어갈 것도 모자라는 사람들을 떠올리면 부끄럽기 짝이 없는 말입니다. 버려지는 음식물! 그 안에 경제와 환경이 있습니다.



음식물 쓰레기란?

식품의 생산·유통·가공·조리 과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기와 먹고 남은 음식 찌꺼기 등을 말하며 전체 쓰레기 발생량의 28% 이상을 차지 하고 있습니다.

음식물 쓰레기 발생 현황



국민 1인당 하루
음식물 쓰레기 발생량
0.28kg



음식물 쓰레기
처리비용
연간 약 8천 억원



음식물 쓰레기로 인한 문제점

환경 훼손

- 에너지 낭비 및 온실가스 배출
- 수거·처리 시 악취 발생
- 고농도 폐수로 수질오염

경제적 낭비

- 식량자원가치/연간 약18조원
- 처리비용 6천억원 이상

사회적 문제

- 한식세계화에 걸림돌
- 식량·곡물 자급률이 낮아져 농·축·수산물 수입증가



음식물 쓰레기를 줄이면 좋은 점



자원이 절약돼요.

음식물은 많은 자원을 들여서 만들어져요. 꼭 먹을 만큼만 만들어 남김 없이 먹는 것이 자원을 절약하는 지름길입니다.



돈을 아낄 수 있어요.

남은 음식물 1톤을 수거해서 처리하는데 13만원이 듭니다. 음식물을 남기지 않는 것은 돈을 아끼는 것과 같아요.



환경을 보호할 수 있어요.

음식물 쓰레기는 물을 오염시킵니다. 음식물을 남기지 않고 남긴 것을 알뜰하게 다시 쓰면 환경오염을 막아 깨끗하고 아름다운 우리나라를 만들 수 있어요.



음식물 쓰레기로 버리면 안되는 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



음식물 쓰레기 줄이기 꼭 실천해요!

- 1 나는 음식을 먹을 때 항상 감사하고 소중한 마음을 갖겠습니다.
- 2 나는 편식하지 않고 골고루 먹기 위해 노력하겠습니다.
- 3 나는 자연과 내가 하나라는 것을 늘 생각하고 음식물 쓰레기 줄이기에 앞장서겠습니다.

[출처: 환경부, 대한영양사협회]

2025년 4월 23일

전 주 동 중 학 교 장 (직인생략)



5월 학교급식 식단 안내



5/5 Mon	5/6 Tue	5/7 Wed	5/8 Thu	5/9 Fri
		<p>찰현미흑미밥 황태채무국(1.5) 돼지고추장불고기(5.6.10.13) 호박버섯볶음(9) 오징어문어핫바(1.5.6.7.13.18) 배추김치(자율배식)(9) 상추쌈&쌈장(5.6.13) 사과즙(로컬주스)(5.13) *에너지/단백질/칼슘/철 712.2/40.8/159.1/3.1</p>	<p>작은밥/김가루 꼬치어묵국(1.2.5.6.7.9.13.18) 두부조림(자율)(5.6.13) 토마토스파게티(1.2.5.6.10.12.13) 배추김치(자율배식)(9) 휘낭시에(1.2.5.6) 미니얼라이브(망고)(13) 모듬야채피클(4색야채) *에너지/단백질/칼슘/철 677.3/21.8/131.1/3.3</p>	<p>찰현미밥 얼갈이된장국(5.6) 콩추편닭(5.6.13.15.18) 오이소박이(자율)(6.13) 버터플라이새우튀김(미니)/소스(1.5.6.9.13) 배추김치(자율배식)(9) 요거타임(샤인머스켓음료)(2) 미니도시락김 *에너지/단백질/칼슘/철 742.7/31.2/209.1/2.7</p>
5/12 Mon	5/13 Tue	5/14 Wed	5/15 Thu	5/16 Fri
<p>찰현미밥 순대국(2.5.6.9.10.13.16) 미니새송이메추리알장조림(1.5.6.13) 도토리묵야채무침(자율배식)(5.6.13) 허니간장소스순살치킨(1.2.5.6.13.15) 배추김치&깍두기(9) 스위트파인주스 *에너지/단백질/칼슘/철 817.8/30.6/164.5/6.0</p>	<p>찰현미밥 햄모듬찌개(1.2.5.6.9.10.13.15.16) 붕어묵간장조림(1.5.6.13.18) 얼갈이배추된장지짐(5.6) 깍두기(김치)(9) 모듬탕수(만두&오징어볼)/소스(1.5.6.10.11.12.13.16.17.18) 참외 *에너지/단백질/칼슘/철 792.8/25.4/187.7/2.1</p>	<p>제육김치덮밥&김가루(5.6.9.10.13) 삼색옹심이미역국(5.6.17) 비타민방울토마토유자빙두침(12.13) 깍두기&얼무김치(9) 사과음료(13) 콘크러스트피자(1.2.5.6.10.12.13.15.16) *에너지/단백질/칼슘/철 766.3/39.0/324.4/2.9</p>	<p>작은밥 근대들깨된장국(5.6) 무생채(자율)(9.13) 파스타샐러드&참깨흑임자드레싱(자율)(1.5.6.12) 통등심돈까스(로컬)/소스(1.2.5.6.10.12.13.16) 배추김치(자율배식)(9) 미니스트로베리필드(던킨도넛)(1.2.5.6) 키위&사과주스(13) *에너지/단백질/칼슘/철 935.3/15.6/163.5/3.0</p>	<p>작은밥/김가루 로제떡볶이(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 콩나물국(5.9) 군만두구이(1.5.6.10.16.18) 닭날개간장소스오븐구이(5.6.12.13.15.18) 배추김치&얼무김치(9) 무농약제주감귤주스(12.5ml)(13) *에너지/단백질/칼슘/철 847.8/36.5/301.2/7.1</p>
5/19 Mon	5/20 Tue	5/21 Wed	5/22 Thu	5/23 Fri
<p>찰현미밥 돼지고기김치찌개(5.6.9.10) 백진미채조림(5.6.13.17) 시금치무침(자율) 러브미치킨텐더/머스터드(1.2.5.6.13.15) 배추김치&깍두기(9) 웃담블루베리요구르트(2) *에너지/단백질/칼슘/철 720.3/39.6/250.4/3.0</p>	<p>비빔밥(5) 두부미소된장국(5.6) 버섯들깨탕(자율배식) 계란후라이(1) 배추김치(자율배식)(9) 약고추장(5.6.10.13) 주스(청포도랑사과랑) 크림치즈케이크(1.2.5.6) *에너지/단백질/칼슘/철 753.9/25.7/195.4/4.0</p>	<p>찰현미밥 짬뽕순두부찌개(5.6.8.9.10.13.16.17.18) 돼지갈비찜(5.6.10.12.13.18) 배추김치(자율배식)(9) 스위트애플망고(13) 김부각(완제)(5) 파프리카/쌈장(5.6.13) *에너지/단백질/칼슘/철 794.3/40.7/80.1/3.0</p>	<p>작은밥 김치어묵우동(1.2.5.6.7.9.13.18) 건파래자반(완)(5) 치즈돈까스/소스(1.2.5.6.10.12.13.16.18) 배추김치(자율배식)(9) 리코타치즈샐러드(2.12.13) 거꾸로요구르트(2) 반달단무지 *에너지/단백질/칼슘/철 823.8/26.8/190.0/2.7</p>	<p>찰현미밥 얼무시래기된장국(5.6) 계란찜(1.13) 돼지고기편육/상추쌈(5.6.10.13) 양파&오이고추무침(4.5.6.13) 보쌈김치(9) 감귤주스(감귤C)(13) 궁채장아찌 *에너지/단백질/칼슘/철 738.2/42.7/214.2/4.2</p>
5/26 Mon	5/27 Tue	5/28 Wed	5/29 Thu	5/30 Fri
<p>찰현미밥 팽이버섯된장찌개(5.6) 콩나물무침(5.13) 세벌치볶음(혼합, 저염)(9.13) 치즈닭갈비(2.5.6.13.15) 배추김치(자율배식)(9) 웃담사과요구르트(2) *에너지/단백질/칼슘/철 646.0/36.2/285.4/2.3</p>	<p>찰현미밥 소고기미역국(16) 어묵고추장조림(1.5.6.13) 대만식지파이(1.5.6.15.18) 갯잎김치(자율)(5.6.13) 배추김치(자율배식)(9) 바나나/방울토마토(12) *에너지/단백질/칼슘/철 737.5/28.5/73.9/2.1</p>	<p>작은밥 짜장면(2.5.6.10.13.16.18) 계란파국(1) 두툼떡갈비찜스테이크(로컬)&소스(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 배추김치(자율배식)(9) 구슬치즈카프레제샐러드(2.12.13) 슈크림(쿠기앤초코)(1.2.5.6) 반달단무지 *에너지/단백질/칼슘/철 782.6/30.0/162.5/4.0</p>	<p>작은밥 삼계탕(장각)(15) 오징어초무침(자율)(5.6.13.17) 건파래자반(완)(5) 소떡소떡/소스(5.6.12.13) 배추김치&깍두기(9) 거꾸로야구르트(납작복숭아)(2) 샤브레쿠기(로컬)(1.2.5.6) *에너지/단백질/칼슘/철 985.1/53.3/77.5/3.6</p>	<p>카레라이스(돈육)(2.5.6.10.12.13.16.18) 아욱들깨된장국(5.6) 고등어무조림(자율)(5.6.7.13) 뱅글뱅글소시지롤도그&시즈닝(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 배추김치(자율배식)(9) 사과주스(피크닉)(13) 반달단무지 *에너지/단백질/칼슘/철 889.8/25.1/194.6/2.3</p>

◇ 우리학교 학교급식 식재료 원산지

- * 쌀(밥,죽,누룽지):국내산 콩(두부류,콩국수):국내산
- * 쇠고기/가공품:국내산한우/국내산
- * 닭고기/가공품: 국내산/국내산
- * 낙지/가공품: 베트남/외국산
- * 고등어/가공품: 노르웨이/사용안함
- * 오징어/가공품: 국내산/국내산,외국산
- * 참조기/가공품: 국내산,수입산/사용안함

- * 배추김치: 배추/고춧가루-국내산
- * 돼지고기/가공품:국내산/국내산,외국산
- * 오리고기/가공품: 국내산/국내산
- * 명태/가공품: 러시아/러시아
- * 갈치/가공품: 세네갈/사용안함
- * 다랑어/가공품: 사용안함/원양산
- * 전복/가공품: 국내산/사용안함

- ### ◇ 알레르기 정보 - 1.난류, 2.우유, 3.메밀, 4.땅콩, 5.대두, 6.밀, 7.고등어, 8.계, 9.새우, 10.돼지고기, 11.복숭아, 12.토마토, 13.아황산염, 14.호두, 15.닭고기, 16.소고기, 17.오징어, 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.잣

※ 양,넙치,조피볼락(우럭),미꾸라지,참돔,뽕장어,꽃게,아귀,주꾸미,가리비,우렁행이,방어및부세: 사용안함.

※ 식단은 식자재 수급 사정에 의해서 변경될 수 있습니다.