



## 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 8천억원**

### ? 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

지구온난화

이산화탄소 (CO2)

메탄가스 (CH4)



고농도 폐수로 인한 수질오염



### 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.

# ◆ 전주성현유치원 6월 월간식단표 안내 ◆

6/3(월)	6/4(화)	6/5(수)	6/6(목)	6/7(금)
!혼합잡곡밥(5) !소고기미역국(16) !두부조림(5) !치킨너겟&머스타드(1.2.5.6.15) !토마토오이무침(12) !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 467.5/19.4/89.0/2.1	!귀리밥 !오징어무국(5.17.18) !쫄면무침(5.6) !찰도그를(1.2.5.6.10.15.18) !닭다리살스테이크(6.12.13.15) !수박 !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 490.1/26.4/122.7/1.9	!차조밥(1.5.6.9.16.18) !김치콩나물국(5.6.9) !비타민샐러드(1.2.5.6.12) !로제떡볶이(1.2.5.6.10.12.13.15.16) !생선까스&타르소스(1.5.6) !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 468.9/20.3/156.3/2.5		!찰현미밥 !무채들깨국(5) !갈비만두(1.5.6.10.16.18) !상추겉절이 !간장불고기(10) !청포도&적포도 !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 459.3/21.8/99.1/2.4
6/10(월)	6/11(화)	6/12(수)	6/13(목)	6/14(금)
!혼합잡곡밥(5) !닭미역국(15) !메추리알장조림(1.5.6) !양배추들깨무침(5.6) !코다리강정(6.12.13) !사과 !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 461.6/42.9/195.6/3.2	!귀리밥 !유부쫄우동(1.2.5.6.7.9.18) !콘샐러드(1.5.13) !애기새송이버섯볶음 !치즈돈까스(1.2.5.6.10.12.13.18) !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 458.5/17.4/120.2/1.8	!강황쌀밥 !양지쌀국수(5.6.15.16.18) !오이쌈장무침(5.6) !감자채볶음 !만두탕수(1.5.6.10.11.12.13.16.18) !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 446.6/14.4/49.7/3.2	!찰흑미밥 !시금치된장국(5) !수육(10.13.15) !콩나물무침(5.6) !건새우부추전(5.6.9) !파인애플 !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 468.3/30.3/175.1/2.9	!찰현미밥 !소고기무국(16) !너비아니떡조림(5.6.10.15.16.18) !가지무침(5.6) !표고호박볶음 !채리 !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 458.8/16.7/64.5/2.1
6/17(월)	6/18(화)	6/19(수)	6/20(목)	6/21(금)
!혼합잡곡밥(5) !소고기미역국(16) !숙주무침 !애호박야채전(1.5.6) !가자미구이(2.5.6.12.13.16.18) !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 421.8/20.5/96.2/1.7	!귀리밥 !김치청국장(5.9.10) !달걀찜(1) !속갓두부무침(5) !마늘햄구이(1.2.5.6.10.15.16) !골드키위 !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 476.9/25.4/130.3/4.3	!강황쌀밥 !낙지연포탕(5.6.16.18) !브로콜리무침(1.5) !치즈스틱(1.2.5.6) !목살갈비구이(5.6.10.13.18) !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 487.5/22.4/148.6/3.3	!찰흑미밥 !순두부달걀국(1.5) !양배추찜&쌈장 !상추&콩나물무침(5) !고추장불고기(10) !머스크메론 !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 405.8/21.5/78.7/1.9	!찰현미밥 !고구마순감자탕(10.16) !샐러드&참깨드레싱(1.5.12) !데리야끼닭볶음(5.6.13.15) !감자전(5.6) !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 458.6/24.2/83.4/1.8
6/24(월)	6/25(화)	6/26(수)	6/27(목)	6/28(금)
!혼합잡곡밥(5) !닭곰탕(15) !노각무침 !소고기잡채(1.5.6.16) !맛살어묵전(1.5.6.8) !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 430.3/19.5/108.0/2.4	!귀리밥 !돼지고기김치찌개(5.9.10) !토란대나물 !어묵감자조림(1.5.6.13.18) !어니언떡갈비(5.6.10.12.13.15.16.18) !방울토마토(12) !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 459.3/18.5/108.6/2.3	!게살달걀볶음밥(1.5.6.8.13.18) !유부장국(5) !단무지 !짜장면(1.5.6.10.13.16.18) !군만두(5.6.10.16) !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 492.1/21.3/185.7/7.1	!찰흑미밥 !아욱된장국(5) !시금치고추장무침 !간장오리불고기(5.6.13.18) !두부계란전(1.5) !애플망고 !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 486.2/20.6/144.7/3.1	!찰현미밥 !사골황태무국(16) !삼치감자조림 !깻잎순나물 !참쌀콩멸치볶음(5.6.13) !배추김치(9) *에너지/단백질/칼슘/ 철 409.8/25.6/149.3/1.9

◇ 원산지 - 쌀(국내산 유기농), 배추김치(국내산), 고춧가루(국내산), 쇠고기(국내산,한우), 돼지고기(국내산), 닭고기(국내산), 오리고기(국내산), 오징어(국내산), 고등어(국내산), 삼치(국내산), 바지락(국내산), 홍합(국내산), 두부(국내산), 아귀(국내산), 북어채(러시아산), 주꾸미(베트남), 참치(다랑어, 원양산), 낙지(베트남산)

◇ 영양 및 원산지 정보 안내: 성현유치원 홈페이지> 오늘의 식단> 급식게시판

◇ 식단은 시장의 수급현황 및 학교사정에 따라 변경될 수 있습니다.

◇ 알레르기 정보

1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산류 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19. 잣