2/4분기
학부모 · 교직원 연수자료

담당자: 영양교사
식생활관: 353-8834

음식물쓰레기 줄이기

1. 음식물쓰레기란 무엇일까요?

- 음식물쓰레기란 식품의 생산·유통·가공·조리 과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기와 먹고 남은 음식물 찌거기 등을 말하며 매년 전체 음식의 1/3이 버려져 연간 8천억원의 처리비용이 낭비되고 있어요.

2. 음식물쓰레기가 많아지면 어떤문제가 생길까요?

● 생활폐기물 종류별 발생량과 영향

3. 우리는 음식물쓰레기가 아니에요.

- 음식물쓰레기는 가공 후 퇴비, 바이오 연료, 가축의 사료 등으로 쓰이므로 일반쓰레기와 음식물쓰레기를 구분하는 가장 쉬운 방법은 '가축의 사료로 사용 가능 여부'를 생각해 보면 알 수 있어요.

< 출처: 환경부, 서울특별시 식생활종합지원센터, 농림축수산식품부, 식품안전정보원 >

4. 음식과 함께하는 제로웨이스트

가. 제로웨이스트란?

- 포장을 줄이거나 재활용이 가능한 재료를 사용해서 쓰레기를 줄이려는 세계적인 움직임이에요.

나. 음식과 함께하는 일상 속 환경보호

- 음료를 마실 때는 플라스틱이나 종이컵 대신 텀블러를 사용해요.
- 배달 음식이나 포장 음식을 먹을 때는 다회용기에 담아가요.
- 장을 볼 때는 개인 장바구니를 사용해요.

5. 음식물쓰레기 줄이면 좋아져요.

- 채소·과일의 껍질에 있는 비타민, 미네랄을 충분히 섭취할 수 있어요.
- 온실가스 배출량을 줄이고 처리비용도 줄여요.
- 환경이 보호되어 더 살기 좋은 사회가 돼요.

6. 음식물쓰레기 줄이기 실천해요.

가. 가정

나. 음식점

- 남은 음식은 포장해 가요.
- 기본 반찬 수는 줄이고 소형찬기에 담아요.
- 먹을 만큼 덜어 먹을 수 있는 복합찬기를 사용해요.

다. 유치원

< 출처: 서울특별시 식생활종합지원센터, 한국환경공단 >