



## 음식물 쓰레기가 무엇인가요?

식품의 생산·유통·가공·조리 과정에서 발생하는 농·축·수산물 쓰레기와 먹고 남은 음식 찌꺼기를 말해요.  
전체 생활 쓰레기 발생량의 약 29%를 차지하고 있어요.  
지구를 건강하게, 나의 몸과 마음을 건강하게! 음식물 쓰레기를 줄이고 제대로 배출하도록 함께 노력해보아요.

200kg 쌀 800,000포대 = 라면 1억 2천개

## 음식물 쓰레기로 인한 문제

국내에서 하루동안 발생하는 음식물쓰레기는 1만 6천여톤에 달합니다.



### 환경오염

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



### 경제적 손실

- 식량자원의 경제적 손실 발생
- 처리비용 발생
- ※ 음식물쓰레기 처리비용 연간 약 8천억원  
= 서울 월드컵 경기장 3개 건설 가능



### 사회적 문제

- 한식 세계화에 걸림돌  
[많은 반찬을 낭비적으로 인식]
- 식량 및 곡물 지급률이 낮아져  
농·축·수산물 수입 증가

## 음식물 쓰레기, 함께 줄여요!

### 학교에서



- 1 딱! 먹을 만큼만 받아요.
- 2 골고루 다 먹고, 부족하면 더 받아요.
- 3 남은 음식은 국그릇에 모아요.
- 4 깨끗이 정리해요.

### 가정에서



- 1 냉장고를 정기적으로 정리해요.
- 2 자투리 식재료도 알뜰하게 활용해요.
- 3 내용물 확인이 가능한 투명용기를 사용해요.
- 4 물기를 제거 후 배출해요.

## 음식물 쓰레기, 함께 줄여요!



음식물 쓰레기는 가공 후 퇴비, 바이오 연료, 가축의 사료 등으로 사용되어요.  
그러므로 음식물 쓰레기와 일반 쓰레기를 구분하는 가장 쉬운 방법은 가축의 사료로 사용 가능한지를 생각해보면 알 수 있어요.

## 일반쓰레기로 버려야 하는 것들



소, 돼지, 닭 등의 동물 털과  
뼈다귀 생선 가시



견과류 껍데기, 복숭아, 감 등  
과실류의 씨



조개, 전복, 소라, 게 껍데기,  
달걀 껍데기



양파, 마늘, 생강, 옥수수 등의 껍질



야채뿌리, 줄기, 옥수수 대



1회용 차 티백, 한약재 찌꺼기



# 10월 학교급식 식단 안내



	10/1 <b>Tue</b>	10/2 <b>Wed</b> 수다날	10/3 <b>Thu</b>	10/4 <b>Fri</b>
	국군의 날 (임시공휴일)	김치햄비빔밥(1,2,5,6,9,10,13.) 달걀파국(1,9) 콩나물볶음(5,6) 무생채(13) 리코타치즈샐러드 (파인애플소스)(1,2,5,6) 사과  에너지/단백질/칼슘/철 658.7/18.7/202.2/2.8	개천절	재량휴업일
10/7 <b>Mon</b>	10/8 <b>Tue</b>	10/9 <b>Wed</b> 수다날	10/10 <b>Thu</b>	10/11 <b>Fri</b>
친환경쌀찰현미밥 한우소고기들깨탕(16) 단무지무침(5무제품)(13) 닭정육고구마볶음(5,6,13,15) 토스트(계란, 햄, 야채, 케첩) (1,2,5,6,10,12,13) 배추김치(9)	친환경쌀클로렐라쌀밥 등뼈탕(김치) (5,6,9,10,13) 마른오징어채조림(5,6,13,17) 연두부계란찜(1,5,9) 쫄면야채무침(채식만두) (1,4,5,6,10,13) 총각김치(9)	한글날	바지락미역국(5,6,9,18) 저나트륨멸치볶음(5,13) 완숙토마토무침(12,13) 돈육불고기(쌈무) (5,6,10,13) 스스밥(스크램블스팸김치마요 덮밥)(1,2,5,6,9,10,13.) 배추김치(9)	친환경쌀콩밥(5) 황태무국(건고추)(9,13) 저나트륨멸치볶음(5,13) 훈제오리채소볶음(13) 가자미순살카레구이 (유자청소스) (1,2,4,5,6,12,13) 배추김치(9)
에너지/단백질/칼슘/철 707.8/32.1/210.1/3.9	에너지/단백질/칼슘/철 674.9/35.7/216.6/3.6		에너지/단백질/칼슘/철 666.1/34.9/272.6/5.6	에너지/단백질/칼슘/철 645.7/31.2/225.8/1.9
10/14 <b>Mon</b>	10/15 <b>Tue</b>	10/16 <b>Wed</b> 수다날	10/17 <b>Thu</b>	10/18 <b>Fri</b>
친환경쌀발아현미밥 (김자반)(5) 오리고기누룽지죽 오징어무국(5,9,13,17) 쭉갓두부무침(5) 오물렛(1,4,5,6,12,13,18) 배추김치(9)	친환경쌀콩밥(5) 콩나물국(고춧가루)(5) 가지무침(5,6) 토마토달걀볶음(1,5,6,12,13,18) 치즈돈까스(만둣) (1,2,5,6,10,12,13) 배추김치(9)	친환경쌀클로렐라쌀밥 팔복한우갈비탕(당면)(1,16) 무채들깨탕(9) 통조림곰치김치조림(5,6,9) 맛있는 핫도그+케첩 (1,2,5,6,10,12) 깍두기(9)	친환경쌀찰기장옥수수밥 순두부김치국(5,9,16) 돼지고기수육(상추, 깻잎, 쌈 장)(5,6,10,13) 가자미순살구이 (크리미어니언소스) (1,2,5,6,12,13) 얼갈이배추겉절이(13) 바나나	친환경찰현미밥(작은밥) 닭갈국수(지단)(1,6,9,15) 비타민 나물무침(5,6) 파프리카미역줄기볶음(5) 돈육동그랑땡(만둣) (1,5,6,9,10) 배추김치(9)
에너지/단백질/칼슘/철 645.7/31.2/225.8/1.9	에너지/단백질/칼슘/철 686.7/34.7/247.7/2.8	에너지/단백질/칼슘/철 646.3/26.9/243.9/6.7	에너지/단백질/칼슘/철 676.6/40.1/210.8/3.7	에너지/단백질/칼슘/철 628.4/32.4/281.2/4.8
10/21 <b>Mon</b>	10/22 <b>Tue</b>	10/23 <b>Wed</b> 수다날	10/24 <b>Thu</b>	10/25 <b>Fri</b>
친환경쌀귀리쌀밥 한우소고기무국(5,9,16) 잔멸치황태채볶음(5,13) 곤드레나물볶음(4,5,6) 배추김치(9) 국물떡볶이+김말이튀김 (1,5,6,13)	한우쇠고기카레덮밥 (2,5,6,12,13,16,18) 콩나물김치국(5,9) 돈육강장(칠리소스) (5,6,10,12,13) 총각김치(9) 오이고추된장무침 감귤	계란볶음밥(1,5) 베트남쌀국수(한우양지) (5,6,15,16,18) 마른오징어채조림 (5,6,13,17) 유자단무지채무침(13) 배추김치(9) 포도(샤인머스켓)	친환경쌀아미노쌀밥 한우소고기청국장(5,9,16) 감자채해물볶음(1,2,5,6,10) 김부각(5,6) 치킨까스(만둣) (1,2,5,6,12,13,18) 무생채(13)	친환경쌀강황쌀밥 다슬기들깨미역국(5,6,9) 고추장돼지고기조림 (5,6,10,13) 건시래기된장지짐(5,6) 옥수수전(1,5,6,13) 배추김치(9)
에너지/단백질/칼슘/철 607.8/21.6/242.3/5.6	에너지/단백질/칼슘/철 644.0/29.0/224.9/3.4	에너지/단백질/칼슘/철 661.2/33.6/116.6/4.2	에너지/단백질/칼슘/철 681.0/37.1/196.6/3.7	에너지/단백질/칼슘/철 677.7/26.4/278.3/3.4
10/28 <b>Mon</b>	10/29 <b>Tue</b>	10/30 <b>Wed</b> 수다날	10/31 <b>Thu</b>	◇ 알레르기정보 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.잣입니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학 생 또는 기타 표기되지 않은 식품 에도 알레르기 증상을 보이는 학 생들은 각별한 주의를 부탁드립니다.
친환경쌀찰기장밥 바지락미역국(5,6,9,18) 도라지 배 초무침(5,6,13) 돈까스(두부소스) (1,2,5,6,10,12,13,18) 배추김치(9) 감귤	친환경쌀혼합잡곡밥(5) 닭고기떡국 (지단, 무염김가루포함)(1,9,15) 콩나물볶음(5,6) 삼치간장구이(토마토 토피) (2,4,5,6,12,13,18) 배추김치(9) 과일 (배)	친환경쌀찰현미밥 근대들깨된장국 (감자)(5,6,9) 단감오이무침(5,6,13) 한우소고기육전 (양념간장)(1,5,6,16) 조랭이떡강정(5,6,12,13) 배추김치(9)	친환경쌀발아현미밥 꽃게탕(5,6,8,13) 우유+목고추장볶음(1,5,6,12) 두부채소동그랑땡(간장) (1,2,5,6,9,10,13) 감귤 무생채(13) 수제비타래과(4,5,6,13)	
에너지/단백질/칼슘/철 631.8/30.2/220.3/4.2	에너지/단백질/칼슘/철 615.5/30.2/212.8/3.5	에너지/단백질/칼슘/철 658.8/23.9/228.0/3.6	에너지/단백질/칼슘/철 657.2/23.8/181.3/2.6	

※ 위 식단은 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 [www.palbok.es.kr](http://www.palbok.es.kr) -> 학교소식 -> 식생활관

- 쌀(밥,죽,누룽지) : 국내산
- 쇠고기/가공품 : 국내산(한우/국내산, 돼지고기/가공품 : 국내산/국내산)
- 닭고기/가공품 : 국내산/국내산, 오리고기/가공품 : 국내산/국내산
- 배추김치(배추, 고춧가루) : 국내산, 콩(두부류, 콩국수, 콩비지)/가공품 : 국내산/국내산
- 수산물류(수입산) : 넙치,조피볼락,참돔,미꾸라지,뽕장어,낙지,명태,다랑어,방어,부세
- 수산물류(국내산 또는 수입산) : 미꾸라지,꾸꾸미,아귀,우렁이 (시정물량 및 유통량에 따라 국내산 또는 수입산 가능)

◇ 우리학교 학교급식은 안전하고 우수한 식재료로 균형있는 영양과 위생적인 급식을 위하여 최선을 다하고 있습니다.