



음식물쓰레기란?

식품의 생산·유통·가공·조리과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기와 먹고 남은 음식 찌꺼기 등을 말합니다. 전체 생활쓰레기 발생량의 약 29%를 차지하고 있습니다.



음식물 쓰레기로 인한 문제

국내에서 하루동안 발생하는 음식물쓰레기는 1만 6천 여톤에 달합니다.

↳ = 20kg 쌀 800,000포대 = 라면 1억 2천개



환경오염

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



경제적 손실

- 식량자원의 경제적가치 발생
- 처리비용 발생
- ※ 음식물쓰레기 처리비용 연간 약 8천억원
= 서울월드컵경기장 3개 건설 가능



사회적 문제

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



음식물 쓰레기를 20% 줄였을 때 효과



온실가스 배출 감소 연간 177만 톤	소나무 3억 6천만 그루를 심는 효과
저소득 가구 연탄 보급 1억 8,600만 장	연간 18억kwh의 에너지 절약
쓰레기 처리비용 절감 : 연간 1,600억 원	

음식물 쓰레기를 20%만 줄여도 연간 1,600억 원의 처리비용을 절감할 수 있으며, 연간 177만톤의 온실가스 배출량을 줄일 수 있습니다. 이는 소나무 3억 6천만 그루를 심는 효과와 같습니다.



음식물 쓰레기와 일반쓰레기 구분하기!

음식물 쓰레기는 가공 후 퇴비, 바이오 연료, 가축의 사료 등으로 씁니다.

그러므로 음식물 쓰레기와 일반 쓰레기를 구분하는 가장 쉬운 방법은 **가축의 사료로 사용 가능한지**를 생각해보면 알 수 있습니다.

채소의 마른 껍질과 뿌리



양파, 파, 마늘 등 채소의 마른 껍질에는 가축의 소화능력을 떨어뜨리는 성분이 있어 일반쓰레기로 배출

과일류



복숭아, 살구, 감, 체리, 망고 등 핵과류의 크고 딱딱한 씨앗과 파인애플, 코코넛 등의 딱딱한 껍질은 일반쓰레기로 배출

견과류



호두, 밤, 땅콩 등 견과류의 껍질은 일반쓰레기로 배출

육류



소, 돼지, 닭 등의 털과 뼈다귀, 비계, 내장 역시 일반쓰레기로 배출
※비계와 내장은 불포화지방산이 다량 함유되어 있어 부적합

알 껍질



달걀, 오리알, 메추리알 등의 껍데기는 일반쓰레기로 배출

어패류



홍합, 조개, 소라, 전복, 꼬막, 멍게, 굴 등의 껍데기와 내장은 일반쓰레기로 배출

찌꺼기 등



일회용 티백, 한약재, 커피 등의 찌꺼기는 일반쓰레기로 배출

장류



고추장, 된장 등의 장류는 염분이 많아 가축의 사료로 사용할 수 없으므로 일반 쓰레기로 배출
※ 거주하는 지자체마다 다를 수 있습니다



2022. 5월 학교급식 식단 안내



월요일	화요일	수요일	목요일	금요일
2 1학기 1차고사 옥수수밥 쇠고기무국 (16.) 마늘쫀려새우조림 (9.13.) 불고기(5.6.13.15.18.) 김구이(13.) 듀얼편마이(1.2.5.6.) 열무김치(9.13.)	3 1학기 1차고사 친환경차조밥 올갱이해장국(5.6.18.) 시금치고추장무침(5.6.) 파채한돈스테이크 (1.2.5.6.10.12.13.16.) 배추김치(9.13.) 쿼피스(복숭아) 치즈치킨브리또 (1.2.5.6.15.)	4 1학기 1차고사 베이컨파래볶음밥 (1.2.5.6.9.10.13.) 종합어묵국 (1.5.6.13.16.18.) 닭다리유자청구이 (5.6.12.13.15.) 배추김치(9.13.) 눈꽃초코아이스(1.2.5.) 반달만두지	5 어린이날 	6 재량휴업일 
* 에너지/단백질/칼슘/철 642.2/38.4/200.9/3.6	* 에너지/단백질/칼슘/철 804.1/38.1/293.9/6.2	* 에너지/단백질/칼슘/철 857.6/46.7/207.2/5.3		
9 친환경찰현미밥 녹두삼계탕(1.13.15.) 오이도라지무침(1.5.6.13.) 묵은지잡채 (1.5.6.8.9.10.13.16.) 갯잎스팸계란전 (1.2.5.6.10.13.) 배추겉절이(9.13.) 한라봉퓨레(13.)	10 친환경흑미밥 굴림만두완탕 (1.2.5.6.8.10.13.15.16.18.) 조랭이떡갈비찜 (5.6.10.13.18.) 치커리사과초무침(5.6.13.) 총각김치(9.13.) 참외 스위트콘버터구이(1.2.5.13.)	11 비빔밥 (1.5.10.13.) 콩나물김치국 (5.9.13.) 달걀부침(1.5.) 배추김치(9.13.) 치즈스틱 (1.2.5.6.) 딸바라떼(2.13.)	12 차수수밥 한방오리탕(1.15.) 단호박갈치조림 고추송송고기말이 (1.5.6.10.12.13.15.16.) 석박지(9.13.) 썬개떡(5.13.) 조리풍라떼 (2.5.13.)	13 친환경영양장곡밥(5.) 건새우아욱국(9.13.) 편육양배추쌈 (5.6.9.10.13.18.) 무말랭이무침 두부스팸조림 (1.2.5.6.10.13.15.16.18.) 보쌈김치(9.) 생크림오믈렛(1.2.5.6.13.)
* 에너지/단백질/칼슘/철 876.8/44.4/113.5/4.5	* 에너지/단백질/칼슘/철 946.5/45/358.2/3.6	* 에너지/단백질/칼슘/철 638.1/28.1/209.7/4.9	* 에너지/단백질/칼슘/철 985.7/45.3/337.3/3.9	* 에너지/단백질/칼슘/철 838/49.3/407.1/10.2
16 오색찰현미밥 돈육등뼈감자탕(5.6.10.18.) 묵은지닭볶음 (5.6.9.13.15.18.) 베이컨호박볶음(5.10.) 부들어묵볶음 (1.5.6.13.16.18.) 배추김치&파김치(9.) 말랑톡스틱젤리(오렌지)	17 친환경찰보리밥 순두부찌개(1.5.9.10.13.) 쭈꾸미칠판볶음 (5.6.10.13.) 순살맛조림 (1.2.5.6.13.15.18.) 배추김치(9.13.) 망고젤리 짬뽕먹는아채스틱&쌈장(5.6.)	18 단호박카레라이스 (2.5.6.10.13.15.16.) 달걀실파국 (1.13.18.) 청경채겉절이 (5.6.9.13.18.) 배추김치(9.13.) 만다린모찌** (5.13.) 짜먹는요거트(딸기)(2.)	19 친환경차조밥 오징어무국(5.13.17.) 안동찜닭 (5.6.8.13.15.16.18.) 매실양념겉잎지** (13.18.) 납작부침만두 (1.5.6.10.16.18.) 깍두기(9.13.) 스위트트로피컬(13.)	20 친환경서리태밥(5.) 참치김치찌개 (5.9.13.18.) 코다리무조림 메밀순무찜(3.) 콘치즈돈까스&소스 (1.2.5.6.10.11.12.13.16.) 열무김치(9.13.) 화이트메론
* 에너지/단백질/칼슘/철 641.8/36.2/137.6/3.4	* 에너지/단백질/칼슘/철 694.8/62.5/181.8/6.3	* 에너지/단백질/칼슘/철 587/26.7/403.6/4.7	* 에너지/단백질/칼슘/철 722.7/33.7/181.4/4	* 에너지/단백질/칼슘/철 917/48.9/223.3/5.5
23 울무밥 조랭이떡만두국 (1.5.6.10.13.16.18.) 숙주미나리무침(1.5.6.13.) 오이골뱅이초무침 (5.6.13.18.) 왕스덕유린기 (1.2.5.6.11.13.15.18.) 배추김치(9.13.) 해가득사과쥬스(13.)	24 친환경홍국쌀밥 들깨수제비국 (1.5.6.9.13.18.) 오이깍두기(13.) 로제떡볶이 (1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) 치즈볼닭케사디야 (1.5.6.15.) 무생채(9.13.) 갯김치(9.13.)	25 고추참치마요덮밥 (1.5.6.12.13.16.18.) 종합어묵국 (1.5.6.13.16.18.) 호두연근조림 (13.14.) 민물새우무조림 (9.13.) 소떡치떡*(5.6.) 오렌지	26 친환경귀리밥 부대찌개/라면사리 (1.2.5.6.9.10.13.18.) 메추리알곤약장조림 (1.5.6.13.18.) 닭감자볶음(5.6.15.) 배추김치(9.13.) 라즈베리크라운 (1.2.5.6.) 머위들깨탕(9.13.)	27 친환경쌀밥 동태매운탕(5.6.9.13.18.) 묵은지등뼈찜 (5.6.9.10.13.18.) 돌나물배우침 (5.6.13.18.) 케이준샐러드 (1.2.5.6.11.12.13.15.) 배추김치(9.13.) 베리베리풍당(2.)
* 에너지/단백질/칼슘/철 925.4/42.1/239.1/4.8	* 에너지/단백질/칼슘/철 733.1/35.3/202.6/4.5	* 에너지/단백질/칼슘/철 910.8/38.4/248.6/6.5	* 에너지/단백질/칼슘/철 978.2/45.6/342.8/5.5	* 에너지/단백질/칼슘/철 935.1/59.3/352.5/4.6
30 친환경찰보리밥 사골순대국밥 (1.5.6.10.13.15.16.18.) 날치알새우달걀찜 (1.5.6.9.13.16.18.) 상추겉절이 로제함박 (1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) 깍두기(9.13.) 삼색꿀떡(5.13.)	31 친환경차조밥 메밀소바(3.5.6.13.) 콩나물무침(5.) 한옥마을튀김만두 (1.5.6.10.16.18.) 새송이돼지고기볶음 (5.6.10.13.) 배추김치(9.13.) 쿠키앤크림아이스쥬 (1.2.5.6.13.)			
* 에너지/단백질/칼슘/철 883/37.5/193.6/7.9	* 에너지/단백질/칼슘/철 928.9/48/184.6/9.9			

알레르기 정보

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

학교급식 식재료 원산지표시

쌀,밥,죽,누룽지: 국내산	닭고기/가공품: 국내산	고등어: 국내산
콩/두부,콩국수,콩비지: 국내산	오리고기/가공품: 국내산	오징어,감오징어: 국내산
쇠고기/가공품: 국내산(한우)	김치/배추,고춧가루: 국내산	낙지,주꾸미: 베트남
돼지고기/가공품: 국내산	다량어가공품: 원양산	동태,코다리: 러시아