

## 음식물 쓰레기, 그것이 문제로다!

### 01 음식물 쓰레기란?

식품의 생산·유통·가공·조리과정 등에서 발생한 농·수·축산물 쓰레기와 남겨서 버려지는 음식물



### 02 음식물 쓰레기의 발생 원인

잘못된 음식문화 때문입니다. ‘모자라는 것보다는 남는 게 낫다’는 인식으로 필요이상의 음식을 많이 차려놓게 되고, 먹지 않는 음식들로 인해 음식물쓰레기가 많이 발생하는 것입니다.

### 03 음식물 쓰레기 발생 현황



국민 1인당 하루  
음식물 쓰레기 발생량  
**0.28kg**



음식물 쓰레기 처리비용은  
**연간 약 8천억원**

### 04 음식물 쓰레기로 인한 문제점



지구온난화  
 메탄가스 (CH<sub>4</sub>)  
 아산화탄소 (CO<sub>2</sub>)  
 고농도 폐수로 인한 수질오염

## 음식물쓰레기로 버리면 안 되는 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

자료: 환경부



### 앞으로는 이렇게...



식단계획으로 최소한의 식재료만 구입합니다.

조리되지 않은 채 폐기된 식재료 쓰레기가 1/10입니다.



정기적인 냉장고 정리로 폐기 식재료를 줄입니다.



식재료가 눈에 보이도록 투명용기에 보관합니다.



소포장·깔끔포장·반가공 식재료를 구매합니다.

## 6월의 절기(하지)-6.21

일 년 중 낮의 길이가 가장 긴 날입니다. 하지의 지나면 장마가 오는데, 하지의 지나면 장마가 오지 않으면 기우제를 지내기도 했습니다. 먹거리는 감자를 많이 먹었습니다.



<감자전>

[자료 출처 : 식품의약품안전처, 천재교육, 다음 검색]



**음식물쓰레기 줄이기**  
 Food Waste Zero

**하나,** 나는 음식을 먹을 때 항상 감사하고 소중한 마음을 갖겠습니다.

**둘,** 나는 편식하지 않고 골고루 먹기 위해 노력하겠습니다.

**셋,** 나는 자연과 내가 하나라는 것을 늘 생각하고 음식물 쓰레기 줄이기에 앞장서겠습니다.



- 1 -



## 6월 학교급식 식단 안내



6/3 Mon	6/4 Tue	6/5 Wed 수다날	6/6 Thu	6/7 Fri
참치마요덮밥/초(1.5.6.13) 맑은콩나물국/초(5.6) 상추오이무침/초(5.6.13) 닭고기데리야끼오븐구이/초(5.6.13.15) 배추김치/초(9) 방울토마토/초(12) * 에너지/단백질/칼슘/철 632.3/32.5/163.6/3.9	친환경수수밥/초 돈육등뼈우거지탕/초(5.6.10) 시금치무침/초(5.6) 감자멸치볶음/초(13) 순살가자미구이/초(5.6.13) 배추김치/초(9) 수박/초 * 에너지/단백질/칼슘/철 527.5/30.7/163.6/2.6	친환경기장밥/초 애호박감자된장국/초(5.6) 마늘종조림/초(5.6.13) 쫄면야채무침/초(5.6.13) 군만두/초(2.5.6.10.16.18) 배추김치/초(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 616.9/15.8/135.9/11.4	현충일	재량휴업일
6/10 Mon	6/11 Tue	6/12 Wed 수다날	6/13 Thu	6/14 Fri
친환경참쌀밥/초 팽이버섯미역국/초(5.6) 매운돼지갈비찜/초(5.6.10.13) 소시지야채볶음/초(2.5.6.10.12.15) 배추김치/초(9) 속오징어떡/초(5) 유기농쌀식혜/초 * 에너지/단백질/칼슘/철 750.7/32.3/115.3/2.7	친환경참쌀밥/초 참치김치찌개/초(5.9.16.18) 돈육매추리알장조림/초(1.5.6.10.13) 계란찜/초(1.2.13) 애호박베이컨볶음/초(5.10) 깍두기/초(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 523.0/26.3/152.2/3.1	짜장덮밥/초(5.6.9.10.13.16.17) 달걀파국/초(1.5.6) 갈비만두/초(1.5.6.10.16.18) 사과부추무침/초(5.6.13) 배추김치/초(9) 우리조청오란다/초(6) * 에너지/단백질/칼슘/철 680.3/27.7/141.5/3.2	친환경보리밥/초 김치어묵국/초(1.5.6.9) 숙주나물무침/초(5.6) 등심돈까스&소스/초(1.2.5.6.10.11.12.13.16.18) 깍두기/초(9) 망고스틱/초 * 에너지/단백질/칼슘/철 594.9/17.1/139.6/2.2	친환경수수밥/초 부대찌개/초(1.2.5.6.9.10.15.16) 코다리무조림/초(5.6.13) 가지나물무침/초(5.6) 채소계란말이/초(1.5) 배추김치/초(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 788.9/64.9/318.7/5.1
6/17 Mon	6/18 Tue	6/19 Wed 수다날	6/20 Thu	6/21 Fri
친환경보리밥/초 닭가재/초(5.6.15) 수육&쌈장/초(5.6.10.13) 오이부추무침/초(5.6.13) 배추김치/초(9) 체리/초 * 에너지/단백질/칼슘/철 539.4/36.0/132.4/2.7	친환경기장밥/초 근대된장국/초(5.6) 연두부&양념장/초(5.6) 콩나물무침/초(5.6) 오리불고기/초(5.6.13) 배추김치/초(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 558.1/22.6/131.6/3.1	친환경수수밥/초 떡만두국/초(1.2.5.6.10.16) 청경채된장무침/초(5.6) 제육볶음/초(5.6.10.13) 배추김치/초(9) 바나나/초 * 에너지/단백질/칼슘/철 625.0/33.2/143.2/5.9	친환경보리밥/초 동태찌개/초(5.6.9) 숙주맛살무침/초(1.5.6.8) 떡볶이/초(1.5.6.12.13) 고구마맛탕/초(5.13) 배추김치/초(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 575.7/20.6/200.2/2.0	발아현미밥/초 마라탕/초(1.2.3.5.6.8.10.12.13.15.16.17) 오이도라지초무침/초(5.6.13) 배추김치/초(9) 딸기아이스크림/초(2) 메밀전병/초(3.5.6.8.10.16) * 에너지/단백질/칼슘/철 676.1/19.8/108.3/1.9
6/24 Mon	6/25 Tue	6/26 Wed 수다날	6/27 Thu	6/28 Fri
친환경수수밥/초 계란야채국/초(1.5.6) 등갈비김치찌개/초(5.6.9.10.13) 둘개애호박볶음/초(5) 깍두기/초(9) 방울토마토/초(12) * 에너지/단백질/칼슘/철 538.1/27.7/145.0/2.8	친환경기장밥/초 요거트소스베/초(2) 감자옹심이국/초(5.6.17) 특선모듬장아찌/초 소시지야채볶음/초(2.5.6.10.12.15) 크리스피연어까스&타르타르소스/초(1.2.5.6.12.13.16.17.18) 배추김치/초(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 714.5/32.7/304.3/3.1	친환경영양잡곡밥/초(5) 초코취향시세/초(1.2.5.6) 둘개미역국/초(5.6) 오이지무침(고추가루)/초(13) 코다리강정/초(5.6.12.13) 배추김치/초(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 825.2/58.6/362.0/4.3	친환경보리밥/초 대파무국/초(5.6) 도토리묵&양념장/초(5.6.13) 콩나물김무침/초(5.6.13) 닭갈비볶음/초(5.6.13.15) 배추김치/초(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 472.1/24.2/101.9/2.5	친환경수수밥/초 미트소스스파게티/초(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 애호박감자고추장찌개/초(5.6.10) 어묵양파볶음/초(1.5.6.13) 배추김치/초(9) 참외/초 * 에너지/단백질/칼슘/철 629.6/24.2/177.6/2.6

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴,전복,홍합포함), ⑲잣 등 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물 ◆ 해당식품에 특정증상을 보이는 학생, 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.

- ◆ 위 식단은 식자재 수급 및 학교사정에 따라 변경 될 수 있습니다.
- ◆ 화학조미료는 전혀 사용하지 않으며 천연조미료인 다시마, 건새우, 다시마 등으로 국물을 내어 사용하고 있습니다.
- ◆ 우리학교 급식 식재료 원산지
- \*쌀: 순창군 친환경쌀(쌀가공품:국내산) \*콩: 국내산(두부콩:국내산) \*배추김치,고춧가루: 국내산 \*쇠고기,돼지고기,닭고기,오리고기: 국내산
- \*축산물가공품: 국내산(베이컨:수입산) \*고등어,삼치,오징어,꽃게,참조기,미꾸리: 국내산
- \*갈치: 세네갈산, 낙지: 베트남산, 명태: 러시아산 \*수산물가공품: 국내산(진미채:페루산) \*다량어: 원양산 \*주꾸미: 베트남산
- \*양고기, 넉치(광어), 조피볼락, 참돔, 뽕장어, 아귀는 사용하지 않습니다.
- ◆ 매 주 수요일은 '다 먹는 날(수다날)'을 운영하고 있으니, 음식물을 많이 남기지 않도록 협조 부탁드립니다.