

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 8천 억원

04 음식물 쓰레기로 인한 문제점

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 · 팔کم포장 · 반가공 식재료를 구매합니다.

5월의 절기(소만)-5.21

입하와 망종 사이에 들며, 이때부터 여름 기분이 나기 시작하며 식물이 성장한다. 소만 무렵에는 모내기 준비에 바빠진다. (햇보리밥, 찍국)

<썩국>

[자료 출처 : 식품의약품안전처, 환경부, 네이버 검색]

Food Waste Zero

음식물쓰레기 줄이기

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.



5월 학교급식 식단 안내



5/2 Mon	5/3 Tue	5/4 Wed	5/5 Thu	5/6 Fri
<p>친환경영양잡곡밥/초(5.) 한우미역국/초(5.6.16.) 상추겉절이/초(5.6.13.) 훈제오리부추볶음/초 채소계란말이/초(1.5.) 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 585.5/27.3/102.8/4.5</p>	<p>친환경기장밥/초 연두부달걀국/초(1.5.) 도토리묵채소무침/초(5.6.13.) 탕수만두/초(1.2.5.6.10.11.12.13.16.18.) 배추김치/초(9.) 순수요구르트/초(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 549.4/17.7/173.8/13.6</p>	<p>친환경수수밥/초 황태무국/초(5.6.18.) 고등어김치조림/초(5.6.7.9.13.18.) 계란찜/초(1.2.13.) 브로콜리마늘볶음/초(5.) 깍두기/초(9.) 미니도넛/초(1.2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 605.5/36.7/208.4/3.5</p>		<p>재량휴업일</p>
5/9 Mon	5/10 Tue	5/11 Wed 수다날	5/12 Thu	5/13 Fri
<p>친환경차조밥/초 시금치된장국/초(5.6.) 숙주미나리무침/초 닭갈비볶음/초(5.6.13.15.) 배추김치/초(9.) 방울토마토/초(12.) * 에너지/단백질/칼슘/철 543.9/21.9/124.2/3</p>	<p>친환경참쌀밥/초 미역미소된장국/초(5.6.12) 알감자조림/초(5.6.13.18.) 닭고기달걀볶음/초(1.5.6.13.15.) 도시락김/초 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 562.1/28.2/144.3/3.3</p>	<p>옥수수밥/초 맑은콩나물국/초(5.6.) 시금치무침/초(5.6.) 김치참치볶음/초(5.9.13.) 깍두기/초(9.) 단호박머핀/초(1.2.5.6.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 554.4/22.7/186.1/6</p>	<p>친환경보리밥/초 달걀파국/초(1.5.6.) 오이지무침(고추가루)/초(13) 롯데부추침/초(5.) 돼지고기카레볶음/초(1.2.5.6.10.12.13.16.) 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 625.2/33.4/185/4.9</p>	<p>친환경검정쌀밥/초 두부김치찌개/초(5.9.12.16.18.) 부추무침/초(5.6.13.) 닭강정/초(1.5.6.12.13.15.) 깍두기/초(9.) 바나나/초(13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 630.4/31.9/158.4/3.9</p>
5/16 Mon	5/17 Tue	5/18 Wed 수다날	5/19 Thu	5/20 Fri
<p>친환경영양잡곡밥/초(5.) 시래기된장국/초(5.6.) 돼지갈비찜/초(5.6.10.13.18.) 진미채볶음/초(5.6.13.17.) 들깨나물볶음/초(5.6.18.) 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 629.9/31.5/156.9/3.3</p>	<p>친환경기장밥/초 들깨미역국/초(5.6.13.16.) 안동찜닭/초(5.6.8.13.15.18.) 미나리초무침/초(5.6.13.17.) 어묵양파볶음/초(1.5.6.13) 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 542.5/27/186.7/3.6</p>	<p>친환경수수밥/초 부대찌개/초(1.2.5.6.9.10.12.15.16.) 청경채된장무침/초(5.6.) 통살생선가스&데리야끼소스(1.5.6.13.) 배추김치/초(9.) 사과주스/초(13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 533.9/23.9/188.4/3.3</p>	<p>친환경차조밥/초 건새우아욱국/초(5.6.9.) 미트소스스파게티/초(1.2.5.6.10.12.13.16.18.) 돈육메추리알장조림/초(1.5.6.10.13.) 참나물무침/초 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 625.3/31.4/364.2/4.2</p>	<p>친환경참쌀밥/초 양파감자국/초(5.6.) 도라지나물/초(5.) 콩나물제육볶음/초(5.6.10.13.18.) 배추김치/초(9.) 골드키위/초 * 에너지/단백질/칼슘/철 558.6/25.6/73.3/3.1</p>
5/23 Mon	5/24 Tue	5/25 Wed 수다날	5/26 Thu	5/27 Fri
<p>옥수수밥/초 부추바지락국/초(5.6.13.18.) 콩나물무침/초(5.6.18.) 깻잎양념장아찌/초 수제함박스테이크/초(1.2.5.6.10.16.) 배추김치/초(9.) 팽이스테이크소스/초(1.2.5.6.12.13.16.) * 에너지/단백질/칼슘/철 596.7/29.3/140.6/4.5</p>	<p>친환경보리밥/초 팽이버섯된장국/초(5.6.) 상추오이무침/초(5.6.13.) 마늘종장아찌/초 닭봉구이&허니머스터드소스/초(1.2.5.6.15.) 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 585.5/26.1/114.4/3</p>	<p>치킨마요덮밥/초(1.2.5.6.13.15.) 유부어묵국/초(1.5.6.) 치커리유자청무침/초(5.6.13.18.) 아몬드멸치볶음/초(13.) 배추김치/초(9.) 새싹보리쿠키/초(1.2.4.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 626.2/37.3/223.8/4.6</p>	<p>친환경검정쌀밥/초 순두부찌개/초(1.5.6.9.10.13.) 세발나물겉절이/초(5.6.13.) 오리불고기/초(5.6.13.) 축산물가래볶음/초(5.6.18.) 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 604.8/26.5/141.9/3.9</p>	<p>친환경영양잡곡밥/초(5.) 한우떡국/초(1.5.6.16.) 등갈비김치찜/초(5.6.9.10.13.18.) 취나물무침/초(5.6.) 건파래볶음/초(5.13.) 깍두기/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 628.8/31.4/164.3/4.6</p>
5/30 Mon	5/31 Tue			
<p>친환경기장밥/초 계란국/초(1.) 오이도라지초무침/초(5.6.13.) 수제탕수육/초(1.2.5.6.10.11.12.13.) 배추김치/초(9.) 참외/초 * 에너지/단백질/칼슘/철 575.9/28.8/74.2/2.9</p>	<p>친환경수수밥/초 만두국/초(1.5.6.10.13.16.18.) 코다리무조림/초(5.6.13.18.) 감자행볶음/초(1.2.5.6.10.13.15.16.) 도시락김/초 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 550.4/25.5/143.5/4.7</p>			

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우,

⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어,

⑰조개류(굴,전복,홍합포함), ⑲자 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:순창군친환경쌀(쌀가공품:국내산) * 콩:국내산(두부콩:국내산) * 배추김치(고춧가루):국내산 * 돼지고기,닭고기,오리고기:국내산

* 쇠고기:국내산한우 * 축산물가공품:국내산(베이컨:수입산) * 고등어,삼치,오징어,꽃게,참조기,미꾸리:국내산

* 갈치:세네갈산, 낙지:베트남산, 명태:러시아산 * 수산물 가공품:국내산(진미채:페루산) * 다량어:원양산 *꾸꾸미:베트남산

* 양고기, 넉지(광어), 조피볼락, 참돔, 뽕장어, 아귀는 사용하지 않습니다!

◆ 매 주 수요일은 '다 먹는 날(수다날)'을 운영하고 있으니, 음식물을 많이 남기지 않도록 협조 부탁드립니다.