



음식물 쓰레기를 줄이면, 기후위기를 막을 수 있다고?

음식물 쓰레기를 하나의 국가로 가정한다면, 전 세계에서 세 번째로 온실가스를 많이 배출하는 국가가 될 것이라고 합니다. 음식물 쓰레기를 20% 줄이면 온실가스 배출량 177만 톤이 감소하며, 이는 승용차 47만 대가 배출하는 온실가스 배출량과 맞먹습니다.

△ 소나무 3억 6천만 그루를 심는 것과 같은 효과를 낼 수 있죠. △

음식이 우리 식탁에 오르기 전: 생산 과정에서부터 온실가스 배출



데이터 출처: FOOD FOOTPRINT & THOMAS NEECE (2013), REDUING FOODS ENVIRONMENTAL IMPACTS THROUGH PRODUCTION AND CONSUMPTION, 이 글은 과학 저널 사이언스(Science)에 실린 글입니다. OURWORLD.DATASOURCE 연구와 데이터의 발전을 통해 전 세계에서 발생하는 심각한 문제 해결을 도모합니다. 작자 JAMAZAR RICHIE의 허락을 받고 공유합니다.

음식물 쓰레기로 혼동되는 일반쓰레기

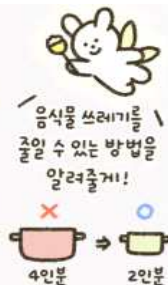
- 채소류: 마늘/양파/옥수수 등의 줄기와 껍질, 쪽파/대파의 뿌리
- 과일류, 견과류: 호두/밤/땅콩 등의 딱딱한 껍데기, 복숭아/살구/감 등 핵과류의 씨
- 육류: 소/돼지/닭 등의 털 및 뼈다귀
- 어패류: 홍합/조개/소라/전복/꼬막/멍게/굴 등의 껍데기
- 알껍질: 달걀/오리알/메추리알/타조알 등의 껍데기
- 찌꺼기: 일회용 티백, 한약재 찌꺼기

음식물 쓰레기 줄이는 법

조리에서 섭취까지 음식물 쓰레기 줄이는 방법!

① 먹을 만큼만 조리하기

너무 많은 양을 만들어서 먹지 못하고 버려지는 음식들! 처음부터 줄여봐요



② 껍질까지 사용하기

국물 내기용 멸치, 새우, 다시마 등을 믹서기에 갈아 분말로 사용하거나 오이, 당근, 브로콜리 등은 껍질과 줄기를 모두 사용해요



③ 자투리 채소 사용하기

요리하고 남은 자투리 채소들을 모아서 국물을 내거나 볶음밥, 카레 등의 재료로 사용해요



④ 먹을 만큼만 덜어 먹기

음식을 먹을 만큼만 덜어 먹으면 남기지 않고, 위생적으로 먹을 수 있어요!



4월 22일은 지구의 날 ♥

4월 22일은 지구 환경오염 문제의 심각성을 알리기 위해서 제정한 지구 환경보호의 날입니다.

예쁜 꽃과 식물들이 자라는 봄을 오래오래 느낄 수 있도록 4월엔 학교급식을 통해 지구 지키기에 동참해보면 어떨까요?

[자료 출처 : 식품의약품안전처, 그린피스, 서울특별시식생활종합지원센터]

■ **알레르기 정보**

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

■ 식단은 식재료 수급이나 식생활관의 사정에 따라
변경될 수 있습니다.

♣ **영양 및 원산지정보 안내**
전주술내고등학교 홈 페 이 지
⇒ 열린마당 ⇒ 이달의식단 ⇒ 급식계시판

■ 알레르기 정보

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 아황산염, ⑭ 호두, ⑮ 닭고기, ⑯ 소고기,
⑰ 오징어, ⑱ 조개류(굴,전복, 홍합 포함) ⑲ 잣.

■ 식단은 식재료 수급이나 식생활관의 사정에 따라
변경될 수 있습니다.

♣ 영양 및 원산지정보 안내
전주술내고등학교 홈 페 이 지
⇒ 열린 마당 ⇒ 이달의식단 ⇒ 급식게시판

🌸 4월 학교급식 식단 안내 【석식】 🌸

	<div>4/1 Tue</div> <div>발아현미밥 오징어무국(5.6.17) 매운돼지갈비찜(5.6.10.13)) 고구마맛탕(5.13) 숙갓두부무침(5) 배추김치(9) 참외 * 에너지/단백질/칼슘/철 808.3/37.9/79.6/2.3</div>	<div>4/2 Wed</div> <div>보리밥 짬뽕국(5.6.9.10.17.18) 사천식당수육(1.2.5.6.10.12.13.16) 마파두부(5.6.10.12.13.18) 잡채(1.5.6.10.13) 충각김치(9) 얼라이브(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 785.4/38.2/150.6/4.4</div>	<div>4/3 Thu</div> <div>고추참치덮밥(1.5.6.12.13.16.18) 팽이버섯된장국(5.6) 새우튀김(1.5.6.9.13) 숙주나물무침 방울토마토치즈샐러드(2.12.13) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 786.1/30.2/169.2/3.7</div>	<div>4/4 Fri</div> <div>흑미밥 애호박고추장찌개(5.6.10.13) 안동찜닭(5.6.13.15.18) 납작비빔만두(1.5.6.13) 취나물무침 배추김치(9) 꿀떡 * 에너지/단백질/칼슘/철 797.7/31.6/125.0/4.6</div>
<div>4/7 Mon</div>	<div>4/8 Tue</div> <div>새우야채볶음밥(1.2.5.6.9.10.12.13.15.16) 오색어묵무국(1.5.6.7.13.18) 치즈떡볶이(1.2.5.6.13) 순대찜(2.5.6.10.13.16) 단무지무침 배추김치(9) 사과즙(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 743.8/21.2/122.7/3.2</div>	<div>4/9 Wed</div> <div>발아현미밥 낙지연포탕(5) 닭볶음(5.6.13.15) 모듬소세지채소볶음(2.5.6.10.15.16) 양상추과일샐러드(1.2.5.6.12) 배추김치(9) 맛김 * 에너지/단백질/칼슘/철 774.6/34.0/112.2/2.9</div>	<div>4/10 Thu</div> <div>수수밥 쇠고기미역국(16) 주꾸미삼겹살불고기(5.6.10.13) 콩나물무침(5) 수제고르곤졸라또띠아(2.5.6.12.13) 배추김치(9) 힘내파인애플씨주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 811.5/34.6/227.3/3.5</div>	<div>4/11 Fri</div> <div>흑미밥 전주식콩나물국(1.5.9.17) 묵은지제육볶음(5.6.9.10.13) 시금치나물무침(5.6) 스위트콘치즈구이(1.2.5.13) 충각김치(9) 제주청귤주스(2.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 751.7/32.0/234.5/2.9</div>
<div>4/14 Mon</div>	<div>4/15 Tue</div> <div>발아현미밥 우렁된장찌개(5.6) 마늘보쌈/상추쌈(5.6.10.13) 오징어김치전(1.5.6.9.13.17) 무말랭이무침(5.6.13) 충각김치(9) 딸기젤라또(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 775.7/37.7/391.6/4.5</div>	<div>4/16 Wed</div> <div>수수밥 나가사키짬뽕국(6.9.10.13.17.18) 목화송탕수육(1.5.6.10) 마파두부(5.6.10.12.13.18) 오이부추무침(5.6.9.13) 배추김치(9) 최고야포도씨주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 780.6/31.5/215.4/9.1</div>	<div>4/17 Thu</div> <div>흑미밥 국수장국(1.5.6.9) 오징어나지볶음(5.6.13.17) 갈비만두(1.5.6.10.16.18) 시금치나물무침(5.6) 깍두기(9) 사과 * 에너지/단백질/칼슘/철 791.5/31.6/125.3/3.1</div>	<div>4/18 Fri</div> <div>보리밥 쇠고기미역국(16) 매운돼지갈비찜(5.6.10.13)) 잡채(1.5.6.10.13) 만다린샐러드(1.2.5.6.12) 배추김치(9) 하이요구르트(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 742.4/31.0/156.5/3.6</div>
<div>4/21 Mon</div>	<div>4/22 Tue</div> <div>발아현미밥 꽃게탕(5.6.8.9.13.17) 파채간장물고기(1.5.6.10.13.18) 야채계란찜(1) 아삭오이고추된장무침(5.6.13) 충각김치(9) 회오리감자(5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 792.5/37.1/154.2/3.8</div>	<div>4/23 Wed</div> <div>귀리밥 쇠고기미역국(16) 닭볶음(5.6.13.15) 시금치나물무침(5.6) 치커리사과샐러드(1.2.5.6.13) 배추김치(9) 인절미칼릭토스트(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 801.0/32.1/92.7/3.0</div>	<div>4/24 Thu</div> <div>보리밥 쇠고기버섯샤브샤브(5.6.7.13.16.18) 로제닭떡볶이(2.5.6.12.13.15.16.18) 고등어무조림(5.6.7.13) 열갈이배추된장무침(5.6) 배추김치(9) 비피더스(샤인머스캣)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 778.0/38.4/236.6/3.3</div>	<div>4/25 Fri</div> <div>흑미밥 매콤어묵탕(1.5.6) 해물콩나물찜(5.6.9.13.17.18) 궁중떡볶이(5.6.13.16) 시금치나물무침(5.6) 깍두기(9) 플리또(골드키위배)(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 801.7/34.6/155.6/3.7</div>
<div>4/28 Mon</div>	<div>4/29 Tue</div> <div>흑미밥 돈육김치찌개(5.6.9.10.13) 백순대채소볶음(2.5.6.10.13.16) 진미채조림(5.6.13.17) 치커리사과샐러드(1.2.5.6.13) 배추김치(9) 후레쉬업라임&레몬주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 778.7/25.5/143.6/3.7</div>	<div>4/30 Wed</div> <div>매콤부추고기볶음밥(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 복어콩나물국(5) 데리야끼삼치구이(5.6.12.13.18) 야채계란찜(1) 고사리볶음(5.6) 깍두기(9) 맛김 * 에너지/단백질/칼슘/철 811.1/39.2/111.0/3.3</div>	<div>알레르기 정보</div> <div>①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴,전복, 홍합 포함) ⑲잣.</div> <div>식단은 식재료 수급이나 식생활관의 사정에 따라 변경될 수 있습니다.</div> <div>영양 및 원산지정보 안내</div> <div>전주술내고등학교 홈페이지</div> <div>⇨열린마당 ⇨이달의식단 ⇨급식게시판</div>	