



전북인공지능
고등학교

☎ 063-562-9703
FAX 063-563-4440

7월 학부모·교직원
식생활 및 위생교육

식생활교육관
063-563-2457

음식물 쓰레기 배출요령

★
음식물 쓰레기일까?
일반 쓰레기일까?



음식물 쓰레기는 가공 후
퇴비, 바이오 가스, 가축의 사료 등으로
사용되기 때문에 동물의 섭취 가능 여부로
일반 쓰레기와 음식물 쓰레기를 구분해 주세요.

- ✓ 흙 등 **이물질과 물기 등 수분을 최대한 제거**한 후
음식물 전용수거용기 또는 음식물 종량제봉투에 배출
- ✓ 소금 성분이 많은 김치·된장·고추장 등은 **물에 행구어 배출**
- ✓ 통무, 통배추, 통호박 수박 등 부피가 큰 채소 및
대파 껍질의 경우 **잘게 자른 후 배출**

※음식물 쓰레기가 아닌 것들

아래 쓰레기는 일반 종량제 봉투에
담아서 배출해 주세요!



채소류

- 쪽파, 대파, 미나리 등의 뿌리
- 양파, 마늘, 생강, 옥수수등의 껍질
- 고추씨 등
- 고추대, 옥수수대, 마늘대



과일류

- 호두, 밤, 땅콩, 도토리, 코코넛, 파인애플 등의 딱딱한 껍데기
- 복숭아, 살구, 감 등 핵과류의 씨



곡류

왕겨



육류

소, 돼지, 닭 등의 털 및 뼈다귀



어패류

- 조개, 소라, 전복, 꼬막, 멍게, 굴 등 패류 껍데기
- 게, 가재 등 갑각류의 껍데기
- 생선뼈
- 복어내장 등 독성이 있는 음식물



알껍데기

달걀, 오리알, 메추리알 등
껍데기



찌꺼기

각종 차류(녹차 티백 등) 찌꺼기
한약재 찌꺼기



기 타

음식물과 함께 섞일 수 있는 쟁, 비닐(봉지 등), 병뚜껑, 나무이쑤시개,
종이, 호일, 빨대, 일회용품, 플라스틱, 고무장갑, 식물기, 숟가락,
젓가락, 유리조각, 금속류, 돌, 끈, 의류, 비닐류 등

※ 음식물쓰레기가 아닌 물질을 음식물쓰레기로 배출시
기계설비의 고장을 일으키거나 자원 재활용이 불가합니다.

■ 음식물 쓰레기 배출 요령

✓채소 껍질을 줄입니다.

무, 감자, 오이 등의 껍질은 칼로 깎는 것보다 전용
필터를 이용하여 최대한 얇게 깎으면 부피를 3분의
1정도는 줄일 수 있습니다.

✓물기를 빼서 버립니다.

망사로 된 봉투, 구멍이 뚫린 비닐에 넣어 물기를
충분히 뺀 뒤 베란다나 집 밖에 두어 완전히 말린
다음에 버리도록 합니다.

✓재료를 최대한 활용합니다.

피망, 고추 꼭지 등 먹지 않는 부분을 도려낼 때는
최소한의 부위만 도려내고, 되도록 많은 부분을
요리에 활용합니다.

✓남은 요리 재료는 또 다른 조리에 이용합니다.

무, 양파 등의 다듬고 남은 요리 재료는 버리지 말고
국물 내는 데 넣으면 좋습니다. 양파 순은 파
대용으로 사용하고, 녹차를 우려낸 찌꺼기는 햇볕에
말린 후 냉장고 등에 넣어 탈취 효과를 얻을 수
있습니다.

■ 식재료 재활용 방법

✓차잎, 커피 찌꺼기를 재활용합니다.

✓과일 껍질을 재활용합니다.

✓쌀뜨물을 설거지 할 때 이용하거나 화초에 주면
비료와 같은 효과를 내어 성장을 도와줍니다.

✓남은 청주는 멸치국물에 사용하면 비린내를 제거
해주며, 김빠진 맥주는 불고기의 부드러운 맛을 내는
데 사용합니다.



너무 복잡하다면, 이것 하나만 알아두세요.

동물이 먹을 수 있을 것인가

음식물 쓰레기로 분류되는 것들은 가공 후
동물들의 사료로 사용되기 때문입니다.



음식물 쓰레기 제대로 버리기
환경을 위해 꼭 지켜주세요!

출처:환경부, 서울특별시청