

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 필요 이상의 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 · 팔김포장 · 반가공
식재료를 구매합니다.

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.



9월 학교급식 식단 안내

		9/1 Wed 생일날	9/2 Thu	9/3 Fri
		친환경영양장곡밥(5.) 들깨미역국(5.6.13.16.) 부추무침(5.6.13.) 콩나물잡채(5.6.13.) 오리불고기(5.6.13.) 배추김치(9.) 사과맛요구르트(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 716.3/23.6/215.9/5.3	친환경보리밥 미소된장국(5.6.12.) 닭고구마조림(5.6.13.15.) 숙주나물무침(5.6.18.) 애호박베이컨볶음(5.10.) 깍두기(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 531.1/29.2/117.6/3	친환경수수밥 닭곰탕(5.6.15.) 유채나물된장무침(5.6.) 수제돈까스&소스 (1.2.5.6.10.11.12.13.16.18.) 도시락김 백김치(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 646.2/37.7/80.7/3
9/6 Mon	9/7 Tue	9/8 Wed	9/9 Thu	9/10 Fri
친환경기장밥 배추된장국(5.6.13.18.) 미트소스스파게티(1.2.5.6.10.12.13.16.18.) 롯데부추침(5.) 삼치구이(5.6.13.) 배추김치(9.) 사과(부사) * 에너지/단백질/칼슘/철 607.3/28.8/210.8/4.2	친환경차조밥 유부어묵국(1.5.6.) 돼지갈비찜(5.6.10.13.18.) 치커리유자청무침(5.6.13.18.) 멸치볶음(13.) 배추김치(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 626.9/37.2/15.4/3.7	볶음밥(2.5.6.10.13.16.) 팽이버섯된장국(5.6.) 참나물무침 후라이드순살치킨 (1.2.5.6.13.15.) 깍두기(9.) 짜먹는요구르트(복숭아맛)(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 655.6/33.6/134.5/3.6	친환경잡쌀밥 부대찌개 (1.2.5.6.9.10.12.15.16.) 순두부달걀찜(1.2.5.6.10.) 짜장떡볶이(1.5.6.13.16.) 브로콜리마늘볶음(5.) 배추김치(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 691.8/30.3/171.2/4	친환경수수밥 소고기무국(5.6.16.) 부들어묵볶음(1.5.6.13.) 닭고기카레볶음 (1.2.5.6.10.12.13.16.) 배추김치(9.) 골드키위 * 에너지/단백질/칼슘/철 486.1/26.6/94.4/4.2
9/13 Mon	9/14 Tue	9/15 Wed	9/16 Thu	9/17 Fri
친환경영양장곡밥(5.) 묵은지감자탕 (5.6.9.10.13.18.) 비름나물된장무침(5.6.18.) 갈릭크런치생선까스(1.2.5.6.13.18.) 배추김치(9.) 타르타르소스(1.5.13.) 방울토마토(12.) * 에너지/단백질/칼슘/철 584.6/24.5/146.4/3.4	친환경보리밥 맑은콩나물국(5.6.) 제육볶음(5.6.10.13.) 죽순돌깨볶음(5.6.18.) 편두부&볶음김치(5.9.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 564.2/34.6/171.4/3.9	친환경잡쌀밥 유부장국(5.6.12.) 시금치무침(5.6.) 대패삼겹살볶음(5.6.10.13.) 배추김치(9.) 우리밀초코와플(1.2.5.6.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 581.3/23.4/138.5/3.3	친환경현미밥 나가사끼짬뽕국 (5.6.9.12.13.15.17.18.) 오이부추무침(5.6.13.) 수제함박스테이크 (1.2.5.6.10.16.) 배추김치(9.) 팬이스테이크소스 (1.2.5.6.12.13.16.) 자두수스 * 에너지/단백질/칼슘/철 665.2/33.4/116.5/5.3	친환경검정쌀밥 순두부찌개(1.5.6.9.10.13.) 돈육매추리알조림 (1.5.6.10.13.) 갯잎찜(5.6.13.) 고등어구이(5.6.7.13.) 백김치(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 575.8/33.8/299.4/4.8
9/20 Mon	9/21 Tue	9/22 Wed	9/23 Thu	9/24 Fri
			친환경기장밥 감자채달걀국(1.) 수육&쌈장(5.6.9.10.13.) 골뱅이사과무침(5.6.13.18.) 배추김치(9.) 리치에이드 * 에너지/단백질/칼슘/철 556.1/31/63.7/2.7	친환경차조밥 한우떡국(1.5.6.16.) 고구마순나물들깨무침(5.) 아삭이고추된장무침(5.6.) 닭강정(1.5.6.12.13.15.) 백김치(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 632.4/26.1/123.7/2.9
9/27 Mon	9/28 Tue	9/29 Wed	9/30 Thu	
옥수수밥 아욱된장국(5.6.) 상추겉절이(5.6.13.) 닭갈비볶음(5.6.13.15.) 진미채볶음(5.6.13.17.) 미숫가루(5.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 583.6/32.7/230/2.9	친환경영양장곡밥(5.) 황태우국(5.6.18.) 취나물된장무침(5.6.) 돈육불고기볶음(5.6.10.13.) 배추김치(9.) 이오요구르트(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 493.2/20.7/163.3/4.1	참치마요덮밥(1.2.5.6.13.15.) 두부김치찌개(5.9.12.16.18.) 고춧잎고추장무침(5.6.13.) 군만두(1.5.6.10.16.18.) 깍두기(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 645.7/29.5/274.4/15.2	친환경수수밥 팽이버섯된장국(5.6.) 도토리묵채소무침(5.6.13.) 건파래볶음(5.13.) 치킨커플렛&허니머스타드소스(1.2.5.6.13.15.) 배추김치(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 575.1/30.4/145.8/3.6	

◇ 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 식재료 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 * 콩:국내산(두부콩:국내산) * 배추김치(고춧가루):국내산(찌개용,반찬용) * 돼지고기,닭고기,오리고기:국내산

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

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

* 양고기, 미꾸라지, 뱀장어, 넙치(광어), 참돔, 아귀는 사용하지 않습니다!