

▣ **음식물쓰레기 지구가 아파요!** ▣

음식물쓰레기 정의

음식물쓰레기는 먹고 남은 음식찌꺼기 뿐만 아니라, 식품의 생산·유통·가공·조리 과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기 등을 말합니다. 전체 쓰레기 발생량의 28% 이상을 차지하고 있고, 쓰레기 중에서도 가장 처리가 곤란하여 음식물쓰레기로 인한 환경문제가 발생하고 있습니다.

음식물쓰레기로 인한 문제



환경 훼손	-에너지 낭비 및 온실가스 배출 -수거 및 처리 시 악취 발생 -고농도 폐수로 수질오염 및 해양배출 금지로 처리 어려움
경제 적 낭비	-실량자원가치 연간 약 18조원 ('05년 기준) -처리 비용 6천억원 이상
사회 적 문제	-한식 세계화에 걸림돌 -식량 및 곡물 지급률이 낮아져 농·축·수산물 수입증가

음식물쓰레기 감소의 긍정적 효과 (출처: 환경부)

온실가스 배출 감소
전 국민 기준 177만톤CO₂e = 승용차 47만대 소나무 3억 6천만 그루

에너지 절약
전 국민 기준 18억kwh = 200리터들이 보일러 등유 226만 드림의 전력 39만 가구 겨울나기 (186백만장)

우리 미래의 경제·환경·사회적 발전을 위해

▣ **음식물쓰레기 함께 줄여요** ▣

학교급식에서 음식물쓰레기 줄이기

분리배출하기

먹을 만큼 받기	남기지 않고 다 먹기	분리 배출하기
----------	-------------	---------



음식물쓰레기 줄이기

나	감사하는 마음으로 먹기 음식이 우리 밥상에 오르기까지 많은 분들의 정성과 노력이 들어갑니다.
가정	냉장고를 공략하기 음식이 보이는 봉지나 통을 이용하고, 구입한 날짜, 유통기한을 적어 둡니다.
음식점	먹을 만큼 주문하기 음식을 주문할 때에는 남지 않을 만큼만 주문합니다. 먹지 않는 음식은 미리 반납하고 여럿이 함께 먹을 때에는 개인접시를 사용합니다. 남은 음식은 포장 후 가져갑니다.

출처: 학교보건진흥원

5월 학교급식 식단 안내

5/3 Mon 생일날	5/4 Tue	5/6 Thu	5/7 Fri	
친환경영양잡곡밥(5.) 한우미역국(5.6.16.) 상추겉절이(5.6.13.) 춘제오리부추볶음 배추김치(9.) 살구쟁하트파이(1.2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 656.9/25.7/67.7/3.7	친환경기장밥 연두부달걀국(1.5.) 도토리묵채소무침(5.6.13.) 탕 수 만 두 (1.2.5.6.10.11.12.13.16.18.) 배추김치(9.) 사과맛요구르트(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 656.3/20.4/163.7/13.7	친환경수수밥 황태무국(5.6.18.) 고 등 어 김 치 조 립 (5.6.7.9.13.18.) 계란찜(1.2.13.) 브로콜리마늘볶음(5.) 배추김치(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 496.3/39.5/211.7/3.9	친환경차조밥 시금치된장국(5.6.) 숙주마나라무침 닭갈비볶음(5.6.13.15.) 백김치(9.) 방울토마토(12.) * 에너지/단백질/칼슘/철 434.1/22.1/115.9/3	
5/10 Mon	5/11 Tue	5/12 Wed	5/13 Thu	5/14 Fri
친환경잡쌀밥 미역미소된장국(5.6.12.) 알감자조림(5.6.13.18.) 닭고기달걀볶음(1.5.6.13.15.) 도시락김 배추김치(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 445.5/22.3/140.3/3.2	옥수수밥 맑은콩나물국(5.6.) 시금치무침(5.6.) 김치참치볶음(5.9.13.) 배추김치(9.) 과배기통파이(1.2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 508.2/23.4/170.9/5.6	친환경보리밥 달걀파국(1.5.6.) 오이지무침(고춧가루)(13.) 돼지고기카레볶음(1.2.5.6.10.12.13.16.) 배추김치(9.) 우리밀초코와플(1.2.5.6.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 537.5/29.1/126.4/3.6	친환경경정쌀밥 두부김치찌개(5.9.12.16.18.) 부추무침(5.6.13.) 닭강정(1.5.6.12.13.15.) 백김치(9.) 바나나(13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 690.4/32.9/156.6/4	친환경영양잡곡밥(5.) 시래기된장국(5.6.) 돼지갈비찜(5.6.10.13.18.) 진미채볶음(5.6.13.17.) 배추김치(9.) 짜먹는요구르트(복숭아맛)(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 454.8/23.9/139.2/2.7
5/17 Mon	5/18 Tue	5/20 Thu	5/21 Fri	
친환경기장밥 들깨미역국(5.6.13.16.) 안동찜닭(5.6.8.13.15.18.) 어묵양파볶음(1.5.6.13.) 배추김치(9.) 자두에이드 * 에너지/단백질/칼슘/철 543.2/26.3/167.5/3.4	친환경수수밥 부대찌개(1.2.5.6.9.10.12.15.16.) 청경채된장무침(5.6.) 통삼선가스&데리야끼소스(1.5.6.13.) 배추김치(9.) 이오요구르트(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 477.1/22.6/204.3/3	친환경차조밥 건새우아욱국(5.6.9.) 미트소스파게티(1.2.5.6.10.12.13.16.18.) 닭강정(1.5.6.12.13.15.) 돈육메추리알장조림(1.5.6.10.13.) 참나물무침 배추김치(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 588.5/28.7/383.6/4.3	친환경잡쌀밥 양파감자국(5.6.) 도라지나물(5.) 콩나물제육볶음(5.6.10.13.18.) 배추김치(9.) 골드키위 * 에너지/단백질/칼슘/철 468.1/26/66.8/3.1	
5/24 Mon	5/25 Tue	5/26 Wed	5/27 Thu	5/28 Fri
옥수수밥 부추바지락국(5.6.13.18.) 콩나물무침(5.6.18.) 수제햄박스테이크(1.2.5.6.10.16.) 배추김치(9.) 팽이스테이크소스(1.2.5.6.12.13.16.) 과일주스(청포도&알로에)(13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 585.5/28.7/120.6/4.2	친환경보리밥 팽이버섯된장국(5.6.) 상추오이무침(5.6.13.) 닭봉구이&허니머스터드소스(1.2.5.6.15.) 배추김치(9.) 짜먹는요구르트(딸기맛)(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 535.1/28.1/110.8/2.9	치킨마요덮밥(1.2.5.6.13.15.) 유부어묵국(1.5.6.) 치커리유자청무침(5.6.13.18.) 아몬드멸치볶음(13.) 배추김치(9.) 미니딸기파이(1.2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 662.2/35.6/254.3/4.7	친환경경정쌀밥 순두부찌개(1.5.6.9.10.13.) 오리불고기(5.6.13.) 축순들깨볶음(5.6.18.) 배추김치(9.) 매실냉차(13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 605.5/26.5/162.9/4	친환경영양잡곡밥(5.) 한우떡국(1.5.6.16.) 등 갈 비 김 치 찜 (5.6.9.10.13.18.) 취나물무침(5.6.) 건파래볶음(5.13.) 배추김치(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 671.4/32.7/165.9/4.8
5/31 Mon				
친환경기장밥 계란국(1.) 오이도라지초무침(5.6.13.) 수제탕수육(1.2.5.6.10.11.12.13.) 배추김치(9.) 빻띠첼밀감 * 에너지/단백질/칼슘/철 541.2/27.3/68.7/2.7				

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