

음식물 쓰레기, 그것이 문제로다!

01 음식물 쓰레기란?

식품의 생산·유통·가공·조리과정 등에서 발생한 농·수·축산물 쓰레기와 남겨져 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·깔끔포장·반가공 식재료를 구매합니다.



5월의 절기(소만)-5.21

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



<썩국>

[자료 출처 : 식품의약품안전처, 환경부, 네이버 검색]

Food Waste Zero 음식물쓰레기 줄이기

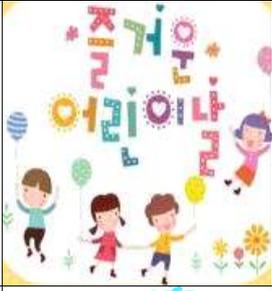
하나, 나는 음식을 먹을 때 항상 감사하고 소중한 마음을 갖겠습니다.

둘, 나는 편식하지 않고 골고루 먹기 위해 노력하겠습니다.

셋, 나는 자연과 내가 하나라는 것을 늘 생각하고 음식물 쓰레기 줄이기에 앞장서겠습니다.



5월 학교급식 식단 안내

| 5/1 Mon | 5/2 Tue | 5/3 Wed 수다날 | 5/4 Thu | 5/5 Fri |
|--|---|---|---|--|
| 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 667.7/31.2/104/4.8 | 친환경기장밥/초 연두부달걀국/초(1.5.) 도토리묵채소무침/초(5.6.13.) 탕수만두/초(1.2.5.6.10.11.12.13.15.16.18.) 배추김치/초(9.) 스트링치즈/초(1.2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 653.6/26.7/225.8/2.8 | 친환경영양잡곡밥/초(5.) 해물짬뽕국/초(5.6.9.13.17.18.) 미역줄기맛살볶음/초(1.5.6.8) 들깨무나물볶음/초(5.6.18) 닭고기데리야끼오븐구이/초(1.2.5.6.13.15.) 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 675.2/29/170/3.4 | 친환경수수밥/초 황태우국/초(5.6.18.) 고등어김치조림/초(5.6.7.9.13.18.) 계란찜/초(1.2.13.) 브로콜리마늘볶음/초(5.) 깍두기/초(9.) 블루베리크림치즈케익/초(1.2.5.6.10.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 611/27.1/134.5/3.3 |  |
| 5/8 Mon | 5/9 Tue | 5/10 Wed 수다날 | 5/11 Thu | 5/12 Fri |
| 친환경차조밥/초 시금치된장국/초(5.6.) 숙미나리무침/초 닭갈비볶음/초(5.6.13.15.) 배추김치/초(9.) 방울토마토/초(12.) * 에너지/단백질/칼슘/철 601.6/21/122.7/3 | 옥수수밥/초 맑은콩나물국/초(5.6.) 갈비만두/초(1.5.6.10.16.18.) 김치참치볶음/초(5.9.13) 깍두기/초(9.) 옥수수핫도그/초(1.2.5.6.10.16.) * 에너지/단백질/칼슘/철 627.2/26.3/183.7/11.2 | 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 588.5/27.5/144/3.3 | 친환경보리밥/초 달걀파국/초(1.5.6.) 오이지무침(고추가루)/초(13.) 쫄면부부침/초(5.) 돼지고기카레볶음/초(1.2.5.6.10.12.13.16.) 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 610.5/33.5/185.8/4.9 | 친환경검정쌀밥/초 두부김치찌개/초(5.9.12.16.18.) 오이부추무침/초(5.6.13.) 닭강정/초(1.5.6.12.13.15.) 깍두기/초(9.) 바나나/초(13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 617.8/30.4/152/3 |
| 5/15 Mon | 5/16 Tue | 5/17 Wed 수다날 | 5/18 Thu | 5/19 Fri |
| 친환경영양잡곡밥/초(5.) 시래기된장국/초(5.6.) 돼지갈비찜/초(5.6.10.13.18.) 진미채볶음/초(5.6.13.17.) 들깨무나물볶음/초(5.6.18) 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 635.5/31.6/157.7/3.3 | 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 629.5/26.4/185.1/3.6 | 친환경수수밥/초 부대찌개/초(1.2.5.6.9.10.12.15.16.) 청경채된장무침/초(5.6.) 통살생선가스&타르타르소스/초(1.2.5.6.13.18.) 배추김치/초(9.) 구슬톡톡아이스크림/초(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 604.9/25.6/192.9/3.2 | 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 652.2/31.5/397.1/4.5 | 친환경참쌀밥/초 양파감자국/초(5.6.) 등갈비김치찜/초(5.6.9.10.13.18.) 도라지나물/초(5.) 깍두기/초(9.) 골드키위/초 * 에너지/단백질/칼슘/철 573.3/25.5/79/3.2 |
| 5/22 Mon | 5/23 Tue | 5/24 Wed 수다날 | 5/25 Thu | 5/26 Fri |
| 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 620.9/26.7/144.5/4.5 | 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 601.7/25.6/113/2.9 | 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.) 초코쿠키/초(1.2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 672.5/33.8/217.4/4.7 | 친환경검정쌀밥/초 순두부찌개/초(1.5.6.9.10.13.) 세발나물겉절이/초(5.6.13.) 오리불고기/초(5.6.13.) 죽순들깨볶음/초(5.6.18.) 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 658.2/26/144.4/4 | 친환경영양잡곡밥/초(5.) 한우떡국/초(1.5.6.16.) 취나물무침/초(5.6.) 건파래볶음/초(5.13.) 허니칠리새우/초(1.5.6.9.12.13.16.18.) 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 577.3/19.2/177.8/5.1 |
| 5/29 Mon | 5/30 Tue | 5/31 Wed | | |
| 재량휴업일 | 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 627.9/28.2/75.8/2.8 | 친환경수수밥/초 만두국/초(1.5.6.10.13.16.18) 코다리무조림/초(5.6.13.18.) 감자햄볶음/초(1.2.5.6.10.13.15.16.) 도시락김/초 배추김치/초(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 592.5/27.9/158.1/6.4 | | |

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(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 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: 순창군 친환경쌀(쌀가공품:국내산) *콩: 국내산(두부콩:국내산) *배추김치, 고춧가루: 국내산 *쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기: 국내산
- *축산물가공품: 국내산(베이컨:수입산) *고등어, 참치, 오징어, 꽃게, 참조기, 미꾸라지: 국내산
- *갈치: 세네갈산, 낙지: 베트남산, 명태: 러시아산 *수산물가공품: 국내산(진미채:페루산) *다량어: 원양산 *주꾸미: 베트남산
- *양고기, 납치(광어), 조피볼락, 참돔, 뽕장어, 아귀는 사용하지 않습니다.
- ◆ 매 주 수요일은 '다 먹는 날(수다날)'을 운영하고 있으니, 음식물을 많이 남기지 않도록 협조 부탁드립니다.