



식재료 원산지 표시	자세한 원산지 표시 및 영양량은 식당, 홈페이지 등을 참고해주세요. (수급 사정으로 외국산 대체 사용 가능).												
	쌀밥, 죽, 누룽지, 쌀가공품, 찹쌀, 현미, 찌쌀 :국내산				배추김치/배추김치가공품 중 배추(얼갈이배추, 봄동배추) :국내산				배추김치/배추김치가공품 중 고춧가루 :국내산				
	쇠고기 /가공품	돼지고기 /가공품	닭고기 /가공품	오리고기 /가공품	낙지	명태 (동태, 북어채)	다랑어	오징어 /가공품	주꾸미	수산물 가공품	삼치	임연수	콩/콩국수 /콩가공품
	국내산(한우)/ 국내산(한우)	국내산	국내산	국내산	중국산	러시아산	원양산 외국산	국내산/ 페루산	베트남산	외국산	국산	미국산	국내산
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 젖은 <b>식단표 옆에 번호로 표시</b> 합니다. <b>기타 표기되지 않은 식품의 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.</b>												

## 음식물 쓰레기란?

식품의 생산·유통·가공·조리과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기와 먹고 남은 음식 찌꺼기 등을 말합니다.



전체 생활 쓰레기 발생량의 약 29%를 차지하고 있습니다.

## 음식물 쓰레기로 인한 문제

국내에서 하루동안 발생하는 음식물쓰레기는 1만 6천여톤에 달합니다.

↳ = 20kg 쌀 800,000포대 = 라면 1억 2천개



### 환경오염

- 에너지 낭비 및 온실가스 배출
- 수거·처리시 악취 발생
- 고농도 폐수로 수질오염



### 경제적 손실

- 식량자원의 경제적가치 발생
- 처리비용 발생
- ※ 음식물쓰레기 처리비용 연간 약 8천억원  
= 서울월드컵경기장 3개 건설 가능



### 사회적 문제

- 한식 세계화에 걸림돌  
(많은 반찬을 낭비적으로 인식)
- 식량 및 곡물 지급률이 낮아져  
농·축·수산물 수입 증가

## 음식물 쓰레기를 20% 줄였을 때 효과



온실가스 배출 감소 연간 177만 톤	소나무 3억 6천만 그루를 심는 효과
저소득 가구 연탄 보급 1억 8,600만 장	연간 18억kwh의 에너지 절약
쓰레기 처리비용 절감: 연간 1,600억 원	

음식물 쓰레기를 20%만 줄여도 연간 1,600억 원의 처리비용을 절감할 수 있으며, 연간 177만톤의 온실가스 배출량을 줄일 수 있습니다. 이는 소나무 3억 6천만 그루를 심는 효과와 같습니다.

## 음식물 쓰레기 줄이는 방법

### 실천방법

#### 가정에서 음식물 쓰레기 줄이기

1. 냉장고를 정기적으로 정리해요.
2. 일주일 단위로 식단을 구성해요.
3. 자투리 식재료는 따로 보관해 알뜰히 사용해요.
4. 내용물 확인이 가능하도록 투명 용기 사용·보관해요.
5. 물기제거 후 배출해요.

#### 학교에서 음식물 쓰레기 줄이기

1. 딱! 먹을 만큼만 받아요.
2. 부족하면 다 먹고, 더 받아요.
3. 음식을 가리지 않고 골고루 먹어요.
4. 쓱쓱 쓱쓱, 남은 음식물을 줄여요.
5. 올바른 식습관으로 배도 채우고, 환경도 살리고!
6. 감사한 마음으로 먹어요.

### 식품별 맞춤 냉장고 보관법

#### 육류

하나. 1회 사용량으로 나누어 보관하기  
둘. 요리에 사용하고 남은 소량은 다진 양파, 소금, 후추를 넣어 볶은 후 냉동실에 보관하기  
셋. 닭고기는 냉동 시 소금을 뿌린 후 술을 조금 붓고 밀폐 용기에 담아 보관하기

#### 달걀

하나. 문이 아닌 안쪽에 넣기  
둘. 둥근 쪽에는 빈 공간이 있어 세균 노출이 쉬우므로 뾰족한 곳이 아래로 향하기  
셋. 달걀껍질에는 공기구멍과 얇은 막이 있으므로 씻지 않고 보관하기

#### 과일 & 채소

하나. 수분을 지키기 위해 용기에 넣되 숨구멍을 만들어 호흡할 수 있게 하기  
둘. 흠이 묻은 채소는 신문지로 감싸서 씻은 채소와 따로 보관하기  
셋. 사과는 다른 과일을 숙성시키므로 따로 보관하기

#### 생선 & 어패류

하나. 생선은 내장을 제거 후 물로 씻고 물기 제거 후 소금을 뿌린 뒤, 배에 키친타올 끼우기  
둘. 2일이상 보관해야 한다면 냉동 보관하기  
셋. 조개는 소금물에 넣어 냉장 보관하기