



음식물쓰레기 줄이기!



음식물쓰레기란 무엇일까요?

식품의 생산·유통·가공·조리 과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기와 먹고 남은 찌꺼기 등을 말합니다. 전체 쓰레기 발생량의 28%이상을 차지하고 있습니다. 쓰레기 중에서도 가장 처리가 곤란하여 음식물쓰레기로 인한 환경문제가 지속해서 발생하고 있습니다.

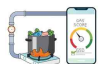
음식물쓰레기 처리 방법

음식물쓰레기의 처리방법은 근본적으로 ‘감량화’가 우선적으로 실시되어야 합니다. 음식물쓰레기를 사료화 또는 퇴비화하여 재활용하는 ‘자원화’에 대한 재고 및 처리시 발생하는 문제점에 대한 적극적인 관심이 필요합니다.

자연환경의 보존과 경제적 손실을 줄이기 위해 음식물쓰레기 줄이기의 범국민적 실천이 요구됩니다.

음식물쓰레기로 인한 문제

환경 훼손	<ul style="list-style-type: none"> 에너지 낭비 및 온실가스 배출 수거·처리 시 악취 발생 고농도 폐수로 수질오염 및 해양배출 금지로 처리 어려움
경제적 낭비	<ul style="list-style-type: none"> 식량자원가치 연간 약 20조원 처리비용 8천억원 이상
사회적 문제	<ul style="list-style-type: none"> 한식세계화에 걸림돌 식량·곡물 자급률이 낮아져 농·축·수산물 수입증가



온실가스



악취발생



해충번식



처리비용



토양오염



수질오염



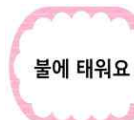
대기오염



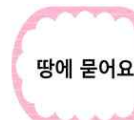
시설비용

음식물류 폐기물 처리시 문제점

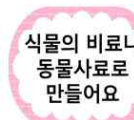
소각 처리	<ul style="list-style-type: none"> 유해가스로 공기오염 고가의 처리시설로 인한 자원손실 호흡기질환, 발암성 오염물질 유발
매립 처리	<ul style="list-style-type: none"> 악취발생, 해충번식유발 고농도 침출수 발생으로 토양 지하수 오염 지반침하
재활용 처리	<ul style="list-style-type: none"> 이물질 혼입시 품질 저하, 가축의 질병 유발 원인 건조가열시설 운영에 따른 비용 증가



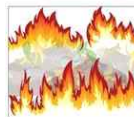
불에 태워요



땅에 묻어요



식물의 비료나 동물사료로 만들어요



출처: 서울특별시교육청 학교보건진흥원 지속가능한 영양·식생활 교육 가정통신문. (<https://bogun.sen.go.kr/>)

♥ 5월 학교급식 식단 안내 ♥

알레르기정보 ①난류 ②우유 ③메밀 ④팥콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관(☎561-2461)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대체할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.		1 Wed	2 Thu	3 Fri
재량휴업5		<ul style="list-style-type: none"> · 잡곡밥(5) · 유부팽이장국(5.6) · 건파래볶음(5) · 로제소스스파게티(1.2.5.6.10.12.15.16) · 돈육목살한입스테이크(2.5.6.10.12.16.18) · 배추김치(9) *957.1/49.5/175.1/3.8	<ul style="list-style-type: none"> · 잡곡밥(5) · 우거지감자탕(5.6.9.10) · 숙주맛살무침(1.5.6.8) · 스팸김치볶음(1.2.5.6.9.10.15.16) · 깍두기(9) · 사과 *882.2/33.4/257.0/3.1	
6 Mon	7 Tue	8 Wed	9 Thu	10 Fri
대체휴일		<ul style="list-style-type: none"> · 차조밥 · 순두부찌개(5.6.9) · 감자채야채볶음(5.10) · 콩나물볼고기(5.6.10) · 총각김치(9) · 조각과일(사과, 토마토, 거봉)(12) *910.5/39.0/318.3/4.6	<ul style="list-style-type: none"> · 강황쌀밥 · 고치어묵국(1.5.6.7.18) · 쫄면야채무침(5.6) · 삼겹살모듬구이(1.2.5.6.10.15.16) · 배추김치/파김치(9) · 야쿠르트(엔요)(2) *912.4/35.2/150.9/2.4	<ul style="list-style-type: none"> · 카레라이스(5.10) · 열갈이된장국(5.6) · 청경채무침 · 미니돈까스강정(1.5.6.10.12.15.18) · 깍두기(9) · 우유미숫가루(2.5) *918.9/27.2/261.4/3.8
13 Mon	14 Tue	15 Wed	16 Thu	17 Fri
<ul style="list-style-type: none"> · 오므라이스(1.2.5.6.10.12.15.16.18) · 메밀소바(3.5.6) · 칼집소시지(2.5.6.10.15.16) · 배추김치(9) · 초코아이사바트(2) · 스승의날케이크(1.2.5.6) *963.0/34.2/219.9/5.0	<ul style="list-style-type: none"> · 양념후레이크밥(1.2.5.6.9.16.18) · 오이냉국 · 비빔면채소무침(1.5.6) · 배추김치(9) · 샤인머스켓아이스티 · 불고기버거(1.2.5.6.10.12.15.16.18) *858.8/24.4/347.1/4.6	부처님 오신 날	<ul style="list-style-type: none"> · 강황쌀밥 · 햄모듬찌개(1.2.5.6.9.10.15.16) · 야채계란말이(1.5.12) · 갈치카레구이(2.5.6.12.16.18) · 배추김치(9) · 자두맛음료 *909.5/41.0/156.5/3.6	<ul style="list-style-type: none"> · 잡곡밥(5) · 어묵국(1.5.6) · 닭볶음탕(5.6.15) · 크림소스스파게티(1.2.5.6.10.16) · 배추김치(9) · 바삭크림지(1.2.5.6) *910.2/42.4/169.9/3.0
20 Mon	21 Tue	22 Wed	23 Thu	24 Fri
<ul style="list-style-type: none"> · 잡곡밥(5) · 돈육김치찌개(5.6.9.10) · 안동식찜닭(5.6.15) · 미역줄기볶음(5) · 배추김치(9) · 크레이프케이크(1.2.5.6) *896.4/44.4/487.6/5.6	<ul style="list-style-type: none"> · 검정쌀밥 · 돼지국밥(2.5.6.10) · 부추겉절이 · 감자채전(1.5.6.10) · 깍두기(9) · 오렌지 *877.7/45.7/179.6/4.6	<ul style="list-style-type: none"> · 목살필라프(1.2.5.6.10.12.16.18) · 유부잔미역국(5.6) · 토마토미트볼스파게티(1.2.5.6.10.12.15.16) · 배추김치(9) · 샤인머스켓음료(2) · 양상추샐러드(1.2.5.6.12) *918.2/40.6/290.7/3.6	<ul style="list-style-type: none"> · 찰기장밥 · 바지락된장찌개(5.6.18) · 보쌈(5.6.10) · 비빔막국수(3.5.6) · 배추김치(9) · 친한경상주쌈(5.6.13) *815.9/54.9/103.7/9.2	<ul style="list-style-type: none"> · 오징어뽕밥(1.2.5.6.10.13.15.16.17.18) · 계란파국(1.5.6.7.18) · 청포묵무침 · 배추김치(9) · 우유미숫가루(2.5) · 생크림크로플(1.2.5.6) *896.1/39.9/219.7/2.6
27 Mon	28 Tue	29 Wed	30 Thu	31 Fri
<ul style="list-style-type: none"> · 차수수밥 · 동태찌개(5.6) · 파리고추어묵조림(1.5.6) · 간장볼고기(5.6.10.16.17) · 배추김치(9) · 찹쌀도넛(5.6) *887.5/57.3/234.3/5.0	<ul style="list-style-type: none"> · 찰보리밥 · 우거지감자탕(5.6.9.10) · 스팸김치볶음(9.10) · 깍두기(9) · 수수부꾸미(5) · 파래김자반볶음 *885.3/37.0/212.4/4.0	<ul style="list-style-type: none"> · 비빔밥/약고추장(1.5.6.10) · 아욱들깨된장국(5.6) · 단무지무침(1.5.6.8.9.12) · 배추김치(9) · 참외 *786.0/28.7/281.0/3.6	<ul style="list-style-type: none"> · 찰기장밥 · 파육개장(1.5.6.16) · 오징어어묵무침(1.5.6.17) · 참나물무침(5.6) · 후라이드치킨(2.5.6.15) · 총각김치(9) *896.2/44.9/205.1/3.7	<ul style="list-style-type: none"> · 잡곡밥(5) · 감자된장찌개(5.6) · 안동찜닭(5.6.15) · 국물떡볶이(1.5.6) · 김말이+단호박튀김(1.5.6.12.16) · 배추김치(9) *926.4/32.9/208.7/9.5
*에너지/단백질/칼슘/철 식재료 원산지 및 영양량 표시 정보 : 고창고등학교홈페이지(http://gochang.hs.kr) → 게시판 → 급식게시판 식단(식재료), 원산지는 학사일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의해 변경될 수 있습니다. 변경 시 식생활관 게시판에 공지합니다. 식재료원산지 쇠고기(종류):국내산(한우)/쇠고기가공품:국내산/돼지고기,베이컨외가공품:국내산/베이컨/외국산/닭고기,가공품:국내산/오리고기,가공품:국내산/양고기,가공품:호주산/쌀,가공품:국내산/배추,가공품:국내산/고춧가루,가공품:국내산/콩,가공품:국내산/넙치,가공품:국내산/조피볼락,가공품:국내산/참돔,가공품:국내산/미꾸라지,가공품:국내산/뱀장어,가공품:국내산/낙지,가공품:베트남산/명태:러시아산/명태:베트남산/고등어,가공품:국내산/갈치,가공품:세네갈산/오징어:국내산/오징어가공품:페루산/꽃게,가공품:국내산/참조기,가공품:국내산/다랑어,가공품:원양산/아귀,가공품:국내산/주꾸미,가공품:베트남산/가리비,가공품:국내산/우렁쉥이,가공품:국내산/전복,가공품:국내산/방어,가공품:국내산/부세,가공품:국내산				