



## 음식물 쓰레기란

▶ 음식물쓰레기란 식품의 생산, 유통, 가공, 조리과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기와 먹고 남긴 음식찌꺼기 등을 말합니다.

## 음식물쓰레기 발생량

▶ 국내에서 발생하는 음식물쓰레기는 하루 1만4천여톤(2010년 기준), 국민 1인당 음식물쓰레기 발생량은 0.28kg (2010년 기준)으로 프랑스 0.16kg, 스웨덴 0.086kg 등 선진국에 비해 많은 편입니다.



## 음식물쓰레기로 인한 문제



- ▶ 환경훼손
  - 에너지 낭비 및 온실가스 배출
  - 수거/처리 시 악취 발생
  - 고농도 폐수로 수질오염 및 해양배출 금지로 처리 어려움



- ▶ 경제적 낭비
  - 식량자원가치 연간 약 20조원 (10년 기준)
  - 처리비용 8천억원 이상

## 음식물쓰레기를 20% 줄이면?

- ▶ 전 국민 기준

에너지 연간

**18억 kwh 절약**



200리터들이 보일러류  
226만 드럼



39만가구  
겨울나기

## 음식물쓰레기 줄이기 실천방법

- ▶ 자신의 식사량에 맞게 적당량만 담기  
자율배식을 할 경우, 자신의 평소 식사량을 고려하여 적당량을 담습니다.
- ▶ 음식점에서 주문한 음식 남기지 않기  
음식점에서 꼭 먹을 만큼만 주문을 합니다.

출처 : [www.zero-foodwaste.or.kr](http://www.zero-foodwaste.or.kr) / [www.keep.go.kr](http://www.keep.go.kr)



# 8월 학교급식 식단 안내

## ❖ 알레르기정보

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우  
 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠  
 고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 등의 알레르기 유발식  
 품을 표시하였습니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는  
 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생은 식  
 생활관(☎561-2461)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대체할  
 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.

## ❖ 식재료 원산지 및 영양량 표시 정보

고창고등학교 홈페이지(<http://gochang.hs.kr>)→게시판→급식게시판

		1 <span style="color: green;">Thu</span>	2 <span style="color: blue;">Fri</span>	
3 <span style="color: pink;">Mon</span>	4 <span style="color: orange;">Tue</span>	5 <span style="color: yellow;">Wed</span>	6 <span style="color: green;">Thu</span>	
12 <span style="color: pink;">Mon</span>	13 <span style="color: orange;">Tue</span>	14 <span style="color: yellow;">Wed</span>	15 <span style="color: green;">Thu</span>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잡곡밥</li> <li>• 돼지국밥 5.6.9.10.</li> <li>• 수제탕수육 1.2.5.6.10.11.12.</li> <li>• 부추겉절이</li> <li>• 깍두기 9.</li> <li>• 포도맛젤리음료 5.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 차조밥</li> <li>• 동태찌개 5.9.</li> <li>• 김치전 1.5.6.9.</li> <li>• 모듬오븐구이 5.6.10.</li> <li>• 친환경상추쌈/오이 고추(자율) 5.6.</li> <li>• 배추김치 9.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 나시고랭볶음밥 1.5.6.9.10.12.16.18.</li> <li>• 유부팽이장국 5.6.9.</li> <li>• 닭바베큐구이 5.6.12.15.</li> <li>• 단무지무침</li> <li>• 배추김치 9.</li> <li>• 얼얼먹는야쿠르트 2.</li> </ul>	 <p style="text-align: center;">광 복 절</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잡곡밥</li> <li>• 김치콩나물국 5.9.</li> <li>• LA돼지갈비구이 5.6.10.12.</li> <li>• 열무비빔국수 3.5.6.9.</li> <li>• 깍두기 9.</li> </ul>
19 <span style="color: pink;">Mon</span>	20 <span style="color: orange;">Tue</span>	21 <span style="color: yellow;">Wed</span>	22 <span style="color: green;">Thu</span>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 버섯카로틴쌀밥</li> <li>• 황태떡국 1.5.6.9.</li> <li>• 육은지닭찜 5.6.9.15.</li> <li>• 파래참나물무침 5.6.</li> <li>• 배추김치 9.</li> <li>• 꼬마부시빵 /초코잼 1.2.5.6.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 찰기장밥</li> <li>• 햄모듬찌개 1.2.5.6.9.10.</li> <li>• 청포묵무침 5.</li> <li>• 오고노미야끼 1.2.5.6.9.10.12.17.</li> <li>• 깍두기 9.</li> <li>• 우유미숫가루 2.5.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 열무보리비빔밥 1.5.6.</li> <li>• 맑은콩나물국 5.</li> <li>• 콘치즈마요떡갈비 구이 1.2.3.5.6.10.15</li> <li>• 계란후라이 1.5.</li> <li>• 약고추장 5.6.</li> <li>• 파인맛음료(힘내파인애플씨) 5.13.</li> <li>• 배추김치 9.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쌀밥(자율)</li> <li>• 돈코츠라멘 1.5.6.10.16.18.</li> <li>• 깐풍코다리 1.5.6.</li> <li>• 양파간장절임 5.6.</li> <li>• 배추김치 9.</li> <li>• 조각과일(사과, 방울 토마토) 12.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현미찰쌀밥</li> <li>• 감자된장찌개 5.6.9.</li> <li>• 두부조림 5.6.10.12.</li> <li>• 고추장양념바삭볼고기 5.6.10.12.</li> <li>• 추러스핫도그/케첩 1.2.4.5.6.12.15.</li> <li>• 배추김치 9.</li> <li>• 친환경상추쌈/오이 고추(자율) 5.6.</li> </ul>
26 <span style="color: pink;">Mon</span>	27 <span style="color: orange;">Tue</span>	28 <span style="color: yellow;">Wed</span>	29 <span style="color: green;">Thu</span>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현미찰쌀밥</li> <li>• 순두부찌개 1.5.6.9.10.</li> <li>• 매콤달볼구이 1.2.5.6.10.15.16.</li> <li>• 어니언미니추러스 감자 1.2.5.6.12.</li> <li>• 배추김치 9.</li> <li>• 양상추샐러드 1.2.5.6.12.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 차조밥</li> <li>• 아욱된장국 5.6.</li> <li>• 편육/찰쌀순대 2.5.6.10.</li> <li>• 쫄면야채무침 5.6.</li> <li>• 양파간장절임 5.6.</li> <li>• 배추김치 9.</li> <li>• 친환경상추쌈 5.6.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 쌀밥(자율)</li> <li>• 메밀소바 3.5.6.9.</li> <li>• 우리밀통등심돈까스 1.2.5.6.10.12.15.16.</li> <li>• 양배추샐러드 1.2.5.6.16.</li> <li>• 배추김치 9.</li> <li>• 우리밀생크림오물렛 1.2.5.6.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 검정쌀밥</li> <li>• 말죽거리소고기 국밥 1.2.5.6.9.10.16.</li> <li>• 크림소스떡볶이 2.5.6.10.</li> <li>• 삼치카레구이 2.5.6.</li> <li>• 배추겉절이 9.</li> <li>• 깍두기 9.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 강황쌀밥</li> <li>• 닭만두곰탕 1.5.6.9.10.15.16.</li> <li>• 돈육맛초킹강정 1.2.5.6.10.11.12.15.16.</li> <li>• 배추된장무침 5.6.</li> <li>• 배추김치 9.</li> <li>• 포도</li> </ul>

※ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.