

줄일수록 좋아요, 세 살부터 어른까지 “빈 그릇 습관”

음식물 쓰레기를 줄이면, 지구환경이 살아나고 우리경제에 웃음꽃이 피니다.

우리가 먹다 남긴 밥이나 반찬은 잔반통에 버려져 쓰레기가 됩니다.
그런데 이 음식물쓰레기가 지구를 위협하는 골칫거리 대마왕이라는 사실을 아나요?
음식물쓰레기는 환경오염을 일으켜 지구에 사는 동물과 식물,
그리고 인류의 생존마저 위협하고 있습니다.
하나뿐인 지구를 위기에서 구하려면 모두가 힘을 모아 음식물쓰레기를 줄여야 합니다.
환경오염으로 멸종 위기에 빠진 북극곰을 구하고 싶은가요?
그럼 음식을 먹을 때 먹은 만큼 덜어 남김없이 먹는 습관을 들이세요.
여러분도 쓱쓱삭삭!
“빈 그릇”으로 지구를 지키는 영웅이 될 수 있습니다.



음식물쓰레기 정의와 문제점

음식물 쓰레기란 식품의 생산·유통·가공·조리 과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기와 먹고 남은 음식찌꺼기 등을 말하며 매년 전체 음식의 1/3이 버려져 연간 8천억원의 처리비용이 낭비되고 있습니다.

음식물쓰레기를 버리면...



- 에너지 낭비
- 온실가스 배출
- 수거·처리시 악취 발생
- 고농도, 폐수로 수질오염
→ 2013년부터 음폐수 해양배출 금지로 처리 곤란



- 식량자원 가치
→ 연간 20조원(2010년 기준)
- 처리비용 8천억 원



- 식량·곡물 자급률이 낮아져 농·축 수산물 수입증가
(식량자급률 50%, 곡물자급률 27%)
- 한식세계화에 걸림돌
(불필요하게 많은 반찬은 낭비적인 음식문화로 인식)

음식물쓰레기가 아닙니다. 분리해주세요.

발생단계에서 분리배출만 잘해도 30%이상 감량

음식물 쓰레기가 아니에요!!

- ✗ 소, 돼지, 닭 등의 털, 뼈다귀
- ✗ 조개, 회갑 등 패류 껍데기
- ✗ 호두, 밤 등 견과류의 껍데기와 복숭아, 감 등 핵과류의 씨, 망고 및 파인애플 등의 껍질
- ✗ 달걀, 오리알, 폐추리알 껍데기
- ✗ 볶파, 미나리 등의 뿌리, 양파, 생강 등의 껍질
- ✗ 고추씨, 옥수수대, 1회용 티백

생활 쓰레기 봉투에 담아 배출해 주세요

함께 실천해봅시다.

★ 급식실에서 이렇게 해봅시다.★

1. 음식을 먹을 때 감사하는 마음을 가진다.
2. 욕심을 부리지 말고 적당한 양을 배식 받는다.
3. 편식하는 습관을 버린다.
4. 배식 받은 음식은 남김없이 먹는다.
5. 음식물 쓰레기와 다른 쓰레기를 분리한다.



가정에서

- 최소한의 식재료만 구입합니다
- 식사량에 맞게 조리합니다
- 식재료는 투명한 용기에 넣어 냉정고에 보관합니다

음식점에서

- 남은 음식은 포장해줍니다
- 기본반찬 수는 줄이고 소형찬기에 담습니다
- 먹은 만큼 덜어먹을 수 있는 복합찬기를 사용합니다

자료출처 : 환경부, 한국환경공단

2024. 10. 31.

시흥가온중학교장[직인생략]