

그릇을 비우면 자연이 깨끗해집니다

음식물쓰레기를 줄여요!

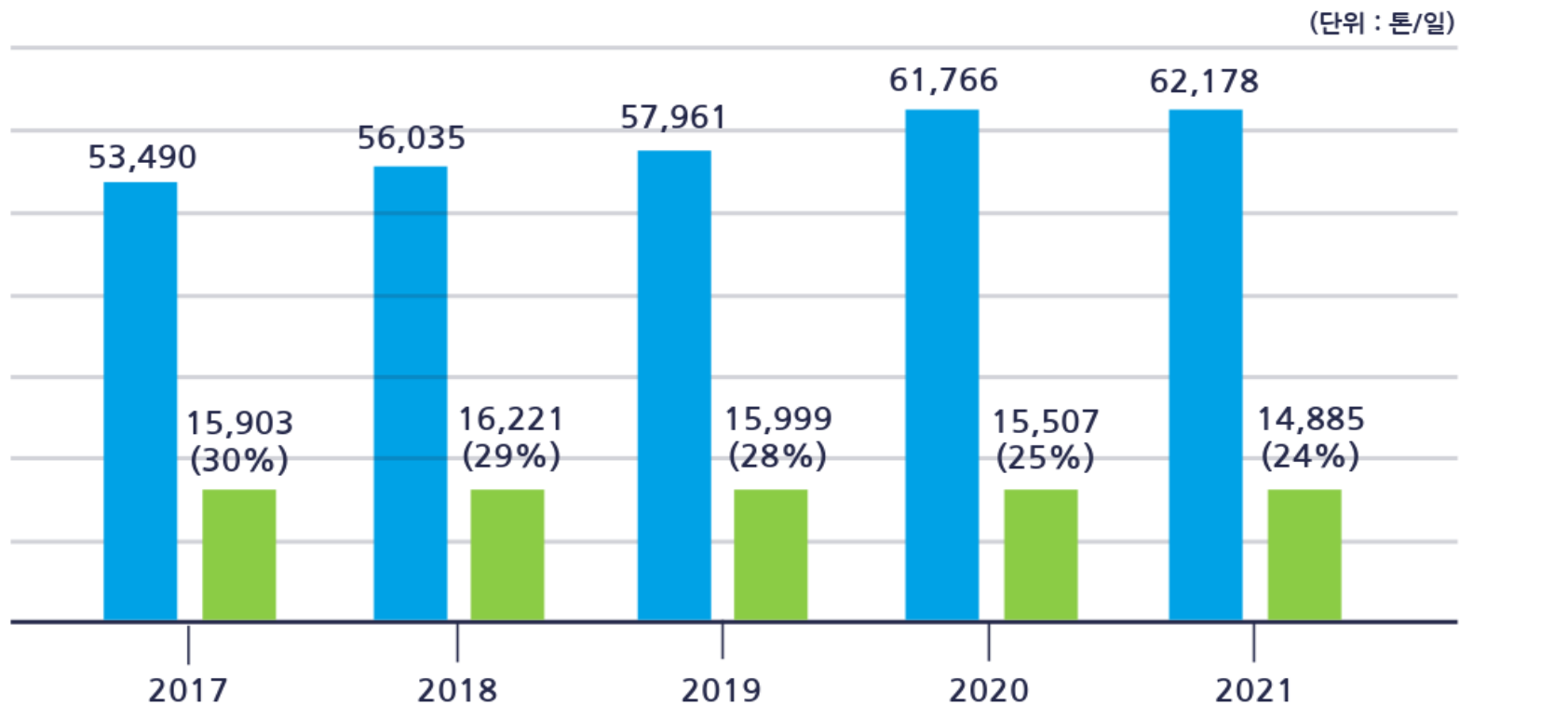




음식물쓰레기란 무엇일까요?

농촌이나 어촌에서 만들어진
 식품 중 우리가 먹지 않고 버린
아까운 식량자원이에요.

생활폐기물 대비 음식물쓰레기 발생량

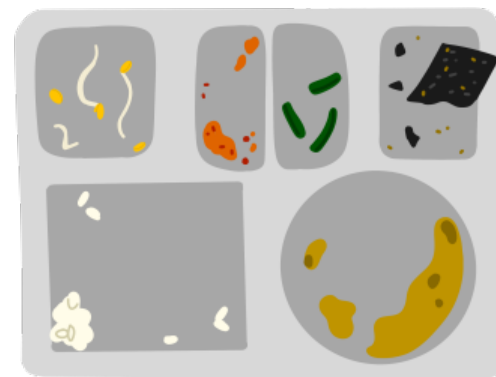




음식물쓰레기 어떤 것이 있을까요?

1

집이나 음식점에서 먹지
않고 남겨서 버린 음식물



2

채소, 과일, 생선 등을
다듬으면서 나오는 찌꺼기



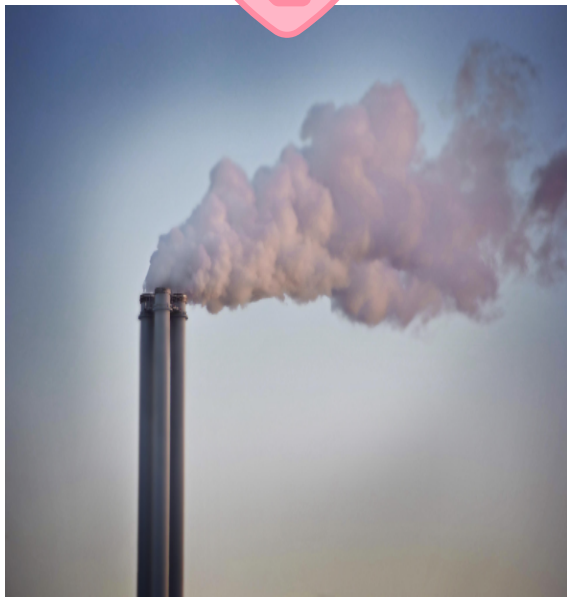
3

유통기한이 지난 음식물



음식물 쓰레기의 문제점

1



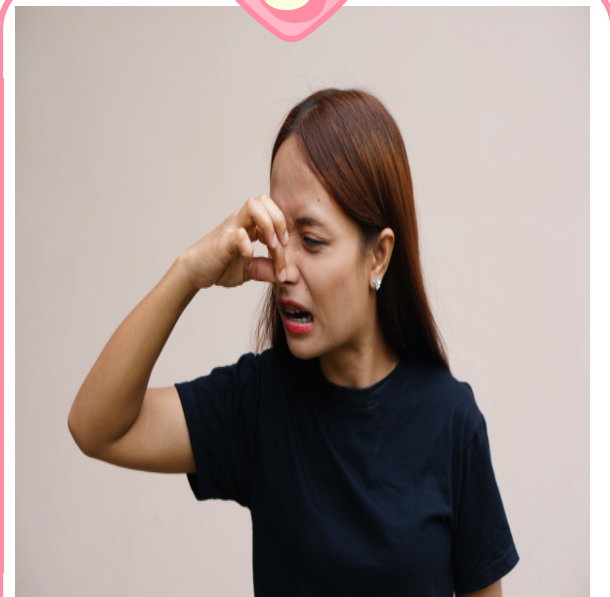
태우면 유해가스가 생겨
공기가 오염돼요.

2



땅에 묻으면 토양, 물이 오염
되고 파리, 모기 등이 생겨요.

3



냄새가 나고, 처리하는
비용이 많이 들어요.

음식물쓰레기는 가축사료로 재활용할 수 있지만,
플라스틱, 금속, 유독 물질 등이 섞일 경우
동물에게 해가 될 수도 있어요.





경기도영양교사회
GYEONGGI SOCIETY OF SCHOOL NUTRITION TEACHERS



더러워진 물을
물고기가 살 수 있는
맑은 물이 되게 하려면?



라면국물 1컵(150ml) = 깨끗한 물 5,000컵(750L)



김치국물 1컵(150ml) = 깨끗한 물 10,000컵(1,500L)

우유 1컵(150ml) = 깨끗한 물 50,000컵(7,500L)



의 물이 필요해요.



음식물 쓰레기를 줄이는 방법

가정에서



식단계획을 세워 필요한 식품만 구입해요.

냉장고에 넣을 땐 구입날짜 순서대로, 속이 보이는 그릇을 사용해요.

생식품은 바로 손질해서 조리하고 보관해요.

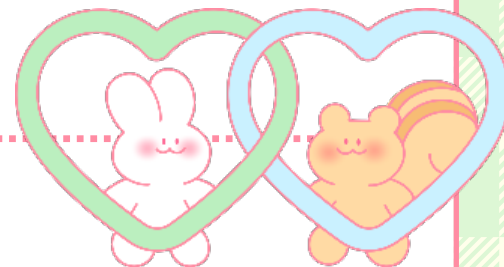
음식점에서

먹지 않을 음식은 미리 반납해요.

먹지 않을 후식은 사양해요.

나의 식사량을 미리 말해주어요.

그래도 남은 음식은 포장해서 집에 가져가요.





깨끗한 자연환경을 지키기 위해
우리 모두가 실천해야 합니다.

지구를 살리는 작은 힘!
나부터 실천해보아요.



경기도영양교사회
GYEONGGI SOCIETY OF SCHOOL NUTRITION TEACHERS