

학교 및 가정에서의 음식물쓰레기 줄이기

학교에서, 지역에서, 단체에서 음식물쓰레기 줄이기 운동이 한창입니다. 각자가 조금씩만 신경 쓰면 환경 오염도 줄이고, 자원낭비도 막을 수 있습니다. 학교 및 가정에서 할 수 있는 음식물쓰레기 줄이기 방안은 어떤 것이 있는지 알아보까요?

하나, 식단 계획 후 꼭 필요한 식품만을 적정량 구입하기.

필요이상의 식품을 구입하면 유효기간이 지나는 경우가 허다해 버리게 되는 일이 발생하게 된다.

둘, 선도가 좋은 식품 선택하기.

선도가 좋은 음식일수록 버리는 쓰레기가 적게 발생하며, 되도록 필요한 양 만큼만 소규모 단위로 구입해서 사용한다.

셋, 식사량을 감안해 알맞게 조리하기.

음식은 먹을 만큼 장만해서 음식쓰레기가 나오지 않도록 한다.

넷, 찌개류는 꼭 먹을 만큼만 조리하기.

찌개류 조리 시 냄비 크기에 맞춰 조리하는 경우 남겨지는 양이 많이 발생한다.

다섯, 식사 시 소형 찬그릇 사용하기.

소형 찬그릇을 이용하면 알맞게 덜어먹을 수 있어 음식쓰레기를 줄일 수 있다.

여섯, 음식점에서 남겨진 음식 청결하게 포장해서 싸오기.

음식점에서 남겨진 음식은 그대로 버려진다. 남은 음식을 싸오는 것은 부끄러운 일이 아니며, 당연한 권리를 찾는 올바른 식사문화다.

일곱, 결혼예식장 등에서 음식물을 접대하는 대신 간소한 답례품을 제공하기.

식사 시간대가 아닌 시간에 치러지는 결혼 예식 때는 음식물을 접대하는 대신 간소한 답례품을 제공해 음식물 쓰레기 발생을 줄인다.

여덟, 여행 시에는 도시락 준비하기.

야외에서 취사하는 경우 남은 음식은 그대로 산과 하천에 버리게 된다. 도시락을 준비하면 외식비용을 줄이는 것은 물론 환경오염을 예방하는 일석이조의 효과가 있다.

아홉, 음식쓰레기를 거름으로 만들어 사용하기.

음식물쓰레기를 집안 공터나 주말농장에서 발효제와 혼합해 일정기간 부숙시키면 유용한 거름으로 사용할 수 있다.

열, 음식쓰레기 분리 배출하기.

대규모 축산 농가, 퇴비 공장 및 사료공장 등에서 자원화가 용이하도록 이물질을 제거하고 물기를 없앤 후 분리 배출한다.

