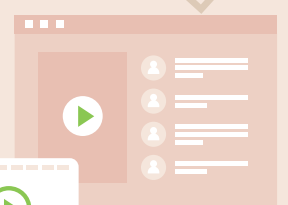




2019  
음식물쓰레기 줄이기

# UCC·웹툰 우수공모작

낭비 없는 음식문화 정착에 앞장서는  
당신이 '그린리더'입니다.





# CONTENTS



음식물쓰레기  
줄이기 공모전  
**UCC**

## 08

대상	오소민	08
최우수상	이필규	11
최우수상	안우진	14
우수상	최정민	20
우수상	윤지은	25
우수상	임채은	31

음식물쓰레기  
줄이기 공모전  
**웹툰**

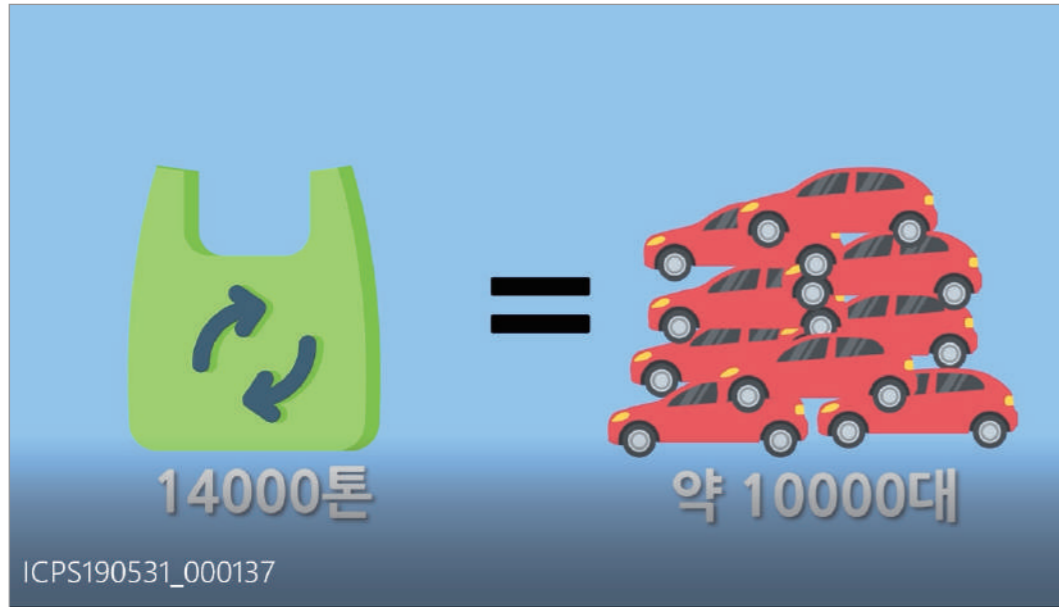
## 40

대상	고철민	40
최우수상	조은호	46
최우수상	송상엽	52
우수상	김성곤	57
우수상	이나원	64
우수상	김희진	68



음식물쓰레기  
줄이기 공모전  
**UCC**

대상 웃는접시 챌린지 | 오소민



하루 음식물쓰레기 발생량 14,000톤 약 1,0000대 차량의 무게와 같습니다.  
그래서 우리는 웃는 접시 챌린지를 시작하려합니다.



첫 번째 음식을 깨끗하게 다 먹는다.



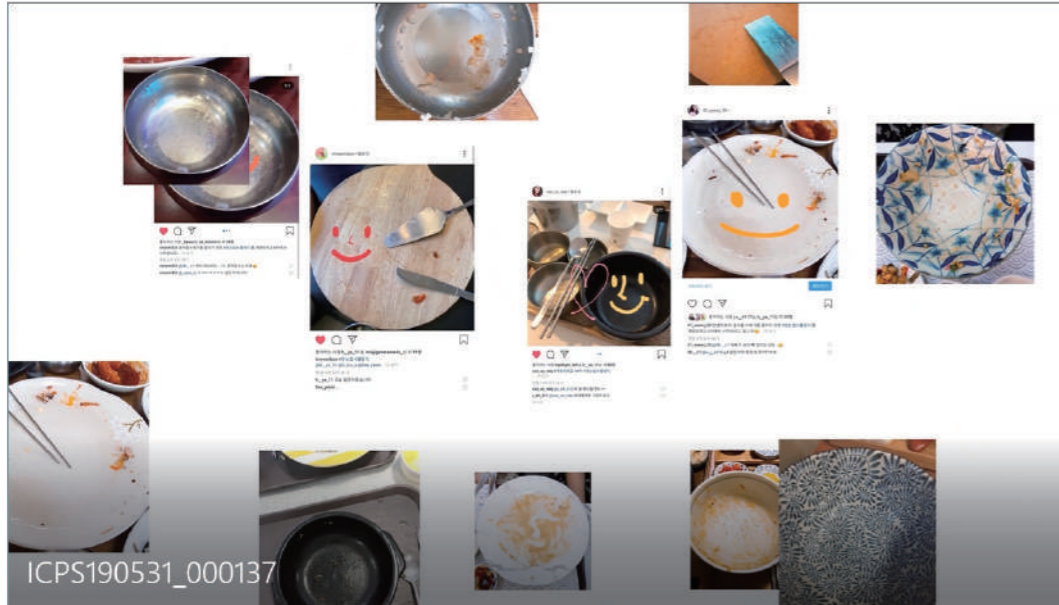
두 번째 빈 그릇을 사진으로 찍어 다양한 방법으로 웃는 얼굴을 그린다.



세 번째 SNS에 "#웃는 접시 챌린지"라는 해시태그와 함께 친구 3명을 태그해서 게시물 또는 스토리를 작성한다.



최우수상 ▶ 아름다운 대한민국을 만드는 '빈 그릇 교향곡' | 이필규, 홍승우, 오정림, 이훈동, 김승주



우리 모두 웃는 접시 챌린지에 동참하여 **행복한 빈 그릇들**을 만들어봅시다.

## #웃는접시챌린지

1. 음식을 다 먹는다!
2. 빈 그릇의 사진을 찍어 웃는얼굴로 만든다!
3. SNS에 #웃는접시챌린지 라는 해시태그와 함께 친구 세명을 태그해 게시한다!

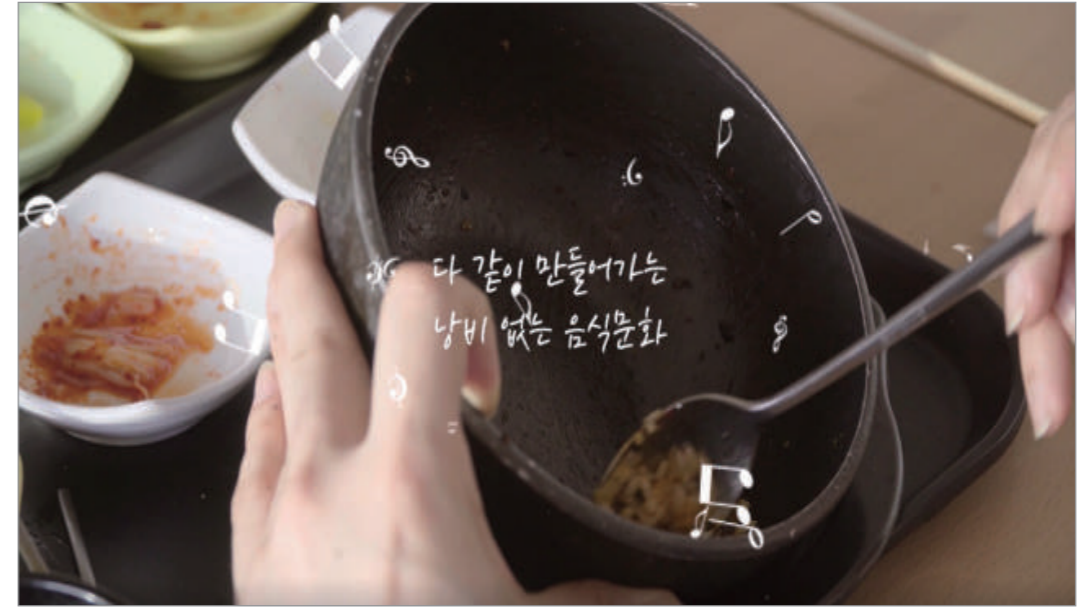
웃는 접시 챌린지 동참하는 방법



우리는 매일 식탁에서 **작은 연주회**를 합니다.



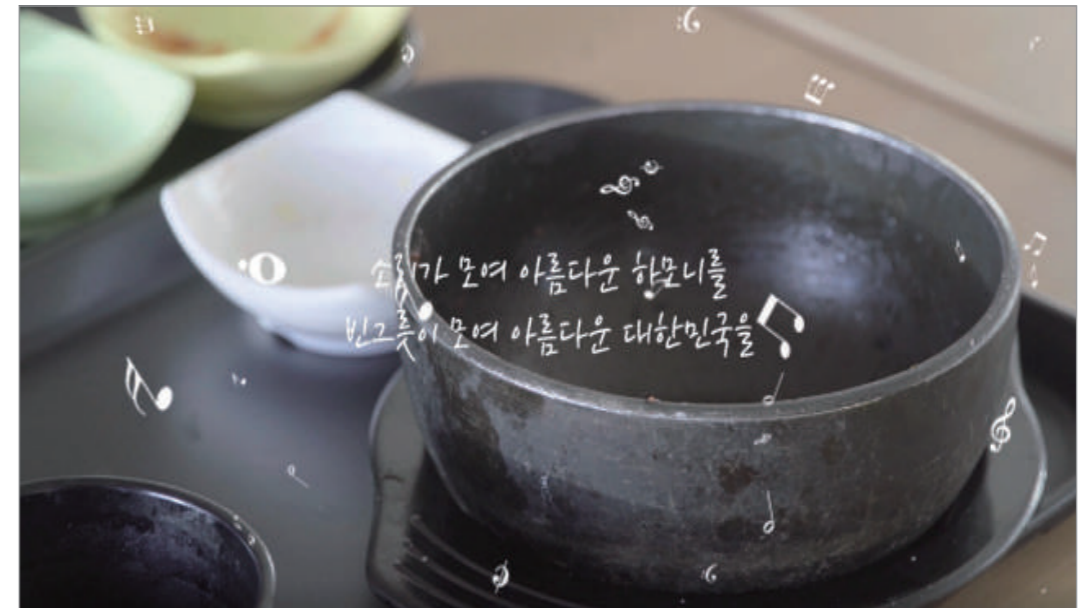
저마다 다른 악기로 펼쳐지는 **빈 그릇 교향곡**



다 같이 만들어가는 **낭비 없는 음식문화**



**여러분의 연주**를 들려주세요~

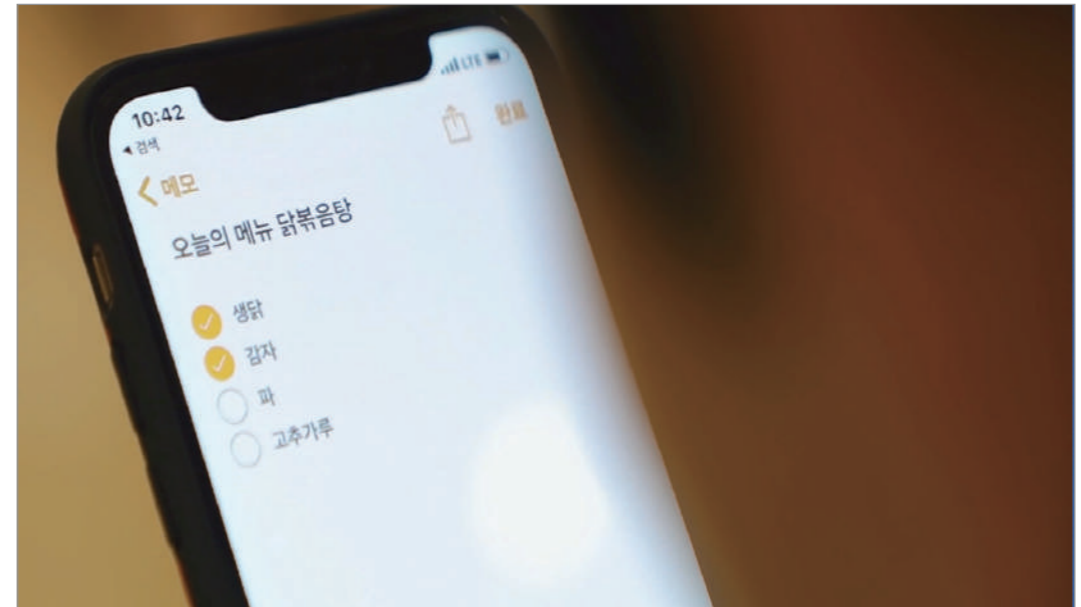


소리가 모여 **아름다운 하모니**를~ 빈그릇이 모여 **아름다운 대한민국**을~

최우수상 ▶ 음식물 쓰레기 줄이는 방법 SONG | 안우진



음식물쓰레기로 인해 생기는 많은 문제들



1. 장보기 전 식단 먼저 짜기



음식물 쓰레기를 줄이는 방법은



1-1. 필요한 것만 사기  
- 일주일 단위로 식단 구성 후 장보기



## 2 재료 확인 위한 투명 용기 사용

\*한 끼 분량으로 나누어 보관

### 2. 보관은 투명용기를 사용하여 안을 볼 수 있게 하기

- 한 끼 분량으로 나누어 보관



## 4 적정량 요리 계량 기구 사용

\*가족 식사량에 알맞은 양 맞추기

### 4. 계량 기구 사용하여 요리는 딱 먹을 만큼만

- 가족 식사량에 알맞은 양 맞추기



## 3 주기적으로 냉장고 정리

\*자투리 식재료는 따로 모아놓기

### 3. 냉장고는 주기적으로 계속해서 정리

- 자투리 식재료는 따로 모아놓기

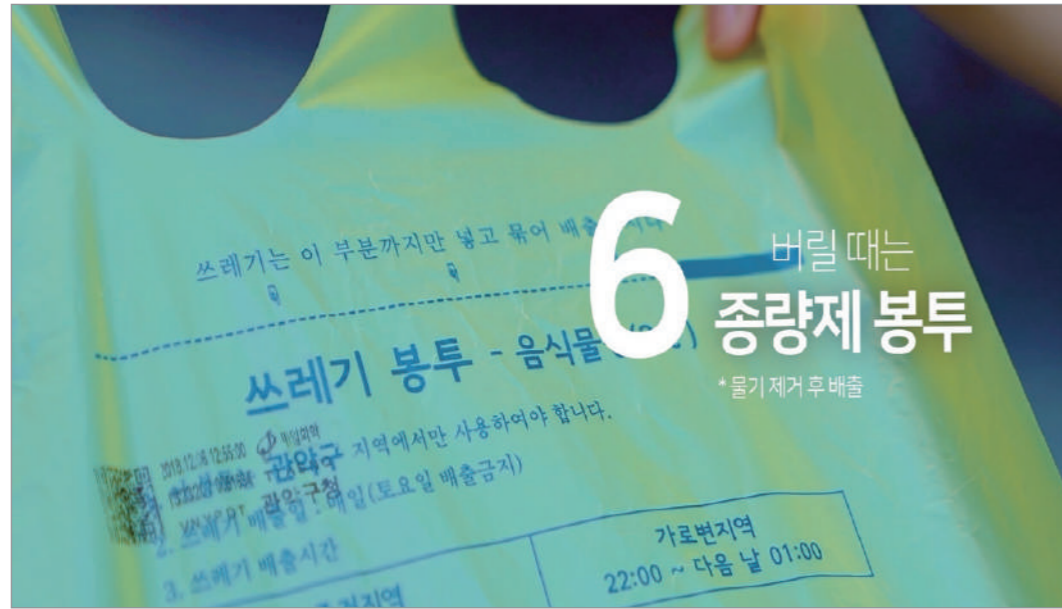


## 5 색다른 요리 도전 남은 재료 활용

\*식재료 껍질을 육수 등에 활용

### 5. 남은 음식으로 색다른 요리하기

- 식재료 껍질을 육수 등에 활용



### 6. 버릴 때는 종량제 실시하기

- 물기 제거 후 배출



우리 살기 더 좋게해요.



낭비 없는 음식문화를 만들어서

우수상

똑같은 단어, 다른 변화 | 손다희, 최정민



담지 말고 (담으)세요  
- 먹을 만큼만 담아요.

남기지 말고 (남기)세요  
- 필요한 물품을 메모에 남겨요.



**줄이지 말고 (줄이)세요**

- 물기 제거로 냄새를 줄여요.

**버리지 말고 (버리)세요**

- 일반쓰레기는 분리해서 버려요.(달걀 껍데기, 어패류 껍데기, 육류의 뼈 등)

우수상 ▶ 딱 맞는 식탁 | 윤지은



우리의 실천으로 지구를 아름답게. 이제 당신의 차례입니다.



딱 맞는 열쇠가 자물쇠를 엽니다.



딱 맞는 신발이 편합니다.



딱 맞는 식탁이 푸릅니다.



그릇 속 에너지와 자원이



그릇 속 에너지와 자원이 버려지지 않도록

그릇 속 에너지와 자원이 버려지지 않도록



딱 맞게  
차려서



남김없이  
비워주세요!

딱 맞게 차려서 남김없이 비워주세요!

우수상 | 우리 학교 잔반 없애기 프로젝트 | 임채은



우리의 빈 그릇 속에서 환경은 이어집니다.



내일의 환경을 차려요. 딱 맞는 식탁





윤다애/19  
막상 먹다보니까 다 못 먹어서 남기게 되는 것 같아요.

막상 먹다보니까 다 못 먹어서 남기게 되는 것 같아요.



최일근/19  
그냥 습관처럼 남기는 거 같아요.

그냥 습관처럼 남기는 것 같아요.



정말 속상하고 어떻게 해야 할지 모르겠어요.



영양사 선생님 주최하에이루어진 잔반 없애기 이벤트



앞으로도 많이 자주 이런 이벤트를 해야겠습니다.



앞으로 잔반 안 남기기! 파이팅!



깨끗이 먹어야겠다는 생각을 했습니다.



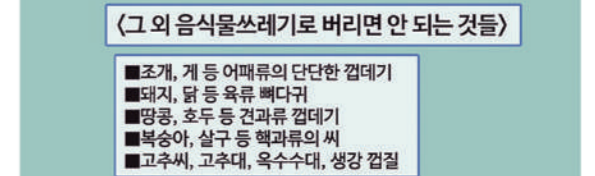
음식물쓰레기  
줄이기 공모전  
**웹툰**

대상 요리기술 | 고철민



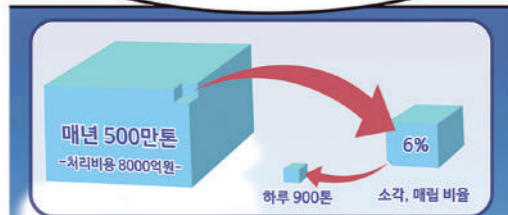


조리과정에서 발생한 일반쓰레기를 음식물쓰레기와 함께 버리셨죠?





우리나라에서만 매년 500만톤 정도의 음식물쓰레기가 나오는데 이를 처리하는 비용만 매년 8000억원이나 들어요. 소각하거나 매립하는 비용은 6%정도지만 그 양만해도 하루 평균 900톤이 넘습니다.



**매일매일 900톤이 소각하면 다이옥신! 매립하면 온실가스!**



숫자만 본다면 그렇죠. 하지만 이 숫자에는 함정이 숨어있어요.

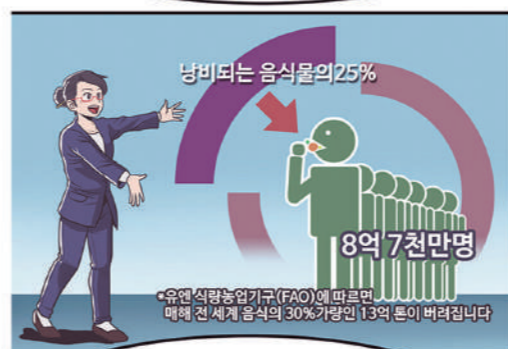
재활용 처리되는 음식물쓰레기 중에서 실제로 사료와 퇴비로 재활용되는 양은 재활용 처리량의 30%밖에 되지 않아요.



음식물쓰레기에 섞어서 배출한 일반쓰레기들이 재활용을 어렵게 만드는 원인이죠. 현장에서 다시 분류하기에는 인력과 자원과 시간의 낭비가 생기구요.



조리과정뿐 아니라 경작단계부터 유통단계까지 음식물쓰레기는 꾸준히 발생하는데, 전 세계에서 낭비되어 버려지는 음식물의 25%만 제대로 활용해도 8억 7000만 명에게 음식을 공급할 수 있어요.



우리나라는 해외 식량 의존도가 75%에 달하는데도 매일 1만 3000톤이 넘는 식품을 폐기하고 있으니 비용면에서도 큰 문제가 된다고 볼 수 있죠.



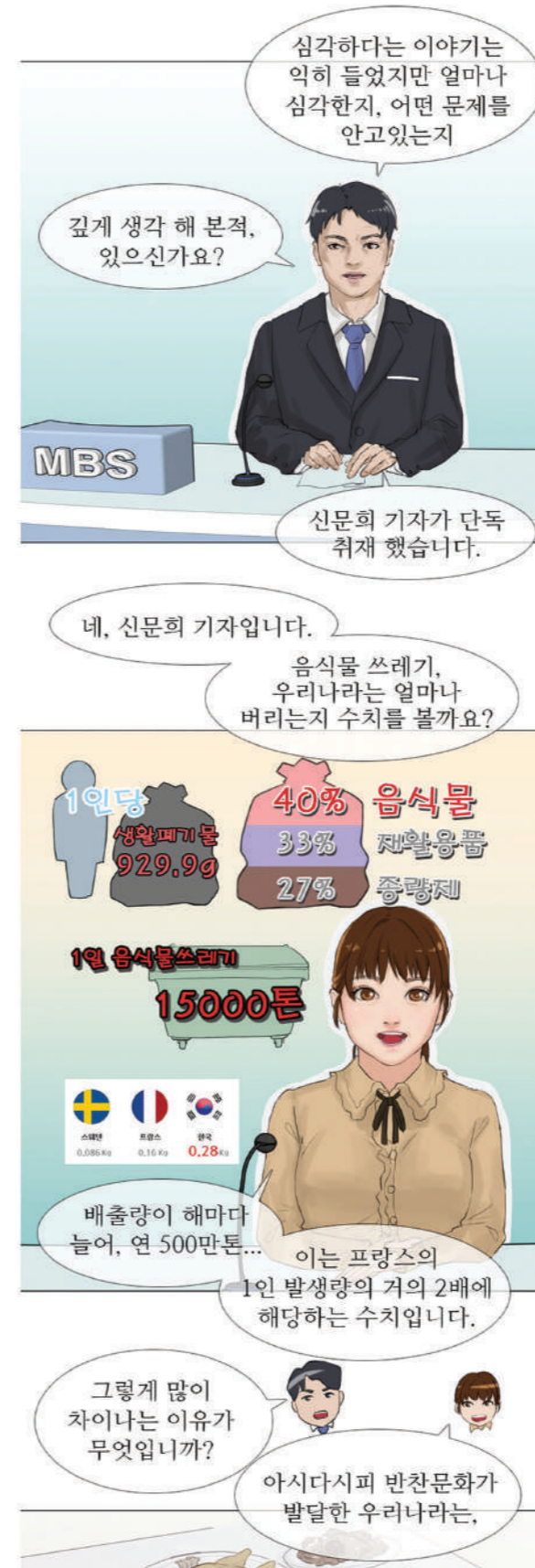
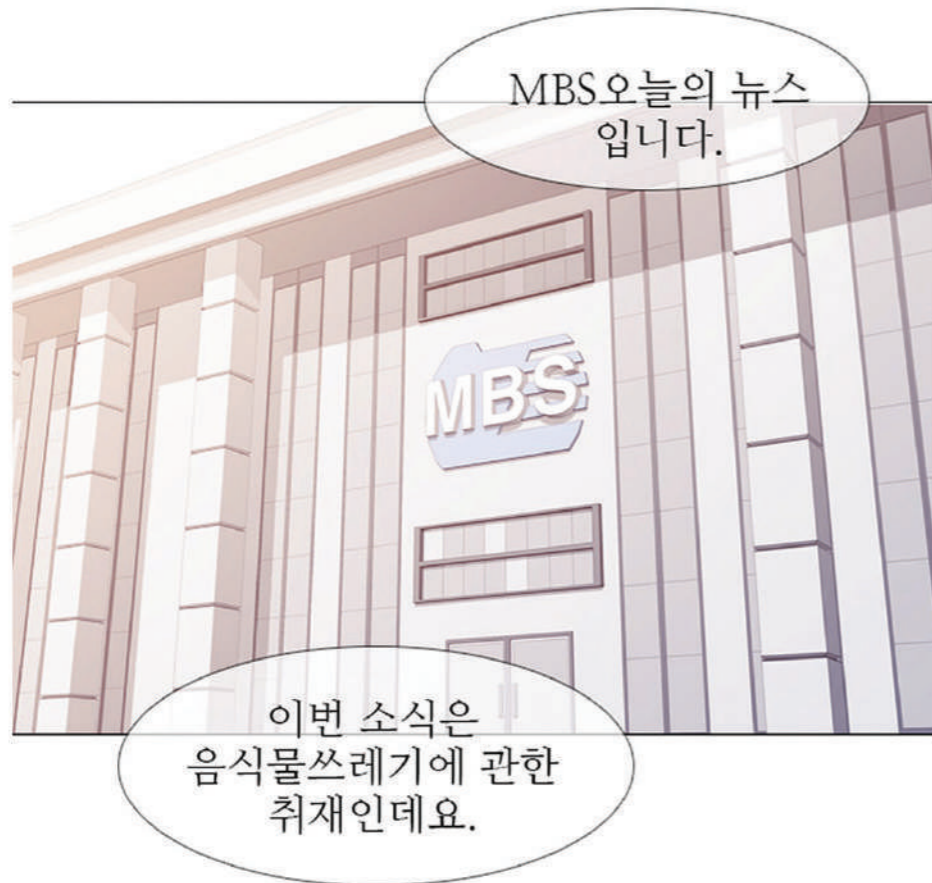
-끝-

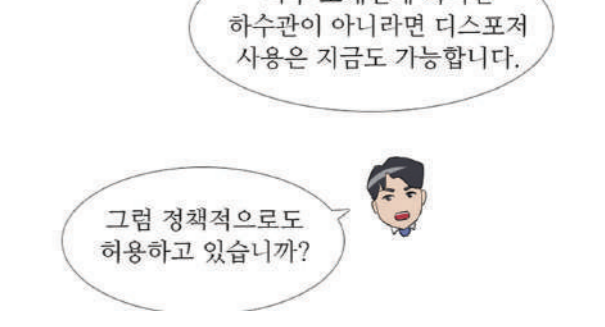
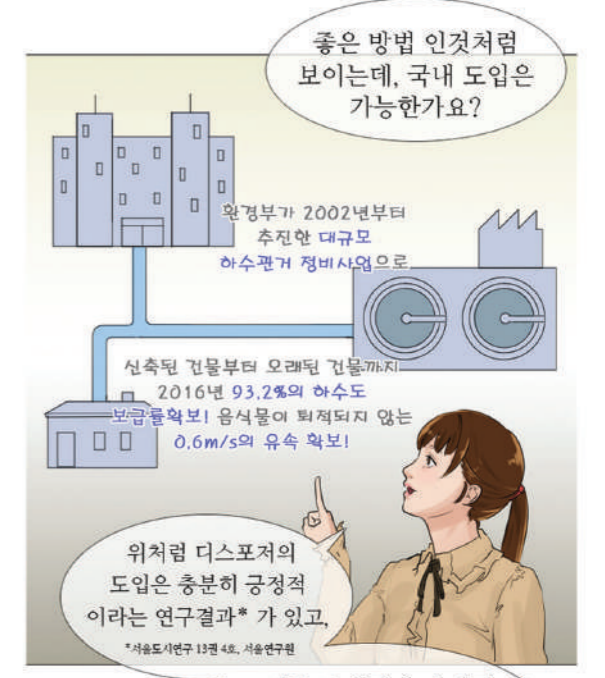
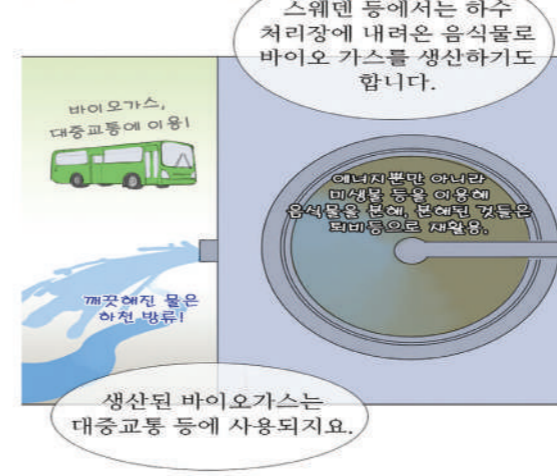
최우수상 → 오늘의 뉴스 음식물 쓰레기 | 조은호

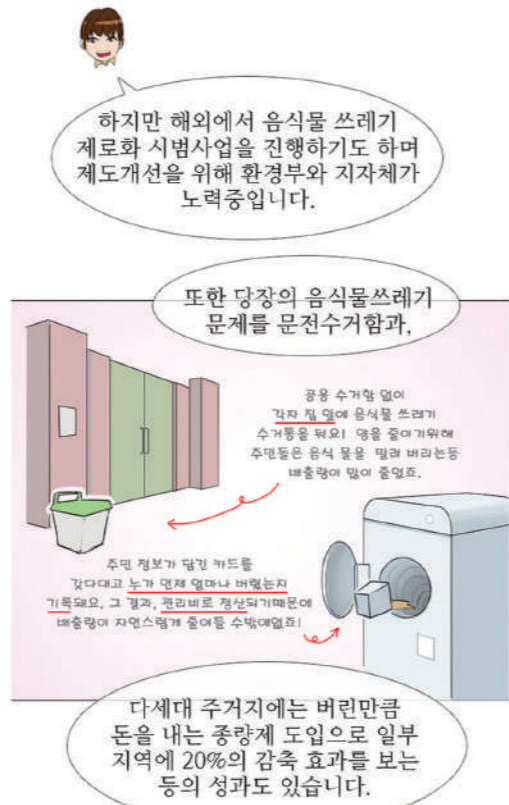
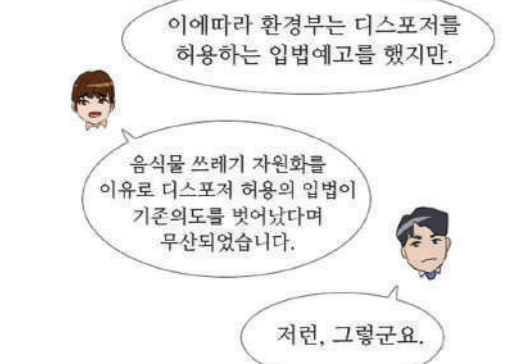
# 오늘의 뉴스

글/그림 조은호

## 음식물 쓰레기

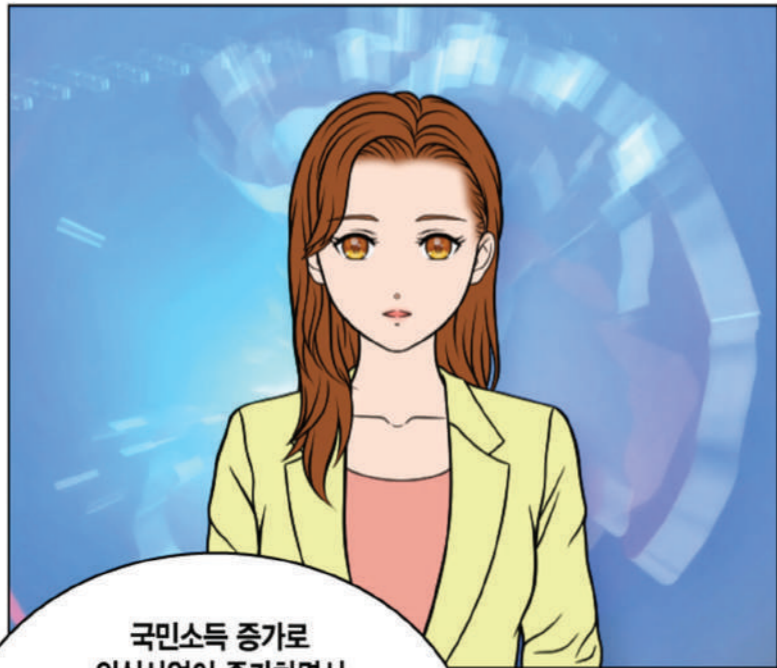






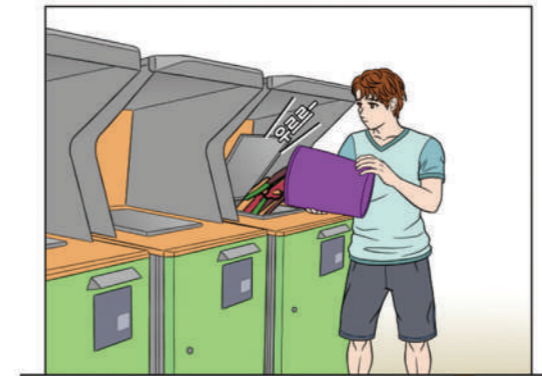
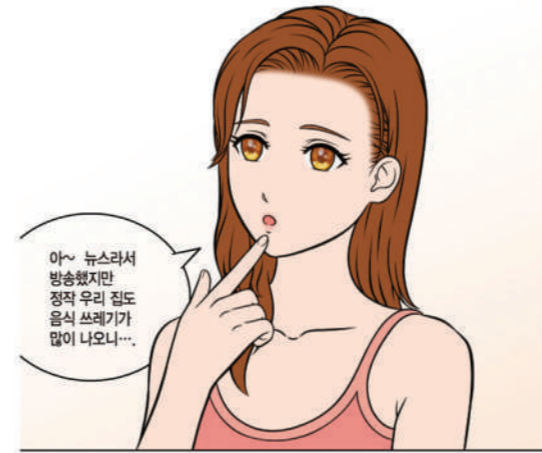
최우수상 알뜰살림 음식물쓰레기 줄이기 | 송상엽

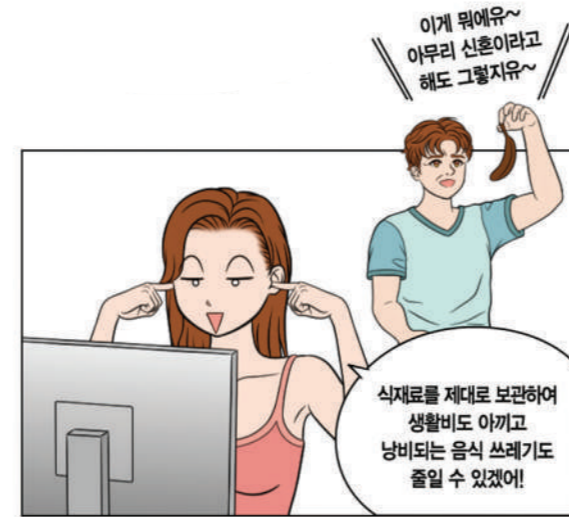
# 알뜰살림 음식물 쓰레기 줄이기!



국민소득 증가로  
외식사업이 증가하면서  
음식 쓰레기양이 점점 증가하고 있습니다.  
음식물 쓰레기의 20%를 줄일 경우,  
연간 18억kwh 에너지를 절약하고,  
온실가스 177만 톤 CO2e  
감소시킬 수 있다고 합니다...

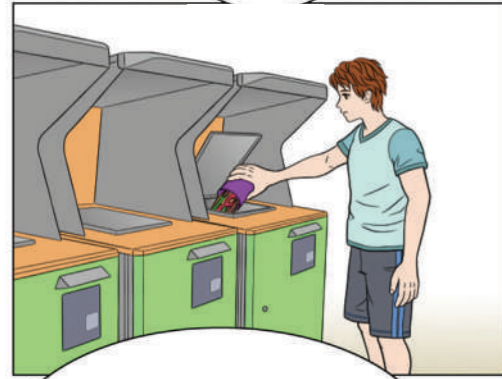
음식물의 7분의 1이  
쓰레기로 버려지는데요.  
이로 인해 경제적 손실이  
연간 20조 원 이상 발생하고  
음식물 쓰레기 처리 비용으로  
8천억 원 이상이 들어갑니다...



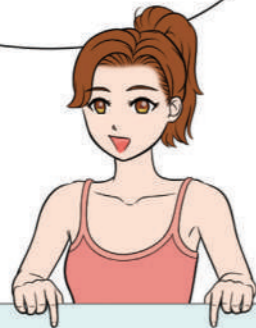


그린레시피? 음~ 꽤 맛있겠는데. 많이 사용되는 식재료를 사용해 만드는 음식들이군. 웬만하면 냉장고에 다 있는 재료들이네, 특별히 장 보러 나가지 않아도 되겠는걸!





우리 아파트는 RFID 종량제를 하고 있지. 적게 버리면 적게, 많이 버리면 많이 수수료가 발생하지만, 음식물 쓰레기와 일반 쓰레기를 분류해서, 물기를 제거하고 버리면 음식물 쓰레기양을 줄여서 처리 비용을 절약할 수 있지!



**음식물쓰레기가 아닌것들**

채소류	쪽파, 대파, 미나리 등의 '뿌리', 고추씨, 고추대 양파, 마늘, 생강, 옥수수등의 '껍질', 옥수수대
과일류	호두, 도토리 등의 '딱딱한 껍데기' 복숭아, 살구, 감 등 핵과류의 '씨'
곡류	왕겨(벼의 겉겨)
육류	소, 돼지, 닭 등의 '털과 뼈다귀'
어패류	조개, 소라, 전복, 멍게, 굴 등의 '껍데기' 게, 가재 등 '갑각류의 껍데기', 생선뼈
기타	계란 등 '알껍데기', 각종 '차류' '피꺼기', 한약재 '피꺼기'

\* 자세한 사항은 지자체별 홈페이지 참조



우수상

달인부부가 알려주는 음식물쓰레기 줄이기 꿀팁 | 김성곤, 오지영

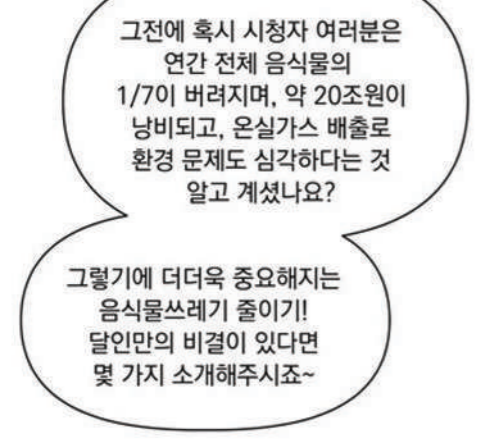
**달인부부가 알려주는 음식물쓰레기 줄이기 꿀팁**

안녕하세요!  
〈낭비없는 음식문화 만들기〉  
진행을 맡은 김지윤입니다.

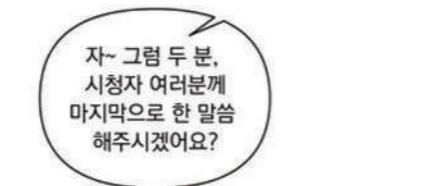
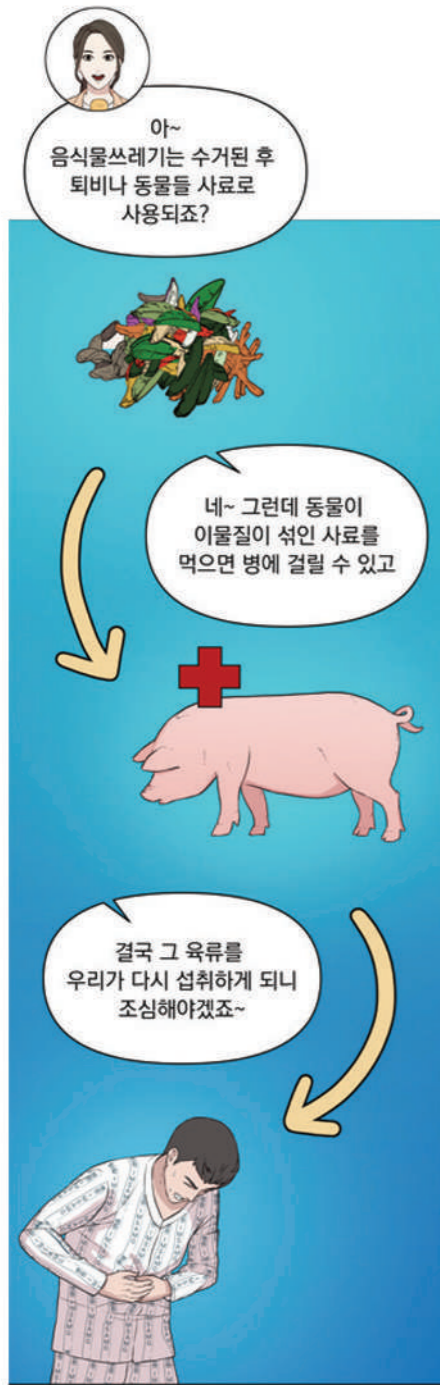


오늘은 마트에서 만난  
두 달인과 함께  
음식물쓰레기 줄이기 꿀팁을  
직접 배워보겠습니다.

달인 두 분 시청자 분들께  
소개 부탁드립니다~



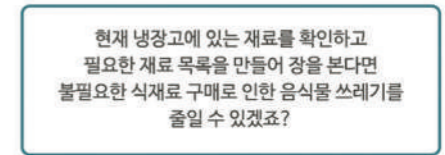
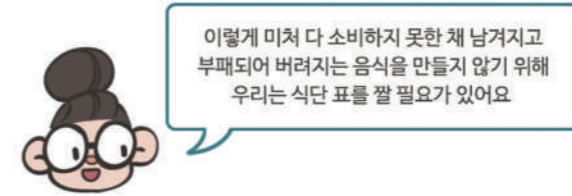




우수상 ▶ **냉장고 속을 부탁해** | 이나원



# 냉장고 속을 부탁해!



이런 불투명한 밀폐용기에 음식을 담으면 안에 뭐가 있는지 확인하기 어렵기 때문에 이렇게 제때 섭취하지 못한 채 음식물 쓰레기가 되어 버려지는 경우가 많아요

앗! 맞아요 남은 배달음식을 보관했다가 먹기 위해 종종 밀폐용기에 넣어놓는데, 안에 뭘 넣어놨는지 잊어버리고 먹지 못한 적이 많았어요



그래요 그래서 뚜껑이나 전체가 투명한 밀폐용기를 사용하면 어떤 반찬이 어디에 담겨있는지, 어느정도의 양이 남아있는지 육안으로 쉽게 확인할 수 있고 음식의 신선도를 수시로 체크할 수 있어요

자 그럼 냉동고의 상태를 한번 살펴볼까요? 역시나 유통기한이 지난 음식들과 먹다 남은 음식물이 뒤섞여있네요

아니 그런데 저 봉지는! 음식물 쓰레기 아닌가요?

이걸 왜 냉동실에 보관한 거죠?

냉동실에 얼려서 보관하면 악취도 줄어 들고 세균들도 죽는다고 들었는데 혹시 잘못되었나요?

이미 부패가 시작된 음식물 쓰레기를 냉동고에 넣어 보관하는 것은 위험해요! 저온에서도 죽지 않는 균들도 있을 뿐만 아니라 제대로 밀폐해서 넣어놓지 않는다면 주변 음식물에 죽지 않은 균들과 악취가 스며들어서 오염될 수 있기 때문이에요

헉! 그리고 보니 저번에는 새로 넣은 재료에 냄새가 배어서 먹지도 못하고 버린 적도 있어요



음식물 쓰레기 봉지용 밀폐 홀더나 페트병을 재활용하면 음식물 쓰레기의 악취를 막을 수 있어요

**Best**

그리고 음식물 쓰레기를 오래 모아서 한 번에 버리기보단 본인에게 적절한 용량의 종량제 봉투를 구입해서 자주 음식물 쓰레기를 비워주는 게 제일 좋은 방법이겠죠?

우리나라의 음식물 쓰레기 배출량은 하루 약 13,000여 톤 그중 70%가 가정, 소형 음식점에서 발생돼요

**70%**

음식물 쓰레기는 수질을 오염시키고 온실가스를 배출하며 이런 음식물 쓰레기를 처리하기 위해 연간 8천억 원 이상의 처리 비용이 소모가 되고 있어요

이렇게 알맞게 음식을 사고 올바르게 보관하여 냉장고 속을 깨끗하게 유지하는 작은 변화는 음식물 쓰레기를 줄이기 위한 첫걸음이라고 할 수 있죠

네! 명심할게요!



우수상

엄마의 이중생활 | 김희진

# 엄마의 이중생활





음식물 쓰레기 줄이기 당신도 할 수 있습니다!



2019  
음식물쓰레기 줄이기  
**UCC·웹툰  
우수공모작**





낭비 없는 음식문화 정착에  
앞장서는 당신이 '그린리더'입니다.