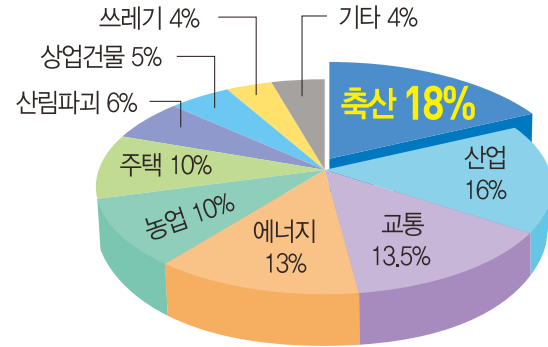


축산업과 온실가스,
기후위기로 돌아옵니다.

■ 육식이 배출하는 전세계 온실가스 비율

※ 출처 : 유엔식량농업기구(FAO) 보고서, 2006.



■ 축산업과 교통수단의 온실가스 비교



■ 지구온난화, 기후위기로 돌아옴



태풍



홍수



가뭄



폭염

탄소발자국을 줄이는 **채식급식!**

기후위기 극복을 위한 작지만 큰 시작,
충청북도교육청이 아이들과 함께 하겠습니다.



충북 청주시 서원구 청남로 1929(산남동 4-11)
www.cbe.go.kr

교육의 힘으로
행복한 세상

기후위기에 대응하는 학교급식

채식에서 답을 찾다!



온실가스로 인한 지구온난화

■ 기후변화의 가장 큰 이유?

- 온실가스로 인한 지구온난화 때문

■ 먹거리 분야의 온실가스 발생은 언제 어디서?

※ 출처 : 유엔식량농업기구(FAO) 보고서, 2006.
IGSD(거버넌스와 지속가능발전연구소), 2008.

이산화탄소

숲을 불태울 때,
화석연료로 만든 비료 생산 등
- 전체 발생량의 9% 내외 발생

메탄가스

소, 양의 장내 발효와 축산 분뇨
- 축산에서 전체 메탄의 30~40% 정도 발생

아산화질소

경작지와 목초지의 토양 미생물과
질소비료(화학비료, 축분비료)
- 전체 발생량의 65%가 축산업 때문

블랙카본

사료용 곡물 생산을 위해 숲을 불태울 때
발생하는 그을음(이산화탄소의 2,530배
온난화물질)

숲을 불태울 때 : 이산화탄소

소 방귀 : 메탄가스



화학·축분비료 : 이산화질소

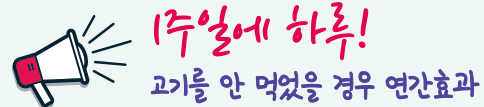
그을음 : 블랙카본

지구를 살리는 먹거리의 전환

■ 왜 채식을 해야 할까요?

- 지구가 건강해진다.
- 내 몸도 건강해진다.
- 가난한 나라 친구들도 먹을 것을 얻게 된다.
 - 전세계 곡물의 36%는 동물 사료로 사용
 - ※ 출처: 월드워치연구소 「지구환경보고서」, 2019.
- 동물들과 평화롭게 공존할 수 있다.

■ 육류 위주의 식생활을 개선해요.



차 500만대 스톱 효과



물 부족 문제 해결
(1인당 13만 2,400L 절약)



온실가스 배출량 억제
(1인당 2,268kg CO₂ 감축)



축산업의 기후변화 기여도 51% 이상

※ 출처: 보건복지부, 2014.

탄소발자국을 줄이는 채식급식의 날

■ 2021학년도부터 충북 도내 모든 학교가 월 1회 이상 「채식 급식의 날 (고기 없는 날)」을 운영합니다.



오늘은
채식한 DAYOU

(채식급식의 날 한대유)

식단작성 시 과일과 채소, 우유와 유제품, 동물의 알(계란 등)이나 해산물은 사용하고 고기(육류 및 육가공품)는 사용 제한 합니다.



‘채식급식의 날’ 단계적 확대 계획

도입기(2021)	확대기(2022)	정착기(2023)
<ul style="list-style-type: none"> • 채식급식 인식 전환 및 공감대 형성(홍보) • 채식급식의 날 월 1회 이상 	<ul style="list-style-type: none"> • 우수사례 공유 및 채식문화 확산 • 채식급식의 날 월 2회 이상 	<ul style="list-style-type: none"> • 기후위기에 대응하는 학교 급식 일반화 • 채식급식의 날 월 3회 이상

작지만 큰 시작, **채식급식!**

지구를 살리는 작은 실천, 모두 함께해요.

환경 **건강** **배려** 의 학교급식

영양·식생활교육 강화

■ 기후위기에 대응하는 채식교육



■ 채소와 친해지는 푸드브릿지 영양상담



■ 음식물쓰레기 줄이기 환경교육

- 매주 1일 이상 「잔반 없는날」 지정·운영 등 잔반을 남기지 않는 교육활동

■ 식품알레르기 예방교육

- 쇠고기, 돼지고기 등 식품 알레르기가 있는 학생이 원인 식품을 먹지 않도록 교육 및 「알레르기 유발 식품 표시제」 시행
- 학교급식 식품알레르기 표시 종류(19종)

- | | | |
|-------|--------------|-------------------------|
| ① 난류 | ⑧ 게 | ⑮ 닭고기 |
| ② 우유 | ⑨ 새우 | ⑯ 쇠고기 |
| ③ 메밀 | ⑩ 돼지고기 | ⑰ 오징어 |
| ④ 땅콩 | ⑪ 복숭아 | ⑱ 조개류
(굴, 전복, 홍합 포함) |
| ⑤ 대두 | ⑫ 토마토 | |
| ⑥ 밀 | ⑬ 아황산류(표시면장) | ⑲ 잣 |
| ⑦ 고등어 | ⑭ 호두 | |

채식식단 개발·보급

■ 기후위기에 대응하는 학교급식 채식식단을 개발·보급합니다. (영양교육연구회, 2021. 하반기)

- 성장기 아동의 균형잡힌 채식식단
- 학생들의 기호도를 높이는 채식식단

■ 균형잡힌 영양으로 채식도 맛있고, 즐겁게 먹을 수 있습니다.

학교급식 단백질 영양관리기준(1인 1식)			
성별	구분		단백질(g)
남	유치원생		7.1
	초등 학생	1~3학년	11.7
		4~6학년	16.7
	중 학생		20.0
	고등학생		21.7
여	초등 학생	1~3학년	11.7
		4~6학년	15.0
	중 학생		18.4
	고등학생		18.4

육류를 대체할 수 있는 주요 단백질 공급원 (가식부 100g당 단백질 함유량)

- 서리태(38.7g), 아몬드(23.4g), 새우(21.2g)
- 렌틸콩(21g), 연어(20.6g), 오징어(18.8g)
- 병아리콩(17.3g), 꽃게(16.2g), 귀리(14.3g)
- 낙지(13.0g), 메추리알(12.8g), 달걀(12.4g)
- 두부(9.6g), 완두콩(7.9g), 현미(6.2g), 순두부(5.8g)
- 콩나물(4.6g), 방울양배추(3.3g), 파슬리(3.2g)