



음식물쓰레기 구분 방법

퇴비나 동물과 가축의 사료로 재활용될 수 있으면 음식물쓰레기입니다. 수분이 적고 딱딱하거나 해로운 것은 일반 쓰레기 종량제 봉투로 배출합니다.

음식물 쓰레기가 아닌 것

	
양파, 마늘, 옥수수 등의 껍질	견과류 껍데기, 복숭아, 감 등 과실류의 씨
	
조개, 전복, 소라, 게 껍데기와 달걀 껍데기	소, 돼지, 닭 등의 동물의 뼈와 뼈, 생선 뼈
	
채소 뿌리, 줄기와 옥수수대	일회용 차 티백과 한약재 찌꺼기

음식물 쓰레기 배출요령

☺ 채소 껍질을 줄입니다.

✓ 무, 감자, 오이 등의 껍질은 칼로 깎는 것보다 전용 필터를 이용하여 최대한 얇게 깎으면 부피를 3분의 1정도는 줄일 수 있습니다.

☺ 물기를 뺀 버립니다.

✓ 망사로 된 봉투, 구멍이 뚫린 비닐에 넣어 물기를 충분히 뺀 뒤 베란다나 집 밖에 두어 완전히 말린 다음에 버리도록 합니다.

☺ 재료를 최대한 활용합니다.

✓ 피망, 고추 꼭지 등 먹지 않는 부분을 도려낼 때는 최소한의 부위만 도려내고, 되도록 많은 부분을 요리에 활용합니다.

☺ 남은 요리 재료는 또 다른 요리에 이용합니다.

✓ 무, 양파 등의 다듬고 남은 요리 재료는 버리지 말고 국물내는 데 넣으면 좋습니다. 양파 순은 파 대용으로 사용하고, 녹차를 우려낸 찌꺼기는 햇볕에 말린 후 냉장고 등에 넣어 탈취 효과를 얻을 수 있습니다.

식재료 재활용 방법

- ✓ 찻잎, 커피 찌꺼기를 재활용합니다.
- ✓ 과일 껍질을 재활용합니다.
- ✓ 쌀뜨물을 설거지할 때 이용하거나 화초에 주면 비료와 같은 효과를 내어 성장을 도와줍니다.
- ✓ 남은 청주는 멸치국물에 사용하면 비린내를 제거해주며, 김빠진 맥주는 불고기의 부드러운 맛을 내는 데 사용합니다.

음식물쓰레기 분류기준을 정확히 알려면?

지자체별로 음식물쓰레기 처리시설이 다르므로 분류기준도 다를 수 있습니다. 각 지역의 분류기준을 알려면 각 시·군·구 홈페이지를 참고하시기 바랍니다.



음식물 쓰레기 줄이기
기본원칙 3가지!

♻️ 수분 줄이기 ♯ 부피 줄이기 ♯ 배출요령 실천하기