

김장철 다량 배출되는 “채소쓰레기” 배출방법

김장철 부피가 많은 채소쓰레기는 **음식물 쓰레기 전용봉투**에 담아
배출하여 주시기 바랍니다.



일반쓰레기



흙 묻은 배추·무청 쪽파·대파 등의 ‘뿌리’
양파·마늘 등의 껍질 등

건조된 상태에서 잘게 썰어 부피 최소화 후
일반 쓰레기 종량제 봉투에 넣어 배출

음식물 쓰레기



배추, 절임배추, 무 등 일반적인 음식물 쓰레기

지푸라기, 노끈, 흙 등의 이물질 제거,
잘게 썰어 부피 최소화 후 물기 제거

**음식물 쓰레기 전용 용기(3L, 5L, 20L),
음식물쓰레기 종량제 봉투(20L)에 담아 배출**

사용시기 김장철(한시적 사용)
배출방법 음식물쓰레기 배출일에 전용봉투 사용
배출장소 내집 대문 앞
(공동주택의 경우 음식물쓰레기 전용 용기 옆)

구 입 처 쓰레기 종량제 봉투 판매소
봉투규격 20L(주황색)
배출기준 부피가 많은 채소쓰레기에 한함
*전용봉투 미사용시 수거하지 않습니다.





우리가 꼭 알아야 할 음식물 쓰레기 분리배출 요령!

올바른 음식물류 폐기물 분리배출을 통한 **쓰레기 감량화** 및 **자원순환 실천**에 협조바랍니다.

일반쓰레기 (음식물 쓰레기가 아닌 종류)

채소류



-쪽파, 대파, 미나리 등의 뿌리
고추씨, 고추대, 양파, 마늘, 생강,
옥수수 등의 껍질, 옥수수대

과일류



-호두, 밤, 땅콩, 도토리 등
딱딱한 껍데기
복숭아, 살구, 김, 등 핵과류의 씨

곡 류



-왕 겨 (벼의 겉겨)

육 류



-소, 돼지, 닭 등의 털과 뼈다귀

어패류



-조개, 소라, 전복, 멍게, 굴 등의 껍데기
게, 가재 등 갑각류의 껍데기
생선 뼈

기 타



-계란 등 일껍데기
각종 차류 찌꺼기, 한약재 찌꺼기



구매/보관

- 일주일 단위로 식단 구성
- 장보기 전 필요한 품목 메모
- 소포장 제품 구입
- 장 본 후 바로 손질



조리/식사

- 외식할 때 미리 집에 알려주기
- 가족 식사량에 맞게 요리
- 멸치, 건새우 등 건재료는
갈아서 조리
- 소형그릇에 덜어먹기
- 과일 껍질째 먹기



잔식활용

- 식재료 껍질을 육수 등에 활용
- 남은 음식으로 다른 요리 도전
- 냉장고 속 자투리 식재료 활용

