



2022학년도
7~8월

학교급식소식

웃터골초등학교

• 문의처 : 급식관리실 ☎070-7096-7717

• 학교홈페이지: <http://www.usturgol.es.kr>

<로컬푸드> 너는 어디서 왔니?

음식의 거리

로컬푸드와 푸드마일리지(음식의 거리)란?

로컬푸드(local food)란 장거리 운송 과정을 거치지 않은, 그 지역에서 생산된 식재료를 로컬푸드라고 합니다. 또한 푸드 마일리지(food mileage)는 식품이 생산된 곳에서 소비자의 식탁에 오르기까지의 이동 거리를 말합니다.

식품의 이동과 기후환경 변화의 영향

세계화로 인하여 나라 간의 다양한 교류가 일어나고 있으며, 식품의 이동은 생산지에서 멀어지면서 생겨나는 신선도, 비행기나 선박으로 식품을 운반하면서 발생하는 탄소 배출 등의 문제가 기후환경 문제와 밀접하게 연관되어 있습니다. 기후 환경 변화에 적게 영향을 미치는 지역 로컬푸드에 관심을 가지며 무엇이 있는지 알아보고 구입합니다.

너는 어디서 왔니?

나라 간 음식의 거리(푸드 마일리지)는 어떻게 될까요?

음식	주 재료	원산지	원산지와 서울까지의 거리	중량	푸드 마일리지
밥	쌀	미국	9,604 km	100	960,400
밥	쌀	경기 이천	73 km	100	7,300
불고기	소고기	호주	8,324 km	200	1,664,800
불고기	소고기	강원 횡성	120 km	200	24,000
삼겹살	돼지고기	프랑스	9215 km	200	1,843,000
삼겹살	돼지고기	인천 강화도	58 km	200	11,600
포도	포도	칠레	20,480km	200	4,096,000
포도	포도	인천 제부도	63 km	200	12,600
오렌지	오렌지	캘리포니아	11,080 km	200	2,216,000
굴	굴	제주도	475 km	200	95,000

푸드 마일리지 : 음식이 이동하는 거리 × 중량(무게)

우리 지역에서 생산되는 로컬푸드

<ul style="list-style-type: none"> • 햇토미 : 시흥지역 호조벌에서 생산되는 고품질 쌀. 		<ul style="list-style-type: none"> • 연근 : 시흥의 토양(뽕)에서 자라 아리지 않고 단단하며 찰기가 있음. 	
<ul style="list-style-type: none"> • 시흥 포도 : 서해안 바닷바람과 햇빛을 받고 자라 포도의 향이 짙고 저장성이 좋음. 		<ul style="list-style-type: none"> • 미나리 : 신선도가 오래 유지되고 보관이 긴 편임. 독특한 향과 맛, 풍부한 무기질이 있음. 	