

문서번호	상생협력팀-149
보존기간	년
결재일자	2019.02.07
공개여부	부분공개(6)

★담당자	팀장	경영본부장	사장
			02/07
이민지	나선중	김종근	김경호
협 조			
감 사			

## 2019년도 식생활 교육 및 식문화 확산 추진 계획(안)

2019. 1



서울특별시농수산물공사

상생협력팀

## 2019년 식생활 교육 및 식문화 확산 추진 계획(안)

도매시장 기반의 다양한 식생활 교육 및 건강한 식문화 확산을 통한 시민의 식생활 개선에 기여하여 공기업으로써 공유가치 창출

### 1 추진 배경 및 경과

#### □ 추진 배경

- 국가 법정부적 차원의 식생활교육 확대 추세 부응
  - 만성질환 급증, 식품 안전사고, 음식물 쓰레기 등 먹거리에 기인한 각종 사회적 비용 증가
  - 정부 차원의 식생활교육 확대 추세(농식품부, 보건복지부, 식약청, 서울시 등)
- 공사의 핵심역량(먹거리)와 관련된 사회공헌 프로그램 추진으로 공기업으로써 공유가치 창출(CSV) 및 가락물 명소화 기여

#### □ 그동안 주요 추진경과

- 농식품부 식생활교육기관 제29호 지정('13.11)
  - '서울시농수산물공사 서울식생활시민학교' 자체 운영
- 특허청 상표 출원 등록('14.12) : 서울식생활시민학교 및 농식품큐레이터
- 가락물 쿠킹스튜디오 설치('15.12) : 조리 실습실 및 다이닝룸 구성, 24~30명 수용
- 서울 먹거리 마스터플랜 세부과제 참여('15~ 현재)
  - 한식 계승과 서울의 맛 즐기는 문화 확산(1개 과제), 도농상생 먹거리(1개 과제)
- 네이버 건강한 식문화 프로젝트 공동 협력 진행('17.8 ~'18.1)
- 시민 대상 식생활 개선 프로그램 운영
  - '16년 : 57회, 1,083명 / '17년 : 55회, 1,157명

## 2 '18년 추진성과 및 과제

### □ 운영 실적

- 건강한 식생활 실천 상설(정기) 프로그램 운영 : 총 63회, 1,115명
  - 전통 한식 교육(24회) : 계절한식, 떡볶이한식, 김치명인, 우리가족 첫 김치, 서울의 맛
  - 아동 식습관 형성 교육(14회) : 시장속동화요리, 어린이시장놀이
  - 사회취약계층 식생활 개선(5회) : 영양플러스, 지역아동 요리자립
  - 다양한 식문화 체험(20회) : 다문화요리, 소문난맛집따라하기, 요리일상의감각을깨우다 등
- 서울 먹거리 마스터플랜 세부과제(2개) 참여 지속
  - 한식 계승과 서울의 맛 즐기는 문화 확산(1개), 도농상생 먹거리(1개)
- 농식품(식생활) 전문가 양성과정 운영
  - 제6기 농식품큐레이터 양성 교육(10~11월) : 22명(기양성 148명)
  - 다문화 요리활동가 양성 교육(7~8월) : 11명(기양성 22명)
- 건강한 식생활(제철 농산물) 캠페인 실시 및 교육 콘텐츠 제작·홍보
  - 제7회 서울도시농업박람회 참여 : 110명, 질 좋은 참외 찾기, 경매사 경매이벤트 등
  - 장 이야기 특강 : 73명 참석, 전통장 담그는 법 숙성기간별 장맛 비교하기 등 체험
  - 품나는 채소 간단 레시피 북 제작배포 : 채소 8개 품목별 손질보관법 및 레시피 수록

### □ 추진 성과

- 다양한 테마 실습 프로그램 운영으로 건강한 식문화 확산 기여
  - 전통 식생활, 생애주기별 교육(아동, 취약계층), 이색 식문화 체험 등 다양한 테마의 실습 프로그램 운영으로 시민 식문화 체험 기회 확대 및 건강한 식생활 확산 기여
- 전문가 양성 및 각종 캠페인 실시로 식생활 교육 파급력 증대
  - 농식품큐레이터 양성, 식생활 개선(제철 농산물 소비 촉진) 캠페인 실시 등으로 직·간접적으로 시민의 식생활 개선을 유도하는 효과 증대

### □ 개선 과제

- 전 연령층을 대상으로 한 건강한 식생활 확산 방안 모색 필요
  - 교육 수혜가 프로그램 참가자(30~40대 여성 주부층)에 한정되는 점에 대한 확산방안 필요
  - 다양한 연령층 맞춤형 프로그램 운영, 식생활 사각지대에 있는 취약계층 요리 자립, 온라인 캠페인 전개 등 전 시민층에게 식생활 교육 효과를 파급시킬 수 있는 방안 지속 발굴
  - 이색 식문화 체험 기회 확대를 통한 다문화 요리활동가 자립 지원
- 가락몰과 연계하여 서울 먹거리 명소로 발돋움할 수 있는 구체적이고 효과적인 식문화 콘텐츠 개발 필요
  - 국내 최초 도매시장의 역사·문화적 특징, 유통인의 오랜 노하우 등과 결합한 식문화 프로그램 개발로 가락시장만의 차별성 확보

## 3 '19년도 추진 방향

### □ 생애주기별 식생활 특성에 맞는 다양한 프로그램 개발

- 연령, 성별, 소득 수준별 맞춤형 프로그램 진행으로 특정 연령대 참여 편중 현상 극복 및 교육효과 증대
- 사회초년생, 중장년 남성 등 건강한 식생활 사각지대에 있는 연령대 중점 프로그램 편성

### □ 가락몰과 연계한 교육 프로그램 실시로 가락몰 활성화 명소화 기여

- 가락몰 소매점포와 연계한 제철 식재료 테마 교육 프로그램 추진으로
- 유통인의 전문지식을 일반시민과 공유하는 등 가락시장만의 특색있는 식문화 콘텐츠 마련

### □ 공사 식문화 사업에 대한 온라인 홍보 콘텐츠 강화

- 전 연령층에게 손쉽게 전달될 수 있는 온라인 홍보 콘텐츠 강화(행사 달력, 식생활 개선 관련 동영상 제작, 블로그 포스팅 등)로 사업 추진효과 증대

## 4 '19년 세부 추진계획

### □ 운영 목표 및 추진 과제

공사 비전	건강한 식문화 창조
-------	------------

운영 목표 (기대 효과)	공기업 공유가치창출	서울시민 식생활 개선	지역주민 문화 수요 충족	가락물 명소화·활성화	유통인 교육복지실현
------------------	---------------	----------------	------------------	----------------	---------------

추진 키워드	전통 식문화 및 한국형 식생활 확산	생애주기별 맞춤 교육	가락물 자원 연계	농식품 식생활 전문가 양성	홍보 콘텐츠 강화
-----------	------------------------	----------------	--------------	-------------------	--------------

추진 과제	주요 세부 과제
① 전통 식문화 계승/한국형 식생활 확산	· [개선] 계절한식, 김치(발효)클래스, 제철음식 학교
② 생애주기별 식생활 교육	· [아동] 시장 속 동화요리, 어린이 시장놀이 · [사회초년생] 다음주에 뭐먹지?, 마을밥상 공동체 · [중장년층] 남자들의 요리 · [취약계층] 지역아동 요리자립, 영양플러스 등
③ 가락물 자원 연계 교육	· [가락물 도서관] 음식 인문학(도서/영화 + 음식) · [가락물 유통인] 제철 채소 식재료 테마 프로그램
④ 다양한(이색) 식문화 체험 -다문화 요리활동가 자립지원 연계-	· [개선] 다문화 요리활동가가 알려주는 세계음식클래스
⑤ 농식품(식생활) 전문가 양성	· [전문가] 농식품큐레이터 양성 과정 운영
⑥ 홍보 프로그램	· 제철 식재료 캠페인, 아침밥 먹기 캠페인 등 · 홍보 콘텐츠 제작 확대(행사 달력, 동영상 등) · 서울시, 민간단체 등 외부 협업 프로그램 발굴

### □ 세부 추진 과제

#### ① 전통 식문화 계승 및 한국형 식생활 확산

프로그램	추진 계획	운영 방식	분류
① 김치(발효)클래스 서울먹거리 마스터플랜 과제 연계	○시기 : 3~11월(연 6회/목요일) ○대상 : 서울시민(성인) ○내용 : 김치의 이해(기본양념 및 재료) 계절별 김치·장아찌· 맛장 만들기	직영	계속
② 계절한식 클래스 (민고 따라하는 한식 레시피) 서울먹거리 마스터플랜 과제 연계	○시기 : 3~12월(연 6회/금요일) ○대상 : 서울시민(성인) ○내용 : 계절별 전통, 퓨전 한식 실습	직영	계속
③ 제철음식학교 서울먹거리 마스터플랜 과제 연계	○시기 : 2~12월(연 10회/금요일) ○대상 : 서울시민(성인) ○내용 : 쌀 품종 소개, 딱딱 한끼 밥상 만들기	직영	신규

## ② 생애주기별 식생활 교육

프로그램	추진 계획	운영 방식	분류
① 시장 속 동화요리	○시기 : 3~12월(연 10회/토요일) ○대상 : 서울시민(유아 및 초등학생) ○내용 : 책과 연계한 요리 체험	직영	계속
② 어린이 시장 놀이	○시기 : 5~10월(연 4회/수요일) ○대상 : 서울소재 어린이집 원아(만4~5세) ○내용 : 시장 체험 및 유아 식생활 교육	직영	계속
③ 혼밥 프로젝트 다음주에 뭐먹지?	○시기 : 3~11월(연 4회/토요일) ○대상 : 1인 가구(대학생 및 사회초년생 중심) ○내용 : 제철 식재료 및 6대 영양소 식단 소개 일주일 분량의 반찬 만들기	직영	신규
④ 마을공동부역 “함께 만드는 집밥”	○시기 : 3~12월(연 1회(8차교육)/금요일) ○대상 : 1인 가구 (청년층, 장년층 등) ○내용 : 건강한 집밥 만들기, 음식을 매개로 한 지역 공동체 만들기	직영	신규
⑤ 남자들의 요리	○시기 : 3~12월(연 2회/목요일) ○대상 : 은퇴한 중장년층 남성 ○내용 : 간단한 일품요리 만들기	직영	계속
⑥ 지역아동 요리자립교실	○시기 : 4~12월(연 4회) ○대상 : 송파구 지역아동센터 초등생 ○내용 : 장보기 및 반찬만들기 교육 등 ○참가비 : 무료(공사 부담)	직영	계속

## ③ 가락물 자원 연계 프로그램

프로그램	추진 계획	운영 방식	분류
① Book&Cook 클래스	○시기 : 3~12월(연 2회) ○대상 : 서울시민 ○내용 : 도서/영화와 연계한 음식 인문학 ○참가비 : 무료 ※ 시연 진행 시 무료 실습 시 유료 진행. 레시피 제공 및 시연 품목 구매방법 안내	직영	신규
② 제철 채소 테마 레시피 프로그램  가락물운영팀 협업과제	○시기 : 3~12월(연 4회/화요일) ○대상 : 서울시민(성인) ○내용 : 제철 채소 식재료 테마 강의 등 - 분가별 대표 채소 선정 및 가락물 주취금 점포 선정 - 가락물 전역 해당 채소 홍보포스터 게시 - 장보기(유통인 미니강의) + 요리 강의 ○진행 : 미정 ※ 가락물운영팀 “청과직판 활성화 방안” 세부 과제와 연계 추진 (프로그램 운영 및 예산 협조)	직영	신규

## ④ 다양한(이색) 식문화 체험

프로그램	추진 계획	운영 방식	분류
① 세계음식 클래스  다문화 요리활동가 자립 지원 프로젝트 연계	○시기 : 2018. 4~12월(연 8회) ○대상 : 서울시민(성인) ○내용 : 세계 식문화 및 요리 체험 ○운영 국가 : 일본, 베트남, 중국	직영	계속

## 5 농식품(식생활) 전문가 양성(계속)

- 대상 : 일반시민 및 유통인
- 운영 내용 및 시기 : 건강한 식생활 홍보 인력 양성 / 5~7월(예정)
  - 바른 식재료 선택, 농산물 인증제도, 나트륨섭취 줄이는 방법 등 건강한 식생활 영위와 관련된 전문교육 진행으로 건강한 식생활 홍보 인력 확보

## 6 홍보 프로그램(계속)

- 제철 채소 섭취 캠페인 실시(가락물운영팀 협조)
  - “제철 채소 테마 레시피 프로그램”과 연계한 제철 채소 소비촉진 캠페인 실시
- ‘서울식생활시민학교’ 관련 홍보 콘텐츠 제작·배포(홍보팀 협조)
  - 월별 행사 캘린더 및 건강한 식생활 확산 관련 홍보 동영상 제작

# 5 행정 사항

## 1 교육 프로그램 운영

### 교육 참가자 모집·홍보

- 가락물 도서관 및 네이버 예약 페이지 통한 온라인 모집
  - ※ 향후 공사 홈페이지 개편시 식문화 프로그램 모집 페이지 반영 예정

### 교육 참가비 산정 기준

- 공익적 성격의 프로그램으로 재료비 수준의 실비 산정(5천원~3만원)

참가비	실습 품목
5천원~1만원	주스류, 쿠키류, 피자, 빵류(아동)
1~2만원	김치(소량), 잼, 떡, 피자, 빵류(성인)
15천원~2만원	요리 1~2개
2~3만원	요리 2~4개

## 강사비 산정 기준

등급	지급액(원)	대 상
A	500,000	· 활동경력 20년 이상의 해당분야 전문가 등 · 기타 그에 상응하는 경력 보유자
B	300,000	· 활동경력 10년 이상의 해당분야 전문가 등 · 기타 그에 상응하는 경력 보유자
C	200,000	· 활동경력 5년 이상의 해당분야 전문가 등
D	130,000	· 활동경력 5년 미만의 해당분야 전문가 등
보조강사	80,000	· 교육운영 보조자
별도기준 적용	1,000,000 이내	· 활동기간과 상관없이 해당분야 최고 전문가 또는 교육운영 상 필요하다고 인정되는 경우

※ 1개 강의당 (2~4시간) 지급 기준임

※ 강의 진행 과업에 실습 재료·소품 구입, 실습 사전 준비, 주방 정리 과업 모두 포함

※ 강사비 외에 별도의 원고료(레시피 및 사진 저작권 포함) 및 교통비 미지급

주) 지급근거 : '16년 서울시 인재개발원 강사료 및 원고료 지급 기준 이내 준용

## 2 쿠킹스튜디오 시설 운영

### 쿠킹스튜디오 대관

- 목 적 : 쿠킹스튜디오 대관을 통한 일부 재원 확보로 안정적인 운영
- 대 상 : 유관기관, 식품(농업) 관련 기업, 식생활 단체 등
- 대관 기준 : 대관 기관 및 교육 목적에 따라 대관료 차등 부과

구분	수용 인원	대관 기준	대관료	단가 (시간당)	부속설비	주요 감면기준
조리실습실 다이닝룸	30명 (최대)	4 시간	484천원 (VAT포함)	121천원 (VAT포함)	· 빔프로젝트 · 영상음향설비 · 주방시설 (조리도구/그릇포함) · 시식 시설 (테이블/의자)	- 대관료 전액 면제 · 건강한 식문화 확산 목적으로 공사와 공동주관 행사 진행시 - 대관료 감면(50%) · 서울시가 주최/주관하는 경우 · 식문화 발전과 관련된 행사로 · 공사 사업과 연계된 경우 · 시장 및 가락물 활성화에 필요하다고 인정되는 경우

**쿠킹스튜디오 시설 관리(보수/청소)**

- 분기 : 주방 배수시설 및 폐수통, 환기구 청소
- 수시 : 주방시설 보수(누수, 고장 등) 및 스튜디오 공간 청소

**4 예산 운영 계획**

**소요 예산 : 총 98,271천원**

※ 절감 예산 제외

- 바른먹거리사업 : 70,000천원 [사업비용/영업외비용/기타영업외비용]
- 식생활교육 : 19,065천원 [사업비용/영업비용/도매시장관리원가/교육훈련비]
- 사무실수리비 : 7,165천원 [사업비용/영업비용/판매비와관리비/수선유지교체비]
- 조리실비품구입 : 2,041천원 [자본적지출/유형자산취득/공기구비품]

**세부 예산 계획**

예산 항목	사업과제 명	소요 내역	예산액(천원)	
바른 먹거리사업	계절한식 클래스	강사료, 행사운영비	4,980	
	김치(발효)클래스		5,100	
	제철음식학교		7,500	
	시장 속 동화요리		6,600	
	어린이 시장놀이		3,800	
	다음주에 뭐먹지?		4,920	
	마을공동부엌		5,280	
	남자들의 요리		1,700	
	지역아동 요리자립		4,200	
	복앤쿡 클래스		3,000	
	제철 채소 테마 레시피		5,200	
	세계음식 클래스		4,800	
	육상텃밭교육		2,000	
	홍보물 제작(행사달력 등)		홍보물 제작	6,000
	주방 소모품비(인테리어 포함)		주방용품, 소모품	4,000
	예비비		예비비	1,920
식생활교육	농식품큐레이터 과정 운영	강사료, 행사운영비	19,065	
사무실수리비	시설보수 및 주방 청소 비용	비품 정비, 주방청소 및 시설보수(AS) 등	7,165	
조리실비품구매	조리실 소독기 등 비품		2,041	

※ 진행상황에 따라 일부 프로그램 비용 및 내역은 변경될 수 있음

(붙임)

〈 2019년도 세부 과제별 추진 일정 〉

과 제 명	세부 추진내역	소요 예산 (백만원)	1/4		2/4		3/4		4/4							
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1 전통 식문화 및 한국형 식생활 확산	계절한식 클래스	46														
	김치(발효)클래스															
	제철음식학교															
2 생애주기별 식생활 교육	시장 속 동화요리	46														
	어린이 시장놀이															
	다음주에 뭐먹지?															
	마을공동부엌															
	남자들의 요리															
3 가락을 자원 연계	지역아동 요리자립	8.2														
	복앤쿡 클래스															
4 이색 식문화 체험	제철 채소 테마 레시피	3.5														
	세계음식 클래스															
5 전문가 양성	농식품큐레이터 과정	19														
5 기타 홍보	캠페인 프로그램 운영 홍보물 제작 등	10														

붙임 : 2019년도 세부 과제별 추진 일정 1부. 끝.