

등록번호	교육지원과-6845
등록일자	2015.7.6.
결재일자	2015.7.8.
공개구분	부분공개(6)

주무관	친환경급식지원센터장	혁신교육팀장	교육지원과장	주민자치국장	
정은아	전은자	황승주	김판덕	07/08 이경현	
협 조					

2015년 친환경급식지원센터

식생활 교육 「즐거운 밥상」 추진 계획

추진근거	대내(외) 협력 현황			사업비
	기관·부서·단체명	협의내용	협의결과	

서 대 문 구
교육지원과

2015년 친환경급식지원센터

식생활 교육 「즐거운 밥상」 추진 계획

관내 유치원 원아를 대상으로 식생활 교육을 진행함으로써 올바른 식생활 습관 형식으로 성장기 어린이의 건강증진에 기여하고 안전한 친환경 먹거리의 인식 제고 및 음식에서 얻을 수 있는 교육공동체성을 회복하고자 함.

I 운영 근거

- 서대문구 친환경급식지원센터 주요업무계획(교육지원과-2000, '15.2.28)

II 추진 목표 및 배경

- 친환경 급식의 확대로 식(食)문화 교육 수요 증가
- 체험·교육 프로그램을 통하여 친환경 급식의 교육적 가치 극대화
- 실습을 통한 아이들의 건강한 식생활 습관 형성
- 다양한 프로그램 제공으로 만족도 향상



III 세부 운영 계획

i. 사업 개요

- 사업명 : 즐거운 밥상
- 추진기간 : 2015. 8 ~ 2015. 11
- 선정대상 : 관내 공·사립 유치원 중 희망하는 12개 유치원 선정
- 2015 식생활 교육 '전통 장 담그기' 미참여 유치원 우선, 선착순
- 지원방법 : 친환경 식문화 교육 전문강사 파견하여 교육진행
- 참여인원 : 각 유치원별 20명 이내(만 5세이상 원아)
- 운영횟수 : 총 1차시에 걸쳐 교육 진행 ※1차시 당 90분(휴식시간 포함)
- 지원금액 : 총 168만원 ※ 강사비 지원(10만원×12개월), 재료비 48만원
- 강사 프로필

연번	강사명	주요경력
1	이희정	- 아이건강연대 기획홍보위원장 - 식생활 서울교육네트워크 이사 - 집밥협동조합 이사장
2	조혜원	- 숙명여대 아동요리 지도자 과정 수료 - 서울시광역친환경급식지원센터 식생활 강사 - 집밥협동조합 이사
3	김재실	- 서울시광역친환경급식센터 식생활 강사 - 은평구 지역 아동센터 요리강사 - 아동요리지도자1급 (한국음식문화연구원) - 집밥협동조합 조합원
4	최종자	- 서울시 광역친환경급식센터 식생활강사 - 광역친환경급식지원센터 식생활 교육 수료 - 한식조리기능사 - 집밥협동조합 교육팀장

■ 프로그램 내용

연 번	강의 (안)	
1	강의제목	난 나물이야!
	강 사 명	이희정
	주요내용	여름철에 나는 나물 종류를 관찰하고, 직접 조리해 보고 먹어 봄으로써 나물과 친해지기. 나물 조리에 사용되는 전통 된장, 간장, 고추장의 특징을 안다. 나물로 주먹밥과 비빔밥을 만들어 먹어본다
준 비 물	제철에 나는 나물. 전통 장 (된장·간장·고추장), 가스렌지, 소금, 냄비. 도마, 칼, 양푼, 소쿠리, 참기름, 들기름, 밥	
2	강의제목	채소야 과일야 넌 누구니?
	강 사 명	이희정
	주요내용	텃밭에서 다양한 색을 가진 채소를 관찰하고, 컬러푸드의 좋은점을 알아본다. 채소·과일과 친해지기 위한 놀이와 다양한 색깔 채소를 균형있게 섭취하여 황금똥의 비밀을 알게된다.
준 비 물	비스킷, 크림치즈. 과일, 방울토마토. 허브잎	
3	강의제목	콩놀이 쿡
	강 사 명	이희정
	주요내용	다양한 콩을 가지고 놀며, 콩가루로 다식을 만든다. 다식과 함께 차를 마시며 의사소통하며 사회관계를 높일 수 있다.
준 비 물	푸른콩가루, 노란콩가루, 꿀, 조청, 꽃차	
4	강의제목	내가 먹는 과일은 어디서 왔을까?
	강 사 명	김재실
	주요내용	우리가 마트에서 흔하게 사먹는 과일이 어디에서 오는 것인지 세계지도를 보고 알아본다. 우리농산물과 수입농산물의 차이점을 알아본다.
준 비 물	제철 과일	

연 번	강의 (안)	
5	강의제목	제철 식품을 먹으면 힘이 불끈!!!
	강 사 명	김재실
	주요내용	제철의 뜻을 알고 제철 식품의 우수성(맛, 가격 등등)을 알아 보고 교육 달에 있는 제철 식품을 맛보며 제철 식품을 알 수 있다.
	준 비 물	수업이 있는 달의 제철 채소와 과일
6	강의제목	감자가 배 타고 왔대요(제철 우리 농산물의 이해)
	강 사 명	조혜원
	주요내용	가까운 지역에서 생산되는 우리 농산물(로컬푸드)에 대해 알아보고, 우리 농산물과 수입 농산물을 구별할 수 있다. 6월이 제철인 감자를 수확해보고(흙 화분에 감자를 넣어놓는다), 감자를 찌서 반으로 쪼개 각종 채소를 실은 감자 보트를 만들어본다.
	준 비 물	감자와 제철채소
7	강의제목	지구를 구하는 버섯 이야기
	강 사 명	조혜원
	주요내용	버섯에 대한 재미난 이야기를 함께 들어보고(동화구연), 버섯에 관한 알쏭달쏭 퀴즈를 풀어 봄으로써 버섯에 대한 이해를 높이고 여러 종류의 버섯을 먹어봄으로써 버섯에 대한 영양을 알고, 거부감을 줄일 수 있다. 구운 두부 위에 느타리버섯과 파프리카 등 채소를 올려 간장소스를 뿌려 한 개씩 먹어본다.
	준 비 물	두부, 느타리버섯, 초록색 파프리카, 빨간 파프리카 등
8	강의제목	전통음식 만들기
	강 사 명	최종자
	주요내용	- 우리나라 전통음식의 종류를 알아보고, 직접 만들면서 전통음식의 우수성에 대해 자긍심을 가질 수 있다. 전통음식을 만들고 나누어 먹는 과정에서 의사소통과 배려를 학습할 수 있다.
	준 비 물	- 인절미 혹은 썩떡 만들기 (찰떡반죽, 콩가루, 가정용 절구통과 방망이, 쟁반, 접시, 플라스틱 칼)

- ※ 유치원에서 1개의 프로그램을 신청 할 수 있음
- ※ 오감활용 미각체험이 포함되어 맛을 통해 좋은 음식을 선택할 수 있는 미각능력을 키워주며 새로운 음식에 대한 호기심을 불러일으키고 가공식품보다 자연식품을 선호하는 자세를 배양하도록 구성 됨

ii. 향후 추진일정

- 신청 접수 2015. 7 ~ 8
- 대상 : 관내 공·사립 유치원
- 선정결과 · 보조금 지급 안내 2015. 8
- 관내 공·사립 유치원 중 희망한 12개 유치원 선정
- 보조금 지급 2015. 8
- 사업실시 2015. 9 ~ 11
- 사업 보고서 · 정산서 제출 2015. 11
- 교육 종료 후 7일 이내 제출
- 결과보고 2015. 11

IV 소요예산

■ 총 소요예산 : 1,680천원

○ 강사비 : 1,200천원

- 산출근거 : [100,000원(1인) × 1차시] × 12개 유치원 = 1,200,000원
- 예산과목 : 교육지원과, 교육서대문구건설, 교육경쟁력강화, 친환경급식지원센터운영 자치단체등이전, 교육기관에 대한 보조, 친환경급식 교육프로그램 지원

○ 재료비 : 480천원

- 산출근거 : [40,000원 × 1차시] × 12개 유치원 = 480,000원
- 예산과목 : 교육지원과, 교육서대문구건설, 교육경쟁력강화, 친환경급식지원센터운영 일반운영비, 사무관리비, 교육 홍보 자료 제작 및 물품 구입

V 기대효과

- 제철음식이 신선하고 안전한 식재료임을 알게 함
- 실습을 통하여 새로운 음식을 거부하지 않고 호기심을 갖고 먹어볼 수 있는 적극적인 자세 배양
- 식품첨가물이 들어간 가공식품보다 자연식품을 선호하게 되는 판단력 고취
- 실습과 모듬 활동을 통하여 교육공동체성 회복

붙임 : 사업완료보고서 및 정산서(양식) 1부. 끝.