

문서번호	건강정책과-4970
결재일자	2016.4.11.
공개여부	부분공개(6)

★

담당	건강증진담당	건강정책과장	보건소장	
김혜련	김영복	정유섭	04/11 황원숙	
협조				

- 다문화 가족 구성원간의 식문화 이해를 위한 - 2016년 건강플러스 영양학교 계획

2016. 4.

성북구보건소
건강정책과

- 다문화 가족 구성원간의 식문화 이해를 위한 - 2016년 건강플러스 영양학교 계획

식탁위의 다른 문화차이에서 오는 가족구성원간의 인식 문제 해결 및 다국적 결혼이주 여성이 스스로 식생활을 관리할 수 있는 능력을 배양시켜 건강한 식생활 영위에 도움을 주고자 함

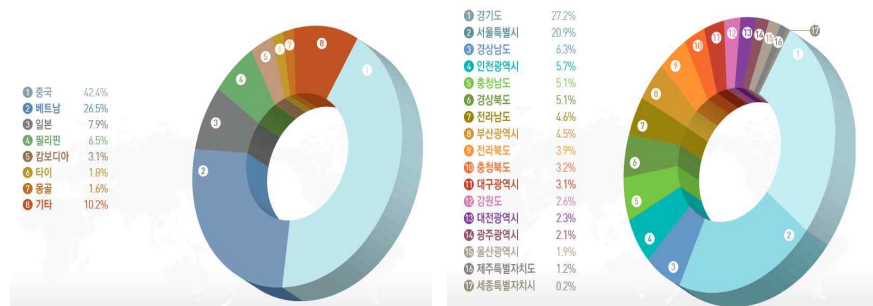
I 추진근거

- 국민건강증진법 제15조, 제19조, 시행규칙9조
- 국민영양관리법 제10조 영양·식생활 교육사업

II 추진배경

- 다문화가족은 '15년 기준 82만명(결혼이민자 및 인지·귀화자 30.5만명, 배우자 30.5만명, 자녀 20.8만명) 매년 지속적으로 증가하여 '20년 100만명 예상
- 국내 결혼이주여성 지속적으로 증가('12년 225천명 → '15년 253천명)
- '15 연도별·국적별 결혼이민자 구성(중국>베트남>필리핀>일본>캄보디아>기타)
- '15시도별 결혼이민자 현황(경기>서울>인천>.....제주)

<국적별·지역별 결혼이민자 분포 현황>



□ 다문화 가정 자녀 10년새 8배 증가 → 자녀 식생활 관련 프로그램 필요

○ 다문화가족 자녀(만18세 이하)는 '06년 2만5천여명에서 '15년 20만8천명으로 약 8배 증가



(2015 외국인주민현황조사)

○ 다문화가족 자녀의 연령대별 분포를 보면, 6세 이하 자녀의 비중이 가장 크나, 최근 6세 이하 자녀의 증가세는 둔화, 7세 이상의 학령기 자녀가 증가하는 추세

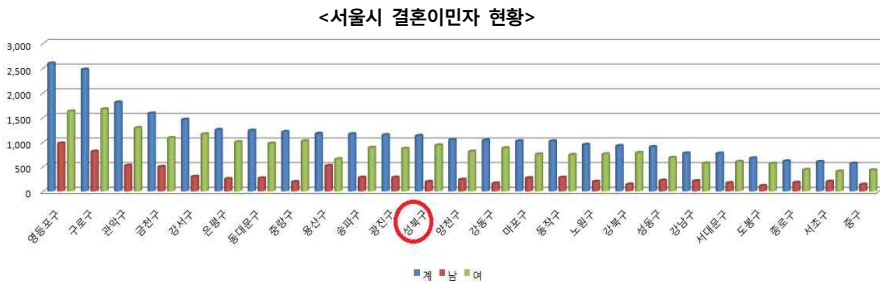
<연도별 연령별 추이>

연도	연령별 현황				
	계	만6세이하	만7~12세	만13~15세	만16~18세
2015	207,693 (100%)	117,877 (56.8%)	56,108 (27.0%)	18,827 (9.1%)	14,881 (7.1%)
2010	121,935 (100%)	75,776 (62.1%)	30,587 (25.1%)	8,688 (7.1%)	6,884 (5.7%)

(2015 외국인주민현황조사)

□ 성북구 다문화 현황

○ '15 성북구 결혼이민자 인원은 총 1,124명으로 남성(191명)보다 여성(933명)이 많음
○ 서울시 25개구 중 결혼이민자 총 인원은 평균에 속하나 여성인원은 많은구에 속함(9번째)



□ 다문화가정의 안정적 식생활기반 구축을 위한 은가족 참여 프로그램 필요

III 추진 계획

□ 사업기간 : 2016. 4. ~ 2016. 12.

□ 사업대상 : 관내 다문화 가족 구성원(50가구 등록)

□ 추진방법 :

- 사전 홍보 및 연계를 통해 대상자 모집하여 입학에서 졸업까지 연간 프로그램
- 월별 교육 테마에 따라 주1회 가족구성원별 맞춤 영양학교 운영
- 영양학교 방학기간(7월~8월) 가정방문을 통해 실생활 적용 영양·조리 정보제공
- 방문간호, 운동, 금연, 절주 사업과 연계하여 통합건강관리 서비스 제공

□ 세부내용

○ 교육 월별 테마

4월	5월	6월	7월
봄이 오는 소리 (파이토케미컬)	가족의 달 (생애주기별 영양)	건강한 여름 준비 (위생,보양식)	가정방문 (1:1개별상담)
8월	9월	10월	11월
가정방문 (1:1개별상담)	한가위 (가공식품vs자연식품)	질병 이기는 밥상 (약선음식)	다국 전통음식의 콜라보 (나트륨 줄이기)


○ 교육 구성


회차	시간	교육주제	교육방법	대상자
매월 1제주	결혼이민여성을 위한 한국건강식탁 알리미 교실			
	11:00 ~ 12:00	올바른 영양	이론교육	결혼이주여성
매월 2제주	부부·고부와 함께하는 건강식탁 코칭교실			
	14:00 ~ 16:00	한국의 음식	조리실습	결혼이주여성, 배우자
매월 3제주	엄마와 아이가 함께하는 글로벌 교감 쿠킹교실			
	16:00 ~ 18:00	우리아이 간식	조리실습	결혼이주여성, 자녀




○ 프로그램 내용

4월 < 봄이 오는 소리 >			
차시	교육 내용		참고사진
	이론	실습	
1차 (4/8 금)	파이토케미컬 채소과일365	새싹채소 기르기 (콩, 시금치, 오이, 브로콜리)	
2차 (4/15 금)	1차 복습 제철 식재료	새싹비빔밥+약고추장 (전통음식:비빔밥 응용실습) 화전	 
3차 (4/29 금)	파이토케미컬/활동	알록달록꽃피자 (루꼴라, 식용꽃) 아삭아삭 새싹 모닝샌드위치	 

5월 < 가족의 달 >			
차시	교육 내용		참고사진
	이론	실습	
1차 (5/13 금)	생애주기별 영양 (노인, 성인남성, 유아)	식품구성자전거 (식품모형, 퍼즐)	 
2차 (5/20 금)	1차 복습 성인의 1회 분량 알기	육개장 (탕평채)	 
3차 (5/27 금)	편식개선 푸드브릿지/활동	퀘사디아 (5가지 식품군포함)	

6월 < 건강한 여름 준비 >			
차시	교육 내용		참고사진
	이론	실습	
1차 (6/10 금)	5대영양소의 결핍증	식단 짜보기(식품모형) 식품구성탑 쌓기	
2차 (6/17 금)	1차 복습 여름보양식과 국	삼계탕(반계탕)	
3차 (6/24 금)	식품카드빙고	천연과일아이스크림	

9월 < 한가위 >			
차시	교육 내용		참고사진
	이론	실습	
1차 (9/2 금)	가공식품vs자연식품 다양한 조리법	가공식품 첨가물 확인하기/우유 실험	
2차 (9/9 금)	1차 복습 다국의 한가위	송편만들기	
3차 (9/23 금)	우유 실험/활동	과일한과	

10월 < 질병 이기는 밥상 >			
차시	교육 내용		참고사진
	이론	실습	
1차 (10/14 수)	보약이 되는 밥상	건강 주스 만들기	
2차 (10/21 금)	1차 복습 혼한 질병 별 식사요법	연잎영양밥	
3차 (10/28 금)	건강한 간식만들기	고구마치즈볼	

11월 < 다국 전통음식의 콜라보 >			
차시	교육 내용		참고사진
	이론	실습	
1차 (11/11 금)	나트륨 줄이기	국, 찌개별 염도측정하기	
2차 (11/18 금)	나트륨 줄이기 복습	저염김치만들기	
3차 (11/28 금)	다국의 전통음식	나라별 전통음식 만들기	

○ 건강플러스 영양학교 여름방학 일정 : 가구별 통합건강서비스 가정방문

VI 기대효과

- 다양한 문화 시각으로 접근한 영양교육을 통해서 서로의 문화를 체험하고 이해하는 교육환경을 조성함으로써 베트남 결혼 이주여성이 국내 가족의 한 구성원으로서 안정적인 정착과 지속적인 영양관리 체계를 구축하고자함
- 다문화가정 구성원들의 건강생활실천 향상을 위해 영양, 운동, 금연, 절주, 맞춤형 통합서비스 제공 및 식문화를 통한 가족의 융합과 지속적인 영양관리 체계 구축. 끝.