
- 2016년도 8월 건강식단 -
저염식의 날 [해신탕]

2016. 08. 22.



기술지원단 전기기계부
영양사 김 명 희

- 2016년도 8월 건강식단 -
저염식의 날(해신탕) 행사 결과보고

‘건강 및 행복식단 추진계획’(2016.2.22자 승인)의 ‘행복식단’
8월 행사로 건강식단 행사 진행

I 관련근거

- (총괄계획) 건강 및 행복식단 추진계획 [기술지원단-2175호(16.2.22)]
- (세부계획) 8월 건강식단(저염식) 제공 [기술지원단-11168호(16.8.11)]

II 행사 개요

- (일시) 2016. 8. 16(화) 11:30 ~ 13:00
- (장소) 기술지원단 구내식당(지하 3층)
- (메뉴) 수박화채와 함께하는 해신탕

- 해신탕(전복, 갈비)
- 기장밥
- 한식잡채
- 야채쌈장무침
- 깍두기
- 수박화채

★ 1,101 Kcal



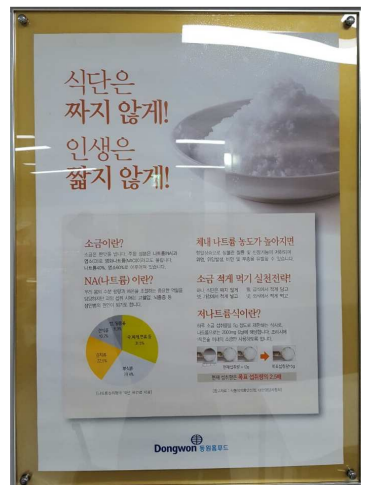
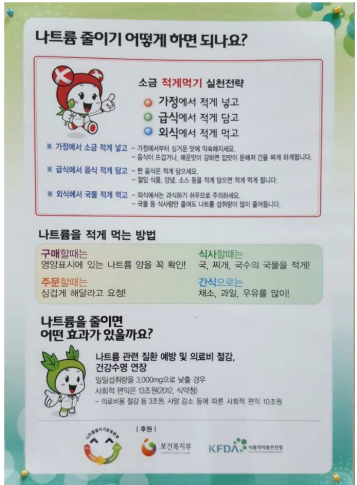

* (원산지) 전복 : 국내산 / 기장 : 중국산 / 쌀 : 국내산 / 돈육 : 국내산 / 우육 : 뉴질랜드산 / 깍두기 : 국내산

III 행사 진행

- (조리시간) 오전 09:00 ~ 11:30 <전일 전처리 완료>
- (조리인원) 영양사 1명, 조리원 4명

IV 행사 결과

- (참석인원) 총212명
- (홍보) 홍보물을 통한 저염식 및 메뉴 안내

○ 저염식 안내		○ 메뉴 안내
		

- (저염식 측정) 염도측정기를 통한 영양사 염도 측정
- (측정 결과) 해신탕 - 0.3% : 저염식(기준 : 0.7% 이하)
- * 개인취향에 따른 소금 별도 제공

□ (행사 전경 1) 주방 현장

○ 신선한 재료와 조리



○ 분주한 주방



□ (행사 전경 2) 식사 현장

○ 행복한 식당



○ 즐거운 식사



○ 풍성한 식사



V

피드백

- (생활 속 저염식 메뉴) 말복 대비 생활 속 저염식인 해신탕(전복 포함)을 제공하고 시원한 수박화채와 조화된 감각적 메뉴구성으로 호평 <끝>