

문서번호	사회공헌팀-1305
보존기간	년
결재일자	2020.10.16
공개여부	공개

★담당자	팀장	경영본부장
김옥현	박경선	10/16 김종근
협 조		
감 사		

가락몰 온라인 식문화 프로그램 결과 보고(9월)

2020. 10.



서울특별시농수산물공사

사회공헌팀

가락물 온라인 식문화 프로그램 운영 결과 보고(9월)

- ◆ 코로나19 예방을 위한 비대면 실시간 온라인 교육 진행(유튜브활용)
- ◆ 서울 시민의 건강한 식생활 확산을 위한 식생활 및 식문화 체험 교육 진행

I 교육 개요

- 추진근거 : 2020년도 식생활 교육 및 식문화 확산 추진 계획(사회공헌팀-397호 3. 27.)
- 진행장소 : 가락물 쿠킹스튜디오(업무동 4층) / 공사 유튜브 게시
- 참가비 : 무료
- 운영실적(9월) : 총 6회 /132명 실시간참여/ 유튜브 총 1,075회 시청(회당 179회)



월	교육 일시	프로그램명	진행	실시간 참여자수	유튜브 조회수 ('20. 10. 13.기준)	
9월 (6회)	9. 18.	제철음식학교(9월) 「냄비로 짓는 햄쌀밥 그리고 고사리나물」	고은정	16	129	
	9. 25.	제철음식학교(9월) 「구기자호두인삼밥 그리고 토란탕」	고은정	17	65	
	9. 22.	계절한식(9월) 밑반찬 특강	「잔멸치볶음」	한혜영	10	219
			「오징어채볶음」		10	206
	9. 29.	계절한식(9월) 추석요리 편	「소갈비찜」	한혜영	14	164
			「떡잡채편」		14	115
	9. 26.	시장 속 동화요리(9월) 「카스텔라 경단」 만들기	김경은	11	114	
9. 29.	영양업 클래스(9월) 수수배추전, 가지배추전, 가지샐러드	한혜영	40	63		
총 참여 인원				132	1,075	

II 세부 내용

가락물 제철음식학교(가을 편) ... 총 2회

- 교육일시 : '20. 9. 18.(금), 25.(금) 오전 11시
- 강 사 : 고은정 대표(지리산 제철음식학교 대표, 약선식생활연구센터 소장)
- 교육내용 : 제철 농산물로 만들어보는 건강한 한끼 밥상 소개

구 분	강좌 메뉴
9. 18.(금)	「냄비로 짓는 햅쌀밥 그리고 고사리나물」
9. 25.(금)	「구기자호두인삼밥 그리고 토란탕」

가락물 계절한식클래스(가을 편) ... 총 2회

- 교육일시 : '20. 9. 22.(화), 29.(화) 11시
- 강 사 : 한혜영 교수 (충북도립대 조리제빵과 교수, 산학협력단장)
- 교육내용 : 밑반찬 특강, 추석요리 특집 편

구 분	강좌 메뉴
9. 22.(화)	밑반찬특강편 「잔멸치볶음과 오징어채볶음」
9. 29.(화)	추석요리 편「소갈비찜과 떡잡채편」

9월 시장 속 동화요리 총 1회

- 교육일시 : '20. 9. 26.(토) 오전 11시
- 강 사 : 김경은 교수(안동과학대 호텔조리과, 세종음식문화연구원 대표)
- 교육내용 : 동화책 속 요리를 읽고, 부모님과 함께 만들어 보는 아동 식문화 교육

구 분	강좌 메뉴
9. 26.(토)	동화책 "우리 전통 요리" 속 「카스텔라 경단」 만들기

영양 업 클래스 총 1회 ※ 공사 사회공헌 연계 (복지관 교육 협조, 첨부 5)

- 교육일시 : '20. 9. 29.(토) 오전 11시
- 강 사 : 한혜영 교수 (충북도립대 조리제빵과 교수, 산학협력단장)
- 교육내용 : 어르신을 위한 영양 만점 요리 소개 및 실습 체험 기회 제공

구 분	강좌 메뉴
9. 29.(화)	영양간식 "수수배추전", 영양반찬"가지나물" 과 "가지샐러드"

III 행정 사항

- 해당 교육 영상 게시 : 시민 대상 공개(공사 유튜브, 블로그 등)
- 추후 온라인 식문화 교육 실시에 만족도 조사 내용 반영 예정(붙임 4)
- 요리 완성 인증샷 이벤트 참가자 다과 제공(커피쿠폰 전송)
- 소요 예산

○ 예산 과목 : 바른먹거리사업 (사업비용/영업외비용/기타영업외비용/기타영업외비용)

(단위 : 천원)

구 분	예산액	기집행액	금회소요액	예산잔액
바른먹거리사업	***	***	***	***
행사운영비	***	***	***	***

- 붙 임
1. 교육 참여 관련 사진 1부.
 2. 모집 공고(포스터 및 신청자 모집) 1부.
 3. 설문 조사 및 교육 참여자 명단 각 1부.
 4. 영양업클래스 교육 진행 보고서(송파노인종합복지관).
 5. 해당 교육영상 및 레시피 각 1부(별도 보관). 끝.