

거꾸로 레시피 프로젝트

3조 우상호, 고상현, 홍지원, 최성덕



목차

1. 프로젝트 소개
2. 프로젝트 필요성
3. 팀원소개
4. 개발일정
5. 기술 스택
6. 게시판 주요 기능 설명
7. 시연 영상
8. 느낀점
9. Q&A

프로젝트 소개



초기 아이디어

저희는 기존 레시피 사이트와 다르게 집에 있는 재료를 선택하면 그 재료가 포함된 레시피가 나올 수 있는 방법을 생각해냈습니다



협업

팀원들과 생각을 교류하며 아이디어를 발전시켜왔습니다.

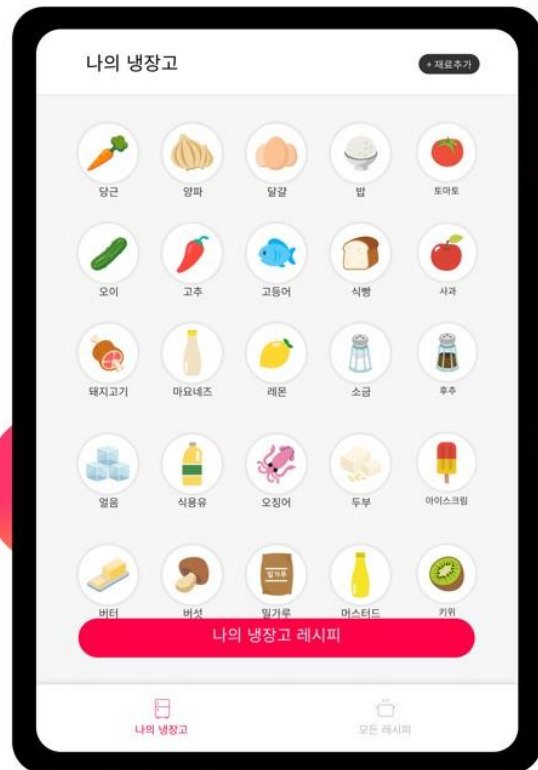


웹 개발

팀원들과 지금까지 배운 기술을 조합하여 ‘거꾸로 레시피’ 웹 프로젝트를 완성했습니다.

프로젝트의 필요성

나의 냉장고 속
다양한 재료를 추가하세요.



냉장고 파먹기

1

간단한 레시피

요리가 서툰 초보자들도 따라 할 수 있는 쉽고 간단한 레시피가 있으며 집에 있는 재료로 간편하게 만들 수 있습니다.

2

호환성

냉장고 파먹기 어플은 현재 아이폰만 사용이 가능함.

3

사용자 레시피

사용자들이 직접 창의력을 발휘하여 레시피를 만들 수 있습니다.

팀원 소개

우상호-팀장

데이터 베이스, 추천레시피 기능 구현

유저레시피 등록 기능, 로그인 기능 구현

고상현-팀원

데이터 베이스, 회원가입 기능 구현

CRUD 기능, 추천 & 비추천 기능 구현

홍지원-팀원

데이터 베이스, 재료등록 페이지 및 기능 구현

조회수 기능, 이메일 전송 기능 구현

최성덕-팀원

데이터 베이스, CRUD 기능, 자료수집

개발 일정

1

기획단계

거꾸로 레시피 주제 선정과 기획.

2

개발단계

필요한 레시피의 정보를 받아오고 활용하는 기능을 개발하고 게시판 및 로그인 등 세부 기능을 구현.

3

디자인단계

추가 기능 추가,
스타일 수정 및 PPT 제작

일	월	화	수	목	금	토
	25	26	27	28	29	30
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	발표		

기술 스택

Front-end

HTML, CSS, JavaScript,
jQuery, bootstrap

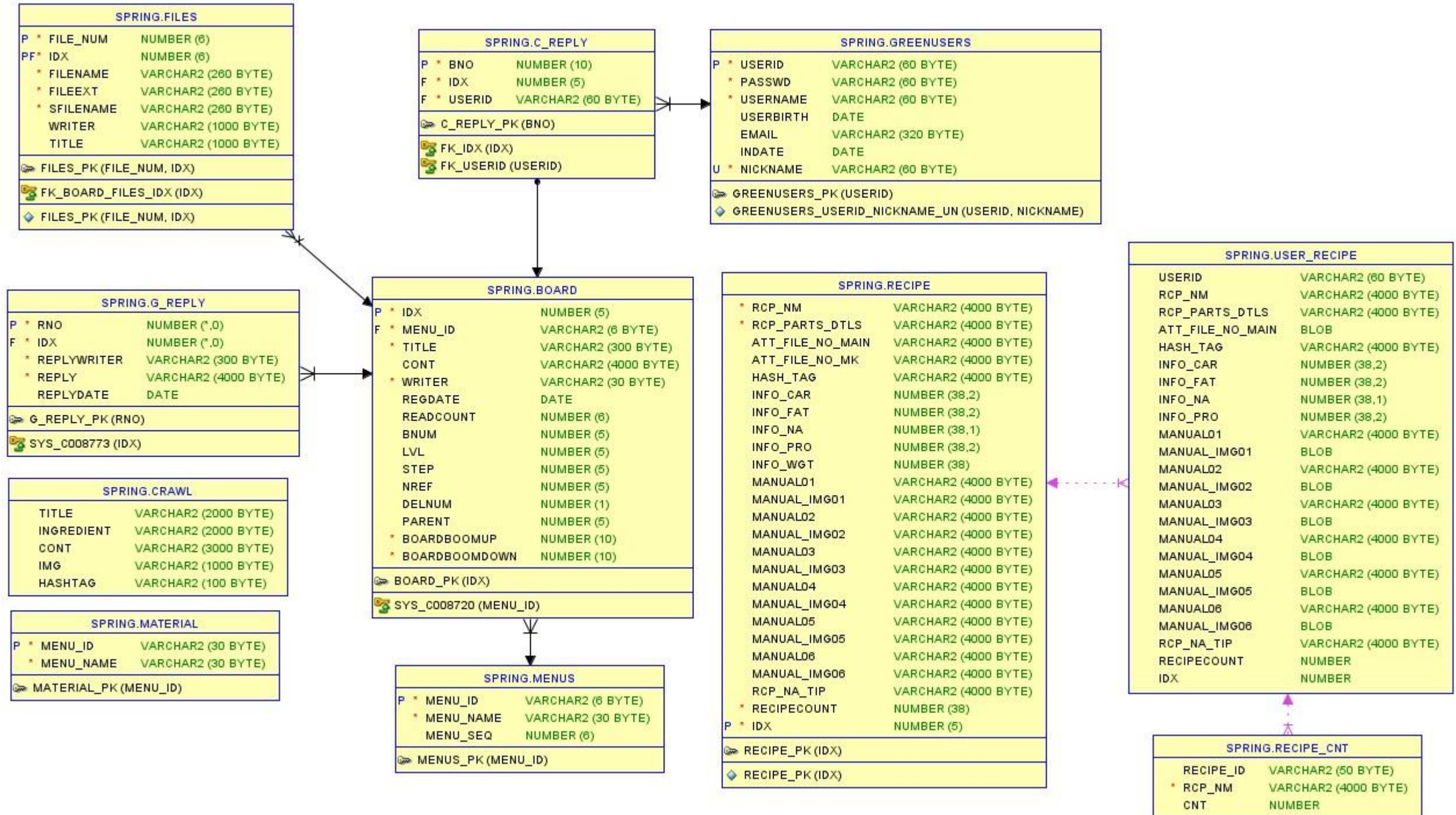
Back-end

Spring, JAVA, git

데이터 베이스

Oracle, mybatis

데이터 베이스 ERD



주요 기능

데이터 베이스

1. 레시피 데이터베이스 생성-식약처 api 이용
2. 재료 데이터베이스 생성
3. 유저 데이터베이스 생성

재료등록 & 화면 기능

1. 가지고 있는 재료 등록
2. 재료가 포함된 레시피 출력

추천 레시피 & 나라별 레시피 & 유저 레시피

1. 500여개의 레시피 중 조회수가 많은 순서대로 Top 12를 선정해 화면에 보여줌
2. 한, 중, 일, 양식의 레시피를 모아서 보여줌
3. 사용자가 레시피를 직접 업로드

회원가입 및 로그인 기능

1. 회원가입 기능 구현
2. 로그인 후 유저 레시피 기능 및 추천기능 사용 가능

레시피 게시판 구현

1. 자랑 게시판, 공유 게시판등 로그인 후 게시판 이용 가능
2. 계량 팁, 건강 팁 페이지 구현

이메일 전송 기능 구현

1. 건의 사항 및 불편 사항을 입력 후 제출하면 자신의 이메일로 전송하는 기능 구현

메인 화면



GREEN RECIPE

프로젝트 소개

그린레시피는 자취생들의 집밥 걱정을 덜어줄 간단 레시피 프로젝트입니다. 일상요리도 간단하게 만들어 보세요.



간단하게!

간단한 재료를 이용해
레시피를 완성하세요!



어디서나!

장소에 상관없이
간편하게 요리하세요!



누구나!

요리를 못해도 OK
레시피만 보고 따라하세요!



신속하게!

시간이 없어도
단번에 완성!



맛있게!

재료는 간편해도
훨씬 맛있게!

Simple Recipe Green Simple Recipe Green Simple Recipe Green Simple

[회사소개](#) | [광고문의](#) | [개인정보처리방침](#) | [이용약관](#) | [고객센터](#)

대표 : 홍길동 / E : help@greenrecipe.com / F : 051) xxx-xxxx
부산광역시 부산진구 중앙대로 749
문의전화(운영시간 평일 09:00~18:00)
서비스 이용문의 : 070-xxxx-xxxx

(주)그린레시피 / 사업자등록번호 xxx-xx-xxxx / 통신판매업신고 20xx-부산진구-xxxx /
벤처기업확인
부산지방중소기업청 제 0xxxxxxx-x-xxxx호

Copyright **그린 레시피** Inc.All Right Reserved

불편사항이나 제안사항이 있으신가요?
그린 레시피에 전하고 싶은 의견을 남겨주세요

의견 제출



GREEN RECIPE

간단 소개글

프로젝트 소개

그린레시피는 자취생들의 집밥 걱정을 덜어줄 간단 레시피 프로젝트입니다.
일상요리도 간단하게 만들어 보세요.



상단 메뉴바



간단하게!

간단한 재료를 이용해
레시피를 완성하세요!



어디서나!

장소에 상관없이
간편하게 요리하세요!



누구나!

요리를 못해도 OK
레시피만 보고 따라하세요!



신속하게!

시간이 없어도
단번에 완성!



맛있게!

재료는 간편해도
훨씬 맛있게!

Simple Recipe Green Simple Recipe Green Simple Recipe Green Simple

[회사소개](#) | [광고문의](#) | [개인정보처리방침](#) | [이용약관](#) | [고객센터](#)

대표 : 홍길동 / E : help@greenrecipe.com / F : 051) xxx-xxxx
부산광역시 부산진구 중앙대로 749
문의전화(운영시간 평일 09:00~18:00)
서비스 이용문의 : 070-xxxx-xxxx

(주)그린레시피 / 사업자등록번호 xxx-xx-xxxxx / 통신판매업신고 20xx-부산진구-xxxx /
벤처기업확인
부산지방중소기업청 제 0xxxxxxx-x-xxxx호

Copyright 그린 레시피 Inc.All Right Reserved

불편사항이나 제안사항이 있으신가요?
그린 레시피에 전하고 싶은 의견을 남겨주세요

의견 제출 박스

의견 제출

이메일 전송 기능

불편사항 및 건의사항을 작성 후 제출하면 관리자의 이메일로 전송되는 기능 구현

불편사항이나 제안사항이 있으신가요?
그린 레시피에 전하고 싶은 의견을 남겨주세요

의견 제출



☆ **그린 레시피의 새로운 의견입니다**

▼ 보낸사람 jiwonhong4654@gmail.com VIP

2023년 10월 20일 (금) 오전 9:43

새로운 의견이 도착했습니다

의견 제출 버튼 클릭

재료 등록

원하는 재료를 선택 후 선택 완료 버튼을 누르면

선택한 재료가 3개이상 포함된 레시피가 나오게 됩니다.

그린 밥상을 부탁해~!



로그인 회원가입

레시피

리빙팁

커뮤니티

공지사항

재료를 선택하세요

육류

☐ 돼지고기
☒ 삼겹살
☐ 소고기
☐ 닭
☐ 오리

곡물류

☐ 감자
☐ 고구마
☐ 밀가루
☐ 부침가루
☐ 빵가루
☐ 옥수수
☐ 찹쌀가루
☐ 통밀

면류

☐ 라면
☐ 칼국수
☐ 우동
☐ 쫄면
☐ 냉면
☐ 파스타
☐ 라면
☐ 수제비

채소 I

☐ 가지
☒ 마늘
☒ 고추
☐ 김치
☐ 깻잎
☐ 당근
☐ 대파
☐ 무
☐ 버섯
☐ 배추

채소 II

☐ 브로콜리
☐ 상추
☐ 샐러리
☐ 시금치
☐ 양배추
☐ 애호박
☐ 양파
☐ 오이
☐ 토마토
☐ 호박

해산물 I

☐ 갈치
☐ 건새우
☐ 게맛살
☐ 고등어
☐ 굴병이
☐ 굴
☐ 꽃게
☐ 낙지
☐ 다시마
☐ 멸치

해산물 II

☐ 문어
☐ 미역
☐ 바지락
☐ 새우
☐ 어묵
☐ 연어
☐ 오징어
☐ 전복
☐ 조개
☐ 복어

가공식품

☒ 계란
☐ 돈가스
☐ 만두
☐ 메추리알
☐ 치즈
☐ 큰옥수수
☐ 요거트
☐ 참치캔
☐ 미트볼
☐ 소시지
☐ 베이컨
☐ 스팸
☐ 햄

선택 완료

레시피 보여주기

재료를 선택하고 버튼을 누르면 선택한 재료가 포함된 레시피들을 보여줍니다.

추천 레시피



가지 탕수육

조회수: 15



견과류통삼겹살찜

조회수: 11



단호박제육볶음

조회수: 0



동글동글도넛

조회수: 0



돼지고기 숙주뽕밥

조회수: 2



된장 두부찌개

조회수: 2



두부 카프리제

조회수: 3



두유 마 떡갈비

조회수: 0



떡갈비와 미니잡곡밥

조회수: 3



떡갈비주먹밥

조회수: 0



떡갈비찜

조회수: 1

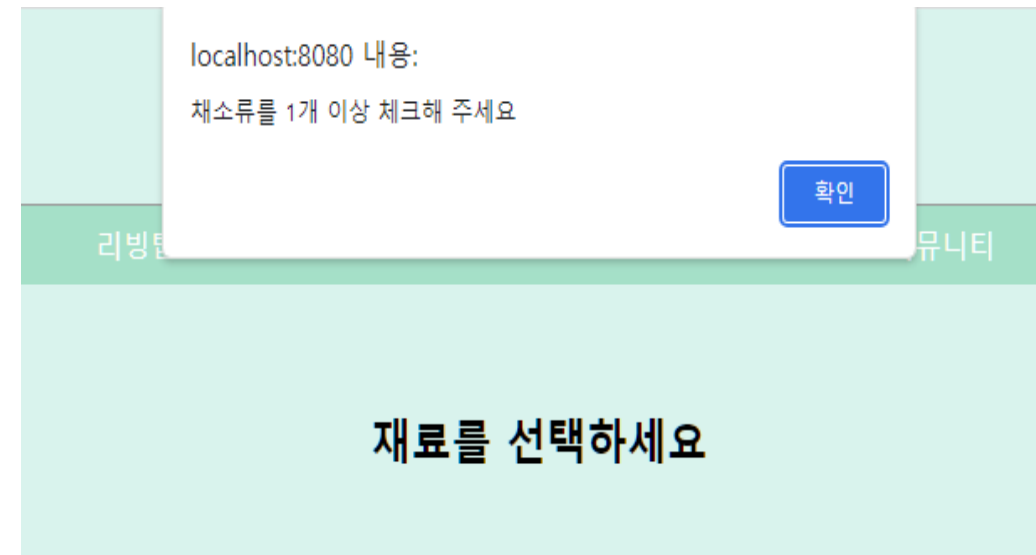
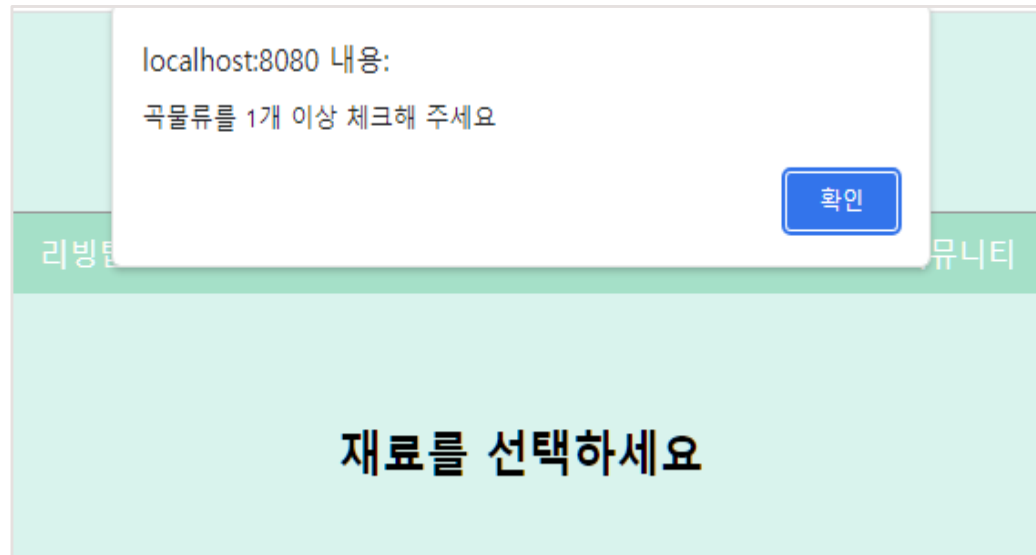
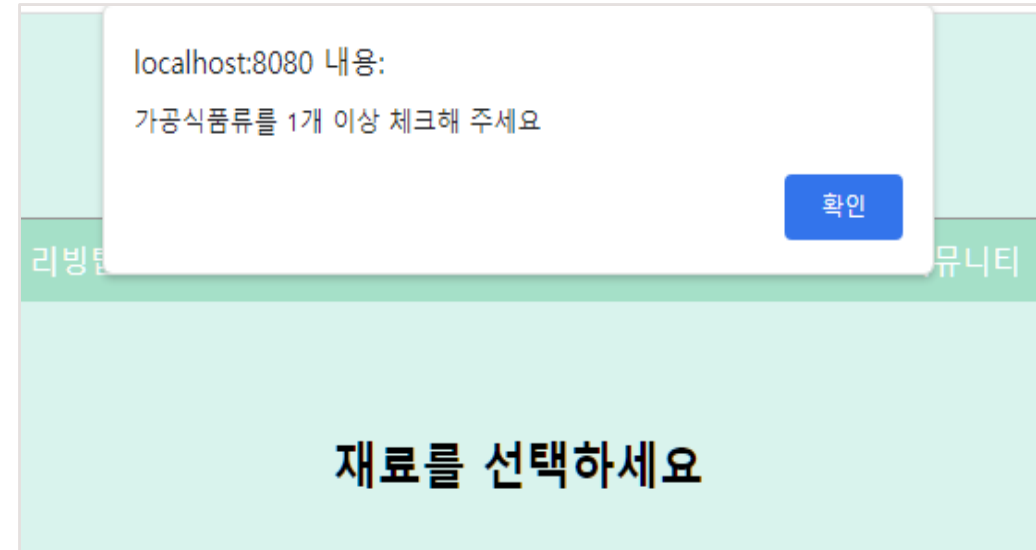
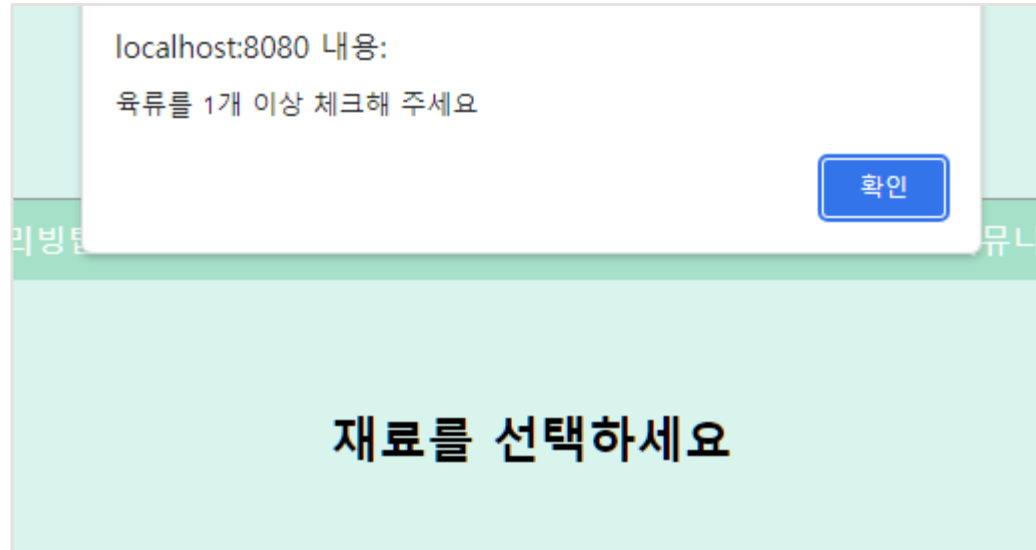


떡완자조림

조회수: 5

재료 등록

만약 육류, 곡물류, 채소, 가공식품중 하나라도 선택을 하지 않는다면
1개 이상 선택하라는 안내문구가 나오도록 구현 했습니다.



레시피 정보

필요한 재료, 영양 정보, 레시피 사진과 설명까지 자세히 나와있습니다.



닭봉주먹밥 레시피

재료

재료 닭봉(80g), 우유(20g), 단호박(10g), 새송이버섯(5g), 가지(15g), 주키니호박(15g), 당근(15g), 양파(10g), 시래기(20g), 치즈(20g), 밥(150g), 새싹채소(10g) 양념 후춧가루(3g), 참기름(20g), 간장(5g) 소스 레몬즙(5g), 마요네즈(12g), 꿀(5g), 부순 참깨(2g)

영양 정보

탄수화물: 20g

지방: 6g

단백질: 7g

나트륨: 454mg

요리 팁

소스에 염분이 높은 간장 대신 고소한 참깨와 상큼한 레몬즙, 달콤한 꿀을 넣어 상큼하고 달콤한 맛으로 짭맛을 대체했다.

닭봉주먹밥 조리 방법



1. 닭봉은 손질한 뒤 후춧가루를 섞은 우유에 담가두었다가 구워 준비한다.



2. 단호박, 새송이버섯은 구워서 준비한다.



3. 소스를 만든다.



4. 가지, 주키니호박, 당근, 양파, 시래기는 잘게 다진 뒤 볶는다.



5. 볶은 채소와 치즈를 참기름, 간장과 함께 밥에 넣고 섞는다.



6. 구운 닭봉을 밥으로 감싼 뒤 구운 단호박, 새송이버섯, 새싹채소와 함께 담아 소스를 곁들여 마무리한다.

추천 레시피 기능

500여개의 레시피 중 **조회수**가 가장 많은 순서대로 레시피를 보여주는 '추천 레시피' 화면입니다.

추천 레시피

 <p>햄박스테이크</p> <p>조회수:21</p>	 <p>달콤스테이크</p> <p>조회수:18</p>	 <p>가지 탕수육</p> <p>조회수:15</p>	 <p>조개크림파스타</p> <p>조회수:11</p>
 <p>견과류통삼겹살찜</p> <p>조회수:11</p>	 <p>닭봉주먹밥</p> <p>조회수:10</p>	 <p>삼겹살꼬치구이</p> <p>조회수:9</p>	 <p>해산물리조또</p> <p>조회수:9</p>
 <p>오징어구이</p> <p>조회수:8</p>	 <p>인삼떡갈비</p> <p>조회수:8</p>	 <p>까르보나라뇨끼</p> <p>조회수:8</p>	 <p>웰빙스테이크</p> <p>조회수:7</p>

나라 별 레시피

한식, 양식, 일식, 중식 중 원하는 레시피를 찾을 수 있습니다.

한식 레시피



돌나물 샐러드



석류 보쌈김치



유자 대구조림



파프리카 물김치



고추장 라따뚜이



새우 두부 계란찜



부추 콩가루 찜



방울토마토 소박이

일식 레시피



구운주먹밥



간풍주먹밥



닭봉주먹밥



와사비 연어초밥



구운 바나나



산나물 유부초밥



소금없는 초밥



저염된장 삼치구이

중식 레시피



미니버섯탕수



황태탕수육



가지볶음밥



닭고기볶음밥

양식 레시피



토마토스파스타



까르보나라뇨끼



냉토마토스파스타



닭고기또띠아



닭고기스테이크



연어차우더스프



시금치브로컬리 파스타



야채찜을 곁들인 광어스 테이크

유저 레시피

사용자의 취향에 맞는 레시피를 등록할 수 있습니다.

유저 등록 레시피

레시피 제목:

예) 닭고기 볶음밥

요리팁:

예) 소금 대신 새콤한 소스로 맛을 내어 나트륨 섭취를 줄였다.

재료:

가지 250g, 양파 60g, 대파 25g, 청고추 15g, 홍고추 15g, 간편 어간장 15g 양념장 : 고추장 15g, 생강청 15g, 다진마늘 5g, 통깨 7g, 매실청 10g, 고춧가루 10g, 식초 10g

분류:

☐한식 ☐중식 ☐일식 ☐양식

영양 정보(g):

탄수화물:10

지방:7

나트륨:109

단백질:9

완성사진:

파일 선택

선택된 파일 없음

요리순서:

Step 1: 사진 올리기

파일 선택

선택된 파일 없음

요리 순서1: 1. 단호박은 삶아 으낸다.

Step2: 사진 올리기

파일 선택

선택된 파일 없음

요리 순서 2

Step3: 사진 올리기

파일 선택

선택된 파일 없음

요리 순서 3

다음 단계 추가

제출

유저 레시피

유저가 등록한 레시피를 볼 수 있습니다.

유저 레시피

 <p>관리자</p> <p>크림파스타 만들기 크림 스파게티 만드는 법 생 각보다 간단해요 :)</p>	 <p>관리자</p> <p>계란장조림 황금레시피 짜지않고 맛있게</p>	 <p>익명</p> <p>돼지고기 김치찌개</p>	 <p>김침지</p> <p>전참시 유병재가 만든 찜닭! 파리고추닭볶음</p>
 <p>익명</p> <p>제육볶음 만드는법 기사 식당st 레시피</p>	 <p>관리자</p> <p>고구마맛탕 만들기 튀기 지 않고~</p>	 <p>관리자</p> <p>초간단】국민반찬 진미 채 볶음 만들기~</p>	 <p>관리자</p> <p>너무 간단한데 맛있어서 놀라는 백종원 분식점 떡볶이 황금 레시피</p>

유저 레시피 정보

유저가 등록한 레시피의 필요한 재료, 영양 정보, 설명까지 자세히 나와있습니다.



전참시 유병재가 만든 찜닭! 파리고추닭볶음 레시피

재료

닭볶음탕용 닭, 파리고추, 대파, 물, 간장, 설탕, 다진마늘, 후추, 통깨, 식용유

영양 정보

탄수화물: 9g

지방: 9g

단백질: 25g

나트륨: 185mg

요리 팁

후추, 통깨를 뿌리면 맛있어요.

전참시 유병재가 만든 찜닭! 파리고추닭볶음 조리 방법

1
STEP

대파는 송송 썬다.

2
STEP

팬에 기름을 두르고 닭을 굵듯이 볶는다.

3
STEP

송송 썬 대파를 넣고 함께 볶는다.

4
STEP

닭이 어느 정도 익으면 설탕을 넣는다.

5
STEP

가운데에 자리를 만들어 간장을 넣고 볶는다.

6
STEP

물, 다진마늘을 넣고 국물이 자작할 때까지 졸인다.파리고추를 넣고 빠르게 볶은 후 불을 끈다.

레시피 검색 기능

만들고 싶은 레시피를 검색할 수 있습니다. 예) 스테이크 검색: 이름 중 스테이크가 들어간 레시피가 검색됨

그린 밥상을 부탁해~!

로그인회원가입

레시피


검색 창

리빙팁


커뮤니티

공지사항


검색 레시피




웰빙스테이크




젤리플라워소스 광어스
테이크




새우와스테이크




햄버거스테이크




닭고기스테이크




야채찜을 곁들인 광어스
테이크




닭가슴살현미스테이크




달콤스테이크




스테이크카나페



청국장소스 연어 스테이
크



샌드스테이크



함박스테이크

리빙 팁

계량하기 위한 팁을 제공합니다.

계량 팁

한 눈으로 살펴보는 간단한 계량팁을 준비했어요~
요리를 하려는데 계량 기구가 없다면
다른 도구를 사용하거나 사진 속 분량을 보고 눈대중으로 헤아려서 할 수 있어요!

밥 숟가락 계량

테이블스푼(T)과 티스푼(t)은 어느 정도일까요?
- 성인용 밥숟가락으로 계량해 볼 수 있어요.



1 테이블스푼(1T) = 15ml
밥숟가락 1 큰술 정도의 양



1 티스푼 (1t) = 5ml
밥숟가락 1/3 큰술 정도의 양

종이컵 계량

밥숟가락 단위보다 더 많은 양은 어떻게 계량해야 할까요?
- 소형 종이컵에 한 컵 가득 담은 양을 참고하여 가능해볼 수 있어요.

종이컵 계량

밥숟가락 단위보다 더 많은 양은 어떻게 계량해야 할까요?
- 소형 종이컵에 한 컵 가득 담은 양을 참고하여 가능해볼 수 있어요.



액체 가득 1 컵 = 약 180ml



윗면을 짚아낸 밀가루 1 컵 = 약 100g

재료별 분량

자주 쓰는 재료들의 무게가 궁금해요!
- 사진에 담긴 재료의 양을 참고하여 눈대중으로 분량을 제어합니다.



양파(1/4개=50g)



마늘(1쪽=5g)



생강(1톨 = 약 15g)



대파 흰 부분(1대 = 약15cm)



당근(1/2개=약100g)



무(1토막=약150g)



애호박(1/2개=약150g)



돼지고기(1토막=약200g)

건강 팁

칼로리 정보와 계산에 도움을 줍니다.

칼로리

칼로리(Calorie)는 열량의 단위이며, 기호로 cal을 사용합니다.

1 cal은 1 기압 하에서 순수한 물 1g의 온도를 1°C(도) 만큼 올리는데 필요한 열량을 말하고 열량은 음식에 들어 있는 에너지를 뜻합니다.
우리는 음식을 섭취해 체온을 일정하게 유지하고, 음식을 소화시키고, 운동을 하고, 성장을 하고, 뇌를 비롯한 신체기관을 움직이고 있습니다.

연령별 남녀 1일 권장 칼로리

보건복지부의 2020 한국인 영양소 섭취기준에 따르면 연령별 성인 여자 남자 1일 하루 권장 칼로리는 다음과 같습니다.

- 다음 사진을 통해 권장 칼로리를 확인하실 수 있습니다.

남성	1일 권장 칼로리	한 끼당 권장 칼로리
10~29	2,600kcal	870kcal
30~39	2,500kcal	820kcal
40~49	2,400kcal	780kcal
50~59	2,200kcal	730kcal
60~69	2,000kcal	650kcal

남성 1일 권장 칼로리

여성	1일 권장 칼로리	한 끼당 권장 칼로리
10~29	2,100kcal	700kcal
30~39	2,000kcal	670kcal
40~49	1,900kcal	630kcal
50~59	1,800kcal	600kcal
60~69	1,600kcal	530kcal

여성 1일 권장 칼로리

계산기 기능 구현

칼로리를 계산해보세요!!

탄수화물: g당 4kcal, 단백질: g당 4kcal, 지방: g당 9kcal

AC

/

7

8

9

*

4

5

6

-

1

2

3

+

0

.

=

칼로리 계산

- 내 몸이 필요로 하는 하루 칼로리를 계산하기 위해서는 먼저 기초 대사량을 알아야 합니다.
- 기초 대사량은 아무 일도 하지 않고 쉬고 있을 때, 우리 몸이 생명유지를 위해 소비하는 최소한의 에너지를 말합니다.
 - 기초대사량을 산출하기 위한 방법으로는 대표적으로 해리스 베네딕트 방정식과 미핀 세인트 켈 방정식이 있습니다.

남자	$66.5 + (13.75 \times \text{체중 kg}) + (5.003 \times \text{키 cm}) - (6.75 \times \text{나이})$
여자	$655.3 + (9.563 \times \text{체중 kg}) + (1.850 \times \text{키 cm}) - (4.676 \times \text{나이})$
활동 계수	<ul style="list-style-type: none">● 극저활동량(거의 모든 것을 자라 걸음): calories = BMR × 1.2;● 저활동량(가벼운 운동/스포츠 1~3일/주): calories = BMR × 1.375;● 중간활동량(중간 정도의 운동/스포츠 3~5일/주): calories = BMR × 1.55;● 매우 활동적(일주일당 6~7일 격렬한 운동/스포츠): calories = BMR × 1.725; 그리고● 매우 활동적인 경우(매우 힘든 운동/스포츠 및 육체노동): calories = BMR × 1.9.

해리스 베네딕트 방정식

남자	$(10 \times \text{체중 kg}) + (6.25 \times \text{키 cm}) - (5 \times \text{나이}) + 5$
여자	$(10 \times \text{체중 kg}) + (6.25 \times \text{키 cm}) - (5 \times \text{나이}) + 161$
활동 계수	<ul style="list-style-type: none">● 극저활동량(거의 모든 것을 자라 걸음): calories = BMR × 1.2;● 저활동량(가벼운 운동/스포츠 1~3일/주): calories = BMR × 1.375;● 중간활동량(중간 정도의 운동/스포츠 3~5일/주): calories = BMR × 1.55;● 매우 활동적(일주일당 6~7일 격렬한 운동/스포츠): calories = BMR × 1.725; 그리고● 매우 활동적인 경우(매우 힘든 운동/스포츠 및 육체노동): calories = BMR × 1.9.

미핀 세인트 켈 방정식

음식 칼로리

우리가 먹는 음식의 칼로리를 계산하는법에 대해 알아보겠습니다.

식품의 탄수화물, 단백질, 지방 함량을 확인하세요.

macronutrient	caloric equivalent
protein (20 g)	4 calories
carbohydrates (35 g)	4 calories
fat (15 g)	9 calories

Solution:

20 x 4 = 80

35 x 4 = 140

15 x 9 = 135

각 주 영양소에 열량을 곱하세요.
단백질 1 g은 약 4kcal입니다. 탄수화물 1 g은 4kcal, 그리고 지방 1 g은 9 kcal입니다.
만약 단백질 20 g, 탄수화물 35 g, 그리고 지방 15 g이 함유된 식품을 섭취한다면, 20 x 4, 35 x 4, 그리고 15 x 9로 계산해 주 영양소 각각의 칼로리량을 파악하면 됩니다.

80 140 + 135 355	<div>Nutrition Facts</div> <div>Amount per Serving</div> <div>Calories 355</div> <div>% DAILY VALUE</div> <div>Total Fat 15 g4 %</div> <div>Total Carbohydrates 35 g12 %</div> <div>Protein 20 g3 %</div> <div>Vitamin A 10 %</div> <div>Calcium 30 %</div> <div>Iron 3 %</div>
---------------------------	---

주 영양소 각각의 칼로리를 합산하세요.
이제 칼로리가 어떻게 나누어지는지 파악되었으니 각각을 합산하여 1회 섭취량의 총 칼로리를 확인할 수 있습니다.
이전의 예시로 다시 보면, 80 + 140 + 135 = 355칼로리가 됩니다.

회원가입

아이디 중복체크와 비밀번호 중복체크 등을 이용한 회원가입 구현

약관동의

이용약관, 개인정보 수집 및 이용, 프로모션 안내

서비스 이용약관(상품, 서비스 등 공급자 회원용)

제1조(목적)

본 약관은 그린 밥상을 부탁해가 운영하는 인터넷 사이트 'www.greenrecipe.com'(이하 '사이트'라 합니다)및 이를 통해 제공되는 전자상거래 서비스와 관련하여 당사자의 권리 의무 및 책임사항을 규정하는 것을 목적으로 합니다.

개인정보 수집 및 이용에 대한 안내

그린 밥상을 부탁해(이하 '회사'라고 합니다)는 개인정보보호법 등 관련 법령상의 개인정보보호 규정을 준수하며 귀하의 개인정보보호에 최선을 다하고 있습니다. 회사는 개인정보보호법에 근거하여 다음과 같은 내용으로 개인정보를 수집 및 처리하고자 합니다.

다음의 내용을 자세히 읽어보시고 모든 내용을 이해하신 후에 동의 여부를 결정해주시기 바랍니다.

☐동의합니다.

다음 단계

취소



회원 가입

아이디 : 5자 이상입력

중복확인

비밀번호 : 영문숫자조합 5자리이상

비밀번호 확인

이름

생년월일 : 예시 : 19991231 (6자리)

이메일: 예시 : funweb@funweb.com (@포함가입)

닉네임 : 2자 이상입력

중복확인

가입

로그인

아이디, 비밀번호를 사용하여 로그인 구현.

로그인

아이디

비밀번호

로그인

회원가입



그린 밥상을 부탁해~!

김침지
로그아웃

레시피

리빙팁

커뮤니티

공지사항

자랑 게시판

자랑하고 싶은 글 게시 가능

그린 레시피를 부탁해



파이
로그아웃

레시피

리빙팁

커뮤니티

공지사항

자랑 게시판

번호	제목	작성자	작성일	조회수	좋아요
65	신라면 투움바 만들어봤어요! [1]	자취생	2023-10-25	26	3
62	아내와 함께 설렁탕을 먹었습니다 ㅎㅎ [2]	김침지	2023-10-25	4	1
61	오늘의 화제 영상 [1]	ㅎㅎ	2023-10-25	2	0
59	부산 달인김밥 맛있다 [2]	등평중 축구왕	2023-10-25	9	0
57	가을에는 송정 해수욕장으로! [3]	vj특공대	2023-10-25	11	0
56	こきょうに行いってきました	하쿠	2023-10-25	6	0
55	오감자 이렇게 먹으니까 맛있네 [2]	파이	2023-10-25	25	0
54	아들 생일~ [1]	주부9단	2023-10-25	10	0
	[답글] 생일축하해요 ㅎㅎ [1]	수구레	2023-10-25	8	0
53	찜질방 다녀왔다	김침지	2023-10-25	7	0
52	등산 다녀왔다	김침지	2023-10-25	4	0

[글쓰기]



댓글 수

자유 게시판 & 공지사항 페이지

자유롭게 글을 작성가능한 자유게시판

관리자가 변경 사항 및 개선사항 을 게시할 수 있는 공지사항 페이지 구현

자유 게시판					
번호	제목	작성자	작성일	조회수	좋아요
66	오늘 레시피 별로...	짱짱이	2023-10-25	5	0
64	지브리 영화	하쿠	2023-10-25	34	0
63	오늘 점심메뉴 추천해주세요	4수생	2023-10-25	0	0
27	123123	212343	2023-10-23	3	0
22	마늘요리 [1]	lunaber4825	2023-10-17	274	1
					[글쓰기]
1					

공지사항					
번호	제목	작성자	작성일	조회수	좋아요
60	10월 25일 발표 대본	관리자	2023-10-25	0	0
50	10월 25일 PPT 최종	파이	2023-10-25	2	0
49	10월 26일 발표	파이	2023-10-24	1	0
4	공지사항	관리자	2023-09-13	14	0
					[글쓰기]
1					

게시판의 여러가지 기능

음식 리뷰 및 자랑하고 싶은 글 게시 가능

그린 레시피를 부탁해



김침지
로그아웃

레시피

리빙팁

커뮤니티

공지사항

신라면 투움바 만들어봤어요!

자취생

👍3 🗨️1

조회수: 22 작성일: 2023-10-25 11:48:57



인터넷에서 보고 너무 맛있어 보여서 드디어 만들어봤습니다.
간단하고 정말 맛있어요!
여러분도 만들어보세요 * *

게시판의 여러가지 기능

게시글의 추천기능

그린 레시피를 부탁해

localhost:8080 내용:
추천했습니다

확인


김침지
로그아웃

레시피리뷰공지사항

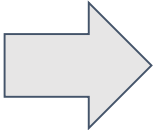
신라면 투움바 만들어봤어요!

자취생👍2👍1조회수: 22 작성일: 2023-10-25 11:48:57

추천, 비추천 기능



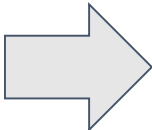
인터넷에서 보고 너무 맛있어 보여서 드디어 만들어봤습니다.
간단하고 정말 맛있어요!
여러분도 만들어보세요 ㅎㅎ



localhost:8080 내용:
추천했습니다

확인

추천했을 때 알림창 띄워짐



localhost:8080 내용:
이미 체크한 글입니다.

확인

추천 여러 번 방지

게시판의 여러가지 기능

게시글의 답글쓰기

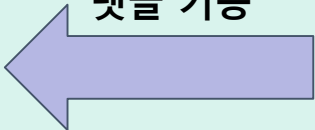
첨부파일 ee.PNG

Home이전으로답글쓰기새글쓰기

작성자: 파이 작성일자: 2023-10-25 12:07:08

저도 만들어서 먹어봤는데 진짜 강추

댓글 기능



수정 삭제

작성자

등록

로그인 후 이용해주세요.

행사 및 각종 이벤트를 확인할 수 있는 이벤트 페이지 구현

[글쓰기]

제 163회 만개의레시피 공모전

에어프라이어 또는 오븐을 활용한 요리를 알려주세요.

조화수: 56 작성일: 2023-10-24 17:03:34

파이

만개레시피 공모전입니다.
 음식 8월 1일부터 10월 31일까지 접수할 수 있습니다.
 음식 8월 1일부터 10월 31일까지 접수할 수 있습니다.
 음식 8월 1일부터 10월 31일까지 접수할 수 있습니다.
 음식 8월 1일부터 10월 31일까지 접수할 수 있습니다.

영양정보는 필수로 기재해야 합니다.
 음식 8월 1일부터 10월 31일까지 접수할 수 있습니다.
 음식 8월 1일부터 10월 31일까지 접수할 수 있습니다.
 음식 8월 1일부터 10월 31일까지 접수할 수 있습니다.

① 기간
 - 접수 : 2023년 8월 1일부터 2023년 10월 31일 까지 (오전 9시 ~ 오후 5시)
 - 발표 : 2023년 11월 1일부터 11월 31일까지

② 응모자격
 - 연령 : 만 19세 이상
 - 직업 : 전업주부, 직장인, 학생, 프리랜서 등 누구나 가능

③ 응모방법
 - 접수처 : 네이버 블로그, 다음 블로그, 카카오스토리, 인스타그램 등 SNS에 업로드 후, 공모전 홈페이지에 링크를 걸어주세요.

④ 응모비용
 - 참가비 : 없음
 - 상품비 : 없음

⑤ 응모대상
 - 대상 : 만 19세 이상, 대한민국 국민, 1인 이상 팀으로 응모 가능
 - 주제 : 요리, 음식, 레시피 등
 - 내용 : 요리, 음식, 레시피 등
 - 형식 : 사진, 동영상 등
 - 길이 : 10초 이상, 10분 이하
 - 해상도 : 1080p 이상
 - 파일명 : 팀명_주제_성명_연락처

⑥ 응모절차
 - 접수 : 2023년 8월 1일부터 10월 31일까지
 - 심사 : 2023년 11월 1일부터 11월 31일까지
 - 발표 : 2023년 11월 1일부터 11월 31일까지

⑦ 응모결과
 - 수상 : 1등, 2등, 3등, 4등, 5등, 6등, 7등, 8등, 9등, 10등
 - 시상 : 2023년 12월 1일부터 12월 31일까지

⑧ 응모문의
 - 문의처 : 네이버 블로그, 다음 블로그, 카카오스토리, 인스타그램 등 SNS에 업로드 후, 공모전 홈페이지에 링크를 걸어주세요.

시연 영상

The image is a screenshot of a web browser displaying a website titled "그린 레시피를 부탁해" (Please Green Simple Recipe). The browser's address bar shows "localhost:8080/logout". The website has a light green header with a navigation bar containing links for "레시피" (Recipe), "리뷰" (Review), "커뮤니티" (Community), and "공지사항" (Notice). The main content area features a large "GREEN RECIPE" title and a "프로젝트 소개" (Project Introduction) section. Below this is a row of five recipe cards, each with an illustration of a dish and a brief description. The bottom of the page shows a Windows taskbar with various application icons and the system clock.

게시판 시연 영상

그린 밥상을 부탁해

REC

localhost:8080

화면 녹화 도구 - 전체화면 녹화

로그아웃

레시피

리빙팁

커뮤니티

공지사항

자율 게시판


자유 게시판


유저 레시피

GREEN
RECIPE


프로젝트 소개

그린레시피는 자취생들의 집밥 걱정을 덜어줄 간단 레시피 프로젝트입니다.
원상요리도 간단하게 만들어 보세요.







간단하게!
간단한 재료를 이용해
레시피를 완성하세요!




어디서나!
장소에 상관없이
간편하게 요리하세요!



누구나!
요리를 못해도 OK
레시피만 보고 따라하세요!



신속하게!
시간이 없어도
단번에 완성!



맛있게!
재료는 간편해도
훨씬 맛있게!

찾기

오후 5:33
2023-10-25

개선할 점

1

프로젝트
기능 개선

프로젝트의 기능들을 더
추가하고 개선하고 싶습
니다.

2

재료 및 레시피 추가

선택할 수 있는 재료들과
더 많은 레시피들을 추가
하고 싶습니다.

3

화면 디자인 개선

프로젝트의 디자인을 개
선하고 싶습니다.

느낀 점

프로젝트를 진행하면서 느낀 점

Q&A

궁금한 점이나 의견이 있으면 질문해 주세요

감사합니다