

2016 영양(교)사 식생활교육 추진계획

- 최근 서구화된 식생활, 생활 습관병 증가, 과도한 음식물 쓰레기 발생 등 잘못된 식생활로 인한 부정적 영향이 증가되는 현시점에 학교급식의 주체인 영양(교)사를 대상으로 **친환경 식생활 교육**을 통하여 **올바른 식문화를 정착시켜 나갈 필요**
- 다양한 방식의 식생활 교육을 통해 친환경 식재료 및 전통 식품의 우수성과 **친환경 급식의 중요성**을 알리는 계기 마련

I

필요성 및 목적

- 가공식품 및 패스트푸드로 인한 영양불균형과 질병의 증가, 수입농산물 증가로 인한 식량자급률 감소, 원거리수송에 따른 에너지 낭비, GMO(유전자조작 식품)로 인한 생태계 오염 등 총체적인 먹거리 안전문제 대두
- 영양 균형중심의 급식에서 한걸음 더 나아가 친환경 식재료의 다양한 활용법을 통한 건강 식단 구성의 필요성 증가
- 먹거리가 개인의 기호나 건강차원의 문제를 넘어 식품생산에서 소비까지의 전 과정이 건강해야 개인의 식생활도 건강해질 수 있다는 관점으로 학교급식의 건강하고 친환경적인 식단 구성에 대한 정보제공

II

개요

- 제 목 : 『2016 부천시 영양(교)사 식생활교육』
- 일 시 : 2016.7.14(목) / 9.27(화) / 11.24(목) 총 3회
 - 1회차 교육 : 7. 14(목) 14:30~16:30 먹거리 산업화와 로컬푸드
 - 2회차 교육 : 9. 27(화) 14:30~16:30 지구온난화와 먹거리 위기
 - 3회차 교육 : 11. 24(목) 14:30~16:30 전통장과 약선음식 알기
- 장 소 : 부천시 소통마당 외 2곳

- 대 상 : 부천관내 초·중·고 영양(교)사 120명
- 내 용 : 친환경 학교급식과 식생활교육의 중요성 등 전문가 강의
- 수 강 료 : 무료 (※시비 지원)

III

세 부 추 진 계 획

◆ 1회차 교육 : 먹거리 산업화와 로컬푸드

- 일시 : 2016.07.14.(목) 14:30~16:30 (2시간)
- 장소 : 원미구청 4층 복숭아홀(다목적실)
- 대상 : 부천 관내 초·중·고등학교 영양(교)사 110명
- 형식 : 집합교육 및 질의응답
- 강사 : 허남혁 (재)지역재단 먹거리정책 교육센터 센터장
- 강사프로필

성명 : 허남혁

소속 : (재)지역재단 먹거리정책 교육센터

학력

서울대학교 경제학과 (학사)

서울대학교 환경계획학과(석사)

대구대학교 지리교육과(박사)

경력

2015 (재)지역재단 먹거리정책 교육센터 센터장

2004~2014 공주대 지리학과, 대구대 지리교육과, 경북대 농업경제학과/농업개발
대학원, 단국대 환경자원경제학과 강사

2010~ 2013 충남발전연구원 농촌농업연구부 책임연구원

2013 농림축산식품부 신식품정책TF위원

저서

<내가 먹는 것이 바로 나> 저자 (2008)

<로컬푸드> 저자 (2006), <학교급식혁명> 저자 (2010), <먹거리 정책>저자 (2012)

연구보고서(논문)

<충남 로컬푸드 학교급식 활성화 방안> (2012) 연구

<서울시 친환경 무상급식 정책성과평가 및 공공급식 활성화 방안> (2014) 외 연구 다수

◆ 2회차 교육 : 지구온난화와 먹거리 위기

- 일시 : 2016. 09. 27(화) 14:30 ~ 16:30 (2시간)
- 장소 : 부천시 소통마당 (3층)
- 대상 : 부천 관내 초·중·고 영양(교)사 110명
- 형식 : 집합교육 및 질의응답
- 강사 : 이유진 에너지기후정책연구소 연구기획위원
- 강사프로필

성명 : 이유진

소속 : 에너지기후정책연구소 연구기획위원

학력

1994 ~ 1999 경북대학교 경제통상학부 졸업 /경제학사
2004 ~ 2006 국제정책대학원(KDI) 공공정책학과 졸업 /정책학 석사
2006 ~ 2008 서울대학교 환경대학원 환경계획학과 박사수료

경력

2012 ~ 현재 에너지기후정책연구소 연구기획위원, 에너지시민연대 정책위원
1999 ~ 2012 녹색연합 활동가
2002 ~ 2004 동북아 환경협력 활동
2004 ~ 2005 지속가능발전 위원회 교육소위원회 위원
2008 ~ 2009 경향신문 생태칼럼 필진 활동

저서

<원자력 르네상스> 공저 (2011), <태양과 바람을 경작하다>저자 (2010), <기후변화 이야기> (2010), <지구야 오늘 뭐 먹을까?> 공저 (2010) 외 다수

번역서 및 연구보고서(논문)

<생태발자국-우리의 삶은 지구를 얼마나 아프게 하는가> (2006) 번역 외 다수
<남북에너지 협력방안 연구 : 재생가능에너지를 중심으로> (2007)
<남북한 기후변화 대응 협력방안 모색>(2007)
<동북아시아 환경오염과 NGO환경교육> (2002) 외 다수

◆ 3회차 교육 : 학교급식 건강식단 “전통장과 약선음식 바로알기”

- 일시 : 2016. 11. 24(목) 14:30 ~ 16:30 (2시간)
- 장소 : 부천시청 소통마당 (3층)
- 대상 : 부천 관내 초·중·고 영양(교)사 40명
- 형식 : 강의(1부) 및 요리 실습(2부)
- 강사 : 고은정 (사)한생명 약선식생활연구센터 소장

○ 강사프로필

성명 : 고은정

소속 : (사)한생명 약선식생활연구센터

학력

성신여자사범대학 가정교육학과 졸업

원광디지털대학교 한방건강학과 졸업

경력

2010~2012 군장대학교 웰빙조리학과 외래교수

2012 청강문화산업대학 식품영양학과 외래교수
농업기술센터, 농업기술원 출강

식생활교육서울네트워크 감사(현)

식생활교육전북네트워크 공동대표(현)

(사) 한생명 약선식생활연구센터 소장(현)

우리장아카데미 대표(현)

지리산 '맛있는 부엌'대표(현)

고은정의 '김치학교'운영(현)

저서

<집주면에서 찾는 음식보약> (2012)

<장나와라 똑딱> (2015)

◆ 일정별 교육프로그램

횟수	주 제	내 용	비 고
1회 7/14	먹거리 산업화와 로컬푸드	- 먹거리 산업화와 현대인의 건강 - 로컬푸드와 건강급식	강좌
2회 9/27	지구온난화와 먹거리 위기	- 지구온난화 원인과 먹거리 상관관계 알기 - 지구를 살리기 위한 에너지자립 방안	강좌
3회 11/24	전통장과 약선음식 바로알기	- 전통장 등 전통양념에 대해 제대로 배워보기 - 약선음식 종류와 활용방안	강좌

○ 수업 장면(2015년)



○ 현수막 내용

부천시 로고	<p style="text-align: center;">2016 부천시 초·중·고 영양(교)사 식생활교육</p> <p>1회 7/14 먹거리 산업화와 로컬푸드 (허남혁) 2회 9/27 지구온난화와 먹거리 위기 (이유진) 3회 11/24 전통장과 약선음식 바로알기 (고은정)</p> <p>▣ 장소 : 부천시청 소통마당 ▣ 주관 : 부천시 친환경급식지원센터</p>	판타지아 로고
-----------	---	------------

IV

기대효과

- 학교급식의 주요 당사자인 영양(교)사들의 친환경 급식정책에 대한 정확한 이해 제고
- 바른 식생활교육의 주체인 영양(교)들의 교육 역량강화로 학생들에게 식생활교육의 효과성 확보