

2023 저탄소 및 채식식단 레시피 2차 공모전



공모/접수 10.18.(수)~11.17.(금) 심사 11.20.(월)~11.22.(수)

발표/시상 11.29.(수)~12.6.(수)



기획의도



육류 위주의 식습관 증가로 영양불균형 및 기후변화 문제

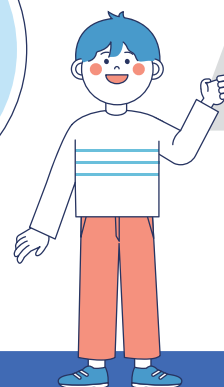
다양한 식단 발굴을 통해
균형적인 식습관 형성으로
국민건강 증진 기여

학교급식 관계자와 교육공동체의
관심과 참여 확대를 통한
생태환경급식 활성화

지구

건강

레시피



안내사항



공모 주제

**지구환경을 생각하는
저탄소 및
채식식단 레시피**



공모 대상

학교급식관계자
(영양교사, 영양사, 조리실무사),
교직원, 학생, 학부모,
일반시민 등



공모 방법

학교급식관계자
: **공문**으로만 접수
학생, 학부모, 일반시민
: **메일** 접수
(yumi1656@jbedu.kr)

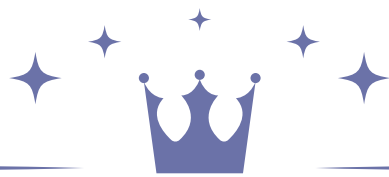


공모 기간

10.18.(수)~ 11.17.(금)

“2023 저탄소 및 채식식단 레시피
2차 공모전”제목으로 제출바람.

시상안내



최우수상

1명(팀), 전라북도교육감상, 문화상품권 20만원

우수상 1명(팀) / 전라북도교육감상 / 문화상품권 10만원

장려상 3명(팀) / 전라북도교육감상 / 문화상품권 5만원

참가상 10명(팀) / 전라북도교육감상 / 음료 쿠폰 커피쿠폰

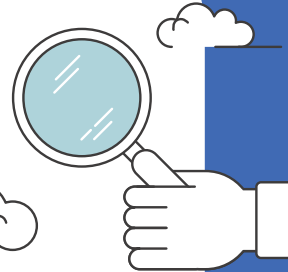
※ 2023년 상반기에 응모한 레시피와 함께 심사 예정.

※ 부상의 세금은 수상자 본인 부담.

※ 팀 참가 시 시상은 팀에 대해 1건으로 실시하며,
개인별로 시상하지 않음.



레시피 제출 안내



사진제출

학교급식관계자

공모 레시피 사진 5장(식판 사진1장, 조리과정 사진 4장)

학생, 교직원, 학부모, 일반시민

완성된 요리사진 1장과 조리과정 사진 2장 이상 제출

레시피 필수 작성

조리방법 Tip, 식재료의 영양적 특성 및 참고자료 등을 자유롭게 작성



선정된 레시피 활용



- 결과 발표 후 선정작은 홈페이지 공모전 페이지 상단에 나타나게 설정
- 현재 개발중인 저탄소 환경급식 레시피북 자료에 추가 수록 예정

주제 및 심사 기준



공모전 주제

나의 건강과 생태환경을
생각하는 저탄소(채식) 레시피

음식물쓰레기를 줄일 수 있는
맛있는 저탄소(채식) 레시피

나만의 비법을 함께 나누는
즐거워 저탄소(채식) 레시피

우리지역 식재료를
활용한 저탄소(채식) 레시피



심사 기준

심사위원=외부전문가+영양교사

활용가능성
50%

+

적합성
30%

+

참신성
20%

=100%

