

# 기후위기 대응, 생태환경급식 활성화를 위한 2023 저탄소 및 채식 식단 레시피 2차 공모전 계획

전라북도교육청 문예체건강과

## 1 추진 배경

- 학생들의 서구화된 육류 위주의 식습관으로 인한 영양불균형 문제 대두
- 육류 섭취량의 증가로 인한 축산업의 확장은 숲과 토지 훼손으로 인한 기후변화 초래

## 2 추진 목적

- 균형잡힌 식습관 형성으로 건강한 생활방식 습득을 통한 국민건강 증진 기여
- 시대적 요구를 반영할 수 있는 다양한 식단 발굴을 통한 만족도 증진
- 학교급식 관계자들의 참여를 통한 공감대 형성 및 실천 의지 확산
- 지속 가능한 생태환경급식을 위한 교육공동체의 관심과 참여 기회 확대

## 3 추진 개요

- 공모주제: **지구환경을 생각하는 저탄소 및 채식식단 레시피 공모전**
- 공모대상: 학교급식관계자(영양교사, 영양사, 조리실무사 등)  
학생, 학부모, 일반시민 누구나
- 공모 및 접수기간: 2023. 10. 18.(수) ~ 11. 17.(금)
- 공모방법
  - 학교급식관계자 : 공문으로만 접수
  - 학생, 학부모, 일반시민 : 메일 접수 ([yumil656@jbedu.kr](mailto:yumil656@jbedu.kr))

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

## ○ 시상내역

구분	선발 인원	시상	상품	비고
최우수	1명(팀)	전라북도교육감상	문화상품권 20만원	
우수	2명(팀)	전라북도교육감상	문화상품권 10만원	
장려	3명(팀)	-	문화상품권 5만원	
참가상	30명(팀)	-	음료 쿠폰 1만원	커피쿠폰

※ 2023년 상반기에 응모한 레시피와 함께 심사 예정

※ 제공되는 부상의 세금은 수상자 본인 부담

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

## 4

## 세부추진계획

공모/접수	10.18.(수)~11.17.(금)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식관계자(영양교사, 영양사, 조리실무사),</li> <li>• 교직원, 학생, 학부모, 일반시민 등</li> </ul>
↓		
심사	11.20.(월)~11.22.(수)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 심사위원단(채식 전문가/급식 관련 전문가)</li> <li>심사 결과 합산, 최종 순위 결정</li> </ul>
↓		
발표/시상	11.29.(수)/12.6.(수)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 영양·식생활교과연구회 성과보고회에서 시상 진행</li> </ul>

## □ 공모전

○ 공모/신청일자: 2023. 10. 18.(수) ~ 11. 17.(금)

○ 주제

- 나의 건강과 생태환경을 생각하는 저탄소(채식) 레시피
- 음식물쓰레기를 줄일 수 있는 맛있는 저탄소(채식) 레시피
- 나만의 비법을 함께 나누는 즐거운 저탄소(채식) 레시피
- 우리지역 식재료를 활용한 저탄소(채식) 레시피

○ 제출방법: 신청서 기한 내 제출

### ▶ 공모전 참가지원서 및 레시피 제출

- **(제출방법)** 전북교육청 소속 학교급식관계자 및 교직원은 공문으로 제출  
학생, 학부모, 일반시민 등은 메일로 제출(**전라북도 거주자에 한함**)
- **(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**

### ○ 제출양식

- 제시된 제출양식 외에 형식의 제한 없이 자유롭게 작성 가능
- 재료의 특성 및 단체조리 Tip 등 추가사진 및 설명을 상세하게 기록

### ○ 제출시 유의사항

- 본인 재직·재학 중인 학교 식단이나 창작 콘텐츠를 원칙으로 하며, 표절 시 수상 자격 박탈
- 로컬식재료 레시피는 소속 지역의 식재료를 주재료로 하는 레시피 제출
- 타 공모전 및 대회 수상작은 출품 불가

## □ 심사

○ 심사일자: **2023. 11. 20.(월) ~ 11. 22.(수)**

### ○ 심사위원 구성

- 외부 전문가(조리학과 교수 및 비건요리 전문가 등) 2명 · 영양(교)사 2명
- 외부 전문가는 학교급식 종합컨설팅단 및 채식 관련 요리전문가로 선정, 레시피의 질적 향상 도모

## ○ 심사방법

- 심사위원 메일로 개별 링크 및 서류 전달 후 배부받은 심사지에 점수 표기 하여 제출
- 공정한 심사를 위해 심사위원과 출품자 개인정보 심사위원에게 비공개 처리

## ○ 심사기준(안)

영역	항목	내용	비고
레시피	활용가능성 (50%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식에 바로 활용 가능한가?</li> <li>• 재료의 단가가 적정한가?</li> <li>• 쉽게 따라할 수 있는 레시피인가?</li> </ul>	
	적합성(30%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주제에 적합한가?</li> <li>• 학생건강과 지구환경을 고려한 먹거리인가?</li> <li>• 학교급식 만족도를 높일 수 있는가?</li> </ul>	
	참신성(20%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 창의적이고 독창적인가?</li> <li>• 학생들의 흥미를 유발할 수 있는가?</li> </ul>	

## □ 수상자 발표 및 시상

- 수상자 발표 일자: 2023. 11. 29.(수)
- 발표: 전라북도교육청 누리집 탑재 및 개별 통보
- 시상식 일자(예정): 2023. 12. 6.(수) 14:00
- 시상식 장소: 전북교육청 별관(창조나래) 시청각실

## □ 기타사항

- 동점자 처리 기준은 다음 순위를 따름
  1. 학생 작품 우선
  2. 고학년 우선(팀의 경우 가장 학년이 높은 팀원을 기준으로 평가)
  3. 생년월일 빠른 자 우선
- 출품작은 추후 주최기관의 다양한 홍보 콘텐츠로 활용될 수 있음
- 공모전 출품작에 대한 일체의 권리는 전북교육청에 귀속됨
- 본 대회 목적으로 수집된 참가자의 개인정보는 주최자의 홈페이지에 명시되어있는 개인정보보호법에 따라 보호되며, 주최자는 명시된 내용 외의 개인 정보를 사용할 수 없음

- 인권, 성, 외모 비하 등의 내용 포함되지 않도록 유의
- 공모작의 저작권 및 초상권 침해에 대한 모든 책임은 출품자 또는 제작자에게 있음
- 수상자는 시상식에 필히 참석해야 하며, 불참할 경우 수상이 취소될 수 있음

## 5 홍보 계획

---

- 교육청과 연계하여 전북지역 초·중·고등학교에 공고문 배포 및 홍보
- 대형 사회관계망서비스(SNS)채널을 활용한 카드뉴스 업로드
- 맘카페 등 학부모들이 다수 활동하고 있는 카페를 통한 온라인 홍보
- 지역 채팅방 등을 활용한 공모전 홍보

## 6 기대 효과

---

- 저탄소 환경급식 활성화의 기본이 되는 채식급식 레시피 자료집 개발에 활용
- 저탄소 채식레시피 개발·보급으로 로컬식재료를 학교급식 식단에 다양하게 적용
- 지구 온난화 예방 등 기후위기 대응 운동 동참하는 학교급식 문화 조성
- 바람직한 식생활습관 함양을 위한 로컬식재료 및 채식식재료 활용 학교급식 활성화에 기여