

2011 전통식문화 계승프로그램 운영 계획 보고서

삼성초등학교

□ 목적

- 다양한 전통식문화 계승 체험활동 및 교육을 통해 환경·건강·배려하는 식생활 확산

□ 운영방법

- 전통식생활 관련 이론 교육
- 전통식생활 관련 체험교육
- 학부모, 교직원, 학생 대상으로 전통장 담그기 및 전통음식 조리실습

□ 운영내용

- 전통식문화 계승의 중요성과 우수성에 대한 학부모, 학생 대상으로 교육의 시간을 갖는다.
- 학부모, 학생, 교직원이 실습에 참여하여 전통식문화에 대해 체험하고 직접 가정에서도 적용할 수 있는 기회를 마련한다.
- 조리실습 시간을 이용한 식생활 교육 및 전통음식만들기 조리실습을 통해 전통 음식과 가까워지는 계기를 마련한다.

□ 세부추진실적

일시	대상	활동 내용	참여인원	장소
2011.6월중	학부모 교직원 학생	<input type="checkbox"/> 전통식문화 관련 이론 교육 및 체험교육 ○ 전통식생활에 대한 교육 ○ 전통된장만들기 고추장 만들기 방법 설명 ○ 장담그기 실습 ○ 고추장 만들기 실습 * 강사명 : 부정선	총 60 명 교직원: 10 학부모: 30 학생: 30	급식소 장독대
2011. 7월중	학생	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 이론 교육 및 조리실습 ○ 전통식생활 교육 ○ 전통떡 만들기 * 강사명 : 제주시농업기술원 김정숙	총 189 명 학생 : 183 교직원 : 6	급식실
2011. 9월중	학생 교직원	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 체험교육 ○ 전통식생활 교육 ○ 쌀강정 만들기 실습 * 강사명 : 급식조리 T/F팀	총 33 명 학생 : 31 교직원 : 2	급식실

□ 예산집행 계획

구 분	집행내역		재원부담(원)		
	집행액(원)	내역	교육청	학교자체	계
1	2,172,000	◎ 된장만들기 · 메주: 12말×121,000원 = 1,452,000원 · 고추장: 60kg×12,000원 = 720,000	2,172,000		2,172,000
2	200,000	◎ 강사료 2명 = 200,000원	200,000		200,000
3	628,000	◎ 전통음식만들기 조리실습 · 실습재료비 : 328,000원 · 실습재료비 : 300,000원	628,000		628,000
합계	3,000,000		3,000,000		3,000,000

□ 사업효과

- 전통식문화 교육 및 체험활동을 통해 우리 전통식문화의 자긍심선양 및 올바른 전통식문화 정착에 기여
- 전통식품을 학교급식에 이용하면서 전통식품에 대한 친밀감 조성
- 학부모, 교직원 참여를 통한 전통식문화의 가정과급 효과 기대

2011 전통식문화 계승프로그램 세부운영 계획서

도리초등학교

□ 목적

- 학교급식에 필요한 장류를 전통방식으로 직접 담귀먹음으로써 학생들의 입맛을 전통적인 식생활로 변화를 줄 수 있다.
- 학부모들이 전통장류를 활용할 수 있는 교육의 장으로 활용할 수 있다.
- 전통식생활과 연계하여 친환경체험농장에서 친환경 작물을 재배하여 학교급식에 활용함으로써 전통식생활의 우수성에 대한 인식을 고취시킬 수 있다.
- 전통장 만들기 및 체험농장에 학부모와 학생들이 같이 활동함으로써 체험적 교육은 물론 건강하고 안전한 식생활 습관 형성 및 친환경 생활을 조장할 수 있다.

□ 운영방법

- 시기 : 2011년 5월 ~ 2011년 12월까지 실시를 원칙으로 하되 학사일정에 따라 세부일정은 조정한다.
- 방법 :
 - 학교홈페이지, 가정통신문을 활용하여 전통장 만들기 날”지정, 실시에 따른 안내를 한다.
 - 어머니교실 등의 학부모 참여 프로그램과 연계하여 실시한다.

□ 운영내용

- 행사 당일 연간 급식운영 계획 안내를 유인물로 작성하여 배부하고 이에 대한 설명회 시간을 갖는다.
- 행사 당일 전통장과 전통식생활의 중요성과 우수성에 대한 설명회 시간을 갖는다.
- 전통 된장을 직접 담그는 체험을 직접 함으로써 전통장류를 쉽게 만들어 먹을 수 있도록 한다.
- 학교에서 시작되는 전통식생활의 우수성을 학부모에게 알림으로써 학교, 학부모 가정, 나아가 지역사회의 식생활개선에도 도움을 준다.
- 전통식문화 사업을 진행함으로써 학부모를 적극적으로 학교활동 참여를 유도한다.
- 당일 학부모에게 설문지를 활용 학교급식에 대한 학부모 의견을 수렴한다.

□ 세부운영계획

일시	대상	활동 내용	참여인원	장소
2011. 5 .24. (14:00~16:30)	아 동 교직원 학부모	<input type="checkbox"/> 전통식문화 관련 이론 교육 및 체험교육 <input type="checkbox"/> 전통식생활에 대한 교육 <input type="checkbox"/> 친환경 식재료에 대해 설명 <input type="checkbox"/> 장 담그기 실습 <input type="checkbox"/> 전통 장에 대한 질문 및 마무리 * 강사 명 : 한림선돌물마루식품 부정선	총 85명 학생 : 45 교직원 : 10 학부모 : 30	급식실
2011. 6.21. (14:00~16:30)	아 동 교직원	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 체험교육 <input type="checkbox"/> 매실 담그기 체험활동	총 110명 학생 : 98 교직원 : 12	급식실
2011.11. . (09:00~12:00)	아 동 교직원 학부모	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 체험교육 <input type="checkbox"/> 친환경농장 체험학습 <input type="checkbox"/> 메주 만들기 실습 <input type="checkbox"/> 전통 장 만들기 현장체험 등	총 67명 학생 : 53 교직원 : 4 학부모 : 10	한림선돌 물마루식품

□ 예산집행 계획

구 분	집행계획		재원부담(원)		
	집행액(원)	내역	교육청	학교자체	계
1	770,000	◎ 된장만들기 · 메주 : 110,000원*7말= 770,000원	770,000		770,000
2	50,000	◎ 강사료 50,000원*1명*1회= 50,000원	50,000		50,000
3	390,000	◎ 고추장 만들기 · 친환경 고추장 : 13,000원* 50kg= 650,000원	390,000	260,000	650,000
4	480,000	◎ 매실청 만들기 · 매 실 : 3,500원* 100kg= 350,000원 · 백설탕 : 1,300원* 100kg= 130,000원	480,000		480,000
5	310,000	◎ 체험학습 교통비 · 버스대여 : 310,000원	310,000		310,000
합계	2,000,000		2,000,000	260,000	2,260,000

□ 사업효과

- 학생들을 비롯한 현대인들의 서구화된 입맛을 전통식으로 바꿔 올바른 식생활 정착을 할 수 있음.
- 식품첨가물 등의 식품안전성에 대한 문제에서 벗어날 수 있음.
- 전통식문화 계승을 위한 사업을 통해 학부모가 적극적으로 참여하는 학교 운영을 할 수 있어 전통식에 대한 인식의 변화가 학교, 학부모, 지역사회로 확대될 수 있음.
- 학부모님들이 전통장류의 우수성에 대한 내용을 알 수 있는 교육의 기회와 직접 장 담그기를 체험함으로써 가정에서 생활화 할 수 있음.

2011 전통식문화 계승프로그램 운영 계획

재릉초등학교

□ 목적

- 다양한 전통식문화 계승 체험활동 및 교육을 통해 환경·건강·배려하는 식생활 확산

□ 운영방법

- 전통식생활 관련 이론 교육
- 전통식생활 관련 체험교육
- 학부모, 교직원, 학생 대상으로 발효식품 만들기 및 전통음식 조리실습

□ 운영내용

- 학부모, 학생, 교직원이 실습에 참여하여 전통식문화에 대해 체험하고 직접 가정에서도 적용할 수 있는 기회 마련
- 학교에서 직접 지역 농산물을 이용한 실습 위주로 실시하여 학생들에게도 전통식문화를 체험할 수 있는 기회 제공

□ 세부추진계획 및 예산

일시	대상	활동 내용	참여인원	예산 (단위:천원)	장소
2011. 6. 17. (13:00 ~15:00)	교직원 학부모	<input type="checkbox"/> 전통식문화 관련 장 담그기 ○ 발효식품의 좋은 점 교육 ○ 집에서 직접 쉽게 담글 수 있는 막장 및 고추장 만들기 실습 ○ 급식에 사용할 막장, 고추장 만들기 * 강사명 : 황인주	총 40명 교직원 : 15 학부모 : 25	1,100 (강사료:100 막장:400 고추장:600) *전통식문화예산:500 *식품비,학부모활동운영 비:600	급식실
2011.6월중	급식 조리원	<input type="checkbox"/> 전통식문화 관련 매실청 담그기 ○ 급식에 사용할 매실청 만들기	영양교사 및 조리원:3명	재료:100 용기구입:50	급식실
2011. 6. 18. (09:00 ~11:00)	4~6학년 교직원	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 전통음식 만들기 실습 ○ 화전, 오미자화채 만들기 ○ 전통음식의 좋은 점 알기 ○ 색깔별 화전 만들기 - 흑임자, 녹차, 백련초를 이용한 화전	총 60명 학생: 50 교직원: 10	실습재료비:300	급식실

2011. 7. 2. (09:00 ~11:00)	1~3학년 교직원	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 전통음식 만들기 실습 <input type="checkbox"/> 제주의 지름떡 만들기 <input type="checkbox"/> 색깔별 웰빙 지름떡 만들기 <input type="checkbox"/> 지름떡의 유래 알기	총 40명 학생 : 35 교직원 : 10	실습재료비:150	급식실
2011. 11. (09:00 ~11:00)	4~6학년 교직원 학부모	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 만들기 실습 <input type="checkbox"/> 학생: 쌀강정 만들기 실습 <input type="checkbox"/> 학부모: 빙떡 만들기 실습 <input type="checkbox"/> 강사초빙: 급식조리 T/F팀	총 70명 학생 : 50 교직원 : 10 학부모 : 10	강사료:100 실습재료비:300	급식실

□ 사업효과

- 가정에서 직접 쉽게 담귀 먹을 수 있는 장류에 대한 교육을 학부모대상으로 실시함
으로써 지역사회에 전통식문화에 대한 인식을 새롭게 할 수 있는 계기가 될 수 있음
- 전통식품을 학교급식에 이용하면서 전통식품에 대한 친밀감을 조성하고 가정과급
효과를 기대함

2011 전통식문화 계승 프로그램 운영 계획서

금악초등학교

□ 목적

- 다양한 전통식문화체험활동 및 교육을 통해 우리나라 전통식문화의 우수성을 알고 친환경농산물을 이용한 학교급식 및 학교텃밭을 활용한 친환경농산물 재배와 이용을 통해 안전한 먹거리의 중요성을 알고 건강한 식생활 습관을 정착한다.

□ 운영방법

- 전통식문화의 계승을 위해 체험활동 중심의 전통식문화 교육을 한다.
- 학부모 자원을 적극 활용하고 학부모와 교직원을 참여하도록 하여 전통식문화를 확산한다.
- 학교 급식과 학교 텃밭을 연계하여 친환경 농산물을 이용한 안전한 먹거리의 중요성을 부각한다.

□ 세부사업내용

- 전통식생활 관련 이론교육
- 5,6학년 교과과정과 연계한 전통음식 만들기
- 학생, 학부모, 교사가 함께하는 전통고추장 담그기
- 농촌체험 활동 및 지연순화농업 이해하기
- 친환경텃밭가꾸기

□ 세부운영계획

일시	대상	활동 내용	장소
2011. 6. 4.	아 동 교직원	<input type="checkbox"/> 전통식문화 관련 이론 교육 및 영양교육 ○ 전통식생활에 대한 교육 ○ 친환경 식재료에 대해 설명 ○ 전통고추장 만들기 및 웰빙고추장 만들기 방법 설명 ○ 아침밥 먹기 * 강사명 : 고란숙	급식실

2011. 5. 7. 2011. 6.18	아 동 (5, 6학년)	<input type="checkbox"/> 농촌체험 활동 및 지역순환농업 이해하기 <input type="checkbox"/> 친환경교육농장 체험학습 <input type="checkbox"/> 지역순환농업에 대하여 알아보기 <input type="checkbox"/> 친환경농산물의 중요성 이해하기	교육농장 마루왓
2011. 7.14.	아 동 (5,6학년) 학부모	<input type="checkbox"/> 5, 6학년 교육과정과 연계한 전통음식 만들기 <input type="checkbox"/> 5, 6학년교육과정에 나타난 우리나라 전통음식 살펴보기 <input type="checkbox"/> 화전에 대하여 알아보기 <input type="checkbox"/> 부모님과 함께 화전 만들기	급식실
2011. 11.22.	아 동 교직원 학부모	<input type="checkbox"/> 학생, 학부모, 교사가 함께하는 전통고추장 담그기 <input type="checkbox"/> 전통고추장 만들기 방법 알아보기 <input type="checkbox"/> 전통고추장 만들기 실습 <input type="checkbox"/> 전통장에 대한 질문 및 마무리 * 강사명: 고란숙	급식실
2011.5.21 2011. 10. 8.	아 동 교직원 학부모	<input type="checkbox"/> 친환경텃밭 가꾸기 체험활동 <input type="checkbox"/> 상추 수확하기 <input type="checkbox"/> 수확한 상추 이용하여 학교 급식에 이용하기 <input type="checkbox"/> 고구마 수확하기 <input type="checkbox"/> 고구마를 이용하여 학교 급식 활용	교내텃밭

□ 예산집행 계획

구 분	집행내역		재원부담(원)		
	집행액(원)	내역	교육청	학교자체	계
1	200,000	◎ 농촌체험활동 - 교육농장 마루왓 견학 · 5,000원*40명=200,000원		200,000	200,000
2	138,000	◎ 전통음식 만들기 - 화전 만들기 · 찹쌀가루 : 5,500원*20kg=110,000원 · 식용유 : 4,000원*2l=8,000원 · 대추 : 10,000원*1kg=10,000원 · 썩갠 : 10,000원	138,000		138,000
3	100,000	◎ 강사료 · 50,000원*2명= 100,000원	100,000		100,000

4	1,702,000	◎ 전통고추장 만들기 • 친환경 고춧가루 : 23,500원*40kg=940,000원 • 찹쌀가루 : 5,500원*30kg=165,000원 • 메주가루 : 24,000원*12kg=288,000원 • 엿기름 : 5000원*15kg=75,000원 • 쌀엿 : 5,200원*20kg=104,000원 • 소금 : 2,600원*20kg=52,000원 • 용기 : 600원*130개=78,000원	1,202,000	500,000	1,702,000
5	135,000	◎ 친환경 텃밭 가꾸기 • 밤고구마 : 3,000원*10kg= 30,000원 • 상추묘종 : 1,000원*45본 = 45,000원 • 묘종구입 : 2,000원*30본= 60,000원	60,000	75,000	135,000
합계	2,275,000		1,500,000	775,000	2,275,000

□ 기대효과

- 전통식문화에 대한 교육 및 체험활동을 통해 우리 전통식문화의 자긍심 선양 및 올바른 전통식문화 정착에 기여할 것이다.
- 친환경 텃밭 가꾸기와 지역순환친환경농장 견학을 통해 지역의 친환경농산물의 중요성과 건강한 먹거리에 대한 인식이 높아져 환경과 건강을 생각하는 식생활이 확산될 것이다.
- 학부모, 교직원의 참여를 통해 전통식문화를 각 가정으로 파급할 것이다.

2011 전통식문화 계승프로그램 세부운영 계획서

함덕초등학교

□ 목적

- 전통음식에 대한 이해를 높이고 전통식문화의 우수성을 배우고 계승, 발전시키는 능력 배양
- 친환경 체험활동을 통해 친환경농산물이 왜 우리 몸에 중요한지 느낄 수 있는 체험의 기회를 마련

□ 운영방법

- 전통식생활 관련 교육 및 영양 교육
- 전통식생활 관련 체험 교육

□ 운영내용

- 전통식생활교육 및 아침밥 먹기의 중요성, 친환경학교급식, 환경·건강·배려의 녹색식생활 등 관련된 교육내용을 급식안내 및 홈페이지 등을 통해 제공
- 텃밭에서 재배한 식물의 효능 홍보 영양상식 제공
- 5학년대상으로 친환경관련 영양교육 수업
- 지역 생산물을 이용한 장담그기 체험 및 체험 생산물을 이용한 급식제공
- 학생 대상으로 매실액 담그기를 실습하고, 급식시간에 후식 및 양념 등으로 활용
- 함덕 우영밭 체험활동을 통해 자연과 함께 가는 녹색생활 이끌어내기

□ 세부추진계획

일시	대상	활동 내용	참여인원	장소
2011. 6.	학부모	<input type="checkbox"/> 전통식문화 관련 이론 교육 및 체험교육 ○ 전통장류에 대한 이론 교육 ○ 막장담그기 실습	총 22명 교직원 : 2 학부모 : 25	도구리 영농조합
2011. 6. ~12.	학생 교직원	<input type="checkbox"/> 매실액 담그기 실습 ○ 매실액 담그기 실습(6월중) ○ 매실액 거르기 실습(9-10월중) ○ 급식 중 후식으로 매실차 제공 및 양념으로 사용	총 40명 학생 : 30 교직원 : 10	연수실 및 급식실
2011. 4. ~12.	학생 교직원 학부모	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 체험교육 ○ 텃밭가꾸기 체험활동	총 명 학생 : 교직원 : 학부모 :	함덕 우영밭
2011. 11.	학생 교직원	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 체험교육 ○ 빙떡만들기 조리실습 ○ 지름떡(화전) 만들기 조리실습	총 80명 학생 : 75 교직원 : 5	급식실

□ 예산집행 계획

구분	집행내역		재원부담(원)		
	집행액(원)	내역	교육청	학교자체	계
1	400,000	◎ 막장만들기 · 된장재료비 8,000원×50Kg=400,000원	400,000	-	400,000
2	1,420,000	◎ 매실액만들기 · 청매실 6,000원×140Kg= 840,000원 · 황설탕 5,500원×60봉(3Kg)=330,000원 · 향아리 구입비 250,000원×1개=250,000원	1,420,000	-	1,420,000
3	200,000	◎ 전통음식만들기 조리실습 · 실습재료비 200,000원	140,000	60,000	200,000
4	40,000	◎ 장담그기 체험에 따른 교통비 · 교통비 2,000원×20명=40,000원	40,000	-	40,000
합계	2,060,000		2,000,000	60,000	2,060,000

□ 사업효과

- 전통식문화 교육 및 체험활동을 통해 우리 전통식문화에 대한 이해를 높이고, 올바른 전통식문화 정착 및 식생활 개선에 기여한다.
- 전통식품을 학교급식에 이용하면서 전통식품에 대한 친밀감을 조성한다.

2011 전통식문화 계승프로그램 운영 계획 보고서

제주중앙중학교

□ 목적

- 다양한 전통식문화 계승 체험활동 및 교육을 통해 환경·건강·배려하는 식생활 확산

□ 운영방법

- 전통식생활 관련 이론 교육
- 전통식생활 관련 체험교육
- 식생활문화반 전통음식 만들기 조리실습

□ 운영내용

- 전통식문화 계승의 중요성과 우수성에 대한 학부모 교육의 시간을 갖는다.
- 학생, 학부모와 연계한 전통음식 만들기 체험활동을 통해 전통음식의 우수성을 홍보하여 식생활개선에도 도움을 준다.
- 계발활동(식생활문화반) 시간을 이용한 식생활 교육 및 전통음식만들기 조리실습을 통해 전통음식과 가까워지는 계기를 마련한다.

□ 세부추진실적

일시	대상	활동 내용	참여인원	장소
2011. 5. 2. (08:30 ~14:00)	학부모	<input type="checkbox"/> 전통식문화 관련 이론 교육 및 체험교육 ○ 전통식생활에 대한 교육 ○ 전통된장만들기 및 웰빙된장 만들기 방법 설명 ○ 장담그기 실습 ○ 메주만들기 실습, 전통고추장을 이용한 전복비빔고추장 만들기 실습 * 강사명 : 김성옥	총 22명 교직원 : 2 학부모 : 20	고내촌
2011. 5. 30. (14:00 ~17:00)	학생 학부모 교직원	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 체험교육 ○ 전통장아찌 담그기 실습	총 60명 학생 : 40 교직원 : 5 학부모 : 15	급식실
2011. 6.18. (09:00 ~12:00)	학생 교직원	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 이론 교육 및 체험교육 ○ 전통식생활 교육 ○ 매실액 담그기 실습 * 강사명 : 제주시농업기술센터	총 45명 학생 : 44 교직원 : 5	급식실
2011.11.19. (09:00 ~12:00)	학생 교직원	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 체험교육 ○ 빙떡만들기 조리실습 ○ 지름떡(화전) 만들기 조리실습	총 45명 학생 : 44 교직원 : 5	급식실

□ 예산집행 계획

구 분	집행내역		재원부담(원)		
	집행액(원)	내역	교육청	학교자체	계
1	2,400,000	◎ 된장만들기 · 메주 : 160kg×15,000원= 2,400,000원	2,400,000		2,400,000
2	390,000	◎ 전통 장아찌 만들기 · 통마늘, 백오이, 간장, 설탕, 식초 구입비 = 300,000원 · 향아리 구입비 = 90,000원	250,000	140,000	390,000
3	150,000	◎ 강사료 2명= 150,000원	150,000	-	150,000
4	260,000	◎ 매실액 만들기 · 청매실, 황설탕 구입비 = 200,000원 · 유리병구입비= 60,000원	100,000	160,000	260,000
5	100,000	◎ 전통음식만들기 조리실습 · 실습재료비 : 100,000원	100,000		100,000
합계	3,300,000		3,000,000	300,000	3,300,000

□ 사업효과

- 전통식문화 교육 및 체험활동을 통해 우리 전통식문화의 자긍심선양 및 올바른 전통식문화 정착에 기여
- 전통식품을 학교급식에 이용하면서 전통식품에 대한 친밀감 조성
- 학부모, 교직원 참여를 통한 전통식문화의 가정파급 효과 기대

2011 전통식문화 계승프로그램 세부운영 계획서

함덕중학교

□ 목적

- 다양한 전통식문화 계승 체험활동 및 교육을 통해 환경·건강·배려하는 식생활 확산

□ 운영방법

- 급식안내 등을 통한 전통식생활 관련 교육 실시.
- 학부모, 학생, 교직원이 참여하는 전통식문화 관련 체험프로그램 운영.
- 월 1회 전통음식 체험일 운영.
- 식생활문화반 전통음식 조리 실습 운영.

□ 운영내용

- 학생, 학부모, 교직원이 참여하는 전통식문화 관련 체험프로그램을 통해 전통음식의 우수성을 알리고 식생활개선에 기여한다.
- 월 1회 전통음식 체험일을 운영하여 식생활 교육, 전통음식의 다양성과 우수성을 알린다.
- 전통음식 조리실습(식생활문화반)을 통해 전통음식과 친숙할 수 있는 계기를 마련한다.

□ 세부추진계획

일시	대상	활동 내용	참여인원	장소
2011. 3월 ~ 12월	학생 교직원	<input type="checkbox"/> 전통음식 체험일 운영 ○ 전통음식의 다양성, 우수성 교육 ○ 제철, 절기 음식에 대한 교육 ○ 편식하지 말고 제공된 음식은 한 번씩 먹어 볼 수 있도록 급식 지도.	총 3,420명 학생 : 3,060 교직원 : 360	급식실
2011. 6월	학부모 교직원	<input type="checkbox"/> 전통식문화 관련 이론 교육 및 체험교육 ○ 전통 장류에 대한 이론 교육 ○ 막장담그기, 장가르기 실습	총 30명 학부모 : 20 교직원 : 10	도구리영농 조합
2011. 6월 ~ 12월	학생 교직원	<input type="checkbox"/> 매실액 담그기 실습 ○ 매실액 담그기 실습(6월중) ○ 매실액 거르기 실습(9~10월중) ○ 급식 중 후식으로 매실차 제공 및 양념으로 사용	총 36명 학생 : 26 교직원 : 10	급식실
2011.10.15 2011.10.29 (09:00~12:00)	학생	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 체험교육 ○ 지름떡(화전) 만들기 조리실습 ○ 양갱 만들기 조리실습	총 26명 학생 : 26	급식실

□ 예산집행 계획

구 분	집행내역		재원부담(원)		
	집행액 (원)	내역	교육청	학교자체	계
1	1,500,000	◎ 장가르기 실습 · 메주 : 10,000원×150Kg=1,500,000원	590,000	910,000	1,500,000
2	400,000	◎ 막장 담그기 실습 · 막장 : 8,000원×50Kg= 400,000원	400,000	0	400,000
3	820,000	◎ 매실액 담그기 실습 청매실 : 6,000원×100kg=600,000원 황설탕 : 5,500원×40봉=220,000원	820,000	0	820,000
4	7,011,000	◎ 전통음식 체험일 운영 · 급식 식재료비 : 2,050원×380명×9회=7,011,000	0	7,011,000	7,011,000
5	150,000	◎ 전통음식만들기 조리실습 · 실습재료비 : 150,000원	150,000	0	150,000
5	40,000	◎ 장담그기 체험에 따른 교통비 · 교통비 : 2,000원×20명=40,000원	40,000	0	40,000
합계	9,921,000		2,000,000	7,921,000	9,921,000

□ 기대효과

- 전통식문화 교육 및 체험활동을 통해 우리 전통식문화에 대한 이해를 높이고, 올바른 전통식문화 정착 및 식생활 개선에 기여한다.
- 전통음식, 식품을 학교급식을 통해 제공함으로써 전통음식, 식품에 대한 친밀감을 높인다.

2011 전통식문화 계승프로그램 세부운영 계획서

서귀중앙초등학교

1. 목적

- 다양한 전통식문화 계승 체험활동 및 교육을 통해 환경·건강·배려하는 식생활 확산
- 지역친환경농산물을 이용한 전통장담그기 등의 체험활동을 통해 전통식문화에 대한 중요성 인식 및 친밀감을 조성하여 전통식문화 계승·발전 도모

2. 추진배경 및 필요성

- 식생활의 서구화, 산업화 및 여성의 사회진출 등에 따른 식문화의 변화로 아침밥을 먹지 않는 가정과 외식가정이 증가함에 따라 다양한 식습관교육을 통해 올바른 식문화 정착 필요
- 먹을거리는 다양해졌지만 인스턴트, 패스트푸드, 식품첨가물의 범람으로 먹을거리의 안전성에 대한 불안이 높아지고 있음
- 전통음식체험교육을 통한 우리나라 전통식문화의 우수성을 배움으로써 안전한 먹을거리 확보와 건강한 식생활 습관형성 필요성 대두

3. 추진방향

- 친환경농산물 학교급식과 연계하여 전통음식에 대한 학생 및 학부모의 인식을 전환할 수 있도록 교과와 연계한 전통식문화 계승 프로그램 운영
- 학교급식에 맞는 향토식단, 전통식품의 발굴 보급
- 사업기간 : 2011. 4. ~ 2012. 2.
- 사업지원내역 : 강사비, 식재료비, 체험활동비, 프로그램 운영비, 기타 운영비 등
- 제주특별자치도농업기술원 등 유관기관의 협조를 받아 추진

4. 세부추진 계획

추진 과제	세부 추진 내용	목표	시기	대상	예산(천원)			담당	평가장면
					교육청	학교 자체	계		
이론 교육	▪ 아침밥 먹기의 중요성 및 전통 식생활 교육	7회	4~2월	4,5학년	비예산		0	급식 체육	교육자료
	▪ 전통식생활 및 바른 먹을거리 교육	2회	6, 11 월	학부모	140		140	급식	내부결재 홍보물 교육자료
체험 활동	▪ 전통(향토)음식 체험의 날 운영	10회	4~2월	전교생		9,983	9,983	급식	내부결재 홍보물
	▪ 전통(향토)식품을 이용한 전통 식생활 체험하기	1회	9월	3학년	440		440	급식 담임	내부결재 설문지
	▪ 전통장 만들기 체험 - 메주만들기 및 전통 식생활의 중요성 알기	1회	11월	4학년	485		485	급식 담임	홍보물 내부결재 교육자료
	▪ 전통장 만들기 체험 - 메주만들기 및 전통 식생활의 중요성 알기	1회	11월	학부모 교직원	700		700	급식	내부결재
	▪ 인공텃밭 가꾸기 - 씨앗 뿌리기 및 가꾸기 체험 - 식물의 성장 과정 관찰하기 - 생명의 소중함 알기 - 급식활용	10회	4~2월	4학년 동아리	235		235	급식 윤리 부장	내부결재 홍보물 관찰일기 급식활용기록지
합 계					2,000	9,983	11,983		

5. 기대효과

- 전통식문화에 대한 다양한 교육 및 체험활동을 통해 우리 전통식문화의 자긍심 선양 및 올바른 전통식문화 정착에 기여
- 농산어촌 체험기회를 제공하여 배려와 감사하는 마음 배양
- 학부모, 교직원의 참여를 통한 전통식문화의 가정 파급 효과

2011 전통식문화 계승프로그램 세부운영 계획서

토평초등학교

1. 목 적

- 다양한 전통식문화 계승 체험활동 및 교육을 통해 환경·건강·배려하는 식생활 확산
- 친환경농산물을 이용한 조리실습 등의 체험활동을 통해 전통식문화에 대한 중요성 인식 및 친밀감을 조성하여 전통식문화 계승·발전 도모

2. 추진방향

- 친환경농산물 학교급식과 연계하여 전통음식에 대한 학생 및 학부모의 인식을 전환할 수 있도록 교과와 연계한 전통식문화 계승 프로그램 운영
 - 학생, 학부모, 교직원이 참여하는 프로그램으로 운영

3. 세부추진 계획

가. 전통식문화 관련 이론 교육 및 영양교육

- 1) 대상: 학생, 학부모, 교직원
- 2) 목적: 전통식생활교육 및 우리농산물의 소중함을 알고 배려와 감사하는 마음을 기른다.
- 3) 내용: 아이들 건강을 지키는 친환경 먹거리

나. 전통식문화관련 체험교육

□ 전통음식 조리실습

우리나라 전통음식과 제주 전통과자등을 만들고 시식하면서 전통 조리법을 익히고 전통식문화를 체험하는 기회를 갖는다.

○ 곡식강정 만들기

- 1) 대상 : 학생
- 2) 학년 : 5학년 1반(23명)
- 3) 강사료 : 100,000원(강의시간2시간=70,000원+30,000원)
- 4) 1인 소요예산액: 23명*10,000원= 230,000원

- 5) 총 소요금액 = 330,000원
- 6) 기타 : 학부모, 교직원 신청시 자비로 경비 부담 참여
- 쭉버무리 만들기
 - 1) 대상 : 학생
 - 2) 학년 : 5학년 2반(23명)
 - 3) 강사료 : 100,000원(강의시간2시간=70,000원+30,000원)
 - 4) 1인 소요예산액: 23명*10,000원= 230,000원
 - 5) 총 소요금액 = 330,000원
 - 6) 기타 : 학부모, 교직원 신청시 자비로 경비 부담 참여
- 고추장 만들기
 - 1) 대상 : 학생
 - 2) 학년 : 6학년1반(31명),6학년2반(32명)=총 63명
 - 3) 강사료 : 140,000원(강의시간1시간=70,000원*2일)
 - 4) 1인 소요예산액: 63명*10,000원=630,000원
 - 5) 총 소요금액 = 770,000원
 - 6) 기타 : 학부모, 교직원 신청시 자비로 경비 부담 참여

다. 기타 소요금액

- 플렌카드 제작 = 70,000원

□ 예산집행 계획

구분	집행내역		재원부담(원)		
	집행액(원)	내역	교육청	학교자체	계
1	330,000	◎ 곡식강정 만들기 · 체험비 10,000원 × 23명=230,000원 · 강사비 100,000원 × 1명=100,000원	330,000	0	330,000
2	330,000	◎ 쭉버무리 만들기 · 체험비 10,000원 × 23명=230,000원 · 강사비 100,000원 × 1명=100,000원	330,000	0	330,000
3	770,000	◎ 고추장 담그기 실습 · 체험비 : 10,000원 × 63명=630,000원 · 강사비 : 140,000원 × 1명=140,000원	770,000	0	770,000
4	5,040,000	◎ 전통음식 체험의 날 운영 · 급식재료비 : 1,800원 × 280명 × 10회=5,040,000	0	5,040,000	5,040,000
5	70,000	◎ 플렛카드 제작 · 플렛카드 제작비 : 70,000원	70,000	0	70,000
합계	6,540,000		1,500,000	5,040,000	6,540,000

4. 기대효과

- 전통식문화에 대한 다양한 교육 및 체험활동을 통해 우리 전통식문화의 자긍심 선양 및 올바른 전통식문화 정착에 기여
- 다양한 조리실습 등으로 전통식품에 대한 친밀감 조성으로 전통식문화 계승·발전에 기여
- 학부모, 교직원의 참여를 통한 전통식문화의 가정파급 효과

2011 전통식문화 계승프로그램 세부운영 계획서

강정초등학교

1. 목 적

- 학부모들이 전통장류를 활용할 수 있도록 체험함으로써 건강하고 안전한 식생활 습관 형성이 되는 교육의 장으로 활용할 수 있는데 목적이 있다.

2. 운영내용

- 전통장 강의와 체험위주 실시
- 가족 전통 요리 실습
- 초등학생 대상 전통장 강의와 전통 만들기 현장체험

3. 세부주진 계획

일 시	대 상	활동 내용	참여인원	장 소
2011. 9월중	학생 교직원 학부모	○ 전통장 활용한 장떡만들기 방법 설명 * 강사명 : 현정화	총 52명 5,6학년 : 36명 교직원 : 10명 학부모 : 6명	우리학교 급식실
2011. 10월중 (11:00 ~12:00)	아 동 교직원 학부모	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 교육 ○ 우리나라 전통장에 대하여 교육 ○ 전통장에 대한 질문 및 마무리 * 강사명: 박영희	총 52명 5-6학년 : 36명 교직원 : 10명 학부모 : 10명	우리학교 급식실
2011. 11월.중 (09:00 ~12:00)	아 동 교직원 학부모	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 체험교육 ○ 친환경농장 체험학습 ○ 전통장 만들기 현장체험 등 * 장소: 중문 청정촌	총 52명 5-6학년 : 36명 교직원 : 10명 학부모 : 6명	중문동 청정촌

□ 소요예산

구 분	소요예산		재원부담(원)		
	예산액(원)	내역	교육청	학교 자체	계
1	500,000원	◎ 학생 실습용 막장 재료 (36인분) 삶은 푸른콩, 보리누룩차, 천일염	13,889원*36명= 500,000원	500,000	1,000,000
2	500,000	◎ 학생 실습용 고추장 재료 (36인분)	13,889원*36명= 500,000원	500,000	1,000,000
합 계	1,000,000		1,000,000	1,000,000	2,000,000

4. 사업효과

- 전통막장만들기 체험으로 식생활 습관형성이 바르게 된다.
- 전통고추장 만들기 체험으로 스스로 알고 느끼면서 우리의 전통음식을 익히게 된다.
- 어린이들이 가정생활, 학교생활까지 파급효과가 있다.

2011 전통식문화 계승프로그램 세부운영 계획서

안덕초등학교

1. 목적

- 다양한 전통식문화 계승 체험활동 및 교육을 통해 환경·건강·배려하는 식생활 확산
- 친환경농산물을 이용한 조리실습 등의 체험활동을 통해 전통식문화에 대한 중요성 인식 및 친밀감을 조성하여 전통식문화 계승·발전 도모

2. 추진방향

- 친환경농산물 학교급식과 연계하여 전통음식에 대한 학생 및 학부모의 인식을 전환할 수 있도록 교과와 연계한 전통식문화 계승 프로그램 운영
- 학생, 학부모, 교직원이 참여하는 프로그램으로 운영
- 학부모, 교직원이 참여하는 경우 자비로 프로그램에 참여하도록 한다.

3. 세부운영방법

가. 운영대상

: 4학년,5학년,6학년 전학생

: 교직원 및 학부모(실습 신청서에 신청한 대상)

나. 운영시간 : 실습대상학년의 교과시간과 연계하여 1회당 2시간

다. 운영기간 : 2011.09.01~2011.10.31

라. 실습장소 : 학교 급식실 식당.

4. 사업내용

가. 곡식강정 만들기

1) 대상 : 학생, 학부모, 교직원

2) 학년 : 4학년 1반 (31명)

3) 강사료비 : 100,000원(강의시간2시간=70,000원+30,000원)

4) 1인 소요예산액: 31명*10,000원=310,000원

5) 총 소요금액 = 410,000원

나. 썬버무리기 만들기

- 1) 대상 : 학생, 학부모, 교직원
- 2) 학년 : 6학년 1반 (30명)
- 3) 강사료비 : 100,000원(강의시간2시간=70,000원+30,000원)
- 4) 1인 소요예산액: 30명*10,000원=300,000원
- 5) 총 소요금액 = 400,000원

다. 고추장 만들기

- 1) 대상 : 학생, 학부모, 교직원
- 2) 학년 : 5학년1반(22)명,5학년2반(21)명=총 43명
- 3) 강사료비 : 200,000원(강의시간2시간=(70,000원+30,000원)*2일)
- 4) 1인 소요예산액: 43명*10,000원=430,000원
- 5) 총 소요금액 = 630,000원

라. 기타 소요금액

-플렌카드 제작 = 60,000원

□ 예산집행 계획

구분	집행내역		재원부담(원)		
	집행액(원)	내역	교육청	학교자체	계
1	410,000	◎ 곡식강정 만들기 · 체험비 10,000원 × 31명=310,000원 · 강사료 : 100,000원	410,000	0	1,500,000
2	400,000	◎ 썬버무리기 만들기 · 체험비 10,000원 × 30명=300,000원 · 강사료 : 100,000원	400,000	0	340,000
3	630,000	◎ 고추장 만들기 · 체험비 10,000원 × 43명=430,000원 · 강사료 : 100,000원	630,000	0	1,020,000
4	3,975,840	◎ 전통음식 체험의 날 운영 · 급식재료비 : 1,980원 × 251명 × 8회=3,975,840	0	3,975,840	5,602,400
5	60,000	◎ 기타 소요금액 · 플렌카드 제작=60,000원	60,000	0	100,000
합계	5,475,840		1,500,000	3,975,840	8,562,400

5. 기대효과

- 전통식문화에 대한 다양한 교육 및 체험활동을 통해 우리 전통식문화의 자긍심 선양 및 올바른 전통식문화 정착에 기여.
- 조리실습 등으로 전통식품에 대한 친밀감 조성으로 전통식문화 계승·발전에 기여.
- 학부모, 교직원의 참여를 통한 전통식문화의 가정파급 효과

2011 전통식문화 계승프로그램 세부운영 계획서

대정중학교

1. 목적

- 다양한 전통식문화 계승 체험활동 및 교육을 통해 환경·건강·배려하는 식생활 확산
- 친환경농산물을 이용한 조리실습 등의 체험활동을 통해 전통식문화에 대한 중요성 인식 및 친밀감을 조성하여 전통식문화 계승·발전 도모

2. 추진방향

- 친환경농산물 학교급식과 연계하여 전통음식에 대한 학생 및 학부모의 인식을 전환할 수 있도록 교과와 연계한 전통식문화 계승 프로그램 운영
 - 학생, 학부모, 교직원이 참여하는 프로그램으로 운영

3. 세부운영계획

추진 과제	세부 추진 내용	목표	시기	대상	담당	비고
이론교육	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 전통식생활 및 바른 먹을거리 교육 	2회	7, 10월	학생 학부모	급식	내부결재 교육자료 (가정통신문배부)
전통식문화 체험활동	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 친환경텃밭운영 	수시	5~10월	특수반 학생	특수 급식	생산농산물은 급식에활용
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 전통(향토)음식 체험의 날 운영 	10회	4~2월	전교생	급식	내부결재 홍보물
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 전통음식 체험실습(비빔밥) 	2회	7월, 10월	1,2 학년	급식 담당	내부결재 설문지
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 전통음식 조리실습 - 빙떡, 기름떡, 애작과, 송편 등 	1회	11월	동아리 학생	급식 담당	홍보물 내부결재 교육자료

□ 예산집행 계획

구분	집행내역		재원부담(원)		
	집행액(원)	내역	교육청	학교자체	계
1	600,000	◎ 친환경텃밭운영 · 묘종구입 400,000원*1회=400,000원 · 기타 재료비 200,000원	600,000	0	600,000
2	8,395,200	◎ 전통음식 체험의 날 운영 · 급식재료비 : 1,980원×530명×8회=5,602,400	8,395,200	8,395,200	340,000
3	900,000	◎ 전통음식 체험실습(비빔밥) 1학년:재료비2,000원*167명=334,000원 2학년:재료비2,000원*189명=378,000원 기타 재료비:188,000원	900,000	0	1,020,000
4	500,000	◎ 전통음식 조리실습 실습재료비:125,000원*4회=500,000원	500,000	0	8,395,200
합계	10,395,200		10,395,200	8,395,200	10,355,200

4. 기대효과

- 전통식문화에 대한 다양한 교육 및 체험활동을 통해 우리 전통식문화의 자긍심 선양 및 올바른 전통식문화 정착에 기여
- 다양한 조리실습 등으로 전통식품에 대한 친밀감 조성으로 전통식문화 계승 발전에 기여
- 농산어촌 체험기회를 제공하여 배려와 감사하는 마음 배양
- 학부모, 교직원의 참여를 통한 전통식문화의 가정과급 효과

2011 전통식문화 계승프로그램 세부운영 계획서

무릉초·중학교

1. 목적

- 학부모들이 전통장류를 활용할 수 있도록 체험함으로써 건강하고 안전한 식생활 습관 형성이 되는 교육의 장으로 활용할 수 있는데 목적이 있다.

2. 운영방법

- 초중통합학교로서 초등학생은 전통장 강의와 체험위주 실시
- 초중통합학교로서 중학생은 가족캠프를 활용한 체험 교육 실시

3. 운영내용

- 가족캠프(중학생)와 함께 가족 전통 요리 실습
- 초등학생 대상 전통장 강의와 전통 만들기 현장체험

4. 세부추진계획

일시	대상	활동 내용	참여인원	장소
2011. 7월중	학생 교직원 학부모	□ 어우렁 더우렁 함께하는 가족캠프 ○ 전통장 활용한 장떡만들기 방법 설명 * 강사명 : 김정여	총 56명 중학생 : 36명 교직원 : 10명 학부모 : 10명	우리학교 가사실
2011. 10월 (11:00 ~12:00)	아 동 교직원 학부모	□ 전통식문화관련 교육 ○ 우리나라 전통장에 대하여 교육 ○ 전통장에 대한 질문 및 마무리 * 강사명:박영희	총 58명 초등학생 : 43명 교직원 : 5명 학부모 : 10명	우리학교 다목적실
2011. 12월 (09:00 ~12:00)	아 동 교직원 학부모	□ 전통식문화관련 체험교육 ○ 친환경농장 체험학습 ○ 전통장 만들기 현장체험 등 * 장소:중문 청정촌	총 51명 초등학생 : 36명 교직원 : 5명 학부모 : 10명	중문 청정촌

□ 예산집행 계획

구분	집행내역		재원부담(원)		
	집행액(원)	내역	교육청	학교자체	계
1	400,000	<input type="checkbox"/> 어우렁 더우렁 함께하는 가족캠프 <input checked="" type="checkbox"/> 전통장 활용한 장떡만들기 · 각조별 25,700원 × 14팀=360,000원	360,000	40,000	400,000
2	100,000	<input checked="" type="checkbox"/> 전통장 교육 · 강사료 100,000원 × 1명=100,000원	100,000	0	100,000
3	840,000	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 체험교육 <input type="checkbox"/> 친환경농장 체험학습 <input type="checkbox"/> 전통장 만들기 현장체험 등 * 메주만들기체험: 36명*15000원=540,000원 * 버스대여료 1대 300,000원	540,000	300,000	840,000
합계	1,340,000		1,000,000	340,000	1,340,000

5. 기대효과

- 전통식문화에 대한 교육 및 체험활동을 통해 우리 전통식문화의 자긍심 선양 및 올바른 전통식문화 정착에 기여할 것이다.
- 지역순환 전통장 견학을 통해 지역의 농산물의 중요성과 건강한 먹거리에 대한 인식이 높아져 환경과 건강을 생각하는 식생활이 확산될 것이다.
- 학부모, 교직원의 참여를 통해 전통식문화를 각 가정으로 파급할 것이다.

전통식문화 계승프로그램 운영계획서

서귀포온성학교

1. 목 적

- 학생들에게 전통음식에 대한 이해를 높이고 우리음식의 다양성과 특이성 등 전통식문화의 우수성을 배우고 계승한다.
- 전통장 담그기 등 흥미로운 체험활동을 통하여 전통식문화 교육의 효과를 극대화시킨다.
- 패스트푸드와 외식문화에 익숙해지고 있는 학생들에게 전통음식 맛보기를 통해 전통의 맛에 익숙해지게 하고 나아가 건강하고 바른 식생활 습관을 정착시킨다.

□ 운영방법

- 전통식문화 계승을 위한 교육으로 체험프로그램 위주로 학생과 학부모, 교직원을 대상으로 하며 각 담임교사 및 담당교사와 연계한다.
- 텃밭가꾸기, 민속놀이 한마당 또는 행복한 가정 만들기 등 학교교육과정 운영과 전통식생활 교육을 연계하여 운영한다.
- 전체 학생을 대상으로 하나 체험교육프로그램은 각 교육과정부와 협의하여 정한다.
- 음식 모두 먹기 실천, 영양소식을 통하여 바른 식생활 교육을 실시한다.

□ 운영내용

- 전통식생활 교육
 - 전통장 담그기를 통해 전통식문화에 대한 연계교육
 - 아침밥 먹기의 중요성 등 바른 식생활 교육
 - 친환경학교급식 공개의 날을 통한 식생활 교육
- 체험교육
 - 전통장 체험장을 찾아 전통 된장을 관찰하고 메주, 고추장을 직접 만들어 보고 추후 급식에 활용한다.
 - 학부모 교실과 연계하여 제철 채소를 이용한 장아찌를 만들고 가정에서의 전통식생활 실천의 중요성을 알린다.
 - 텃밭가꾸기를 통해 학생과 학부모가 일심동체 되어 직접 땅을 일궈 농사를 지어 농부의 입장에서 수확의 기쁨을 알고 재배과정 관찰을 통해 작물의 성장과정을 직접 보고 직접 채취한 농산물을 학교급식에 활용함으로써 음식의 소중함 또한 느끼게 한다.
- 전통·향토음식 체험의 날
 - 전통음식의 다양성과 특이성을 학교급식에서 이어나갈 수 있는 교육의 장을 마련하여 학교급식의 질 향상에 기여한다.
 - 월 1회 전통·향토음식을 식단에 반영하여 맛을 체험하고 전통음식의 맛을 기억하게 하여 전통의 맛을 계승한다.

□ 세부추진계획

구분	활동 내용	대상	시기	장소	비고
전통식문화 체험교육	o 텃밭가꾸기	학생, 교직원 학부모	2011. 4월 ~12월	교내텃밭	직업교육 및 학부모교실
	o 고추장 만들기	학생, 교직원	2011. 7	한라산청 정촌	
	o 장아찌 만들기	교직원 학부모	2011. 8	직업생활 실	학부모회와 연계
	o 빙떡 만들기	학생, 교직원 학부모	2011. 10	재활관	학교행사와 연계
	o 전통된장 만들기 - 메주 만들기	학생, 교직원	2011. 11	한라산청 정촌	
	o 전통·향토음식 맛보기	학생, 교직원	2011. 4월 ~12월	급식실	
전통식문화 관련 교육 및 영양교육	o 영양·식생활 교육 o 전통식문화의 좋은점-발효음식등 o 전통장에 대한 이해 o 전통·향토음식에 대한 이해	학생, 교직원 학부모	2011. 6 2011. 10	급식실	유인물교육

□ 예산집행 계획

구분	활동내용	소요예산	비고
전통식문화 체험교육	텃밭 가꾸기	o 별도예산 - 직업교육 예산	학생, 교직원 학부모
	고추장 만들기	o 고추장 만들기 체험분 600,000원 o 고추장 만들기(급식용 20kg) 360,000원 o 고추장 향아리 구입 100,000원	학생, 교직원
	장아찌 담그기	o 장아찌 재료비 외 200,000원 o 강사료 100,000원	학부모, 교직원
	빙떡 만들기	o 빙떡 재료비외 190,000원	학생, 학부모
	전통된장 만들기	o 된장(막장) 만들기 체험분 450,000원 o 된장 만들기(급식용 150kg) 1,000,000원	학생, 교직원
전통식문화 관련 교육 및 영양교육	영양·식생활 교육	o 별도예산 - 친환경급식 공개의 날 예산	학부모, 교직원
계	계	3,000,000원	

□ 기대효과

- 체험교육으로 만들어진 장류를 급식에 활용함으로써 학교급식에서 학생들이 피급식자에서 급식을 함께 만들어간다는 인식을 심어 줄 수 있다.
- 패스트푸드와 외식문화에 익숙해진 학생들이 전통장 만들기 체험을 통하여 전통식문화에 대해 이해하고 거부감을 낮춘다.
- 학교급식을 보다 긍정적으로 이해하고 음식을 남기지 않고 다 먹는다.
- 학교에서 시작되는 전통식생활의 우수성을 학부모에게 알리고 학교, 학부모 가정의 식생활 개선에 도움이 된다.

2011 전통식문화 계승프로그램 세부운영 계획서

제주영송학교

□ 목적

- 다양한 전통식문화 체험을 통한 전통식문화의 우수성을 알고 건강한 식생활 확산

□ 운영방법

- 영양소식 및 홈페이지를 통한 전통식생활 관련 교육 실시.
- 학부모, 학생, 교직원이 참여하는 전통식문화 관련 체험프로그램 운영.
- 월 1회 전통음식 체험의 날 운영
- 친환경텃밭가꾸기를 통한 생산품의 제공

□ 운영내용

- 전통식문화 교육
 - 학부모교실과 연계한 전통식문화 교육 실시
 - 영양소식 및 홈페이지를 통한 전통식생활 관련 교육 실시
 - 전통식문화 관련 교직원 연수 실시
- 전통식문화 체험기회 제공
 - 전통장 만들기 체험학습을 통해 메주와 된장만들기를 실시한다.
 - 텃밭가꾸기를 통해 식물의 종류와 재배과정, 수확의 체험 기회를 제공하여 전통식생활 실천의 중요성을 안다.
 - 학부모 교실과 연계하여 고추장 만들기 및 제철 채소를 이용한 전통요리 시연회를 한다.
- 월 1회 전통음식 체험의 날 운영
 - 월 1회 전통음식체험의 날을 운영하여 식단을 구성하고 시식하며 전통음식을 인식한다.

□ 세부추진계획

일시	대상	활동 내용	참여인원	장소
2011. 4월 ~ 12월	학생 교직원	<input type="checkbox"/> 전통음식 체험일 운영 <input type="checkbox"/> 전통음식의 다양성, 우수성 교육 <input type="checkbox"/> 제철, 절기 음식에 대한 교육 <input type="checkbox"/> 전통음식 시식 지도	총 2,384명 학생 : 1,584 교직원 : 800	급식실
2011. 4~ 12월	학생 교직원	<input type="checkbox"/> 친환경 텃밭 가꾸기 <input type="checkbox"/> 친환경 텃밭 가꾸기 및 생산품을 이용한 장아찌 만들기	총 80명 학생 : 60 교직원 : 20	영송농장
2011. 6월	학생 교직원	<input type="checkbox"/> 전통식문화 관련 이론 교육 및 체험교육 <input type="checkbox"/> 전통 장류에 대한 이론 교육 <input type="checkbox"/> 강된장만들기 실습	총 30명 학생 : 20 교직원 : 10	고내촌 영농조합법 인
2011. 6월 ~ 10월	학생 교직원	<input type="checkbox"/> 매실액 담그기 실습 <input type="checkbox"/> 매실액 담그기 실습(6월중) <input type="checkbox"/> 매실액 거르기 실습(9~10월중) <input type="checkbox"/> 급식 중 후식으로 매실차 제공 및 양념으 로 사용	총 36명 학생 : 20 교직원 : 10	급식실
2011.10월	학생	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 조리실습 <input type="checkbox"/> 지름떡(화전) 만들기 조리실습 <input type="checkbox"/> 순다리 만들기 조리실습	총 20명 학생 : 20명	전공과 실습실
2011.11월	학부모	<input type="checkbox"/> 전통식문화관련 학부모체험교실 <input type="checkbox"/> 고추장만들기 및 전통음식 시연회	총 20명 학부모 : 20	조리 실습실

□ 예산집행 계획

구 분	집행내역		재원부담(원)		
	집행액(원)	내역	교육청	학교자체	계
1	1,500,000	◎ 전통장 담그기 · 체험비 10,000원 × 20명=200,000원 · 메주 : 10,000원 × 100kg=1,000,000원 · 기타 재료비 : 300,000원	1,500,000	0	1,500,000
2	340,000	◎ 고추장 담그기 실습 · 강사료 100,000원 × 1명=100,000원 · 재료비 12,000원 × 20명=240,000원	340,000	0	340,000
3	1,020,000	◎ 매실액 담그기 실습 청매실 : 6,000원 × 100kg=600,000원 황설탕 : 5,500원 × 40봉=220,000원 용기구입 : 200,000원	1,020,000	0	1,020,000
4	5,602,400	◎ 전통음식 체험의 날 운영 · 급식재료비 : 2,350원 × 298명 × 8회=5,602,400	0	5,602,400	5,602,400
5	100,000	◎ 전통음식만들기 조리실습 · 실습재료비 : 100,000원	100,000	0	100,000
5	40,000	◎ 장담그기 체험에 따른 교통비 · 교통비 : 2,000원 × 40명=80,000원	40,000	0	40,000
합계	8,602,400		3,000,000	5,602,400	8,602,400

□ 기대효과

- 전통식문화 교육 및 체험활동 기회를 통해 우리음식의 우수성을 알고 전통 식문화 식생활 개선에 기여한다.
- 전통음식을 학교급식을 통해 제공함으로써 전통음식에 대한 친밀감을 높인다.
- 음식체험을 통해 음식의 소중함을 알고 음식물쓰레기 줄이기를 실천할 수 있다.