

2023 학생주도 영양·식생활교육 공모전 계획



2023. 10.

경기도교육청

[학교급식보건과]

2023년 학생주도 영양·식생활교육 공모전 계획

학교급식보건과

I 추진개요

□ 추진근거

- 2023년 경기교육기본계획(2023.2.27.)
- 2023년 영양·식생활교육 기본계획(2023.2.27.)
- 2023년 영양·식생활교육 연구단 운영 계획(2023.2.28.)

□ 추진목적

- 학생의 참여와 실천을 통한 학생주도 영양·식생활교육 문화 조성
- 다양한 사회적 가치를 포함한 영양·식생활교육 아이디어 발굴
- 학생의 건강한 자율선택 급식 확대를 위한 레시피 및 교육활동 지원

II 공모전 개요

□ 공모일정

- 접수기간 : 2023. 10. 12.(목) ~ 2023. 11.02.(목) 18:00 까지
- 결과발표 : 2023. 11. 13.(월)
 - ※ [경기도교육청 누리집 학생건강과 자료실](#) 공지 및 개별 통보
- 시상식 : 2023. 11. 20.(월) 예정, 단 시상 일자 변경 가능
 - ※ 학생참여 급식 정책 정담회에서 시상 예정

□ 공모 및 시상 규모

구분	시상작품수		훈격	훈격
	학생	교직원		
학생주도 영양·식생활교육 콘텐츠	20점	15점	(학생) 대상1, 최우수상3, 우수상5, 그 외 장려상	경기도교육감상
자율선택급식 레시피	20점	15점	(교직원) 대상1, 최우수상2, 우수상3, 그 외 장려상	경기도교육감상

※ 부문별 공모 작품 수, 작품의 질적 수준을 고려해 시상 내역 조정 가능

Ⅲ 세부추진계획

□ 공모주제 : **자율, 균형, 미래**로 성장하는 학생주도 영양·식생활교육

자율	자율성과 책임 기반 올바른 식습관을 계획하고
균형	나와 공동체를 위해 건강하고 균형된 식생활을 실천하며
미래	무한한 가능성과 특별한 미래를 학생이 주도적으로 만들어 가는 교육활동

주제	주요 공모 내용(예시)
자율	<p>· 책임감 기반 자율성과 선택(다양성), 창의성으로 올바른 식사를 계획하고 변화 이끌어 내기 : 건강을 저해하는 식습관.행동에 관하여 알고, 올바른 식사에 대하여 창의적으로 변화 이끌어 내기 예) 건강한 자율배식, 책임감 있는 선택급식, 학생 희망급식, 학생 모니터링 활동, 학생자치회 연계 급식활동, 학생 급식 정책 제안 활동, 잔반 줄이기 활동 등</p>
균형	<p>· 나와 공동체를 위해 건강하고 균형된 식생활을 실천하기 : 교육과정 연계 학생주도 균형 있는 식사를 판단하고, 선택하기. 공동체의 지속가능한 건강한 식생활을 실천하기 예) 교육과정(교과,창체 등)연계 학생주도 영양·식생활교육, 자유학기제.고교학점제 교과 활동, 지역 연계 캠페인 활동, 텃밭가꾸기 연계 수업, 선택급식 레시피, 건강한 레시피(조리흥 감소) 등</p>
미래	<p>· 무한한 가능성으로 학생의 새로운 미래 급식을 만들어 가는 활동 : 경기도 학생이 그려가는 미래 학교급식 기획하고 실천하기 예) 생태환경 관련 급식 연계 아이디어, 융합수업(타교과+영양), 채식.샐러드바 운영 저탄소.로컬푸드 사용, 급식 챌린지 활동 등</p>

□ 공모분야 및 대상

공모 부분			참가 대상	신청 단위
① 학생주도 영양·식생활 교육	이미지	카드뉴스	도 내 초·중·고·학생	개인 또는 단체(3명 이내)
		인포그래픽		
		웹툰		
	동영상	웹드라마		
		숏폼		
		챌린지		
	문서	정책제안서	도 내 유치원, 각급학교, 교직원	개인
		프로젝트 계획서		
		수업계획서		
② 자율·선택-HIGH, 잔반-NO 레시피	레시피 제안서	<첨부> 조리사진	도 내 초,중,고 학생 또는 도내 유치원, 각급학교 교직원	개인 또는 단체(3명 이내)
		<첨부> 조리영상		

※ 「개인정보보호법」에 따라 만 14세 미만('09년 생 미만) 아동의 경우 접수양식에서

법정 대리인의 도움을 받은 후 참가, 단 18세 이하 학교 밖 학생은 학생부분으로 응모

※ 3인 이내 팀으로 지원 할 경우 1건으로 인정하며, 개인과 팀으로 교차 지원 불가

□ 작품 규격 및 제출 자료

공모 부분			규 격	형식	제출자료
① 학생주도 영양·식생활 교육활동	이미지	카드뉴스	· 8~12장 · 1080*1080px	jpg jpeg png	1. 신청서 2. 개인정보수집 이용동의서 3. 작품설명서 4. 작품 (이미지 또는 영상)
		인포그래픽	· A4 사이즈 권장 · 해상도 300dpi		
		웹툰	· 5~8컷(웹용 스크롤 형식) · 가로 720px 해상도 300dpi		
	동영상	웹드라마	· 영상길이 : 2분 이하 · 해상도: 1080*1920픽셀 이상 권장	mp4 (권장) wmv avi	
		숏폼	· 영상길이 : 15-59초 · 해상도 : 1080*1920 이상 권장 · 가로:세로 = 1080:1920		
		챌린지	· 댄스챌린지 , 패러디 등 자유 · 형식은 2가지 중 선택 ① 가로영상 - 영상길이 : 2분 이하 - 해상도 : 1080(1920 이상 권장) ② 숏폼 - 영상길이 : 15-59초 - 해상도 : 1080*1920 이상 권장		
	문서	정책제안서	· A4 용지 5매 이내 ※ 글꼴 맑은고딕, 크기 13포인트, 줄간격 160%	hwp pdf	
프로젝트 계획서					
수업계획서					
② 자율·선택-HIGH, 잔반-NO 레시피	레시피 제안서	<첨부> 조리사진	· 레시피 제안서에 조리과정이 담긴 사진 7개 이상 포함하여 제출	jpg jpeg png	1. 신청서 2. 개인정보수집 이용동의서 3. 레시피 제안서 4. 조 리 사 진 또는 조리영상
		<첨부> 조리영상	· 영상 길이 : 3분 이하 · 해상도 : 1080*1920픽셀 이상 권장 · 유튜브 업로드 시 해시태그(필수): #학생주도 영양·식생활교육공모전 #자율선택-HIGH, 조리홈-NO 레시피	mp4 (권장) wmv, avi	

※ 동영상 음원은 무료 음원으로 사용(유튜브 스튜디오 무료 음원 등)

□ 제출 방법

- 이메일 접수: 공모전 담당자 (e-mail: : rndusgml@korea.kr, ☎ 031-249-0589)
- 붙임 파일의 용량이 클 경우 담당자에게 연락 후 별도 제출 가능

V 수상작 활용 계획 및 유의사항

□ 수상작 활용 계획

- 학생주도 영양·식생활교육 우수사례 및 자율선택급식 교육자료 (e-book 포함) 발간
- 경기도교육청 누리집, 경기교육모아 [교육급식정보나눔방](#) 및 유관기관 홈페이지에 탑재

□ 유의사항

- 신청서 미작성 및 기입 오류 등의 응모작품은 심사에서 제외
 - 접수 시 수집한 개인정보는 공모전 이외의 어떠한 목적으로도 활용되지 않으며, 개인정보 수집을 원하지 않을 경우 심사에서 제외
 - 출품작이 타 공모전에서 수상한 작품 및 타인의 창작 도용 작품은 **심사에서 제외**하며 수상 이후에라도 **수상이 취소**되며 출품자는 법적 책임을 지게 됨.
 - 출품작에 사용된 초상권, 저작권, 상표권 등은 이용에 법적인 문제가 전혀 없어야 하며, 법적인 문제 발생 시 모든 민·형사상의 **법적 책임과 비용 부담은 출품자의 책임**을 원칙으로 함.
 - 작품의 저작권, 소유권은 출품자와 경기도교육청 공동으로 소유하며, 향 후 경기도교육청 및 유관기관의 **교육자료로 활용, 전시 또는 출판**할 수 있음.
 - 위에 언급되지 않은 내용은 행사 주최 측의 결정에 따르며, 본 공모전에 응모한 자는 위의 내용에 동의하는 것으로 간주
- ※ 1개 팀의 구성원으로서만 참가 가능하며 2개 이상의 팀에 속할 수 없음
- ※ 단체참여 등으로 인해 시상규모는 추후 변경될 수 있음

VI 기대효과

- 학교급식 과정에 학생들의 참여와 실천을 통한 영양식생활교육 문화 조성
- 학교교육과정 연계 학생주도 프로그램 개발을 통한 영양식생활교육 활성화 지원

[붙임1] 공모전 참가 신청서(학생,교직원)

공모명	학생주도 영양식생활교육						
참가부분	학생주도 영양식생활교육 또는 자율선택-HIGH, 조리홈-NO 학생 제안 레시피						
주 제							
성명				생년월일	년	월	일
학교명			학년반 ※학생일 경우		연락처 (휴대전화)		
팀원정보 ※복수로 참여할 경우	성명			생년월일	년	월	일
	학교명			학년반	연락처 (휴대전화)		
	성명			생년월일	년	월	일
	학교명			학년반	연락처 (휴대전화)		
동영상 UR	※ 동영상은 유튜브에 업로드 후 공모신청서에 URL 기입가능						
작품또는 레시피 설명	※ 배경, 의도, 내용, 전달하고자 하는 메시지 등 1. 2.						
서약서	본인은 경기도교육청에서 주최하는 학생참여 영양식생활교육 공모전에 응모함에 있어 출품작은 저작권법을 침해하지 않고 응모하였음을 서약합니다.						
유의사항	1.응모 작품 중 타 공모전에서 수상한 작품 및 타인의 창작 도용 작품은 심사에서 제외하며 수상 이후에라도 수상이 취소됨 2.응모작에 대한 초상권, 저작권, 지적소유권, 상표권 등은 이용에 법적인 문제가 전혀 없어야 하며, 관련 분쟁 발생 시 모든 책임은 응모자에게 있음 3.수상작의 경우 작품의 저작권은 경기도교육청과 제작자가 공동으로 소유하며 공익 목적에 따라 온오프라인 홍보 등 다양하게 활용될 수 있음						
경기도교육청에서 주최하는 학생참여 영양식생활교육 공모전에 응모하기 위하여 공고문에 명시된 유의사항 등을 숙지 및 동의하며 공모전 참가를 위해 신청서를 제출합니다. <div style="text-align: right;">2023년 월 일</div> <div style="text-align: right;">출품자 _____(인 또는 서명)</div>							

【개인정보 수집·이용 동의서】

가. 개인정보 수집·이용 목적

- 경기도교육청에서 주최하는 학생참여 영양식생활교육 프로젝트 공모전과 관련하여 지원자 파악, 평가, 공모전 이후 경기도교육청 홍보에 필요한 콘텐츠 활용을 목적으로 합니다.

나. 개인정보 수집 항목

- 성명, 연락처, 이메일, 생년월일, 학교명 등

다. 개인정보의 보유·이용 기간

- 개인정보는 원칙적으로 개인정보의 수집 및 이용목적이 달성되면 지체 없이 파기합니다.

라. 개인정보 수집·이용에 동의하지 않을 권리

- 본인의 개인정보 수집·이용에 대하여 동의를 거부할 권리가 있습니다.
단, 위 개인정보는 본 공모전의 수행을 위해 필수적이므로 동의하지 않으시는 경우 본 공모전에 참여 신청이 불가합니다.

☒ 본인은 본 동의서 내용과 개인정보 수집·이용하는 것에 동의합니다.

(동의함 ☐ 동의하지 않음 ☐)

2023년 월 일

출품자 (성명) (서명)

보호자 (성명) (서명)

(관계)

※ 만 14세 미만의 경우에만 '보호자' 작성

경기도교육감 귀하

[붙임3] 학생주도 영양.식생활교육 실천사례 작품설명서(이미지 또는 동영상)

제목 :

(맑은고딕, 24pt)

1. 주제

(맑은고딕, 11pt)

※ 동영상은 유튜브에 업로드 후 공모신청서에 URL 기입가능

2. 제작의도

(맑은고딕, 11pt)

3. 내용(줄거리)

4. 소감

☐ 작성방법

※ 전체본은 자유풀양식으로 차시별 A4 용지 최대 5매, 맑은 고딕 11pt로 작성

※ 별도 파일의 크기는 총 300MB를 넘지 않도록 하며, 이메일로 제출

(이메일 주소 : rndusgml@korea.kr)

[붙임4] 학생주도 영양.식생활교육 실천사례 양식(정책제안서 양식)

제목 :

(맑은고딕, 24pt)

1. 배경 및 목적(필요성)

(맑은고딕, 11pt)

2. 개요

(맑은고딕, 11pt)

3. 내용

4. 기대효과 및 활용방안

☐ 작성방법

※ 전체본은 자율양식으로 차시별 A4 용지 최대 5매, 맑은 고딕 11pt로 작성

※ 별도 파일의 크기는 총 300MB를 넘지 않도록 하며, 크기 초과 시 이메일로 제출
(이메일 주소 : rndusgml@korea.kr)

프로젝트명 :

(맑은고딕, 24pt)

1. 필요성 및 목적

(맑은고딕, 11pt)

2. 개요

(맑은고딕, 11pt)

3. 프로젝트 계획서

※ 프로젝트 단계별로 요약하여 작성(필요 시 단계별로 작성 가능)

※ 아래의 양식으로 A4 용지 최대 2매, 맑은고딕 10pt로 작성

단 계	주제	내용	차시	수업방법
준 비		※ 학생의 참여내용 등 학생의 학습내용 및 활동방법 기재	※ 수업시수 또는 활동 횟수	
계 획				
수 행				
발표 및 평가				

☐ 작성방법

※ 전체본은 자율양식으로 차시별 A4 용지 최대 5매, 맑은 고딕 11pt로 작성

※ 심사 참고자료로 각종 활동이, PPT 슬라이드, 등은 별도 파일로 제출

※ 별도 파일의 크기는 총 300MB를 넘지 않도록 하며, 크기 초과 시 이메일로 제출

(이메일 주소 : mdusgml@korea.kr)

주제 :

(맑은고딕, 24pt)

1. 수업대상

2. 학습목표

(맑은고딕, 11pt)

3. 수업의도

(맑은고딕, 11pt)

4. 관련역량

5. 성취기준

(맑은고딕, 11pt)

6. 유의점

(맑은고딕, 11pt)

7. 교수·학습 과정안

※ 아래의 양식으로 A4 용지 최대 2매, 맑은고딕 10pt로 작성

단 계	학습내용	교수·학습과정	학습자료 및 유의점	소요시간
			※ 학습에 필요한 자료 및 지도 시 유의사항	※ 단위:분
평 가				

☐ 작성방법

※ 전체본은 자율양식으로 차시별 A4 용지 최대 5매 이상, 맑은 고딕 11pt로 작성

※ 심사 참고자료로 각종 활동이, PPT 슬라이드, 수업적용 사례 등은 별도 파일로 제출

※ 별도 파일의 크기는 총 300MB를 넘지 않도록 하며, 크기 초과 시 이메일로 제출
(이메일 주소 : rndusgml@korea.kr)

레시피명 :

(맑은고딕, 24pt)

레시피 의미						
레시피구성 식재료	재 료(명)	용량	단위	재 료 (명)	용량	단위
	시금치(예시)		g	고춧가루(예시)		g
	돼지고기(예시)		g	마늘 (예시)		g
	양파(예시)		g			ml
			g/ml			g/ml
			g/ml			g/ml
			g/ml			g/ml
레시피 설명	<p>조리법(재료 및 조리방법 등)</p> <p>(1)</p> <p>(2)</p> <p>(3)</p>					
레시피 사진 또는 영상	<p>※ 동영상은 유튜브에 업로드 후 공모신청서에 URL 기입가능, 사진은 최소 7장 이상 첨부</p> <p>※ 유튜브 업로드 시 해시태그(필수): #학생주도 영양·식생활교육공모전</p> <p>#자율선택-HIGH, 잔반-NO 레시피</p>					

□ 작성방법

- ※ 학교급식 운영에 적용이 가능하도록, 식재료, 안전 등을 감안하여 작성
- ※ 전체본은 자율양식으로 차시별 A4 용지 최대 5매, 맑은 고딕 11pt로 작성
- ※ 별도 파일의 크기는 총 300MB를 넘지 않도록 하며, 크기 초과 시 이메일로 제출
(이메일 주소 : rndusgml@korea.kr)

단명

식단

식단명

[예시]
보리나물비빔밥/강된장
감자다시마국
가지오븐구이/칠리소스
올방개묵무침
열무김치
미숫가루



▷ 식단구성 의미

- 로컬 푸드는 소비되는 곳과 가까운 거리에서 생산되는 식자재, 혹은 그 식자재로 만든 음식을 말한다. 로컬 푸드 운동은 로컬 푸드를 소비함으로써 환경 보호와 생산자의 안정적인 소득 구조 창출, 소비자의 안전한 먹거리 확보로 생산자와 소비자의 신뢰성을 형성하고 지역 경제 발전 등에 기여하자는 사회적 움직임이다. 학교급식에서도 경기도 내의 친환경 식자재를 이용한 급식을 실시하고자 한다.

▷ 식단운영 방법 Tip

- ① 두부를 많이 넣어 짜지 않고 부드럽게 조리한다.
- ② 가지는 도톰하게 썰어 모양과 식감을 살리는 것이 완성도가 좋다. (학생들의 기호도가 높은 가지요리)
- ③ 토마토, 칠리소스를 곁들여 주면 가지의 특유의 향이 덜하다
- ④ 가지에서 수분이 나와 눅눅해지는 것을 예방하기 위해 배식전 오븐조리하여 건열보관한다.

식단별 레시피

보리나물비빔밥/강된장

요리명	식품명	식품사양	1인량 (g)	요리방법
보리나물 비빔밥 &강된장	멥쌀(백미)	국내산,친환경	65	1. 식재료는 흐르는 물에 깨끗하게 세척한다. 2. 밥은 고슬하게 짓는다. 3. 야채는 모두 채썰어 소금 간하여 볶는다. 4. 고사리는 간장양념 재워 볶고 도라지는 소금으로 문질러서 쓴맛을 뺀 뒤에 볶는다. 나물은 소금 간하여 참기름,참깨로 무치고, 무는 무생채를 만든다. 5. 고추는 작게 송송썰고,표고버섯,양파,애호박 두부는 깍둑썰어 된장,설탕,파,마늘을 끓이다가 야채를 넣어 강된장을 만든다. + 다식물,고춧가루 첨가 6. 나물은 배식 직전까지 식혀 참기름,참깨로 혼합무침한다. 7. 강된장은 따로 배식한다.
	보리	찰보리	4.9	
	잡쌀(백미)	국내산,친환경	14.0	
	당근	국내산,간것	6.6	
	도라지	국내산,간것	8	
	마늘	국내산,간것	1.2	
	무	국내산,간것	14.8	
	양파	국내산,간것	24.6	
	고사리	국내산,데친것	8.2	
	참나물	국내산	14.8	
	취나물	국내산,데친것	14.8	
	콩나물	국내산	16.2	
	표고버섯	국내산	3.3	
	실파	국내산,간것	1.6	
	애호박	국내산	12.6	
	참깨	볶은것	0.8	
	물엿	물엿	4.1	
	설탕	황설탕	2.1	
	두부	국내산,짜개용	24.6	
	참기름	참기름	0.8	
	간장	양조간장	0.8	
	고추장	고추장	1.6	
	된장	된장	14.8	
	고춧가루	고춧가루	0.7	
	소금	꽃소금	0.7	