

문서번호 전시 22 - 637

2022. 7

수 신 병원장

참 조 영양팀장 (영양사, 조리사 등 급식 관계자)

제 목 2022 우수급식·외식산업전 참관 요청 건

[서울시교육청 '2022 먹거리 생태전환 박람회' 동시 개최]

귀 병원의 무궁한 발전을 기원합니다.

국민들이 보다 건강한 삶을 영위할 수 있도록 노력하시는 귀 병원의 노고에 깊이 감사드립니다.

제16회 『2022 우수급식·외식산업전』은 안전한 급식이 제공될 수 있도록 다양한 급식운영 정보를 제공하는 국내 유일의 단체급식 전문 전시회입니다.

특히 각종 바이러스 등 감염병 차단을 돕는 비대면·비접촉·무인 자동화 등의 급식 기구들과 영양은 물론 위생적이며 간편한 조리까지 실현 가능한 식품 등이 전시돼 최근 급변한 급식 환경에 이정표를 제시할 것입니다.

또한 전문지식 함양을 위한 ▲특급호텔 셰프의 '메뉴시연회' ▲인플루언서 영양선생님의 '식단구성 공유회'를 비롯해 ▲서울시교육청 학교보건진흥원이 주최하는 '2022 먹거리 생태전환 박람회'도 함께 열려 저탄소를 실천하는 급식운영에 크게 기여할 것입니다.

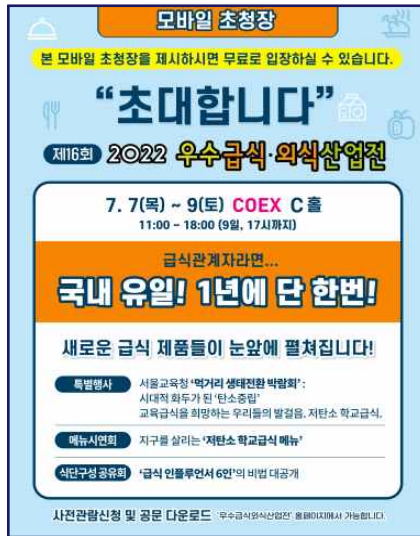
안전한 급식을 위한 알찬 정보로 국민 건강에 일조할 본 행사에 다음과 같은 협조를 바라오니 많은 관심과 성원바랍니다.

다 음

1. 전시명 : 2022 우수급식·외식산업전
[서울시교육청 '2022 먹거리 생태전환 박람회' 동시 개최]
2. 기 간 : 7. 7(목) ~ 9(토) [관람시간 오전 11시 ~ 오후 6시]
3. 장 소 : 코엑스 C홀(서울시 강남구 삼성동 소재)
4. 주 최 : 대한급식신문사

5. 협조요청

- 귀 병원 급식, 위생 관계자 전시회 및 특별행사 참관
 - 대상 : 영양사, 조리사, 위생 및 방역 업무 관계자
- 참가비 : 무료
 - 홈페이지 사전 등록, 학교 관계자, 공무원증 소지자, 모바일 초청장



- ▷ 본 모바일 초청장을 제시하시면 전시장에 무료로 입장할 수 있습니다.
- ▷ 사용방법
 - 모바일 초청장을 출력하시거나 이미지 파일 카피·다운·사진 등 다양한 방법으로 스마트폰에 저장해 활용할 수 있습니다.
 - 모바일 초청장은 주변 지인들에게 문자/카톡 등으로 무제한 공유할 수 있습니다.

6. 문 의 : 대한급식신문사 사업국 [02] 515 ~ 4855

※ 별 첨 : 2022 우수급식·외식산업전 운영계획.

대한급식신문 대표이사



2022 우수급식 · 외식산업전 운영계획

부대행사 중 메뉴시연회와 식단구성 공유회 참여는 필히
대한급식신문 홈페이지를 통해 사전 신청해주시기 바랍니다.

[1] [특별행사] 서울시교육청 ‘2022 먹거리 생태전환 박람회’

- 주최 : 서울시교육청학교보건진흥원
- 주관 : 대한급식신문
- 주제 : 지구사랑 - 먹거리 생태전환
- 목적 : 지속 가능한 삶을 지향하는 학교 공동체의 먹거리 생태전환 실천으로
미래 세대가 살아가야 할 지구 회복
- 대상 : 서울 초·중·고 학생 및 교직원, 학부모 등 약 2,000여 명
- 구성 : 총 5개 테마관 운영
 - ① 포럼관 : ‘기후 위기 시대, 먹거리를 바꾸면 환경도 바뀝니다.’
=> 전문가 그룹, 학생, 학부모 등이 참여하는 대포럼
※ 먹거리 생태전환교육 선도학교 20개교 오리엔테이션
 - ② 배움관 : ‘우리 학교가 지구와 친구가 되는 방법을 공개합니다.’
=> 먹거리 생태전환교육 선도학교 20개교 운영사례 소개 및 전시
 - ③ 체험관 : ‘저탄소 식재료로 학교급식을 운영합니다.’
=> 지구를 살리는 학교급식을 위한 저탄소 급식메뉴 시연
※ 우수급식 · 외식산업전 부대행사 연계 운영
 - ④ 토론관 : ‘먹거리 생태전환, 무엇부터 실천해 볼까요?’
=> 협력과 경쟁의 토너먼트식 토론 배틀(8강전) 형식으로 진행
 - ⑤ 홍보관 : ‘우리는 이런 생태전환을 상상합니다.’
=> 희망학교의 자유 형식 순수창작물(그림) 전시

서울시교육청의 ‘2022 먹거리 생태전환 박람회’는 교육가족 모두가 지구를 보호하고 살리는데 함께 할 수 있는 활동들을 위해 마련된 자리입니다. 대한민국 교육급식을 위해 시작하는 작은 발걸음에 많은 관심바랍니다.

[2] 지구를 살리는 학교급식 ‘저탄소 학교급식 메뉴시연회’

- 운영 : 2016년 파리협정 이후 121개 국가가 ‘2050 탄소중립 목표 기후동맹’에 가입하는 등 전 세계가 노력하는 상황 속에서 학교급식에서 우리가 실천할 수 있는 ‘저탄소 학교급식’ 메뉴와 조리법을 연구해 시연
- 강연 : 대한급식신문 조리연구위원회 소속 전·현직 특급호텔 셰프
- 대상 : 영양(교)사, 조리사(원), 급식·외식 관계자 / 1 Class 당 70명
- **신청 : 대한급식신문 홈페이지 -> 해당 배너 -> 선착순 사전 신청**
- 장소 : 전시장 내 ‘메뉴시연 체험관’ (사전 신청자에 한해 참석 가능)

< 메뉴시연 체험 일정표 >

일자	No	시 간	메 뉴	강연자
7. 7 (목)	1	14:00 ~ 15:00	[중 식] ① 탕수두부 ② 두부피와 두반장소스 냉채	신지명 셰프 힐튼호텔
7. 8 (금)	2	14:00 ~ 15:00	[한 식] ① 매생이 해산물탕 ② 강황 대추영양밥	박창우 셰프 인터컨티넨탈호텔
7. 9 (토)	3	14:00 ~ 15:00	[양 식] ① 감자와 두부를 곁들인 매콤한 토마토소스의 곤약파스타 ② 렌틸콩 과일 샐러드	김동섭 교수 신한대학교 식품조리과학부

[3] 팔로우 1만 명 인플루언서 영양샘 노하우 대방출 ‘식단구성 공유회’

- 운영 : 1년 365일, 급식 이용객 만족도를 높이기 위해 고군분투하는 영양(교)사들을 가장 잘 알고, 이해하는 이들 역시 영양(교)사. 이 가운데 인스타그램에서 1만 명 이상의 영양(교)사들이 구독(팔로워)하는 단체급식 분야 대표 인플루언서 영양(교)사 6인의 노하우를 보고, 들으며, 질의하는 자리.
- 강연 : 1만 명 이상 인스타그램 팔로워를 보유하고 있는 현직 영양(교)사
- 대상 : 영양(교)사, 조리사(원), 급식·외식 관계자 / 1 Class 당 60명
- **신청 : 대한급식신문 홈페이지 -> 해당 배너 -> 선착순 사전 신청**

- 장소 : 전시장 내 ‘식단구성 공유관’ (사전 신청자에 한해 참석 가능)

<식단구성 공유회 일정표>

일자	No	시 간	주 제	강연자
7. 7 (목)	1	16:00 ~ 16:50	모두가 만족하는 오븐 레시피 & 급식 꿀팁	김민지 영양교사 (안용중학교)
7. 8 (금)	2	12:00 ~ 12:50	급식 단골 식자재 활용법 & 인기메뉴 BEST 5	김은지 영양사 (LH 검단사업단)
	3	14:00 ~ 14:50	프로야구 선수 식단으로 알아보는 ‘에너지이저 급식’	우미연 영양사 (롯데푸드 롯데자이언츠)
	4	16:00 ~ 16:50	초보 영양사? 이것만 알면 프로!	김정연 영양사 (주월한방병원)
7. 9 (토)	5	12:00 ~ 12:50	컨셉에 미쳐라! 이제는 급식도 브랜드 시대!	동은정 영양사 (모나미)
	6	14:00 ~ 14:50	BEYOND RECIPE (신메뉴와 식단구성 방법 공유)	배규일 영양사 (아워홈)

2022 우수급식·외식산업전은 아직 꺼지지 않은 코로나19의 확산 방지를 위해 최소한의 부대행사를 운영합니다. 하지만 그 어느 해보다 급식 전문 업체들의 참여가 활발해 참여한 각 업체 부스마다 최신의 급식운영 정보가 풍부하오니 많은 관람 바랍니다.