

제 목

백리밥상 : 탄소배출 STOP 거제사랑 GO

■ '알고 먹으면 더 맛있다!' 백리밥상은 백리 안에서 생산된 식재료를 사용한 식단으로 차려진 밥상이다. 내가 사는 지역을 알아보고 학생들이 직접 지역 식재료로 백리식단(몽돌밥상)을 작성하여 급식 식단에 반영하는 학생 참여형 프로젝트이다. 뿐만 아니라 환경까지 생각하며 성장하는 급식이다.

□ 추진목적

- 백리밥상을 통해 우수한 지역 식재료 사용해 급식으로 제공함으로써 학생들은 내가 사는 지역에 대해 알고 사랑하는 마음을 가지도록 한다.
- 학생들이 직접 거제 몽돌밥상을 작성 해 봄으로써 건강한 식단 적용 분위기를 조성한다.
- 기후 위기 대응을 위한 저탄소 식생활과 음식물쓰레기 줄이기를 실천한다.

□ 추진 배경

- 전통 식문화 계승과 지역 우수 식재료 사용 확대
- 기후 위기 대응을 위한 저탄소 식생활 실천

□ 추진내용 또는 추진 경과

- 기간: 2022. 4. 1. ~ 현재 진행 중
- 운영 방법
 - 월 1회 이상 몽돌밥상 제공

급식일	몽돌밥상식단	급식 사진	비고
22. 4. 15	전복톳밥 아욱국 제육김치볶음 도토리묵*양념장 충각김치 우유		거제 지역 생산품: 톳
22. 5. 20	보리밥 등뼈감자탕(5.6.9.10.) 두부구이*파양념장(5.6.) 블루베리샐러드(1.2.5.6.12.) 배추김치(9.) 우유(2.)		거제 지역 생산품: 블루베리
22. 6. 13	팔밤밥/우유(2.) 대합미역국(5.6.18.) 콩나물불고기(5.6.10.) 시금치나물(5.6.) 배추김치(9.)/바나나 피칸(호두)파이(1.2.5.6.14.)		학생 작성 식단 - 6학년 강산 거제 지역 생산품: 대합
22. 6. 27	완두콩밥/우유(2.) 옥수수수프(2.5.6.15.16.) 수제햄박스테이크(5.6.12.10.16.) 맛김/깍두기(9.) 블루베리샐러드(1.2.5.6.12.) 양배추,케일쌈(자율)(5.6.)		거제 지역 생산품: 블루베리, 파프리카
22. 6. 29	제육덮밥(5.6.10.) 콩나물국(5.6.) 수제블루베리요거트(2.4.) 고른견과류파이(1.2.5.6.10.12.13.15.16.) 배추김치(9.) 우유(2.)		학생 작성 식단 - 6학년 구혜원 거제 지역 생산품: 블루베리

22. 7. 13	계란참치비빔밥(5.6.)/우유(2.) 칼국수(5.6.) 깍두기(9.) 찐옥수수 친환경대추방울토마토(12.) 파리고추멸치볶음(자율)(5.6.)		학생 작성 식단 - 4학년 박은서 거제 지역 생산품: 파프리카
22. 7. 18	귀리밥/우유(2.) 시금치된장국(5.6.) 돼지갈비떡찜(5.6.10.) 감자채소볶음 배추김치(9.)/수박 파프리카스틱(자율)(5.6.)		학생 작성 식단 - 4학년 김시연 거제 지역 생산품: 파프리카
22. 8. 29	현미밥 대합미역국(5.6.18.) 제육볶음(5.6.10.) 블루베리샐러드(1.2.5.12.) 맛김 배추김치(9.) 모듬버섯조림(자율)(5.6.) 우유(2.)		학생 작성 식단 - 4학년 이서윤 거제 지역 생산품: 대합, 표고버섯

- 영양 수업과 사회 수업, 교과 간 연계를 통해 지역 특산물에 대해 알아보고 학생들이 직접 몽돌밥상 작성

영양 수업			
			

- 그림책을 통해 여러 지역 특산물을 알아보며 우리 지역 특산물에 대해 동기유발



- 그린카드 챌린지*와 연계하여 환경교육 및 학교급식에 대한 관심 도모



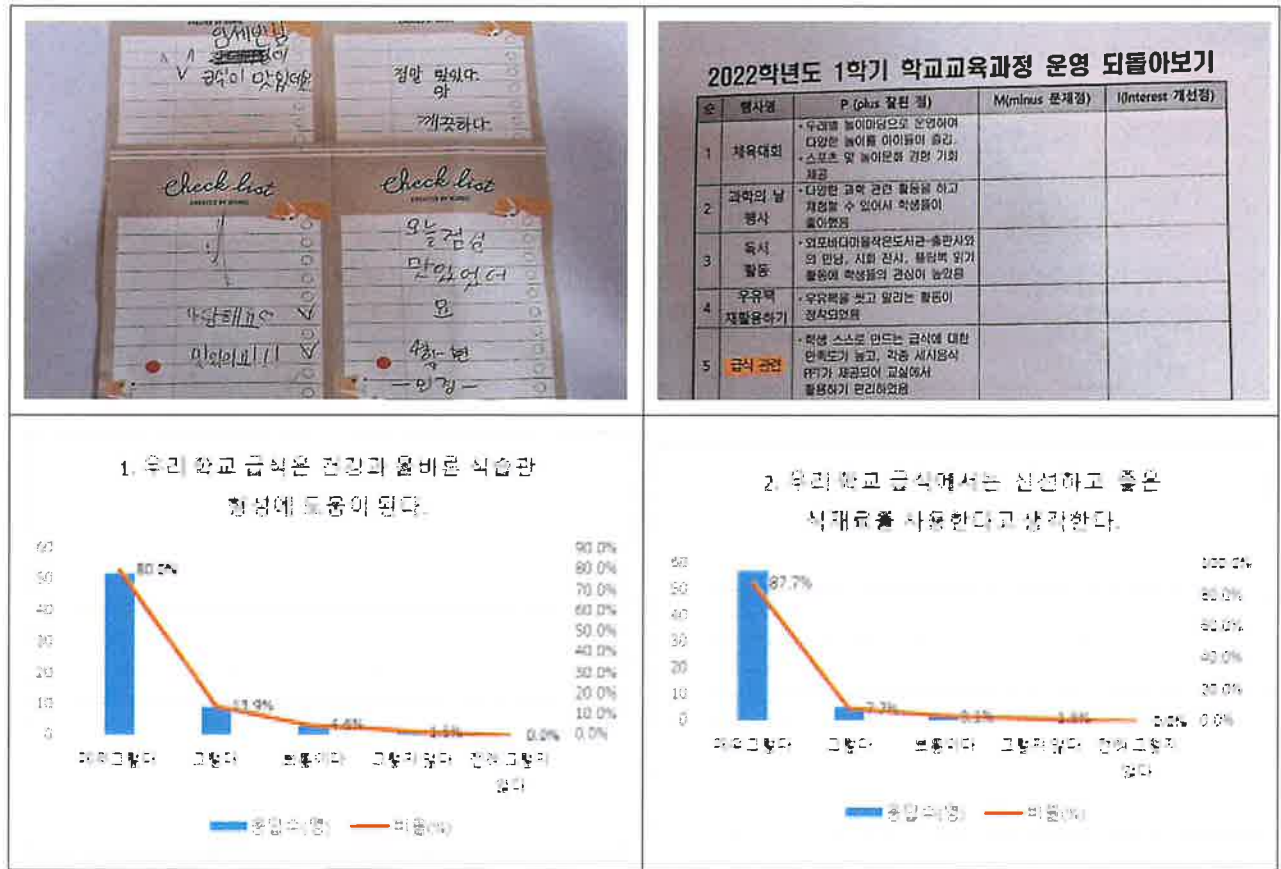
- 담임교사에게 관련 자료를 제공하여 교실에서도 연계하여 교육이 이루어질 수 있도록 안내하며 교육 자료를 급식실에 게시

* 그린카드 챌린지: 학교 급식을 잔반 없이 먹은 학생에게 칭찬스티커 제공 및 보상하는 제도



□ 주요성과

- 학생들이 직접 작성한 몽돌 밥상이 급식으로 제공됨으로써 급식 만족도가 향상됨



- 식단과 지역에서 생산되는 식재료를 접목시킴으로 학생들의 지역 사회에 대한 관심과 이해도가 높아짐
- 지역의 제품을 사용함으로 푸드마일리지 가 낮아져 온실가스를 최소화하고, 음식물쓰레기를 줄여 기후 위기 대응
 - 2021학년도 음식쓰레기 배출량 : 2021년 9월 372kg, 10월 373kg, 11월 497kg, 12월 480kg, 2022년 3월 306kg
 - 2022학년도 음식쓰레기 배출량 : 2022년 4월 285kg, 5월 185kg, 6월 210kg, 7월 280kg, 9월 270kg
 - 2021년 1~7월 음식물쓰레기 처리비용 560,000원, 2022년 1~7월 음식물쓰레기 처리비용 343,170원
 - 2021학년도와 비교해서 음식물쓰레기의 양 감소
 - 지난해 같은 기간과 비교하여 음식쓰레기 비용 대폭 감소

□ 결과 및 기대효과

- 학생들은 백리밥상 식단작성 활동을 통하여 지역에서 생산되는 식재료에 대한 관심이 높아졌으며, 내가 사는 지역을 알고 사랑하는 마음을 갖게 됨
- 학생들이 거제 몽돌밥상을 직접 작성해 봄으로써 건강한 식단을 위한 분위기가 조성되었고, 아울러 급식이 제공되기까지 수고하시는 많은 분께 감사하는 마음으로 이어지고 있음
- 백리밥상을 통하여 자연스럽게 기후 위기 대응을 위한 저탄소 식생활과 음식물쓰레기 줄이기를 실천하고 있음