

문서번호 사업 23 - 547

2023. 6

수 신 어린이급식관리지원센터장

참 조 식품영양, 조리, 보건위생, 식생활 등 급식 관계자

제 목 2023 우수급식·외식산업전 참관 요청 건

귀 센터의 무궁한 발전을 기원합니다.

아이들의 건강과 안전한 어린이 급식을 위해 노력하시는 귀 센터의 노고에 깊이 감사드립니다.

제17회 『2023 우수급식·외식산업전』은 안전한 급식을 위해 다양한 급식 운영 정보를 제공하는 국내 유일의 단체급식 전문 전시회입니다.

특히 사회적 이슈로 급부상한 ‘조리흡’ 발생 저감을 위해 ▲고용노동부·안전보건공단의 표준 환기 방안이 담긴 ‘급식 조리실 환기시스템 교육·모델관’ ▲최적화된 전기주방 구축에 해법을 제시할 ‘전기주방 주요 기구 7 컬렉션’이 전시돼 각 기 상이한 조리실 환경 조성에 이정표를 제시할 것입니다.

또한 급식 관계자들의 전문지식 함양을 위한 ▲현직 영양선생님 7인의 노하우를 전수하는 ‘식단구성 공유회’ ▲K-급식의 우수성을 소개할 ‘메뉴 시연회’가 마련돼 급식 운영 및 만족도 향상에 기여할 것입니다.

이외에도 ▲노동 강도 저감과 안전사고 예방 등 조리인력을 대신할 ‘조리로봇·조리실 자동화 모델관’을 선보여 인력난을 겪고 있는 급식 현장에 대안 제시는 물론 업무 경감에도 일조할 것입니다.

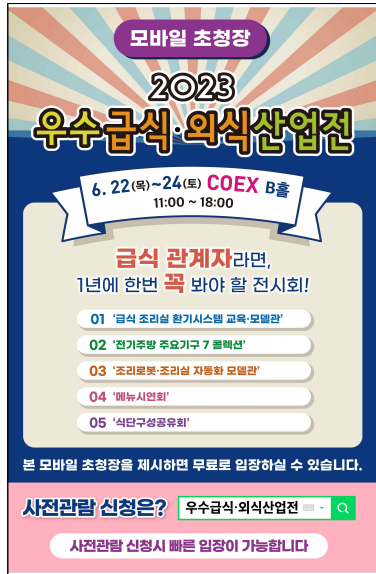
알찬 급식 정보로 아이들의 건강한 성장에 일조할 2023 우수급식·외식산업전에 다음과 같은 협조를 바라오니 많은 성원 바랍니다.

다 음

1. 전시명 : 2023 우수급식·외식산업전
2. 기 간 : 6월 22일(목) ~ 24일(토) [관람시간 오전 11시 ~ 오후 6시]
3. 장 소 : 코엑스 B홀(서울시 강남구 삼성동 소재)
4. 주 최 : 대한급식신문사

5. 협조요청

- 귀 센터 급식 관계자 전시회 및 특별행사 참관
 - 대상 : 센터 영양사, 보건위생 담당 등 관계자
- 귀 센터 등록시설 급식 관계자 행사 참관 안내
 - 대상 : 등록시설(어린이집·유치원) 원장, 영양사, 조리사
- 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 : 2023 우수급식·외식산업전 운영계획

대한급식신문 대표이사



2023 우수급식 · 외식산업전 운영계획

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

[1] 급식 조리실 환기시스템 교육·모델관

- ◎ 주제 : 정부 표준방안에 따른 실현 가능한 ‘급식 조리실 환기시스템’
- ◎ 운영 : 최근 사회적 이슈로 급부상한 ‘조리흡’에 대한 대책으로 고용노동부와 안전보건공단이 급식소 조리실 환기장치 및 설계 등에 대한 표준방안을 제시함. 이에 전국 시·도교육청이 각급 학교에 하달한 환기시설 개선 예산의 효율적 집행을 위한 ▲환기설비 설치 기준에 따른 환기시스템 구현 ▲환기 보조기구 신제품 ▲환기시스템 탑재 조리기구 신제품 ▲고용노동부 주요 가이드 내용 및 안전보건공단 연구 내용 등 최신 환기시스템 정보를 한자리에서 확인할 수 있도록 전시.
- ◎ 장소 : 전시장 내 특별관(별도 신청 없이 자유롭게 관람)
- ◎ 구성
 - 주요 조리기구 환기시스템 구현 및 환기시스템 신제품 전시
 - ① 조리실 내 사용 빈도 및 조리흡 노출 위험도가 높은 조리기구인 ▲단일 조리대 ▲복합(아일랜드형) 조리대 ▲국솥 2구에 적합한 후드 설치 예시 구현
 - ※ 고용노동부 「학교급식 조리실 환기설비 설치가이드」 기준 반영
 - ② 기존 조리기구의 환기설비를 보완한 ‘환기 보조기구’ 신제품 전시
 - ③ 개별 환기시스템이 탑재된 ‘조리기구’ 신제품 전시
 - 고용노동부 「학교급식 조리실 환기설비 설치 가이드」 주요 내용 소개
 - 안전보건공단의 「학교 조리실 환기장치 실태조사 및 표준 환기 방안 마련 연구」 주요 내용 소개

[2] 전기주방 주요 기구 7 콜렉션

- ◎ 주제 : 가스와 전기가 공존하는 ‘하이브리드 급식 조리실’

- ◎ 운영 : 현직 영양(교)사를 대상으로 실시한 전기주방 인식 및 전기주방 설치 학교 조사를 바탕으로 전기주방 추진 시 사전체크 사항과 설치 과정 매뉴얼 및 주요 기구 7종 ▲회전국솥 ▲취반기 ▲오븐 ▲세척기 ▲렌지 ▲부침기 ▲교반기에 대한 설명 및 비교 전시
- ◎ 장소 : 전시장 내 특별관(별도 신청 없이 자유롭게 관람)
- ◎ 구성
 - 급식 조리실 내 주요 기구 7종 신제품 전시
 - 성공적인 전기주방 전환을 위한 매뉴얼 안내
 - 전기주방 전환 학교 영양(교)사 인터뷰 소개
- ※ 전기주방 인식도 설문조사 결과 공개 (4. 19 ~ 5. 12 / 300여 명 대상)

[3] 영양선생님들의 식판 뒤 이야기 ‘식단구성 공유회’

- ◎ 운영 : 기본적인 급식의 가치를 유지하면서 급식 이용객 만족도를 높이기 위해 활발히 활동하고 있는 인플루언서 영양(교)사 7인의 급식철학과 함께 실제 반영한 식단의 구성 노하우를 보고, 들으며, 질의하는 자리
- ◎ 대상 : 영양(교)사, 조리사(원), 급식·외식 관계자 / 1 Class 당 60명
- ◎ 장소 : 전시장 내 강연장(사전 신청자에 한해 참석 가능)
- ◎ 신청 : 대한급식신문 홈페이지 ⇒ 해당 배너 ⇒ 선착순 사전 신청

< 식단구성 공유회 일정표 >

일 자	No	시 간	주 제	강 연 자
6. 22 (목)	1	12:00 ~ 12:50	식재료 활용으로 뻘~한 급식은 No!	최정현 영양사 (재)건설기술교육원
	2	14:00 ~ 14:50	요즘 초등식단의 정석	김정옥 영양교사 고암초등학교(창녕)
	3	16:00 ~ 16:50	지금 경기도는... ‘자율선택급식’ 중	신지희 영양교사 성남외국어고등학교
6. 23 (금)	4	14:00 ~ 14:50	‘얼리어급식터’가 제안하는 꿀조합 식단	김수빈 영양교사 울곡고등학교(김천)
	5	16:00 ~ 16:50	단가 걱정 없는 특식메뉴 짜기	김민지 영양사 명성에프엠씨 유니셈

6. 24 (토)	6	12:00 ~ 12:50	‘저작식’에 대한 4년의 고민	주희란 영양사 사회복지법인 창인원 창인요양원
	7	14:00 ~ 14:50	MZ세대? 급식 입맛도 좀 다르네!	이미정 영양사 아워홈 LG이노텍 안산R&D캠퍼스점

[4] K-급식의 제안 ‘급식메뉴 시연회’

- ◎ 운영 : 우리 국민뿐만 아닌 세계인이 공감할 수 있는 대한민국 급식 문화를 대내외 전파하고, 세계화를 지향하는 한식을 기본으로 연구·개발한 ‘K-급식’ 메뉴와 조리법을 소개하는 자리로, 대한급식신문 조리연구위원회 소속 현직 교수 및 특급호텔 셰프의 시연 및 시식 진행.
- ◎ 대상 : 영양(교)사, 조리사(원), 급식·외식 관계자 / 1 Class 당 60명
- ◎ 장소 : 전시장 내 시연장(사전 신청자에 한해 참석 가능)
- ◎ 신청 : [대한급식신문 홈페이지](#) ⇒ 해당 배너 ⇒ 선착순 사전 신청

< 급식메뉴 시연회 일정표 >

일 자	No	시 간	메 뉴	강 연 자
6. 22 (목)	1	13:00 ~ 14:00	막창 고추장 로제 떡볶이 명이나물 불고기 샌드위치	조성현 셰프 ECA(에스코피에 커리너리 아카데미)
	2	15:00 ~ 16:00	해초, 열무김치를 곁들인 카펠리니 불고기를 곁들인 수제비 (화이트 라구 슛 파스타 스타일)	박형진 셰프 웨스턴조선 서울 호텔
6. 23 (금)	3	13:00 ~ 14:00	또띠아 김밥롤 가래떡 튀김	박창우 셰프 인터콘티넨탈 서울코엑스 호텔
	4	15:00 ~ 16:00	데리야끼소스, 고추장소스와 삼겹살 구이	김동섭 교수 신한대학교
6. 24 (토)	5	13:00 ~ 14:00	비빔밥 아란치니 양념치킨 비빔밥	원승식 셰프 이마트
	6	15:00 ~ 16:00	참나물 차돌박이 샐러드 제육치즈덮밥	구현모 셰프 그랜드워커힐 서울 호텔

[5] 업무 경감에서 재해 예방까지 ‘조리로봇·조리실 자동화 모델관’

- ◎ 주제 : 노동 강도 저감과 인력난 해소를 위한 ‘급식 조리실 자동화시스템’
- ◎ 운영 : 찌개(국)·튀김·면류·볶음·바비큐 등에 대한 자동 요리가 가능한 조리로봇 등 자동 조리기구 전시 → 조리로봇 요리 시연 및 시식 가능
- ◎ 장소 : 전시장 내 특별관(별도 신청 없이 자유롭게 관람)
- ◎ 모델관 구성

구 분	상세 기능
튀김 로봇	각종 튀김류와 치킨·돈가스 및 도너츠·고로케 등 튀김 빵류 가능
면요리 로봇	잔치국수, 냉면, 쫄면, 짜장, 짬뽕, 우동 등 각종 면류 조리 가능
볶음요리 로봇	한식 제육·오징어볶음, 일식 야끼우동, 양식 파스타 등 조리 가능
바비큐요리 로봇	바비큐 요리 및 훈제구이 등 자동 조리 가능

[6] 중앙급식관리지원센터 교육·세미나

- ◎ 운영 : 중앙급식관리지원센터
- ◎ 대상 : 어린이·사회복지급식관리지원센터 관계자 등 급식 관계자
- ◎ 장소 : 전시장 내 강연장

일 자	시 간	메 뉴	강 연 자
6. 22 (목)	13:00 ~ 13:50	사회복지급식관리지원센터, 노인·장애인 등 식생활 취약계층 ‘K-급식으로 품다’	양지숙 팀장 중앙급식관리지원센터 사회복지급식관리팀
6. 23 (금)	15:00 ~ 15:50	어린이급식관리의 뉴 패러다임 ‘전문지역센터제’	최경아 팀장 중앙급식관리지원센터 식생활교육지원팀
6. 24 (토)	11:00 ~ 11:50	나트륨·당 섭취와 건강	강재현 교수·위원장 강북삼성병원·저당저염실천본부