

| 대표목표 |
3. 건강과 복지



- 12. 지속가능한 소비와 생산
- 15. 육상 생태계 보존
- 13. 기후변화 대응

식생활 교육



이론 및 체험연계 식생활교육

- 유치원, 초등학교, 중학교, 고등학교 학생 생애주기별로 건강한 먹거리 선택과 바람직한 식습관 형성을 위한 이론 및 체험 교육
- 균형잡힌 식품 섭취, 바른 식생활 실천, 지역농산물 등 “바른식생활 길라잡이” 주교재로 5차시 프로그램



텃밭 활동

- 텃밭 보유 2년 이상 교육 기관을 대상으로 텃밭을 활용한 농산물의 재배, 수확, 조리 체험 교육 실시
- 편식 예방 및 식습관 개선, 생명과 환경, 농부에 대한 감사의 마음가짐 향상, 우리 농산물의 중요성 확산



취약계층 식생활·건강개선 교실

- 교육실습장, 교재 등 인프라가 부족하거나 경제적 상황 등으로 기본적인 식생활 교육을 받기 어려운 대상자 교육 강화(경로당, 복지센터, 그룹홈, 아동센터, 미혼모 센터, 로컬푸드 직매장, 다문화 가정, 농식품 바우처 수혜집단, 1인 가구 등)



충북농산물 활용 식생활 교육

- 농업·농촌의 다원적 가치에 대한 이해
- 전통식생활과 식문화와 연계하여 배우고 실천
- 생애주기별 다양한 프로그램으로 지역농산물 활용
- 지역사회의 지속가능한 농축산물의 올바른 소비



미래세대 식습관 형성을 위한 미각 교육

- 만3~5세 유아 대상으로 오감(맛)을 통해 식재료와 친해지면서 다양한 맛을 경험하게 해줌. 이를 통해 채소에 대한 거부감을 줄이고 낯선 음식에 대한 관심을 유도하여 편식을 예방하고 건강한 식습관을 길러줌으로써 균형 잡힌 식생활의 기초마련



어린이 자립형 식생활 스스로 똑딱

- 직접 재료 준비부터 조리까지 체험하도록 하여 채소, 과일에 대한 친밀감과 소중함을 향상하고, 자신의 몸과 마음을 건강하게 돌보는 태도와 능력을 길러주는 교육
- 먹거리 순환 이해, 식재료 특성과 조리도구 사용법 익히기, 음식 조리 방법을 익히고 체험하는 3단계 교육



청춘 밥상 먹거리 신선학교

- 고령자를 대상으로 식생활 교육 이해, 미각 교육, 농업농촌의 이해, 지속가능한 식생활, 전통식 문화 등 교육 실시
- 고령자의 경우 잘못된 식습관·식생활에 따른 영양섭취 부족 및 불균형, 혹은 노인 비만을 예방하여 건강한 자립 생활을 지속하도록 유도



청주시 푸드플랜 식생활 교육

- 학교급식 대상자 및 학부모, 영양(교)사를 대상으로 농업·농촌의 이해, 친환경농축산물인증표시와 지역 및 제철농산물, 음식물 쓰레기 줄이기 교육