

살고싶은 도시 함께 만드는 인천

# 인천광역시 푸드플랜 수립 연구용역

Incheon-Type Food Plan

2021.08.



인천광역시



# 제 출 문

인천광역시청 귀하

본 보고서를  
인천광역시 푸드플랜 수립 연구용역  
최종 보고서로 제출합니다.

2021년 8월

**INK 아이엔케이 주식회사**

김	용	책	임	연	구	원
현	종	기	책	임	연	구
남	중	수	책	임	연	구
양	서	라	책	임	연	구
김	수	미	연		구	원
길	기	진	연		구	원





# 목 차

## I. 연구 개요

1. 연구 배경 및 목적 .....	1
2. 연구 범위 및 방법 .....	4
3. 연구 추진일정 및 경과 .....	7

## II. 푸드플랜의 개념 및 국내외 동향

1. 푸드플랜의 이해 .....	13
2. 푸드플랜 정책 추진 현황 .....	16
3. 국내외 푸드플랜 추진 사례 .....	23

## III. 인천 먹거리 현황

1. 인천광역시 먹거리 관련 현황 .....	65
2. 인천광역시 먹거리 인식조사 .....	135

## IV. 먹거리 위원회 구성 및 운영

1. 민관 거버넌스 구축 개요 .....	177
2. 먹거리 준비위원회 구성 및 운영 .....	178
3. 인천먹거리위원회 구성(안) .....	196
4. 인천이음푸드 인증제 도입 .....	201

## V. 인천 먹거리 비전 및 전략

- 1. 비전 및 목표 ..... 213
- 2. 세부추진전략 ..... 216

## VI. 추진전략 및 실행과제

- 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천 농업 구현 ..... 221
- 2. 도농 상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화 ..... 244
- 3. 모두가 건강한 공공(학교)급식 체계 실현 ..... 259
- 4. 건강한 식생활문화 보장 ..... 276
- 5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축 ..... 289

## VII. 공공(학교)급식 통합지원센터

- 1. 타 지자체 사례 분석 ..... 313
- 2. 해외의 학교급식 ..... 331
- 3. 전국 급식센터 운영 현황 ..... 344
- 4. 운영방안별 타당성 검토 ..... 347
- 5. 인천형 광역 운영 모델 개발 ..... 354
- 6. 남촌농산물 도매시장 판매물류동 활용 방안 ..... 361

## VIII. 실증연구

- 1. 지역순환가공식품 사용확대 실증사업 ..... 373
- 2. 공공급식 확대 실증사업 ..... 375

## IX. 부록

# 표 목 차

표 1. 월별 추진사항 .....	7
표 2. 민·관 거버넌스 운영 .....	8
표 3. 지역먹거리 관련 주체 면담조사 .....	9
표 4. 지역 푸드플랜의 유형 .....	15
표 5. 지역단위 푸드플랜 수립 및 추진 지자체('20. 2. 현재) .....	20
표 6. 푸드플랜 수립 완료 지자체 .....	21
표 7. 푸드플랜 패키지 지원사업 .....	21
표 8. 국가 차원의 주요 먹거리 정책 이슈 .....	23
표 9. 국가 푸드플랜의 분야별 추진과제 .....	24
표 10. 농림축산식품부 푸드플랜 지원 정책 .....	25
표 11. 5대 분야 26개 과제(핵심과제 9) .....	29
표 12. 대전 푸드플랜 1단계('20~'21) 추진과제 .....	31
표 13. 대전 푸드플랜 2단계('22~'23) 추진과제 .....	32
표 14. 대전 푸드플랜 3단계('24) 추진과제 .....	33
표 15. 대전 푸드플랜 3단계 이후 추진목표 및 전략 .....	33
표 16. 5대 추진전략 및 43대 실행과제 .....	34
표 17. 전략 과제별 추진방향 .....	42
표 18. 지속가능한 식품시스템과 SDGs 연계 .....	51
표 19. EU Food 2030의 우선순위 정책과 내용 .....	52
표 20. 토론토시의 푸드플랜 정책 프로그램 .....	55
표 21. 캐나다 벤쿠버시의 푸드플랜의 목표 및 내용 .....	59
표 22. 농업인경영체(농가) 현황('19) .....	66
표 23. 인천광역시 식량작물 생산 현황('14~'18) .....	68
표 24. 인천광역시 채소류 생산면적 .....	69
표 25. 인천광역시 과일류 연도별 재배면적 및 생산량('14~'18) .....	69
표 26. 구군별 농산물 생산량 .....	70
표 27. 인천광역시 농산물 자급률('19년 기준) .....	71
표 28. 친환경 농산물 생산현황('15~'19) .....	72
표 29. 친환경농산물 인증 현황(2019.12) .....	72

표 30. 친환경농산물 품목별 인증계획('21)	73
표 31. GAP 인증 현황(2020.12)	74
표 32. 산지유통조직 및 농가조직화 현황	74
표 33. 연구회 및 회원수	75
표 34. 농수특산물 인증 품목(2020.12)	77
표 35. 인천광역시 농수특산물 품질인증제 시행에 관한 조례의 품목 인증 기준	78
표 36. 인천 농업법인 조사(2019)	79
표 37. 법인 품목별 재배면적(2019)	79
표 38. 인천광역시 관내 식품제조·가공업체 현황(2019)	80
표 39. 인천광역시 농촌융복합산업(6차산업) 인증사업자 현황('20.12.31 기준)	81
표 40. 인천광역시 식품·제조업 사회적기업 현황('21.03 기준)	82
표 41. 인천광역시 마을기업 현황('21.03 기준)	83
표 42. 2019년 판매처별 농가수	84
표 43. 도매시장 명칭·위치 및 면적	85
표 44. 도매시장별 거래품목	85
표 45. 도매시장법인별 거래실적('19년)	86
표 46. 친환경농산물 상장거래실적('18~'19년)	86
표 47. 남촌 농산물 도매시장 주요 품목 관내외 출하 현황	87
표 48. 삼산 농산물 도매시장 주요 품목 관내외 출하 현황	88
표 49. 인천 직매장 현황	89
표 50. 인천 직매장 현장조사 및 담당자 면담	90
표 51. 국내(영양)취약계층 식품지원제도 현황	91
표 52. 국내(영양)취약계층 대상별 식품지원제도 현황	93
표 53. 지방자치단체의 공공급식 운영 지원체계 및 조례 현황	94
표 54. 서울시 취약계층 먹거리 보장 관련 정책	95
표 55. 인천광역시 학교급식 현황	96
표 56. 급식경비(학교급별 현황)	97
표 57. 급식경비(항목별 현황)	97
표 58. 급식경비(부담주체별 현황)	97
표 59. 군·구별 결식아동급식 인원('21)	98
표 60. 취약형태별 결식아동급식 인원('21)	98
표 61. 인천광역시 결식아동 급식지원방법별 수혜 인원	99
표 62. 아동급식지원시설 현황('21)	99
표 63. 2021년 지방자치단체별 아동급식 지원단가	100
표 64. 어린이급식관리지원센터 현황(2019)	101
표 65. 인천광역시 경로식당(무료급식소) 현황('21년 1월 기준)	102
표 66. 인천광역시 저소득 재가노인 식사배달 현황('21년 1월 기준)	103

표 67. 16개 광역시·도별 무료급식 및 도시락 배달 지원단가 .....	104
표 68. 16개 광역시·도별 무료급식 및 도시락 배달 지원단가('19년도) .....	106
표 69. 인천광역시 장애인 시설 현황 .....	107
표 70. 음식물 자원화시설 운영실적 현황('20년) .....	108
표 71. 인천광역시 구·군별 음식물쓰레기 발생량 .....	109
표 72. 인천광역시 음식물류 폐기물 감량 목표 .....	110
표 73. 도시농업 유형별 개소 및 총면적과 참여 인원 .....	111
표 74. 도시농업 유형별 개설강좌 및 참여 인원 .....	111
표 75. 인천광역시 시설별 식중독 발생 건수 및 환자 현황('15~'19년) .....	112
표 76. 시도별 식중독 발생건수 및 환자 수 현황('18~'19년) .....	113
표 77. 인천광역시 학교 식중독 발생 건수 및 환자 현황(2015~2019) .....	113
표 78. 시도별 학교 식중독 발생건수 및 환자 수 현황('19년) .....	114
표 79. 어린이 기호식품 조리·판매업소 점검실적 현황('15~'19) .....	115
표 80. 식품 등 수거 및 검사 현황(2019) .....	116
표 81. 가공식품 등 수거 및 검사 현황(2019) .....	117
표 82. 사회안전(먹거리 위생)에 대한 인식도(2020년) .....	118
표 83. 인천광역시 연도별 사회안전(먹거리 위생)에 대한 인식도 .....	119
표 84. 인천광역시 특성별 사회안전(먹거리 위생)에 대한 인식도(2020년) .....	119
표 85. 인천광역시 먹거리(불량식품/식중독) 사회안전(먹거리 위생) 인식수준 .....	121
표 86. 인천광역시 먹거리(불량식품/식중독) 사회안전(먹거리 위생) 인식수준(표 계속) ..	122
표 87. 국민건강영양조사 식품안전성 확보 가구 정의 .....	123
표 88. 식품안전성 확보율 .....	123
표 89. 시·도별 비만 유병률 .....	125
표 90. 인천광역시 구·군별 비만 유병률 .....	125
표 91. 시도별 영양표시 활용률 .....	126
표 92. 인천 구·군별 영양표시 활용률 .....	127
표 93. 시도별 아침식사 예방인구 비율 .....	128
표 94. 구·군별 아침식사 예방인구 비율 .....	129
표 95. 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증업체 현황 - 시도별, 업종별(2019) .....	130
표 96. 삼산도매시장 '20년도 부적합농산물 발생 품목 현황 .....	131
표 97. 남촌도매시장 2020년 부적합농산물 발생 품목 현황 .....	131
표 98. 분과별 SNS 운영 .....	179
표 99. 서울특별시 먹거리 기본 조례 구조 .....	197
표 100. 부산광역시 먹거리 기본 조례 구조 .....	198
표 101. 경기도 먹거리 보장 기본 조례 구조 .....	199
표 102. 주요 농식품 인증 .....	202
표 103. 원주푸드 및 완주푸드 인증제 비교 .....	203

표 104. 대전광역시 로컬푸드 인증 .....	205
표 105. 지자체별 인증제도 .....	206
표 106. 인천광역시 안전성 관리 체계 .....	208
표 107. 인천이음푸드 인증 단계 .....	209
표 108. 화성 로컬푸드 인증에 관한 규칙(별표3) .....	210
표 109. 서울시친환경유통센터 시설현황 .....	314
표 110. 서울시 친환경유통센터 공급학교 현황 .....	316
표 111. 서울시 친환경유통센터 식재료 공급현황 .....	316
표 112. 서울시 학교급식 식재료 권역별 배송체계 .....	318
표 113. 일본 학교급식의 목표 .....	331
표 114. 일본의 부처별 학교급식 및 식육 역할 .....	332
표 115. 일본의 학교급식 방식 .....	332
표 116. 일본 공립 소·중학교 공공급식 조리유형별 현황(2018년 기준) .....	333
표 117. 일본 국·공·사립 초·중등학교 급식유형별 현황(2018년 기준) .....	334
표 118. 미국의 급식 시스템 .....	335
표 119. 우치보학교급식센터 지산지소율(중량기준, 2018년 11월 기준) .....	342
표 120. 일본 공동조리장 운영 현황(2018년 기준) .....	342
표 121. 일본의 공동조리장 규모별 조리원 배치 현황(2018년 기준) .....	343
표 122. 급식센터 운영방식의 구분 .....	347
표 123. 직영 운영방식의 장단점 .....	348
표 124. 위탁 운영방식의 장단점 .....	349
표 125. 전국 재단법인 운영 푸드(먹거리) 지원센터 현황(예정포함) .....	351
표 126. 인천형 광역 운영 모델 .....	354
표 127. 김해시 학교급식 지원센터 시설 현황 .....	361
표 128. 세종특별자치시 공공급식지원센터 시설 현황 .....	363
표 129. 화성시 농산물산지유통센터 계획 면적 및 시설 .....	364

# 그림목차

그림 1. 과업의 내용적 범위 .....	4
그림 2. 준비위원회 회의 .....	8
그림 3. 지역먹거리 관련 주체 면담조사 .....	9
그림 4. 지역 푸드플랜의 개념 .....	13
그림 5. 문재인 정부의 농정 공약 .....	16
그림 6. 농정 패러다임의 전환 .....	17
그림 7. 농정비전 및 중점추진과제 .....	18
그림 8. 안전한 먹거리 공급체계 구축 전략 .....	19
그림 9. 서울 먹거리 마스터 플랜 비전 및 목표 .....	27
그림 10. 서울 먹거리 마스터플랜 정책목표 .....	28
그림 11. 대전 푸드플랜 비전 및 목표 .....	31
그림 12. 전략 및 핵심과제 .....	35
그림 13. 경기도 먹거리전략의 비전 및 추진전략 .....	36
그림 14. 충청북도 푸드플랜 비전 및 목표 .....	40
그림 15. 충북 먹거리종합계획 총괄 추진체계 .....	41
그림 16. 충남 먹거리종합계획 비전 및 목표 .....	46
그림 17. 충남 먹거리종합계획 5개년 중장기 추진 로드맵 .....	46
그림 18. 충남 먹거리종합계획 부문별 중점 추진방향 .....	47
그림 19. UN 지속가능발전 목표 .....	51
그림 20. 기아 해소(Zero Hunger) 도전과제 .....	52
그림 21. 미국 버몬트주의 푸드플랜 'Farm to Plate' 구성 .....	58
그림 22. 농가 및 농가인구 현황('15~'19) .....	65
그림 23. 재배면적별 농업인경영체(농가) 현황('19) .....	66
그림 24. 농업면적 현황('16~'20) .....	67
그림 25. 인천광역시 농산물 생산 현황('19) .....	67
그림 26. 축산물 사육현황('19) .....	70
그림 27. 인천광역시 농산물 자급률 .....	71
그림 28. 인천광역시 농수특산물 품질인증 .....	77
그림 29. 2019년 판매처별 농가비율 .....	84

그림 30. 학교급식 무상급식 지원 단가 .....	96
그림 31. 음식물 쓰레기 발생량 .....	108
그림 32. 도매시장 음식물쓰레기 처리 .....	109
그림 33. 시도별 식중독 발생건수 및 환자 수 현황('18~'19년) .....	112
그림 34. 식품안전성 확보율 .....	124
그림 35. 시도별 영양표시 활용률 .....	126
그림 36. 인천 구군별 영양표시 활용률 .....	127
그림 37. 시도별 아침식사 예방인구 비율 .....	128
그림 38. 구군별 아침식사 예방인구 비율 .....	129
그림 39. 인천식생활교육네트워크 지자체 현황 .....	133
그림 40. 인천식생활교육네트워크 분야별 회원 .....	133
그림 41. 인천 식생활교육 추진 사업 및 예산 .....	134
그림 42. 사업장 조직 형태 .....	135
그림 43. 가공식품 원료산지 비중 및 사업장 매출 추이 .....	136
그림 44. 가공식품 원료 조달 경로 .....	136
그림 45. 지역산 원료 사용시 기여도 인식 조사 .....	137
그림 46. 지역산 원료 사용시 고려사항 .....	137
그림 47. 지역산 원료의 사용 확대를 위해 필요한 지원 .....	138
그림 48. 지역순환 가공식품의 지역 판매 확대를 위해 필요한 지원 .....	138
그림 49. 인천광역시 유통/소비 확대를 위해 필요한 정책 .....	139
그림 50. 먹거리 안전성에 대한 관심도 .....	139
그림 51. 인천광역시 인증 먹거리 안전관리 요구 수준 .....	140
그림 52. 친환경 농산물 사용 여부에 따른 이유 .....	141
그림 53. 현행 조달 식재료 품질 및 식재료 취급과 배송과정 만족도 .....	141
그림 54. 급식지원센터 설립 찬반 여부에 따른 이유 .....	142
그림 55. 학교급식지원센터 설립 시 고려사항 및 희망 품목 .....	143
그림 56. 먹거리 안전성에 대한 관심 정도 .....	143
그림 57. 인천광역시의 먹거리 안전관리 희망 수준 .....	144
그림 58. 급식지원센터의 역할 수준 .....	144
그림 59. 급식지원센터에서 가장 중요시해야 하는 업무 .....	145
그림 60. 설문조사 참여 기관의 소재지역 분포 .....	146
그림 61. 설문조사 참여 기관의 급식인원 분포 .....	146
그림 62. 1인당 급식지원비에 대한 만족도 .....	147
그림 63. 급식지원 사업 진행 후 긍정적인 변화 여부 .....	147
그림 64. 급식지원 사업의 성과 만족도 .....	148
그림 65. 기관의 급식 식재료 원산지 확인 여부 .....	148
그림 66. 식재료의 친환경 여부에 대한 관심도 .....	149



그림 67. 식재료의 인천광역시 지역 생산 여부에 대한 관심도 .....	150
그림 68. 인천광역시 생산 농축산물의 안전성 인식 조사 .....	150
그림 69. 식재료 구입 경로 .....	151
그림 70. 식재료의 구입경로 선택 시 고려사항 .....	152
그림 71. 기관이 생각하는 바람직한 급식지원 방법 .....	153
그림 72. 공공급식지원센터 이용 참여 의향 여부 .....	153
그림 73. 공공급식센터로부터 공급받고 싶은 품목 .....	154
그림 74. 농축산물 선택 시 고려사항 .....	154
그림 75. 공동조리장 설치 및 도입에 대한 찬반의견 .....	155
그림 76. 급식지원제도 전반에 대한 문제점 및 제안사항 .....	155
그림 77. 설문조사 참여 대상자의 세부사항 .....	157
그림 78. 1일 식사 횟수 및 1년간 식사 빈도 .....	157
그림 79. 평소 아침식사 형태 및 안 먹는 이유 .....	158
그림 80. 평소 저녁식사 형태 및 안 먹는 이유 .....	159
그림 81. 현재 급식지원을 받은 기간 .....	159
그림 82. 급식지원기관 제공 음식에 대한 만족도 .....	160
그림 83. 거주지에서 급식지원기관까지의 이동방법 .....	160
그림 84. 앞으로 급식지원기관 이용 지속 의향 .....	161
그림 85. 소비자 먹거리 인식조사 응답자 특성 .....	162
그림 86. 주요 먹거리 구매처(복수선택) .....	163
그림 87. 먹거리 구매처별 선택 이유 .....	163
그림 88. 연령대별 구매처 이용 .....	164
그림 89. 연령별 구매처 선택시 고려사항 .....	165
그림 90. 소비자 먹거리 정책 관심정도 및 희망 정책 .....	165
그림 91. 지역농산물 소비 현황(1년 이내) .....	166
그림 92. 지역별 지역농산물 구매 경험(1년 이내) .....	167
그림 93. 농산물의 인천시 관내 생산 유무 확인 .....	167
그림 94. 지역농산물 구매 시 중요 사항 .....	168
그림 95. 로컬푸드 직매장 이용 비율 .....	169
그림 96. 로컬푸드 직매장 이용 여부에 따른 이유 .....	169
그림 97. 인천광역시 공공(학교)급식에 대한 안전성 평가 .....	170
그림 98. 공공급식 농산물 선정 시 우선 고려사항 .....	170
그림 99. 공공급식에 사용되는 농산물 인증수준 .....	171
그림 100. 인증받은 농축산물을 공공급식 공급에 따른 찬반 의견 .....	171
그림 101. 공동조리장 설치 찬반 .....	171
그림 102. 취약계층 지역 농축산물 지원정책 .....	172
그림 103. 취약계층 먹거리 지원사업 추진 방향(복수선택) .....	172

그림 104. 안전한 먹거리 및 취약계층을 위한 민/관 공동참여 거버넌스 구축 .....	173
그림 105. 먹거리 준비위원회 .....	178
그림 106. 먹거리 준비위원회 분과별 역할 .....	179
그림 107. 인천먹거리위원회(안) .....	196
그림 108. 2013년도 인증제도 개편안 .....	201
그림 109. 인천형 먹거리 종합계획 비전 및 목표 .....	214
그림 110. 추진전략 및 실천과제 .....	214
그림 111. 인천 먹거리 종합계획 중장기 추진 로드맵 .....	218
그림 112. 전략 1 추진체계 .....	221
그림 113. 전략 2 추진체계 .....	244
그림 114. 전략 3 추진체계 .....	259
그림 115. 전략 4 추진체계 .....	276
그림 116. 전략 5 추진체계 .....	289
그림 117. 도교도 학교급식회 식자재 물류 흐름도 .....	340
그림 118. 강화군 소재 학교까지 배송 소요시간 .....	360
그림 119. 김해시학교급식지원센터 평면도 .....	362
그림 120. 세종특별자치시 공공급식지원센터 1층 평면도 .....	363
그림 121. 현재 화성푸드통합지원센터 전경 및 간이 저온저장고 .....	364
그림 122. 화성시 농산물산지유통센터 계획 평면도 .....	364
그림 123. 판매물류동 위성사진 .....	365
그림 124. 판매물류동 전경사진 .....	365
그림 125. 판매물류동 외부 및 내부 전경 .....	366
그림 126. 판매물류동 1층 평면도 .....	366
그림 127. 판매물류동 2층 평면도 .....	367
그림 128. 판매물류동 급식센터 조성(1안) .....	368
그림 129. 도크 외부 전경 .....	368
그림 130. 도크 내부 전경 .....	368
그림 131. 판매물류동 급식센터 조성(2안) .....	369



# I

## 연구 개요



# 1 연구배경 및 목적

## 1.1. 연구의 배경 및 필요성

### ■ 지속가능 먹거리 정책 필요

- 기후변화, 식량 위기 등으로 인해 먹거리에 대한 불안전성에 대한 우려가 커지고 있음
- 그리고 고혈압 및 당뇨병, 비만 등으로 인한 건강의 위기, 유전자 변형, 농약 사용, 중금속 오염, 화학첨가물 등으로 인한 식품 안전성 문제 등 식품 불안전성 문제도 심각해지고 있음
- 또한 빈부격차 심화에 따른 먹거리 불평등 확대로 인해 먹거리 보장이 약화되고 있음

### ■ 문재인 정부의 100대 혁신과제

- 푸드플랜은 문재인 정부의 100대 혁신과제로, 국정과제 중 하나인 ‘지속가능한 농식품 산업 기반 조성’에 먹거리 종합계획 수립을 포함하고 이를 추진 중임
- 정부와 농림축산식품부는 2018년부터 지역 단위 푸드플랜을 수립하고 이를 확대하기 위한 정책을 적극적으로 추진하고 있으며, 2022년까지 100개 지자체 수립을 목표로 하고 있음
- 푸드플랜 정책은 정책 결정구조를 행정 중심에서 민·관 거버넌스로의 전환, 정책 추진 순서를 생산 중심에서 소비 중심으로 전환, 농민을 대상으로 하는 농업 정책에서 국민을 대상으로 하는 식량정책으로의 전환을 제시하고 있음

### ■ 인천 지역 먹거리 여건 및 수준

- 인천 시민의 식생활 및 1)먹거리 보장 수준이 전국 하위권 수준에 해당함
  - 먹거리 미보장률(10.7%, 전국 4위), 여성 먹거리 미보장률(22.0%, 전국 1위), 65세 이상 먹거리 미보장률(15.9%, 전국 4위)
- 인천시 로컬푸드 지수 또한 하위수준임(농림축산식품부 ‘20.11.16. 발표)
- 인천 학교급식 운영 수준도 매우 미흡함(‘18 농림축산식품부)
  - 245개 지자체 중 89개(36.6%) 학교급식지원센터 운영(인천, 대구, 대전 미운영)

1) 한국보건산업진흥원 시·도별 건강영양통계 결과(‘18)



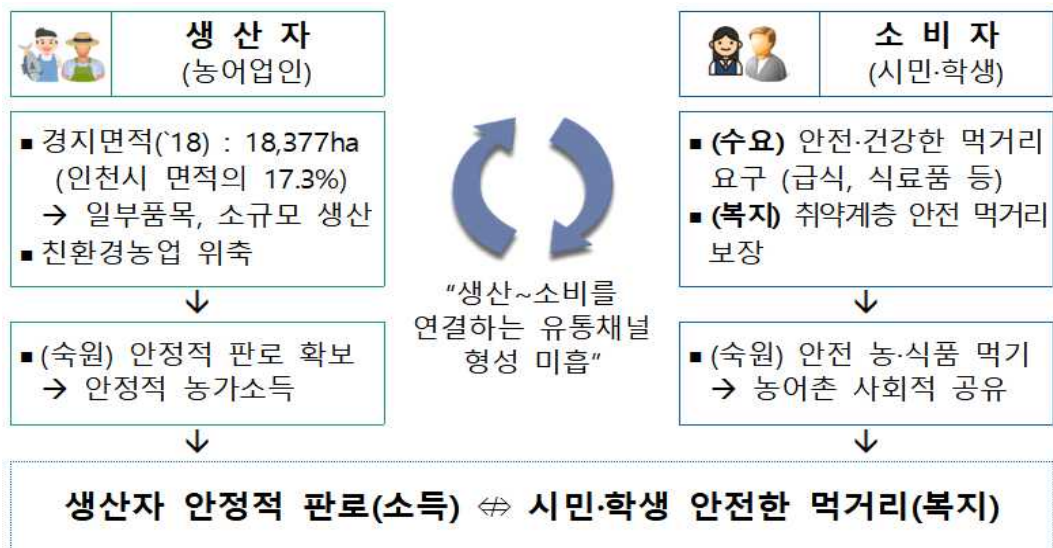
- 인천의 친환경농산물 학교급식 공급비율은 13.9% 수준임
- 서울(61.2), 부산(45.0), 대구(3.9), 광주(65.4), 대전(47.5), 울산(70.2), 경기(69.0)
- 광역단위 지자체 중 서울('17), 경기('19) 등 6개 시·도에서 푸드플랜을 수립함

## ■ 인천 농림어업 생산 여건 : 절대적 부족

- 지역 생산물의 학교급식 수급 부족으로 외부 반입이 불가피함
- 수도작(미곡) 중심의 농업구조로 매우 낮은 지역 자급률을 보임
  - '18년도 미곡 10,144ha(51천 톤), 채소류 1,253 (47) 【쌀 자급률 29%】
- 친환경농업 지속적 감소 및 안정적 판로문제로 인한 농가 기피
  - 친환경농업 비중 340농가 668ha 【총 경지면적의 3.7%】

## ■ 시민의 건강 먹거리 가치사슬 불균형 (엇박자)

- (생산적 측면) 주생산지 강화·옹진 물류·유통 제약
  - 농업인구(명) : ('12) 40,391 → ('18) 27,642 (▼ 31.6% 감소)
  - 65세 고령화('18년 43.0%)로 인한 농업·농촌 활력 저하
- (유통적 측면) 지역 농산물 유통 미흡
  - 도매시장 : 농산물 2개(남촌, 삼산), 축산물 1개(가좌), 수산물 1개
  - 지속적인 학교급식 유통·업체 문제 발생 → 광역급식지원센터 도입 필요
- (소비적 측면) 학생과 학부모의 먹거리 불안감 (원산지, 위생, 품질 등)
  - 지속적 인구 성장(천명) : ('15)2,983 → ('19)3,029 (17개 광역 시·도 중 5위)
  - 학생 무상급식 : ('19) 930교(학생 355천명)



## ■ 거대 소비시장이자 높은 푸드플랜 잠재력

- (거대 소비시장) 도·농 복합형 광역시로 300만 소비시장

## 1.2. 연구의 목적

- 현 정부의 100대 국정과제인 「지속 가능한 농식품산업 기반조성」 및 인천광역시 민선 7기 선거공약 중 「인천 푸드플랜 마련 및 공공급식 통합지원 센터 설치」 등을 실현하기 위해 인천광역시 푸드플랜 수립 필요
- 지속 가능한 농업 확산과 중·소농업인의 소득향상에 기여하고, 취약계층 먹거리 양극화 해소 및 안전하고 영양 있는 식생활 구현을 위하여 생산-가공-유통-소비-재활용까지 아우르는 종합적 먹거리 대책 마련을 위한 연구용역 필요
- 인천광역시의 먹거리 환경 및 민·관, 관·관 협력을 전제로 먹거리 관련 기관 및 부서의 정책목표·추진전략간 적합성 제고 및 관내 경제행위 주체 간 상호 협력을 위한 네트워크(민·관 거버넌스 포함) 육성



## 2 연구범위 및 방법

### 2.1. 연구의 범위

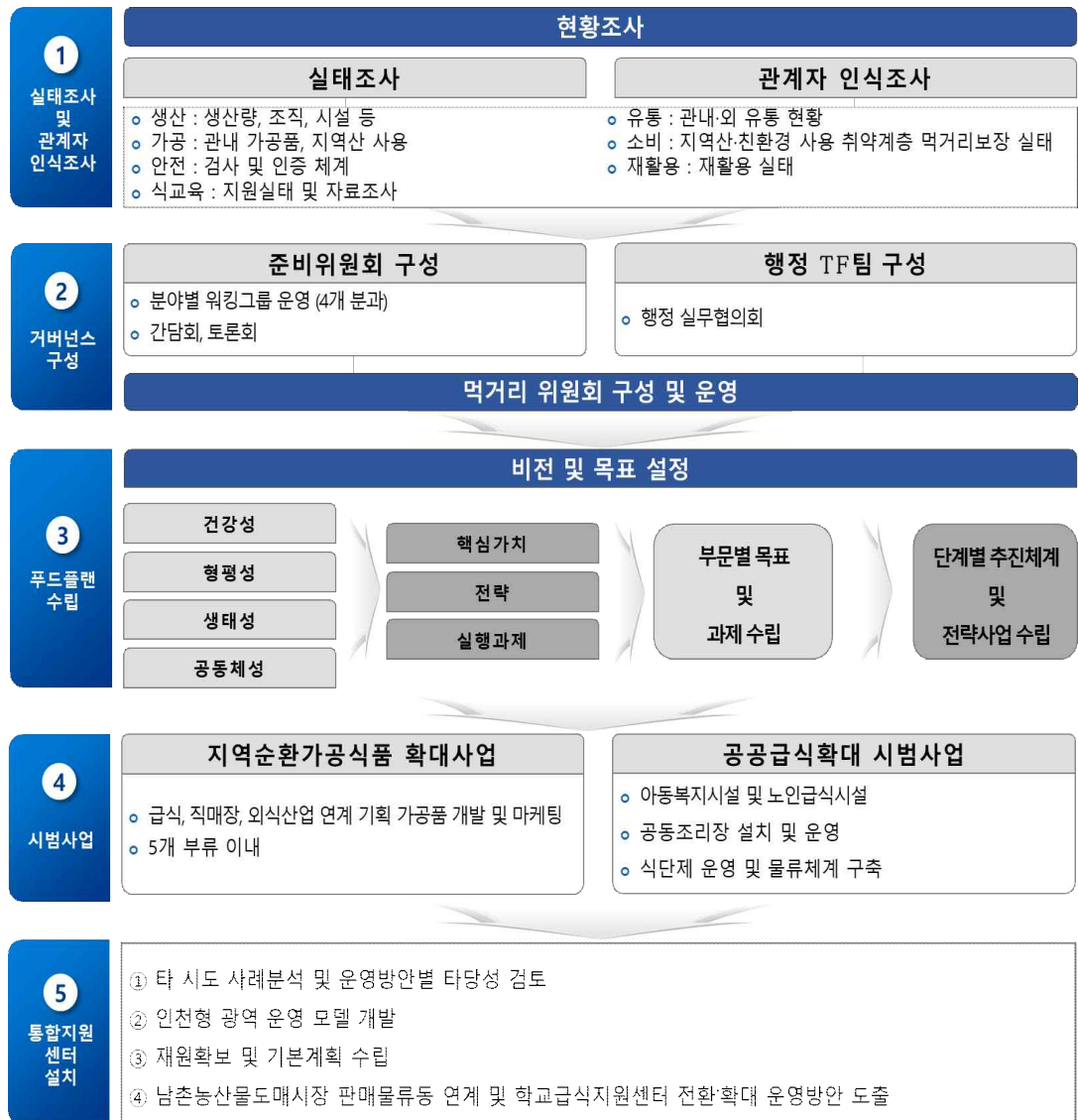
- 공간적 범위 : 인천광역시 전 지역 및 그 영향권 지역
- 시간적 범위 : 2020 ~ 2030년
- 내용적 범위
  - 인천시 먹거리 순환 심층실태 및 관계자 인식조사
  - 인천시 푸드플랜 수립(모델 개발)
  - 실증연구(지역순환 가공품 확대, 센터기반 공공급식 확대)
  - 푸드플랜 수립과 실행을 위한 민·관 거버넌스 구성 및 운영
  - 인천시 공공급식 통합지원센터 설치 및 운영계획 수립

그림 1. 과업의 내용적 범위

지역 먹거리 순환 심층 실태 및 관계자 인식조사
<ul style="list-style-type: none"> <li>지역농산물 생산량 및 계약생산 기반조사</li> <li>농축수산물 생산품목의 관내/관외 유통경로 및 실태조사 등</li> <li>지역 가공식품 기획생산 실태 및 요구도 조사</li> <li>관내 소비 실태</li> <li>먹거리 취약계층 식품소비 실태 및 먹거리 보장 수준 조사</li> <li>지역먹거리 안전관리 체계 및 운영 실태</li> <li>먹거리 식생활 교육 지원 실태 및 사례 조사</li> <li>음식물 쓰레기 발생 및 처리 실태 조사</li> </ul>
푸드플랜 수립(모델 개발)
<ul style="list-style-type: none"> <li>인천 먹거리 비전과 목표 제시(2030비전)</li> <li>핵심가치와 전략, 실행과제 제시</li> <li>세부 추진방안 수립 및 실행조직 구성·운영 방안 마련</li> <li>세부 실행과제별 평가 지표개발 및 측정, 환류 방안 마련</li> <li>인천광역시 먹거리 기본조례(안) 마련</li> </ul>
실증연구
<ul style="list-style-type: none"> <li>지역순환가공식품 사용확대 목적 (5개 부류 이내)</li> <li>공공급식 확대 목적(2~3개 센터)</li> </ul>
민·관 거버넌스 구성 및 운영
<ul style="list-style-type: none"> <li>분야별 워킹그룹 및 관련분야 행정 실무협의회 운영</li> <li>간담회, 토론회 운영</li> <li>먹거리위원회 구성(분과포함) 및 운영</li> </ul>
공공급식 통합지원센터 설치 및 운영계획 수립
<ul style="list-style-type: none"> <li>타 시·도 사례 분석 및 현황진단</li> <li>운영 방안별 타당성 검토</li> <li>인천형 광역 운영 모델 개발</li> <li>재원확보 및 기본계획 수립</li> </ul>



## 2.2. 연구 추진 방법



### ■ 실태조사 및 관계자 인식조사

- 생산, 유통, 가공, 소비, 안전, 재활용, 식교육 등 인천광역시 먹거리 내부 환경 분석
- 인천 먹거리에 대한 생산자, 가공기업, 영양(교)사, 소비자 등 설문조사를 통한 인식조사

### ■ 거버넌스 구성

- 먹거리관련 주체로 구성된 먹거리 준비위원회 및 분야별 워킹그룹(4개 분과) 운영



- 인천광역시 및 관계기관 정책담당자가 참여하는 행정 TF팀 구성

#### ■ 푸드플랜 수립

- 내외부 분석 및 분과위원회 활동을 통해 도출된 현안문제 해결을 위한 부문별 전략과제 도출, 세부 실행전략 마련
- 인천형 먹거리 비전을 설정하고, 그에 따른 연차별 추진체계, 추진 방법, 투자 계획 제시

#### ■ 시범사업 계획 수립

- 지역순환가공식품 확대사업 및 공공급식확대 시범사업에 대한 실증연구 방안 제시

#### ■ 통합지원센터 설치

- 타 지자체 사례 및 운영방안(직영, 위탁)별 타당성을 검토하여 인천형 광역 운영에 적합한 모델 개발
- 또한 통합지원센터의 재원확보 방안 및 운영계획 수립과 남촌농산물도매시장 판매물류동을 활용하여 급식지원센터로 전환·운영하는 방법 도출

### 3 연구 추진일정 및 경과

#### 3.1. 월별 추진일정

표 1. 월별 추진사항

일정	주요내용	비고
2020년 9~12월	• 인천먹거리 현황조사	
2020년 11월	• 인천먹거리 준비위원회 구성(4개 분과)	11.19.
2021년 1월	• 먹거리 종합계획 관련 담당부서 면담 조사 • 먹거리 안전성 검사기관 담당자 면담조사 • 인천광역시 학교급식 관계자 면담조사	1.26.~1.28. 1.28.~1.29. 1.28.~2.20.
2021년 2월	• 연구용역 착수보고 • 먹거리 준비위원회 1차 분과위원회	2.5. 2.25.~26.
2021년 3월	• 먹거리 준비위원회 2차 분과위원회 • 타 시도 공공급식 지원센터 견학(서울, 세종, 나주) • 지역순환 가공산업 관계자 면담조사	3.29.~4.1. 3.8./25./26. 3.4.~4.16.
2021년 4월	• 먹거리 준비위원회 3차 분과위원회 • 관내 로컬푸드 직매장 관계자 면담조사 • 영양(교)사 먹거리 인식조사 • 공공급식 시설 관계자 인식조사 • 농촌융복합산업 인증사업자 인식조사	4.27.~30. 2.27.~4.13. 3.10.~4.26. 4.23.~5.14. 3.10.~4.9.
2021년 5월	• 먹거리준비위원회 1차 전체위원회 • 연구용역 중간보고 • 관내 취약계층 급식 제공기관 담당자 면담조사 • 관내 소비자 먹거리 인식조사 • 공공급식 수혜자 급식 이용현황 및 인식조사	5.27. 5.27. 5.12.~13. 5.12.~20. 5.11.~5.31.
2021년 6월	• 행정 TF 회의	6.27.
2021년 7월	• 먹거리준비위원회 2차 전체위원회 • 전문가·시민이 참여하는 인천먹거리 토론회	7.8. 7.27.
2021년 8월	• 연구용역 최종보고회	8.4.

#### 3.2. 민·관 거버넌스 운영

■ 인천형 먹거리 종합계획 수립을 위한 민·관 준비위원회 구성

- 인천먹거리 준비위원회 구성 : `20년 11월 19일
- 준비위원회 운영

표 2. 민·관 거버넌스 운영

일정	주요 내용	참석자
1차 분과위원회 (2.25.~26.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (강의) 푸드플랜의 이해 및 동향</li> <li>• 분과별 현안문제 발제</li> <li>• 인천시 먹거리 종합계획 방향성 논의</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 행정(농축산유통과)</li> <li>• 용역수행업체</li> <li>• 각 분과별 위원(23명)</li> </ul>
2차 분과위원회 (3.29.~4.1.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 분과별 현안문제 해결방안 논의</li> <li>• 분과별 미션, 비전 등 설정</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 행정(농축산유통과)</li> <li>• 용역수행업체</li> <li>• 각 분과별 위원(19명)</li> </ul>
3차 분과위원회 (4.27.~30.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 비전·핵심가치 및 분과별 목표 설정</li> <li>• 급식지원센터 운영주체 논의</li> <li>• 공공급식통합지원센터 운영방안 논의</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 행정(농축산유통과)</li> <li>• 용역수행업체</li> <li>• 각 분과별 위원(23명)</li> </ul>
1차 전체위원회 (5.27.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 목표/비전/센터 운영안 토의</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 행정(농축산유통과)</li> <li>• 용역수행업체</li> <li>• 준비위원회 위원(20명)</li> </ul>
행정TF 회의 (6.27.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 추진과제(안) 검토</li> <li>• 세부과제(안) 수립</li> <li>• 세부실행계획(안) 수립</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 행정(해당 부서 실무자)</li> <li>• 용역수행업체</li> </ul>
2차 전체위원회 (7.8.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수립된 세부과제(안) 최종 검토</li> <li>• 세부과제 및 실행계획 확정</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 행정(농축산유통과)</li> <li>• 용역수행업체</li> <li>• 준비위원회 위원</li> </ul>
전문가 시민이 참여하는 인천먹거리 토론회 (7.27.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 인천 먹거리 종합계획 및 공공(학교)급식 추진 계획(안) 설명</li> <li>• 전문가 자문 및 시민 의견 청취</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 행정(농축산유통과)</li> <li>• 전문가2명(푸드플랜, 공공급식), 시의회1명, 시민단체1명</li> <li>• 시민 약 120명</li> <li>• 용역수행업체</li> </ul>

그림 2. 준비위원회 회의



### 3.3. 지역 먹거리 관련 관계자 의견 수렴

#### ■ 먹거리 관련 관계자 면담 조사

- 먹거리 관련 생산, 유통, 가공, 소비, 교육, 보장, 사회적경제 등 다양한 주체를 대상으로 의견수렴

표 3. 지역먹거리 관련 주체 면담조사

일정	주요 내용
관련 부서 담당자	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 푸드플랜 사업의 이해</li> <li>• 담당 부서 추진사업 및 인천시 현안 문제 논의</li> <li>• 먹거리 종합계획 방향 및 정책 논의</li> </ul>
안전성 검사 기관 담당자	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 인천광역시 공공급식 및 유통단계 안전성 검사 정보 공유</li> <li>• 안전성 검사관련 현안 문제 및 향후 공공급식지원센터 설립 시 안전성 검사 진행 방향 논의</li> </ul>
학교급식 관계자	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식 현안문제 및 방향성 논의</li> <li>• 교육청 및 학교의 학교급식공급체계 개선 방향성 논의</li> <li>• 학교급식 현황 및 설문조사 진행 협조</li> </ul>
지역순환 가공산업	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 지역순환가공산업의 현황 및 문제점 논의</li> <li>• 지역순환가공식품의 학교급식 및 직매장 연계방안 논의</li> <li>• 지역순환가공품의 원료 조달현황, 육성방안</li> </ul>
로컬푸드 직매장	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 직매장 운영 현황 조사</li> <li>• 직매장 활성화 방안 논의</li> <li>• 직매장 출하자 및 관내 로컬푸드 직매장 요구사항 수렴</li> </ul>
취약계층 급식기관	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현 취약계층 급식제도 현황 파악</li> <li>• 급식기관 현안문제 및 애로사항 수렴</li> <li>• 공공급식통합지원센터 설립 관련 의견 및 연계방안 논의</li> </ul>

그림 3. 지역먹거리 관련 주체 면담조사





## II

## 푸드플랜의 개념 및 국내외 동향





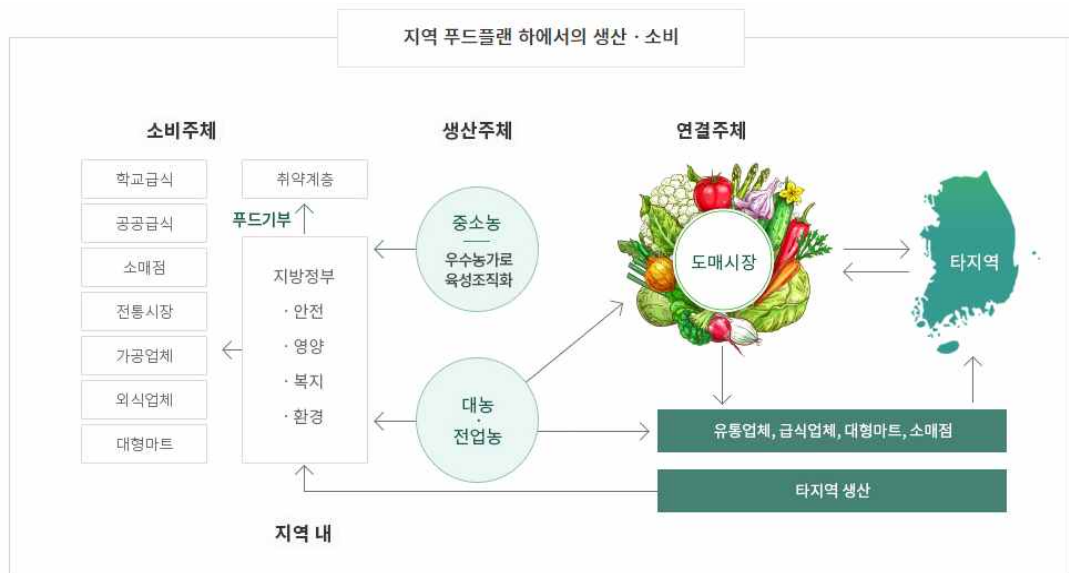
# 1 푸드플랜의 이해

## 1.1. 푸드플랜의 개념

### ■ 지역 푸드플랜이란?

- 지역 푸드플랜은 먹거리 생산·유통·소비와 관련된 안전·영양·복지·환경·일자리 등 다양한 이슈를 통합관리하는 지역 내 먹거리 순환 종합전략임
- 로컬푸드직매장, 지자체·공기업 구내식당, 학교급식 등을 중심으로 신선하고 안전한 지역농산물을 공급·소비하는 것이 푸드플랜의 출발임

그림 4. 지역 푸드플랜의 개념



출처 : 한국농수산식품유통공사 바로정보(baroinfo.com)

### ■ 지역 푸드플랜의 주요 요소

- 로컬푸드의 지역 내 선순환
  - 지역에서 생산한 농식품을 공공급식(학교·어린이집·공공기관 등), 직매장, 외식·가공업체 등 지역 내 주요 수요처로 순환
- 공공에 의한 맞춤형 생산·공급
  - 지역 수요를 조사하여 이를 바탕으로 연간 공급계획을 산출하고 계약재배를 통해 먹거리를 확보(지역 농가·마을가공·식품기업 등 견인)



- 신선하고 안전한 먹거리 보장
  - 당일수확·당일판매 원칙, 저온유통체계 확립으로 신선도 보장, 친환경·GAP·HACCP 의무적용 및 안전성 검사 강화
- 먹거리 관리체계 구축
  - 지방정부가 주도하여 조달, 안전, 식교육, 도농교류 등 총괄관리
  - 급식단체, 청년네트워크, 사회적경제조직 등 지역조직과 거버넌스 구축

## 1.2. 푸드플랜의 유형

- 푸드플랜은 크게 두 가지 관점에서 구분되며, 첫째는 지역 단위로 구분하는 것임
  - 푸드플랜은 지역 단위로 보면 농산물을 생산하는 ‘농촌형’, 이를 소비하는 ‘도시형’, 그리고 이 둘이 서로 섞여 있는 ‘도농복합형’으로 나눌 수 있음
  - 인천광역시의 경우 강화군, 계양구, 서구 등에서 농산물이 생산되고 있어 ‘도농복합형’에 해당함
- 또 다른 분류는 먹거리 역할에 기초한 구분임
  - 먹거리 역할 측면에서 ‘로컬푸드형’, ‘먹거리보장형’, ‘지속가능형’으로 나눌 수 있음
  - 로컬푸드형 푸드플랜은 공공성에 기반한 생산, 기획, 유통을 통해 소비자가 안심하고 먹을 수 있는 ‘얼굴 있는 먹거리’를 제공함과 동시에 가족농, 소농의 수입을 안정화하는 것을 목표로 하고 있음
  - 먹거리 보장형 푸드플랜은 도시를 중심으로 추진되는 푸드플랜으로, 시민의 건강과 안전, 먹거리 보장 문제 해결에 초점을 둔 먹거리 보장형 푸드플랜의 성격을 갖고 있음
  - 지속가능형 푸드플랜은 먹거리 순환과 보장을 넘어 먹거리 경제, 소비자 선택, 자치, 금융 등을 포괄하는 종합 정책으로서의 성격을 가짐

표 4. 지역 푸드플랜의 유형

형태		특징 및 주요 이슈
지역 단위	농촌형	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 먹거리의 소비보다는 생산에 중심</li> <li>• 생산구조 양극화, 농업소득 불안정, 지역경제 약화 대응 방안 중심의 정책</li> </ul>
	도시형	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 먹거리의 생산보다는 가공, 유통, 소비 중심 · 생산기반을 보유한 농촌과의 연계 방안 중심의 정책</li> </ul>
	도농복합형	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 지역 내에 농촌과 도시가 공존하는 형태</li> <li>• 도·농 격차로 인한 지역공동체 해체 대응을 위해 도시 소비자와 농촌 생산자간의 유기적 연대를 통한 먹거리 순환체계를 구축하는 정책</li> </ul>
먹거리 역할	로컬푸드형	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 얼굴 있는 먹거리의 생산을 통한 시민사회 불안 해소 및 수입 안정성 확보</li> <li>• 도농복합지역 및 농촌지역에서 주로 추진</li> </ul>
	먹거리 보장형	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시민의 건강과 안전, 먹거리 보장을 중심으로 추진</li> <li>• 도시지역에서 주로 추진</li> </ul>
	지속가능형	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 농산물 및 음식과 관련된 산업과 정책을 포괄하는 종합적 접근</li> <li>• 일정 정도의 시민사회와 사회경제적 역량이 필요</li> </ul>

출처 : 김주안(2020), 「푸드플랜의 통합추진체계 확립과 활성화 전략 방안에 관한 연구」, aT농식품유통교육원 유통연구소에서 재구성

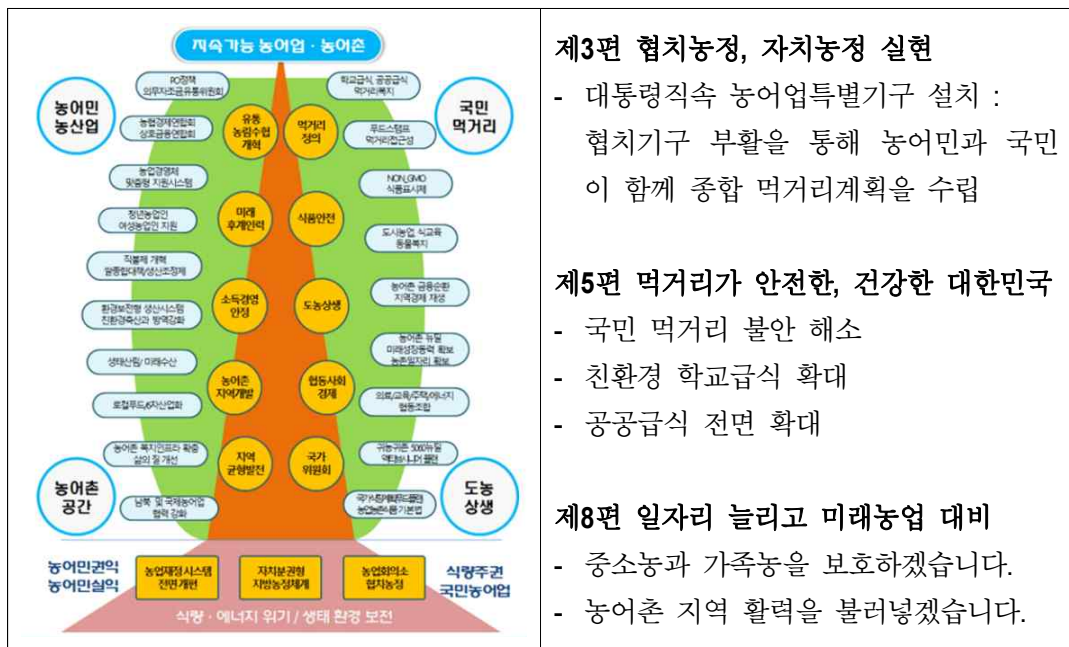
## 2 푸드플랜 정책 추진 현황

## 2.1. 국가 정책 방향

## ■ 현 정부의 농정 방향

- 문재인 정부의 농정은 식량과 에너지·환경 위기에 직면하여 농업농촌의 공익적 가치를 실현함으로써 국민과 함께하는 농업농촌으로 거듭나기 위한 ‘농의 가치 존중, 국민농업, 사람중심 농정’으로 집약할 수 있음
- 이를 위해 협치농정, 자치농정 실현을 위해 농어민과 국민이 함께 종합 먹거리계획을 수립하기 위해 대통령 직속 농어업특별기구 설치를 공약하였음
- 먹거리가 안전한, 건강한 대한민국을 구현하기 위해 국민의 먹거리 불안을 해소하고, 친환경 학교급식 및 공공급식의 전면 확대를 공약함
- 또한 일자리를 늘리고, 미래농업을 대비하기 위해 중소농과 가족농을 보호하고 농업촌 지역에 활력을 불어넣는 정책을 추진하고자 함

그림 5. 문재인 정부의 농정 공약



자료 : 더불어민주당 중앙선대위 농어민위원회, 2017, 문재인의 생생지략

## ■ 2018~2022 농업농촌 및 식품산업 발전계획

### ○ 정책의 기본방향

- ①농정의 가치를 생산물 중심에서 사람중심으로, ②농정의 대상을 농업인 및 농촌 주민에서 소비 등 국민 전체로 확대하고, ③농정의 방향은 농업 생산성 제고에서 농업·환경·먹거리의 균형 발전, ④농정 체계는 중앙정부 주도에서 참여와 협력의 수평적 거버넌스로의 농정 패러다임을 전환함

그림 6. 농정 패러다임의 전환



자료 : 농림축산식품부, 2018, 2018~2022 농업농촌 및 식품산업 발전계획

### ○ 농정의 기본방향으로 4가지를 제시함

- 가격·소득·경영안전망의 촘촘한 확충으로 걱정 없이 농사짓는 농업인
- 경제·사회·환경을 균형있게 고려하여 지속가능한 농업으로 혁신
- 국민이 안심하고 소비할 수 있는 안전 먹거리 공급체계 구축
- 사람이 돌아오는 아름다운 복지 농촌 조성

### ○ ‘걱정 없이 농사짓고, 안심하고 소비하는 나라’의 비전 아래, 중점추진과제로 안전한 먹거리공급체계 구축이 제시되었으며, 국가/지역단위 푸드플랜 수립을 세부사업으로 수립함

### ○ 안전한 먹거리 공급체계 구축을 위해서 2022년까지 지역단위 푸드플랜 수립 지자체를 100개소 선정을 목표로 하고 있음

그림 7. 농정비전 및 중점추진과제

비전	<b>걱정 없이 농사짓고, 안심하고 소비하는 나라</b> - 지속가능한 농업·농촌, 국민이 건강한 먹거리 -		
중점추진과제	<b>농업인 소득경영 안전망의 촉진한 확충</b>	<b>직불제 확대·개편</b>  <b>농가 경영 안전장치 강화</b>  <b>농산물 가격 안정과 유통 혁신</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>직불제의 공익적 기능 강화 - 농업환경보전프로그램 도입</li> <li>쌀 변동직불제 개편</li> <li>농업 재해지원, 수입보장보험 확대</li> <li>농기계 공동이용 확대 등 경영비 절감</li> <li>쌀 산업 개편</li> <li>채소가격안정제 확대 등 수급안정 강화</li> </ul>
	<b>지속가능한 농식품산업 기반 강화</b>	<b>농식품 혁신성장 역량 강화</b>  <b>농업·농촌 일자리 창출</b>  <b>환경친화형 농축산업 육성</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>스마트팜 등 스마트농업 육성</li> <li>R&amp;D, 빅데이터 등 혁신인프라 정비</li> <li>청년 창업농 등 미래인력 육성</li> <li>농생명소재, 반려동물산업 등 육성</li> <li>친환경농업 확산</li> <li>축사현대화 등 축산환경 개선</li> </ul>
	<b>안전한 먹거리 공급체계 구축</b>	<b>안심 먹거리체계 구축</b>  <b>건강한 식생활 지원</b>  <b>농축산물 안전품질 관리 강화</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>국가/지역단위 푸드플랜 수립</li> <li>콩 등 수입의존도 높은 품목의 식량자급률 제고</li> <li>학교 과일간식 지원제도 도입 등</li> <li>공공급식의 품질 제고</li> <li>예방 위주 가축질병 방역체계 강화</li> <li>GAP·HACCP 등 예방적 안전관리 강화</li> </ul>
	<b>누구나 살고 싶은 복지농촌 조성</b>	<b>아름답고 쾌적한 농촌 구현</b>  <b>농촌 주민의 삶의 질 제고</b>  <b>지역 순환경제와 공동체 활성화</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>통합적 지역개발 등 농촌뉴딜</li> <li>산림을 복지·휴양공간으로 활용</li> <li>농촌 특화형 복지 확충</li> <li>여성농업인의 위상 제고</li> <li>사회적경제 육성, 귀농·귀촌 활성화 등</li> </ul>
추진체계	<b>참여와 협력 농정</b>	<b>참여 농정</b>  <b>협력 농정</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>농어업·농어촌특별위원회 설치, 농어업회의소 운영 활성화 지원</li> <li>지방농정·통상·국제농업·남북협력</li> <li>현장 농정</li> </ul>

자료 : 농림축산식품부, 2018, 2018~2022 농업·농촌 및 식품산업 발전계획



그림 8. 안전한 먹거리 공급체계 구축 전략

목표	안전한 먹거리 공급체계 구축			
지표	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 자급률(식량/곡물, %) : ('16) 50.9/ 23.8 → ('22) 55.4/ 27.3</li> <li>• 식생활 만족도(%) : ('15) 42.0 → ('18) 43.5 → ('22) 50.0</li> <li>• 원산지표시 이행률(%) : ('17) 95.0 → ('18) 95.4 → ('20) 96.0 → ('22) 96.5</li> <li>• 주요 가축전염병 발생률(%) : ('16) 0.41 → ('18) 0.40 → ('22) 0.36</li> </ul>			
과제	<b>안심 먹거리 체계 구축</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 국가·지역 푸드플랜 수립</li> <li>• 식량자급률 제고</li> </ul>	<b>건강한 식생활 지원</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 어린이, 취약계층의 식생활·영양 개선</li> <li>• 공공급식의 품질 제고</li> <li>• 소비자 알 권리 강화</li> </ul>	<b>농축산물 안전품질관리 강화</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 가축질병 방역체계 강화</li> <li>• GAP, HACCP 등 안전·품질관리 강화</li> </ul>	
로드맵	구분	2018	2019~2020	2021~2022
	안심 먹거리 체계 구축	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국가 먹거리 전략계획 수립</li> <li>• 지역단위 푸드플랜 수립 및 선도지자체 선정(8개소)</li> <li>• 간척지이용종합계획 수립</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계획 수립 법적근거 마련</li> <li>• 지역푸드플랜을 원예산업종합계획, 과수산업발전계획으로 대체('19)</li> <li>• 국산밀 자조금 의무화('19)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국가푸드플랜 본격화</li> <li>• 지역단위 푸드플랜 수립 지자체 선정('22:100개소)</li> <li>• 맥류공동 경영체 육성(~'22:16개소)</li> </ul>
	건강한 식생활 지원	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 초등학교 돌봄교실 과일간식 지원</li> <li>• 공동체지원농업(CSA) 시범사업(2개소)</li> <li>• 수입축산물 이력관리 품목 추가(돼지고기)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 농식품 바우처 시범사업 추진 검토('19)</li> <li>• 식재료 구매자금 지원대상 확대</li> <li>• 원산지표시 대상품목 확대(~'20:651개)</li> <li>• 디지털 포렌식 수사인력 시스템 구축('19)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 과일간식 지원대상 확대 추진</li> <li>• 어린이 식생활교육 확대(~'22:25개소)</li> <li>• 학교급식 수의계약기준 완화 적용</li> </ul>
	농축산물 안전품질 관리 강화	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 구제역 항원정량 банк 구축</li> <li>• 매몰지 환경관리</li> <li>• 농약 판매기록 의무화를 위한 법적근거 마련</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 구제역백신 제조시설 구축 및 시범가동</li> <li>• GAP전문단지 조성('19)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>• 농장규모별 HACCP 인증 의무화('22)</li> <li>• PLS 시행 관련농약 직권등록 확대(~'22: 4,500종)</li> </ul>

자료 : 농림축산식품부, 2018, 2018~2022 농업농촌 및 식품산업 발전계획

## 2.2. 푸드플랜 수립 추진 현황

### ■ 2020년까지 지역 푸드플랜 100개 수립 목표

- 2018년부터 농식품부는 ‘지역단위 푸드플랜 구축 시범사업’을 추진하여 2018년 9개, 2019년 23개, 2020년 18개, 2021년 20개 지자체를 선정하여 푸드플랜 수립을 지원함
- 2020년 2월 현재 65개소가 지역단위 푸드플랜을 수립하거나 추진 중임
  - 광역 15개(대구, 광주 제외), 기초 50개(도농복합형 32, 농촌형 14, 도시형 4)

표 5. 지역단위 푸드플랜 수립 및 추진 지자체('20. 2. 현재)

구분		지자체	
		광역(15)	기초(50)
~'17년	수립완료 (광역 9, 기초 38)	서울	전주, 화성, 옥천
'18년		충남, 경기, 경남, 세종	서대문구, 유성구, 청양, 해남, 완주, 나주, 춘천, 상주, 군산, 아산, 홍성
'19년		부산, 전남, 제주, 대전	경기 7(수원, 용인, 이천, 평택, 포천, 광주, 시흥) 충북 1(괴산), 충남 3(서산, 부여, 당진) 전북 3(익산, 김제, 부안), 전남 3(담양, 순천, 장성) 경북 2(구미, 안동), 경남 3(거창, 김해, 진주) 대전 1(대덕구), 강원 1(평창)
'20년		강원, 경북, 울산, 인천, 전북, 충북	강원 1(홍천), 충남 2(금산, 예산) 전북 1(남원), 전남 2(광양, 영암) 경북 3(김천, 영주, 칠곡), 경남 2(거제, 통영) 광주 1(광산구)

자료 : 농림축산식품부

### ■ 수립완료 지자체

- 지역단위 푸드플랜 수립을 완료한 지자체는 광역 9개, 기초 35개임



표 6. 푸드플랜 수립 완료 지자체

수립년도	지자체	
	광역시(9)	기초(35)
'15년		전주
'17년	서울	화성, 옥천
'18년		유성구, 완주, 청양
'19년	충남, 경기, 경남, 세종, 전남, 제주, 대전	서대문구, 나주, 장성, 군산, 해남, 춘천, 상주, 아산, 홍성, 담양, 구미, 순천, 장성, 광주
'20년	부산	서산, 수원, 용인, 평택, 괴산, 서산, 부여, 거창, 김해, 진주, 대덕구, 시흥, 평창, 당진, 영암

자료 : 용역사 조사

### ■ 푸드플랜 패키지 지원

- 농림축산식품부는 지역 푸드플랜 수립 우수 지자체에 대하여 먹거리 선순환 체계 구축을 위해 필요한 농림사업을 패키지로 지원함으로써 푸드플랜의 효과적 실행 및 안정적 정착을 도모하고자 푸드플랜 패키지 지원사업을 시행함
- 대상 사업은 농식품부 12개, 농진청 2개, 시도 2개 등 총 16개 사업임

표 7. 푸드플랜 패키지 지원사업

구분	사업명
농식품부 (12개)	농산물산지유통시설지원사업(일반APC, 저온유통체계구축, 식품소재 및 반가공산업육성), 지역단위푸드플랜구축지원(안전·품질관리, 기획생산체계구축), 농산물직거래(직매장설치, 교육·홍보, 직거래장터), 발작물공동경영체육성지원, 과수분야스마트팜확산, 일반농산어촌개발(신활력플러스), 농촌융복합산업활성화지원(지역단위네트워크 구축)
농진청(2개)	농산물종합가공기술지원, 농산물안전분석실 운영
시·도(2개)	농촌자원복합산업화지원, 향토산업육성



- 푸드플랜 패키지 지원은 지역 푸드플랜을 수립한 지자체를 대상으로 관련 농림사업을 포괄 지원하고 전담 자문가의 현장 자문을 제공하여 조기에 성과를 낼 수 있도록 유도하는 것으로 2021년도에는 푸드플랜 패키지 지원 대상으로 10개 지자체를 선정함
- 2021년 현재 패키지 지원 누적 시·군은 총 27개임
  - ('19) 9개 → ('20) 17 → ('21) 27

### 3 국내외 푸드플랜 추진 사례

#### 1.1. 국가 푸드플랜

##### (1) 국가 푸드플랜

##### ■ 주요 먹거리 정책 이슈

표 8. 국가 차원의 주요 먹거리 정책 이슈

이슈	주요 내용
이슈1 먹거리보장과 먹거리 기본권 실현의 문제	<ul style="list-style-type: none"> <li>국민 모두가 양적, 질적으로 먹거리를 충분히 공급받을 수 있도록 유지 시켜야 할 정책적 책무가 정부에 있다는 인식 대두</li> <li>취약계층에 대한 먹거리 복지 확대를 넘어서 먹거리 정의, 먹거리 기본권 개념으로 확장 : 학교급식을 넘어서 공공급식 확산</li> </ul>
이슈 2 건강과 식품 안전의 문제	<ul style="list-style-type: none"> <li>저소득층일수록 먹거리로 인한 식원성 질병 취약(당뇨, 비만, 아토피 등)</li> <li>과일채소 섭취 확대, 아침결식을 축소, 건강식단 확산을 통한 비만 및 국민건강 개선</li> <li>로컬푸드 등을 통한 신선한 과일과 채소의 공급 증가 및 식단 개선 추진</li> <li>토양물농약 등 농장의 안전관리를 강화를 통한 예방적 식품안전 관리 체계 구축</li> </ul>
이슈 3 기후변화 대응 및 지속가능성 제고	<ul style="list-style-type: none"> <li>먹거리 분야는 기후변화 문제에 대한 생활밀착적 대응이 가능한 분야로 식생활 개선, 유통구조 개선을 통한 탄소배출 절감</li> <li>농업환경보전 프로그램 도입 및 공익형 직불제 도입</li> <li>축산분뇨 저감 및 동물복지 강화 등 환경친화적 축산 확대</li> <li>도시농업의 활성화로 인하여 텃밭을 통한 도심녹화 확대</li> <li>근교농지 보전을 통하여 도농상생 발전 도모</li> </ul>
이슈 4 식품산업의 경제적 중요성 증가	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품산업은 가공, 외식, 급식 영역 포괄하는 주요 경제 분야의 하나임</li> <li>식품산업의 경쟁력 강화로 일자리 창출 확대</li> <li>농산물 수출 확대로 부가가치 제고 및 국내 가격 안정</li> <li>로컬푸드 활성화를 통하여 지역경제의 선순환 효과 강화 가능</li> <li>지역의 중소주체 활성화를 통하여 사회적 경제 활성화에 기여 가능</li> </ul>
이슈 5 먹거리분야 공공정책과 공공조달 확대	<ul style="list-style-type: none"> <li>로컬푸드, 도시농업 등 부문적으로 추진되던 먹거리 정책을 공공기관의 식품 공공조달 분야부터 선도적으로 대응하는 공공정책으로 확대</li> <li>공공급식 확산 : 병원, 사회복지시설, 대학, 공공기관 등</li> <li>지역 활성화 및 지역재생을 위한 일자리 창출 정책과 연계 추진</li> </ul>

자료 : 농림축산식품부, 2017, 국가단위 국가 푸드시스템 구축을 위한 추진방안 연구

## ■ 국가 푸드플랜 관련 국정과제

- 「국가단위 국가 푸드시스템 구축을 위한 추진방안 연구」에서는 국가 푸드플랜의 핵심 목표로 아래 두 가지 목표를 제시함
  - 목표 1 - 지속가능한 먹거리 체계(Sustainable food system)로의 전환을 위한 먹거리 공공성과 먹거리순환체계 강화
  - 목표 2 - 모든 국민이 건강한 먹거리를 안정적으로 보장받을 수 있도록 먹거리 보장 (Food Security) 강화

표 9. 국가 푸드플랜의 분야별 추진과제

영역	먹거리 보장 (Food Security)					지속가능 먹거리 체계 (Sustainable Food System)		
	안보	안전	복지	식생활 영양	정보	생산	유통·소비	폐기·순환
중점 추진 과제	① 주요 농식품의 식량안보 제고 - 인구변화, 지정학적 상황, 기후 변화, 영양학적 요소를 고려한 자급목표 설정 및 생산기반 확보 - 식량안보 제고를 위한 대국민 참여 방안 - 국가 비상사태별 대응 방안					④ 환경보전형 농식품 생산 확대 - 농업환경보전프로그램 확대 - 농지·물 안전성 강화 - 온실가스 저감 - 생물다양성 확보 등		
	② 공공급식 확대와 식생활·영양 개선 - 학교, 군대, 복지시설, 병원 등 공공급식과 공공기관급식 확대 - 과일·채소 간식의 단계적 확대 - 농식품 바우처 도입 등 취약계층 영양공급 확대 - 국민 식생활 개선 체계화 등					⑤ 지역 푸드플랜 활성화 지원 - 로컬푸드·직거래 활성화 - 공공급식·공공기관급식 지역농산물 이용 확대 - 푸드통합지원센터 확대 - 식품 로스 감축 - 건강식생활 시민 캠페인 등		
	③ 소비자 중심 농식품 인증·정보 체계 개선 - GMO 표시제 개선방안 - 국제기준을 고려한 식품 인증제 도입 - 고령화 대비 농식품 표시제 개선 - 먹거리정보 종합 플랫폼 구축					⑥ 푸드플랜 관련 R&D 강화 - 미래예측 고도화 - 먹거리관련 통계체계 개선 - 개호식품 등 고령자 식품 개발 - 밸류체인별 식품 로스 감축 방안 - 푸드플랜 모니터링 및 성과분석 기법 개발		

제도	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국가 푸드플랜의 안정적 추진을 위한 법적 기반 마련</li> <li>• 먹거리관련 국가적 과제의 선제적 대응을 위한 미래예측 고도화</li> <li>• 중앙정부 부처간 부처내 관련 정책의 연계·협력체계 강화</li> <li>• 중앙정부와 지방정부간 협력체계 강화</li> <li>• 농업인단체, 소비자단체 등과의 민·관 거버넌스 강화</li> </ul>
----	--

자료 : 농림축산식품부, 2017, 국가단위 국가 푸드시스템 구축을 위한 추진방안 연구

## (2) 농림축산식품부 푸드플랜 정책

표 10. 농림축산식품부 푸드플랜 지원 정책

지원분야	지원 정책
기반구축	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 바른식생활 교육체험 확산사업</li> <li>• 학교급식 지원 센터운영 활성화</li> <li>• 농촌융복합산업활성화 지원</li> <li>• 농촌자원복합산업화 지원사업</li> <li>• 향토산업육성사업</li> <li>• 밭 작물 공동경영체 육성지원사업</li> <li>• 일반농어촌개발사업(농촌신활력플러스)</li> </ul>
공급기반	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 농산물산지유통센터(일반APC) 지원</li> <li>• 산지유통활성화(용자)</li> <li>• 저온유통체계구축(저온시설 및 수송차량)</li> <li>• 시설원예현대화</li> <li>• ICT융복합확산</li> <li>• 과실전문생산단지 기반조성</li> <li>• 과수고품질시설현대화사업</li> <li>• 과수분야 스마트팜 확산사업</li> <li>• 과원규모화사업</li> <li>• 과수거점산지유통센터 건립지원 사업</li> <li>• 유통시설현대화</li> <li>• 농식품 시설 현대화(용자)</li> <li>• 식품가공원료 매입지원(용자)</li> <li>• 광역 단위 친환경산지 조직 육성 지원</li> <li>• 친환경농업기반 구축</li> <li>• 식품소재 및 반가공 산업육성</li> <li>• 농산물 종합가공 기술지원 사업</li> </ul>



소비기반	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 직매장 교육·홍보, 설치 지원 사업</li> <li>• 전통시장 지역 농산물 판매 촉진 사업</li> <li>• 초등돌봄교실 과일간식 지원사업</li> </ul>
안전성관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 토양·용수 안전성 분석</li> <li>• GAP 위생시설 보완 지원사업</li> <li>• GAP 생산여건조성</li> <li>• 유기농업자재지원</li> <li>• 농산물 안전분석실 운영</li> </ul>

자료 : 농림축산식품부, 2019, 푸드플랜 지원정책 매뉴얼

## 1.2. 광역시·도 푸드플랜 사례

### (1) 서울 먹거리 마스터 플랜

#### ■ 서울 먹거리 마스터 플랜 비전과 목표

그림 9. 서울 먹거리 마스터 플랜 비전 및 목표

<b>비 전</b>	<b>지속가능한 먹거리 도시 서울</b>	
<b>핵심가치</b>	<b>건강, 보장, 상생, 안전</b>	
<b>정책목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 건강한 먹거리 접근성 향상을 위한 환경조성 및 시민의 역량강화</li> <li>○ 모든 시민의 충분하고 질 높은 음식섭취를 위한 먹거리 지원</li> <li>○ 먹거리 환경을 지키기 위한 우리농산물의 공공조달 확대</li> <li>○ 먹거리 불안감 해소를 위한 안전감시 시스템 강화</li> <li>○ 먹거리 활동 주체 간 협력과 참여 강화를 위한 거버넌스 구축</li> </ul>	
<b>정책과제 (5대분야 26과제)</b>	<b>① 건강한 먹거리 (5개 과제)</b>	1. 더 건강한 먹거리 환경 조성 2. 생애주기별 바른 식생활 체험교육, 음식수업 3. 건강한 우리음식 계승과 서울의 맛 즐기는 문화 확산 4. 서울 건강 먹거리 제공 기준 설정 5. 모든 정보가 한 곳에 '서울 먹거리 포털' 운영
	<b>② 먹거리 보 장 (5개 과제)</b>	1. 먹거리 취약계층 전면 발굴 및 먹거리 지원 2. 취약계층 어르신 맞춤 영양관리 서비스 제공 3. 결식아동 맞춤 급식 서비스 제공 4. 사회적 취약계층, 다문화가정을 위한 음식공동체 활성화 5. 어린이급식관리지원센터 기능 확대로 소규모 복지관 등 지원
	<b>③ 상생을 위한 먹거리 (5개 과제)</b>	1. 공공조달 직거래 유통체계 확립을 통한 「도농상생 공공급식」 추진 2. 도농상생 공공급식을 위한 교육·홍보 및 거버넌스 구축 3. 도시텃밭의 확대와 안전먹거리 생산 4. 먹거리 상생 가치 실현을 위한 도농 교류 확대 5. 음식물쓰레기 감량 및 자원화
	<b>④ 안전한 먹거리 (7개 과제)</b>	1. 농·수·축산물 잔류농약 등 안전성 검사 강화 2. 안전관리를 통한 모든 집단급식소 식중독 사전 차단 3. 불량식품 4대 핵심 분야 집중점검으로 식품안전 강화 4. 유전자변형식품(GMO) 알권리 및 선택권 확보 5. 원산지 표시제 강화로 시민 신뢰도 제고 6. 시민감사청구권 확대로 먹거리 안전성 확보 7. 「시민먹거리 지킴이」 1만명 양성
	<b>⑤ 서울의 먹거리 마스터플랜 추진 체계 마련 (기반구축)</b>	
<b>대 외</b>	1. 먹거리 거버넌스 구성 및 운영	<b>내 부</b>
	2. 밀라노 도시먹거리정책 실행 전략 수립	
<b>내 부</b>	1. 먹거리 정책 기본 조례 제정	<b>대 외</b>
	2. 서울 먹거리 통계	

자료 : 서울특별시, 2017, 서울 먹거리 마스터플랜

- 서울시는 2017년 모든 서울시민의 먹거리 기본권 보장을 주요 내용으로 하는 「서울 먹거리 마스터플랜」을 발표함
  - 서울 시민 누구든지 경제, 지역, 사회, 문화적인 문제 등으로 인해 굶거나 건강한 먹거리에 접근하는 데 있어 어려움을 겪지 않아야 한다는 것을 시민의 먹거리 주권의 핵심으로 인식

## ■ 추진방향

- 서울시 먹거리 마스터플랜은 지속가능한 먹거리 도시 서울 실현을 위해 “보장”, “상생”, “건강”, “안전”을 핵심가치로 하는 5개 분야 26개 사업을 제시함
- 서울시 먹거리 마스터플랜은 2020년을 목표연도로 설정하고, 건강, 보장, 상생, 안전 등 4대 핵심가치 실현을 위한 분야별 정책목표를 제시함

그림 10. 서울 먹거리 마스터플랜 정책목표

정 책 목 표(2020)	
건강	① 1인 1일 나트륨 섭취량 3,890mg(‘14년) → <b>3,500mg</b> 이하(‘20년)로 감소 ② 과일채소 1일 섭취량 <b>500g</b> 이상 섭취자 비율 39%(‘13~‘14년) → <b>41%</b> (‘20년)로 증가 ③ 가공식품 선택 시 영양표시 이용자 비율 27%(‘13~‘14년) → <b>30%</b> (‘20년)로 증가 ④ 적정체중인구 비율 68%(‘13~‘14년) → <b>70%</b> (‘20년)로 증가
보장	⑤ 식품안전성 확보가구 비율 95%(‘15년) → <b>96%</b> (‘20년)로 증가
상생	⑥ 공공급식 친환경 식재료 비율 40%(‘16년) → <b>96%</b> (‘20년)로 증가 ⑦ 공공조달시스템을 통한 공공급식대상인원확대 2만5천명(‘17년) → <b>20만명</b> (‘20년) 으로 증가 ⑧ 1일 음식물쓰레기 발생량 3,181t(‘14년) → <b>2,545t</b> (‘20년)으로 감소 ⑨ 도시농업실천공간 118ha(‘14년) → <b>250ha</b> (‘20년)로 증가
안전	⑩ 식품안전 체감율 78%(‘16년) → <b>81%</b> (‘20년)로 상승

자료 : 서울특별시, 2017, 서울 먹거리 마스터플랜



## ■ 핵심전략

표 11. 5대 분야 26개 과제(핵심과제 9)

사 업 명	사업 구분	기간	부 서
<b>① 건강한 먹거리</b>			
더 건강한 먹거리 환경조성	핵심, 신규	중기	식품안전과
생애주기별 바른 식생활 체험교육, 음식수업	핵심, 신규	중기	식품안전과
건강한 우리음식 계승과 서울의 맛 즐기는 문화 확산		중기	식품안전과 농수산식품공사
서울 건강 먹거리 제공 기준 설정	핵심, 신규	단기	식품안전과
모든 정보가 한 곳에 '서울 먹거리 포털' 운영		중기	식품안전과
<b>② 먹거리 보장</b>			
먹거리 취약계층 전면 발굴 및 먹거리 지원	핵심, 신규	단기	복지본부, 식품안전과
취약계층 어르신 맞춤 영양관리 서비스 제공	핵심, 신규	중기	식품안전과
결식아동 맞춤 급식 서비스 제공		중기	가족담당관
사회적 취약계층, 다문화 가정을 위한 음식공동체 활성화	신규	중기	식품안전과
어린이급식관리지원센터 기능확대로 소규모 복지관 등 지원	신규	중기	식품안전과
<b>③ 상생을 위한 먹거리</b>			
공공조달 직거래 유통체계 확립으로 도농상생 공공급식 추진	핵심, 신규	중기	친환경급식담당관
도농상생 공공급식을 위한 교육·홍보 및 거버넌스 구축	신규	단기	친환경급식담당관
도시텃밭의 확대와 안전먹거리 생산		단기	도시농업과
먹거리 상생 가치 실현을 위한 도농 교류 확대		단기	도시농업과 농수산식품공사
음식물쓰레기 감량 및 자원화		단기	생활환경과
<b>④ 안전한 먹거리</b>			
농·수·축산물 잔류농약 등 안전성 검사 강화	핵심	단기	식품안전과
안전관리를 통한 모든 집단급식소 식중독 사전 차단	핵심, 신규	중기	식품안전과
불량식품 4대 핵심 분야 집중점검으로 식품안전 강화	신규	단기	민생수사2반
유전자변형식품에 대한 알권리 및 선택권 확보		단기	식품안전과
원산지 표시제 강화로 시민 신뢰도 제고		단기	식품안전과
시민검사청구권 확대로 먹거리 안전성 확보		단기	식품안전과
"시민먹거리 지킴이" 1만명 육성	신규	단기	식품안전과
<b>⑤ 제도적 기반 구축</b>			
먹거리 거버넌스 구성 및 운영	핵심, 신규	단기	식품안전과
먹거리 정책 기본 조례 제정	신규	단기	식품안전과
밀라노 도시먹거리 정책 실행전략 수립	신규	단기	식품안전과
서울 먹거리 통계	신규	중기	식품안전과



○ 건강한 먹거리

- 더 건강한 먹거리 환경 조성, 생애주기별 바른 식생활 체험교육 및 음식수업, 건강한 우리 음식 계승과 서울의 맛을 즐기는 문화 확산, 서울 건강 먹거리 제공 기준 설정, 모든 정보가 한 곳에 ‘서울 먹거리 포털’ 운영

○ 먹거리 보장

- 먹거리 취약계층 전면 발굴 및 지원, 취약계층 어르신 맞춤 영양관리 서비스 제공, 결식아동 맞춤 급식 서비스 제공, 사회적 취약계층, 다문화가정을 위한 음식공동체 활성화, 어린이급식관리지원센터 기능 확대로 소규모 복지관 등 지원

○ 상생을 위한 먹거리

- 공공조달 직거래 유통체계 확립으로 “도농상생 공공급식” 추진, 도농상생 공공급식을 위한 교육·홍보 및 거버넌스 구축, 도시텃밭의 확대와 안전먹거리 생산, 먹거리 상생 가치 실현을 위한 도농 교류 확대, 음식물쓰레기 감량 및 자원화

○ 안전한 먹거리

- 농·수·축산물 잔류농약 등 안전성 검사 강화, 안전관리를 통한 모든 집단급식소 식중독 사전 차단, 불량식품 4대 핵심 분야 집중점검으로 식품안전 강화, 유전자변형식품(GMO)에 대한 알권리 및 선택권 확보, 원산지 표시제 강화로 시민 신뢰도 제고, 시민검사청구권 확대로 먹거리 안전성 확보, “시민먹거리 지킴이” 1만 명 양성

○ 제도적 기반 구축

- 먹거리 거버넌스 구성 및 운영, 서울특별시 먹거리 기본 조례 제정, 밀라노 도시먹거리 정책 실행전략 수립, 서울 먹거리 통계(Seoul Food Survey)

## (2) 대전 푸드플랜

### ■ 대전 푸드플랜 비전과 목표

그림 11. 대전 푸드플랜 비전 및 목표

비 전	시민의 힘으로 상생과 포용의 건강한 먹거리도시 대전!				
핵심가치	건 강	상 생	보 장	생태환경	협 치
목 표	건강하고 안전한 대전푸드	더불어 상생하는 대전푸드	시민이 함께 정의로운 대전푸드	자연과 사람을 살리는 대전푸드	참여와 자치로 협치하는 대전푸드
추진체계	생산체계	유통체계	소비체계	자원순환체계	실행체계

### ■ 추진방향

- 1단계 : 실행과제 중 우선추진과제 시행을 준비하는 준비기를 거쳐 먹거리 기반을 확대하고 민간역량을 안정화하는 단계
  - `20년은 대전광역시 푸드플랜의 본격적인 시행을 위한 준비기
  - `21년은 대전광역시 먹거리기반을 확대하는 시기

표 12. 대전 푸드플랜 1단계(`20~`21) 추진과제

구분	2020	2021
목 표	정책 시행 준비	먹거리기반 확대
먹 거 리 추진체계	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 먹거리 기본조례 제정</li> <li>• 행정협의회 구성 및 운영</li> <li>• 학교급식지원센터 설립 및 운영</li> <li>• 자치구 푸드플랜 및 먹거리 통합지원센터 지원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 먹거리전담부서 설치</li> <li>• 먹거리정책 통합관리체계 본격화</li> <li>• 학교급식지원센터 운영 안정화</li> </ul>
거버넌스 구 축	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 먹거리 정책위원회 출범 및 운영</li> <li>• 대전충청권 먹거리네트워크 구축 및 협력</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 먹거리정책위원회 안정화</li> <li>• 먹거리네트워크 활성화 지원 및 협력</li> <li>• 대전충청권 먹거리 네트워크 활성화</li> </ul>
세부과제 사 업	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기획생산체계 구축</li> <li>• 광역인증 시행</li> <li>• 사회적경제 등 가공 활성화 지원</li> <li>• 충청권 제휴 푸드 시행</li> <li>• 먹거리실태조사 시행</li> <li>• 먹거리복지, 먹거리 건강보장사업 추진(먹거리자치 사업)</li> <li>• 먹거리정책지표 개발, 모니터링 등</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교 및 공공급식 현물공급</li> <li>• 커뮤니티푸드 실행</li> <li>- 자치구 각종 먹거리 관련 사업</li> <li>• 먹거리 복지 및 건강사업 본격 추진</li> <li>• 기획가공품 소가공시설확충</li> <li>• 도시농업, 직거래 활성화</li> <li>• 먹거리정책 모니터링 등</li> </ul>

출처 : 대전광역시, 2019, 대전 푸드플랜 수립 연구용역 최종보고서



- 2단계 : 1단계 추진과제의 성과를 더욱 확산하고 시민참여 중심의 먹거리 정책 사업 확대 등을 통해 지역먹거리 순환체계를 발전시키는 단계
  - `22년은 행정 및 민간역량을 안정화하는 시기
  - `23년은 먹거리정책위원회(거버넌스)와 행정, 먹거리통합지원센터, 먹거리 네트워크 등 각 주체들의 상호유기적인 체계를 보다 강화하는 시기

표 13. 대전 푸드플랜 2단계(`22~`23) 추진과제

구분	2022	2023
목 표	민간역량 안정화	지역 먹거리순환체계 발전
먹 거 리 추진체계	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 통합관리체계 안정화</li> <li>• (재)대전광역시먹거리통합지원센터 설립 추진</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 푸드플랜 추진체계 유기적 운영 강화</li> <li>• (재)대전광역시 먹거리통합지원센터, 자치구 공공급식지원센터 통합적, 유기적 협력 강화</li> </ul>
거버넌스 구 축	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대전광역시 먹거리정책위원회 활동 강화</li> <li>• 먹거리 네트워크 활성화</li> <li>• 대전충청권 먹거리 네트워크 안정화</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 먹거리정책위원회+자치구 먹거리정책위원회 협력 강화</li> <li>• 자치구 먹거리네트워크 활성화 및 광역네트워크 조직과 체계화된 조직운영</li> <li>• 대전충청권 먹거리네트워크 법인화</li> </ul>
세부과제 사 업	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교 및 공공급식 현물공급 확대</li> <li>• 먹거리 사회적경제 안정화 및 대전형 일자리 창출 활성화</li> <li>• 먹거리복지, 먹거리건강 시민 제안 사업 확대 추진</li> <li>• 먹거리정책 종합 성과평가</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대전광역시 먹거리정책 3년 성과 종합</li> <li>• 대전충청권 푸드페스티벌 개최</li> <li>• 광역물류체계 구축</li> <li>• 대전푸드 시민파크 조성</li> <li>• 생활권 푸드커뮤니티센터 조성</li> <li>• 먹거리자치 보편화</li> <li>• 먹거리문화 조성 등</li> </ul>

출처 : 대전광역시, 2019, 대전 푸드플랜 수립 연구용역 최종보고서

- 3단계 : `24년부터 추진하는 단계로 ‘환경생태 기반 먹거리 기본권보장 1위 도시’를 목표로 ‘대전광역시 먹거리전략 2025~2030’에 기반하여 관련 정책 및 시행계획을 수립하고 사업을 추진해 나갈
- `24년은 지역먹거리 순환체계를 1차 완성을 매듭짓는 시기
- `25년부터는 먹거리 생산과 소비가 공존하고, 먹거리와 환경생태가 어우러지며, 시민들의 참여와 먹거리 자치가 활성화된 “상생과 포용의 건강한 먹거리 도시 대전”을 만들어 나갈 필요가 있음

표 14. 대전 푸드플랜 3단계(`24) 추진과제

구분	2024
목 표	먹거리순환체계 1차 완성
먹 거 리 추진체계	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전담부서 위상 강화 : 과에서 국으로 위상강화(통합정책수립 용역)</li> <li>• 푸드플랜 추진체계 유기적 운영 안착화</li> </ul>
거버넌스 구 축	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대전광역시 먹거리정책위원회+자치구 먹거리정책위원회 협력 강화</li> <li>• 자치구 먹거리네트워크 활성화 및 광역네트워크 연합 조직 자회사 설립 및 사업 참여</li> <li>• 대전충청권 먹거리네트워크 물류·공급사업 참여</li> </ul>
세부과제 사 업	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대전광역시 푸드플랜 5대 전략 및 38개 실행과제 고도화</li> <li>• 대전광역시 먹거리전략 2025~2030 워킹그룹 구성 및 운영                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 대전광역시 먹거리 전략 2025~2030 발표(하반기)</li> </ul> </li> <li>• 밀라노 먹거리정책협약 가입</li> </ul>

출처 : 대전광역시, 2019, 대전 푸드플랜 수립 연구용역 최종보고서

표 15. 대전 푸드플랜 3단계 이후 추진목표 및 전략

구분	2025~
비전	시민의 힘으로 상생과 포용의 건강한 먹거리도시 대전
목표	환경생태기반 먹거리기본권 보장 1위 도시
전략	<p>먹거리 생산과 소비가 공존하는 도시</p> <p>먹거리와 환경생태가 어우러지는 도시</p> <p>시민들의 참여와 먹거리 자치 활성화</p>

출처 : 대전광역시, 2019, 대전 푸드플랜 수립 연구용역 최종보고서



## ■ 핵심전략

표 16. 5대 추진전략 및 43대 실행과제

생산체계	공동체 기반형 생산·가공 활성화	유통체계	도농공생·지역순환 먹거리체계 구축
1-1. 대전푸드 생산자 조직화		2-1. 대전푸드 직매장 확충	
1-2. 기획생산체계 구축		2-2. 대전푸드 도농직거래장터 활성화	
1-3. 친환경농업 역량강화 및 가치증진		2-3. 지역시장 대전푸드 유통망 구축	
1-4. 친환경농업 활성화 3대 현안 추진		2-4. 지역 외식업 대전푸드 이용확대	
1-5. 대전·충청권 친환경농업 네트워크 구축		2-5. 도농상생 대전·충청권 푸드플랜 구축	
1-6. 농산가공 기반 육성		<b>자원순환체계</b>	<b>먹거리폐기물 감량화 및 자원화</b>
1-7. 대전푸드 광역인증제 추진 홍보		41. 먹거리폐기물 감량화 수거체계 시민참여 리빙랩 시범사업	
<b>소비체계</b>	<b>공공조달체계 구축과 먹거리자치</b>	4-2. 먹거리 생쓰레기 바이오가스화 및 퇴비화	
3-1. 공공급식 공적조달체계 단계적 추진·구축		4-3. 대전시 빅데이터센터 먹거리 리사이클링 체계 운영	
3-2. 학교급식 농산가공품 공동구매 활성화		<b>실행체계</b>	<b>시민 참여와 협력의 먹거리 거버넌스</b>
3-3. 학교급식업체 모니터링단 운영		5-1. 대전시 먹거리보장 통합지원 조례	
3-4. 먹거리복지(1) : 돌봄밥상		5-2. 대전시 먹거리정책위원회 설치·운영	
3-5. 먹거리복지(2) : 나눔 밥상		5-3. 대전시 푸드플랜 실행단 운영	
3-6. 먹거리복지(3) : 함께 밥상		5-4. 대전시 푸드플랜 전담부서	
3-7. 먹거리복지(4) : 취약계층 센트럴키친 조성		5-5. 대전시 푸드플랜 행정지원협의회	
3-8. 먹거리자치(1) : 주민자치활동 활성화		5-6. 자치구 푸드플랜 민관협치계획 수행 지원	
3-9. 먹거리자치(2) : 식생활교육 및 활동가 양성		5-7. 자치구 푸드통합지원센터 운영지원	
3-10. 먹거리자치(3) : 생활권 푸드커뮤니티센터		5-8. 대전시 먹거리통합지원센터 추진특별소위원회	
3-11. 먹거리자치(4) : 동별 커뮤니티키친 조성		5-9. 대전시 친환경학교급식지원센터 설치·운영	
3-12. 먹거리자치(5) : 지역공동체/도농교류		5-10. 대전푸드 사회적기준 수립	
3-13. 먹거리자치(6) : 지역먹거리 문화 조성		5-11. 먹거리정책 지표 개발 및 모니터링	
3-14. 먹거리자치(7) : 도시농업 육성		5-12. 먹거리 취약계층 실태조사	
3-15. 먹거리자치(8) : 대전충청권 푸드플랜 페스티벌		5-13. 대전푸드플랜 시민백서	

출처 : 대전광역시, 2019, 대전 푸드플랜 수립 연구용역 최종보고서

○ 대전광역시 지역 먹거리체계 기반 구축을 위한 핵심과제

- 기존 경제성 중심의 로컬푸드(직거래) 운동의 한계를 경제성, 관계성, 지역성을 충족하면서 먹거리 공공성을 실현
- 생산-소비에서 신뢰를 바탕으로 하는 관계시장을 구축
  - 가격기준의 일반 시장과 달리 생산과 소비, 도심부와 농촌부가 상생
- 예측 가능한 생산체계와 소비체계를 갖추
  - 학교 및 공공급식 등 예측 가능한 소비에 적극 대응
- 대전광역시 통합 먹거리정책을 추진
  - 전담부서 설치와 먹거리 확장성을 위한 행정협력 및 행정지원
- 대전광역시 지역사회의 합의와 추진주체 역할분담
  - 행정과 민간의 협력 촉진 등

그림 12. 전략 및 핵심과제

영역	전략 목표	핵심 과제
생산체계	•공동체 기반형 생산가공 활성화	•예측 가능한 생산시스템 구축
소비체계	•공공조달체계 구축과 먹거리자치 활동	•예측 가능한 소비체계 및 먹거리 의제 확장
유통체계	•도농 공생지역순환 먹거리체계 구축	•신뢰 기반 관계시장 확대
자원순환체계	•먹거리 폐기물 감량 및 자원화	•먹거리 리사이클링 체계 운영
실행체계	•시민 참여와 협력의 먹거리 거버넌스	•전담부서 설치 및 행정협력 거버넌스 구축

먹거리 공공성 실현

경제성  
관계성  
지역성

출처 : 대전광역시, 2019, 대전 푸드플랜 수립 연구용역 최종보고서



### (3) 경기도 먹거리전략

#### ■ 경기도 먹거리전략 비전과 목표

그림 13. 경기도 먹거리전략의 비전 및 추진전략



자료: 경기농정(<http://farm.gg.go.kr/>)



## ■ 추진방향

- 모든 경기도민에 대해 안전하고, 우수한 먹거리 보장 실현
  - 경기도내 모든 주민에 대해 적절한 수준의 질이 보장된 충분한 먹거리 제공
  - 먹거리의 안전 보장 및 소비자의 신뢰도 강화, 지역시장 확대 등이 고려된 지역 중심의 지속 가능한 먹거리전략 구축
- 규모화된 공공조달에 기초해 생산과 소비 연계 확대
  - 안정적이고 체계적인 먹거리 보장을 위한 규모화된 공공급식 시스템 구축
  - 규모화된 공공급식의 안정적인 운영에 기초해 지역 내 먹거리 순환체계 강화를 위한 지역 내 생산자 조직화 및 계약재배 확대 추진
  - 공공급식과 연계해 지역 내 관계시장 발전 촉진
  - 공공급식과 연계한 창업 확대 및 일자리 창출
  - 먹거리를 매개로 한 지역공동체 발전을 촉진하고, 이를 토대로 공유농업, 도시농업 등 도·농 연계사업 확대
- 도민의 건강한 식문화 조성
  - 잘못된 식습관은 높은 사회경제적인 비용을 유발한 것으로 추정
  - 가정, 학교, 지역이 연계된 식생활교육 추진체계를 구축해 건강한 식문화 형성
- 도와 시·군, 시민단체 등이 유기적으로 연계된 먹거리전략 추진체계 구축
  - 먹거리전략은 복지정책, 농업정책, 농촌정책 등 다양한 분야를 포괄하고 있다는 점을 감안하여 도와 지자체, 시민단체 등이 연계된 추진체계를 구축하되, 분야별 사업특성을 감안한 통합적 혹은 차별화된 추진체계 구축
  - 경기도 차원의 통합적 먹거리체계를 구축해 경기도민에 대한 먹거리보장 실현
  - 시·군은 지역의 특성에 기초해 도의 먹거리전략과 연계해 추진하거나 독자적인 시스템을 구축하고, 도와 연계하는 방향으로 추진 모색 필요
  - 먹거리전략은 도와 시·군의 강력한 연계 및 협력적인 방향의 구축 필요
- 도의 핵심 정책에 기초해 시·군 먹거리 정책을 견인하는 역할 수행
  - 먹거리전략의 핵심 정책을 시·군단위로 확산시켜 활용할 수 있도록 도-시·군 연계



## ■ 핵심전략

- 전략1 : 도민 누구에게나 우수하고 안전한 먹거리 보장
  - 경제적, 사회적 형편과 상관없이 모든 도민의 먹거리 기본권을 보장하고, 기초생활수급자의 먹거리 부족 비율을 현행 41.3%에서 27.5%로 감축
  - 기초생활수급자의 부족한 식품비 보충을 위해 연차적으로 현물 지원 확대, 어린이 과일간식, 대학생 아침식사, 임산부 영양플러스 등 추진
  - 학교급식 및 G마크의 Non-GMO 도입, 무방사능 규격 도입, 소비자 신뢰회복을 위한 식품안전 커뮤니케이션 강화 등 추진
  - 도민의 먹거리 다양성 충족을 위한 생산체계 확립, 전통종자 보전 및 보급 지원 등 추진
- 전략2 : 지역농업과 연계하여 먹거리 지속성 강화
  - 공공분야 지역농산물 공급 금액을 4천억원에서 1조원으로 확대해 지역 중소농업인의 판로 보장 및 농촌경제 활성화
  - 초·중학교 위주의 학교급식을 고등학교, 유치원, 어린이집 등으로 점진적 확대, 복지 및 공공기관 급식 등 공공분야 급식에 지역농산물 우선 구매를 위한 제도 개선 등 추진
  - 로컬푸드 판매장 확대, 농식품 청년창업 지원, 기업의 지역농산물 구매 유도 등 추진
  - 주택지, 도시텃밭 등에 음식물 퇴비화시설 설치, 지역공동체농업 시민단체 육성 등을 통한 생태환경 활동 강화
- 전략3 : 도민의 건강하고 행복한 식생활 문화 조성
  - 건강한 식문화를 형성해 행복한 삶을 유지할 수 있도록 식생활교육 내실화, 관련 인프라 확충 등을 추진하고, 주 3일 이상 아침식사 결식률을 39.2%에서 33.7%로 감축
  - 식생활교육 실태파악 및 성과평가 실시, 학교 식생활교육 시설 확대, 식생활교육 담당자 전문연수 지원 등 추진
  - 시·군별 식생활교육위원회 구성 및 식생활교육지원센터 지정, 식생활 전문인력 육성, 학교밖 식생활교육 시설 설치 등 추진
  - 가정식 식단 확산 및 온가족 가정식 캠페인 추진, 지역사회 구성원과 함께 하는 공유식탁, 공유부엌 활성화 등 추진

○ 전략4 : 민관합동의 먹거리 전략 실행체계 확보

- 경기도 31개 시·군이 협력하여 먹거리 유통체계 구축, 시민이 참여하는 먹거리 위원회 조직 등을 통해 먹거리 공동체 형성
- 경기도 먹거리보장 기본 조례 제정 및 먹거리 위원회 구성, 먹거리정책 모니터링 및 평가체계 도입
- 시·군 먹거리 실태 파악 및 먹거리전략 수립지원, 시·군 공공분야 먹거리 유통시스템 구축 등 추진
- 시민사회가 참여한 먹거리 관련 단체의 조직화, 생산자와 소비자 간 교류 확대 지원 및 경기도 먹거리 문화허브 건립 등 추진

#### (4) 충청북도 푸드플랜

##### ■ 충청북도 푸드플랜 비전과 목표

그림 14. 충청북도 푸드플랜 비전 및 목표

비전	시민의 힘으로 상생과 포용의 건강한 먹거리도시 대전!		
전략방향	농업과 환경의 상생, 농촌과 도시의 조화, 건강한 먹거리		
추진전략과 과제			
안전한 먹거리	품질 좋은 먹거리	행복한 식생활 문화	먹거리체계 구축
보장체계 구축 안전체계 구축 다양성 보장	공공급식 확대 생산·소비 기반 조성 음식물쓰레기 자원화	식생활 교육 확대 식생활 교육 인프라 확충	먹거리체계 정비 먹거리정책 협치 강화 시민사회 협력 강화

자료 : 충청북도, 2019, 충북 먹거리 순환체계 구축 연구 용역(2021~2025)

##### ○ 비전: 안전과 품질, 풍족한 먹거리로 행복한 충북

- 먹거리 전략은 모든 도민에게 단순히 배고픔을 해결해주는 차원을 넘어 일정 수준 이상의 양질의 지역 내 먹거리를 활용해 충분한 먹거리가 보장되는 상황을 달성시키기 위한 전략의 일환
- 지역 내에서 생산되는 먹거리를 최대한 활용하는 과정에서 지역 내 생산자와 소비자를 연결시키는 다양한 유형의 지역공동체, 로컬푸드, 도시농업, 환경친화적인 농업 등을 활성화시키는 전략이 추진되고, 이는 자연스럽게 농촌의 새로운 가치를 창출하고, 농촌경제 활성화 및 일자리 창출로 연결
- 먹거리전략에 내포된 이러한 전략적 목적을 감안하여 충북 먹거리전략의 비전을 “안전과 품질, 풍족한 먹거리로 행복한 충북”으로 설정

##### ○ 전담조직 설치

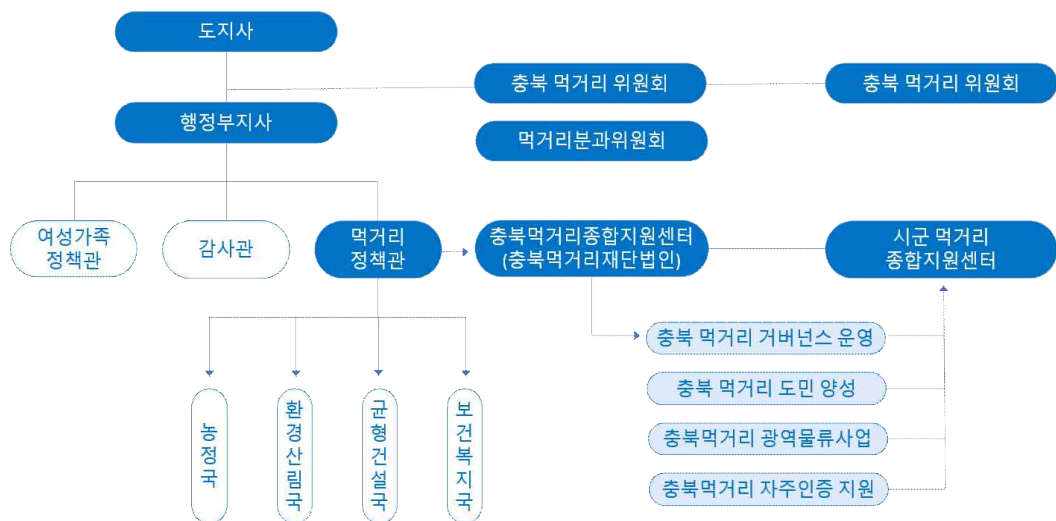
- 목적: 먹거리정책의 통합적 조정과 민관협치형 먹거리거버넌스 운영
- 구성: 먹거리정책관 외 4팀 12명
- 먹거리정책의 특성을 고려하여 각 실국별로 선발된 인력의 경우 3년 이상의 전문관 제도를 연계하여 순환근무 최소화로 전문성 확보
- 각 팀별로 연계되어있는 부서들 간의 정책조정역할을 강화하기 위하여 각 팀별로 주관하는 별도의 정책실무TF팀 운영

- 먹거리정책관을 비롯하여 먹거리분야에서 다양하게 활동하고 있는 민간전문 위원들의 정책참여 기회 보장
- 먹거리정책관은 정책기획-정책조정-모니터링-평가에 집중함

○ 총괄 추진체계

- 먹거리 거버넌스조직, 먹거리정책 전담조직 신설, 먹거리정책 실행조직 신설

그림 15. 충북 먹거리종합계획 총괄 추진체계



자료 : 충청북도, 2019, 충북 먹거리 순환체계 구축 연구 용역(2021~2025)

○ 민관 거버넌스 구축

- 기존 농업정책위원회와 연계하여 거버넌스 기구 재정비, 농업정책위원회에 충북먹거리 정책 분과를 설치하여 충북먹거리위원회와 연계

○ 광역 및 기초지자체간 역할 분담

- 정책기획 및 조장 : 광역먹거리종합계획은 충북먹거리기본정책 및 시군별 특화정책 추진 방향을 제시하고 이를 시군 실행정책으로 연결
- 광역 먹거리직접정책 수행 : 충북먹거리종합지원센터 등과 같이 직접사업 포함



■ 추진방향

표 17. 전략 과제별 추진방향

안전한 먹거리	행복한 식생활 문화
보장체계 구축	식생활 교육 확대
1. 경제적 취약계층의 먹거리 보장강화	1. 초중학교 식생활교육 내실화
2. 계층별 맞춤형 영양급식 확대	2. 학교 식생활교육 여건 개선
3. 충북도민의 먹거리 접근성 개선	3. 식생활교육 성과 확산
안전체계 구축	식생활교육 인프라 확충
1. 충북도지사품질인증마크 기반 먹거리 신뢰 구축	1. 식생활교육 통합 기획·실행·관리체계 구축
2. 공공급식 품질관리 기준 강화	2. 학교 외 식교육 인프라 확충
3. 먹거리 생산환경에 대한 모니터링 강화	3. 지역 푸드체인 주체의 식교육 참여 확대
다양한 확보	행복한 식문화 조성
1. 균형있는 먹거리 생산체계 구축	1. 가정 내 행복한 식문화 확산 유도
2. 기후변화 대응 안정적 먹거리 생산체계 구축	2. 생애주기, 성별에 따른 행복한 식문화 확산 유도
3. 전통 종자 보급 및 생산체계 구축	3. 먹거리 취약계층 대상 행복한 식문화 확산 유도
품질좋은 먹거리	먹거리체계 구축
공공급식 확대	먹거리체계 정비
1. 친환경 학교급식 지원 대상 확대	1. 먹거리 거버넌스 기반 구축
2. 영유아 공공급식 확대	2. 먹거리 정책 실행 기반 구축
3. 복지시설, 군부대, 공공기관 급식 개선	3. 먹거리 정책 통합관리 기반 구축
생산·소비 활성화 기반 조성	먹거리 정책 협치 강화
1. 생산기반 구축 지원	1. 지역단위 푸드플랜 수립확대
2. 로컬푸드 접근성 개선 및 사회적 기능 확대	2. 시·군 먹거리정책 시스템 구축
3. 지역먹거리 기반 지역경제 활성화	3. 먹거리정책 확대 여건 조성
음식물쓰레기 자원화	시민사회 협력 강화
1. 음식물쓰레기 자원화 촉진	3. 소비자 - 생산자 연계 사업 확대
2. 생태환경 보전 저변 확대	2. 선순환적 푸드시스템 구축
	3. 시민단체 참여 여건 조성

자료 : 충청북도, 2019, 충북 먹거리 순환체계 구축 연구 용역(2021~2025)

## ■ 핵심전략

### 1. 안전한 먹거리

#### ○ 보장 체계 구축

- 인간의 가장 기본적인 권리로 인식되고 있는 먹거리 기본권 보장을 위해 충청북도내 모든 경제적 취약계층에 대해 일정 수준 이상의 질이 보장된 충분한 먹거리 공급 보장(먹거리의 접근성 및 적절성 개선과 함께 지속가능성 확대)
- 비만 문제 완화 등 먹거리로 인한 유병률 감축 : 단기적으로 공공급식 대상자를 중심으로 과일간식 및 채소 섭취량 확대를 추진하고, 장기적으로 시민단체 등과 연계해 모든 도민의 과일 및 채소 섭취량 확대 추진

#### ○ 안전 체계 구축

- 충청북도 먹거리체계의 최소 안전기준을 마련함과 동시에 강력한 추진체계 구축
- 시민협력 모니터링단 운영을 통해 강력한 사후관리 체계 구축

#### ○ 다양성 보장

- 충청북도 토종종자 발굴 및 공급, 기후변화에 대응한 적절한 품목 개발 및 보급 등 추진을 통해 먹거리 생산의 다양성, 지속가능성 등 확보
- 충청북도 소비자 니즈를 충족시키는 충분한 물량의 다품목 생산체계 구축

### 2. 품질 좋은 먹거리

#### ○ 공공급식 확대

- 중·단기 : 학교급식 확대와 함께 공공기관, 어린이집, 복지관 등 공공급식 확대
- 장기 : 지역 내 병원, 기업 등의 급식시장으로 확대를 모색해 지역 내 생산 및 소비확대

#### ○ 생산 - 소비 기반 조성

- 공공급식과 연계한 생산자 조직화 추진 : 우선적으로 가족농을 포함한 소농의 참여를 확대하고, 부족한 부문에 대해 중간농 및 대농에게도 참여기회가 제공된 생산자의 조직화, 집단화를 통해 안전하고 지속 가능한 먹거리 공급 체계 구축
- 지자체가 주도한 가운데 로컬푸드 활성화를 촉진하되, 충청북도 차원의 공공급식 시스템과 연계해 과잉 혹은 부족 물량의 수급조절 추진



- 농업기술원, 농업기술센터 등 지역 내 농업 관련 R&D기관과 연계해 농식품 창업 플랫폼을 구축하고, 이를 토대로 농업 및 농식품 창업 확대
- 도시농업, 체험농장, 힐링 농업/농촌 등 공유농업 확대를 위해 지역 중심의 다양한 공동체 확대를 추진하고, 사업 내용의 다양성 확보를 통해 356일 언제 어디서든 소비자 니즈에 기초한 다양한 유형의 서비스제공을 위해 충청 북도와 지자체가 연계된 공유농업 플랫폼 구축

#### ○ 음식물쓰레기 자원화

- 마을공동체를 중심으로 도시농업과 연계해 음식물쓰레기 자원화 사업 추진

### 3. 행복한 식생활 문화

#### ○ 식생활 교육 확대

- 학교를 중심으로 식생활 교육 프로그램을 편성해 운영
- 아침밥 먹기 관련 교육 및 홍보, 급식프로그램 개발 등 활동 확대
- 시민사회 등과 연계해 지역 중심의 식생활 교육프로그램을 마련해 추진

#### ○ 식생활교육 인프라 확충

- 식생활 교육 현황 파악을 위한 여건을 조성하고 각 기능의 연계를 위한 식생활 교육위원회, 식생활교육지원센터 구성
- 식생활교육 활성화를 위한 식생활 전문인력을 육성하고 지역 거점의 식생활 교육 시설 조성

#### ○ 행복한 식문화 조성

- 지역에서 생산된 농산물을 활용한 전통가정식 요리 등과 관련된 레시피를 보급함과 동시에 가족 식사 문화 확산 추진
- 지역의 농민이 지역 주민에게 단순히 농산물을 판매하는 차원을 넘어 자신이 생산한 농산물을 어떻게 요리하는지에 대해 지역의 소비자와 공유

### 4. 먹거리체계 구축

#### ○ 먹거리체계 정비

- 시민사회, 이해관계자 등이 참여한 먹거리위원회를 설치해 먹거리전략 추진을 위한 사업 및 운영 전략 등 개발
- 먹거리전략을 책임지고 효율적인 운영을 전담하는 전담부서 및 먹거리 통합 지원센터 설치



○ 먹거리정책 협치 강화

- 지자체 단위의 먹거리전략 수립 및 추진 지원을 위한 충청북도와 시·군의 연계 및 협력시스템 구축

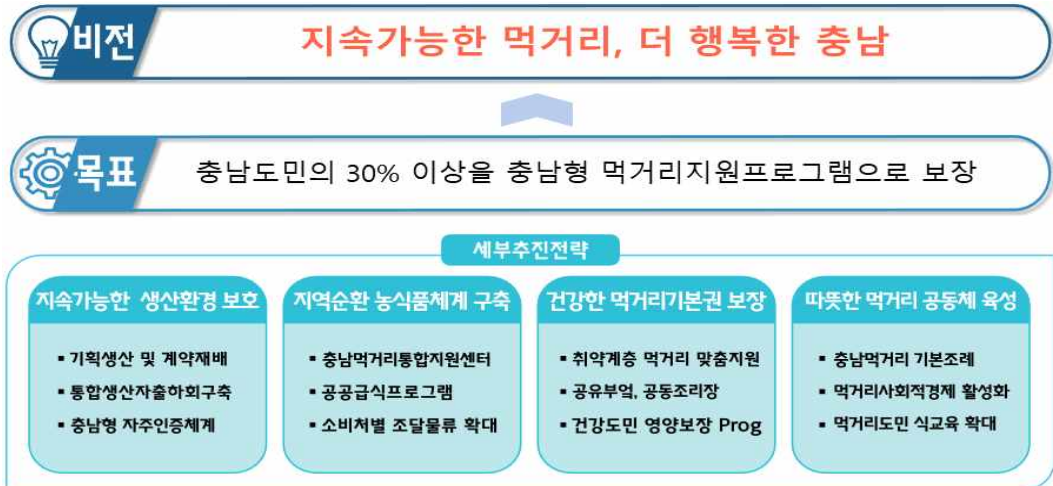
○ 시민사회 협력 강화

- 시민사회가 참여한 지역 먹거리포럼 운영을 통해 지역 주도의 다양한 먹거리 관련 사업 개발 및 시민사회의 참여 확대

## (5) 충남 푸드플랜

### ■ 충남 푸드플랜 비전과 목표

그림 16. 충남 먹거리종합계획 비전 및 목표



자료: 충청남도, 2019, 충청남도 푸드플랜 수립 연구용역

그림 17. 충남 먹거리종합계획 5개년 중장기 추진 로드맵



자료: 충청남도, 2019, 충청남도 푸드플랜 수립 연구용역

## ■ 추진방향

- 충남먹거리정책은 전통적인 푸드시스템의 개선적 차원이 아니라 먹거리를 통하여 다양한 사회적 가치를 실현하는 것을 목표로 함
- 2Track 방식의 먹거리정책 지원프로그램 추진
  - 공적소비 : 사회적 가치 실현과 자본으로부터의 시장 보호를 위하여 학교급식을 비롯한 공적먹거리소비 지원프로그램을 지속적으로 강화
  - 민간소비 : 일반소비자들의 지역순환먹거리 접근성을 강화하고 먹거리 기본권을 보장할 수 있는 다양한 관계형 직거래시장 확대 지원
- 정량적 목표 : 2023년까지 3,000억 규모의 충남먹거리시장 확대
  - 2017년 기준 충남 지역먹거리시장 규모는 1,968억원으로 추정(충남 지역농축산물 생산액 대비 4% 수준)
  - 공적먹거리 : 학교급식 + 공공급식 + 지역급식(농촌마을 및 도시공동주택 등 공동체 단위의 급식을 의미)
  - 소비자먹거리 : 농협 하나로마트, 로컬푸드직매장, 외식업체, 가공업체, 전통시장 등 다양한 소비채널별 접근성 강화

그림 18. 충남 먹거리종합계획 부문별 중점 추진방향

구분	공공먹거리보장프로그램 (Public Food Program)	소비자먹거리지원프로그램 (Private Food Program)
생산	■ 친환경 광역단위 작부구조와 기획생산	■ 충남형 광역단위 자주인증 안심프로그램 ■ 시군 단위 통합생산자조직화
가공	■ 지역순환가공식품 지정 확대와 기준 정립	■ 우리밀 가공(밀가루, 면류 등) 제품 확대 ■ 식물성 기름 제품 생산 플랫폼 건립
유통	■ 광역먹거리종합지원센터 설(건)립	■ 푸드마일리지 표시 시범사업 ■ 로컬푸드직매장 생산자실명제 이력관리
소비	■ 공공급식 현물 공급 프로그램 ■ 공동주택 및 마을단위 급식프로그램	■ 전통시장, 외식업체 연계 로컬식재료 공급 ■ 기업단체급식 MOU체결 공급망 확대
복지	■ 먹거리취약계층 복지급식 현물 공급	■ 지역연계형 가족사랑푸드사업 사경조직 육성 (도시락형, 식재료공급형 등)
영양	■ 영유아, 청소년, 노인 영양보장 프로그램	■ 알기 쉬운 영양레시피 보급 및 홍보 사업
교육	■ 식교육체험관 및 식교육 전문인력 양성	■ 찾아가는 식교육 프로그램 (공동주택 단위) ■ 마을부엌 먹거리공동체 육성 시범사업
순환	■ 학교급식 연계형 푸드뱅크 나눔 사업	■ 남은 음식물을 활용한 에너지 생산 시범사업

자료: 충청남도, 2019, 충청남도 푸드플랜 수립 연구용역



## ■ 핵심전략

- 지속가능한 먹거리 생산 : 생산 및 가공
  - 목표 및 과제 : 지속가능한 먹거리 생산과 지역순환가공식품 생태계 확산
  - 지역순환가공식품 생태계 : 1시군 1지역가공식품 육성 및 단체급식 수요도가 높은 가공식품 생산 및 공급망 구축
- 지역순환형 농식품소비유통체계 확산 : 유통 및 소비
  - 목표 및 과제 : 로컬푸드 유통체계 구축 및 먹거리 소비처의 다양화
  - 로컬푸드 유통체계 구축 : 로컬푸드 유통망 확충 및 로컬푸드 소비자관심 확대
  - 먹거리 소비처의 다양화 : 공공급식을 비롯한 전통시장, 외식업체 등 참여 확대
- 건강한 먹거리 보장체계 실현 : 복지 및 영양
  - 목표 및 과제 : 취약계층 먹거리 보장 및 건강한 식생활 지원
  - 취약계층 먹거리 보장 : 공공급식 현물공급 프로그램, 지역급식체계 확산
  - 건강한 식생활 지원 : 생애주기별 맞춤형 영양공급, 식생활 지도 상담 강화
- 먹거리 거버넌스 활성화 : 교육 및 순환
  - 목표 및 과제 : 똑똑한 먹거리 시민 양성 및 남는 음식물의 재순환
  - 똑똑한 먹거리 시민 양성 : 식생활교육 통합관리체계 및 광역/기초단위 식교육체험관 설립
  - 남는 음식물의 재순환 : 식품기부프로그램 확대와 폐기물의 에너지 자원화 연계

### 1.3. 국외 푸드플랜 사례

#### (1) 해외 푸드플랜 추진 사례

##### ■ 푸드플랜 수립 확산

- 2007~2008년 글로벌 식량 위기 이후 먹거리 자급 문제와 먹거리 소비와 건강에 대한 문제인식이 높아지면서 지역 단위 먹거리 계획인 푸드플랜 수립이 확산됨
- 2000년대 중반 이후 런던(2006), 뉴욕(2010), 토론토(2010), 밴쿠버시(2013) 등 세계 주요 도시별 먹거리 정책이 수립되었으며, 2015년 밀라노 도시 먹거리 정책 협약을 계기로 확산 속도가 빨라지는 추세임
  - 2015년 밀라노 국제 엑스포에 참여한 51개국, 117개 도시 및 단체가 ‘세계 도시 먹거리 정책협약(MUFPP, Milano Urban Food Policy Pact)’을 체결하였으며, 2017년 말 기준으로 전 세계 187개 도시가 참여함
  - 국내에서는 서울특별시, 대구광역시, 여수시가 협약에 참여했고, 2017년에 완주군이 추가로 참여함

##### ■ 도시 먹거리정책 협약(밀라노)

##### ○ 추진배경

- 국제적인 공조를 통해 먹거리 위기에 대한 공동 대응 강조
  - 10억 명 내외의 인구가 굶주림에 직면한 반면, 약 2,800만 명의 인구는 비만, 영양 과잉 등 먹거리 관련 질병으로 사망하고 있으며, 13억 톤의 음식이 낭비
  - 식중독, 비만 등 잘못된 식습관 및 식품에 기인한 다수의 사망자가 발생하고 있으며, 영양부족 및 불균형 문제가 갈수록 심각
  - 세계적으로 먹거리 수요가 공급을 초과하면서 먹거리 분배 및 안정적 공급 문제 심화
  - 이러한 먹거리 불균형 문제를 세계 주요 도시 간의 경험을 공유하고, 국제적인 공조를 통해 완화
- 도·농 연계 강화 및 도시의 지속 가능한 먹거리 체계 구축
  - 2050년에는 도시인구가 전 세계 인구의 70%에 달할 것으로 전망되는 등 도시화가 빠르게 진행되는 과정에서 먹거리 생산체제에서 배제되어 가는 도시들은 지속 가능한 먹거리 확보가 더욱 어려워질 것으로 전망
  - 도시와 농촌의 생태적 연결성을 강화해 모든 시민에게 건강한 먹거리의 접근성을 보장하고, 생물의 다양성도 보호되는 지속 가능한 먹거리 체계 확대

## ○ 밀라노 도시먹거리 정책협약의 주요 내용

- 도시먹거리 정책의 방향과 목표 및 전략과제 제시
  - 건강하고 안전한 먹거리에 대한 시민의 권리 확보, 모든 시민의 건강한 영양, 먹거리 낭비를 피하기 위한 자원관리 등 3개 분야의 도시 먹거리정책 목표 제시
  - 먹거리보장에 초점을 두고 배고픔 종식, 비만/영양불균형 등 영양상태 개선, 안전한 먹거리체계 구축을 위한 환경 친화적인 먹거리 생산/가공/유통/소비 등 시스템 구축 및 음식 폐기물 감축 등을 달성하기 위한 전략과제 제시
  - 실행을 위한 도시먹거리정책 추진 방향으로 6개 영역(먹거리정책 거버넌스, 사회적 형평성, 지속 가능한 식생활과 영양, 먹거리 생산, 먹거리 공급과 유통, 먹거리 폐기) 37개 분야의 권장 실행과제 제시
  - 지속 가능한 도시먹거리 구축을 위한 정책 방향에 대하여 도시 차원의 선언(서울, 대구, 여수를 비롯한 138개 도시 가입)
- 먹거리의 공공성을 강조하고, 정책개입의 근거와 영역 제시
  - 먹거리에 대한 시민의 권리(right to food) 차원을 넘어 모든 시민의 건강하고 안전한 먹거리에 대한 권리는 인간의 기본적인 권리라는 점에서 먹거리의 공공성 강조
  - 이와 함께 먹거리의 기본권 및 정의(justice)를 위한 정책개입의 당위성 및 필요성 제시
- 지속 가능한 먹거리체계와 식생활을 주요 내용으로 한 먹거리정책 개념 제시
- 부문, 지역, 국가 등 다양한 부문이 상호 간 수평적으로 연계된 협력적 거버넌스 구축 강조

## ■ 국제연합(UN) 지속 가능한 발전 목표(SDGs)

- 2016~2030년 UN과 국제사회의 최대 공동목표로 인류 보편 문제, 지구환경 문제, 경제사회 문제 등 2030년까지 17개의 세부 목표와 169개의 세부 목표를 해결하고자 함
- 17개 목표 가운데 7개가 푸드플랜과 직접적으로 관련된 내용으로, 지속가능한 식품시스템을 ‘지역 차원(환경 측면)’, ‘국가 차원(이용가능성 측면)’, ‘가구 차원(접근성 측면)’, ‘개인 차원(활용성 측면)’으로 나누어 보았을 때 모든 SDGs는 이 네 가지 차원과 관련이 있음
- 특히 2번째 목표의 핵심을 기아 해소(Zero Hunger)로 설정하고 5개 도전과제를 제시함
  - 2년 내 굶주리는 아동 제로

- 연중 적절한 먹거리 접근 보장
- 지속 가능한 푸드시스템
- 소농의 생산성과 소득 증가
- 먹거리 손실과 낭비 제로

표 18. 지속가능한 식품시스템과 SDGs 연계

부문	주제	지속가능한 발전목표
사회	빈곤/기아	1. 빈곤퇴치 2. 식량안보
	보건/복지	3. 보건과 웰빙
	교육	4. 교육보장과 평생학습
	여성/평등	5. 성평등, 여성역량강화 10. 불평등해소
환경	기후변화	13. 기후변화대응
	생태자원	14. 해수 및 담수생태계 15. 육상생태계
	수자원	6. 물과 위생
	도시환경	11. 지속가능한 도시와 공동체
경제	일자리	8. 경제성장과 일자리
	산업	9. 인프라와 산업화
	생산/소비	12. 지속가능한 쇄와 생산증진
	에너지	7. 청정에너지
제도	평화체제	16. 평화롭고 정의로운 사회와 제도
	파트너쉽	17. 이행수단과 글로벌 파트너쉽

자료 : 지속가능발전포털(<http://ncsd.go.kr>)

그림 19. UN 지속가능발전 목표



자료 : 지속가능발전포털(<http://ncsd.go.kr>)



그림 20. 기아 해소(Zero Hunger) 도전과제



자료 : 월드비전

## ■ 유럽연합(EU)

### ○ EU Food 2030

- 푸드 시스템을 혁신하고 모든 사람이 건강한 삶을 영위할 수 있는 저렴하고 영양가 있는 음식을 충분히 갖출 수 있도록 하는 EU의 연구 혁신 정책임

표 19. EU Food 2030의 우선순위 정책과 내용

우선순위	내용
지속가능하고 건강한 식생활을 위한 영양	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 영양가 있는 음식과 물을 모든 사람들이 합리적인 가격으로 이용할 수 있고 접근 가능하도록 보장함</li> <li>- 이는 기아와 영양실조를 줄이고, 높은 수준의 식품 안정성과 추적성을 보장하고, 비전염성 식생활 관련 질병의 발생률을 줄임</li> <li>- 또한, 모든 시민과 소비자가 건강과 웰빙을 위해 지속가능하고 건강한 식생활을 영위하도록 도움</li> </ul>



우선순위	내용
기후에 대응하고 환경적으로 지속가능한 식품시스템	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 기후변화에 대응하는 기후대응 식품시스템의 구축은 기후변화에 적응하고 천연자원을 보존하며 기후변화를 완화시킴</li> <li>- 이는 건강하고 생산적이며, 생물 다양성이 높은 생태계를 지원하는 것을 목표로 함</li> <li>- 문화적·환경적 다양성을 포용하는 식품시스템(생산, 가공, 유통 및 물류 포함)의 포괄성을 확보함</li> <li>- 자연 자원(물, 토양, 육지와 바다)은 지구환경의 범위 내에서 지속 가능하게 사용되고, 미래 세대에 제공됨</li> </ul>
식품시스템의 순환성과 자원효율성	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 환경적 발자국을 줄이면서 전체 식품시스템에 자원 효율적 순환 경제 원칙을 구현함</li> <li>- 지속가능하고 자원 효율적인 식품시스템에 순환성을 적용하고 식품 손실과 낭비를 최소화함</li> </ul>
지역사회의 혁신과 권한 부여	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 혁신과 투자를 촉진하는 동시에 지역사회에 권한을 부여함</li> <li>- 광범위한 혁신 생태계로 책임감 있고 윤리적인 방식으로 사회의 요구, 가치, 기대에 부응하여 새로운 사업 모델과 부가가치 제품, 상품, 서비스의 창출을 유도함</li> <li>- EU 전역에서 점점 더 많은 일자리를 창출하여 번창하는 도시, 농촌 및 해안 경제와 공동체를 육성함</li> <li>- 산업 및 식품 생산자와의 보다 긴밀한 협력을 통해, 책임감 있는 방식으로 기능하는 시장은 공정한 거래 및 가격, 포용성 및 지속가능성을 촉진함</li> <li>- 모든 지리적 규모(Local to Global)에서 식량·영양 안보 관련 정책 개발 및 구현을 지원하는 과학적 증거와 폭넓은 다양한 활동가의 지식을 발굴하여 이용함</li> </ul>

자료 : European Commission(2016), European Research&Innovation for Food&Nutrition Security

## (2) 해외 주요 도시 추진 동향

### ■ 런던 Food Strategy(2006)

#### ○ 추진 배경

- '96년 광우병 위기로 먹거리 안전에 대한 사회 경각심이 커짐
- 건강하고 안전한 도시 먹거리 구조를 만들기 위한 논의와 실험이 이루어짐
- '런던 푸드'라는 민관협의체에서 추진한 먹거리 전략 보고서



### ○ 주요 내용

- 지역산 먹거리 사용 증진을 위해 정부가 중심이 되어 학교 급식을 포함한 공공 영역에서 이를 적극적으로 구매하여 주변 농민의 생계유지를 돕고 시민들에게 안전하고 영양가 높은 먹거리를 공급해야 한다고 주장
- 푸드체인을 8단계(생산~소비, 쓰레기)로 나누고 각 단계를 5개 영역(건강, 환경, 문화, 경제, 먹거리보장)으로 연계 조직을 구성하여 푸드시스템 완성

## ■ 토론토(2010)

### ○ 추진 배경

- 1980년대부터 시민에게 좋은 먹거리를 제공하기 위해 시작된 지역사회 먹거리 보장(Community Food Security)을 위한 풀뿌리 운동에서 커뮤니티 가든, 로컬푸드, 푸드뱅크 등이 추진되었음
- 2001년 토론토시 먹거리 헌장(Toronto's Food Charter) 채택
- 2007년 토론토 보건국에서 '토론토 먹거리 실태' 발표
- 2010년 건강하고 지속 가능한 먹거리 체계를 향하는 먹거리 전략 수립

### ○ 주요 내용

- 공중보건, 보건위원회, 시의원, 시민대표 등 약 30여명의 위원으로 토론토 먹거리위원회 구성
- 건강하고 지속가능한 토론토의 먹거리 체계를 구축하기 위해 도시와 농촌, 생산자와 소비자와의 먹거리 연결 증진을 목표로 함
- 토론토 Food Strategy Team의 6개 분야 사업 추진
  - 거주지 인근에서 식품의 접근성 증가
  - 토론토의 친환경 경제 정책에 있어 식품을 핵심과제로 설정
  - 토론토에서 기아 문제 해결
  - 식품을 통한 도시와 농촌 지역을 연계
  - 도시거주민에게 식품 관련 지식과 정보를 제공
  - 연방 및 주정부에 건강 중심적 식품 정책을 수립하도록 요청

표 20. 토론토시의 푸드플랜 정책 프로그램

정책 프로그램	세부내용
지하철 임시 식품 매장 설치	- 통근자들에게 건강하고 저렴한 먹거리 제공
건강식품 판매점 확대	- 지역 내 편의점을 건강식품 판매점으로 전환 시키는 것을 촉진하고 지원하여 식품소매점이 부족한 지역에 건강하고 저렴한 식품 판매를 통해서 식품 접근성을 높임
이동식 청과물 판매 트럭	- 푸드트럭을 통해 지역주민에게 저렴한 고품질의 청과물을 판매
식품관리자 인증제도 도입으로 취업활성화	- 저소득층에게 영양교육, 식품관리 기법 등 식품관리자 인증을 부여하고, 이들의 취업을 알선하는 지역사회 기반의 자발적 학습 프로그램 - 커뮤니티 센터, 지역 보건 센터, 교회, 학교 및 기타 공공시설에 위치한 교육장
공공급식 공동조달 시스템 구축	- 지역사회 공공급식이나 학교 급식에 식품을 도매 가격으로 공급하는 온라인 포털 구축 - 구매과정을 간소화시키고 가격 및 행정을 투명하게 함 - 개별 급식 조직 간에 아이디어를 공유하고, 서로 간에 청과물 및 주방기기를 파매, 교환할 수 있도록 함
식품소매점 접근도 제고	- 도시민의 식품 접근성을 높이기 위해 지역 내 소매점 분포 등을 조사 분석함 - 식품점 분포도 및 소비자 접근도를 분석함으로써, 위치, 소득, 사회적 요인이 건강하고 저렴하며 식문화에 적합한 식품을 얼마만큼 쉽게 구할 수 있는지를 연구함 - 토론토시와 지역사회, 민간기업들이 시민들에게 건강한 식품의 접근도를 높이는 것이 목표임
외국 채소의 지역 내 재배	- 토론토 시민의 반 이상이 토론토 이외 지역에서 태어나 각종 민족 음식에 대한 수요가 증가함에 따라 이들 민족 음식을 지역 내에서 재배하여 신선한 농산물 공급은 물론 농민들에게 새로운 기회를 제공하고자 함
토론토 식품 정책 위원회	- 건강에 초점을 맞춘 푸드시스템을 구축하기 위한 정책과 프로젝트를 개발하기 위해 식품, 농업, 지역사회 관련자들의 협의체를 구성함
학생 영양 프로그램	- 급식프로그램의 목표 ① 학생들에게 충분한 영양과 에너지를 공급 ② 건강한 식사 습관을 교육함 ③ 비만 방지



## ■ 뉴욕 Food Works(2010)

### ○ 추진 배경

- 9.11테러 후 미국 내 자급자족에 대한 관심 증가
- 2008년 농업법 개정과 오바마 정부 로컬푸드 정책에 힘입어 신선 농산물 섭취 캠페인이 활성화되며 자치주와 지역 단위에서 먹거리 전략과 계획이 다양하게 수립됨

### ○ 주요 내용

- 농산물 및 식품 관련 21개 조직 대표로 구성, 6개의 정부 기관장과 정부와 농업대학 학장이 임명한 농가, 학교, 소비자, 영양사 대표와 복지 분야 전문가가 참여한 푸드위원회 구성
- 생산, 가공, 유통, 소비, 소비 후 처리 등 5분야 59개 정책 제안으로 구성된 전략 보고서

## ■ 버몬트 주 Farm to Plate 2011~2020

### ○ 추진 배경

- 미국 버몬트 주는 인구가 60만 명대인 전통적인 농업지역으로, 1990년대 말 경제불황으로 농가 파산, 낙농업의 몰락, 토지 황폐화 등의 문제가 발생하였음
- 이를 해결하기 위한 방안으로 ‘자원의 역외유출’ 축소와 지역순환경제 육성을 목표로 직거래 활동이 확산됨
- 이를 계기로 2009년 Farm to Plate Investment Program법을 통과시키고, Vermont Sustainable Jobs(VSJF, 비영리기관)에 향후 10년간 버몬트주의 푸드플랜인 Farm to Plate 전략 계획 수립을 위임함
- Farm to Plate 계획에는 약 350여 개 기관이 실행에 참여하고 있으며 2010년 이후 로컬푸드 구입액이 2억 8,900만 달러로 증가하고, 신규 일자리가 6,559개, 신규 창업기업이 742개소가 발생하고 식량난에 시달리는 가정이 9.8%로 하락하는 등 다양한 성과를 도출하고 있는 것으로 알려짐

### ○ Farm to Plate의 특징

- 전형적인 농업지역임에도 불구하고 푸드시스템의 전환을 위해 농업 분야 뿐만 아니라 식품 산업, 에너지, 지역 금융 분야까지 포괄하는 푸드플랜을 수립함

- 로컬푸드 경제 분야 목표(목표1~3)
- 농업 생산 및 공급 분야(목표4~6)
- 로컬푸드 식품 및 산업분야 육성(목표7~10)
- 관외 및 일반 식품점으로서의 로컬푸드
- 쓰레기 자원화와 주민 영양 관리(목표11~15)
- 식품관련전문가 육성과 산업체 확대
- 식품 비즈니스 분야 확대 및 고도화 산업분야 자금 조달 관련(목표16~20)
- 지역 기금 활용, 에너지 분야, 정책분야 등 행정의 전략적 접근 분야(목표21~25)
- 목표별 교차 이슈

○ Farm to Plate 위원회 구성

- Farm to Plate 계획에는 약 350여개 기관이 실행에 참여하고 있으며, 크게 5개 분야로 나누어 네트워크를 운영하고 있음
- 각 분야별 협의체가 활동 중이며, 매년 연차보고서를 발간해 이행상황과 사업 성과를 관리해 나가고 있음
  - 5개 네트워크 분야 : 소비자교육·마케팅, 농지 이용 권한과 관리, 생산·가공, 집하·분산, 노동·식품가 교육

○ 추진 성과

- 로컬푸드 구입액 : 1억 7,600만 달러→2억 8,900만 달러 (12.9% 증가)
- 신규 일자리 6,559개, 신규 창업기업 742개소 발생
- 식량난 가정 비율 : 13.2%→9.8% 하락

그림 21. 미국 버몬트주의 푸드플랜 'Farm to Plate' 구성



자료 : 팜투플레이트 홈페이지(<http://www.vtfarmtoplate.com>)

## ■ 밴쿠버시 What feeds us?(2013)

### ○ 추진 배경

- 캐나다는 매년 11백만에서 13백만 건의 식중독이 발생한 것으로 추정되어 주 정부가 주도해 안전하고 건강한 먹거리보장 사업을 추진하게 됨

### ○ 주요 내용

- 밴쿠버시는 2004년 푸드위원회를 설립하였으며, 푸드위원회는 2007년 먹거리 헌장을 발표하고 시의회는 2013년에 '밴쿠버시 먹거리 전략'을 공식적으로 승인함
- 먹거리 위원회는 식품시스템 분야 전문가 14명(생산, 가공, 유통, 소매, 폐기물 등), 대규모 단체 대표 7명 등 의결권을 보유한 위원 21명 이내로 구성됨

표 21. 캐나다 밴쿠버시의 푸드플랜의 목표 및 내용

목표	세부내용
식품 친화적 지역 지향	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품관련 기반시설 확충</li> <li>- 로컬푸드시스템 지원</li> </ul>
주민의 로컬푸드 수행 역량 강화	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 로컬푸드시스템 교육 확대</li> <li>- 푸드시스템 문제 논의 활성화</li> <li>- 푸드위원회와 연계된 거버넌스 조직 육성</li> <li>- 정보접근 및 이용 확대</li> </ul>
주민의 로컬푸드 접근성 향상	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 먹거리 보장성 향상</li> <li>- 생태보호</li> <li>- 지역 커뮤니티 육성</li> <li>- 공동체 식량 저장</li> <li>- 이동식 건강식품 판매</li> <li>- 건강코너 운영</li> </ul>
푸드중심 녹색경영 활성화	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품관련 녹색 일자리 창출</li> <li>- 식품사업 인큐베이터</li> <li>- 푸드허브 구축</li> <li>- 푸드마일리지 축소</li> <li>- 녹색경제 참여기업의 사회적기업 모델 지원 등</li> </ul>
민관 참여를 통한 푸드시스템 육성	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 행정의 식품문제 홍보 강화</li> <li>- 보건·영양·교육·주거 문제 해결을 위한 파트너십 강화</li> </ul>

## ■ 파리 Sustainable Food Plan(2015)

### ○ 추진 배경

- `09년부터 지자체 식품조달서비스 부문에서 지속 가능한 먹거리 개발 정책 실시
- 2020년까지 공공급식시설에서 지속 가능한 먹거리 비중 50% 확대 계획

### ○ 주요 내용

- 음식으로 인한 온실가스 30% 절감
- 영유아 시설에 제공되는 음식의 50%는 유기농 농업 라벨 유지
- 공공급식에서 고기와 유제품 감소로 온실가스 20% 절감
- 기타 시의회 결의사항인 GMO·심해어류·팜유 Zero, 자유방사란 100%, 육류소비 20% 절감 조항 존중
- 그 외 세부 실천 계획



## ■ 워싱턴 주

- 워싱턴 주의 식품 및 영양 관련 프로그램은 ‘아동 영양’에 초점을 맞추어 추진
- School Breakfast Program
  - 1971년 학교 급식 프로그램과 동일한 소득 자격 기준을 적용하여 무료 및 할인된 아침 식사가 제공되었고, 1975년 영구 프로그램으로 전환
- 학교 급식 프로그램(NSLP)와 학교 조식 프로그램(SBP)
  - 공립 및 사립학교, 주거 탁아 시설의 어린이들에게 영양가 있는 식사를 제공하여 어린이의 건강과 복지를 증진하기 위해 고안
  - 학교 급식에 대한 소득 적격성 가이드라인은 도움이 가장 필요한 아이들에게 혜택을 제공하기 위한 것임
  - NSLP/SBP는 워싱턴 소재 280개의 공립학교 교육구, 7개의 차터스쿨, 2개의 작은 부족학교, 21개의 사립학교, 38개의 RCCI가 포함된 348개의 지역 교육기관이 참여
  - 워싱턴 주의 공립학교 급식프로그램을 위한 주정부 지원은 무료 및 할인된 가격의 아침 식사 보조비 466만 달러 포함 총 711만 달러에 달함
- 식사 배분 프로그램
  - 1930년대 초 농장 가격을 상향 조정하고 대공황의 경제적 격변으로 고통받는 미국 농부들을 돕기 위해 고안된 연방 농업 정책의 결과물들로서 시작
  - 농무부(USDA)에서 구입한 식품은 급식프로그램을 위해 구입한 모든 식품 총액의 20~25%에 달함
- 여름 푸드 서비스 프로그램(SFSP : Summer Food Service Program)
  - 경제적 여건이 좋지 않거나, 일하는 어머니가 집중되어 있는 지역의 어린이들에게 식사를 제공하기 위한 프로그램으로 하루에 최대 2끼 식사를 제공함
- 중단 없는 여름 옵션(SSO : Seamless Summer Option)
  - 학교의 여름 음식 프로그램 운영을 위한 관리 부담 및 서류 작업 요구 사항을 줄인 것으로 NSLP, SBP 및 SFSP의 기능을 결합, 식사는 간식을 포함해 하루에 최대 2끼의 식사 제공



- 우유 제공 프로그램(SMP)
  - 1955년 우유 소비 증가를 위해 비영리 학교의 어린이들을 대상으로 추진
  - SMP는 다른 아동 영양 프로그램에 참여하지 않은 학교, 보육 기관, 방과 후 학교 프로그램 또는 여름 캠프에서 아이들에게 제공되는 우유에 대해 변제함
  - 무료 우유 자격이 있는 가족의 어린이는 스폰서가 이 옵션을 선택한 경우 무료로 우유를 받을 수 있음
- 신선한 과일 및 채소 공급 프로그램
  - 모든 학생들에게 학교생활을 통해 다양하고 신선한 과일과 채소를 제공하는 프로그램으로 지역사회는 파트너십을 통해 학교를 지원할 것을 권장



# III

## 인천 먹거리 현황



## 1 인천광역시 먹거리 관련 현황

### 1.1. 생산 부문

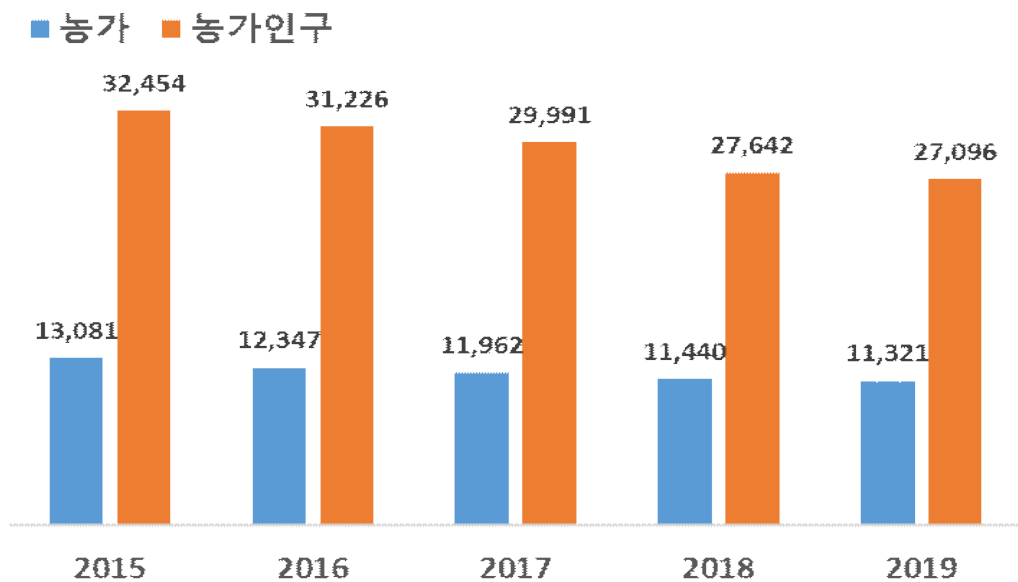
#### (1) 농업인구 및 농업면적

##### ■ 농업인구

- 농가는 `19년 현재 11,321호로 `15년을 정점으로 지속적으로 감소하고 있으며, `19년 현재 `15년 대비 13.5% 감소함
- 농업인구 또한 `19년 27,096명으로 지속적으로 감소하고 있으며, `15년 대비 16.5% 감소함

그림 22. 농가 및 농가인구 현황(`15~`19)

[단위 : 호, 명]



자료 : 통계청

- 인천시 전체 농업인경영체의 48%가 강화군에 위치하고 있으며, 그 다음으로 서구, 용진군 순으로 나타남
- 농업인경영체는 총 23,385명으로 나타났으며, 여성농이 27.2%, 60세 이상 고령농이 69.5%로 나타남
- 강화군의 경우 여성농의 비율이 25.6%, 60세 이상 고령농의 비율이 74.2%로 나타남

표 22. 농업인경영체(농가) 현황('19)

[단위 : 명, %]

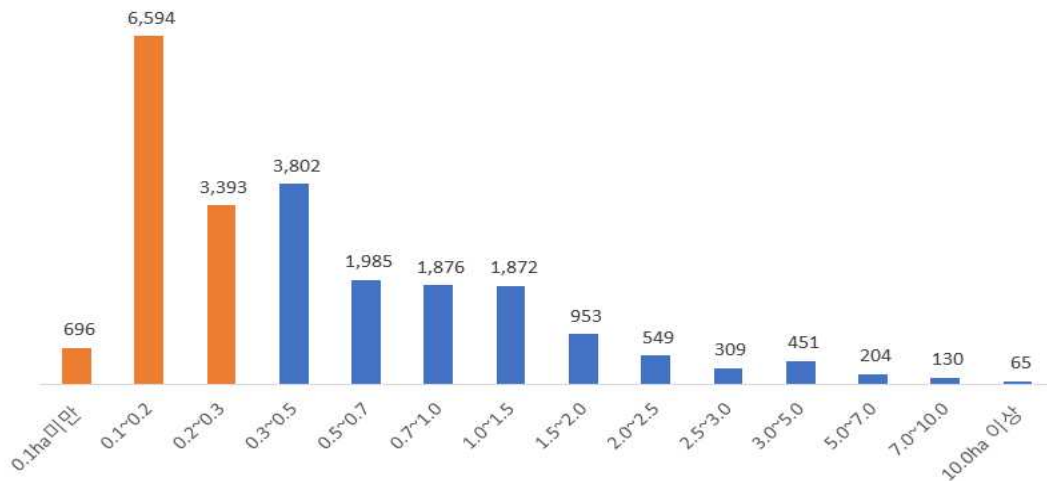
구 분	농업인경영체		남	여	여성비율	60세이상	60세이상 비율
	인원	비율					
전 체	23,385	100.0%	17,019	6,366	27.2%	16,242	69.5%
중 구	1,092	4.7%	796	296	27.1%	801	73.4%
동 구	93	0.4%	64	29	31.2%	65	69.9%
미추홀구	820	3.5%	559	261	31.8%	558	68.0%
연수구	1,322	5.7%	879	443	33.5%	681	51.5%
남동구	1,857	7.9%	1,324	533	28.7%	1,186	63.9%
부평구	1,128	4.8%	794	334	29.6%	729	64.6%
계양구	1,515	6.5%	1,137	378	25.0%	956	63.1%
서 구	2,252	9.6%	1,622	630	28.0%	1,377	61.1%
강화군	11,235	48.0%	8,364	2,871	25.6%	8,337	74.2%
옹진군	2,071	8.9%	1,480	591	28.5%	1,552	74.9%

자료 : 농림축산식품부, 2019, 농업경영체 등록정보 조회서비스

- 인천시 농업인경영체 분석 결과 약 10,000㎡ 미만 소규모농이 약 46.7%로 나타남

그림 23. 재배면적별 농업인경영체(농가) 현황('19)

[단위 : 명]



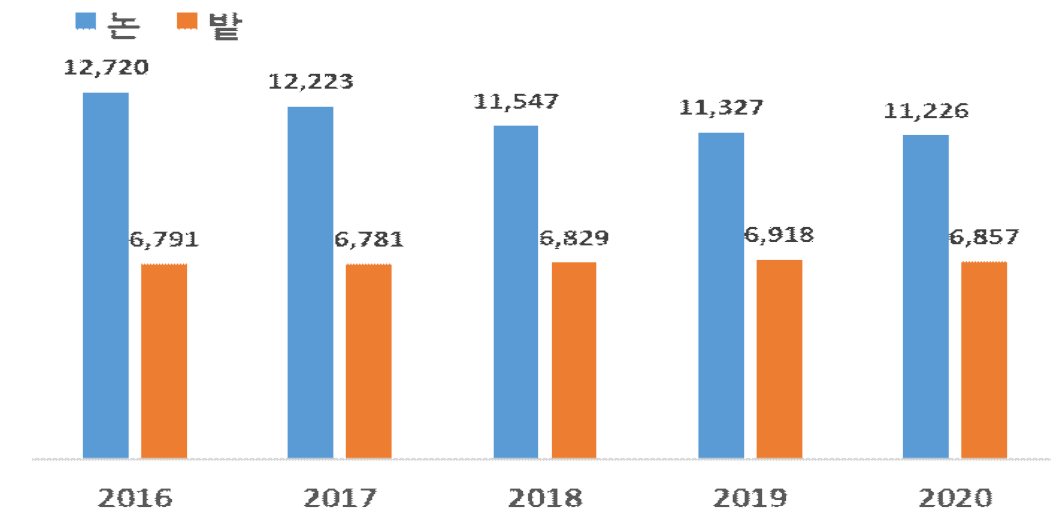
자료 : 농림축산식품부, 2019, 농업경영체 등록정보 조회서비스

## ■ 농업면적

- 논 면적은 지속적으로 감소하고 있으며, '20년 11,226ha로 '16년 대비 11.7% 감소함
- 그러나 밭 면적은 '19년 현재 6,857ha로 '16년 대비 1.0% 증가하여 소폭 증가하는 것으로 나타남

그림 24. 농업면적 현황('16~'20)

[단위 : ha]



자료 : 통계청

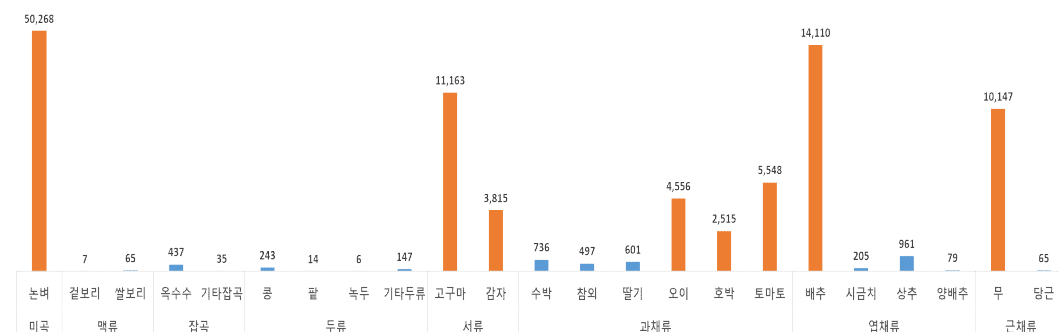
## (2) 농산물 생산현황

### ■ 생산현황

- 인천시 주요 농산물 생산품목은 생산량 기준으로 쌀, 배추, 고구마, 무, 토마토, 오이, 감자, 호박 순으로 나타남
- 2019년 인천시 관내에서 가장 많이 생산되는 농산물은 논벼로 50,268톤이 생산됨
- 고구마는 11,163톤이 생산되고 있으며, 채소류 중 배추가 14,110톤, 무가 10,147톤이 생산되는 것으로 조사됨

그림 25. 인천광역시 농산물 생산 현황('19)

(단위 : M/T)



자료 : 통계청



## ■ 식량작물

- 인천시의 식량작물 생산면적은 지속적으로 감소하고 있으며, 미곡 면적은 11,080ha에서 10,144ha로 약 8.4% 감소함
- `14년도에 57,414톤이었던 미곡 생산량도 `18년도에는 51,914톤으로 약 9.6% 감소함
- 잡곡은 `14년도에 247톤이 생산되었으나, `18년도에는 605톤까지 생산량이 증가함

표 23. 인천광역시 식량작물 생산 현황(`14~`18)

(단위 : ha, M/T)

년도	합계		미곡		맥류		잡곡		두류		서류	
	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량
2014	12,956	65,437	11,080	57,414	49	98	100	247	587	1,383	1,140	6,295
2015	12,180	57,525	10,524	52,639	21	31	97	306	536	434	1,002	4,115
2016	12,121	59,955	10,686	53,964	43	80	97	311	291	281	1,004	5,319
2017	11,793	56,514	10,419	51,009	25	32	91	398	285	383	973	4,692
2018	11,401	56,024	10,144	51,914	3	4	156	605	258	351	840	3,150

자료 : 인천광역시 통계자료

## ■ 원예작물

- `14년대비 `18년 인천광역시 채소류 생산면적을 분석한 결과, 과채류 생산 면적은 증가, 엽채류, 근채류 조미채소류의 생산면적은 감소하는 것으로 나타남
- 특히 과채류 중 오이와 호박의 생산면적 및 생산량이 증가하는 것으로 나타남
  - 오이 : 면적(38ha → 100ha), 생산량(1,926M/T → 4,470M/T)
  - 호박 : 면적(36ha → 84ha), 생산량(848M/T → 2,678M/T)
- 근채류 중 무의 생산면적은 일부 감소하였으나 생산량은 증가한 것으로 나타났다으며, 조미채소류 중 양파의 생산량 증가가 두드러짐
  - 무 : 면적(109ha → 105ha), 생산량(9,855M/T → 10,342M/T)
  - 양파 : 면적(33ha → 35ha), 생산량(1,344M/T → 1,954M/T)



표 24. 인천광역시 채소류 생산면적

(단위 : ha, M/T)

구분		생산면적					생산량				
		`14	`15	`16	`17	`18	`14	`15	`16	`17	`18
과채류	소계	205	264	207	248	283	8,070	13,036	9,506	11,364	11,817
	수박	9	10	19	17	5	324	312	667	577	186
	참외	1	11	9	12	10	24	266	214	289	200
	딸기	1	1	26	48	31	24	24	659	1,253	792
	오이	38	55	71	75	100	1,926	2,549	3,347	4,053	4,470
	호박	36	56	20	41	84	848	1,683	640	1,305	2,678
	토마토	120	131	62	55	54	4,924	8,202	3,979	3,887	3,491
엽채류	소계	332	386	162	219	182	24,681	29,118	13,357	17,587	16,269
	양배추	1	1	-	14	4	39	42	-	653	200
	시금치	46	56	24	31	17	1,107	1,333	478	507	289
	상추	89	117	15	13	30	2,533	2,967	302	256	700
	배추	196	212	123	161	131	21,002	24,776	12,577	16,171	15,080
근채류	소계	112	112	138	107	107	9,927	10,691	7,491	7,610	10,393
	무	109	109	138	103	105	9,855	10,650	7,491	7,506	10,342
	당근	3	3	-	4	2	72	41	-	104	51
채소류	소계	895	1017	631	650	681	7,990	9,389	6,584	8,311	8,621
	마늘	87	105	75	66	61	790	783	811	694	588
	양파	33	25	35	32	35	1,344	708	2,116	1,803	1,954
	파	186	276	128	239	221	4,430	6,364	2,771	5,109	4,980
	생강	-	1	-	1	1	-	14	-	16	20
	고추	589	610	393	311	363	1,426	1,520	885	689	1,079

자료 : 인천광역시 통계자료

- 과일류 재배면적은 증감을 반복하고 있음
- 과일류 중 포도 재배면적이 지속적으로 증가하고 있으며, 생산량도 2,252M/T에 이름
- 배의 재배면적은 감소하였으나 생산량은 `14년도 대비 증가함

표 25. 인천광역시 과일류 연도별 재배면적 및 생산량(`14~18)

(단위 : ha, M/T)

구분	합 계		사과		배		복숭아		포도		감		기 타	
	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량	면적	생산량
2014	598	3,222	23	0	179	924	23	107	80	1,328	30	132	263	953
2015	611	3,653	24	0	164	1,498	19	73	72	1,110	36	179	296	1,019
2016	574	4,765	8	81	157	1,784	12	116	110	1,751	9	73	278	347
2017	481	4,082	4	21	132	1,860	13	54	102	1,472	18	138	211	636
2018	624	4,813	16	50	121	1,529	19	58	130	2,252	16	77	323	823

자료 : 인천광역시 통계자료

표 26. 구군별 농산물 생산량

(단위 : M/T)

구군	합계	정곡	과채류	엽채류	조미채소류	근채류	과실류
중구	2,042.0	2,042.0	-	-	-	-	-
남동구	82.6	82.6	-	-	-	-	-
부평구	300.0	300.0	-	-	-	-	-
계양구	8,951.4	4,372.0	646.0	3,087.0	372.4	367.4	106.6
서구	4,929.8	2,234.1	313.8	1,959.0	261.0	-	161.9
강화군	72,133.0	63,642.0	3,250.0	1,350.0	2,140.0	1,200.0	551.0
합계	88,438.8	72,672.7	4,209.8	6,396.0	2,773.4	1,567.4	819.5

자료 : 인천광역시 각 구군 2020 기본 통계자료. 비고 : 용진군은 2020년 통계자료가 없어 제외

- 구·군별 농산물 생산량 조사 결과 대부분 정곡 생산이 주를 이루고 있으며, 강화군 생산량이 인천시 전체 생산량의 81.6%를 차지함
- 계양구의 엽채류 생산이 3,087ton으로 계양구 전체 농산물 생산의 34.5%, 인천시 전체 엽채류 생산량의 48.3% 차지함

## 축산물

- 관내에는 약 20,192마리의 한육우와 약 43,700마리의 돼지가 사육되고 있음
- 산란계는 약 330,750만 마리가 사육되고 있으며, 식용계란으로 20만개정도가 생산되고 있음

그림 26. 축산물 사육현황('19)

[단위 : 마리, 개]



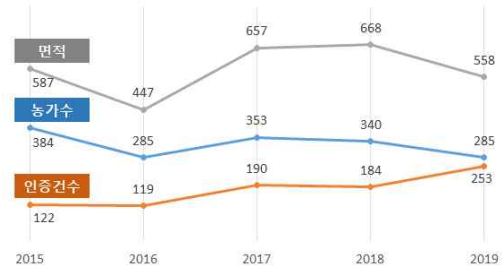
자료 : 축산물품질평가원, 2019, 가축동향조사



## ■ 친환경농산물

표 28. 친환경 농산물 생산현황('15~'19)

구분	농가수 (호)	인증 건수	면적 (ha)	출하량 (톤)
2015	384	122	587	3,195
2016	285	119	447	4,093
2017	353	190	657	5,102
2018	340	184	668	5,825
2019	285	253	558	4,722



자료 : 통계청, 2021

표 29. 친환경농산물 인증 현황(2019.12)

(단위 : ha)

구분	계		유기		무농약	
	농가수	면적	농가수	면적	농가수	면적
합계	285	558.05	42	63.65	243	494.4
미추홀구	1				1	
연수구	1				1	
남동구	14	6.55	9	5.77	5	0.78
부평구	3		1		2	
계양구	6	8.56	1	3.5	5	5.06
서구	2	0.5	1	0.38	1	0.12
강화군	254	540.91	29	53.85	225	487.06
옹진군	4	1.53	1	0.15	3	1.38

자료 : 인천광역시 내부자료

- 친환경농산물의 농가수, 인증건수, 면적 및 출하량이 증가와 감소를 반복하고 있는 것으로 나타남
- '19년 기준 인천광역시 친환경농산물 생산현황은 인증 253건, 농가 285호, 558ha, 4,722톤 출하량으로 나타남
- 인천 전체 농가수(11,321호)중 친환경 농가는 2.5%(285호)로 수준임
- 친환경농산물 출하량은 '18년도까지 증가하였으나, '19년도에는 18.9% 감소함
- 인천시 친환경인증 농가의 89.1%, 인증면적의 96.9%가 강화도에 위치하고 있음

표 30. 친환경농산물 품목별 인증계획('21)

(단위 : 호, m<sup>2</sup>, ton)

대표종목	농가수	재배면적	인증계획량
미곡류	13	11,857	4,993.3
벼	193	4,684,393	3,541.6
과실류	2	555	1,275.0
콩나물	2	1,072	1,155.0
엽경채류	2	366	1,134.6
상추	12	89,750	893.5
양파	1	21,490	79.1
감자	2	10,936	68.3
순무	3	29,484	54.4
찰흑벼	1	66,497	47.3
표고버섯	3	5,798	46.3
방울토마토	2	7,445	44.4
고구마	2	18,897	38.1
맥류	1	729	35.4
단호박	1	8,992	28.4
블루베리	3	17,173	26.6
포도	3	12,932	17.8
토마토	1	1,850	16.7
아로니아	1	16,286	15.0
고추	1	4,525	12.7
느타리버섯	1	680	10.0
약쑥	4	16,265	7.8
밤	1	48,549	6.7
도라지	3	4,092	4.7
배	1	6,500	4.6
서리태	1	3,650	3.4
목이버섯	1	660	3.0
아스파라거스	1	4,187	1.5
매실	1	5,301	1.4
다류	1	561	1.0
곰취나물	1	13,223	0.0
총합계	265	5,114,694	13,567.6

자료 : 인천광역시 내부자료

- 인천시 관내 친환경생산 계획 품목 중 가장 많은 품목은 미곡류로 약 5,000ton이 인증계획되어 있으며, 그리고 벼가 약 3,500ton 계획됨
- 친환경인증 계획 농가 265농가 중 약 193농가(72.8%)가 벼 생산을 계획하고 있음
- `21년도 기준 과실류, 콩나물, 엽경채류 등은 1,000ton이상 친환경생산을 계획하고 있음



표 31. GAP 인증 현황(2020.12)

(단위 : 호, m<sup>2</sup>)

구분	농가수	면적
합계	420	5,580,342
중구	2	7,719
미추홀구	5	-
연수구	5	-
남동구	10	131,725
부평구	2	-
계양구	9	98,548
서구	20	69,230
강화군	222	4,802,177
옹진군	145	470,943

자료 : 인천광역시 내부자료

- 인천시 관내 GAP인증 농가는 420호, 면적은 558만m<sup>2</sup>로 나타남
- GAP인증 농가 중 52.9%가 강화군에 소재하고 있으며, 34.5%가 옹진군에 위치함
- 강화군 GAP인증 면적은 전체 인증면적의 86%인 약 480만m<sup>2</sup>로 나타남

### (3) 생산조직화

#### ■ 산지유통조직

- 인천시 관내에는 5개의 산지유통조직이 있으며, 강화군에 강화농협, 강화남부농협, 서강화농협 3개의 조직이 있음
- 남동구에는 10개의 가장 많은 조직이 참여하고 있음
- 총 회원수는 361명이며, 강화농협의 선원 원예 작목반이 57명으로 가장 많은 회원을 보유하고 있음

표 32. 산지유통조직 및 농가조직화 현황

(단위 : 명)

시군	조직명	참여 조직명	품목명	총 회원수
합계				361
인천 남동구	남동구	하나로 배 작목반	배	15
		남동 배 작목반	배	8
		맑은샘유기농 작목반	쌈채류	8
		소래포도 작목반	포도	6
		관모산포도 작목반	포도	11
		남동 포도 작목반	포도	15

인천 강화군		남동 토마토 작목반	토마토	13
		남동 열무 작목반	열무, 열갈이	9
		싱그린작목반	오이, 토마토	11
		남동 화훼 작목반	국화	4
	강화농협	수박 작목반	수박	6
		선원 원예 작목반	원예	57
		강화 토마토 작목반	토마토	27
		석신오이 작목반	오이	12
	강화남부농협	배 공선 출하회	배	20
		수박 공선 출하회	수박	15
		고구마 공선회	고구마	8
		포도 공선회	포도	29
	서강화농협	강화 오이 작목반	오이	15
		토마토 작목반	토마토	23
		수박 작목반	수박	30
		포도 작목반	포도	19
인천 중구	중구	용유 포도 연구회	포도	-
		용유 배 연구회	배	-
		용유 밭 작물 연구회	고추 등	-
		무의 포도 연구회	포도	-
		영종복합 영농 연구회	고추 등	-

- 관내에는 28개의 연구회가 있으며, 총회원수는 1,649명으로 조사됨
- 연구회 중 쌀 작목 연구회가 329명으로 가장 많고, 그 다음으로 음식사랑연구회 177명, 한우 연구회가 121명으로 나타남

표 33. 연구회 및 회원수

연구회명	회원수
합계	1,649
쌀 작목 연합회	329
찰쌀보리연구회	70
속노랑고구마연구회	61
강화섬콩연구회	30
포도 연구회	79
배 연구회	52
장준감연구회	38
강화블루베리연구회	31
강화군 자두 연구회	15
인삼 연구회	76
약쑥 연구회	37
백도라지연구회	32



고사리 연구회	26
한우 연구회	121
낙농 연구회	39
양돈 연구회	28
양계 연구회	23
강화군 양봉 연구회	22
화훼 연구회	17
강화군 토마토 연구회	86
강화군 수박 연구회	47
강화군감비고차전원생활연구회	73
농업기계정비기술 연구회	25
농업기계 연구회	27
관광농업 연구회	44
음식사랑 연구회	177
강화원예복지 연구회	15
관상수 연구회	29

자료 : 인천광역시 원예산업 종합계획(2018~2022) 및 공공정보 공개포털 및 강화군농업기술 센터 홈페이지(2020)

#### (4) 품질인증제도 및 통합브랜드

##### ■ 품질인증제도

- 인천광역시는 2007년 부터 「인천광역시 농수특산물 품질인증제 시행에 관한 조례」를 제정하여 시행하고 있음
- 이 조례는 인천광역시 지역 안에서 생산되는 농수특산물에 대하여 인천광역시장이 품질을 인증함으로써 소비자에 대한 신뢰형성과 생산자의 품질 경쟁력 향상을 통한 생산과 소비의 건전한 여건 조성을 목적으로 함
- 농산물 5개 업체, 축산물 2개 업체, 수산물 10개 업체, 전통가공식품 5개 업체 등, 총 22개 업체 62개 품목이 인증됨



그림 28. 인천광역시 농수특산물 품질인증



인천광역시 브랜드 슬로건인 all ways INCHEON을 기본으로 둥근 원은 인간과 자연의 조화를 의미하고 청색 및 원안의 백색바탕은 깨끗하고 맑은 친환경 농수특산물의 이미지를 상징하며, 전체적인 형태는 “모든 길은 인천으로 통한다”라는 all ways INCHEON에서 우리 삶의 근간인 건강한 토지와 바다를 통하여 환경친화적 방법으로 생산된 우수 농수특산물임을 의미함

표 34. 농수특산물 인증 품목(2020.12)

(단위 : m<sup>2</sup>)

구분		농수산물류										전통가공식품류						
	합계	소계	1	2	3	4	5	6	7	8	소계	9	10	11	12	13	14	
			곡류	과실	채소	버섯	서류	임산	축산	수산		한과류	김치류	차류	장류	전통	기타	
합계	22	17	1	1	2	1			2	10	5	0	4	0	0	0	1	
중구	1	1								1								
동구																		
미추홀구	2	2								2								
연수구	1										1		1					
남동구	3	2			1					1	1		1					
부평구	1	1								1								
계양구	3	3				1			1	1								
서구	3	2		1	1						1		1					
강화군	5	4	1						1	2	1		1					
옹진군	3	2								2	1						1	

자료 : 인천광역시 내부자료

- 품질인증의 신청은 농산물우수관리 인증 또는 수산물 품질인증, 유기식품 인증, 무농약농수산물 인증, 전통식품 인증을 받은 경우 신청이 가능함
- 인증기준과 관련하여 「인천광역시 농수특산물 품질인증제 시행에 관한 조례 시행규칙」 제4조에서 품목의 최소기준을 아래와 같이 명시하고 있음
- 농산물의 경우 「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제5조에 따라 고시된 표준규격의 “상” 이상으로 하며, 과실류의 경우 당도 기준은 표준 규격의 “특”



으로, 표준 규격이 정하여지지 아니한 품목은 거래 관행상 “최상등급”으로 규정하고 있어 높은 수준의 품질을 요구하고 있음

표 35. 인천광역시 농수특산물 품질인증제 시행에 관한 조례의 품목 인증 기준

구 분		세 부 기 준
등급	농산물	「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제5조에 따라 국립농산물품질관리원장이 고시하는 표준규격의 “상”이상으로 한다. 다만, 과실류의 경우 당도의 기준은 표준규격의 “특”으로 사용하여야 하며, 표준규격이 정하여지지 아니한 품목은 거래 관행상 “최상등급”으로 할 수 있다.
	축산물 (국내산에 한정함)	「축산법 시행규칙」 제38조제4항에 따라 농림축산식품부장관이 고시하는 「축산물등급판정 세부기준」에 의하며 품목별 세부기준은 다음과 같다. ○ 소 고 기 : 육질등급 1등급 이상 ○ 돼지고기 : 도체등급 1등급 이상 ○ 닭 고 기 : 품질등급 1등급 이상 ○ 계 란 : 품질등급 1등급 이상 또는 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」에 따라 인증 받은 무항생제축산물 ○ 별 꿀 : 식품공전 상의 「식품의 기준 및 규격」에 적합할 것
	수산물	「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제29조의 품질인증의 기준에 적합한 수산물이어야 한다.
날개 개체의 크기 및 중량기준	농산물	「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제5조에 따라 국립농산물품질관리원장이 고시하는 표준규격의 “대(L)”이상으로 한다. 다만, 표준규격이 정하여지지 아니한 품목은 거래 관행상 “최상등급”으로 할 수 있다.
	계 란	「축산법 시행규칙」 제38조제4항에 따라 농림축산식품부장관이 고시하는 「축산물등급판정 세부기준」의 계란의 중량규격의 “대란”이상으로 한다.
전통(가공)식품		농수특산물은 「식품산업진흥법」 제22조에 따른 전통식품인증기준에 적합하여야 한다.
품 종 명		품종명을 사용하고자 할 때는 공인된 명칭으로 하되, 그 명칭이 명확하지 아니하거나 소비자의 식별에 지장이 없다고 인정되는 경우에는 해당 품목의 생태·형태·용도 등에 따라 관행적으로 사용되는 명칭으로 할 수 있다.

자료 : 자치법규정보시스템

※ 신선 농축수특산물은 관내생산, 그 가공품 주원료는 국내산에 한정한다.

### (5) 농업법인 현황

- 인천지역 농업법인은 총 317개로, 영농조합법인은 67개, 농업회사법인은 250개임
- `19년도 인천 농업법인의 총매출액은 6,107억원으로, 영농조합법인은 739억원, 농업회사법인은 5,367억 원으로 나타남
- 농업생산 매출액은 555억원으로 전체 매출액의 9.1% 차지하고 있으며, 농축산물 가공 및 유통 매출이 90.9%를 차지함
- 법인의 품목별 재배면적은 사료작물이 가장 많은 429ha(55.1%)로 나타났으며, 그 다음으로 논벼가 271ha(34.8%)를 차지함

표 36. 인천 농업법인 조사(2019)

(단위 : 명, 백만원)

구분	계	농업생산			농업생산 이외 사업					
		소계	작물재배업	축산업	소계	가공업	유통업	농업서비스업	농어촌관광휴양사업	기타
법인수	317	70	63	7	247	85	136	0	13	13
매출액 합계	610,678	55,546	40,128	15,418	555,132	208,793	340,886	356	3,930	1,167
영농조합법인	73,966	16,636	6,714	9,922	57,330	25,989	27,861	-	3,076	404
농업회사법인	536,712	38,911	33,414	5,496	497,801	182,804	313,024	356	854	764

표 37. 법인 품목별 재배면적(2019)

(단위 : ha)

구분	계	논벼	맥류	두류	잡곡	서류	채소작물	과수	특용작물	화훼	사료작물	종자종묘	버섯	기타
재배면적	779	271	-	-	4	13	20	6	26	6	429	0	3	-

## 1.2. 가공 부문

### ■ 식품제조·가공업체 현황

- 인천광역시 관내 식품제조·가공업체는 총 1,716개가 있는 것으로 조사됨
- 조미식품이 269개 업체로 가장 많은 것으로 나타났으며, 그 다음으로 음료류가 223개 업체, 수산가공식품류가 179개 업체가 있는 것으로 나타남

표 38. 인천광역시 관내 식품제조·가공업체 현황(2019)

(단위 : 개)

구 분	인 천
총 계	1,716
과자류, 빵류 또는 떡류	151
빙과류	7
코코아가공품류 또는 초콜릿류	17
당류	39
잼류	8
두부류 또는 묵류	27
식용유지류	44
면류	27
음료류	223
특수용도식품	3
장류	43
조미식품	269
절임류 또는 조림류	162
주류	15
농산가공식품류	148
식육가공품 및 포장육	49
알가공품류	1
유가공품	-
수산가공식품류	179
동물성가공식품류	8
벌꿀 및 화분가공품류	-
즉석식품류	123
기타식품류 1)	173

자료 : 식품의약품안전처 식품안전정책과

주 1) 효모식품, 기타 가공품 포함

※ 1개 업체에서 2개 이상의 품목군(예: 과자류, 당류)을 생산하는 경우, 각각의 품목군이 계상됨에 따라 식품제조·가공업소수와 상이함

■ 농촌융복합산업체(6차산업체)

- 인천광역시 농촌융복합산업체는 총 35개가 있으며, 두부, 쌀가공식품(떡, 식혜 등), 장류(간장, 고추장, 된장), 기름류(참기름, 들기름) 등 다양한 가공식품을 생산하고 있음

표 39. 인천광역시 농촌융복합산업(6차산업) 인증사업자 현황('20.12.31 기준)

연번	인증번호	구군	경영체명	주요생산품목
1	2015-04-001	강화군	농업회사법인강화도령화문석 주식회사	강화화문석, 왕골
2	2015-04-002	강화군	강화군산림조합	약쭈진액, 백도라지분말
3	2015-04-003	강화군	농업회사법인 (주) 콩세알	두부, 유부
4	2015-04-004	강화군	영농조합법인 영인팜	군고구마말랭이, 배아미
5	2015-04-005	강화군	정들콩	된장, 청국장, 고추장
6	2015-04-006	강화군	농업회사법인주식회사 나래식품농장	홍삼진액, 쭈진액
7	2015-04-007	서구	꽃피농원	딸기, 토마토, 고구마
8	2015-04-008	강화군	농업회사법인 주식회사 씨주아리	쭈, 쭈추출액, 쭈환
9	2019-04-013	강화군	산애들애	쭈엑기스, 쭈환, 쭈분말
10	2016-09-020	강화군	강화명품주식회사	순무전초, 오령초, 장청소식품
11	2017-04-001	강화군	강화초록식품주식회사	강옥고, 강옥환, 고구마
12	2017-04-002	강화군	농업회사법인 강화마니(주)	약쭈가공품
13	2018-04-001	강화군	농업회사법인 한국자연 주식회사	사자발쭈 진액, 쌀
14	2018-04-002	강화군	강화약쭈마당	쭈차, 쭈환, 세븐데이즈
15	2018-04-003	강화군	농업회사법인 (유)소원농장	계란
16	2018-04-004	옹진군	백령쭈영농조합법인베델식품	쭈진액, 쭈청, 칩청
17	2019-04-001	강화군	강화섬김치	포기김치, 깍두기, 순무김치
18	2019-04-002	강화군	농업회사법인 강화농가주식회사	떡국떡, 가래떡, 떡볶이떡
19	2019-04-003	강화군	영농조합법인 강화재순네식품	간장, 고추장, 된장
20	2019-04-004	강화군	농업회사법인 (주) 강화드림	유기농 쌀, 배아미, 죽
21	2019-04-005	강화군	영농조합법인강화사자발약쭈	약쭈 제품
22	2019-04-006	강화군	농업회사법인 주식회사 월순아지매	두채, 채소, 특산차(5개종)
23	2019-04-007	강화군	강화도가림팜 영농조합법인	쌀
24	2019-04-008	강화군	섬(Sum)버거	한우식육, 햄버거, 한돈식육
25	2019-04-009	강화군	편가명가 영농조합법인	통보리된장, 속노랑고구마고추장
26	2019-04-011	강화군	농업회사법인에버그린팜(주)	메추리알
27	2019-04-012	강화군	주식회사 햇넝	쭈가공품
28	2019-04-014	강화군	농업회사법인(주)팜테크	고구마빵
29	2019-04-015	강화군	옥림순무작목반	김치류
30	2020-04-001	강화군	농업회사법인 주식회사 교동들넝	친환경쌀, 강화섬쌀, 찹쌀
31	2020-04-002	강화군	주식회사 약석원농업회사법인	농산물(고사리, 쌀), 강화약쭈
32	2020-04-003	강화군	고려산 벌꿀	아카시아꿀, 밤꿀, 야생화꿀
33	2020-04-004	강화군	주식회사 빛고담고	쭈과자, 쭈 부추, 쭈 장아찌, 쭈 혼합장
34	2020-04-005	강화군	연미 농업회사법인 주식회사	홍삼액, 순무김치, 농산물(순무, 고구마)
35	2020-04-006	강화군	강화 농가의 부업 영농조합법인	식혜, 참기름, 들기름

자료 : 인천광역시 내부자료



- 관내 식품·제조업 관련 사회적 기업은 총 31개 기업이 있음
- 남동구에 가장 많은 9개의 식품·제조업을 하는 사회적 기업이 있으며, 그 다음으로 강화군에 7개의 기업이 있는 것으로 나타남
- 일부 사회적 기업의 경우 농촌융복합산업체와 중복되어 있음

표 40. 인천광역시 식품제조업 사회적기업 현황('21.03 기준)

연번	구군	기업명	서비스유형
1	강화군	(유)강화명과	강화도 특산물을 이용한 수제전병생산판매
2		농업회사법인 강화미 (주)	누룽지 제조 판매
3		농업회사법인 (주)싸주아리	쭈갠공품판매
4		농업회사법인 (주)알순이지매	콩나물, 새싹 판매
5		농업회사법인(주)콩세알	콩발효식품, 두부, 유부
6		농업회사법인 (주)손맛	김치, 반찬
7		농업회사법인(주)강화드림	친환경농산물 수매
8	계양구	(주)떡이랑찬이랑	떡 제조 및 판매, 유통
9		(주)도농살림	친환경 농수산물 유통
10		(주)행복드림공작소	호두과자 제조판매
11	남동구	(주)제이엘푸드	각종 소스, 즉석조리 제품 탕류제조 판매
12		자연만세(주)	건강식품 제조 판매
13		(주)대송	닭고기 원료육수입 및 2차 완제품 생산 판매
14		(주)수작떡공방	떡 제조, 판매, 교육
15		(주)매일생선	생선구이 간편식제조 판매
16		까레몽협동조합	제과제빵
17		(주)농업회사법인 풀내음밤나무숲	농·임산물 수확 및 숲체험, 천연비누 및 천연향수제조 판매
18		(주)마띠아	디저트빵제조
19		두손식품	식품 제조 판매
20	동구	(주)행복을 나누는 도시락	도시락, 출장부패
21		(주)한국발효문화원	천연 발효 식초 제조 판매, 원데이클래스운영
22	미추홀구	(주)한뜰	한복 제작 교육, 누룽지 제조 판매
23	부평구	강화초록식품(주)	유기농 식품, 강육고, 강육환
24		커피위드인 사회적협동조합	커피, 음료, 쿠키
25	서구	(주)오모가리에프앤비	가공식품(파우치) 국, 찌개, 탕 제조
26		(주)장애인장학사업장	건강즙, 화장지, 복사용지
27		(주)천상의커피	커피 가공 및 판매
28	연수구	협동조합 다운	공유부엌 및 점심뷔페 등
29		(주)엔젤푸드	저염반찬, 아이반찬, 도시락
30	옹진군	(주)섬나들이	농산물, 수산물 등
31	중구	(주)인천개항	카페, 관광기념품, 체험

자료 : 인천광역시 내부자료

- 마을기업은 총 14개로 옹진군에 5개, 강화군 3개, 중구 2개가 있음
- 인천광역시 마을기업은 순무, 버섯, 나물 등의 농산물과 장류, 두부, 쌀가공품 등 가공식품을 생산하고 있음

표 41. 인천광역시 마을기업 현황('21.03 기준)

연번	구군	법인명	법인가분	업종	주 생산품 또는 서비스명
1	강화군	강화택식품	주식회사	도소매	순무
2		강화마을협동조합	협동조합	도소매	장류
3		마니산친환경영농조합	영농조합	제조	쌀 가공품
4	계양구	다남동마을회영농조합법인	영농조합	제조	전통장류, 농산물
5	남동구	한국커피협동조합	협동조합	제조	커피, 쿠키
6	미추홀구	스마트도시농부협동조합	협동조합	농업	버섯
7	동구	(주)웰빙찬간마을	주식회사	제조	천연조미료, 부각
8	옹진군	영농조합법인 문갑도마을공동체	영농조합	도소매	병구나물
9		(주)으뜸실마을공동체	영농조합	도소매	산채나물
10		영어조합법인 우포마을기업	영어조합	제조	두부
11		영농조합법인 백령떡사랑마을	영농조합	제조	맞춤떡
12		영농조합법인 옹진해머금	영농조합	제조	절임배추
13	중구	(주)어머니손맛두레사업	주식회사	제조/도소매	전통장제조 및 도소매
14		커피홀릭협동조합	협동조합	제조/도소매	커피원두 생산 및 도소매

자료 : 인천광역시 내부자료

### 3.3. 유통 부문

#### (1) 유통 판매 현황

##### ■ 관내 농가 판매처

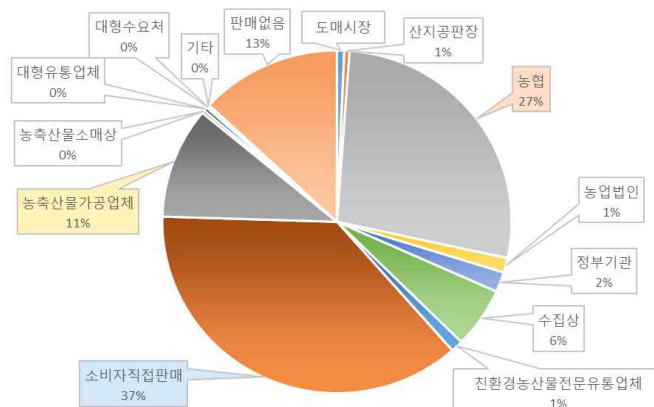
- 관내 농가들의 주 판매처는 소비자 직접판매가 가장 많은 것으로 나타남
- 생산농가의 27.3%는 농협에 생산 농산물을 판매하고 있으며, 10%는 가공업체에 판매를 하는 것으로 나타남

표 42. 2019년 판매처별 농가수

구분	농가수	비율
도매시장	77	0.7%
산지공판장	54	0.5%
농협	3,085	27.3%
농업법인	156	1.4%
정부기관	214	1.9%
수집상	646	5.7%
친환경농산물 전문유통업체	128	1.1%
소비자 직접판매	4,186	37.0%
농축산물 가공업체	1,188	10.5%
농축산물 소매상	32	0.3%
대형유통업체	39	0.3%
대형 수요처	18	0.2%
기타	19	0.2%
판매없음	1,480	13.1%
합계	11,322	100%

자료 : 통계청

그림 29. 2019년 판매처별 농가비율



자료 : 통계청



## ■ 도매시장 현황

- 인천시 관내 도매시장은 총 3개임
- 농산물을 거래하는 남촌농산물도매시장과, 삼산농산물도매시장이 있으며, 축산물을 취급하는 가좌축산물도매시장이 있음

표 43. 도매시장 명칭·위치 및 면적

명 칭	위 치	면 적
인천광역시 남촌 농산물도매시장	인천광역시 남동구 남촌동 177-1번지	대지 169,851㎡ 건물 136,155.57㎡
인천광역시 삼산 농산물도매시장	인천광역시 부평구 영성동로 46(삼산동)	대지 107,912㎡ 건물 59,155.25㎡
인천광역시 가좌 축산물도매시장	인천광역시 서구 가좌로 96번길 17(가좌동)	대지 8,758.1㎡ 건물 5,816.4㎡

표 44. 도매시장별 거래품목

도매시장명	거 래 품 목
인천광역시 남촌 삼산농산물도매시장	과실류·채소류·산나물류·목과류·버섯류·서류·인삼류 중 수삼 및 유지 작물류·두류·두채류·잡곡류 중 신선한 것과 두부·묵류·메주·고추가루· 해조류·절임류·무침류와 기타 시장이 지정하는 품목
인천광역시 가좌 축산물도매시장	우지육 및 돈지육과 그 부산물

### ○ 도매시장법인별 거래실적

- `19년도 인천시 도매시장 농산물 물량은 총 339,945톤이며, 거래금액은 약 5,061억원으로 나타남
- 남촌농산물도매시장에는 4개의 도매법인이 있으며, 가장 많은 농산물을 취급하는 도매법인은 인천농산물(주)로 일 176톤, 약 2억 6천만원 정도의 거래를 하고 있음
- 삼산농산물 도매시장의 경우 3개의 도매법인이 있으며, 거래물량 및 거래금액이 비슷한 수준을 보임

표 45. 도매시장법인별 거래실적('19년)

구분	법인명	'19 거래실적		연간 거래 일수	일평균	
		물량 (톤)	금액 (백만원)		거래 물량 (톤)	거래금액 (백만원)
남촌 도매 시장	계	162,808	250,657	305	534	822
	인천농산물(주)	53,808	78,515	305	176	257
	(주)대인농산	40,298	60,380	305	132	198
	덕풍청과(주)	32,008	55,524	305	105	182
	인천원예농협남촌(공)	36,694	56,238	305	120	184
삼산 도매 시장	계	177,137	255,423	305	581	837
	(주)경인농산	57,756	80,956	305	189	265
	(주)부평농산	62,968	87,910	305	206	288
	인천원예농협삼산(공)	56,413	86,557	305	185	284

자료 : 농림축산식품부, 2020, 2019농수산물도매시장 통계연보

#### ○ 친환경농산물 상장거래실적

- '19년도 인천시 관내 도매시장을 통해 친환경농산물의 경우 5,160톤이 거래되었고, 거래금액은 약 119억 원임
- 친환경농산물 상장거래 물량은 '18년도에 비해 약 16.1% 감소하였으며, 거래금액은 9.9% 감소한 것으로 나타남
- 삼산농산물도매시장의 거래물량 및 거래금액 감소율이 남촌농산물도매시장에 비해 더 높은 것으로 나타남

표 46. 친환경농산물 상장거래실적('18~'19년)

(단위 : 톤, 백만원)

구분	'18		'19		증감률(%)	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액
계	6,147	12,180	5,160	11,869	△16.1%	△9.9%
남촌	3,367	7,052	2,968	6,639	△11.8%	△5.9%
삼산	2,780	6,128	2,192	5,230	△21.2%	△14.7%

자료 : 농림축산식품부, 2020, 2019농수산물도매시장 통계연보

○ 남촌 농산물도매시장 주요 품목 관내외 출하 현황

- 남촌 농산물도매시장의 품목별 관내 출하비율을 조사한 결과 파는 거래물량의 20.0%가 관내에서 출하되고 있어 관내 농산물 중 가장 많이 거래되고 있는 품목임
- 그 다음으로 버섯, 토마토 순으로 관내 출하 비중이 높음

표 47. 남촌 농산물 도매시장 주요 품목 관내외 출하 현황

품목	총 거래금액 (백만원)	총 거래량 (톤)	관내 (%)	관외 (%)	산지농협 (계통출하)		개인출하 (농민직접)		산지유통인 (수집상)		영농조합 (영농법인)		수입 업자 (%)	기타 (%)
					관내	관외	관내	관외	관내	관외	관내	관외		
무	8,772.0	15,848.9	1.6	98.4	0.5	45.3	1.0	37.2	0.0	0.1	0.1	15.7	0.0	0.1
배추	10,719.0	14,692.0	0.6	99.4	0.2	24.1	0.3	47.6	0.1	0.5	0.1	27.2	0.0	0.0
양배추	4,001.0	5,345.4	0.1	99.9	0.0	39.5	0.0	33.4	0.0	0.4	0.1	11.8	14.8	0.0
상추	4,814.0	1,762.7	4.3	95.7	2.0	70.2	2.0	22.1	0.3	1.1	0.0	2.3	0.0	0.0
<b>파</b>	<b>12,003.0</b>	<b>6,607.2</b>	<b>20.0</b>	<b>80.0</b>	<b>5.6</b>	<b>17.8</b>	<b>3.1</b>	<b>53.4</b>	<b>10.1</b>	<b>0.6</b>	<b>1.1</b>	<b>8.2</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>
마늘	9,915.0	3,094.6	7.3	92.7	0.3	29.7	6.4	36.5	0.6	3.9	0.0	16.0	0.9	5.7
풋고추	9,815.0	2,751.6	1.4	98.6	0.4	55.1	0.3	30.3	0.2	0.0	0.5	13.1	0.0	0.0
건고추	3,246.0	185.8	0.8	99.2	0.0	4.0	0.8	53.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	42.1
양파	15,173.0	16,682.8	1.6	98.4	0.4	31.4	1.0	26.8	0.0	0.4	0.2	35.2	4.5	0.0
수박	9,272.0	7,864.9	1.4	98.6	1.2	34.7	0.2	35.5	0.0	7.6	0.0	20.8	0.0	0.0
참외	8,028.0	3,327.1	0.1	100.0	0.0	97.3	0.1	1.5	0.0	0.0	0.0	0.9	0.3	0.0
오이	10,032.0	6,633.6	4.9	95.1	4.0	84.7	0.7	10.1	0.2	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0
<b>토마토</b>	<b>6,890.0</b>	<b>2,645.6</b>	<b>10.0</b>	<b>90.0</b>	<b>3.0</b>	<b>42.4</b>	<b>7.0</b>	<b>32.0</b>	<b>0.0</b>	<b>1.9</b>	<b>0.0</b>	<b>13.7</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>
딸기	13,060.0	1825.6	1.0	99.0	0.2	52.2	0.8	33.0	0.0	0.2	0.0	13.6	0.0	0.0
호박	6,206.0	3,866.5	2.0	97.9	0.0	58.8	1.7	27.3	0.3	0.0	0.0	3.2	8.5	0.1
감자	5,186.0	5,249.9	2.1	97.9	1.4	52.6	0.6	29.1	0.0	0.0	0.1	16.1	0.0	0.0
고구마	6,227.0	3,323.3	1.0	99.0	0.6	52.4	0.3	42.9	0.0	0.0	0.0	3.7	0.0	0.0
당근	2,719.0	2,331.9	0.2	99.8	0.0	20.5	0.2	37.8	0.0	0.6	0.0	19.4	20.3	1.2
<b>버섯</b>	<b>7,052.0</b>	<b>2,908.8</b>	<b>19.5</b>	<b>80.5</b>	<b>14.1</b>	<b>34.9</b>	<b>4.5</b>	<b>32.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.9</b>	<b>13.2</b>	<b>0.4</b>	<b>0.0</b>
사과	17,175.0	6,641.2	0.0	100.0	0.0	39.9	0.0	36.2	0.0	1.0	0.0	22.8	0.0	0.0
감귤	11,500.0	7,209.3	0.0	100.0	0.0	33.8	0.0	31.8	0.0	0.0	0.0	34.4	0.0	0.0
배	8,097.0	3,146.5	5.1	94.9	0.6	65.0	4.4	26.5	0.0	0.2	0.0	3.3	0.0	0.0
포도	15,050.0	2,958.6	0.1	99.8	0.0	50.4	0.1	17.8	0.0	1.8	0.0	1.4	28.4	0.0
감	5,434.0	2,738.9	0.0	99.9	0.0	74.5	0.0	15.9	0.0	5.3	0.0	4.3	0.0	0.0
복숭아	8,796.0	3,310.5	0.1	99.9	0.0	91.4	0.1	6.4	0.0	0.1	0.0	2.0	0.0	0.0
바나나	6,679.0	4,073.3	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	19.3	0.0	0.0	0.0	1.4	79.2	0.0
오렌지	3,811.0	1,734.8	0.0	100.0	0.0	0.1	0.0	5.5	0.0	0.0	0.0	0.2	94.2	0.0
파인애플	886.0	521.3	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	1.8	0.0	0.0	0.0	0.1	98.1	0.0
자두	2,714.0	883.3	0.2	99.8	0.0	58.7	0.2	31.3	0.0	0.0	0.0	9.9	0.0	0.0
양다래	2,310.0	430.9	0.0	100.0	0.0	11.4	0.0	4.2	0.0	0.0	0.0	9.6	74.8	0.0



## ○ 삼산 농산물도매시장 주요품목 관내외 출하 현황

- 삼산 농산물도매시장의 품목별 관내 출하비율을 조사한 결과 거래물량이 적은 견고추를 제외하고 파가 24.4%가 관내에서 가장 많이 출하되고 있는 품목으로 나타남
- 그 다음으로 상추, 포도, 오이 순으로 관내 출하비중이 높음

표 48. 삼산 농산물 도매시장 주요 품목 관내외 출하 현황

품목	총 거래금액	총 거래량	관내	관외	산지농협 (계통출하)		개인출하 (농민직접)		산지유통인 (수집상)		영농조합 (영농법인)		수입 업자	기타
					관내	관외	관내	관외	관내	관외	관내	관외		
	(백만원)	(톤)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
무	9,300.4	18,153.3	2.1	97.9	1.0	41.6	0.9	34.1	0.0	1.0	0.2	21.1	0.0	0.0
배추	12,718.1	17,165.0	1.5	98.5	0.8	29.5	0.4	34.3	0.1	2.9	0.3	31.8	0.0	0.0
양배추	4,503.3	5,311.8	1.0	99.0	0.0	63.7	0.4	10.3	0.0	0.1	0.5	8.7	8.6	7.7
상추	<b>5,616.8</b>	<b>1,978.2</b>	<b>14.8</b>	<b>85.2</b>	<b>8.0</b>	<b>60.5</b>	<b>5.1</b>	<b>22.8</b>	<b>0.4</b>	<b>0.2</b>	<b>1.4</b>	<b>1.6</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>
파	<b>15,956.8</b>	<b>8,643.9</b>	<b>24.4</b>	<b>75.6</b>	<b>12.4</b>	<b>24.0</b>	<b>11.8</b>	<b>49.2</b>	<b>0.0</b>	<b>0.6</b>	<b>0.2</b>	<b>1.8</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>
마늘	9,608.9	3,356.6	0.7	99.3	0.0	27.9	0.7	40.6	0.1	4.8	0.0	14.9	1.4	9.7
풋고추	7,906.0	2,187.5	5.2	94.8	1.7	78.8	3.4	5.2	0.2	0.0	0.0	10.8	0.0	0.0
견고추	<b>63.4</b>	<b>7.8</b>	<b>21.0</b>	<b>79.7</b>	<b>0.0</b>	<b>7.9</b>	<b>16.3</b>	<b>0.3</b>	<b>4.8</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>53.0</b>	<b>18.5</b>
양파	16,226.2	17,762.6	1.5	98.5	0.0	25.9	1.1	36.4	0.0	0.2	0.5	32.2	2.0	1.8
수박	6,140.3	5,054.0	2.0	98.0	0.5	42.7	1.5	41.3	0.0	10.4	0.0	3.6	0.0	0.0
참외	5,934.4	2,535.9	0.0	100.0	0.0	93.1	0.0	6.6	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0
오이	<b>9,061.1</b>	<b>5,409.8</b>	<b>10.2</b>	<b>89.8</b>	<b>6.9</b>	<b>70.0</b>	<b>3.2</b>	<b>13.3</b>	<b>0.2</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>	<b>6.4</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>
토마토	6,461.1	2,385.8	7.2	92.8	1.1	48.5	5.0	27.8	0.1	3.5	1.0	12.9	0.2	0.0
딸기	9,752.5	1,419.4	3.2	96.8	2.1	67.3	1.1	27.6	0.0	0.0	0.0	1.9	0.0	0.0
호박	6,571.1	4,082.9	9.6	90.4	3.9	59.2	5.4	19.5	0.3	0.1	0.0	2.4	9.2	0.0
감자	5,109.7	5,245.0	6.5	93.5	0.3	53.1	5.1	25.5	0.0	0.9	1.1	13.9	0.0	0.0
고구마	5,731.8	2,894.8	7.6	92.4	1.0	26.3	6.6	52.1	0.0	0.1	0.0	13.9	0.0	0.0
당근	2,916.1	2,608.0	1.0	99.0	0.2	26.0	0.4	25.6	0.0	0.0	0.5	5.6	41.8	0.1
버섯	8,633.7	3,228.7	1.3	98.7	0.9	44.2	0.2	44.3	0.1	0.0	0.0	7.5	2.7	0.0
사과	14,280.8	5,305.7	0.3	99.7	0.0	50.5	0.0	36.5	0.0	0.6	0.0	12.4	0.0	0.0
감귤	7,803.8	5,001.6	0.0	100.0	0.0	29.2	0.0	32.4	0.0	0.0	0.0	38.3	0.1	0.0
배	6,959.4	2,649.2	5.7	94.3	2.8	60.1	2.9	24.8	0.0	0.1	0.0	9.3	0.0	0.0
포도	<b>10,526.5</b>	<b>2,275.2</b>	<b>13.0</b>	<b>87.1</b>	<b>11.8</b>	<b>37.6</b>	<b>1.2</b>	<b>11.2</b>	<b>0.0</b>	<b>1.0</b>	<b>0.0</b>	<b>11.2</b>	<b>26.0</b>	<b>0.1</b>
감	3,715.2	2,013.2	4.3	95.8	3.8	61.3	0.4	13.4	0.0	0.3	0.0	20.7	0.0	0.0
복숭아	5,968.2	2,331.8	0.3	99.7	0.3	87.7	0.0	7.2	0.0	0.3	0.0	4.6	0.0	0.0
바나나	5,097.3	3,042.4	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0
오렌지	3,439.3	1,513.4	0.0	100.0	0.0	0.4	0.0	4.7	0.0	0.0	0.0	2.4	92.4	0.1
파인애플	717.8	435.7	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0
자두	1,783.9	577.8	0.0	100.0	0.0	55.2	0.0	29.6	0.0	0.2	0.0	14.9	0.0	0.0
양다래	1,587.9	307.7	0.0	100.0	0.0	4.0	0.0	7.5	0.0	0.1	0.0	6.4	81.6	0.4

## ■ 인천 직매장 현황

### ○ 인천시 직매장 운영 현황

- 인천의 직매장은 총 5개소로 이 중 국비 지원 직매장은 계양농협, 평가평가영농조합법인, 강화남부농협, 강화농협 등 4개소, 국비 지원이 없는 직매장은 검단농협 1개소가 있음.
- '20년 기준 가장 매출이 높은 직매장은 계양농협으로 약 22억원의 매출이 발생함
- 매출액은 직매장별로 지리적 위치, 상품 구색 구비 등에 따라 매출 차이가 발생하는 것으로 판단되며 신규 직매장 설치시 위치, 다양한 상품 구비 등을 고려하여야 함

표 49. 인천 직매장 현황

(단위 : 명, 백만원)

운영주체	개장일	2020년 기준			매출액						
		출하농가	운영인력	일방문객	'14	'15	'16	'17	'18	'19	'20
계양농협	14.09.16	58	3	440	662	1,998	2,369	2,161	2,271	1,919	2,164
평가평가영농조합법인	16.04.27	110	3	55	-	-	272	588	530	537	595
강화남부농협	16.05.27	123	2	95	-	-	325	533	886	733	706
강화농협	20.11.30	70	2	560	-	-	-	-	-	-	119
검단농협	19.08.31	283	미확인	550	-	-	-	-	-	-	1,630

자료 : 인천시 내부자료

※ 남동구에 위치한 숲애들애SJ로컬푸드 직매장은 인천산림조합에서 별도 운영하는 임산물 직매장임

## (2) 인천 직매장 조사

### ■ 인천 직매장 현장조사 및 담당자 면담 결과

#### ○ 직매장별 수수료

- 직매장별로 수수료 체계는 상이하며, 농산물의 경우 10~15%, 가공품목은 15~30%임

#### ○ 정산 주기

- 정산 주기의 경우 직매장별로 차이가 있으며, 농민은 주 1회를 선호하며 포장재 지원 및 잔류농약검사비 지원, 교육 지원 등의 필요 의견을 제시함



○ 출하방식

- 출하방식은 모두 개별적 출하 및 수거로 이루어지며 각 매장별로 재고처리 방안 수립 필요

표 50. 인천 직매장 현장조사 및 담당자 면담

	계양농협 로컬푸드직매장	검단농협 로컬푸드직매장	강화농협 로컬푸드 직매장	강화남부농협 로컬푸드 직매장	마니생 로컬푸드직매장
운영체	계양농협	검단농협	강화농협	강화남부농협	평가평가
주품목	다양함	모든 품목 (축산 수산 제외)	농산물, 농산물 가공품	농산물, 농산물 가공품, 계란	농산물, 농산물 가공품
수수료	농산물 12% 축산물 9%	대부분 10% 가공품 15-30%	일반농산물 12% 농산물가공 17% 일반가공품 25%	농산물 12% 가공품 17%	농산물 15% 농산가공품 25%
정산 주기	주 1회		주 1회	농가 주 1회 가공회사 월 1회	월 1회
출하자 수(명)	63	283(조합원 120)	130	130(회사포함)	70농가 40개 업체
출하자 구성	조합원	검단 인접 생산자 (서구, 계양구, 김포, 강화)	대부분 조합원	직매장 인접 생산자 (50km 이내)	동영상 교육 이수 농약검사통과
교육 현황	'19년 5회 '20년 3회	연 1회		연 1회	연 1회
지원현황	-	연 30~50 농가 잔류농약 검사 비용 (농협 + 서구청 50%) 조합원 대상 포장지 제공 (서구청)	포장재 비용 90%, 월 2회 안전성 검사	연 1회 환원 사업	포장재 비용 일부 군 지원
출하방식	개별적 출하 및 수거	개별적 출하 및 수거 미수거 생산물 → 푸드뱅크 기부	개별적 출하 및 수거	개별적 출하 및 수거 미수거 생산물 폐기	유통기한 임박 상품 → 식당 식재료 이용
에로사항	로컬푸드 교육 자원 포장재지원 안전성검사비 지원	가격 결정	재고처리	이벤트성 행사의 부재 → 매출 감소 예상	운영자금 필요

## 3.4. 소비 부문

### (1) 공공급식 제도

#### ■ 취약계층 식품지원제도 현황

##### ○ 국내(영양)취약계층 식품지원제도

- 국내에서 (영양)취약계층에 대해 식품지원은 보건복지부, 농림축산식품부, 교육부, 지방자치단체 등에서 실시하며 주요 대상은 저소득계층, 아동, 노인 등임
- 주로 직접적인 금액의 지급, 물품지원(기부식품), 바우처 지급, 단체급식 지원 등의 형태로 이루어짐

표 51. 국내(영양)취약계층 식품지원제도 현황

제도	주관부처	법적 근거	대상계층	지원방식
국민기초생활 보장제도 (생계급여)	복지부	국민기초생활 보장법	<ul style="list-style-type: none"> <li>소득 : 기준 중위소득 30%</li> <li>부양의무자가 없거나, 부양의무자가 있어도 부양능력이 없거나 부양을 받을 수 없는 경우</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>생계급여 선정기준에서 가구의 소득인정액을 차감한 금액 지급</li> </ul>
긴급복지지원 (생계지원)	복지부	긴급복지 지원법	<ul style="list-style-type: none"> <li>긴급한 위기상황에 처한 저소득층</li> <li>소득 : 기준 중위소득 75%</li> <li>재산기준 충족</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품비, 의복비 등 생계유지에 필요한 비용 지원</li> <li>현금 지원이 원칙</li> </ul>
기부식품 등 제공	복지부	식품 등 기부활성화에 관한 법률	<ul style="list-style-type: none"> <li>긴급지원대상자, 차상위계층 등 기부식품 제공이 필요한 형편이 어려운 자</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>대상자가 직접 매장(푸드마켓)에 방문하여 필요한 기부식품 등을 선택하거나 푸드뱅크에서 대상자에게 직접 기부식품 등을 제공</li> </ul>
복지용 쌀 공급 (정부양곡 할인지원)	농식품부 복지부	양곡관리법	<ul style="list-style-type: none"> <li>기초생활수급자 및 차상위계층 대상자</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>정부양곡 구입 시 생계·의료급여 수급자 90%, 주거·교육급여 수급자 및 차상위계층 50% 할인</li> <li>생계급여 수급자는 매월 지급되는 현금 급여에서 양곡대금 공제</li> <li>사회적협동조합 택배 배달</li> </ul>
우유무상급식 지원 (학교우유 급식)	농식품부	낙농진흥법, 축산법, 국민기초생활 보장법, 한부모가족지원법, 장애인 등에 대한 특수교육법	<ul style="list-style-type: none"> <li>기초생활수급자 가구의 학생</li> <li>차상위계층 가구의 학생</li> <li>한부모가족 지원대상자</li> <li>특수교육대상자</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>무상으로 우유 급식</li> <li>지원단가: 430원/200ml(축발기금 60%, 지방비 40%)</li> <li>급식일: 250일 내외(학기 중 등교일, 방학 중 방학 전일)</li> </ul>



제도	주관부처	법적 근거	대상계층	지원방식
저소득층 조제분유 지원	복지부	저출산·고령 사회 기본법	<ul style="list-style-type: none"> <li>만 2세 미만 영아를 둔 가구 중 산모의 질병, 사망으로 모유수유 불가능 경우 또는 아동복지기관·공동생활가정·가정위탁 아동, 한부모 가정인 경우</li> <li>소득: 기준 중위소득 40%</li> <li>영양플러스 사업 등 유사 사업의 조제분유 지원과 중복 불가</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>바우처(국민행복카드) 지급</li> <li>정부지원금으로 결제가능한 유통점에서 취급하는 조제분유를 구매</li> </ul>
아동급식지원	지자체 교육부 복지부	아동복지법	<ul style="list-style-type: none"> <li>18세 미만의 취학 및 미취학아동</li> <li>소년소녀가정 아동, 한부모가족 아동, 장애인 보호자 아동, 긴급복지 지원대상 아동, 보호자 부재 아동, 긴급 보호 필요 아동, 맞벌이 가구 아동, 위원회 지원 아동</li> <li>지역아동센터, 사회복지관 등 이용 아동</li> <li>소득: 장애인 보호자 가구 및 맞벌이 가구의 경우, 기준 중위소득 52% 이하</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>일반음식점 이용(급식카드 사용)</li> <li>단체급식</li> <li>도시락 배달</li> <li>편의점 급식</li> <li>부식 배달</li> </ul>
노인급식지원	지자체 복지부	노인복지법	<ul style="list-style-type: none"> <li>경로식당 : 60세 이상 저소득 혹은 결식우려 노인</li> <li>식사 및 밑반찬 배달 : 도시근로자 월평균소득미만 가구의 60세 이상 거동 불편한 노인</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>경로식당 단체급식</li> <li>재가노인 식사 배달</li> <li>60세 이상 기초생활수급 노인 및 차상위계층 노인(독거노인 포함) 무료 제공, 일정한 능력을 갖춘 노인의 경우 실비수준의 급식비 징수 가능</li> </ul>

출처 : 한국농촌경제연구원, 2017, 정부의 취약계층 농식품 지원체계 개선방안

## ○ 대상별 식품지원제도

- 임산부/영유아 대상 식품지원제도는 영양플러스사업이 있으며, 만 6세 미만의 영유아, 임산부, 출산·수유부를 대상으로 영양교육 및 상담, 보충식품패키지 지원, 영양상태 평가 등을 지원
- 아동 및 청소년 대상 사업으로는 저소득층/학교기반 건강과일바구니사업이 있으며, 지역아동센터의 아동 및 청소년, 기초생활보장 대상 아동 및 청소년을 대상으로 영양교육, 신선한 제철 과일 및 채소 등을 지원
- 노인대상 사업으로는 실버건강식생활사업으로 65세 이상의 독거노인 등의 취약계층 노인을 대상으로 식생활관리서비스, 과일·유제품 등의 간식도시락, 경로당 및 노인회관 공동부엌, 공동시설 식재료 등을 지원



표 52. 국내(영양)취약계층 대상별 식품지원제도 현황

사업영역	제도	법적 근거	대상계층	지원방식
임산부/ 영유아	영양플러스사업	「국민건강증진법」 「국민영양관리법」 「지역보건법」	<ul style="list-style-type: none"> <li>영유아(만 6세 미만), 임신부, 출산·수유부(유산 혹은 사산한 여성도 출산부의 범주에 포함)</li> <li>영양위험요인 빈혈 저체중, 성장부진 영양섭취상태 중 한 가지 이상의 영양 위험요인 보유자(임산부의 경우, 소득 수준이 해당될 경우 영양위험요인 판정절차 없이 대상으로 선정 가능)</li> <li>소득: 기준 중위소득 80% 미만</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>영양교육 및 상담 실시</li> <li>보충식품패키지 가정배달 또는 보건소, 식품공급업체 등에서 대상자 수령</li> <li>영양상태평가 실시</li> </ul>
아동/ 청소년	저소득층 어린이·청소년 대상 건강과일바구니사 업	「국민건강증진법」 「국민영양관리법」 「지역보건법」	<ul style="list-style-type: none"> <li>지역아동센터, 초·중·고등학교 어린이</li> <li>지역아동센터 청소년</li> <li>기초생활보장 대상자 어린이·청소년의 비율이 상대적으로 높은 지역아동센터를 우선 선정</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>영양교육 실시</li> <li>신선한 제철 과일 및 채소를 간식으로 제공</li> </ul>
	학교기반 건강과일바구니사 업	「국민건강증진법」 「국민영양관리법」 「지역보건법」	<ul style="list-style-type: none"> <li>초·중·고등학교 학생</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>영양교육 실시</li> <li>가당주스, 음료, 유색우유 등 가공식품을 대신하여 제철 과일 및 채소를 활용한 급식 실시</li> </ul>
노인	실버건강식생활사 업	「국민건강증진법」	<ul style="list-style-type: none"> <li>65세 이상의 독거노인 등 취약계층 어르신</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식생활관리서비스(공동부엌 실습교육·가정방문을 통한 맞춤형 영양교육) 및 과일·유제품 등의 간식도시락 제공</li> <li>공동부엌이 가능한 취사시설을 갖춘 경로당, 노인복지회관 또는 공공시설에 식재료 제공</li> </ul>

출처 : 한국농촌경제연구원, 2017, 정부의 취약계층 농식품 지원체계 개선방안

#### ○ 지방자치단체 공공급식 운영 지원체계 및 조례 현황

- 지방자치단체별 공공급식 운영은 각 지방자치단체의 공공급식조례를 근거로 실시
- 서울과 충남은 관리중심으로 편성되어 있고, 전주, 옥천, 완주, 부여, 군산, 화성 등은 관리·물류통합 기능으로 편성됨

표 53. 지방자치단체의 공공급식 운영 지원체계 및 조례 현황

지역	기능 분류		직영/위탁		지역여건	추진단계	식재료규정	법률근거
	관리	물류	관리	물류				
서울	관리중심		직영	위탁	도농상생	시범운영	국내산 친환경 식재료, 방사능 오염 금지, GMO-free, 화학합성첨가물 사용 금지, 한우 2등급 이상, 육우 3등급 이상, 돼지고기 2등급 이상	공공급식조례
세종	-		-	-	도농상생	공공급식지원센터 준공계획(2019.7)	우수농산물관리제도 (GAP), 국내산·지역산 농산물	공공급식조례
전주	관리·물류통합		직영	직영	도농복합	전주푸드 공공급식지원센터 운영	GMO-free·무첨가제 지역가공식품, HACCP, 국내산·지역산 농산물	전주푸드지원 센터조례
옥천	관리·물류통합		직영	위탁	농촌지역	공공급식으로 확장 계획, 거점 가공센터 건설 중	국내산·지역산 친환경 농산물	학교급식조례
완주	관리·물류통합		직영	직영	농촌지역	공공학교급식지원센터 운영, 식품가공센터 설립 계획	친환경 농산물·축산물·가공 식품, 국내산·지역산 농산물	공공급식조례
부여	관리·물류통합		직영	위탁	농촌지역	굿뜨레로컬푸드 종합유통센터 2017년 5월 준공	친환경농산물, 지역산 농산물	공공급식조례
군산	관리·물류통합			위탁	도농복합	지역아동센터 식재료 공급 중	친환경농산물	로컬푸드조례
화성	관리·물류통합		직영	직영	도농복합	공공물류조달시스템 구축	친환경농산물, 지역산 농산물	로컬푸드조례
충남	관리중심		-	-	-	2017년 학교급식지원시스템 모든 시·군 확대 계획	친환경농산물, 지역산 농산물	학교급식조례

출처 : 한국농촌경제연구원, 2017, 정부의 취약계층 농식품 지원체계 개선방안

#### ○ 서울시 취약계층 먹거리 보장 관련 정책

- 서울시는 취약계층에 대한 먹거리 보장 정책을 추진하고 있으며, 주요 대상은 아동, 저소득층 학생 및 노인, 임산부 및 영유아 등임
- 주로 대상에 대해 양곡비 및 부식(김장비) 등의 지원, 식사 지원, 영양관리서비스 제공 등이 실시됨

표 54. 서울시 취약계층 먹거리 보장 관련 정책

사업명	주요내용	담당부서
아동급식지원	저소득층 결식우려 아동 대상 학기 중 조·석식, 방학 중 조·중·석식 지원	가족담당관
저소득층 학교급식 지원	저소득층 자녀 학교급식비 지원을 통한 성장기 학생들의 건전한 심신발달 도모 및 가정경제 부담경감으로 교육복지 실현	친환경 급식과
저소득 어르신 급식 제공	결식우려 대상 경로식당 지원, 저소득어르신 식사밀반찬 배달, 안전먹거리 제공 및 영양관리	인생이모작 지원과
경로당 활성화 및 지원강화 (양곡비 지원)	경로당 양곡비 지원	어르신복지과
어르신생활시설 운영 (춘계부식비 및 김장비)	양로·요양시설 부식·김장비 지원	
임산부 및 영유아 영양플러스	중위소득 80%미만 영양위험군 대상 검사 및 정기영양관리, 상담 및 영양교육, 가정방문 식생활관리, 식품패키지(6종) 공급	식품정책과
학교우유급식지원	저소득층 초·중·고생 및 특수학급 학생 (기초생활수급자, 한부모가정, 차상위계층의 자녀 등) 우유급식지원	
취약계층 어르신 맞춤형 영양관리서비스 강화	취약계층 어르신 영양관리 사업모형 적용 및 평가, 영양·의학적 고위험군 대상자 맞춤형 영양서비스 제공, 보충영양식품 공급체계마련	
정부양곡 할인 지원	양곡지원 단가 및 택배비 지원, 생계·의료급여 수급자 (90% 지원), 주거·교육·급여 수급자 및 차상위계층(50% 지원)	희망복지지원과
기부식품제공사업 운영지원	푸드뱅크 27개소(광역 1, 기초 26), 푸드마켓 25개소 (자치구별 1개소) 등 지원	
저소득 기저귀 조제분유 지원	대상 : 중위소득 40% 미만 영유아 (만 2세 미만) 내용 : 조제분유(산모가 질병 및 사망으로 모유수유가 불가능한 경우)	건강증진과

출처 : 서울시, 2018, 예산서 및 알기쉬운 예산서

## (2) 학교급식

### ■ 인천시 학교급식현황(2020.03.02.)

- 인천시 학교급식은 초·중·고(특수학교 및 각종학교 포함) 총 527개 학교 모두가 학교급식을 실시하고 있음
- 직영급식 실시학교는 508개교(96%), 위탁급식 실시학교는 19개교(4%)임
- 직영급식 실시학교 중 490개교는 학교에 조리시설을 두고 조리하여 급식을 제공함

표 55. 인천광역시 학교급식 현황

(단위 : 개)

구분	전체 학교수	급식 실시 학교수	직영급식				위탁급식				
			조리교	비 조리교	소계	직영률	전부위탁		일부 위탁 (인력)	소계	위탁률
							교내 위탁	외부 윤반			
초	253	253	244	8	252	100%	-	-	1	1	0%
중	136	136	121	10	131	96%	-	-	5	5	4%
고	125	125	113	-	113	90%	1	1	10	12	10%
특수	10	10	10	-	10	100%	-	-	-	-	-
각종	3	3	2	-	2	67%	-	1	-	1	33%
계	527	527	490	18	508	96%	1	2	16	19	4%

자료 : 인천광역시 내부 자료

## ■ 학교급식 무상급식 지원

- 유·초·중·고·특수학교 전체 학생 36만 명을 대상으로, 총 소요 예산은 2,131억 원으로 시 746억 원, 교육청 895억 원, 군·구는 490억 원을 부담함
- 공립유치원 및 특수학교 무상급식은 교육청에서 부담하고, 고등학교는 시와 군·구에서 부담하였으나, `21년부터는 유·초·중·고·특수학교 별로 상이했던 무상급식 재원분담비율을 시 35%, 교육청 42%, 군·구 23%로 일원화함
- 신청 학교에 한하여 지원되었던 친환경 우수농산물 예산을 인천시 전체 학교에 지원하며, 지원 품목도 친환경 인증 전체 품목으로 확대함
- `20년부터 친환경 우수농산물 차액 예산을 식품비에 포함시킴으로써 식품비 단가(1인당 급식비)가 전년 대비 약 4% 인상됨

그림 30. 학교급식 무상급식 지원 단가

(단위 : 명, 원)

구분	인원	2020년		2021년	
		식품비단가	1식지원합계	식품비단가	1식지원합계
합계	354,248		909,195,680		950,758,220
공립유치원	10,702	1,500	16,053,000	2,170	23,223,340
사립유치원	28,426	2,400	68,222,400	2,450	69,643,700
초등학교	157,896	2,340	369,476,640	2,450	382,108,320
중학교	80,985	2,890	234,046,650	3,010	243,764,850
고등학교	74,491	2,890	215,278,990	3,030	225,707,730
특수학교	1,748	3,500	6,118,000	3,610	6,310,280

자료 : 인천광역시 보도자료(`20.12.8), '인천 학교무상급식 한층 더 좋아진다.'

## ■ 인천광역시 급식경비

- 인천의 학교급별 급식경비는 총 360,767백만 원으로 초등학교 156,949백만 원(43.5%), 고등학교 121,983백만 원(33.8%), 중학교 79,331백만 원(22.0%) 순

표 56. 급식경비(학교급별 현황)

(단위 : 천원)

년도	초등학교	중학교	고등학교	특수학교	계
2019	156,948,947	79,331,231	121,982,973	2,504,488	360,767,639
비율	43.5	22.0	33.8	0.7	100.0

자료 : 교육부, 2019년도 학교급식 실시현황

- 항목별로는 식품비가 177,888백만 원(49.3%), 인건비 117,259백만 원(32.5%), 시설설비비 45,570백만 원(12.6%), 연료·소모품비/시설유지비 20,051백만 원(5.65%) 순임

표 57. 급식경비(항목별 현황)

(단위 : 천원, %)

년도	식품비	운영비		시설 설비비	계
		인건비	연료·소모품비 시설유지비		
2019	177,888,172	117,258,551	20,051,181	45,569,735	360,767,639
비율	49.3	32.5	5.6	12.6	100.0

자료 : 교육부, 2019, 2019년도 학교급식 실시현황

- 부담주체별로는 교육청 232,565백만 원(64.5%), 지자체 108,122백만 원(30.0%), 보호자 19,948백만 원(5.5%), 발전기금 등 233 백만 원(0.1%) 순임

표 58. 급식경비(부담주체별 현황)

(단위 : 천원)

년도	교육청	지자체	보호자	발전기금 등	계
2019	232,564,797	108,121,753	19,847,699	233,390	360,767,639
비율	64.5	30.0	5.5	0.1	100.0

자료 : 교육부, 2019, 2019년도 학교급식 실시현황

### (3) 복지급식

#### ■ 아동 급식

##### ○ 아동급식지원사업

- 인천시는 보호자 부재 및 맞벌이 등으로 결식이 우려되는 취약계층 아동에게 아동의 건강한 성장을 돕고자 아동급식지원사업을 시행하고 있음
- 지원대상은 국민기초생활수급자 가구 및 한부모 가족 아동 등 저소득층 자녀 중 18세 미만 취학 및 미취학 결식우려 아동임
- 지원은 지원대상 아동이 원하는 방법으로 급식카드(일반음식점, 제과점, 편의점 등) 및 단체급식소(사회복지관, 지역아동센터, 학교), 도시락 배달, 부식배달 등으로 제공함
- 지원단가는 급식카드, 도시락 배달은 1식 5,500원, 단체급식소, 부식배달은 5,000원임

##### ○ 인천시 결식아동급식 인원

- 인천의 구군별 결식아동급식 총인원은 13,560명이며 서구가 2,772명으로 가장 많고 다음으로 남동구(2,513명), 부평구(2,056명), 미추홀구(1,841명), 계양구(1,820명) 순으로 높음

표 59. 군·구별 결식아동급식 인원('21)

(단위 : 명)

계	중구	동구	미추홀구	연수구	남동구	부평구	계양구	서구	강화군	옹진군
13,560	538	403	1,841	864	2,513	2,056	1,820	2,772	668	85

자료 : 인천광역시 내부자료

- 취학형태별 결식아동급식 인원은 초등학생이 6,710명으로 가장 많고, 중학생 3,347명, 고등학생 3,163명, 미취학 219명, 기타(학교탈락) 121명임

표 60. 취학형태별 결식아동급식 인원('21)

(단위 : 명)

계	미취학	초등학생	중학생	고등학생	기타(학교탈락)
13,560	219	6,710	3,347	3,163	121

자료 : 인천광역시 내부자료

- 결식아동 급식지원방법으로는 주로 지정음식점, 편의점 등에서 급식카드 사용업소를 이용하는 결식아동이 8,477명으로 가장 많고, 지역아동센터의 단체급식소를 이용하는 결식아동이 4,454명으로 다음을 차지함

표 61. 인천광역시 결식아동 급식지원방법별 수혜 인원

(단위 : 명)

계	단체급식소			급식카드 사용 지정음식점 편의점, 제과점 등	도시락 배달	부식
	사회복지관	지역아동센터	학교급식소			
13,560	-	4,454	42	8,477	554	33

자료 : 인천광역시 내부자료

- ‘21년 기준 결식아동 급식지원시설로는 총 2,708개의 시설이 있으며 급식카드 사용업소가 2,500개 중 편의점이 1,646개로 가장 많고 일반(휴게)음식점 600개, 제과점 254개임
- 단체급식소는 205개가 있으며, 그 중 지역아동센터가 175개, 학교급식소 309개가 있음
- 기타 도시락시설 2개와 부식 시설 1개가 있음

표 62. 아동급식지원시설 현황(‘21)

(단위 : 개)

계	단체급식소				급식카드 사용업소				도시락	부식
	소계	지역아동 센터	사회 복지관	학교 급식소	소계	일반 (휴게) 음식점	제과점	편의점		
2,708	205	175	-	30	2,500	600	254	1,646	2	1

자료 : 인천광역시 내부자료

단체급식소 : 결식아동 급식지원 사업 예산으로 급식비 지원하는 시설 수(군·구 일반현황 아님)  
지역아동센터 175개소 중 154개소에서 방학 중 2식(중·석식) 지원

- 전국 지방자치단체별 아동급식 지원 단가는 최소 5,000원에서 9,000원 사이이며 인천은 5,500원에서 6,000원 사이임

표 63. 2021년 지방자치단체별 아동급식 지원단가

(단위 : 명)

시도	시구군	단가
서울	25개구	6,000~9,000
부산	1개구 1군	5,500~8,000
대구	8개구	5,000
인천	8개구 2개군	5,500~6,000
광주	5개구	5,000
대전	5개구	6,000
울산	4개구 1개군	5,500
세종	1개시	5,000
경기	28개시 3개군	6,000
강원	7개시 11개군	5,000
충북	3개시 8개군	4,000~6,000
충남	8개시 7개군	5,000~8,000
전북	6개시 8개군	5,000
전남	5개시 17군	4,500
경북	10개시 13개군	5,000
경남	8개시 11개군	5,000~6,000
제주	2개시	5,000

자료 : 보건복지부, 2021, 2021년도 결식 아동 급식(지방이양) 업무 표준매뉴얼

- 어린이급식관리지원센터는 전국 225개가 있으며, 총 관리급식소는 39,711개, 수혜아동 수는 1,493,576명임
- `19년도 기준 인천의 어린이급식관리지원센터는 10개가 있으며 2,286개의 급식소를 관리하며 83,274명의 수혜아동이 있음



표 64. 어린이급식관리지원센터 현황(2019)

(단위 : 개소, 명)

구 분	센터 수(누계)	관리급식소 수	수혜아동 수
서 울	19	3,958	157,189
부 산	14	2,360	109,223
대 구	9	1,619	74,647
인 천	10	2,286	83,274
광 주	5	1,494	60,269
대 전	5	1,363	48,275
울 산	5	1,010	46,707
세 종	1	350	11,202
경 기	31	11,001	379,333
강 원	18	1,351	52,099
충 북	13	1,487	59,810
충 남	15	2,149	75,948
전 북	15	1,734	63,330
전 남	19	1,933	65,959
경 북	23	2,340	82,528
경 남	19	2,632	92,449
제 주	4	644	31,334

자료 : 식품의약품안전처 식생활영양안전정책과

## ■ 노인 급식

### ○ 경로식당(무료급식소) 현황

- 인천광역시 경로식당(무료급식소)은 총 43개소가 있으며 4,507명에게 급식을 지원하고 있음
- 구·군별로는 남동구가 11개소의 경로식당에서 총 935명에게 급식을 지원하여 가장 많으며, 다음으로 연수구가 5개소에서 665명, 동구가 5개소에서 645명, 계양구가 6개소에서 507명에게 급식을 지원하고 있음



표 65. 인천광역시 경로식당(무료급식소) 현황('21년 1월 기준)

(단위 : 회, 명)

구분	기관명	주간운영횟수	지원인원
계	43개소		4,507
중구(2)	성미가엘종합사회복지관	5	101
	중구노인복지관	5	165
동구(5)	동구노인복지관	5	275
	성언의 집	5	85
	송현교회	5	85
	네트워크	6	110
	창영사회복지관	5	90
	미추홀노인복지관	6	128
미추홀구 (4)	풍성하계	3	169
	미추홀종합사회복지관	5	41
	수봉영산마을	3	25
	연수구노인복지관	5	161
연수구 (5)	연수종합사회복지관	5	116
	청학노인복지관	5	98
	사랑의무료급식소	5	270
	송도노인복지관	5	20
	만수종합사회복지관	5	185
남동구 (11)	만월종합사회복지관	5	85
	남동장애인종합복지관	5	75
	성산종합사회복지관	5	55
	남동구노인복지관	5	97
	충효사회복지센터	5	49
	대흥교회 사랑의나눔터	5	60
	인천고잔감리교회	3	155
	논현감리교회	3	45
	서창LH1단지무료급식소	5	80
	송이무료급식소	5	49
	삼산종합사회복지관	5	140
부평구 (4)	갈산종합사회복지관	5	49
	사회복지법인 네트워크	5	100
	부평구노인복지관	5	207
	계양구노인복지관	5	160
계양구 (6)	내일을여는집	5	85
	효성영광교회	3	135
	계산노인문화센터	5	37
	동양노인문화센터	5	50
	노인행복지원센터	3	40
	서구노인복지관	5	203
서구(4)	가좌노인문화센터	5	101
	연희노인문화센터	5	95
	검단노인복지관	5	91
	강화군노인복지관	5	100
강화군(1)	강화군노인복지관	5	100
옹진군(1)	백령종합사회복지관	3	40

자료 : 인천광역시 내부자료

○ 저소득 재가노인 식사배달

- 저소득 재가노인 식사배달은 총 18개소에서 1,166명에게 지원하고 있음
- 강화군이 3개소에서 330명에게 지원하여 가장 많으며, 다음으로 연수구가 2개소에서 192명, 부평구가 3개소에서 183명, 동구가 3개소에서 140명, 남동구가 3개소에서 121명 순으로 많음

표 66. 인천광역시 저소득 재가노인 식사배달 현황('21년 1월 기준)

(단위 : 회, 명)

구분	시 설 명	주간운영횟수	지원인원
계	18개소		1,166
중구(1)	성미가엘종합사회복지관	5	40
동구(3)	동구노인복지관	5	65
	창영사회복지관	5	25
	성언의 집	5	50
미추홀구(2)	미추홀노인복지관	5	30
	미추홀종합사회복지관	5	25
연수구(2)	선학종합사회복지관	5	70
	세화종합사회복지관	5	122
남동구(3)	만수종합사회복지관	5	60
	만월종합사회복지관	5	45
	남동구노인복지관	5	16
부평구(3)	삼산종합사회복지관	5	70
	갈산종합사회복지관	5	40
	사회복지법인 네트워크	5	73
계양구(1)	계양종합사회복지관	5	70
서구(1)	서구노인복지관	5	35
강화군(2)	강화노인복지센터	5	200
	안젤로재가노인지원서비스센터	5	130

자료 : 인천광역시 내부자료

○ 지원단가

- 16개 광역시·도별 무료급식 및 도시락 배달 지원 단가는 시·도에서 식당 제공, 배달 제공, 반찬 제공으로 구분하여 각각 단가를 설정하고 있음
- 식당 제공의 단가는 제주가 4,500원으로 가장 높으며, 대구, 경북, 경남이 2,300원으로 가장 낮음
- 배달 제공의 단가는 충남이 4,735원으로 가장 높고, 경남이 2,300원으로 가장 낮음



- 인천의 경우 식당제공단가 및 배달단가가 2,700원으로 동일하였으나, '20년도에 COVID19확산에 따라 대체식으로 전환되면서 4,000원이 지원되고 있음

표 67. 16개 광역시·도별 무료급식 및 도시락 배달 지원단가

(단위 : 명, 원)

시·도	1일 평균 이용인원(명) <sup>1)</sup>			경로식당 1식 단가(원)			사업내용		
	12년	17년	19년	12년	17년	19년	12년	17년	19년
서울	21,248	23,582	26,327	2,800	3,000	식당 3,500 배달 3,500 반찬 3,600	특식비 4000원 (연 7회 제공 Ex: 석가탄신일, 어버이날 등) 자원봉사 활용	경로식당 12,161명 식사배달 4,734명 반찬배달 6,687명	경로식당 14,224명 식사배달 4,834명 반찬배달 7,269명 특식비 4,000원 (연7회제공, Ex: 석가탄신일, 어버이날 )
부산	8,000	30,000 <sup>2)</sup>	7,150	2,300	식당 2,500 배달 2,500	식당 2,500 배달 2,500 반찬 3,600	경로식당 2,300원 식사배달 2,800원 밀반찬배달 2,800원	-	경로식당 4,200명 식사배달 2,100명 반찬배달 850명
대구	2,200	1,660	2,350	1,800	식당 2,300 배달 3,000	식당 2,300 배달 3,000	주1회 밀반찬 6,000원 식사배달 980만원	식사배달인원 2,070명 식사배달 지원예산 981만원	경로식당 1,660명 식사배달 690명
인천	5,118	5,300	5,307	식당 2,000 배달 2,500	식당 2,000 배달 2,500	식당 2,700 배달 2,700	도서지역 섬 (강화군, 옹진군 주말도 지원)	-	경로식당 4,122명 식사배달 1,185명
광주	3,820	5,118	4,050	식당 2,000 배달 2,300	식당 2,500 배달 2,500	식당 3,000 배달 3,000	경로식당 3,320명 식사배달 500명	-	경로식당 3,600명 식사배달 450명
울산	3,980	5,921	6,916	식당 2,300 배달 2,500	식당 2,300 배달 2,500	식당 2,500 배달 3,000	독거노인 2,757명 우유배달 1인기준 800원 *300일 식사 연 300일제공	-	경로식당 6,078명 식사배달 838명
제주	1,105	1,940	2,040	3,500	식당 4,500 배달 4,500	식당 4,500 배달 4,500	11년 3,000원 12년 3,500원 경로식당 660명 식사배달 159명	경로식당 1,230명 식사배달 710명	시군이양 사업으로 진행 경로식당 1,270명 식사배달 770명
대전	2,471	3,705	3,900	식당 2,500 배달 2,550	식당 2,500 배달 2,550	식당 2,500 배달 2,550	4개소 휴일 무료급식 연 65일	급식도우미 (일당 24,120원) 2개소 휴일무료급식 무료급식 2,725 식사배달 980	경로식당 3,000명 식사배달 900명

시·도	1일 평균 이용인원(명) <sup>1)</sup>			경로식당 1식 단가(원)			사업내용		
	12년	17년	19년	12년	17년	19년	12년	17년	19년
경기	24,067	30,222	46,073	식당 2,300 배달 2,800	식당 2,500 배달 3,000	식당 2,700 배달 3,500	-	경로식당 18,703명 식사배달 8,791명	경로식당 36,903명 식사배달 9,170명
강원	-	1,186	-	식당 2,500 배달 2,700	시군마다 다름	시군마다 다름	-	시군이양 사업으로 진행	시군이양 사업으로 진행
충청(북)	3,216	3,725	3,724	3,000	식당 3,500 배달 3,500	식당 3,500 배달 3,500	주 5회 기준 경로식당 1,463명 식사배달 1,753명	주 5회 기준 경로식당 1,801명 식사배달 1,924명	2019년부터 시군 이양사업으로 진행 경로식당 1,801명 식사배달 1,923명
충청(남)	3,463	4,870	8,000	3,000	식당 3,000 배달 3,000	식당 3,420 배달 4,735	-	2017년 추계인원 경로식당 4,700명 식사배달 2,870명	경로식당 4,600명 식사배달 3,400명
전라(북)	5,943	4,000	4,300	2,500	식당 2,500 배달 3,000	식당 2,500 배달 3,000	평일 2,000명 공휴일 1,823명 경로식당 2,120명	경로식당 2,000명 300일 식사배달 2,000명 360일	경로식당 2,300명 식사배달 2,000명
전라(남)	5,559	5,043 <sup>3)</sup>	6,532	2,000	식당 3,500 배달: 3,500	식당 4,000 배달 4,000	-	-	경로식당 5,043명 식사배달 1,489명
경상(북)	6,125	8,183	8,559	2,000	식당 2,300 배달: 3,000	식당 2,300 배달: 3,000	경로식당 주 4회 제공	경로식당 6,450명 식사배달 1,733명	경로식당 6,500명 식사배달 2,059명
경상(남)	16,300	7,741	1,254	2,000	식당 2,300 배달: 2,300	식당 2,300 배달: 2,300	주1~7회 1식 단가 (도40%, 시60%)		경로식당 1,254명

주 1) 실이용인원과 무료급식 등록자수가 다를 수 있음

2) 부산, 인천, 광주의 경우 1일 평균 이용인원을 파악하기 어려움이 있어 지원인원으로 조사함

3) 경상남도의 경우 경로식당만 도에서 지원, 식사배달은 도의 지원 없이 시군별 진행

자료 : 2019, 경기복지재단, 경기도 저소득 노인을 위한 무료급식 지원사업의 효율적 운영방안 연구

표 68. 16개 광역시·도별 무료급식 및 도시락 배달 지원단가('19년도)

(단위 : 명, 원)

시·도	1일 평균 이용인원(명) <sup>1)</sup>	1식 단가(원)			사업내용(명)			사업내용
		식당	배달	반찬	식당	배달	반찬	
서울	26,327	3,500	3,500	3,600	14,224	4,834	7,269	특식비 4,000원 (연7회 제공, Ex:석가탄신일, 어버이날)
부산	7,150	2,500	2,500	3,600	4,200	2,100	850	
대구	2,350	2,300	3,000	-	1,660	690	-	
인천	5,307	2,700	2,700	-	4,122	1,185	-	
광주	4,050	3,000	3,000	-	3,600	450	-	
울산	6,916	2,500	3,000	-	6,078	838	-	
제주	2,040	4,500	4,500	-	1,270	770	-	
대전	3,900	2,500	2,550	-	3,000	900	-	
경기	46,073	2,700	3,500	-	36,903	9,170	-	
강원	-	시군마다 다름			시군이양사업으로 진행			
충청(북)	3,724	3,500	3,500	-	1,801	1,923	-	
충청(남)	8,000	3,420	4,735	-	4,600	3,400	-	
전라(북)	4,300	2,500	3,000	-	2,300	2,000	-	
전라(남)	6,532	4,000	4,000	-	5,043	1,489	-	
경상(북)	8,559	2,300	3,000	-	6,500	2,059	-	
경상(남)	1,254	2,300	2,300	-	1,254	-	-	

주 1) 실이용인원과 무료급식 등록자수가 다를 수 있음

2) 부산, 인천, 광주의 경우 1일 평균 이용인원을 파악하기 어려움이 있어 지원 인원으로 조사함

3) 경상남도의 경우 경로식당만 도에서 지원, 식사배달은 도의 지원 없이 시군별 진행

자료 : 경기복지재단, 2019, 경기도 저소득 노인을 위한 무료급식 지원사업의 효율적 운영방안 연구

## ■ 장애인 급식

### ○ 인천광역시 장애인 시설 현황

- 인천광역시의 장애인 시설은 총 193개소로 장애인거주시설 72개소, 장애인이용시설 58개소, 자립생활지원시설 27개소, 직업재활시설 34개소, 생산품판매시설과 피해장애인쉼터가 각각 1개소임
- 장애인 거주(생활)시설 및 복지관(1개소 제외)은 대부분은 급식을 제공하고 있음
- 단기거주시설의 경우 2개소를 제외하고 급식을 제공하고 있지 않음
- 장애인 주간보호시설 39개소 중 약 10개소는 타 시설과 급식시설 병행운영 중임

- 직업재활시설의 경우 대부분 급식을 제공하고 있지 않으며, 일부는 지역 식당을 이용하고 있음

표 69. 인천광역시 장애인 시설 현황

(단위 : 개소)

총계	장애인거주시설					장애인 이용시설					
	계	거주(생활)시설	개인운영시설	단기거주시설	공동생활가정	계	지역사회재활시설				의료재활시설
							소계	복지관	주간보호	기타	
	72	20	3	5	44	58	56	10	39	7	2
193	자립생활지원시설					직업재활시설					
	계	단기자립생활주택	자립생활주택	자립주택	자립생활센터	소계	근로	보호	생산품판매시설	피해장애인쉼터	
	27	2	9	6	10	34	3	31	1	1	

자료 : 인천광역시 내부자료

### 3.5. 환경 부문

#### (1) 음식물 쓰레기 발생 및 처리 현황

##### ■ 음식물 쓰레기 발생량

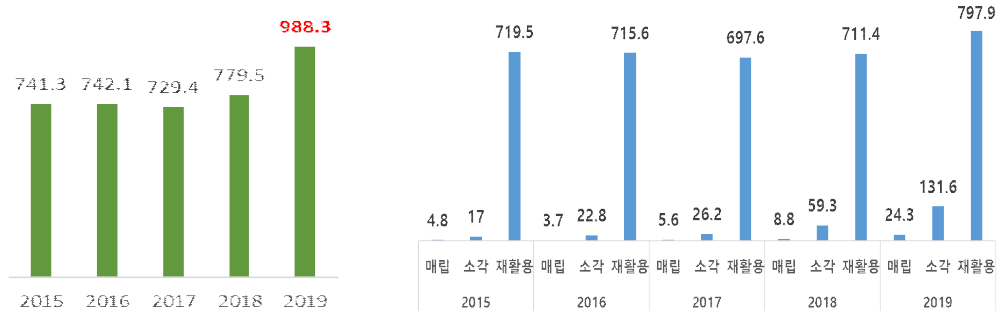
##### ○ 음식물 쓰레기 발생량

- 발생량(24.4% 증가) : '15년(741.3 톤/일) → '19년(988.3 톤/일)
- 음식물 쓰레기 발생량은 '18년부터 증가세를 나타내며 '19년에는 폭발적으로 증가함

##### ○ 음식물 쓰레기 재활용률

- 재활용률 : '15년(97.1%) → '16(96.4%) → '17(95.6%) → '18(91.3%) → '19(80.7%)
- 5개년간 음식물 쓰레기의 재활용률은 계속 감소세를 나타내며 '15년 대비 16.4% 감소함

그림 31. 음식물 쓰레기 발생량



자료 : 통계청, 2020, KOSIS국가통계포털

## ■ 음식물 자원화시설 운영실적 현황

### ○ 음식물 자원화시설 운영 현황

- 인천광역시 음식물 자원화시설의 하루 처리용량은 835톤이며, 일 처리량은 404.2톤임
- 현재 일평균 음식물쓰레기 발생량이 음식물 자원화 공공시설(4개, 650톤/일)의 처리용량 넘어선 상태임

표 70. 음식물 자원화시설 운영실적 현황('20년)

구분		수거지역	시설용량(톤/일)	처리량(톤/일)
미추홀구	사료화	중구, 동구, 미추홀구, 부평구, 계양구	200	153.4
송도	사료화	중구, 미추홀구, 연수구, 남동구, 부평구, 계양구	200	187.3
남동구	사료화	남동구	150	133.3
청라	사료화	중구, 동구, 계양구, 서구	100	98.2
오존환경(주)	사료화	수도권 감량사업장	20	0
여명농장	퇴비화	부평구, 강화군(단독, 공동)	70	56.0
(주)강화클린	퇴비화	계양구, 서구, 강화군(다량배출사업장)	95	76.0
합계			835	704.2

자료 : 인천광역시 내부자료

## ■ 인천광역시 구·군별 음식물쓰레기 발생량

### ○ 구·군별 음식물쓰레기 발생량

- 인천광역시 구·군별 음식물쓰레기 발생량으로는 남동구(156.3톤/일), 부평구(121.4톤/일), 서구(117.2톤/일) 순으로 많음
- 인/일당 발생량은 강화군이 1.036kg으로 가장 많고 다음으로 중구(0.502kg), 동구(0.337kg) 순임
- 서구, 미추홀구, 강화군, 옹진군은 최근 3년간 발생량이 계속 증가함



표 71. 인천광역시 구·군별 음식물쓰레기 발생량

(단위 : 톤/일)

구분	인구수(명)	2015년	2016년	2017년	2018년	2019년	인당 발생량 (kg/일인)
인천광역시	3,029,258	741.3	742.1	729.4	779.5	988.3	0.326
중구	139,385	4.4	58.8	65.1	86.9	69.9	0.502
동구	65,362	23.1	21.9	21.9	20.8	22	0.337
미추홀구	418,467	89.5	90.5	86	89.5	101.6	0.243
연수구	379,727	56.3	77.6	87.8	103.1	97.8	0.258
남동구	545,131	188.6	175.5	155.3	163	156.3	0.287
부평구	526,126	134.9	127.9	128.1	122.5	121.4	0.231
계양구	306,817	87.1	83.6	80.2	78.3	77.5	0.253
서구	557,415	49.2	92.5	90.3	99.2	117.2	0.210
강화군	70,037	8.4	9.2	10.2	10.2	72.8	1.040
옹진군	20,791	6.8	4.6	4.5	6	8.7	0.419

자료 : 자원순환정보시스템 통계자료, 2020, 전국폐기물발생 및 처리현황

## ■ 도매시장 음식물쓰레기 처리관련

### ○ 도매시장 음식물쓰레기 처리현황

- 남촌 및 삼산도매시장 발생 음식물 쓰레기 처리를 위한 감량화 시설이 도입됨
- 처리 주체가 중도매인조합연합회이며, 쓰레기는 위탁처리업체에서 타 지역으로 반출되어 퇴비로 재활용되고 있음
- 남촌도매시장의 음식물쓰레기 처리 시설은 `20년 3월에 준공되었으며 1일 32톤의 감량시설을 보유함
- 삼산도매시장의 음식물쓰레기 처리 시설은 `20년 11월에 준공되었으며 시간당 6톤, 1일 30톤의 처리능력을 보유함

그림 32. 도매시장 음식물쓰레기 처리

남촌도매시장 음식물 쓰레기 시설 현황	삼산도매시장 음식물 쓰레기 시설 현황
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 준공연월 : 20. 3월</li> <li>○ 시설면적 및 장비                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 면적 : 1,615.08 m<sup>2</sup></li> <li>- 장비 : (지하1층) 식물성쓰레기 감량화시설, (지상1층) 탈취시스템</li> </ul> </li> <li>○ 처리능력 : 감량시설 32톤/일</li> <li>○ 처리과정 : 식물성쓰레기 투입 → 1,2차 파쇄 → 탈수 → 반출                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 반출 : 식물성쓰레기 잔재물은 퇴비화</li> </ul> </li> <li>○ 처리주체 : 중도매인조합연합회</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 준공연월 : 20. 11월</li> <li>○ 시설면적 및 장비                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 면적 : 토지 940 m<sup>2</sup>, 건물 241.58 m<sup>2</sup></li> <li>- 장비 : 식물성잔재물 감량화 시설 1대,</li> </ul> </li> <li>○ 처리능력 : 6톤/시간, 30톤/일</li> <li>○ 처리과정 : 수집 → 투입 → 파쇄 → 탈수 → 슬러지 → 반출 및 보관</li> <li>○ 운영주체 : 중도매인조합연합회</li> <li>○ 운영방법 : 쓰레기 처리업체에 위탁</li> </ul>

## ■ 음식물폐기물 감량화 사업

### ○ 음식물 폐기물 감량화 사업 현황

- 공동주택 RFID종량기 보급 → `25년까지 30톤/일 감량
- 공동주택 자체처리 대형 감량기 보급 → `25년까지 24톤/일 감량
- 단독·다세대주택 가정용 감량기 보급 → `25년까지 11톤/일 감량
- 가정배출 음식물 폐기물 저감을 위해 감량화 사업이 지속적으로 진행 중
- 공동주택의 경우 발생자비용부담 원칙에 따라 종량기를 설치하여 감량을 추진하고 있음
- 감량기의 경우 음식물 쓰레기의 수분을 빼고 배출하는 방법으로 감량 진행

표 72. 인천광역시 음식물류 폐기물 감량 목표

구분	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
반입량(톤/일)	687	682	668	656.5	645	633.5	622
감축량(톤/일)	-	▼	▼5	▼14	▼11.5	▼11.5	▼11.5
추진방안 및 목표							
공동주택 RFID 종량기 보급				→	`25년까지 30톤/일 감량		
공동주택 자체처리 대형 감량기 보급				→	`25년까지 24톤/일 감량		
단독·다세대주택 가정용 감량기 보급				→	`25년까지 11톤/일 감량		

## (2) 도시농업

### ■ 도시농업 유형별 현황

#### ○ 도시농업 유형별 현황

- 인천광역시 도시농업 농장은 2,166개소가 있으며, 이 중 주택활용형이 1,833개소로 대다수를 차지하며, 다음 학교교육형(279개소), 농장형·공원형(25개소) 순임
- 도시농업 참여 인원은 총 39,861명이며, 학교교육형이 22,543명으로 다수를 차지함

표 73. 도시농업 유형별 개소 및 총면적과 참여 인원

유형	개소	총 면적 (㎡)	참여인원 (명)
주택활용형	1,833	23,469	4,254
근린생활형	24	104,000	3,950
도심형	5	793	295
농장형·공원형	25	115,527	8,819
학교교육형	279	14,263	22,543

- 현재 인천시는 도시농업과 관련된 시민단체 활동 및 교육, 다양한 도시농업 지원사업이 진행 중임
- 도시농업 유형별 개설강좌로는 인천광역시 도시농업지원센터의 도시농업 기초과정과 인천도시농업네트워크의 도시농부학교, 도시농업 지원센터의 도시농업강좌 등이 있으며 총 참여 인원은 146명임

표 74. 도시농업 유형별 개설강좌 및 참여 인원

유형	지정일자	개설강좌	참여인원 (명)
인천광역시 도시농업 지원센터	'12. 07. 19	도시농업 기초과정	35
인천도시농업네트워크	'14. 02. 10	도시농부학교	87
도시농업 지원센터	'19. 03. 06	도시농업	24

## ■ 도시농업 지원사업

- 도시농업 관련 지원사업으로는 다양한 사업이 진행되고 있으며 도시농업을 위한 기반 조성, 도시농업체험교육 프로그램 운영, 도시농업교육콘텐츠 개발 등이 있음

지원사업		
<ul style="list-style-type: none"> <li>도시농업지원센터 지원</li> <li>거북이텃밭지유 학습지원</li> <li>수직형 재배기 지원(미추홀구)</li> <li>영유아 도시농업 학습지원(서구)</li> <li>식물활용 그린 오피스 조성 기술 시범</li> <li>초중학교 텃밭활용 활성화 시범</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>상자텃밭 보급</li> <li>도시농업기반시설 조성 운영</li> <li>녹색생활농업교육시설 운영</li> <li>도시농업체험교육관 운영</li> <li>어린이농부체험교실 운영</li> <li>학습능력향상 원예활동 교육</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>인천도시농부아카데미</li> <li>찾아가는 도시농업교육</li> <li>도시농업활성화교육</li> <li>도시농업교육콘텐츠 개발</li> <li>도시농업인 단체과제 교육</li> </ul>

### 3.6. 안전 및 식교육 부문

#### (1) 인천 먹거리 안전

##### ■ 식중독 발생현황

##### ○ 인천 식중독 발생 건수 및 환자 현황

- `15년도 이후 인천 관내 식중독 발생 건수는 증감을 반복하고 있으며, 환자 수는 증가하는 추세임
- 식품접객업체 및 집단급식소 식중독 발생이 주를 이루고 있으며, 집단급식소 식중독 사고는 대규모 환자 발병의 원인이 되고 있음
- `18년도 인천시 식중독 발생 건수는 전국에서 3번째로 높으며, `19년도에는 광역시 중 가장 많은 식중독 사고가 발생함

표 75. 인천광역시 시설별 식중독 발생 건수 및 환자 현황(`15~`19년)

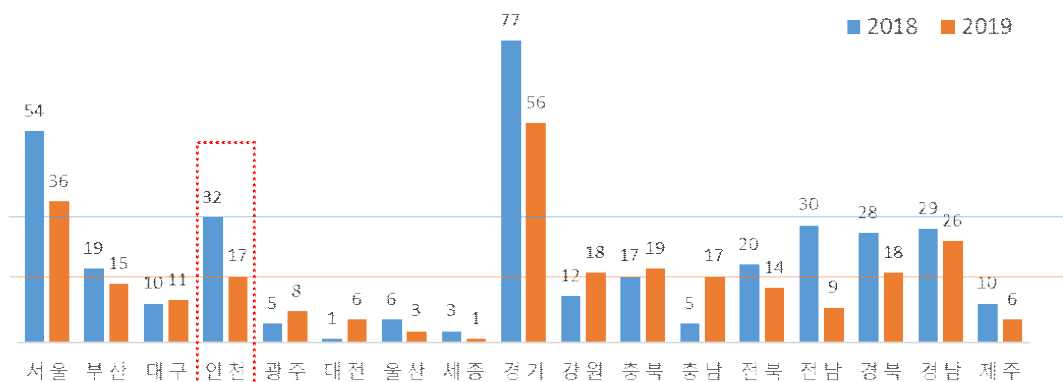
(단위 : 건, 명)

년도	총계		식품접객업체		집단급식소		가정집		기타	
	건수	환자수	건수	환자수	건수	환자수	건수	환자수	건수	환자수
2015	19	167	10	39	1	31	0	0	8	97
2016	29	386	20	121	4	230	0	0	4	29
2017	28	226	19	171	2	28	0	0	7	27
2018	32	334	18	193	2	53	1	4	11	84
2019	17	397	11	77	3	298	0	0	3	22

자료 : 식품의약품안전처 식중독예방과, 2020, 통계연보

- 시도별로는 경기도가 56건 705명이 발생하여 가장 많고, 다음으로 서울이 36건 719명 순으로 높으며, 인천은 환자 수 기준으로 서울, 경기 다음으로 많음

그림 33. 시도별 식중독 발생건수 및 환자 수 현황(`18~`19년)



자료 : 식품의약품안전처, 2020, 통계연보

표 76. 시도별 식중독 발생건수 및 환자 수 현황('18~'19년)

(단위 : 건, 명)

구분	2018			2019		
	건수	환자수	환자수/건수	건수	환자수	환자수/건수
서 울	54	2,142	40	36	719	20
부 산	19	637	34	15	263	18
대 구	10	245	25	11	157	14
인 천	32	334	10	17	397	23
광 주	5	43	9	8	53	7
대 전	1	4	4	6	64	11
울 산	6	102	17	3	20	7
세 종	3	184	61	1	5	5
경 기	77	4,551	59	56	705	13
강 원	12	308	26	18	190	11
충 북	17	190	11	19	264	14
충 남	5	262	52	17	391	23
전 북	20	208	10	14	97	7
전 남	30	322	11	9	217	24
경 북	28	1,092	39	18	197	11
경 남	29	487	17	26	228	9
제 주	10	232	23	6	62	10

자료 : 식품의약품안전처 식중독예방과, 2020, 식생활관리현황

- 인천광역시 학교 식중독 발생 건수 및 환자 현황으로는 '19년 총 3건이 발생하여 298명의 환자가 발생하였으며, 고등학교에서 2건 268명의 환자가 발생함

표 77. 인천광역시 학교 식중독 발생 건수 및 환자 현황(2015~2019)

(단위 : 건, 명)

년도	총계		초등학교		중학교		고등학교	
	건수	환자수	건수	환자수	건수	환자수	건수	환자수
2015	0	0	0	0	0	0	0	0
2016	3	224	0	0	1	31	2	193
2017	1	23	0	0	0	0	1	23
2018	0	0	0	0	0	0	0	0
2019	3	298	1	30	0	0	2	268

자료 : 식품의약품안전처 식중독예방과, 2020, 통계연보

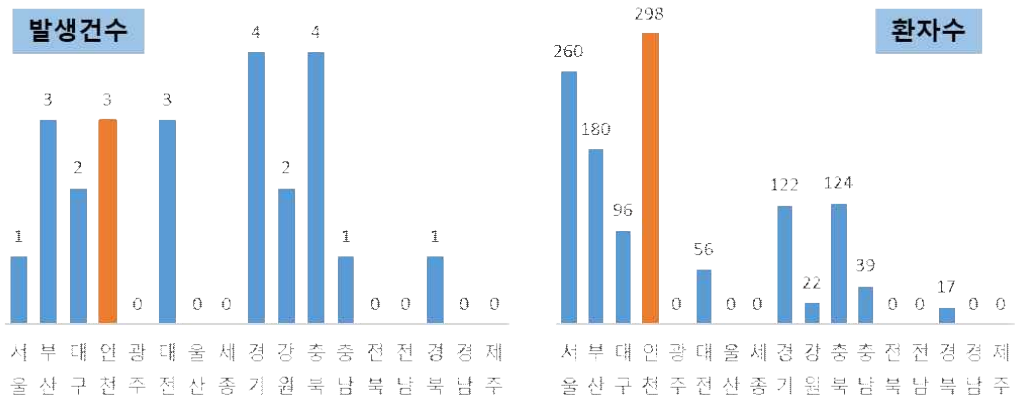


표 78. 시도별 학교 식중독 발생건수 및 환자 수 현황('19년)

(단위 : 건, 명)

구 분	총 계		초등학교		중학교		고등학교	
	건수	환자수	건수	환자수	건수	환자수	건수	환자수
서울	1	260	1	260	-	-	-	0
부산	3	180	1	60	1	73	1	47
대구	2	96	1	42	-	-	1	54
인천	3	298	1	30	-	-	2	268
광주	-	-	-	-	-	-	-	-
대전	3	56	2	32	-	-	1	24
울산	-	-	-	-	-	-	-	-
세종	-	-	-	-	-	-	-	-
경기	4	122	2	60	1	14	1	48
강원	2	22	2	22	-	-	-	-
충북	4	124	2	71	-	-	2	53
충남	1	39	-	-	-	-	1	39
전북	-	-	-	-	-	-	-	-
전남	-	-	-	-	-	-	-	-
경북	1	17	1	17	-	-	-	-
경남	-	-	-	-	-	-	-	-
제주	-	-	-	-	-	-	-	-

자료 : 식품의약품안전처 식중독예방과, 2020, 통계연보



■ 어린이 기호식품 조리·판매업소 점검실적 현황

○ 어린이 기호식품 조리·판매업소 점검 현황

- 어린이 기호식품 조리·판매업소 점검결과 위반 건수는 연도별로 `16년도 12건으로 가장 많았으나, `19년에는 3건으로 감소함
- `19년도 위반비율은 0.017%로 제주, 충남, 광주 다음으로 높게 나타남

표 79. 어린이 기호식품 조리·판매업소 점검실적 현황(`15~`19)

(단위 : 건)

구분	2015		2016		2017		2018		2019	
	적합수	위반수	적합수	위반수	적합수	위반수	적합수	위반수	적합수	위반수
총계	378,169	177	375,362	146	358,496	93	309,183	46	316,750	38
서울	69,017	48	76,741	37	63,777	14	51,333	11	50,507	5
부산	25,466	2	25,313	8	25,630	7	23,838	1	21,760	3
대구	18,358	24	17,568	1	16,424	1	17,518	0	16,694	1
인천	27,383	5	21,919	12	19,770	10	17,536	2	18,165	3
광주	14,935	12	17,695	12	15,268	10	12,354	2	14,372	3
대전	8,174	-	6,988	3	8,612	1	7,752	1	7,168	0
울산	9,998	3	12,033	12	10,273	5	10,443	2	10,296	1
세종	234	3	964	0	909	0	1,172	0	1,376	0
경기	61,670	19	66,115	7	68,440	14	56,304	5	54,396	5
강원	18,204	4	18,062	11	20,000	3	17,821	2	17,924	2
충북	11,539	4	14,739	6	15,502	2	14,164	1	13,970	1
충남	12,580	1	11,186	4	10,971	7	9,403	0	10,016	4
전북	19,844	9	15,436	5	15,064	2	13,943	1	13,693	0
전남	12,950	20	14,592	14	14,530	1	11,429	0	14,356	1
경북	13,450	6	15,049	6	15,085	1	11,839	3	17,947	2
경남	48,976	11	34,680	7	31,616	10	26,574	15	29,037	4
제주	5,391	6	6,282	1	6,625	5	5,760	0	5,073	3

자료 : 식품의약품안전처, 2020 식품의약품 통계연보

## ■ 식품 등 수거 및 검사 현황

### ○ 식품수거 검사실적

- 식품의약품안전처와 지자체가 국민 식생활 안전확보를 위해 식품위생법에 규정된 유통식품 수거검사를 실시하고 그 결과를 매년 집계하고 있음
- 인천의 식품 등 수거 및 검사 건수는 12,523건으로 이 중 부적합 건수는 84건으로 부적합률 0.67%로 나타남
- 인천의 식품 수거 및 검사 부적합률은 서울(0.81%), 경기(0.72%) 다음으로 높음

표 80. 식품 등 수거 및 검사 현황(2019)

(단위 : 건)

구 분	검 사	결 과		부적합률(%)
		적 합	부적합	
합 계	146,351	145,555	796	0.54
서 울	29,041	28,807	234	0.81
부 산	12,001	11,970	31	0.26
대 구	9,622	9,579	43	0.45
인 천	12,523	12,439	84	0.67
광 주	6,994	6,962	32	0.46
대 전	9,627	9,600	27	0.28
울 산	4,626	4,608	18	0.39
세 종	565	564	1	0.18
경 기	24,988	24,809	179	0.72
강 원	3,827	3,823	4	0.10
충 북	4,222	4,207	15	0.36
충 남	4,947	4,927	20	0.40
전 북	4,579	4,565	14	0.31
전 남	6,249	6,208	41	0.66
경 북	4,589	4,575	14	0.31
경 남	5,385	5,354	31	0.58
제 주	2,566	2,558	8	0.31

자료 : 식품의약품안전처, 2020 식품의약품 통계연보



■ 가공식품 등 수거 및 검사 현황

○ 가공식품 등 수거 및 검사 현황

- 2019년도 식품 및 가공식품 수거 검사 결과 전국 평균(0.34%)보다 부적합률이 높음(0.43%)
- 부적합률은 경남(0.62%), 서울(0.48%) 다음으로 높음

표 81. 가공식품 등 수거 및 검사 현황(2019)

(단위 : 건)

구 분	검 사	결 과		부적합률(%)
		적 합	부적합	
합 계	74,761	74,510	251	0.34
서 울	10,554	10,503	51	0.48
부 산	6,466	6,458	8	0.12
대 구	6,421	6,401	20	0.31
인 천	7,017	6,987	30	0.43
광 주	3,061	3,055	6	0.20
대 전	3,963	3,958	5	0.13
울 산	2,824	2,815	9	0.32
세 종	233	233	0	0.00
경 기	10,253	10,212	41	0.40
강 원	2,711	2,707	4	0.15
충 북	2,863	2,851	12	0.42
충 남	3,701	3,691	10	0.27
전 북	3,043	3,039	4	0.13
전 남	3,961	3,949	12	0.30
경 북	2,761	2,750	11	0.40
경 남	3,530	3,508	22	0.62
제 주	1,399	1,393	6	0.43

자료 : 식품의약품안전처, 2020, 식품의약품 통계연보

## ■ 먹거리 안전에 대한 인식

### ○ 먹거리 위생에 대한 사회안전 인식조사

- 먹거리 위생에 대한 사회안전 인식조사 결과 ‘인천시의 먹거리 위생적이다’라는 인식은 매년 높아지고는 있으나, 2020년도 조사 결과 전국에서 대구 다음으로 ‘먹거리 위생이 안전하지 않다’는 인식이 높음

표 82. 사회안전(먹거리 위생)에 대한 인식도(2020년)

(단위 : %)

비고	평균값	매우 안전	비교적 안전	보통	비교적 안전하지 않음	매우 안전하지 않음
전국	3.27	5.9	35.7	40.3	15.4	2.7
서울	3.26	6.3	35.0	39.3	16.8	2.5
부산	3.31	6.5	36.4	40.8	14.0	2.3
대구	3.12	3.6	33.8	40.6	14.6	7.4
인천	3.21	5.1	34.4	40.4	16.3	3.8
광주	3.32	5.6	38.1	41.5	12.6	2.2
대전	3.31	6.9	38.0	36.8	15.6	2.7
울산	3.34	5.3	39.8	40.2	12.5	2.3
세종	3.32	7.3	39.5	34.3	15.8	3.0
경기	3.26	6.4	35.1	39.5	16.5	2.5
강원	3.27	5.6	36.2	40.4	15.5	2.3
충북	3.31	7.2	35.9	40.4	14.0	2.5
충남	3.32	7.1	35.1	42.3	13.4	2.2
전북	3.31	6.4	35.8	42.2	13.2	2.4
전남	3.36	5.9	39.9	40.3	11.9	2.0
경북	3.21	4.7	32.7	44.6	15.0	2.9
경남	3.28	4.2	37.3	42.3	14.8	1.4
제주	3.34	6.4	38.9	38.8	13.8	2.1

자료 : 통계청, 2021, 사회조사

- 인천 시민의 먹거리 위생에 대한 사회안전 인식도에서 매우 안전 및 비교적 안전하다는 인식의 비율이 높아지고 있으며 먹거리 위생 안전성에 대한 인식이 긍정적으로 변화하고 있음

표 83. 인천광역시 연도별 사회안전(먹거리 위생)에 대한 인식도

(단위 : %)

구분	평균값	매우 안전	비교적 안전	보통	비교적 안전하지 않음	매우 안전하지 않음
2014	2.69	0.9	16.2	43.0	30.8	9.1
2016	2.68	1.5	16.4	41.6	29.4	11.1
2018	2.83	2.0	19.6	42.8	30.2	5.5
2020	3.21	5.1	34.4	40.4	16.3	3.8

자료 : 통계청, 2021, 사회조사

- 인천시 먹거리 위생문제에 있어 남성이 여성보다 먹거리 위생이 더 안전하다고 답변함
- 교육 정도에 따른 분석 결과 대졸 이상이 가장 먹거리 위생이 불안전하다고 인식하고 있음
- 취업인구보다 비경제활동 인구가 상대적으로 먹거리 위생이 불안전하다는 인식이 높음

표 84. 인천광역시 특성별 사회안전(먹거리 위생)에 대한 인식도(2020년)

(단위 : %)

구분		평균값	매우 안전	비교적 안전	보통	비교적 안전하지 않음	매우 안전하지 않음
전체	계	3.21	5.1	34.4	40.4	16.3	3.8
성별	남자	3.23	6.1	33.7	40.8	15.5	4.0
	여자	3.20	4.2	35.2	40.0	17.1	3.6
교육 정도	초졸이하	3.19	5.1	34.2	39.8	16.5	4.5
	중 졸	3.27	7.9	31.1	42.3	17.0	1.7
	고 졸	3.23	3.6	36.7	41.7	14.7	3.2
	대졸이상	3.18	5.9	33.0	38.7	17.7	4.6
경제 활동	취 업	3.21	4.6	35.0	41.1	15.8	3.5
	실업 및 비경제활동	3.20	5.8	33.7	39.5	17.0	4.1
주관적 만족감	만족	3.37	8.3	39.7	35.1	14.6	2.4
	보통	3.14	2.8	33.4	43.3	16.4	4.1
	불만족	2.90	2.7	20.5	48.1	21.4	7.3

자료 : 통계청, 2021, 사회조사



- 불량식품 및 식중독 등에 대한 사회안전 조사에서 인천시 구·군중 강화군이 가장 불안한 비율이 높음
- 남자가 여자보다 상대적으로 불량식품 및 식중독에 대한 사회안전이 더 불안하다고 느끼고 있으며, 연령별로 13~19세가 가장 불안감이 높게 나타남
- 학력별로 초졸 이하가 불량식품/식중독에 대해 사회 불안감이 가장 높게 나타났으며, 직업별로는 농어업종사자, 학생 순으로 불안감이 높았음
- 주부의 경우 다른 직업 유형에 비해 가장 불량식품 및 식중독에 대한 안전하다는 답변이 높게 나타남
- 소득별로 600~700만원 소득자들의 먹거리 및 식중독 불안감이 가장 높게 나타났으며, 대체적으로 소득수준이 높을수록 불안감이 높음
- 주거형태별로 기타, 아파트, 단독주택, 연립 순으로 불안감이 높았으며, 주거점유 형태로 자가가 전세, 월세 등 보다 불안감이 높음
- 가구원수 별로 1인 가구와 4인 가구 이상에서 상대적으로 불안감이 높게 나타남

표 85. 인천광역시 먹거리(불량식품/식중독) 사회안전(먹거리 위생) 인식수준

(단위 : %)

구분		사례수	1 매우 안전	2 약간 안전	3 보통	4 약간 불안	5 매우 불안	TOP 1+2	MID 3	BOT 4+5	평균 (5점)
전 체		(18,260)	3.9	19.8	58.7	15.1	2.6	23.6	58.7	17.6	3.07
군구별	중구	(1,444)	3.1	20.4	57.2	17.3	2.0	23.5	57.2	19.3	3.05
	동구	(1,541)	3.5	14.5	64.8	14.7	2.4	18.0	64.8	17.1	3.02
	미추홀구	(2,085)	4.5	21.2	60.6	12.8	0.9	25.7	60.6	13.7	3.16
	연수구	(2,019)	4.5	25.8	54.7	12.9	2.2	30.3	54.7	15.0	3.18
	남동구	(2,082)	3.2	19.8	60.5	13.9	2.6	23.1	60.5	16.5	3.07
	부평구	(2,295)	4.1	19.4	56.1	16.5	3.9	23.5	56.1	20.4	3.03
	계양구	(1,970)	3.5	17.1	60.6	16.6	2.2	20.6	60.6	18.9	3.03
	서구	(2,268)	2.8	16.1	60.4	17.4	3.3	18.9	60.4	20.7	2.98
	강화군	(1,422)	9.6	24.9	55.2	8.9	1.4	34.5	55.2	10.3	3.32
	옹진군	(1,134)	10.3	26.5	46.7	13.3	3.2	36.8	46.7	16.5	3.28
성별	남자	(8,690)	4.1	20.5	58.6	14.5	2.3	24.6	58.6	16.8	3.10
	여자	(9,570)	3.6	19.1	58.9	15.7	2.8	22.7	58.9	18.4	3.05
연령별	13~19세	(1,269)	7.8	20.2	56.7	13.1	2.1	28.0	56.7	15.3	3.18
	20~29세	(2,006)	4.9	19.4	57.3	15.7	2.7	24.3	57.3	18.4	3.08
	30~39세	(2,479)	3.0	18.6	60.1	15.5	2.7	21.6	60.1	18.2	3.04
	40~49세	(3,219)	3.2	19.6	57.2	16.5	3.5	22.7	57.2	20.0	3.02
	50~59세	(3,668)	3.2	21.1	59.3	14.1	2.3	24.3	59.3	16.4	3.09
	60세이상	(5,619)	3.6	19.7	60.2	14.5	1.9	23.3	60.2	16.5	3.09
학력별	초졸이하	(2,892)	5.7	18.1	60.7	14.1	1.5	23.8	60.7	15.6	3.12
	중졸	(2,299)	4.4	18.3	60.1	14.9	2.3	22.7	60.1	17.2	3.08
	고졸	(7,250)	3.5	18.8	59.6	15.2	2.9	22.2	59.6	18.1	3.05
	대졸이상	(5,819)	3.6	21.9	56.7	15.2	2.6	25.5	56.7	17.8	3.09
직업별	전문관리	(2,245)	3.6	21.1	57.9	14.9	2.4	24.7	57.9	17.4	3.08
	사무	(1,634)	3.0	23.2	54.5	16.3	3.0	26.2	54.5	19.3	3.07
	서비스판매	(2,995)	4.0	20.1	58.5	15.1	2.4	24.1	58.5	17.5	3.08
	농어업	(309)	8.2	21.2	58.8	9.4	2.3	29.4	58.8	11.7	3.24
	기능노무	(3,213)	2.8	18.4	61.7	14.5	2.6	21.1	61.7	17.1	3.04
	학생	(1,629)	7.5	19.8	57.1	13.4	2.2	27.3	57.1	15.6	3.17
	주부	(3,148)	2.9	18.9	59.4	16.0	2.8	21.8	59.4	18.8	3.03
	무직/기타	(3,087)	4.1	18.1	59.9	15.2	2.6	22.3	59.9	17.8	3.06

자료 : 인천광역시, 2019 인천광역시 사회지표(사회조사 통계표)



표 86. 인천광역시 먹거리(불량식품/식중독) 사회안전(먹거리 위생) 인식수준(표 계속)

(단위 : %)

구분		사례수	1 매우 안전	2 약간 안전	3 보통	4 약간 불안	5 매우 불안	TOP 1+2	MID 3	BOT 4+5	평균 (5점)
월평균 소득별	100만원 미만	(2,482)	4.5	17.7	59.4	16.5	1.8	22.2	59.4	18.4	3.07
	100~200만 원미만	(2,541)	3.5	18.7	60.0	15.5	2.3	22.2	60.0	17.8	3.06
	200~300만 원미만	(3,190)	3.0	18.2	58.1	17.9	2.9	21.1	58.1	20.8	3.00
	300~400만 원미만	(3,094)	3.8	19.8	58.9	14.9	2.6	23.6	58.9	17.5	3.07
	400~500만 원미만	(2,494)	3.5	19.7	60.0	13.5	3.3	23.2	60.0	16.8	3.07
	500~600만 원미만	(1,663)	3.6	21.5	57.4	15.0	2.5	25.1	57.4	17.5	3.09
	600~700만 원미만	(909)	6.3	20.6	58.5	13.0	1.6	26.9	58.5	14.6	3.17
	700만원 이상	(1,887)	4.8	23.0	57.2	12.4	2.5	27.9	57.2	14.9	3.15
주거형 태별	단독주택	(3,583)	4.7	18.2	58.8	15.8	2.5	22.9	58.8	18.3	3.07
	아파트	(9,686)	3.7	20.5	58.5	14.6	2.6	24.3	58.5	17.3	3.08
	연립/다세 대주택	(4,003)	3.6	18.4	60.0	15.6	2.4	22.0	60.0	18.0	3.05
	기타	(988)	5.4	20.3	56.2	15.5	2.6	25.7	56.2	18.1	3.10
주거점 유 형태별	자가	(13,334)	4.0	20.3	58.6	14.5	2.6	24.2	58.6	17.1	3.08
	전세	(2,231)	4.3	19.4	57.2	16.4	2.7	23.7	57.2	19.1	3.06
	월세 및 기타	(2,695)	3.1	17.7	60.7	16.3	2.2	20.8	60.7	18.5	3.03
가구원 수별	1인	(2,373)	4.1	18.9	60.2	15.4	1.4	23.0	60.2	16.8	3.09
	2인	(5,512)	3.0	19.9	57.9	16.3	2.9	22.9	57.9	19.2	3.04
	3인	(3,975)	4.0	19.5	57.9	15.7	2.8	23.6	57.9	18.5	3.06
	4인	(4,699)	4.6	20.2	58.0	14.4	2.8	24.8	58.0	17.2	3.09
	5인 이상	(1,701)	3.2	19.7	63.2	12.0	1.9	22.9	63.2	14.0	3.10

자료 : 인천광역시, 2019 인천광역시 사회지표(사회조사 통계표)

## ■ 식품안전성 확보율

### ○ 식품안전성 확보율

- 일반적으로 먹거리 보장은 적절하고 질이 좋은 식품을 구매하거나 확보하는데 경제적 어려움이 없는 상태라고 할 수 있는데, 우리나라의 경우 먹거리 보장과 관련된 지표는 국가 통계인 국민건강영양조사의 ‘식품안전성’에 근거하여 산출할 수 있음

표 87. 국민건강영양조사 식품안전성 확보 가구 정의

구분	내용
정의	가구원 중 식품구매를 주로 담당하는 1명에게 최근 1년간의 가구 식생활 형편을 물었을 때 ‘우리 가족 모두가 원하는 만큼의 충분한 양과 다양한 종류의 음식을 먹을 수 있었다’ 또는 ‘우리 가족 모두가 충분한 양의 음식을 먹을 수 있었으나, 다양한 종류의 음식은 먹지 못했다’로 응답한 분을

표 88. 식품안전성 확보율

(단위 : %)

구분	우리 식구 모두가 원하는 만큼의 충분한 양과 다양한 종류의 음식을 먹을 수 있었다	우리 식구 모두가 충분한 양의 음식을 먹을 수 있었으나, 다양한 종류의 음식은 먹지 못했다	경제적으로 어려워져 가끔 먹을 것이 부족했다	경제적으로 어려워져 자주 먹을 것이 부족했다	식품 안전성 확보율 <sup>1)</sup>
중구	46.5(2.2)	40.0(2.1)	9.9(1.0)	3.6(0.8)	86.5(1.2)
동구	45.3(2.3)	43.2(2.4)	11.2(1.7)	0.4(0.3)	88.4(1.7)
미추홀구	62.1(2.3)	33.6(2.4)	4.0(0.8)	0.2(0.0)	95.8(0.8)
연수구	70.3(2.7)	27.6(2.6)	1.7(0.8)	0.3(0.0)	97.9(0.8)
남동구	72.0(1.9)	23.3(1.9)	3.8(0.7)	0.9(0.2)	95.3(0.8)
부평구	54.4(2.2)	35.3(1.8)	8.7(1.2)	1.5(0.6)	89.7(1.4)
계양구	61.6(2.3)	34.6(2.0)	2.9(0.8)	0.9(0.4)	96.2(0.9)
서구	63.7(2.4)	34.0(2.4)	1.6(0.6)	0.6(0.3)	97.7(0.6)
강화군	67.6(1.9)	29.9(1.8)	2.5(0.8)	0.0(0.0)	97.5(0.8)
옹진군	55.7(2.9)	39.9(3.0)	4.2(1.1)	0.2(0.2)	95.6(1.1)

( ) : 표준오차

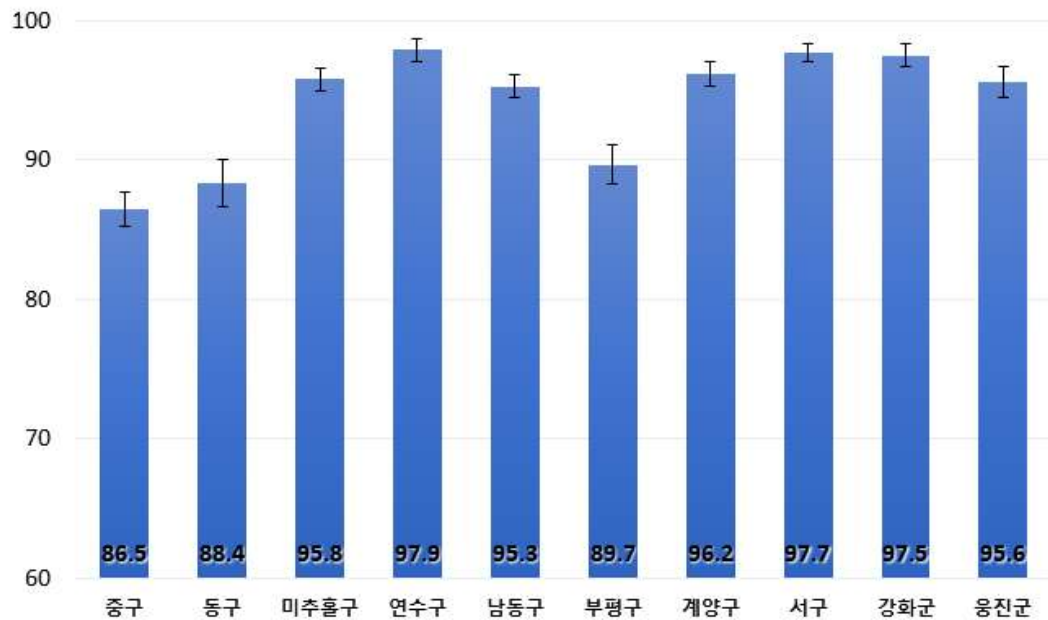
자료 : 인천광역시, 2019, 인천광역시 지역사회건강통계



- 인천광역시 구·군별 식품안전성 확보율 조사결과, 중구가 가장 안전성 확보율이 낮은 것으로, 그 다음으로 동구, 부평구 순으로 나타남
- 가장 식품 안전성 확보율이 높은 구·군은 연수구로 나타났으며, 그 다음으로 서구, 강화군 순임

그림 34. 식품안전성 확보율

(단위 : %)





## ■ 비만 유병률

### ○ 인천의 비만 유병률

- 인천의 비만 유병률은 `18년도에 비해 `19년도에 1.7% 증가함
- 제주, 전남, 충남, 경북 다음으로 비만 유병률이 높은 것으로 나타남

표 89. 시·도별 비만 유병률

(단위 : %)

시도별	2018	2019	증감률
서울특별시	30.6	31.3	2.3
부산광역시	31.4	32.3	2.9
대구광역시	31.3	32.5	3.8
인천광역시	34.5	35.1	1.7
광주광역시	31.5	33.3	5.7
대전광역시	31.1	30.0	-3.5
울산광역시	29.9	33.1	10.7
세종특별자치시	27.7	31.0	11.9
경기도	33.1	33.6	1.5
강원도	36.9	35.0	-5.1
충청북도	34.2	34.7	1.5
충청남도	32.8	36.1	10.1
전라북도	34.2	33.0	-3.5
전라남도	34.4	36.2	5.2
경상북도	34.2	36.0	5.3
경상남도	34.7	34.2	-1.4
제주특별자치도	35.6	38.6	8.4

비만유병률 : 체질량지수(kg/m<sup>2</sup>)가 25이상인 사람의 비율(%)

자료 : 질병관리청, 2018~2019, 지역사회건강조사

- 관내 구군 비만 유병률 조사결과 옹진군이 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로 동구, 연수구 순으로 조사됨

표 90. 인천광역시 구군별 비만 유병률

(단위 : %)

구분	2018	2019	증감률
인천광역시	34.5	35.1	1.7
중구	36.2	35.6	-1.7
동구	37.9	40.0	5.5
미추홀구	33.4	34.9	4.5
연수구	32.6	39.2	20.2
남동구	34.4	34.2	-0.6
부평구	32.3	34.3	6.2
계양구	36.1	28.3	-21.6
서구	37.2	36.9	-0.8
강화군	38.6	33.6	-13.0
옹진군	45.5	44.8	-1.5

비만유병률 : 체질량지수(kg/m<sup>2</sup>)가 25이상인 사람의 비율(%)

자료 : 질병관리청, 2018~2019, 지역사회건강조사

## ■ 영양표시 활용률

### ○ 인천의 영양표시 활용률

- 영양표시 활용률은 영양표시를 읽는 사람 중 영양표시 내용이 가공식품을 사거나 고를 때 영향을 미친다고 응답한 사람의 비율임
- 인천시 영양표시 활용 표준화율은 80.3%로 전남, 충남, 광주광역시, 경북 다음으로 낮음

표 91. 시도별 영양표시 활용률

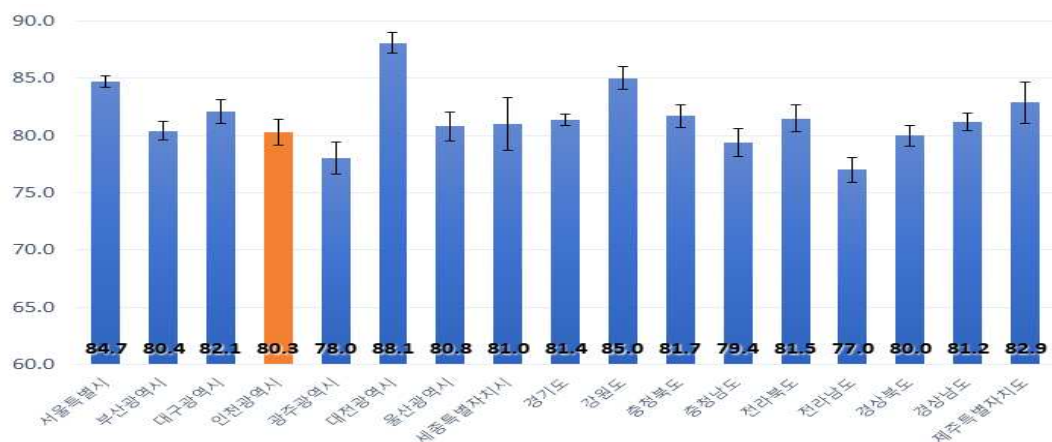
(단위 : 명, %)

구분	응답자수	조율	조율표준오차	표준화율	표준화율표준오차
서울특별시	7,348	84.1	0.5	84.7	0.5
부산광역시	3,798	79.7	0.7	80.4	0.8
대구광역시	1,953	81.3	0.9	82.1	1.0
인천광역시	2,228	79.6	1.0	80.3	1.1
광주광역시	1,175	77.4	1.2	78.0	1.4
대전광역시	1,462	86.7	0.9	88.1	0.9
울산광역시	1,319	81.1	1.2	80.8	1.3
세종특별자치시	324	80.4	2.1	81.0	2.3
경기도	11,234	80.8	0.5	81.4	0.5
강원도	3,505	83.9	1.0	85.0	1.0
충청북도	2,976	80.1	0.9	81.7	1.0
충청남도	2,866	79.6	1.1	79.4	1.2
전라북도	2,139	79.1	1.2	81.5	1.2
전라남도	3,087	75.5	1.1	77.0	1.1
경상북도	4,134	79.0	0.9	80.0	0.9
경상남도	3,827	80.1	0.8	81.2	0.8
제주특별자치도	948	82.9	1.4	82.9	1.8

자료 : 질병관리청, 2018~2019, 지역사회건강조사

그림 35. 시도별 영양표시 활용률

(단위 : %)



- 구분별 영양표시 활용률은 남동구가 86.9%로 가장 높고, 다음 강화군(85.0%), 계양구(84.9%), 서구(83.4%) 순으로 높음
- 중구, 부평구, 옹진군 순으로 낮음

표 92. 인천 구군별 영양표시 활용률

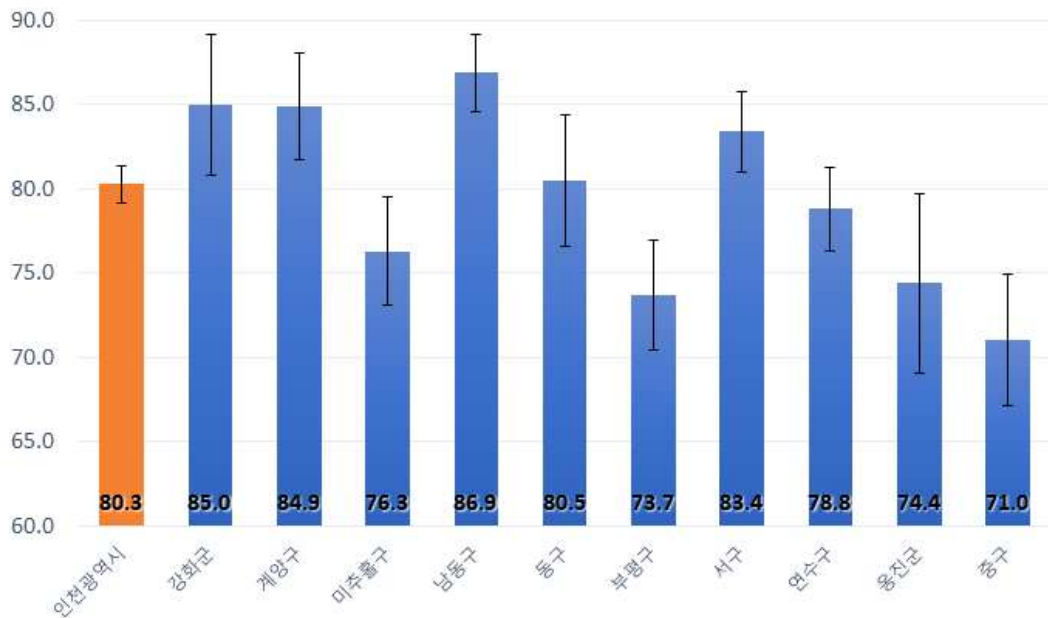
(단위 : 명, %)

구분	응답자수	조율	조율표준오차	표준화율	표준화율표준오차
소계	2,228	79.6	1.0	80.3	1.1
강화군	159	84.8	3.5	85.0	4.2
계양구	231	86.3	2.4	84.9	3.2
미추홀구	238	75.3	2.4	76.3	3.2
남동구	244	86.5	2.1	86.9	2.3
동구	158	78.0	3.6	80.5	3.9
부평구	259	73.0	2.8	73.7	3.3
서구	260	83.1	2.0	83.4	2.4
연수구	316	77.5	2.8	78.8	2.5
옹진군	159	72.8	5.3	74.4	5.3
중구	204	70.3	3.8	71.0	3.9

자료 : 질병관리청, 2019, 지역사회건강조사

그림 36. 인천 구군별 영양표시 활용률

(단위 : %)



## ■ 아침식사 예방 인구비율

### ○ 인천의 아침식사 예방 인구비율

- 최근 1년간 1주일 동안 아침식사를 주 5회 이상 먹은 사람의 비율(%)임
- 2019년도 인천시 아침결식 예방인구비율은 제주, 광주 다음으로 가장 낮은 것으로 나타남

표 93. 시도별 아침식사 예방인구 비율

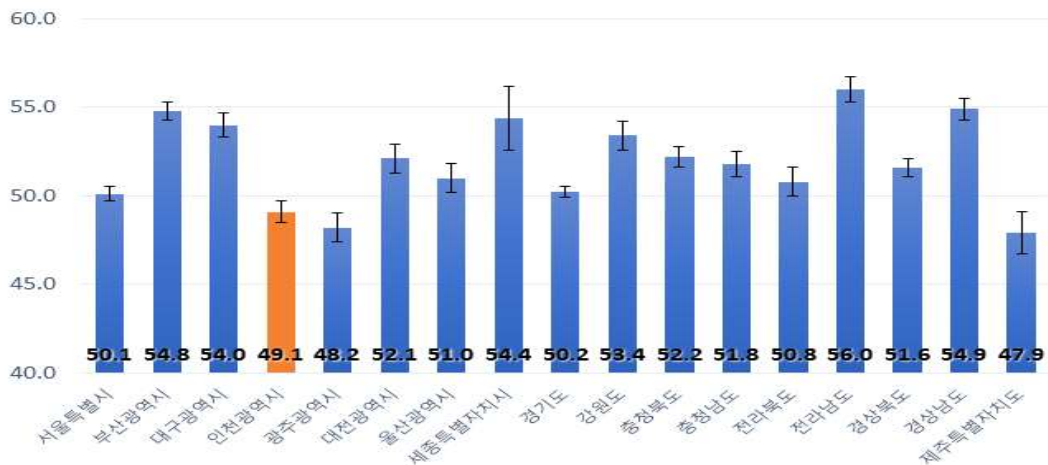
(단위 : 명, %)

구분	응답자수	조율	조율표준오차	표준화율	표준화율표준오차
서울특별시	22,929	55.9	0.4	50.1	0.4
부산광역시	14,510	63.4	0.5	54.8	0.5
대구광역시	7,292	61.5	0.8	54.0	0.7
인천광역시	8,972	54.7	0.8	49.1	0.6
광주광역시	4,568	54.3	1.0	48.2	0.8
대전광역시	4,577	57.6	0.9	52.1	0.8
울산광역시	4,551	56.7	0.9	51.0	0.8
세종특별자치시	917	56.9	1.8	54.4	1.8
경기도	41,872	55.3	0.3	50.2	0.3
강원도	15,816	64.1	0.7	53.4	0.8
충청북도	12,485	61.2	0.7	52.2	0.6
충청남도	13,483	61.0	0.7	51.8	0.7
전라북도	12,421	61.6	0.8	50.8	0.8
전라남도	19,526	67.8	0.6	56.0	0.7
경상북도	22,183	63.5	0.5	51.6	0.5
경상남도	17,942	63.5	0.6	54.9	0.6
제주특별자치도	5,051	53.9	1.2	47.9	1.2

자료 : 질병관리청, 2019, 지역사회건강조사

그림 37. 시도별 아침식사 예방인구 비율

(단위 : %)



- 아침식사 예방인구 비율은 구·군별로 부평구, 계양구 순으로 낮게 나타났으며, 강화군, 중구, 옹진군 순으로 높게 나타남

표 94. 구군별 아침식사 예방인구 비율

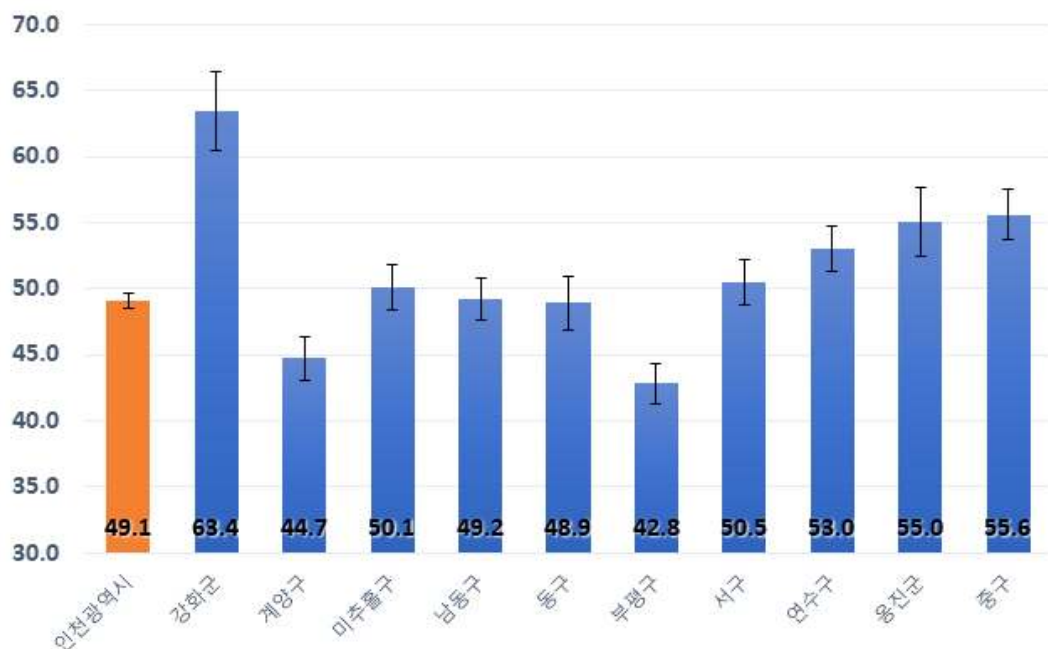
(단위 : 명, %)

구분	응답자수	조율	조율표준오차	표준화율	표준화율표준오차
소계	8,972	54.7	0.8	49.1	0.6
강화군	893	76.7	1.9	63.4	3.0
계양구	902	51.9	2.2	44.7	1.6
미추홀구	902	56.4	2.1	50.1	1.7
남동구	903	54.2	1.9	49.2	1.6
동구	895	60.1	2.0	48.9	2.0
부평구	905	49.7	2.1	42.8	1.5
서구	902	53.9	2.1	50.5	1.7
연수구	904	55.9	1.9	53.0	1.7
옹진군	867	68.6	2.9	55.0	2.6
중구	899	60.2	2.4	55.6	1.9

자료 : 질병관리청, 2019, 지역사회건강조사

그림 38. 구군별 아침식사 예방인구 비율

(단위 : %)





## ■ HACCP

### ○ 식품안전관리인증기준(HACCP) 현황

- 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증 업체는 전국 총 6,566개이며, 주로 식품 제조·가공업체(6,254개)임
- 인천은 282개의 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증 업체가 있으며 이 중 281개는 식품제조·가공업체임

표 95. 식품안전관리인증기준(HACCP) 인증업체 현황 - 시도별, 업종별(2019)

(단위 : 건)

구 분	총 계	식품 제조· 가공 업체	집단 급식 소	집단 급식 소식 품판 매업 체	식품 접객 업체	기타 식품 판매 업	식품 소분 업체	건강 기능 식품 전문 제조 업체	즉석 판매 제조 ·가 공업 체	식품 첨가 물제 조업 체
총 계	6,566	6,254	15	15	181	5	60	27	3	6
서 울	176	161	5	1	5	3	1	0	0	0
부 산	371	367	0	2	0	0	1	1	0	0
대 구	135	135	0	0	0	0	0	0	0	0
인 천	282	281	0	0	0	0	1	0	0	0
광 주	89	86	0	0	0	0	3	0	0	0
대 전	73	71	1	0	1	0	0	0	0	0
울 산	46	45	0	0	0	0	0	1	0	0
세 종	41	40	0	1	0	0	0	0	0	0
경 기	1,864	1,794	3	8	22	0	31	5	0	1
강 원	345	327	0	1	12	0	2	3	0	0
충 북	559	518	1	0	23	1	2	10	0	4
충 남	608	565	1	0	31	1	5	5	0	0
전 북	492	460	1	0	25	0	3	2	0	1
전 남	471	446	1	1	20	0	3	0	0	0
경 북	458	429	0	1	24	0	4	0	0	0
경 남	418	392	2	0	18	0	4	0	2	0
제 주	138	137	0	0	0	0	0	0	1	0

주 : 농림축산식품부 이관업체 및 지정 취소 업체수 제외

자료 : 식품의약품안전처 식품안전인증과

## (2) 도매시장 안전성 검사

### ○ 도매시장 안전성 검사 절차 및 방법

- 농산물 생산단계 : 생산단계 농산물의 유해물질 잔류기준 적용
- 농산물 유통판매 단계 : 식품의약품안전처장이 고시
- 삼산 및 남촌도매시장에 위치한 인천광역시 보건환경연구원에서 도매시장내 유통되는 농산물에 대해 잔류농약 안전성 검사를 실시하고 있음
- `20년도 삼산도매시장 부적합 농산물 발생품목은 22건, 남촌은 14건으로 조사됨
- 검사방법은 과거 정밀 및 속성검사 방법이 있었으나 현재는 정밀 검사만 실시하고 있으며, 주간 및 야간 검사를 실시함

### ○ 도매시장 부적합 농산물 발생 품목 현황

- `20년도 삼산도매시장의 부적합 농산물 발생은 총 22건으로 15개 품목에서 발생함

표 96. 삼산도매시장 `20년도 부적합농산물 발생 품목 현황

품목	참나물	쪽파	취나물	쭈갓	고수	방울나물	갓	고추잎	들나물	돛나물	식용허브	쭈	유채	치커리	허브	총계
발생건수	3	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	22

- 남촌도매시장의 `20년도 부적합 농산물 발생은 총 14건으로 11개 품목에서 발생함

표 97. 남촌도매시장 2020년 부적합농산물 발생 품목 현황

품목	참나물	취나물	파	고춧잎	시금치	머위	부추	새발나물	엇갈이배추	치커리(잎)	케일	총계
발생건수	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	14

## ■ 안전성 조사 절차



### ○ 조사대상

- 생산, 유통, 판매되는 모든 농산물
- 친환경, GAP 인증품등 인증농산물의 생산, 유통관리를 위한 유해물질 분석

### ○ 조사대상 유해물질

- 잔류농약, 중금속, 잔류성유기오염물질
- 병원성 미생물, 생물독소, 방사능, 항생물질

## (3) 식생활 교육

### ■ 식생활 교육 추진 배경 및 목적

- 소비자에게 농업·농촌의 가치를 알리고 농식품산업의 미래를 위한 투자확보
- 가정 및 학교, 지역사회에서의 농촌 식생활 체험 기회 확대를 통한 먹거리 접근성 향상
- 전통음식 활성화 및 지역 농산물 소비를 통한 지역경제 활성화 도모
- 소비자에게 농업·농촌의 가치를 알리고 교육하여 농식품산업의 미래를 위한 투자

### ■ 식생활 교육 관련 조례제정 및 네트워크 현황

- 관련법률 : 인천광역시식생활교육지원 조례
- 중구, 부평구, 미추홀구, 서구, 연수구 등 식생활교육지원 조례를 제정함
- 조직체계 : 7개 군·구 네트워크 창립, 3개 군·구 네트워크 준비 중



그림 39. 인천식생활교육네트워크 지자체 현황



## ■ 네트워크 현황

- 회원현황 : 20개 단체 및 개인

그림 40. 인천식생활교육네트워크 분야별 회원

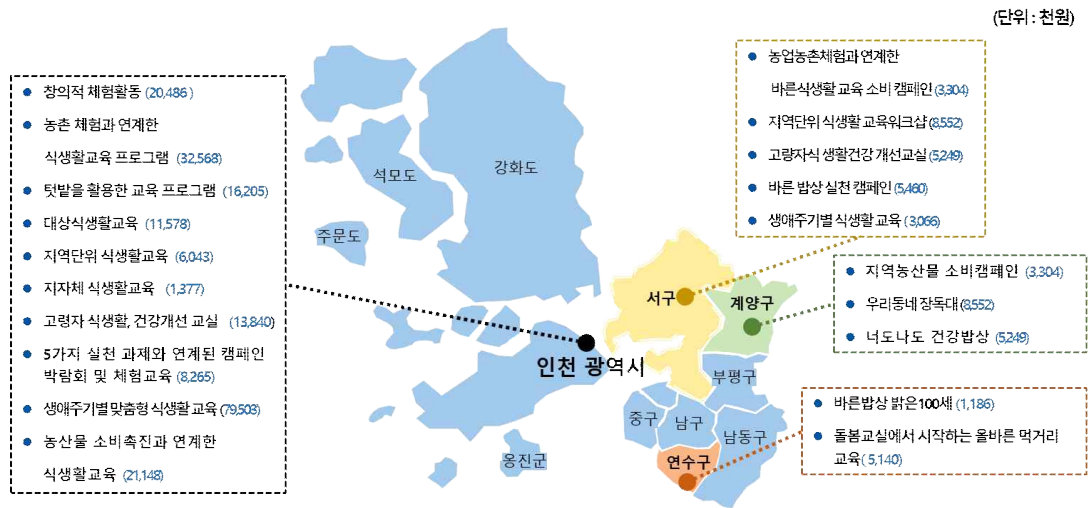
교육	경인교대 식생활교육연구소 / 인천아이쿱생협 식생활교육센터
시민·소비자단체	푸른두레생협 / 참좋은두레생협 / 미추홀아이쿱생협 / 한살림경인지부 / 계양아이쿱생협 / 인천학교급식시민모임 / 인천도시농업네트워크
생산자단체	인천친환경농업인연합회 / 우수농어촌체험공간협의회
기업	농업회사법인(주)콩세알 / 두은촌 / 마니산친환경영농조합법인 / 두레방아협동조합 / 해들미 / 정들콩 / 편가명가영농조합법인 / 청정해

- 활동내용
  - 식생활교육 활동가 양성과정 운영 : 30시간 이론 및 실습, 생산지 견학
  - 전문가 역량강화 및 전문 인력 양성 : 초등학교 교사
  - 캠페인진행 : 아침밥캠페인, 과일·채소캠페인, 생애주기별 식생활교육 등
- 예산 : `19년(275백만원) → `20년(302백만원)

## ■ 사업추진현황(2019)

- 식생활교육 : 7개 구군자치구 조직화 및 교육 진행, 현재 일부 기초자치구만 활발히 활동 중
- 2019년 : 인천식생활교육네트워크와 서구, 계양구, 연수구에서 진행
- 매년 인천 전역 사업확대 및 지속적인 사업 진행을 위해서는 푸드플랜계획에 관련 사업을 포함시킬 필요 있음

그림 41. 인천 식생활교육 추진 사업 및 예산



## 2 인천광역시 먹거리 인식조사

### 2.1. 지역순환가공기업

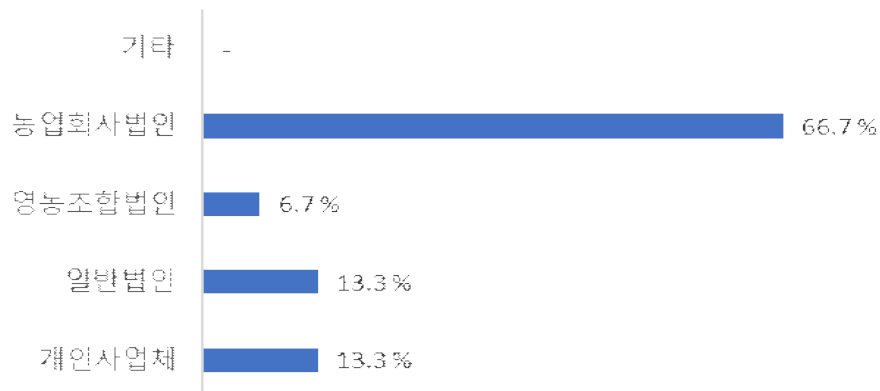
#### ■ 설문조사 개요

- 조사기간 : 2021년 3월 10일 ~ 4월 9일
- 설문대상자 : 농촌융복합산업(6차산업) 인증사업자
- 응답수 : 15개 기업 응답

#### ■ 조사 결과

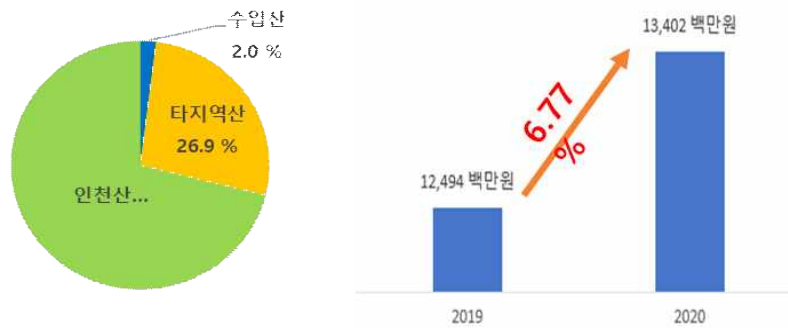
- 15개 기업의 66.7%가 농업회사법인 형태로 운영이 되고 있으며, 일반법인이 13.3%, 개인사업체가 13.3%로 나타남

그림 42. 사업장 조직 형태



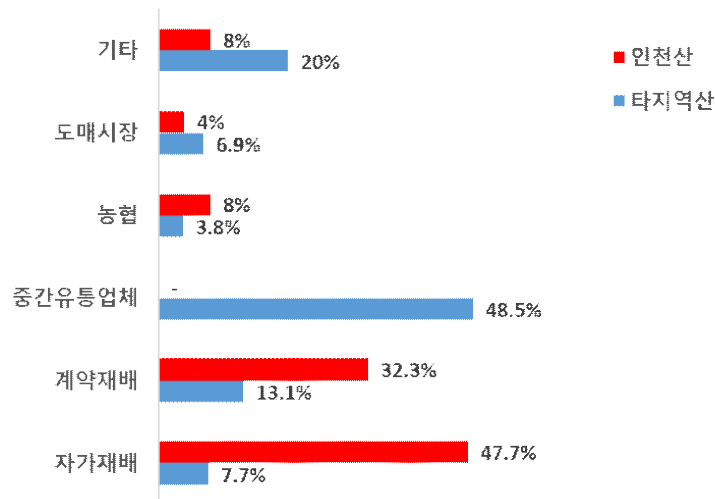
- 조사에 응답한 기업에서 사용하는 원료의 지역산 비중은 약 71.1%로 조사되었음
- 15개 업체의 가공업체 총 매출액은 `19년도에 비해 6.77% 상승한 134억원으로 조사됨

그림 43. 가공식품 원료산지 비중 및 사업장 매출 추이



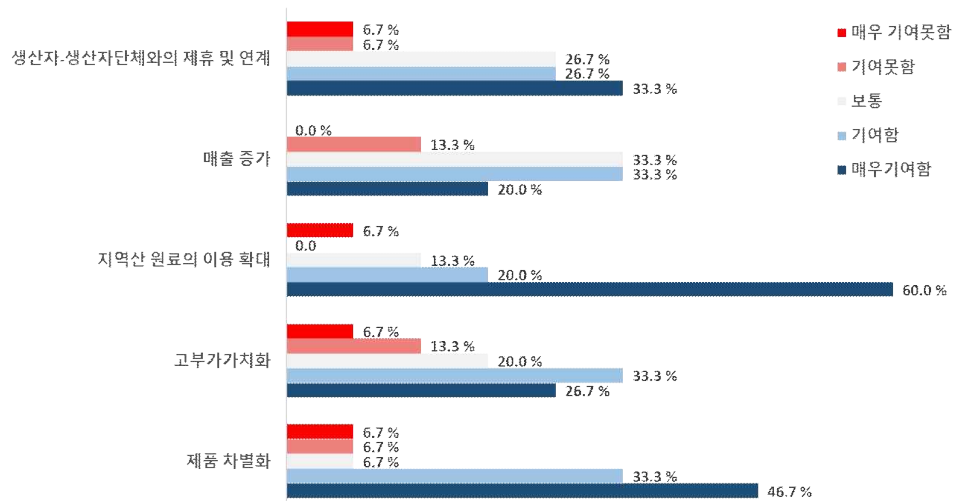
- 가공식품 원료 조달은 지역산의 경우 주로 자가재배(47.7%) 또는 계약재배(32.3%) 형태로 조달하고 있음
- 타 지역산의 경우 중간유통업체(48.5%)로부터 원료를 조달하고 있는 것으로 나타남

그림 44. 가공식품 원료 조달 경로



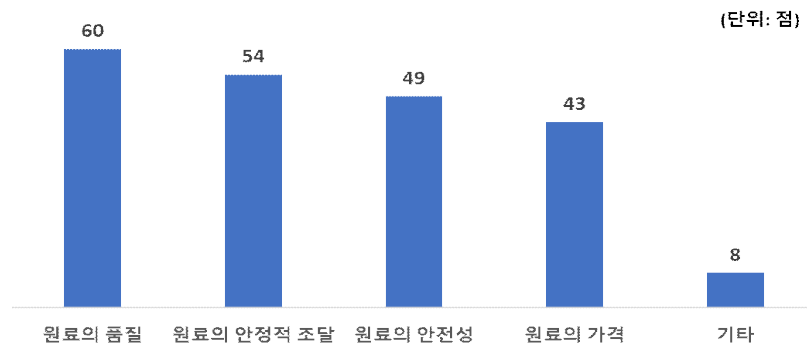
- 지역산 원료를 사용함으로써 제품의 차별화에 기여하고 있다고 응답한 비율과 지역산 원료의 이용 확대에 기여한다고 응답한 비율이 80%로 높게 나타났음
- 지역산 원료 사용으로 인해 매출증가에 53.3%가 기여했다고 응답하였고, 고부가 가치화에는 60%가 기여했다고 응답함

그림 45. 지역산 원료 사용시 기여도 인식 조사



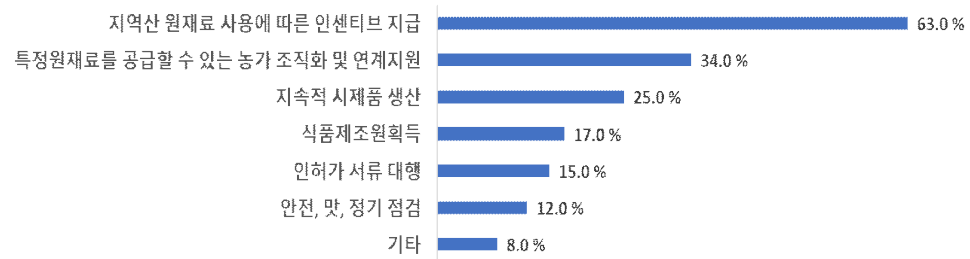
- 지역산 원료 사용 시 고려항목으로는 원료의 품질, 원료의 안정적 조달, 원료의 안전성, 원료의 가격 순으로 답함

그림 46. 지역산 원료 사용시 고려사항



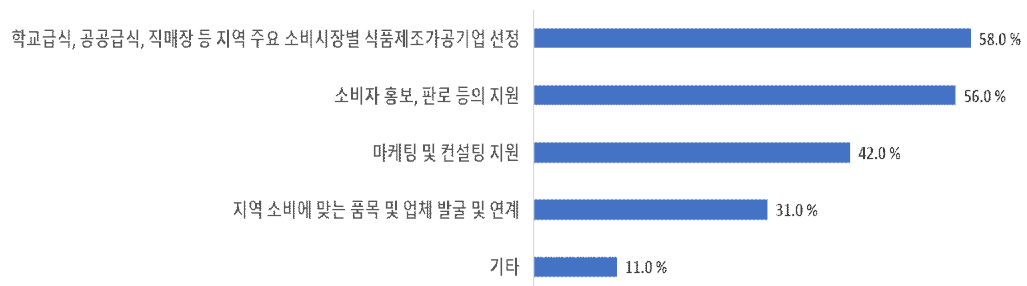
- 지역산 원료의 사용 확대를 위해 필요한 지원으로는 지역산 원료 사용에 따른 인센티브 지급, 원료를 공급할 수 있는 농가 조직화 및 연계지원, 지속적인 시제품 생산 지원 순으로 응답함

그림 47. 지역산 원료의 사용 확대를 위해 필요한 지원



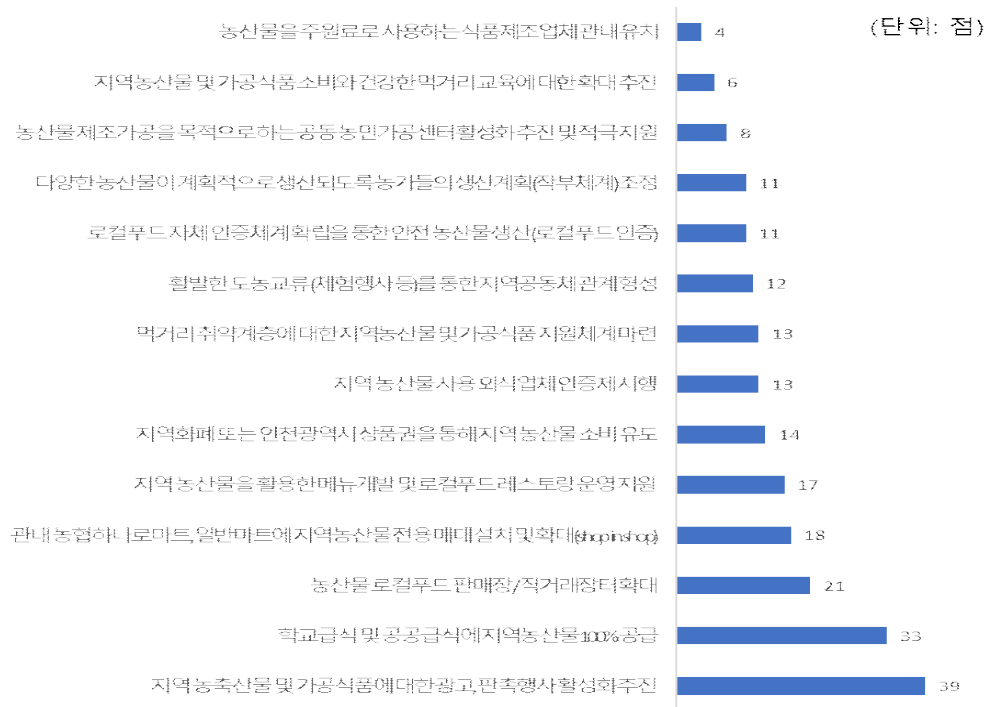
- 지역순환가공식품의 지역 판매 확대를 위해 필요한 지원으로는 학교급식, 공공급식, 직매장 등 지역 소비시장에 납품할 수 있도록 하는 것에 가장 많은 응답을 하였으며, 그 다음으로는 소비자 홍보 및 판로 지원을 답함

그림 48. 지역순환 가공식품의 지역 판매 확대를 위해 필요한 지원



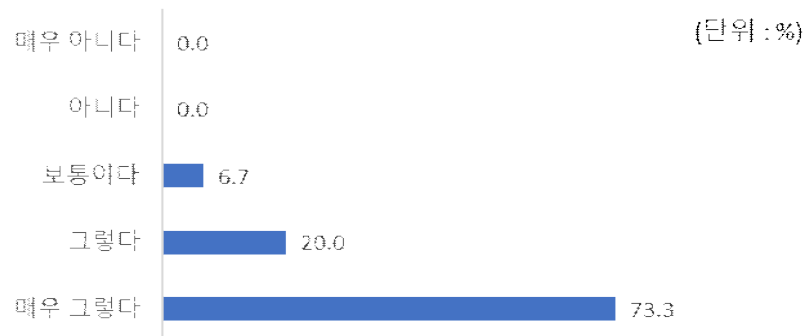
- 관내 유통 및 소비 확대를 위해서는 지역농축산물 및 가공식품에 대한 광고, 판촉행사 등의 활성화 정책이 필요하다는 응답이 가장 높았으며, 다음으로는 학교급식 및 공공급식에 지역 농산물을 100% 공급해야 한다는 응답이 높았음
- 또한 농산물 로컬푸드 판매장 및 직거래장터를 확대하는 정책과, 관내 마트에 지역 농산물 전용 매대 설치 및 확대하는 정책에 높은 응답을 보임

그림 49. 인천광역시 유통/소비 확대를 위해 필요한 정책



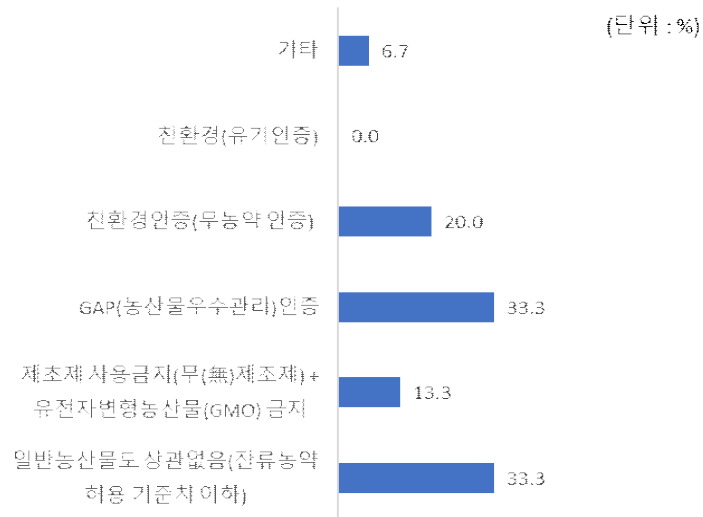
- 설문에 응답한 관내 융복합산업체는 지역 먹거리 안전성에 대한 관심도가 93.3%로 매우 높게 나타남

그림 50. 먹거리 안전성에 대한 관심도



- 인천광역시 인증 먹거리 안전관리 수준은 응답자의 33.3%가 잔류농약허용기준치 이하의 일반농산물도 인증이 되어 유통되는 것에 응답을 함
- 그 보다 더 높은 수준의 제초제 사용 금지 및 유전자변형농산물(GMO)금지를 응답한 응답자는 13.3%로, GAP(농산물우수관리)인증 수준을 응답한 응답자는 33.3% 수준으로 나타남

그림 51. 인천광역시 인증 먹거리 안전관리 요구 수준



## 2.2 영양(교)사

### ■ 영양(교)사 먹거리 인식 조사 개요

- 조사기간 : 2021년 3월 10일 ~ 4월 26일
- 설문대상자 : 인천광역시 유치원, 초·중·고등학교 영양교사 전수조사
- 설문 대상 학교 : 535개 (유효응답 254개)

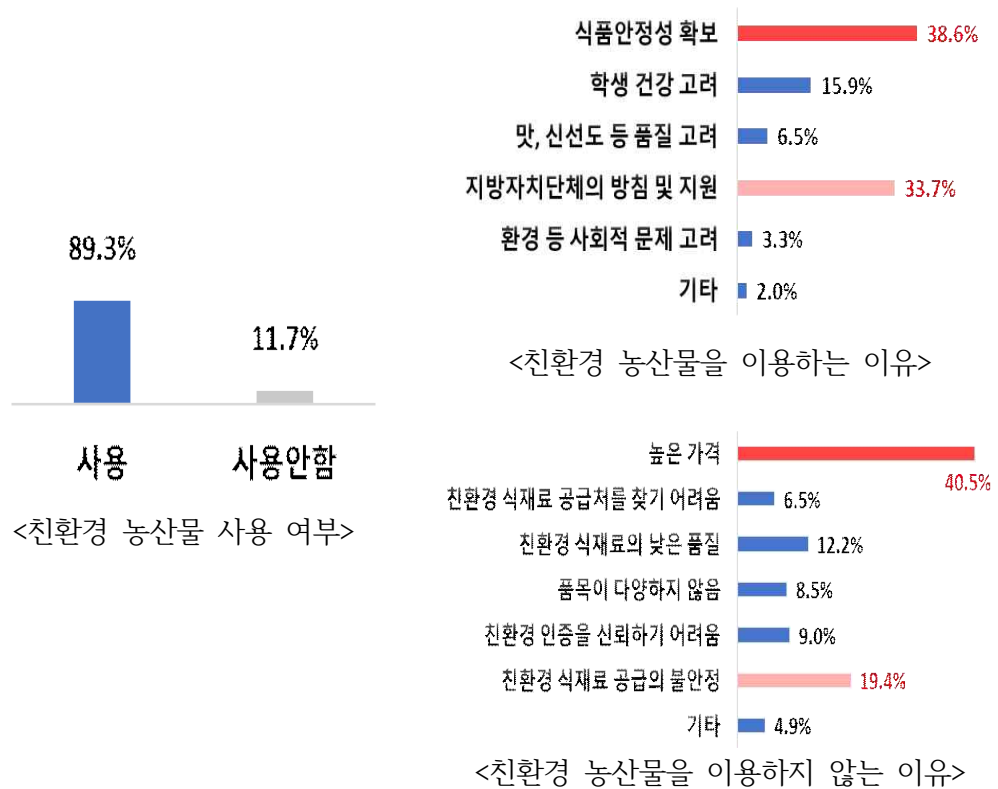
※ 설문조사는 신뢰수준 95%에서 표본오차는  $\pm 4.46\%$  포인트임

### ■ 조사 결과

- 친환경 농산물 사용 여부
  - 학교급식에서 친환경 농산물을 사용한다는 응답이 89.3%로 대부분의 학교급식에서 친환경 농산물을 사용하고 있는 것으로 볼 수 있음
  - 친환경 농산물을 이용하는 이유로는 식품안전성 확보가 38.6%로 가장 높고 다음 지방자치단체의 방침 및 지원 33.7%, 학생 건강 고려 15.9% 순으로 높음
  - 친환경 농산물을 이용하지 않는 이유로는 높은 가격이 40.5%로 가장 높고 다음 친환경 식재료 공급의 불안정 19.4%, 친환경 식재료의 낮은 품질 12.2% 순으로 높음



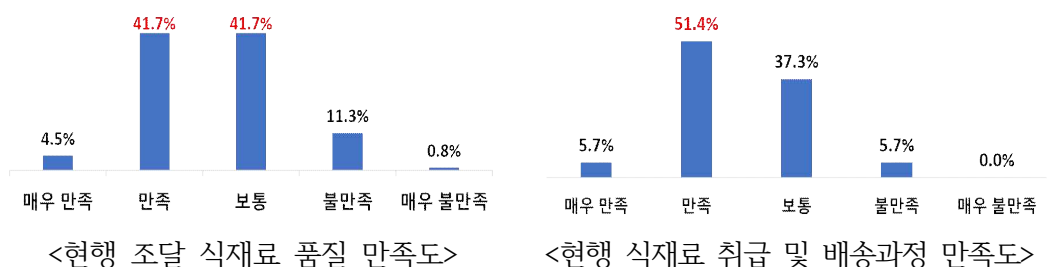
그림 52. 친환경 농산물 사용 여부에 따른 이유



○ 현행 만족도

- 현행 조달 식재료 품질에 대한 만족도는 보통과 만족이 41.7%로 가장 높고 불만족이 11.3%로 나타나 만족도가 보통보다 높은 수준임을 알 수 있음
- 현행 식재료 취급과 배송과정에 대한 만족도 또한 만족이 51.4%로 가장 높고 보통이 37.3%로 만족도가 보통보다 높은 수준임을 알 수 있음

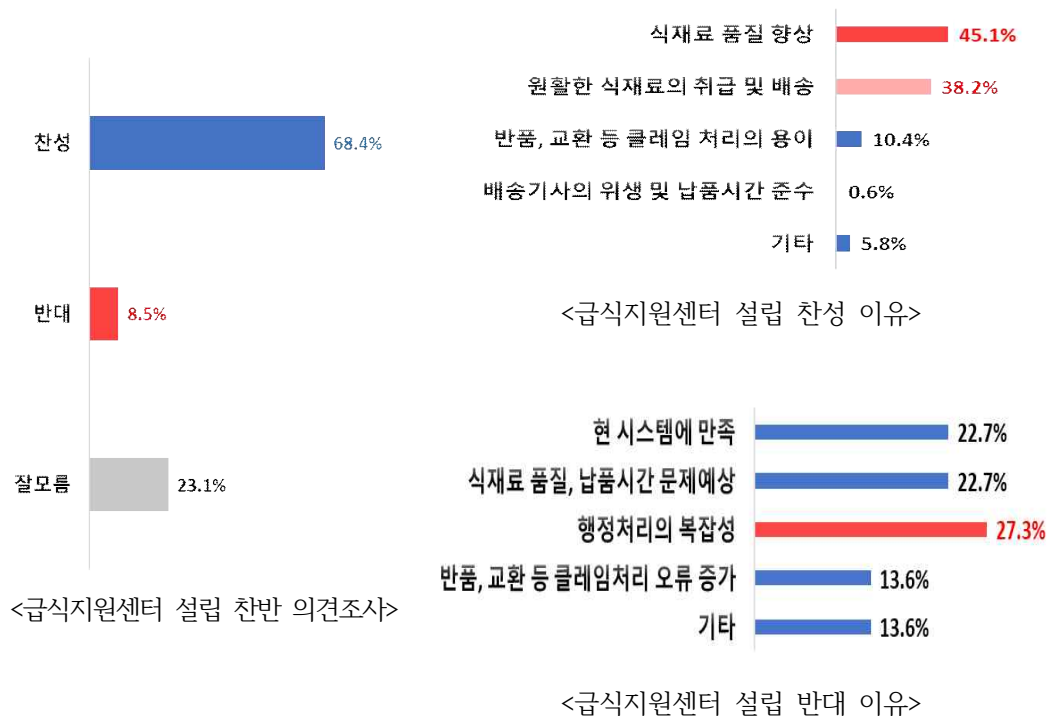
그림 53. 현행 조달 식재료 품질 및 식재료 취급과 배송과정 만족도



### ○ 급식지원센터 설립 전반 의견조사

- 급식지원센터 설립에 대해 찬성이 68.4%로 과반수 이상이 찬성하는 것으로 나타남
- 급식지원센터 설립에 찬성하는 이유로는 식재료 품질 향상이 45.1%로 가장 높게 응답하였고, 원활한 식재료의 취급 및 배송(38.2%), 반품, 교환 등 클레임 처리의 용이(10.4%) 순으로 나타남
- 급식지원센터 설립에 반대하는 이유로는 행정처리의 복잡성이 27.3%로 가장 높고 다음 현 시스템에 만족과 식재료 품질, 납품시간 문제 예상(22.7%) 순으로 높음

그림 54. 급식지원센터 설립 찬반 여부에 따른 이유

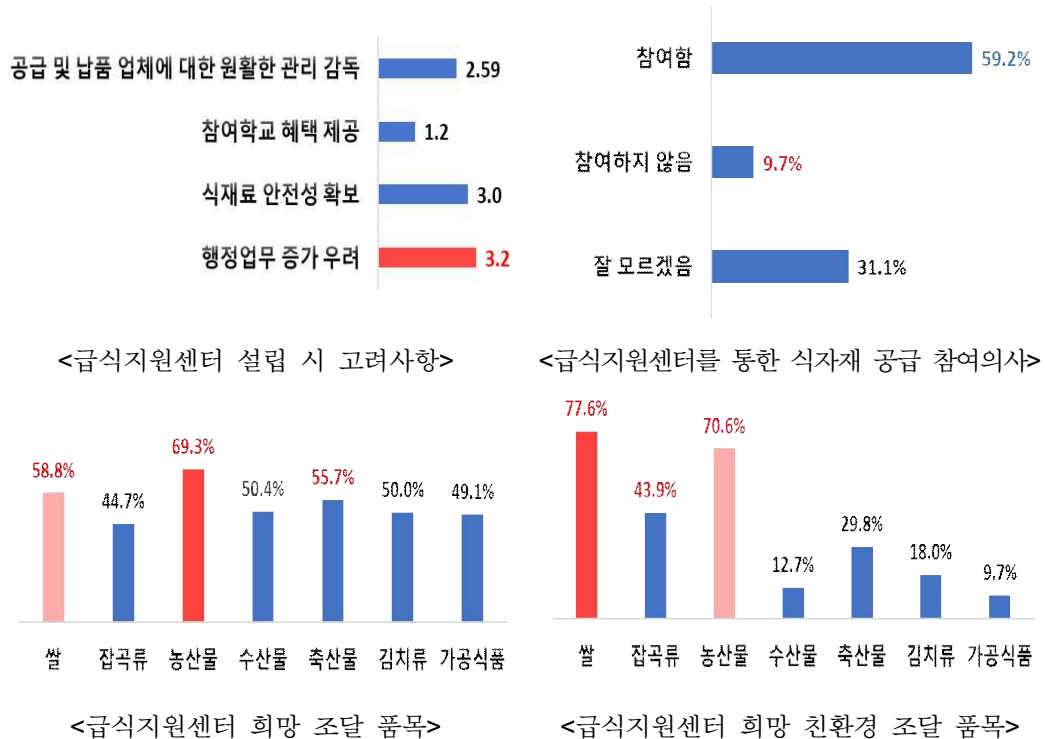


### ○ 학교급식지원센터 설립 시 고려사항 및 희망 품목

- 학교급식지원센터 설립 시 고려사항으로는 행정업무 증가 우려(3.2)가 가장 높고 식재료 안전성 확보(3.0), 공급 및 납품 업체에 대한 원활한 관리 감독(2.59) 순으로 높음
- 학교급식지원센터를 통한 식자재 공급에 참여 의사 여부에 대해서 참여하겠다는 응답이 59.2%로 과반수 이상이 참여 의사를 보임

- 학교급식지원센터로부터 조달을 희망하는 품목으로는 농산물이 69.3%로 가장 높았고 다음으로 쌀 58.8%, 축산물 55.7% 순으로 높음
- 학교급식지원센터로부터 조달을 희망하는 친환경 품목으로는 쌀 77.6%, 농산물 70.6%, 잡곡류 43.9% 순으로 답함

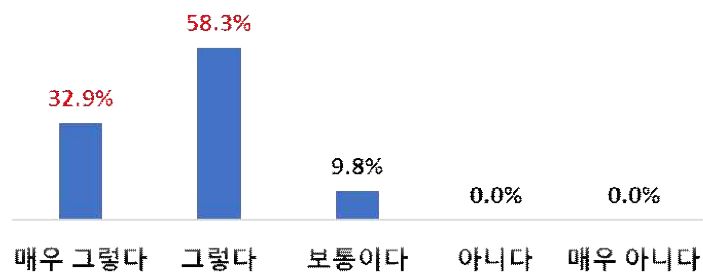
그림 55. 학교급식지원센터 설립 시 고려사항 및 희망 품목



○ 먹거리 안전성에 대한 관심 정도

- 먹거리 안전성에 대한 관심의 정도로 '그렇다'의 응답이 58.3%, '매우 그렇다'의 응답이 32.9%로 먹거리 안전성에 대한 관심도가 매우 높은 것으로 나타남

그림 56. 먹거리 안전성에 대한 관심 정도



○ 인천광역시의 먹거리 안전관리 희망 수준

- 인천광역시의 먹거리 안전관리 수준으로는 GAP(농산물우수관리) 인증이 32.46%로 가장 높고 다음 잔류농약 허용 기준치 이하 25.44%, 제조제 사용금지 21.05% 순으로 높음

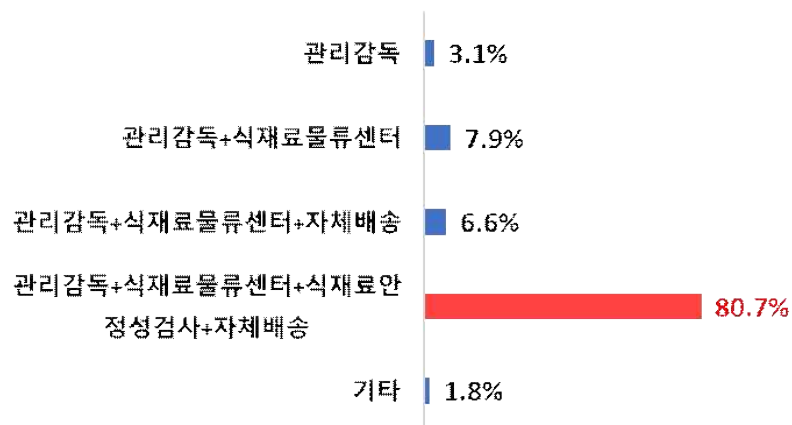
그림 57. 인천광역시의 먹거리 안전관리 희망 수준



○ 급식지원센터의 역할 수준

- 학교급식지원센터의 역할로는 관리감독+식재료물류센터+식재료안정성검사+자체배송이 80.7%로 절대적으로 높음

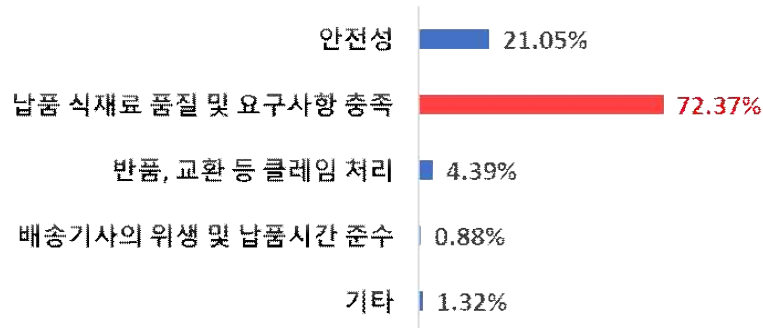
그림 58. 급식지원센터의 역할 수준



○ 급식지원센터에서 가장 중요시해야 하는 업무

- 학교급식지원센터에서 가장 중요시해야 하는 업무에 대한 응답으로는 납품 식재료의 품질 및 요구사항 충족이 72.37%로 가장 높고, 다음 안전성 (21.05%), 반품, 교환 등 클레임 처리(4.39%) 순으로 높음

그림 59. 급식지원센터에서 가장 중요시해야 하는 업무



## 2.3. 공공급식 제공 기관 관계자

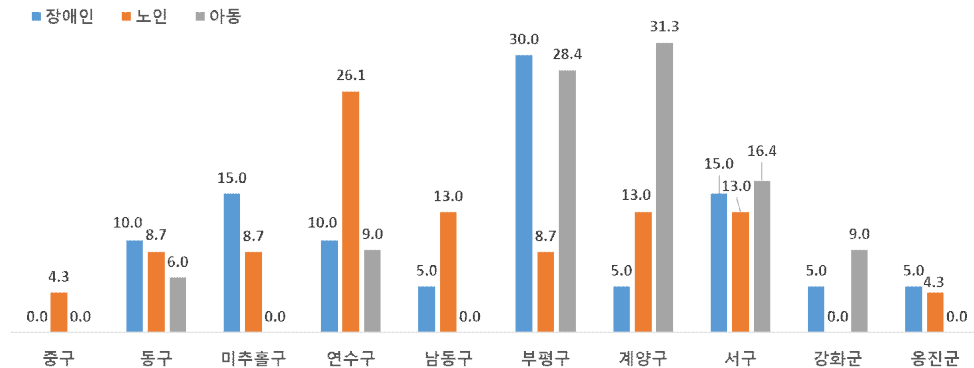
### ■ 공공급식 현황 및 제공시설 관계자 인식 조사 개요

- 조사기간 : 2021년 4월 23일 ~ 5월 14일
- 조사방법 : 메일, 온라인, FAX를 활용하여 설문 조사
- 설문응답자 : 인천광역시 소재 취약계층 급식제공 기관 (장애인 20개소, 노인 23개소, 아동 67개소)

### ■ 조사 결과

- 설문조사 참여 기관의 소재지역 분포
  - 설문 참여기관의 소재지역으로는 장애인 기관은 부평구 30.0%, 미추홀구와 서구 15.0%, 동구 10.0% 순으로 높음
  - 노인 기관은 연수구 26.1%, 남동구와 서구 13.0%, 동구와 부평구 8.7% 순으로 높음
  - 아동 기관은 계양구 31.3%, 부평구 28.4%, 서구 16.4%, 연수구와 강화군 9.0% 순으로 높음

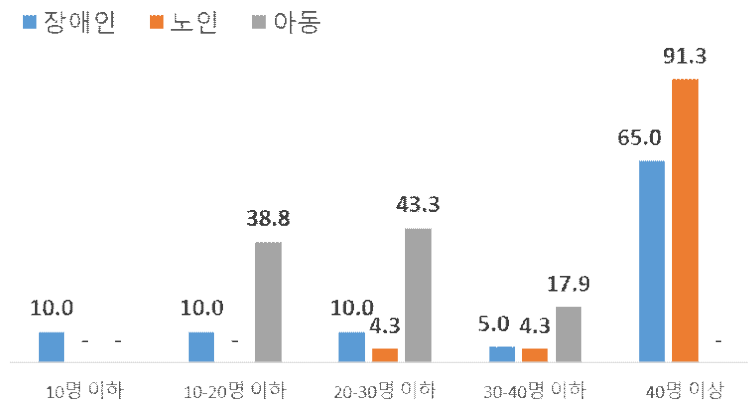
그림 60. 설문조사 참여 기관의 소재지역 분포



○ 설문조사 참여 기관의 급식인원 분포

- 설문 참여 기관의 급식인원은 장애인 기관과 노인 기관은 40명 이상이 가장 많음
- 아동 기관은 20~30명 이하가 43.3%, 10~20명 이하 38.3%, 30~40명 이하가 17.9% 순으로 높음

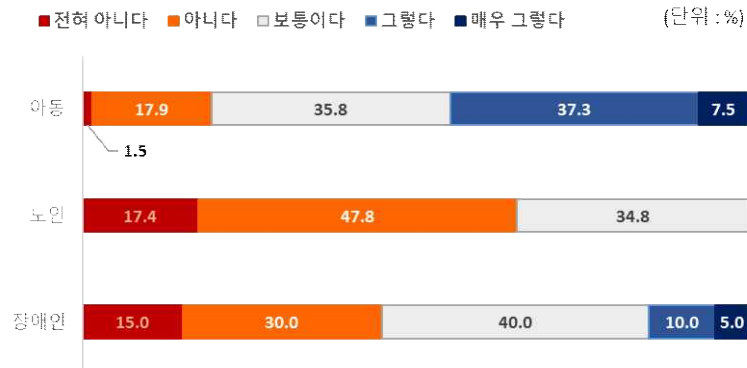
그림 61. 설문조사 참여 기관의 급식인원 분포



○ 1인당 급식지원비에 대한 만족도

- 1인당 급식지원비에 대한 만족도는 아동 기관은 그렇다(37.3%), 매우 그렇다 7.5%)로 만족한다는 응답이 44.8%로 나타남
- 노인기관은 아니다(47.8%), 전혀 아니다(17.4%)로 불만족에 대한 응답이 65.2%로 높음
- 장애인 기관은 아니다(30.0%), 전혀 아니다(15.0%)의 응답이 45.0%로 나타남

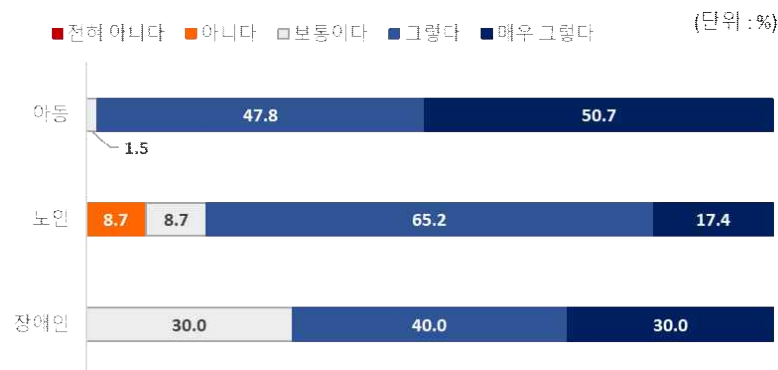
그림 62. 1인당 급식지원비에 대한 만족도



○ 급식지원 사업 진행 후 긍정적인 변화 여부

- 급식지원 사업 진행 후 아동 기관은 긍정적인 변화에 그렇다(47.8%) 또는 매우 그렇다(50.7%)에 대한 응답이 98.5%로 긍정적인 변화가 있다는 응답 비율이 매우 높음
- 노인 기관은 그렇다(65.2%), 매우 그렇다(17.4%)에 응답한 비율이 82.6%로 긍정적인 변화가 있다는 응답 비율이 높음
- 장애인 기관 또한 그렇다(40.0%), 매우 그렇다(30.0%)에 응답한 비율이 70.0%로 긍정적인 변화가 있다는 응답 비율이 높음

그림 63. 급식지원 사업 진행 후 긍정적인 변화 여부

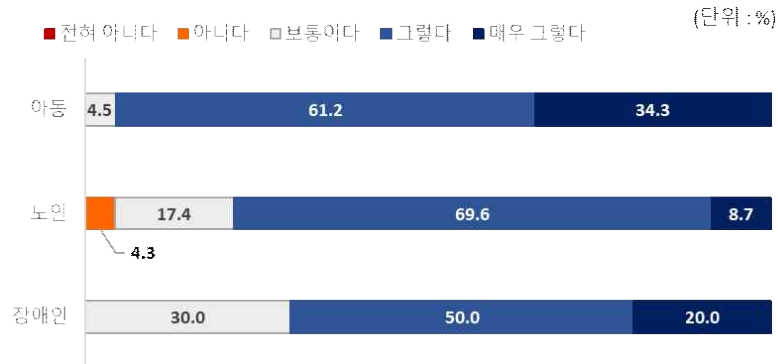


○ 급식지원 사업의 성과 만족도

- 급식지원 사업의 성과에 대한 만족도는 아동 기관은 그렇다(62.1%), 매우 그렇다(34.3%)에 대한 응답이 96.4%로 성과에 대한 만족도가 매우 높게 나타남
- 노인 기관은 그렇다(69.6%), 매우 그렇다(8.7%)에 대한 응답이 78.3%로 성과에 대한 만족도가 높음

- 장애인 기관은 그렇다(50.0%), 매우 그렇다(20.0%)에 대한 응답이 70.0%로 성과에 대한 만족도가 높음

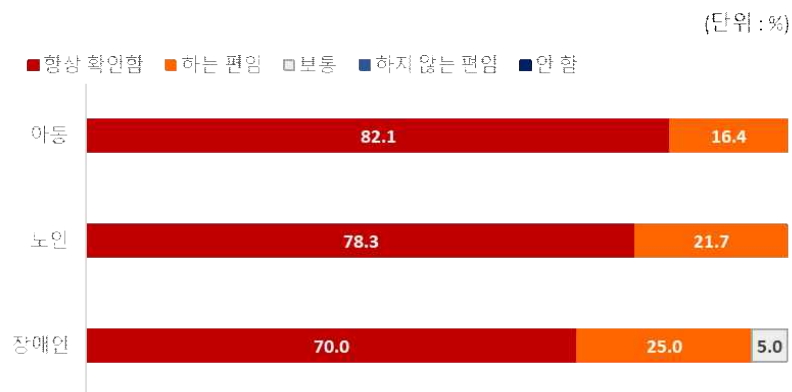
그림 64. 급식지원 사업의 성과 만족도



○ 기관의 급식 식재료 원산지 확인 여부

- 기관에서 제공하는 급식의 식재료 원산지 확인 여부는 아동 기관의 82.1%가 항상 확인하여 원산지 확인 정도가 매우 높음을 알 수 있음
- 노인 기관의 78.3%가 원산지를 항상 확인하고 있으며, 장애인 기관의 경우 70.0%가 확인하고 있음
- 원산지 확인 여부는 아동 > 노인 > 장애인 순으로 확인 정도가 높음

그림 65. 기관의 급식 식재료 원산지 확인 여부

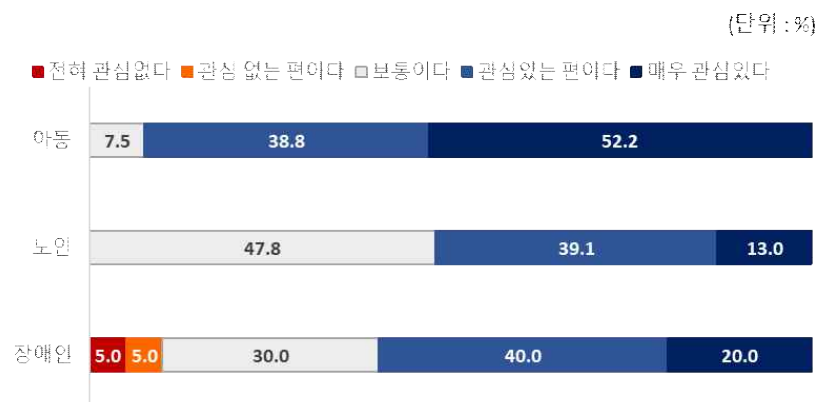




○ 식재료의 친환경 여부에 대한 관심도

- 식재료의 친환경 여부에 대한 관심도에서 아동 기관은 관심있는 편이다(38.8%), 매우 관심있다(52.2%)에 대한 응답이 91.0%로 관심도가 매우 높음을 알 수 있음
- 노인 기관은 관심있는 편이다(39.1%), 매우 관심있다(13.0%)에 대한 응답이 52.1%로 나타났으며, 장애인 기관은 관심있는 편이다(40.0%), 매우 관심있다(20.0%)에 대한 응답이 60.0%로 나타남
- 식재료의 친환경 여부에 대한 관심도는 아동기관 > 장애인기관 > 노인기관 순으로 높음

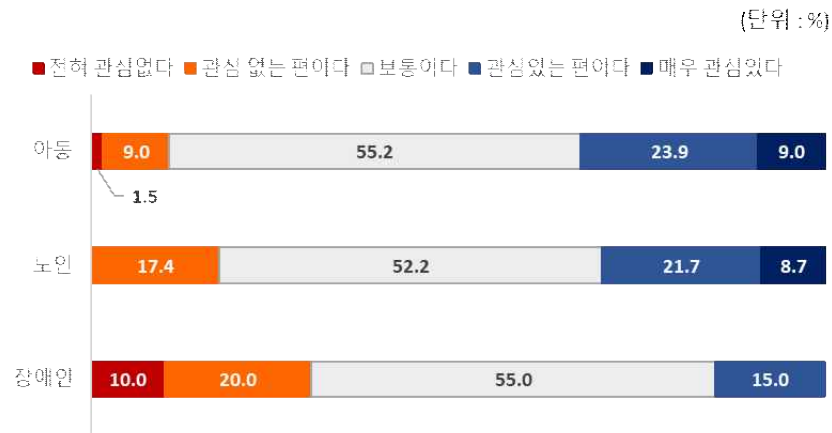
그림 66. 식재료의 친환경 여부에 대한 관심도



○ 식재료의 인천광역시 지역 생산 여부에 대한 관심도

- 식재료의 인천광역시 지역 생산 여부에 대한 관심도에서 아동 기관은 관심있는 편이다(23.9%), 매우 관심있다(9.0%)에 대한 응답이 32.9%로 보통이다 55.2%보다 높음
- 노인 기관은 관심있는 편이다(21.7%), 매우 관심있다(8.7%)에 대한 응답이 30.4%로, 장애인 기관은 관심있는 편이다에 대한 응답이 15.0%로 나타남
- 식재료의 지역산 여부에 대한 관심도는 아동, 노인, 장애인 급식기관 모두 보통 수준이었지만 아동과 노인은 관심이 있는 편이 없는 편보다 높았으나, 장애인 기관은 관심이 없는 편이 있는 편보다 높았음

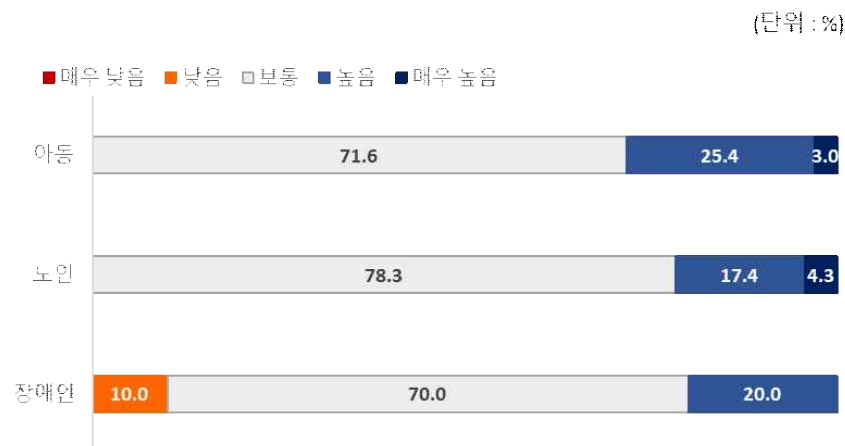
그림 67. 식재료의 인천광역시 지역 생산 여부에 대한 관심도



○ 인천광역시 생산 농축산물의 안전성 인식 조사

- 인천광역시 생산 농축산물의 안전성에 대한 인식에서 아동 기관은 높음 (25.4%), 매우 높음(3.0%)에 대한 응답이 28.4%로 나타났으며, 노인 기관은 21.7%로 나타남
- 장애인 기관은 높음에 대한 응답이 20.0%로 나타남
- 안전성에 대한 급식제공기관 인식은 아동 > 노인 > 장애인 순으로 나타남

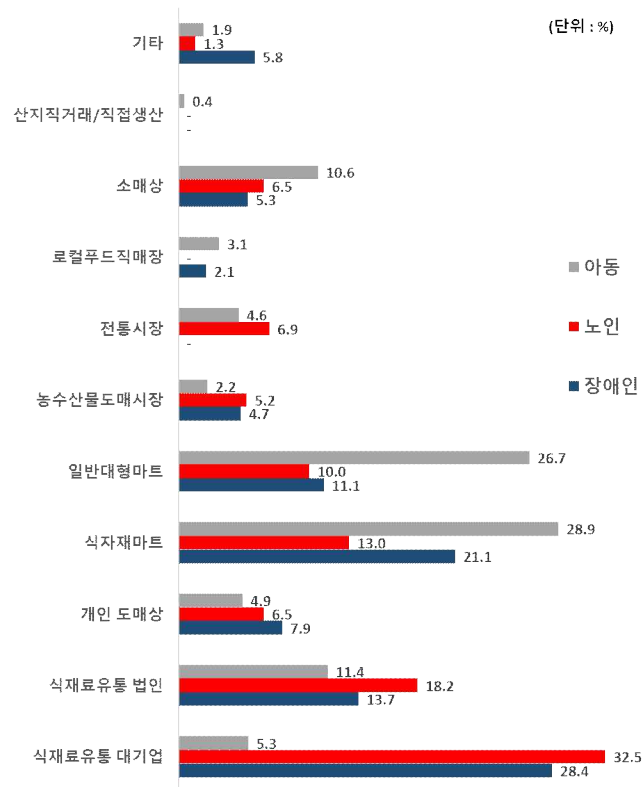
그림 68. 인천광역시 생산 농축산물의 안전성 인식 조사



○ 식재료 구입 경로

- 식재료 구입 경로로는 아동기관은 식자재 마트(28.9%), 일반대형마트(26.7%), 소매상(10.0%) 순으로 높음
- 노인 기관은 식재료유통 대기업(32.5%), 식재료유통법인(18.2%), 식자재마트(13.0%) 순으로 높음
- 장애인 기관은 식재료유통 대기업(28.4%), 식자재마트(21.1%), 식재료유통법인(13.7%) 순으로 높음

그림 69. 식재료 구입 경로

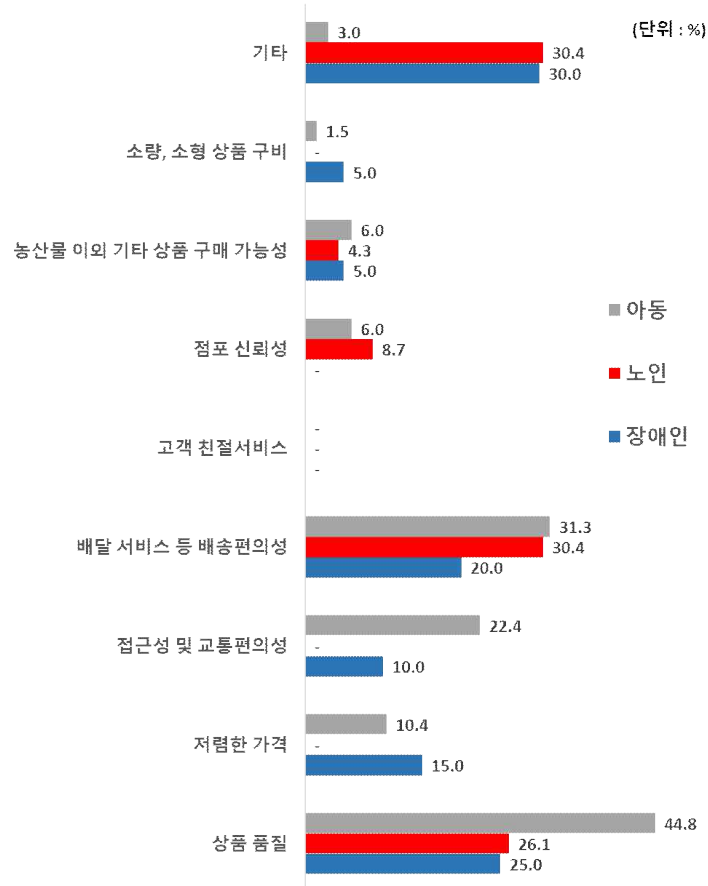


○ 식재료의 구입 경로 선택 시 고려사항

- 식재료 구입 경로 선택 시 고려사항으로 아동 기관은 상품품질(44.8%), 배달서비스 등 배송편의성(31.3%), 접근성 및 교통편의성(22.4%) 순으로 높음
- 노인 기관은 배달서비스 등 배송편의성과 기타(30.4%), 상품품질(26.1%), 점포 신뢰성(8.7%) 순으로 높음
- 장애인 기관은 기타(30.0%), 상품 품질(25.0%), 배달서비스 등 배송편의성(20.0%) 순으로 높음

- 3개 기관 모두 구입 경로 선택시 상품품질과 배송 편의성을 주로 고려하는 것으로 분석됨

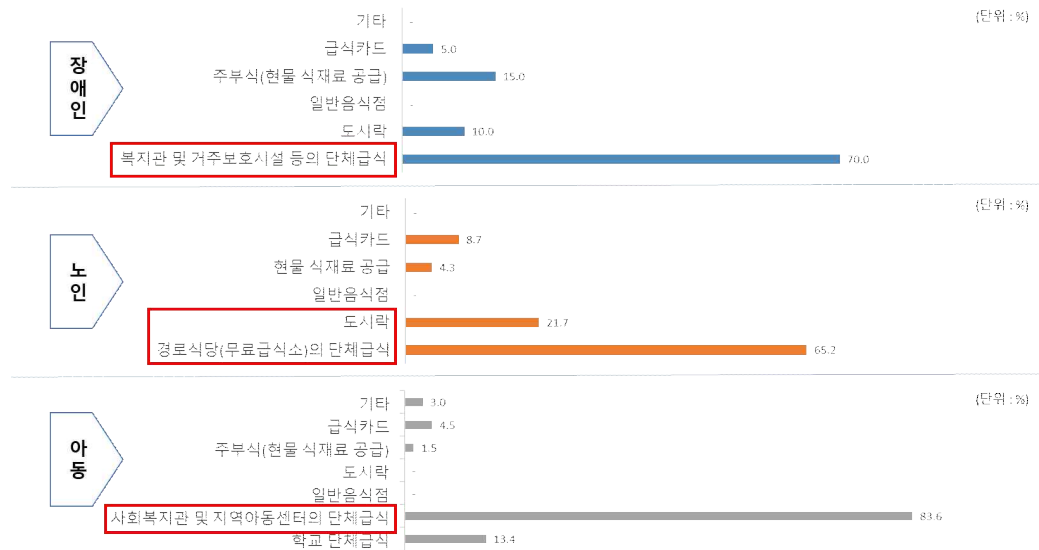
그림 70. 식재료의 구입경로 선택 시 고려사항



○ 기관이 생각하는 바람직한 급식지원 방법

- 기관이 생각하는 바람직한 급식지원 방법에서 아동 기관은 사회복지관 및 지역아동센터의 단체급식이 83.6%로 가장 높음
- 장애인 기관은 복지관 및 거주보호시설 등의 단체 급식이 70.0%로 가장 높음
- 노인기관은 경로식당(무료급식소)의 단체급식이 65.2%로 가장 높고 다음은 도시락(21.7%)임

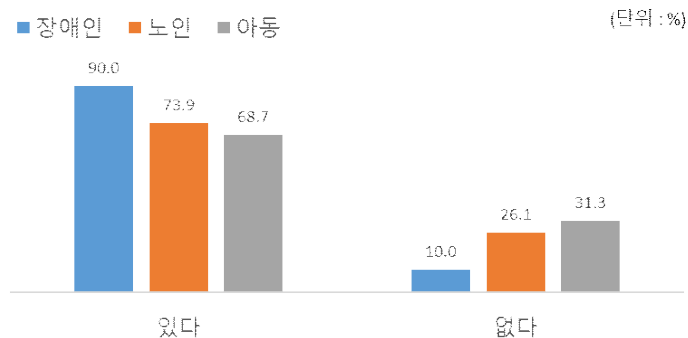
그림 71. 기관이 생각하는 바람직한 급식지원 방법



○ 공공급식지원센터 이용 참여 의향 여부

- 공공급식지원센터 이용에 참여할 의향 여부는 아동이 90.0%, 노인은 73.9%, 장애인은 68.7%가 참여의향이 있는 것으로 나타나, 전체적으로 참여의향이 매우 높음

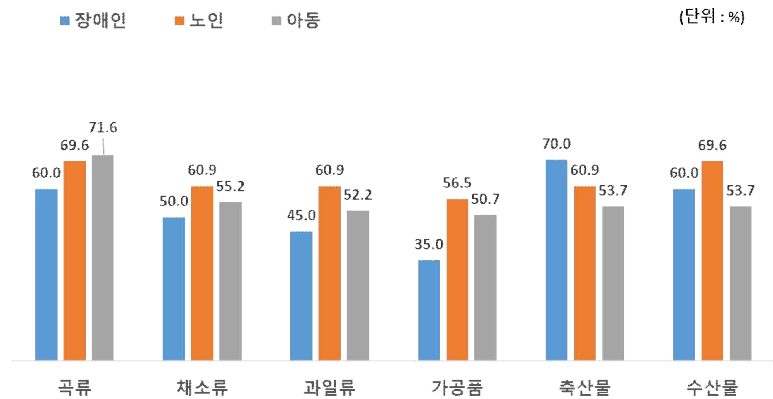
그림 72. 공공급식지원센터 이용 참여 의향 여부



○ 공공급식센터로부터 공급받고 싶은 품목(복수선택)

- 공공급식센터로부터 공급받고 싶은 품목에서 아동 기관은 곡류(71.6%)가 가장 높고 다음은 채소류(55.2%)임
- 노인 기관은 곡류와 수산물(69.6%)이 가장 높게 나타남
- 장애인 기관은 축산물이 70.0%로 가장 높고 다음은 곡류와 수산물(60.0%)임

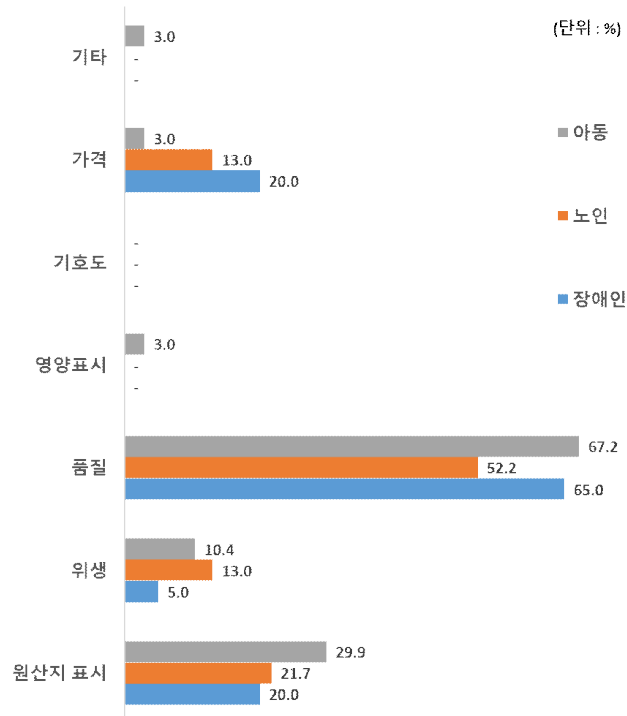
그림 73. 공공급식센터로부터 공급받고 싶은 품목



○ 농축산물 선택 시 고려사항

- 농축산물 선택 시 고려사항으로 아동/노인/장애인 기관 모두 품질을 가장 중요하게 생각하며 다음으로 원산지 표시와 가격을 중요시함

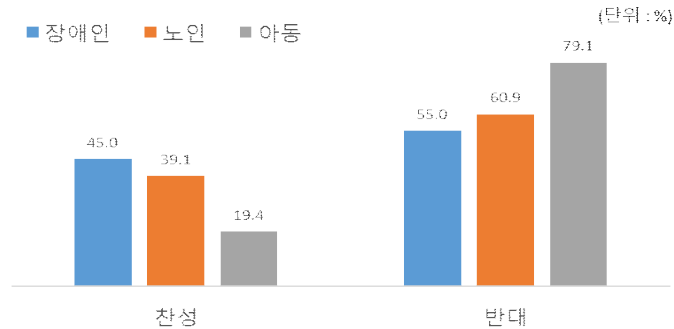
그림 74. 농축산물 선택 시 고려사항



○ 공동조리장 설치 및 도입에 대한 찬반의견

- 공동조리장 설치 및 도입에 대해서 반대 의견이 찬성 의견보다 많으며 특히 아동 기관에서 반대 의견이 79.1%로 매우 높음

그림 75. 공동조리장 설치 및 도입에 대한 찬반의견



○ 급식지원 전반에 대한 문제점 및 제안사항

- 급식지원 전반에 대한 제안 사항으로 장애인 기관의 경우는 모호한 식비기준 개선, 중증장애인을 위한 도시락 배달 활성화, 급식 전문인력 충원 및 고용 안정, 장애인 유형에 맞는 맞춤형 급식 지원 등의 의견이 있었음
- 노인 기관의 경우 현물가와 맞지 않는 1인당 급식비(낮은 급식단가) 현실화, 전문화된 영양사 배치, 훈련된 인력 확보와 안정화 등의 의견이 있었음
- 아동 기관의 경우 현실성 있는 급식비 책정, 조리도구 구매를 위한 예산 책정, 아동 맞춤형 식단메뉴 다양화, 계절 식재료 활용 식단, 급식 조리 인력의 안정화 등의 의견이 있음

그림 76. 급식지원제도 전반에 대한 문제점 및 제안사항

장애인	노인	아동
<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 식재료 단가 대비 적절한 식비 기준 모호</li> <li>➢ 이동이 불편한 중증장애인을 위한 도시락배달 활성화</li> <li>➢ 급식 전문인력 충원과 고용 안정화</li> <li>➢ 장애인 유형에 맞는 맞춤형 급식 지원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 현 물가와 맞지 않는 1인당 2,700원의 급식비</li> <li>➢ 너무 낮은 급식단가로 영양가 있는 식단 제공의 한계</li> <li>➢ 노인의 경우 질병과 관련하여 세심한 식단관리가 필요한 만큼 전문화된 영양사 배치 필요</li> <li>➢ 급식 조리 및 준비에 있어 자원 봉사자만으로는 한계가 있으므로 훈련된 인력 확보와 안정화 필요</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 현실성 있는 급식비 책정</li> <li>➢ 급식비 내 식재료 구매 뿐만 아니라 조리도구 구매를 위한 예산 책정도 필요</li> <li>➢ 아동에 맞는 식단메뉴의 다양화와 현 시설에서 일정 범위 내 조정 가능 희망</li> <li>➢ 계절에 맞는 식재료 활용가능한 식단</li> <li>➢ 기관 내 급식 조리 인력의 안정화 필요</li> </ul>



## 2.4. 공공급식 수혜자

### ■ 공공급식 수혜자의 급식 이용 현황 및 인식조사 개요

- 조사기간 : 2021년 5월 11일 ~ 5월 31일
- 조사방법 : 면담조사
- 설문대상자 : 인천광역시 소재 급식제공기관 이용 수혜자(장애인, 노인, 아동 대상. 총 320명 중 유효응답자 229명)

### ■ 설문대상자 선정

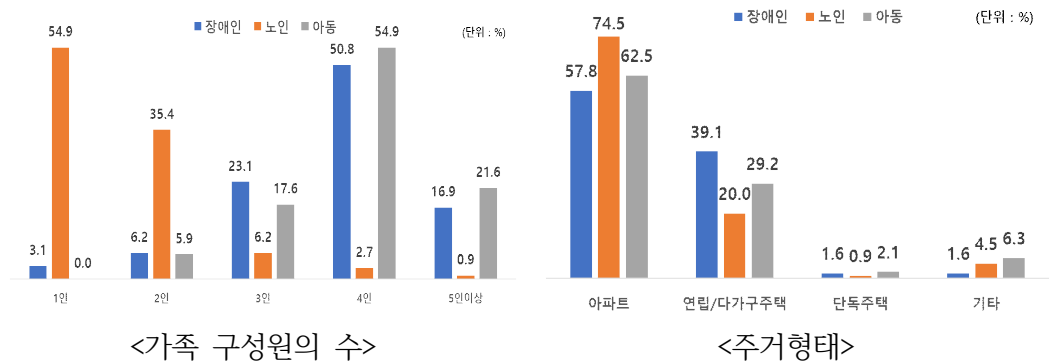
- 설문조사 대상 자치구 선정 : 관내 아동, 노인, 장애인 각각 수혜자가 전반적으로 많은 기초자치구
- 설문조사 소재 지역구 : 부평구, 계양구, 서구
- 설문조사 기관 : 부평구 000 지역아동센터 (40명), 부평구 000 노인 복지관 (40명), 부평구 000 장애인 복지관 (40명), 계양구 000 지역아동센터 (20명), 계양구 000 노인 복지관 (40명), 계양구 000 장애인 복지관 (40명), 서구 000 지역아동센터 (20명), 서구 000 노인 복지관 (40명), 서구 000 장애인 복지관 (40명)
- 기관 급식담당자와의 심층 인터뷰 후 기관이용 수혜자에 대한 설문조사 진행

### ■ 조사 결과

- 설문조사 참여 대상자의 세부사항
  - 설문조사 참여 대상의 가족 구성원의 수는 장애인은 4인(50.8%), 3인(23.1%), 5인 이상(16.9%) 순으로 높음
  - 노인은 1인(54.9%), 2인(35.4%), 3인(6.2%) 순으로 높음
  - 아동은 4인(54.9%), 5인 이상(21.6%), 3인(17.6%) 순으로 높음
  - 장애인/노인/아동 모두 아파트에 거주하고 있다고 응답한 비율이 가장 높았으며, 다음으로 연립/다가구주택으로 나타남



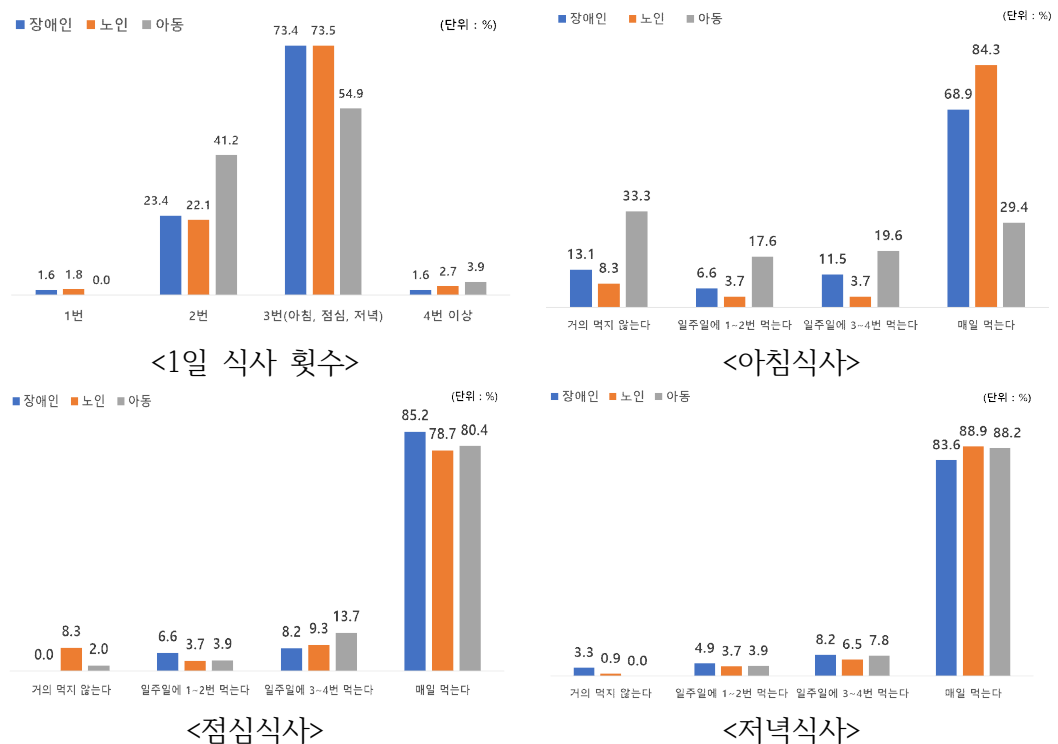
그림 77. 설문조사 참여 대상자의 세부사항



○ 1일 식사 횟수 및 1년간 식사 빈도

- 아동의 경우 1일 3회 식사를 못하는 비율이 41.2%로 나타났으며, 노인은 23.9%, 장애인은 25.0%로 나타남
- 아동의 경우 아침식사를 거의 먹지않는 비율이 33.3%, 매일 먹지 않는 비율이 70.6%로 나타남
- 점심식사의 경우 노인의 8.3%가 매일 먹지 않고 있으며, 아동의 2%가 매일 먹지 않는 것으로 나타남

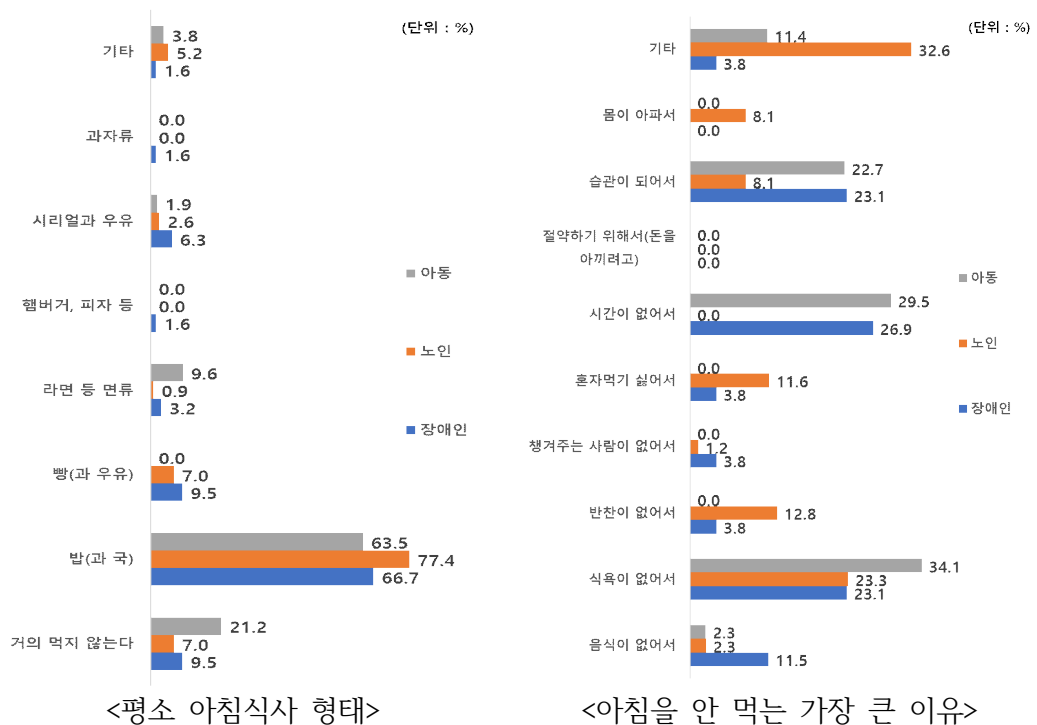
그림 78. 1일 식사 횟수 및 1년간 식사 빈도



### ○ 평소 아침식사

- 평소 아침식사는 아동/노인/장애인 대부분 밥(과 국)의 형태로 섭취한다는 응답이 높게 나타남
- 아동의 경우 21.2%가 거의 먹지 않고 있으며, 6.9%가 라면 등 면류를 먹고 있음
- 아침을 안먹는 이유로 음식이 없어서라고 응답한 비율은 아동, 노인이 2.3%, 장애인이 11.5%로 나타남

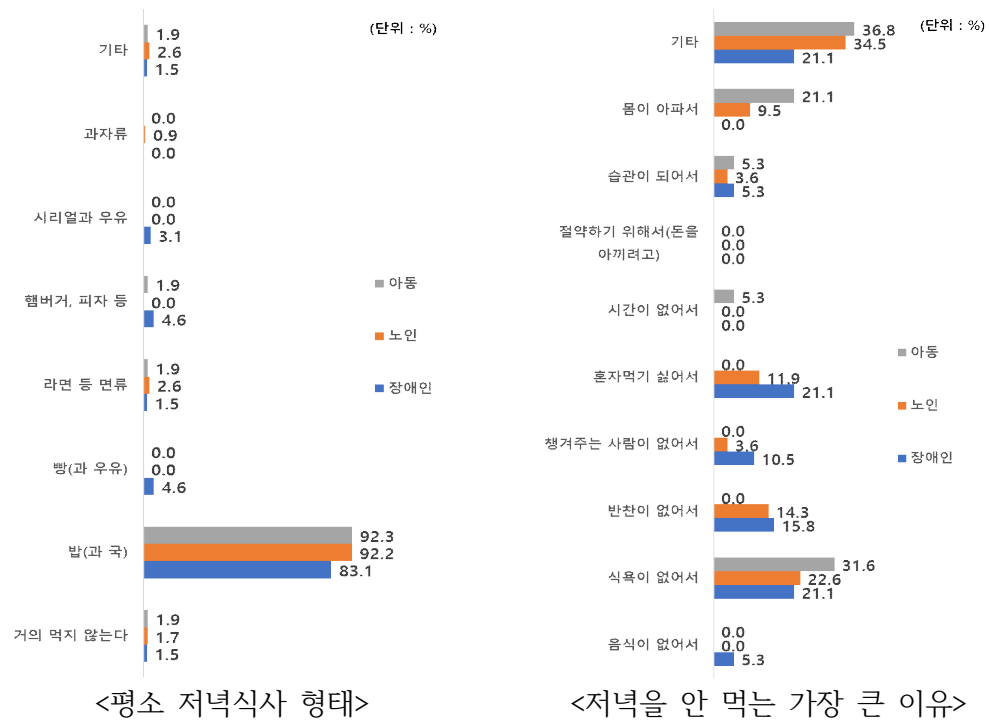
그림 79. 평소 아침식사 형태 및 안 먹는 이유



### ○ 평소 저녁식사

- 평소 저녁식사를 밥(과 국)의 형태로 섭취한다는 응답이 아동/노인/장애인 모두에서 80% 이상으로 나타남
- 저녁을 안 먹는 가장 큰 이유로 아동/노인/장애인 모두에서 식욕이 없어서가 가장 높은 응답을 보임

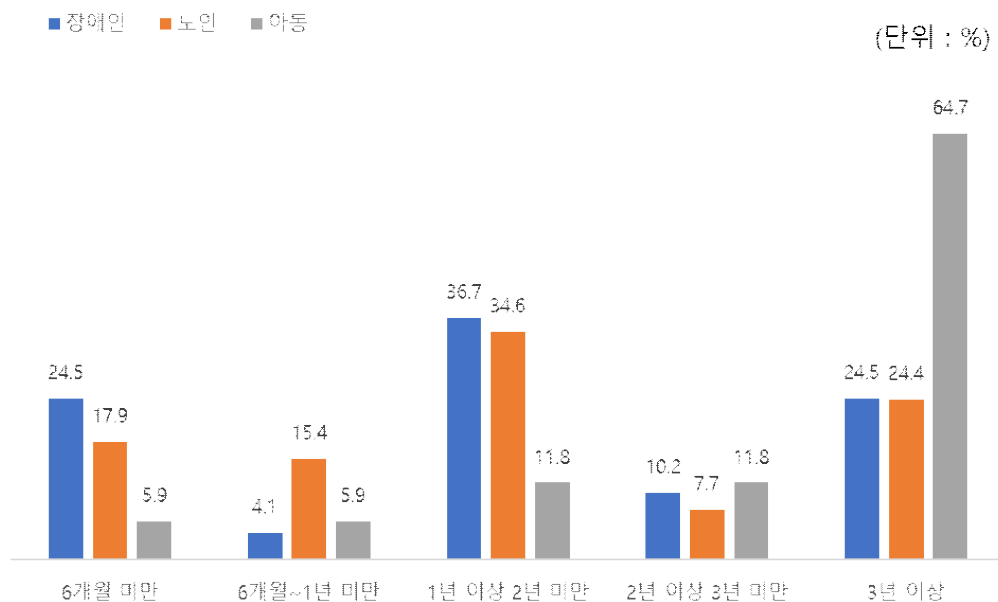
그림 80. 평소 저녁식사 형태 및 안 먹는 이유



○ 현재 급식지원을 받은 기간

- 현재 급식지원을 받은 기간으로는 장애인과 노인은 1년 이상 2년 미만이 가장 많고 아동은 3년 이상이 가장 많음

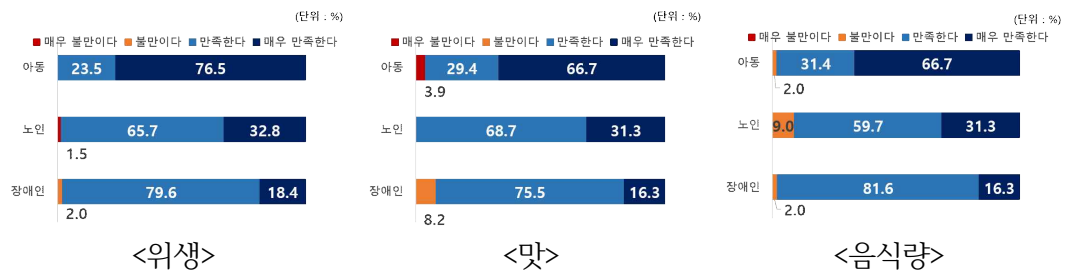
그림 81. 현재 급식지원을 받은 기간



## ○ 급식지원기관 제공 음식에 대한 만족도

- 급식지원기관 제공 음식에 대한 만족도에서 위생에 대한 만족도는 아동이 가장 높으며 노인과 장애인도 높은 만족도를 나타냄
- 맛에 대한 만족도도 아동이 가장 높으며 노인과 장애인도 높은 만족도를 보임
- 음식량에 대해서도 아동/노인/장애인 모두 높은 만족도를 보임

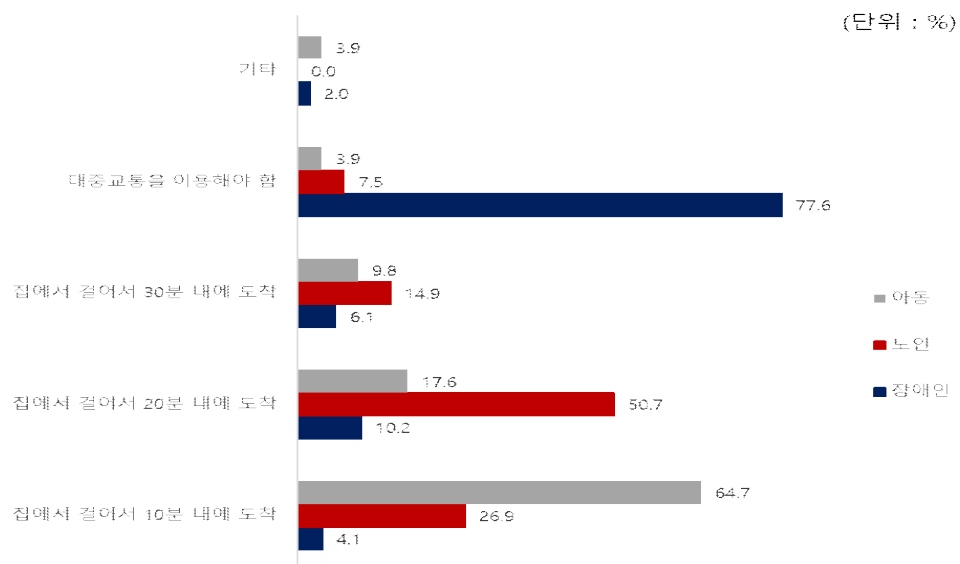
그림 82. 급식지원기관 제공 음식에 대한 만족도



## ○ 거주지에서 급식지원기관까지의 이동방법

- 거주지에서 급식지원기관까지의 이동방법으로는 아동의 경우 집에서 걸어서 10분 내에 도착이 가장 많았으나 걸어서 20분 거리가 17.6%, 30분 거리는 9.8%, 대중교통을 이용하는 거리도 3.9%로 나타남
- 노인은 집에서 걸어서 20분 내에 도착이 가장 많고 장애인은 대중교통을 이용해야 함이 가장 높음

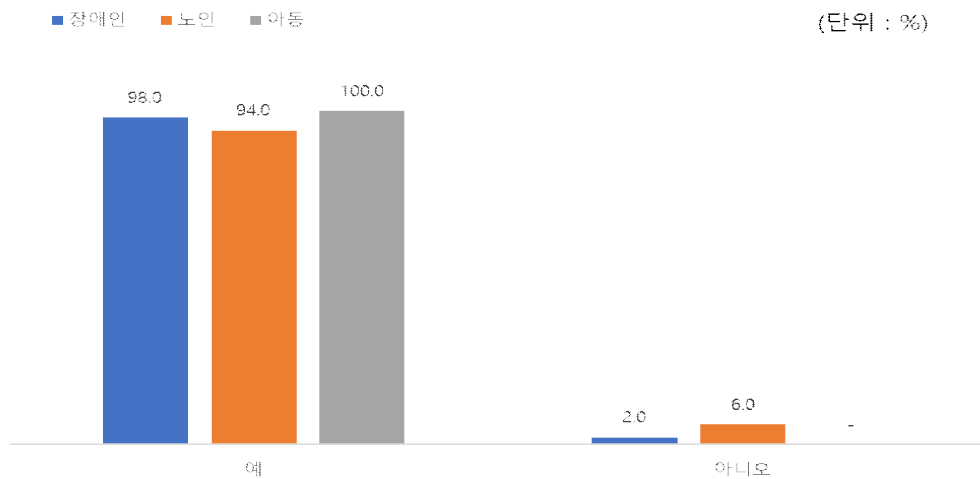
그림 83. 거주지에서 급식지원기관까지의 이동방법



○ 앞으로 급식지원기관 이용 지속 의향

- 앞으로 급식지원기관 이용을 지속할 의향은 아동/노인/장애인 모두 90% 이상으로 매우 높게 나타남

그림 84. 앞으로 급식지원기관 이용 지속 의향



## 2.4 소비자

### ■ 소비자 먹거리 인식 조사 개요

- 조사기간 : 2020년 10월 29일 ~ 2021년 5월 20일
- 응답자 : 인천광역시 시민(239만 6,214명) 중 506명(유효응답 439명)
- 조사방법 : 온라인 설문조사
- ※ 본 설문조사는 신뢰수준 95%에서 표본오차는  $\pm 4.68\%$  포인트임

### ■ 조사 결과

○ 소비자 먹거리 인식 조사 응답자 특성

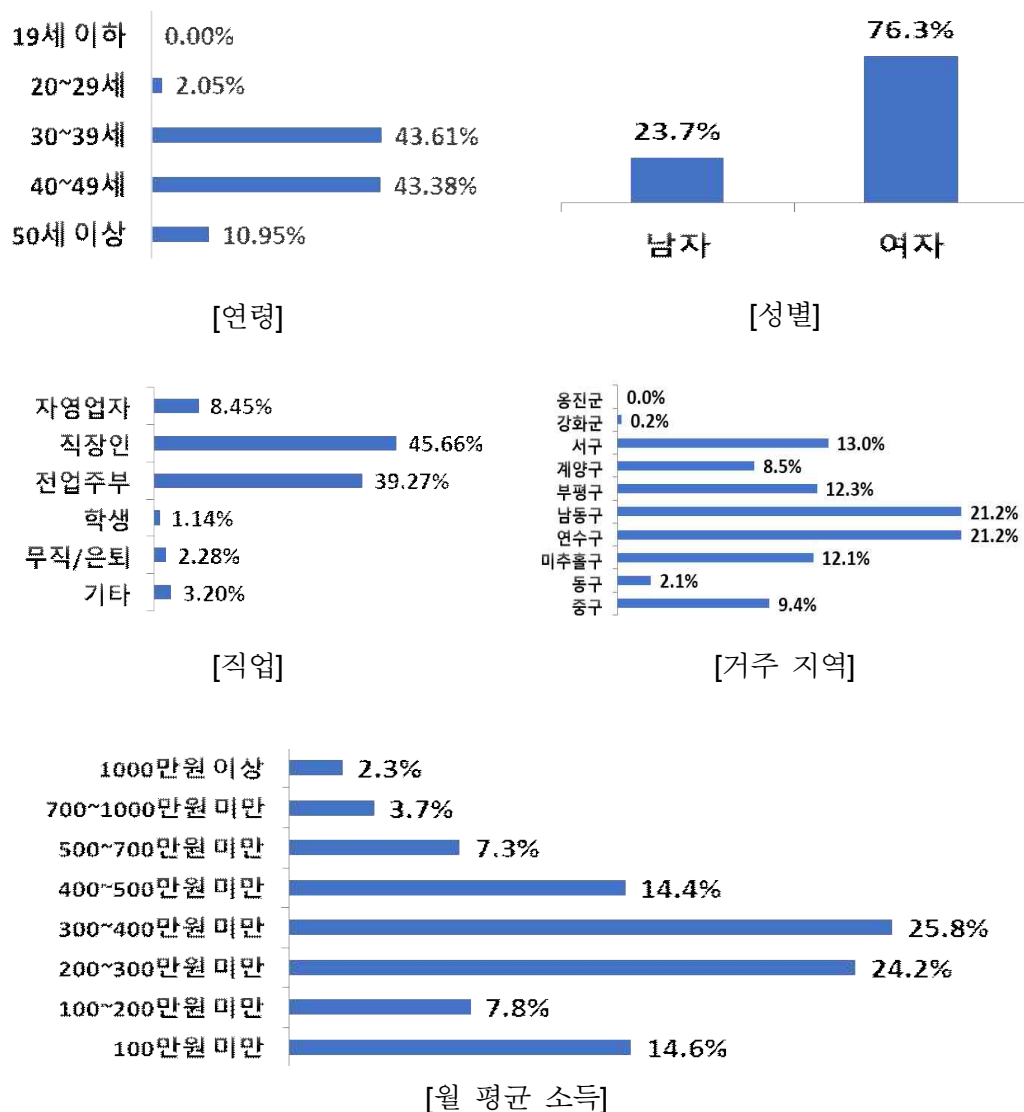
- 소비자 먹거리 인식조사 응답자 연령은 40~49세가 43.38%, 30~39세가 43.61%, 50세 이상이 10.95%, 20~29세가 2.05%임
- 성별은 여자가 76.3%, 남자가 23.7%임
- 직업은 직장인이 45.66%, 전업주부 39.27%, 자영업자 8.45%, 기타 3.20%, 무직/은퇴 2.28%, 학생 1.14%임
- 거주지역은 남동구와 연수구가 21.2%, 서구 13.0%, 부평구 12.3%, 미추홀구



12.1%, 중구 9.4%, 계양구 8.5%, 동구 2.1%, 강화군 0.2% 순임

- 월평균 소득으로는 300~400만원 미만 25.8%, 200~300만원 미만 24.2%, 100만원 미만 14.6%, 400~500만원 미만 14.4%, 100~200만원 미만 7.8%, 500~700만원 미만 7.3%, 700~1000만원 미만 3.7%, 1000만원 이상 2.3% 임

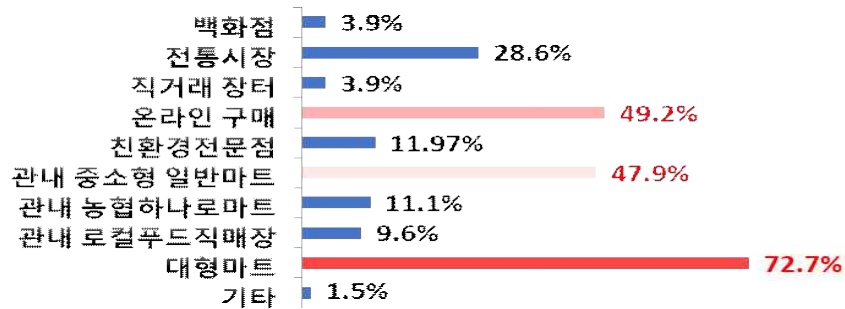
그림 85. 소비자 먹거리 인식조사 응답자 특성



○ 주요 먹거리 구매처(복수선택)

- 인천 시민의 주요 먹거리 구매처는 대형마트가 72.7%로 가장 높으며, 다음으로 온라인 구매 49.2%, 관내 중소형 일반마트 47.9% 순으로 높음

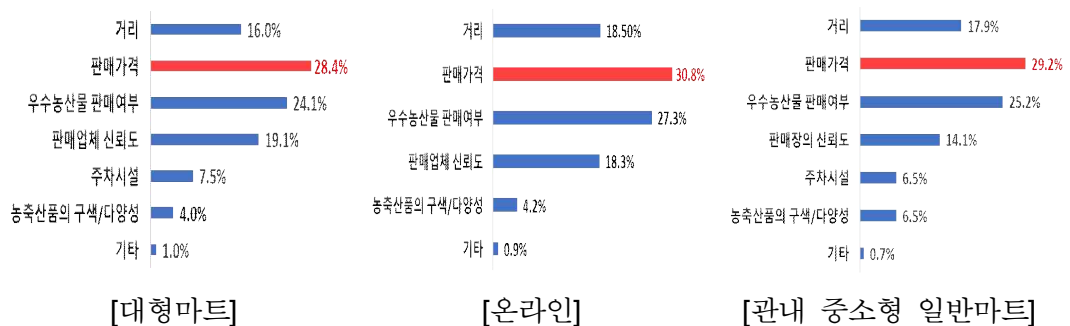
그림 86. 주요 먹거리 구매처(복수선택)



○ 먹거리 구매처별 선택 이유

- 먹거리 구매처별 선택 이유로 대형마트는 판매가격이 28.4%로 가장 높고, 다음으로 우수농산물 판매 여부(24.1%), 판매업체 신뢰도(19.1%), 거리(16.0%) 순임
- 온라인 구매처 선택 이유로는 판매가격이 30.8%로 가장 높고 다음으로 우수농산물 판매 여부(27.3%), 거리(18.5%), 판매업체 신뢰도(18.3%) 순으로 나타남
- 관내 중소형 일반마트 선택 이유로는 판매가격이 29.2%로 가장 높고 다음으로 우수농산물 판매 여부(25.2%), 거리(17.9%), 판매장의 신뢰도(14.1%) 순임
- 먹거리 구매처 선택시 가장 중요한 요인은 판매가격으로 나타났으며, 다음으로 우수농산물 판매여부로 분석됨

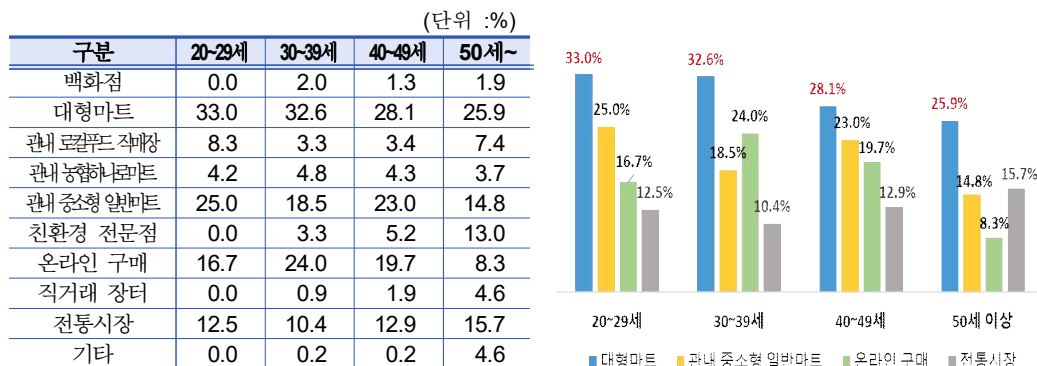
그림 87. 먹거리 구매처별 선택 이유



○ 연령별 구매처 이용 현황

- 연령별 구매처 이용 현황으로는 모든 연령대에서 대형마트가 가장 높음
- 20~29세, 40~49세, 50세 이상은 대형마트 다음으로 관내 중소형 일반마트가 높으며, 30~39세는 온라인 구매가 대형마트 다음으로 높음
- 연령이 증가할수록 친환경 전문점, 전통시장을 이용하는 비중이 높아짐
- 50세이상은 다른 연령층에 비해 온라인 구매 비중이 낮고 직거래 장터 및 전통시장 이용 비중이 높음

그림 88. 연령대별 구매처 이용

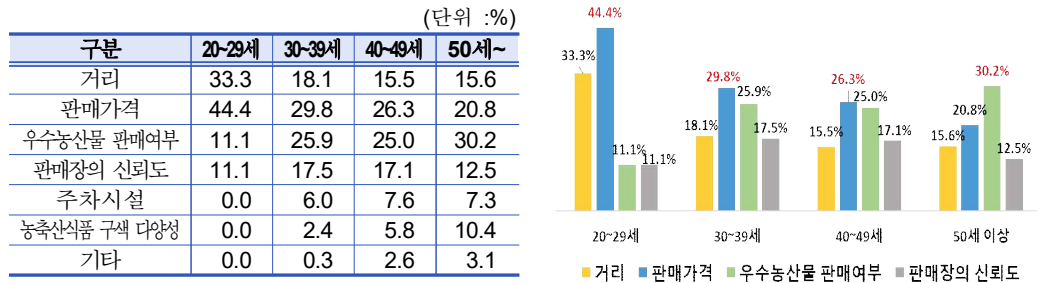


○ 연령별 구매처 선택시 고려사항

- 모든 연령층(50세 이상 제외)에서 판매가격을 구매시 주요 고려사항으로 응답함
- 50세 이상의 연령층은 우수농산물 판매여부를 구매처 선택시 제일 중요한 고려 사항으로 여김
- 연령이 높아질수록 농축산품의 구색/다양성을 중시하는 비중이 증가함



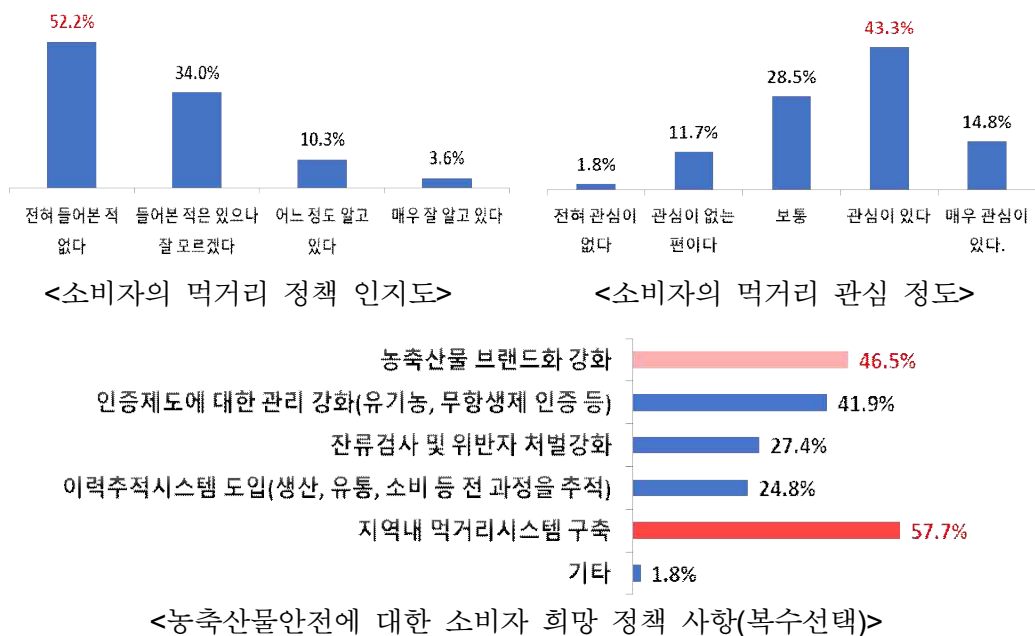
그림 89. 연령별 구매처 선택시 고려사항



#### ○ 소비자 먹거리 정책 관심정도 및 희망 정책

- 소비자 먹거리 정책에 대한 인지도에서 전혀 들어본적 없다는 응답이 52.2%, 들어본 적은 있으나 잘모르겠다는 응답이 34.0%로 대체로 인지도가 낮은 것으로 나타남
- 소비자 먹거리에 대한 관심 정도는 관심이 있다는 응답이 43.3%, 매우 관심이 있다는 응답이 14.8%로 관심의 정도는 어느 정도 높은 것으로 나타남
- 농축산물안전에 대한 소비자 희망 정책 사항으로는 지역내 먹거리시스템 구축이 57.7%로 가장 높고 다음으로 농축산물 브랜드화 강화가 46.5%, 인증제도에 대한 관리 강화(유기농, 무항생제 인증 등)가 41.8% 순으로 높음

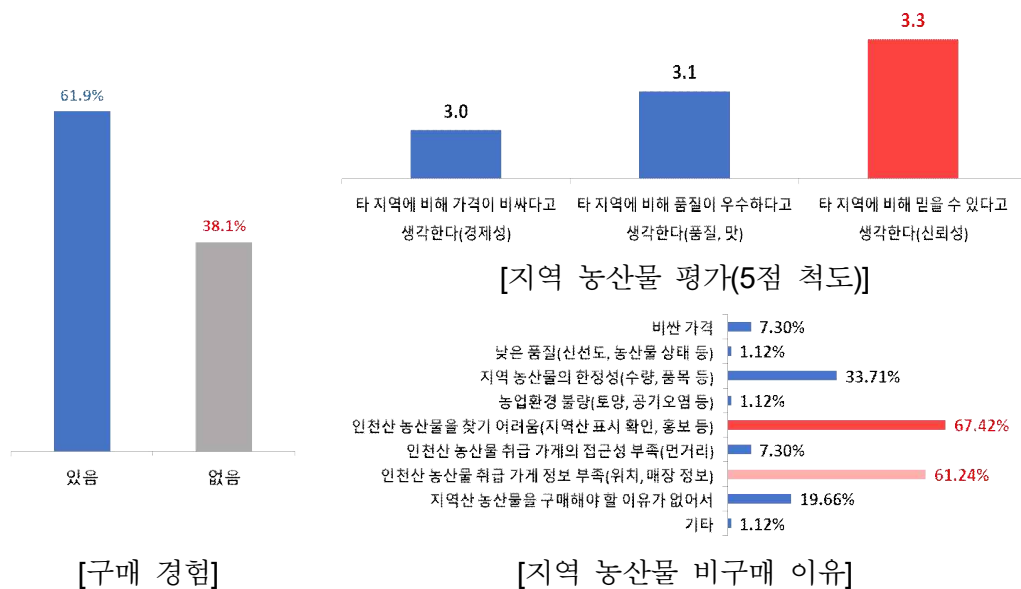
그림 90. 소비자 먹거리 정책 관심정도 및 희망 정책



## ○ 지역농산물 소비 현황

- 지역농산물 구매 경험이 있다는 응답은 61.9%로 나타남
- 지역농산물에 대한 평가는 타 지역에 비해 믿을 수 있다고 생각한다(신뢰성)는 응답이 3.3, 타 지역에 비해 품질이 우수하다고 생각한다(품질, 맛) 3.1, 타 지역에 비해 가격이 비싸다고 생각한다(경제성) 3.0으로 각 항목 모두 보통보다 조금 높은 정도의 인식을 나타냄
- 지역 농산물을 구매하지 않는 이유로는 인천산 농산물을 찾기 어려움(지역산 표시 확인, 홍보 등)이 67.42%로 가장 높고 다음으로 인천산 농산물 취급 가게 정보 부족(위치, 매장 정보) 61.24%, 지역 농산물의 한정성(수량, 품목 등) 33.71% 순으로 높음

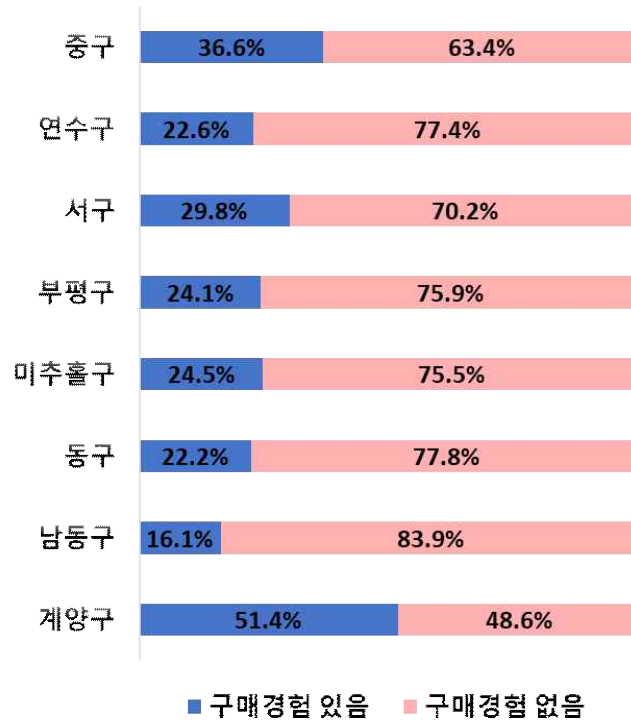
그림 91. 지역농산물 소비 현황(1년 이내)



## ○ 지역별 지역농산물 구매 경험(1년 이내)

- 구·군별 지역농산물 구매경험이 있는 응답으로 계양구가 51.4%로 가장 높고 중구가 36.6%, 서구 29.8% 순으로 높음

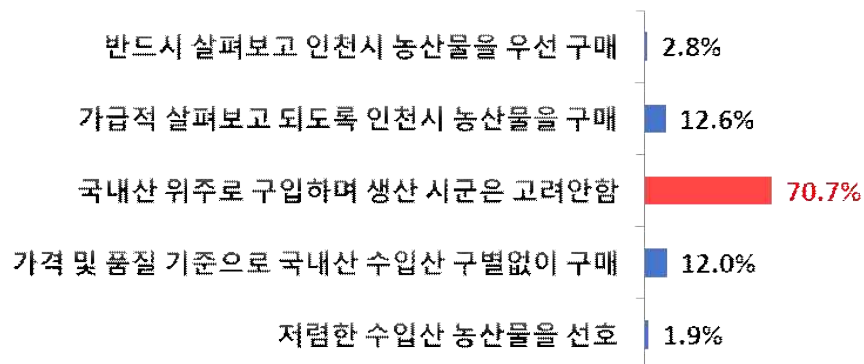
그림 92. 지역별 지역농산물 구매 경험(1년 이내)



○ 농산물의 인천시 관내 생산 유무 확인

- 농산물 구매시 인천시 관내 생산 유무를 확인하는 정도에서 국내산 위주로 구입하며 생산 시군은 고려 안 함이 70.7%로 가장 많고 다음으로 가급적 살펴보고 되도록 인천시 농산물을 구매 12.6%, 가격 및 품질 기준으로 국내산 수입산 구별 없이 구매한다가 12.0%로 나타남
- 농산물의 구매에서 국내산과 수입산에 대해서는 확인을 하지만 생산 시군은 잘 확인하지 않는 것으로 볼 수 있음

그림 93. 농산물의 인천시 관내 생산 유무 확인

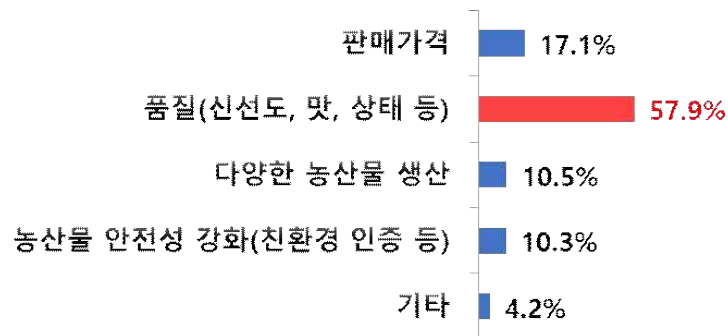




○ 지역 농산물 구매 시 중요 사항

- 지역 농산물을 구매할 때 중요사항으로는 품질(신선도, 맛, 상태 등)이 57.9%로 가장 높으며 다음으로 판매가격 17.1%, 다양한 농산물 생산 10.5%, 농산물 안전성 강화(친환경 인증 등) 10.3% 순으로 높음
- 지역농산물 구매에 대해서도 품질(신선도, 맛, 상태 등)을 가장 중요시함

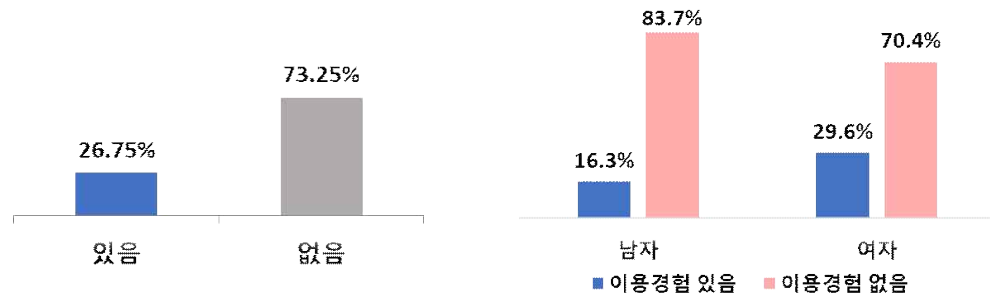
그림 94. 지역농산물 구매 시 중요 사항



○ 로컬푸드 직매장 이용 경험(최근 1년)

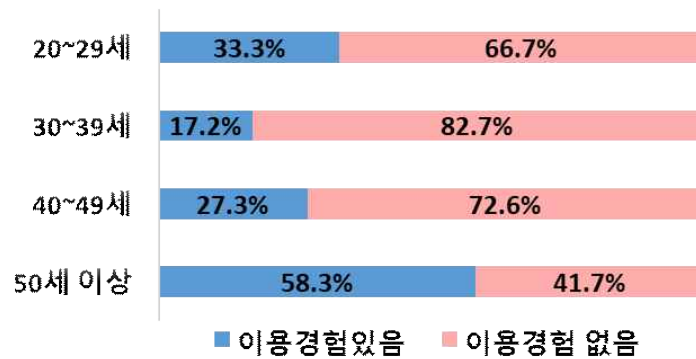
- 로컬푸드 직매장 이용 경험이 있다는 응답은 26.75%에 불과하여 로컬푸드 직매장 이용률이 낮음을 볼 수 있음
- 성별에 따라서는 여자는 29.6%가 이용 경험이 있으며 남자는 16.3%가 이용 경험이 있어 남성보다는 여성의 이용률이 높다고 볼 수 있음
- 연령별 이용경험을 보면 50세 이상이 58.3%로 이용 경험이 가장 많았으며, 20~29세 33.3%, 40~49세 27.3%, 30~39세 17.2% 순으로 이용 경험 비율이 높게 나타남

그림 95. 로컬푸드 직매장 이용 비율



<최근 1년 로컬푸드 직매장 이용 경험>

<성별별 로컬푸드 직매장 이용 비율>

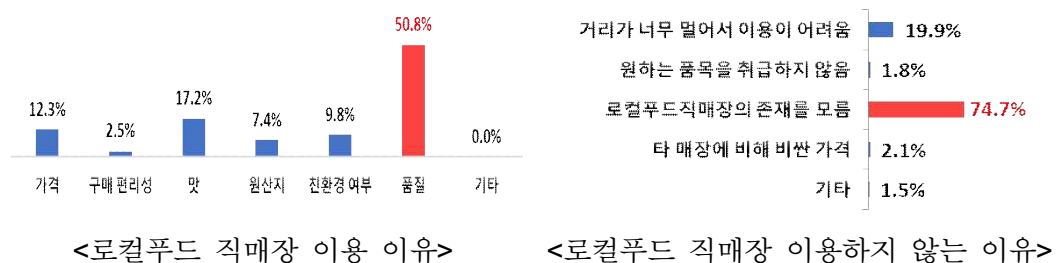


<연령별 로컬푸드 직매장 이용 경험>

#### ○ 로컬푸드 직매장 이용/미이용 이유

- 로컬푸드 직매장을 이용하는 이유로는 품질이 50.8%로 가장 높고, 다음 맛 17.2%, 가격 12.3% 순으로 높음
- 로컬푸드 직매장 미이용 이유로는 로컬푸드직매장의 존재를 모름이 74.7%로 가장 높고, 다음 거리가 너무 멀어서 이용이 어려움 19.9%, 타 매장에 비해 비싼 가격 2.1% 순으로 높음

그림 96. 로컬푸드 직매장 이용 여부에 따른 이유



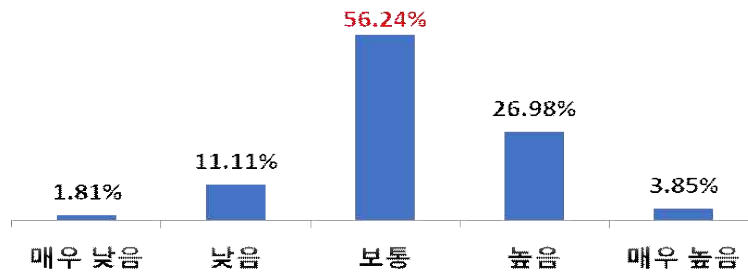
<로컬푸드 직매장 이용 이유>

<로컬푸드 직매장 이용하지 않는 이유>

○ 인천광역시 공공(학교)급식에 대한 안전성 평가

- 인천광역시 공공(학교)급식에 대한 안전성에 대한 인식으로 보통이 56.24%로 가장 높고 다음으로 높음 26.98%, 낮음 11.11%로 나타남
- 안전성에 대한 인식이 보통보다 조금 더 높은 수준임을 알 수 있음

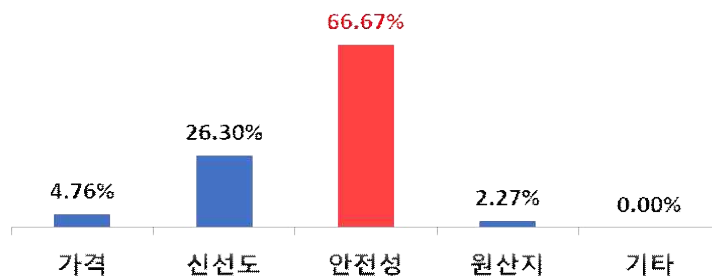
그림 97. 인천광역시 공공(학교)급식에 대한 안전성 평가



○ 공공급식 농산물 선정 시 우선 고려사항

- 공공급식 농산물 선정 시 우선 고려사항으로는 안전성이 66.67%로 가장 높고 다음으로 신선도 26.30%, 가격 4.76% 순으로 높게 나타남
- 공공급식 농산물 선정 시 식재료의 안전성, 신선도를 중요하게 고려하고 있음

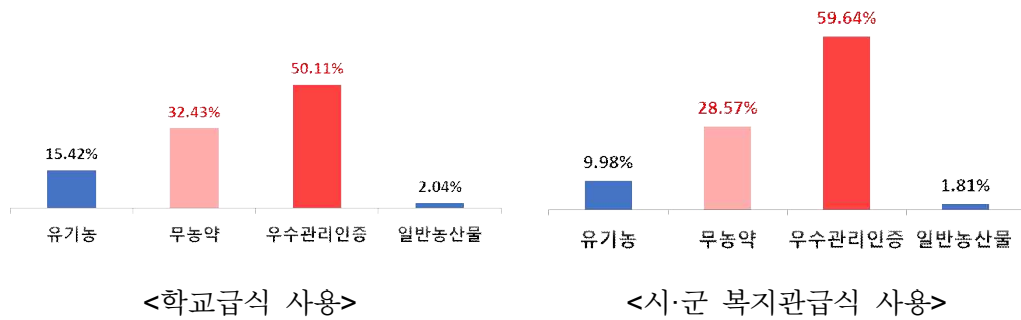
그림 98. 공공급식 농산물 선정 시 우선 고려사항



○ 공공급식에 사용되는 농산물 인증수준 정도

- 학교급식에 사용되는 농산물의 인증수준으로는 우수관리인증이 50.11%로 가장 높고, 무농약 32.43%, 유기농 15.42% 순으로 높음
- 시·군 복지관 급식에 사용하는 농산물 인증수준으로는 우수관리인증이 59.64%로 가장 높고 무농약 28.57%, 유기농 9.98% 수준으로 높음
- 시·군 복지관 급식에 비해 학교급식에 사용되는 식재료에서 무농약 및 유기농 비율이 상대적으로 높음

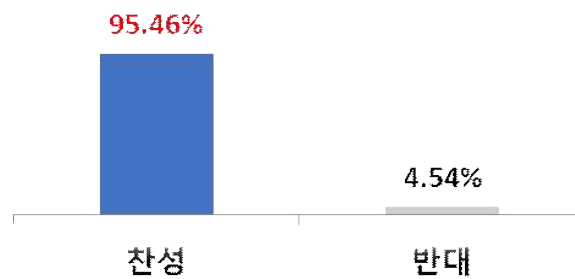
그림 99. 공공급식에 사용되는 농산물 인증수준



○ 인증받은 농축산물을 공공급식에 공급

- 인증받은 농축산물을 공공급식에 공급하는 것에 대해서 95.46%가 찬성하여 공공급식에 인증농산물 활용을 대부분 시민이 찬성하는 것으로 볼 수 있음

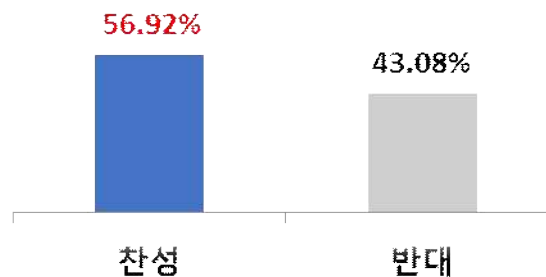
그림 100. 인증받은 농축산물을 공공급식 공급에 따른 찬반 의견



○ 공동조리장 설치

- 공동조리장 설치에 대해서 찬성이 56.92%로 반대(43.08%)보다 높음
- 향후 공동조리장을 설치하기 위해서는 반대 의견에 대한 추가 조사가 필요함

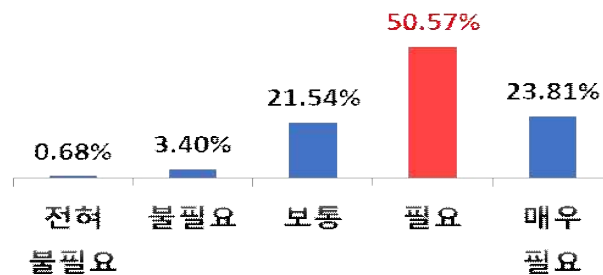
그림 101. 공동조리장 설치 찬반



○ 취약계층 지역농축산물 지원 정책

- 취약계층에 지역농축산물을 지원하는 정책의 필요성에 대한 응답으로 필요하다는 응답이 50.57%, 매우 필요하다는 응답이 23.81%로 나타나 인천 시민 대다수가 취약계층에 대한 지역 농축산물 지원정책이 필요함을 인식하고 있다고 볼 수 있음

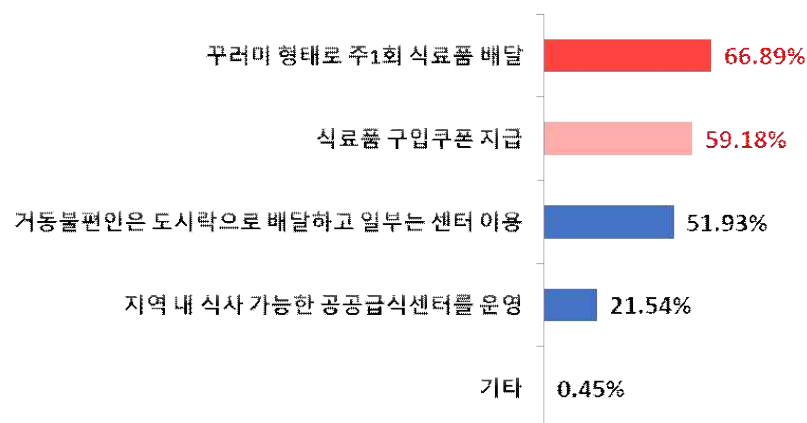
그림 102. 취약계층 지역 농축산물 지원정책



○ 취약계층 먹거리 지원사업 추진 방향(복수선택)

- 취약계층 먹거리 지원사업의 추진 방향으로 가장 높은 응답은 꾸러미 형태로 주1회 식료품 배달이 66.89%였으며, 식료품 구입 쿠폰 지급이 59.18%, 거동 불편인은 도시락으로 배달하고 일부는 센터를 이용하는 것에 51.93%가 응답함

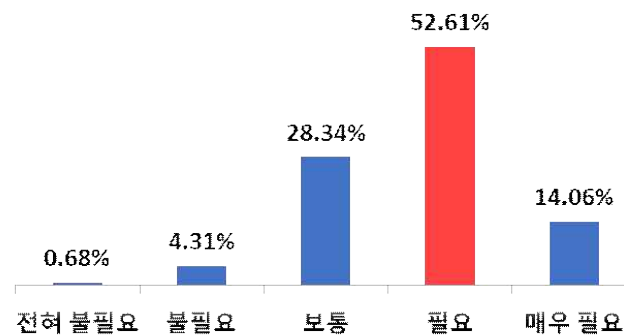
그림 103. 취약계층 먹거리 지원사업 추진 방향(복수선택)





- 안전한 먹거리 공급 및 취약계층 먹거리 지원을 위한 민·관 공동참여 거버넌스 구축
  - 민·관 공동참여 거버넌스 구축의 필요성에 대한 인식으로 필요하다는 응답이 52.61%, 매우 필요하다는 응답이 14.06%로 나타나 대부분의 시민이 민·관 공동참여 거버넌스 구축이 필요하다고 인식하고 있음

그림 104. 안전한 먹거리 및 취약계층을 위한 민/관  
공동참여 거버넌스 구축







# IV

## 먹거리 위원회 구성 및 운영



## 1 민관 거버넌스 구축 개요

### 1.1. 민관 거버넌스 구축 필요성

- 이해관계자들의 소통·협력을 통해 정책과제를 발굴하여 인천광역시의 먹거리 종합계획의 실행력을 제고하고자 함
  - 먹거리 종합계획 수립 단계에서 이해관계자의 소통 절차를 마련하고, 민관이 함께 참여함으로써 잠재적 갈등 요인을 해소함
- 인천광역시 먹거리 관련 현안문제 도출 및 상호 공유를 통한 해결방안을 마련하고, 시민의 기대와 관심도를 높이고 정책 신뢰도를 제고함

### 1.2. 민관 거버넌스 구축 방향

- 인천형 먹거리종합계획의 현황분석, 비전과 목표, 세부과제 수립까지 전 과정을 공유하는 민관 거버넌스를 구축함
  - 공식적인 의사결정기구로써 민관거버넌스가 활성화되기 위해서는 이를 중심으로 인천형 먹거리종합계획 수립의 전 과정을 공유하면서 합의를 도출함
  - 이를 통해 먹거리 종합계획의 지속가능한 실현을 위해 이해당사자이자 구성원들의 지지와 동력을 얻을 수 있음
- 인천형 먹거리종합계획의 정책적 타당성 확보와 효율적인 추진을 위한 행정 TF팀을 구성함
  - 먹거리종합계획 실행을 위해서는 다양한 먹거리 관련 부서의 협력이 필요하므로, 부서 간 칸막이로 인한 단편적인 사업 추진을 지양하고 푸드플랜 정책의 정합성을 확보하기 위해 관관 거버넌스를 구축함
- 인천형 먹거리종합계획 수립 및 관련 조례 제정이 완료되면 정식 먹거리위원회 출범을 통해 인천 먹거리종합계획 사업 시행의 심의 및 자문, 그리고 평가를 통한 관리·감독 역할을 수행함
  - 먹거리 준비위원회는 먹거리 종합계획 수립까지 임시적으로 운영하며, 종합계획과 조례를 제정하고 이에 근거하여 공식기구로 격상하여 운영함

## 2 먹거리 준비위원회 구성 및 운영

### 2.1. 준비위원회 구성

#### ■ 준비위원회 구성

- 목적 : 인천형 먹거리 종합계획 수립을 위한 민관합동 협의체계 운영
- 역할 : 먹거리 정책과제 발굴 및 제안, 계획안 심의 및 자문
- 구성 : 관련 단체, 행정실무진 중심으로 4개 분과 총 40명으로 구성함
- 운영 : 코로나19 발생으로 온라인 및 오프라인 병행 운영을 통한 소통의 장을 마련하여 다양한 의견 수렴 및 민·관 협력체계, 네트워크를 형성함

그림 105. 먹거리 준비위원회



#### ○ 각 분과별 SNS 채팅방 개설 및 운영

- 먹거리 종합계획 수립을 위한 회의 일정 및 내용 사전 공지, 준비위원회 일정 공유, 의견 수렴 등을 위하여 각 분과별로 SNS 채팅방을 개설하여 다양한 정보 및 의견을 공유할 수 있도록 운영을 함

표 98. 분과별 SNS 운영

생산·가공 분과	공공급식 분과	유통·판매 분과	건강·환경 분과

## ■ 분과위원회 구성

- 목적 : 분과별 정책과제 민관합동 협의 체계 운영
- 역할 : 각 분과위원회의 역할은 다음과 같음

그림 106. 먹거리 준비위원회 분과별 역할

인천 먹거리 준비위원회				
생산·가공 분과	공공급식 분과	유통·판매 분과	건강·환경 분과	
<b>생산·가공 분과</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 환경친화적 생산체계 구축 및 기획생산/교육</li> <li>· 농식품 지역순환가공(마을기업, 6차산업 등)확대</li> <li>· 생산단계 안전성 관리체계 구축</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 먹거리 공공성 강화(공적 조달체계 구축) → 공공급식통합지원센터 추진, 학교급식 및 공공급식 혁신</li> <li>· 공공급식 공동조리장 설치 및 운영(마을 먹거리 복지 증진)</li> <li>· 기관, 단체, 기업 급식 확대 방안</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 시민 먹거리 접근성 개선</li> <li>· 지역생산 농산물 및 지역순환가공식품 유통 활성화(직거래장터, 로컬푸드매장, 안테나숍 등 활성화)</li> <li>· 지속가능한 유통 시스템 구축</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식품 안전관리 및 위해요소 차단</li> <li>· 식교육 활성화 및 외식 등 먹거리환경 조성</li> <li>· 식품폐기·순환 관리(푸드시스템 로스 감축, 재활용·자원화 등)</li> </ul>

## 2.2. 준비위원회 운영

### (1) 1차 준비위원회 분과별 회의

일자	분과	참석인원	주요내용
2월 25일(목)	생산가공	5	<ul style="list-style-type: none"><li>• (강의) 푸드플랜의 이해 및 동향</li><li>• 분과별 현안문제 발제</li><li>• 인천시 먹거리 종합계획 방향성 논의</li></ul>
	공공급식	6	
2월 26일(금)	유통판매	4	
	건강환경	8	
회의장소		남촌농산물도매시장 중도매인 회의실 온라인 비대면회의 (Zoom화상회의) 병행 실시	



#### ■ 생산가공분과 회의

##### ○ 분과별 현안

- 친환경 쌀의 안정적인 유통체계, 소득 보장 부족에 따른 인식 확산에 따른 친환경 생산 위축
- 친환경 생산자의 협상력과 조직력 취약
- 재배면적 감소, 농업 포기 인구 증가
- 친환경, 유기농 농산물의 기후변화 취약성

##### ○ 분과별 방향성

- 지역 친환경 농산물 판매가 예측 가능한 시스템 구축 필요
- 계약재배, 다품목 생산 체계 구축을 통한 안정적인 물량 확보 및 소득확보 계획 수립 필요
- 생산자와 소비자의 신뢰 회복을 위해 제도적 틀 안에서 안전한 먹거리 생산 공급 계획 수립 필요
- 기후변화에 대응가능한 생산체계 구축 필요(시설원예, 스마트팜 등)



- 도시민의 농업의 이해 및 인식 개선을 위한 수경재배 스마트팜 시스템 도입
- 농산물 가공산업의 점진적 확대를 위한 정책사업 구축 필요

#### ■ 공공급식분과 회의

##### ○ 분과별 현안

- 친환경 쌀 제외한 인천 전체 학교에 지역산 친환경 농산물 공급 부족
- 친환경차액지원사업의 행정절차 복잡
- 지역 농산물의 출하시기와 학교급식 공급 시기 불일치에 따른 타지역산 사용

##### ○ 분과별 방향성

- 친환경 무상급식에 대한 필요성, 인식확산, 정책적 실행계획 수립 등의 일련의 과정 필요
- 행정 및 민간 협력을 통한 친환경 급식체계 구축 필요

#### ■ 유통판매분과 회의

##### ○ 분과별 현안

- 검단농협의 로컬푸드 직매장을 제외하고 계양, 강화남구, 강화농협 등에서 운영하고 있는 로컬푸드 직매장은 활성화되고 있지 않음
- 소비자들의 로컬푸드 구매 욕구는 있으나 로컬푸드 직매장의 접근성은 부족
- 지역 농업인이 학교급식 조달 시스템의 참여 불가(쌀 단일품목으로 납품받지 않음)
- 직매장내 농산물 및 가공식품의 납품·회수에 대한 번거로움 및 거리상의 한계
- 중소농의 소규모 생산품 유통판로 부족
- 직매장 내 가공식품의 경우 생산자가 유통기간 확인을 위한 방문의 번거로움 발생
- 지역 가공식품 제조업체의 학교급식 조달 진입장벽(가격, 자격조건 등)이 높음

##### ○ 분과별 방향성

- 직매장의 통합운영 필요성
- 통합시스템 및 컨트롤타워 기능을 갖춘 센터 설치가 선행되어야 함
- 대전 유성구를 참조하여 품목 다양화 및 소비자가 신뢰할 수 있는 인증품목

구비 필요

- 일반 소비자와 생산자가 만날 수 있는 도심형 직거래 매장 도입
- 로컬푸드 직매장의 체계적인 입점, 정기적인 직거래 장소 구축 필요
- 다양한 판매 상품 구성 아이디어 중요(잡곡 세트)
- 직매장 인근 식당과 연계한 직매장 재고 처리 방안 검토 필요

## ■ 건강환경분과 회의

### ○ 분과별 현안

- 통계적으로 인천식품안전 체감도가 매우 불안하며, 불안 요소가 많음
- 식품 안전에 관한 사업의 중복성
- 지역과 소득에 대한 먹거리 불평등 및 식품영양 불균형
- 노인 빈곤율에 따른 먹거리 불균형

### ○ 분과별 방향성

- 먹거리 관련 생산, 유통, 소비, 폐기 등의 전 과정에서 건강성 및 안전성 강화
- 각 영역에 대한 역할 및 평가지표 준비를 통한 인천시 수준에 맞는 구체적인 목표 및 실행계획 수립 필요
- 먹거리에 대한 불안감의 원인 파악 및 개선을 통한 인천 지역만의 특성에 맞는 차별화된 계획 수립 필요
- 음식물 쓰레기의 발생 원인이 다양하므로, 발생 원인별로 쓰레기를 감량할 수 있는 실천 가능한 방안 모색
- 먹거리 검사의 안전성 홍보, 시민의 식생활문화 변화 및 트렌드에 맞는 안전성 검사 필요
- 지역 및 소득 격차에 따른 먹거리 영양관리, 건강 리스크 관리를 토대로 바람직한 식생활 습취 방향 모색 필요
- 먹거리 접근의 사각지대에 대한 건강성 강화 필요
- 환경문제와 연계한 식문화 운동 필요

## (2) 2차 준비위원회 분과별 회의

일자	분과	참석인원	주요내용
3월 30일(화)	생산가공	6	<ul style="list-style-type: none"><li>• 분과별 현안문제 해결방안 논의</li><li>• 분과별 미션, 비전 등 설정</li></ul>
4월 1일(목)	공공급식	6	
4월 1일(목)	유통판매	5	
3월 29일(월)	건강환경	7	
회의장소		남촌농산물도매시장 관리사무소 회의실 온라인 비대면회의의 (Zoom화상회의) 병행 실시	



### ■ 생산가공분과

- 생산체계의 조직화 확립에 따른 물량 수급의 안정화를 통한 인천 농가들의 취약한 조직력 개선
- 친환경 쌀을 제외한 품목의 생산량 미달 개선 계획 수립을 위한 인천시에서 생산 가능한 품목 및 생산 불가능한 품목을 파악하여 체계화
- 농가와 유통업체와의 협력 관계 성립을 통한 농업인들의 경매 입찰 문제 개선
- 학교급식에서의 일반품목들의 소비량 파악에 의한 계획생산체계 구축
- 유통 및 납품 부분에 대한 제도적 지원 및 혜택을 통한 급식부문의 최저가 입찰에 의한 생산자들 피해 감소
- 로컬푸드 매장의 활성화를 통한 농가 안정화 해결

### ■ 공공급식분과

- 학교급식의 필요 물량 파악 후 적합한 생산작부체계 확립을 통한 인천 전체 학교에 대한 지역산 친환경 농산물의 공급 부족 해결
- 지역별 농가 특산물 분류 후 계약 재배를 통한 농가소득 안정성 보장



- 공공급식센터 및 로컬푸드매장 활성화를 통한 생산 농가 안정화
- 급식센터와 교육청과의 협업을 통한 체계적인 제도 및 운영
- 인천 지역에서 생산되는 농산물의 안전한 소비처 조성 및 지역 가공식품 제조업체의 학교급식 조달 진입장벽(가격, 자격조건 등)문제 해결
- 민·관 거버넌스 구축을 통한 농가, 센터, 학교와의 교류 안정화

#### ■ 유통판매분과

- 식당(복합매장)과 연계한 로컬푸드매장 운영을 통한 농가의 잉여 생산물, 식자재 처리 문제 해결 및 매출 확보
- 행정직영 또는 재단법인 형태 등의 일률적 운영을 통한 가격결정 문제 해결
- 자주인증제를 도입하여 안정성 확보를 통해 소비자 신뢰 회복
- 학교급식 부문과 로컬푸드 부문의 두 트랙 운영을 통한 학교급식 및 로컬푸드의 단점 완화
- 소비처에 대한 생산자의 접근성 확보(직매장 운영)를 통한 지역 농업인들 안정성 보장
- 로컬푸드매장 확보를 통해 중소농가의 안전성 확보
- 법령, 조례 및 타지자체 사례 검토를 통한 상위법에 따른 농업인들의 공공급식에 대한 접근성 저조 문제 해결
- 농협 로컬푸드 매장 활성화를 통한 로컬푸드 판매처 증가
- 인천 직매장과 농협 직매장의 교류를 통해 납품과 회수의 번거로움 해결
- 공공업체를 통한 인천 특유의 장점을 살린 이벤트를 통한 이미지 개선 및 홍보

#### ■ 건강환경분과

- 설문조사를 통해 인천 시민들의 식품안전에 대한 정확한 불안 요소 파악 후 불안 요소 제거
- 홍보를 통해 인천 시민에게 유통 농산물들의 안전성 전달 및 정보부족 문제 해결
- 영양 불균형 문제(분류 기준 : 일인가구 및 다인가구) 및 먹거리 취약계층을 정확히 구체화하여 그에 따른 지원방안 수립 필요

- 도매시장 내 안전성 검사 요원 증원을 통한 주간 및 야간검사의 인력 부족으로 인한 불량품목 유통 발생 문제 해결
- 커뮤니티, 공동체와 도시농업의 연계지원 활동 강화

### (3) 3차 준비위원회 분과별 회의

일자	분과	참석인원	주요내용
4월 28일(수)	생산가공	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 인천시 비전·핵심가치 및 분과별 목표 설정</li> <li>• 급식지원센터 운영주체 논의</li> <li>• 공공급식지원센터 예비 시행안 검토</li> </ul>
4월 27일(화)	공공급식	7	
4월 29일(목)	유통판매	6	
4월 30일(금)	건강환경	4	
회의장소			인천광역시 신과 15층 회의실 온라인 비대면 회의(Zoom화상 회의)



### ■ 비전 및 핵심가치, 분과별 목표 논의

- 비전
  - 용역사 안
    - (1안) 건강하고 안전한, 시민과 지구가 행복한, 고품질 인천 먹거리
    - (2안) 도시와 농촌 모두가 건강할 수 있는 지속가능 인천 먹거리
    - (3안) 인천 시민 모두가 행복한 지속가능 건강 먹거리
  - 분과 회의 의견



분과	위원 의견
생산가공	<ul style="list-style-type: none"> <li>1안의 문구를 “시민이 행복하고 건강한 인천, 안전한 고품질 인천 먹거리”로 수정</li> <li>2안의 문구를 “도시와 농촌 모두가 건강한”으로 수정</li> <li>3안의 문구를 “인천 시민 모두가 행복하고 흡족한 건강한 먹거리”로 수정</li> </ul>
공공급식	<ul style="list-style-type: none"> <li>3안이 1안과 2안을 포괄하는 핵심 비전</li> <li>인천 먹거리 종합계획 비전에 “생산성”을 포괄하는 문구 추가</li> <li>인천 먹거리 종합계획의 비전을 시민들이 대중적으로 이해하고 공감할 수 있도록 간결화</li> </ul>
유통판매	<ul style="list-style-type: none"> <li>“행복”이라는 키워드가 들어간 3안 추진</li> <li>인천 먹거리 종합계획 비전에 지역적인 특색을 나타내는 문구 추가</li> <li>환경적인 측면을 고려하여 1안을 “시민과 지구가 행복한 지속 가능한 건강 먹거리”로 수정</li> <li>3안을 “인천시민 모두가 행복한 건강 먹거리”로 수정</li> <li>시민들의 이해를 위해 핵심가치를 구체적인 용어로 수정</li> </ul>
건강환경	<ul style="list-style-type: none"> <li>“행복”, “지속가능성”, “인천시민” 키워드가 모두 들어가 있는 3안 추진</li> <li>3안의 “행복” 수정 및 삭제</li> </ul>

#### ○ 핵심가치

- 용역사 안 : 안전, 균형, 신뢰, 협력, 지속
- 분과 회의 의견

분과	위원 의견
생산가공	<ul style="list-style-type: none"> <li>“균형”과 “신뢰”의 순서를 변경하여 지속가능한 가치 창출의 의미 전달</li> </ul>
공공급식	<ul style="list-style-type: none"> <li>핵심가치에 생산자와 소비자의 사회적 관계성을 나타내는 “상생과 공공”이라는 키워드 추가</li> <li>핵심가치 중 “균형”의 해석이 모호하여 대체 혹은 삭제</li> <li>“안전”을 더 넓은 의미인 “건강”으로 변경</li> <li>핵심가치에 기본적 개념인 먹거리 기본권을 함유하는 “보장”이라는 단어 추가</li> </ul>
유통판매	<ul style="list-style-type: none"> <li>핵심가치의 “균형”을 다른 단어로 수정 (상생)</li> </ul>
건강환경	<ul style="list-style-type: none"> <li>핵심가치의 “균형”을 “포용”이나 “건강”으로 변경</li> <li>먹거리 특성상 핵심가치에 “안전”이라는 키워드 추진</li> </ul>

○ 분과별 목표

■ 용역사 안

분과	용역사 안
생산·가공	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (1안) 지속가능한 생산·가공 시스템 구축</li> <li>• (2안) 지역 농업을 살리는 생산·가공 체계 구축</li> <li>• (3안) 안정적 생산환경·지속가능 인천농업 구현</li> </ul>
공공급식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (1안) 모두가 건강한 공공(학교)급식체계 실현</li> <li>• (2안) 안심할 수 있는 공공(학교)급식 보장</li> <li>• (3안) 완전한 공공(학교) 급식체계 구축</li> </ul>
유통·판매	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (1안) 로컬푸드 접근성 향상 및 유통·판매 활성화</li> <li>• (2안) 도농 상생협력을 통한 로컬푸드 활성화</li> <li>• (3안) 내 옆의 로컬푸드 유통·판매 활성화</li> </ul>
건강환경	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (1안) 건강한 식생활 문화 조성</li> <li>• (2안) 믿고 먹는 건강한 인천 먹거리 환경 조성</li> <li>• (3안) 먹거리 신뢰 구축 및 식생활 문화 조성</li> </ul>

■ 분과 회의 의견

분과	위원 의견
생산·가공	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생산·가공분과의 목표 중 “생산 환경” 및 “지속가능”키워드가 들어 있는 3안 추진</li> </ul>
공공급식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 공공급식분과의 목표 중 3안의 “완전한”이라는 단어 변경 혹은 삭제</li> <li>• 공공급식분과의 목표 중 이해하기 쉽고 실현 가능성이 높은 1안 추진</li> </ul>
유통·판매	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유통·판매분과 목표 중 인천 안에서의 상생과 협력의 의미를 지닌 2안 추진</li> <li>• 인천 먹거리 종합계획 목표의 구체적인 수치화(사례 : 경기도 먹거리 마스터 플랜)</li> </ul>
건강환경	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 건강환경분과의 목표 중 포괄적인 “문화 조성”이 들어간 1안 추진</li> <li>• 건강환경분과의 목표 중 1안의 “조성”을 “보장”으로 변경</li> </ul>

■ 푸드통합지원센터 운영주체 논의

분과	위원 의견
생산가공	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생공적인 성격을 갖춘 푸드통합지원센터는 위탁운영 실시할 경우 공공성이 훼손되므로 재단법인 형태의 운영 추진</li> <li>• 푸드통합지원센터는 구군 단위로 추진되어야 하며 최종형태는 재단법인으로 정착</li> </ul>
공공급식	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 민과 관이 협력하며 안정적인 체계 유지 및 통합형 실행모델이 가능한 재단법인 운영방식 추구</li> <li>• 민과 관이 협력하는 재단법인 설립을 통한 운영</li> <li>• 인천광역시에서의 거버넌스를 통한 민간 주체 역량·행정 역량 강화</li> <li>• 먹거리통합지원센터의 컨트롤 타워를 설립하여 통합적인 진행 추구</li> <li>• 재단법인 설립 이전까지 조례에 근거한 운영위원회를 구성하여 실질적인 결정권을 주도하여 운영</li> <li>• 인천시 먹거리와 관련된 모든 것을 통합하여 운영하는 개념의 푸드통합지원센터 구축</li> <li>• 공공조달 체계에서 중간조직 역할의 성격을 띠는 재단법인 설립 추진</li> </ul>
유통판매	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 재단형태로의 급식지원센터 설립 (비영리 기관)</li> <li>• 전문적인 관리 및 지원이 가능한 재단법인 형태로의 급식지원 센터 추진</li> <li>• 급식지원센터의 전문적 역량 향상을 위한 행정과의 협력 추진</li> </ul>
건강환경	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 운영 주체가 직영형일 경우 잦은 보직 변경으로 전문성 저하 및 질 낮은 근무 환경 문제 제기</li> <li>• 운영 주체가 위탁형일 경우 이윤 보장에 근거한 운영으로 인한 문제(가격 상승, 적자로 인한 운영 포기) 제기</li> <li>• 자치단체가 출현하여 포괄적으로 운영가능한 재단법인의 형태 추진</li> <li>• 시민의 대표성을 존중하여 민간이 적극적으로 참여할 수 있는 재단법인 형태 추진</li> <li>• 기관의 독립성 및 전문성을 강화하여 시민들의 신뢰 확보</li> </ul>



#### (4) 4차 준비위원회 전체 회의

일자	분과	참석인원	주요내용
5월 27일(수)	전체	28	<ul style="list-style-type: none"> <li>먹거리 종합계획 내용 보완 및 추가사항</li> <li>공공급식통합지원센터 운영안 토의</li> </ul>
회의장소			남촌농산물도매시장 회의실 온라인 비대면회의 (Zoom화상회의) 병행 실시



#### ■ 먹거리 종합계획 내용 보완 및 추가 사항

- 공공급식통합지원센터 단계별 추진방안에 대해 연도별 예산 추가
- 공공급식통합지원센터의 구체적인 조직체계 내용 추가
- 먹거리 종합계획의 내용에 공공급식 외 부문들도 상세한 자료 필요
- 하루의 식단에 있어 급식은 차지하는 비중이 낮음에도 불구하고 급식에 치중
- 소비자에 대한 의견에 비해 생산자에 대한 의견 부족
- 먹거리 종합계획의 원활한 계획 수립을 위해 농업인들의 의견 수집 필요
- 인천 농업인들이 먹거리 종합계획 시스템에 대해 원하는 요구사항 의견 수집 필요



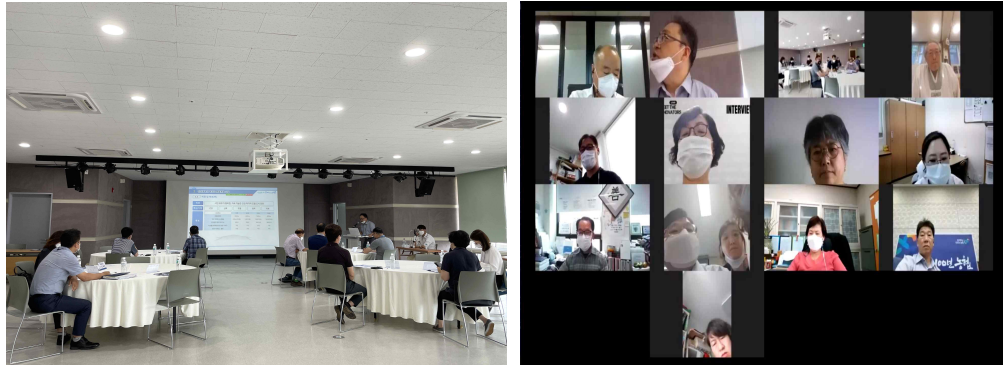
- 코로나로 인해 변화되는 유통구조 및 생산구조 파악 필요

#### ■ 먹거리 종합계획 추진 방향성

- “잘 먹을 권리”를 담아내기 위한 교육적인 지원 및 다양한 요구 반영에 대한 방향성 필요
- 급식 이외의 많은 먹거리 지원을 위해 지원처의 역할 중요
- 타 지역과 차별적인 인천시만의 정책 및 사업 발안을 통해 인천 시의 빠르고 적극적인 정책 추진 유도
- 인천 섬들을 활용하여 지역 생산물과 연계를 통한 인천시 생산물 브랜드화
- 섬과 바다의 도시인 인천광역시 특색을 살리는 방향으로의 먹거리 종합계획 추진
- 바다의 도시인 인천의 해산물에 대한 불안이 점점 가속화되므로 이에 대한 해결방안 필요
- 급식 이외에 다른 방법으로 지원하는 방법에 대한 고민이 필요
- 최종 보고단계에서 인천의 특징을 최대한 많이 함유할 수 있도록 논의 필요
- “지속가능하다”라는 시스템 실현을 위해 중요한 것은 “농업”이므로 이에 대한 연구 필요
- 인천 농업인들에게 먹거리 종합계획 프로그램에 대한 이해도를 높여줄 계기(홍보) 필요
- 먹거리 종합계획의 진행 방향을 농업인들이 농업활동을 증진시킬 수 있도록 추진
- 먹거리 종합계획의 방대한 계획실행을 위해 공공급식 치중 문제 해결

### (5) 5차 준비위원회 전체 회의

일자	분과	참석인원	주요내용
7월 8일(목)	전체	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>세부과제(안) 검토</li> </ul>
회의장소		남촌농산물도매시장 회의실 온라인 비대면회의 (Zoom화상회의) 병행 실시	



#### ■ 전략1에 대한 의견

- 정확한 물량 및 가격을 제시하여 농가와 계약을 통한 생산자 조직화 실현
- 다양한 농산물 단체의 계약재배를 통한 물량공급 안정화 및 조직화
- 농업기술센터에서 농업인을 육성하여 생산자 조직화 실현
- 자주인증제 내용 보완 필요(국가인증제와의 구분 + 명확한 내용 보충)
- 자주인증제의 기본은 제초제 사용의 금지
- 체험농장을 식생활 교육·생산가공과 접목시켜 체험농장의 확대 및 내실화
- 치유농업(농업+복지)과 같은 사회적 농업 육성 검토 필요

#### ■ 전략2에 대한 의견

- 시민들에게 로컬푸드에 대한 정보를 공유하는 정보제공플랫폼 필요
- 로컬푸드에 대해 인천 고유 특색을 살릴 수 있는 방안 검토
- 식품제조공장을 가진 농업인을 위해 즉석제조 가공업과 공공급식을 연계
- 푸드플랜을 홍보할 오프라인 공간 조성(휴게소, 공공장소 등)
- 생산자 + 소비자의 협동조합을 구성하여 지역 내부 직거래체계의 발달
- 지역 농산물을 대형할인점에 입점시켜 지역 농산물 활성화



- 소비자와 산지의 연결을 위한 온라인마켓 활성화 필요
- 지역 농산물이 많은 이음물에 대해 시에서의 홍보 및 마케팅 필요

#### ■ 전략3에 대한 의견

- 학교급식 및 공공급식에 친환경농산물 비중 증가를 위한 구체적 방안 필요
- 학교급식에 납품되는 친환경농산물의 부족량 충당 방안 논의 필요
- 기초수급자에 한해 지급되는 현물지원 사업을 특정 계층에까지 확장
- 센트럴 키친(중앙 센터)을 활용한 각종 취약계층 지원제도 확립

#### ■ 전략4에 대한 의견

- 관·행정 주도보다 시민·시민단체가 주도하는 사업 필요
- 계층에 상관없이 인천 시민 전체에 통용되는 건강한 식생활 문화 구축 필요
- 이음푸드 사업육성에 있어서 지자체와 시민의 의견을 조율하는 중간조직 필요(이음추구 방지 및 공공의 이익 달성)

#### ■ 전략5에 대한 의견

- 전담부서의 행정협의체 및 실무기획협의체의 구성 및 조직도 필요
- 전략5의 “전담부서 설치 및 협치체계 마련”을 “먹거리 기본계획을 수행할 수 있는 행정체제 개편”으로 구체적인 문장으로 수정 요청
- 행정체제, 재단법인, 먹거리위원회에 대한 추진체계 그림 추가(최종보고서)
- 타 지역 사례 부록 추가

#### ■ 기타 개인 의견

- 재단법인 안에 생산자·소비자의 갈등을 조율하는 기능 필요
- 타 지역과의 제휴푸드 논의 및 전략푸드 조사·분석하여 전략품목 육성 계획 수립 필요
- 먹거리 종합계획 1단계~3단계(2022~2026년) 로드맵 구체화 필요
- 이음푸드라는 명칭이 먹거리라는 단어와 연관성이 없으므로 새로운 용어로 개편 검토

## 2.3. 분과별 현안문제 토의 결과

### (1) 생산·가공 분과

#### ■ 현안문제

- 재배면적 감소, 농업 포기 인구 증가
- 친환경 쌀의 안정적인 유통체계, 소득 보장 부족에 따른 인식 확산에 따른 친환경 생산 위축
- 친환경 생산자의 협상력과 조직력 취약
- 친환경, 유기농 농산물의 기후변화 취약성

#### ■ 해결방안

- 생산자 조직화 확립을 통한 물량 수급의 안정화 필요
- 인천지역내 생산가능 품목 파악 및 체계화를 위한 계획 수립 필요
- 농가와 유통업체의 협력을 통한 입찰 문제 개선
- 학교급식 일반품목 소비량 파악 후 계획생산체계 구축
- 급식식재료 최저가 입찰로 인한 생산자 피해 감소를 위해 유통 및 납품 부분에 대한 제도적 지원 필요
- 로컬푸드 매장 활성화를 통한 소농 농가 소득 안정화

### (2) 학교급식 분과

#### ■ 현안문제

- 친환경 쌀을 제외한 인천 전체 학교에 지역산 친환경 농산물 공급 부족
- 친환경차액지원사업의 행정절차 복잡('21년도 해소)
- 지역 농산물의 출하시기와 학교급식 공급 시기 불일치에 따른 타지역산 사용

#### ■ 해결방안

- 학교급식의 필요 물량 파악 후 적합한 생산작부체계 확립을 통한 인천 전체 학교에 대한 지역산 친환경 농산물의 공급 부족 해결



- 지역별 농가 특산품 분류 후 계약 재배를 통한 농가 안정성 보장
- 공공급식센터 및 로컬푸드 직매장 활성화를 통한 생산 농가 안정화
- 급식센터와 교육청과의 협업을 통한 체계적인 제도 및 운영
- 행정 체계에 대한 거버넌스 구축을 통한 농가, 센터, 학교와의 교류 안정화
- 인천 지역에서 생산되는 농산물의 안정된 소비처 생성을 통한 지역 가공식품 제조업체의 학교급식 조달 진입장벽(가격, 자격조건 등) 문제 해결

### (3) 유통·판매 분과

#### ■ 현안문제

- 일부 로컬푸드 직매장만 활성화되고 있어, 활성화되지 못한 직매장은 대책이 필요
- 소비자들의 로컬푸드 구매 욕구는 있으나 로컬푸드 직매장의 접근성 부족
- 직매장 내 농산물 및 가공식품의 납품·회수에 대한 번거로움 및 거리상의 한계
- 직매장 내 가공식품의 경우 유통기간 확인을 위한 방문의 번거로움 발생
- 중소농의 소규모 생산품 유통관로 부족
- 지역 농업인의 학교급식 조달 시스템의 참여 불가(쌀 단일품목으로 납품받지 않음)
- 지역 가공식품 제조업체의 학교급식 조달 진입 장벽(가격, 자격조건 등) 높음

#### ■ 해결방안

- 학교급식 부문과 로컬푸드 부문의 투 트랙 운영 전략 필요
- 행정직영 또는 재단법인 형태 등의 일률적 운영을 통한 급식 식재료 가격결정 문제 해결
- 법령, 조례 및 타지자체 사례 검토를 통해 농업인의 공공급식 식재료 공급가능 방안 모색
- 소비처에 대한 생산자의 판로 확보(직매장 운영)를 통한 지역 농업인들 소득 안정성 보장

- 기존 농협 로컬푸드 매장 활성화를 통한 판매처 증가
- 인천 직매장과 농협 직매장의 교류를 통해 납품과 회수의 번거로움 해결
- 식당(복합매장)과 연계한 로컬푸드매장 운영을 통한 농가의 잉여 생산물, 식자재 처리 문제 해결 및 매출 확보
- 자주인증제를 도입하여 안전성 확보를 통해 소비자 신뢰 회복

#### (4) 건강·환경 분과

##### ■ 현안문제

- 통계적으로 인천식품안전 체감도가 매우 불안하며, 불안요소가 많음
- 식품 안전에 관한 사업의 중복성
- 지역과 소득에 대한 먹거리 불평등 및 식품영양 불균형
- 노인 빈곤률에 따른 먹거리 불균형

##### ■ 해결방안

- 설문조사를 통해 인천 시민들의 식품안전에 대한 정확한 불안요소 파악 후 불안요소 제거
- 홍보를 통해 인천시민에게 유통 농산물들의 안전성 전달 및 정보부족 문제 해결
- 영양 불균형 문제(분류 기준 : 1인가구 및 다인가구) 및 먹거리 취약계층을 정확히 구체화하여 그에 따른 지원방안 수립 필요
- 도매시장 내 안전성 검사 요원 증원을 통한 주간검사 및 야간검사의 인력 부족으로 인한 불량품목 유통 발생 문제 해결
- 커뮤니티, 공동체와 도시농업의 연계를 통한 지원활동 강화

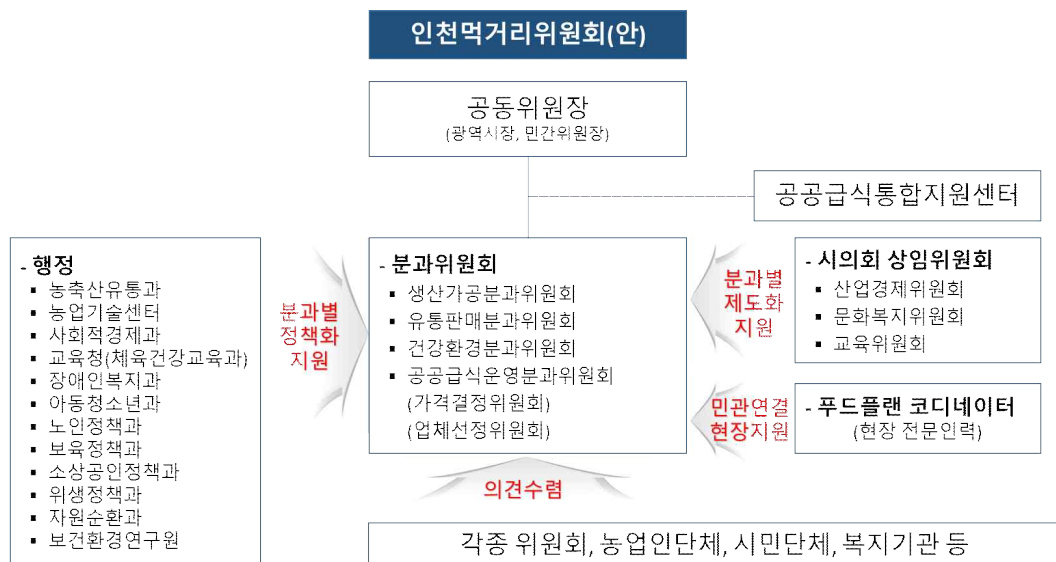


### 3 인천먹거리위원회 구성(안)

#### 3.1. 먹거리위원회 구성(안)

- 목적 : 인천광역시 먹거리 문제 해결을 위한 민관합동 협의체계 운영
- 역할 : 먹거리 정책과제 발굴 및 제안, 먹거리종합계획 심의 및 자문, 평가
- 설치근거 : (가칭)인천먹거리 기본조례
- 구성 : 4개의 분과위원회 및 2개의 소위원회로 구성
- 인천먹거리위원회는 각종 위원회, 농업인단체, 시민단체 등으로부터 다양한 의견을 수렴하여 정책을 발굴, 행정은 발굴된 정책에 대한 정책화를 지원하고, 시의회 상임위원회는 제도화를 지원하여야 함
- 또한 현장 전문인력인 푸드플랜 코디네이터를 운영하여 민관 소통의 연결통로 역할을 수행함

그림 107. 인천먹거리위원회(안)





## 3.2. 인천 먹거리 기본조례(안) 마련

### (1) 타 지자체 조례 분석

#### ■ 서울특별시 먹거리 기본 조례

- 「서울특별시 먹거리 기본 조례」는 총 4개 장, 36개 조항으로 구성됨

표 99. 서울특별시 먹거리 기본 조례 구조

제1장 총칙	제1조	목적
	제2조	기본이념
	제3조	정의
	제4조	시장의 책무
	제5조	시민의 권리와 역할 등
	제6조	다른 조례와의 관계
제2장 먹거리정책 기본계획 수립 등	제7조	기본계획의 수립
	제8조	연도별 이행계획의 수립
	제9조	서울 먹거리헌장
	제10조	민간전문가
제3장 지속가능한 먹거리정책	제11조	먹거리판매 우수업소 인증
	제12조	기준설정 등
	제13조	지표설정 및 평가
	제14조	통계·정보
	제15조	실태조사
	제16조	시민의 참여
	제17조	먹거리 지원
	제18조	관련기관·단체와의 협력 및 지원
	제19조	먹거리 위기관리
	제20조	교육 및 홍보
제4장 서울특별시 먹거리시민위원회	제21조	위원회의 설치
	제22조	위원회의 기능
	제23조	구성
	제24조	위원장 등
	제25조	고문
	제26조	위원회 회의 등
	제27조	기획조정위원회
	제28조	분과위원회
	제29조	공청회 등 개최
	제30조	관계기관 등에의 협조요청
	제31조	활동지원
	제32조	위원의 제척·기피·회피·위촉 해제·결격사유
	제33조	수당
	제34조	운영세칙
	제35조	위원회의 존속기한
	제36조	시행규칙

- 「서울특별시 먹거리 기본 조례」에는 먹거리판매 우수업소 인증, 먹거리보장 기준 제정, 먹거리정책 지표 작성 및 공표, 지표에 따른 정책 평가, 먹거리 보장 및 건강, 영양 등에 대한 통계 및 정보 수집, 실태조사 등을 조례에 명문화함
- 또한 위원회는 105명 이내의 위원으로 구성을 하며, 특정 성별이 위촉 수의 10분의 6을 초과하지 아니하도록 함
- 위원회의 효율적인 운영을 위해 기획조정위원회를 두어 사업계획 수립에 대한 협의 및 조정, 위원회 예산·결산 조정 등의 기능을 명시함

## ■ 부산광역시 먹거리 기본 조례

- 「부산광역시 먹거리 기본 조례」는 장 구분없이 총 18개 조항으로 구성됨

표 100. 부산광역시 먹거리 기본 조례 구조

부산광역시 먹거리 기본 조례	제1조	목적
	제2조	정의
	제3조	기본원칙
	제4조	책무
	제5조	시민의 권리와 역할
	제6조	다른 조례와의 관계
	제7조	먹거리 종합계획의 수립 등
	제8조	실태조사
	제9조	재정지원
	제10조	교육·홍보
	제11조	먹거리 위원회의 설치
	제12조	위원회의 구성
	제13조	위원의 임기
	제14조	위원장의 직무
	제15조	위원회 운영 등
	제16조	위원의 해촉
	제17조	위원의 제척·기피·회피
	제18조	분과위원회

- 「부산광역시 먹거리 기본 조례」에는 위촉위원의 임기를 2년, 1회 연임을 명문화하였고, 위원회 운영은 연 1회 이상 개최하도록 함
- 또한 종합계획 및 시행계획의 효율적 수립을 위해 필요한 경우 실태조사를 실시할 수 있도록 하였으며, 먹거리 관련 법인 또는 기관 등에 위탁할 수 있음을 명문화함

## ■ 경기도 먹거리 보장 기본 조례

- 「경기도 먹거리 보장 기본 조례」 또한 장 구분없이 14개 조항으로 구성됨

표 101. 경기도 먹거리 보장 기본 조례 구조

경기도 먹거리 보장 기본 조례	제1조	목적
	제2조	정의
	제3조	기본원칙
	제4조	도지사의 책무
	제5조	다른 조례와의 관계
	제6조	먹거리전략 수립
	제7조	먹거리전략 시행
	제8조	재정지원
	제9조	먹거리 위원회
	제10조	위원회 구성
	제11조	위원회 운영
	제12조	위원의 제척·기피·회피
	제13조	위원의 위촉해제
	제14조	시행규칙

- 「경기도 먹거리 보장 기본 조례」에는 먹거리전략 시행 및 평가를 위해 전담부서를 설치하거나 지정하여야 한다는 의무조항과 지역 먹거리 순환체계 구축을 위한 물류·유통을 지원하기 위해 통합지원센터를 설치하여야 한 다라고 통합지원센터 설치를 의무조항으로 규정함
- 경기도 먹거리 위원회는 도지사, 경기도교육감, 그리고 위촉된 위원 중 호선된 위원 등 3인의 공동위원장으로 운영을 제도화함

## (1) 인천 먹거리 기본조례(안)

### ■ 제정이유

- 지역 먹거리 순환체계 구축을 통해 우리농업과 지역사회의 지속가능한 성장을 도모하고 시민들이 지역의 건강한 먹거리를 섭취할 수 있도록 보장함으로써 모두가 더 행복해질 수 있는 지역 실현에 이바지하는 것을 목적으로 함

### ■ 주요내용

- 먹거리 기본계획 수립·시행(안 제5조~11조)
  - 기본계획은 5년마다, 시행계획은 매년 수립토록 함
  - 전담부서를 설치하거나 지정, 민간전문위원 위촉 및 채용



- 실행체계로서 (재)인천먹거리진흥재단 설치·운영·지원 등
- 먹거리위원회 구성(안 제11조~제13조)
  - (구성) 공동위원장(시장, 위촉 위원 중 1인 호선) 포함 50명 이내
  - (기능) 먹거리계획 수립·변경, 먹거리정책 시행·평가·참여
  - 지속가능한 먹거리 체계 구축 환경 조성 등
- 먹거리위원회 운영(안 제14조~제19조)
  - (운영) 정기회는 연 2회, 임시회는 공동위원장·위원 3분의 1이상 요청시,
  - 분과위원회 운영 등

## ■ 법률체계

제1장 총칙	제1조	목적
	제2조	정의
	제3조	기본원칙
	제4조	인천광역시시장의 책무
제2장 먹거리 기본계획 수립 등	제5조	다른 조례와의 관계
	제6조	먹거리 종합계획 수립
	제7조	종합계획의 시행
	제8조	재정지원
	제9조	지역 먹거리의 소비 촉진
	제10조	교육 및 홍보 등
	제11조	재정지원
제3장 먹거리 위원회 운영	제12조	먹거리위원회 설치
	제13조	위원회의 기능
	제14조	위원회의 구성 및 임기
	제15조	위원회의 운영
	제16조	위원의 제척·기피·회피
	제17조	위원의 해촉
	제18조	의견청취 등
	제19조	준용
	제20조	시행규칙

## 4 인천이음푸드 인증제 도입

### 4.1. 농식품 인증제도

#### ■ 국가 농식품 인증제도



- 안전하고 품질 좋은 농식품의 생산과 공급을 위해 1992년부터 농수산물 품질인증제도가 도입된 이후 지리적표시제(1999), 친환경농산물인증(2001), GAP(2006) 등 다양한 인증제도가 선보임
- 그러나, 인증제도 사용과 관련해 인증제도가 목적과 품목별로 지나치게 다양해 생산자와 소비자들의 혼란 야기, 인증 효과의 미흡, 동일한 제도가 이원적으로 운영, 민간 인증기관의 관리 미흡, 소비자 접근성의 문제로 실제적인 구매율 저조 등 적지 않은 문제점이 발생함
- 2013년에 정부에서는 18종의 인증제도를 8종으로 통합하는 유사인증제도의 단계적 통합을 시작으로 식별력 높은 공통표지를 도입하여 인증제별 다양한 표지를 단일화함

그림 108. 2013년도 인증제도 개편안



출처 : 농림축산식품부

표 102. 주요 농식품 인증

명칭	표시	내용
유기인증		합성농약과 화학비료를 사용하지 않고 재배한 농산물과 항생제와 항균제를 첨가하지 않은 유기사료를 먹여 사육한 축산물임을 보증하는 제도
무농약인증		합성농약은 사용하지 않고 화학비료는 최소화하여 생산한 농산물임을 보증하는 제도
우수농산물 관리 (GAP)		농산물의 안전성을 확보하고 농업환경을 보전하기 위하여 농산물과 농업환경에 잔류할 수 있는 각종 위해요소(농약, 중금속, 미생물 등)를 사전 예방적으로 안전하게 관리하는 과학적인 위생안전관리 체계
친환경축산물 (무항생제)		항생제, 항균제 등이 첨가되지 않은 사료를 먹이고, 생산성 축진을 위한 성장촉진제나 호르몬제를 사용하지 않으며, 축사와 사육 조건, 질병관리 등의 엄격한 인증기준을 지켜 생산한 축산물임을 보증하는 제도
동물복지 축산농가		쾌적한 환경에서 동물의 고통과 스트레스를 최소화하는 등 높은 수준의 동물복지 기준에 따라 인도적으로 동물을 사육하는 농장에 대해 인증하는 제도
HACCP (안전관리 인증기준)		가축의 사육부터 축산물의 원료관리, 처리, 가공, 포장, 유통, 판매까지 축산물을 최종소비자가 섭취하기 전까지의 전 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하여 중점관리함으로써 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 위생관리 체계
유기가공식품		합성농약, 화학비료를 사용하지 않고 재배한 유기원료(유기농산물, 유기축산물)를 제조·가공한 식품임을 보증하는 제도

자료 : 농식품정보누리([www.foodnuri.go.kr](http://www.foodnuri.go.kr))

## ■ 로컬푸드 인증제

### ○ 개념

- 로컬푸드 인증은 생산, 가공, 외식, 소비 등 농식품의 유통 전단계에 걸쳐 농민, 식품기업, 음식점, 판매장 등을 대상으로 원산지, 안전성 등 일정 기준 이상의 요건을 충족한 농식품에 대해 인증하는 것을 말함

### ○ 목적 및 필요성

- 지역 내 학교, 공공급식, 로컬푸드 직매장 등에 공급되고 있는 농산물에 대한 체계적 관리 및 친환경농업으로의 전환 유인을 위해 필요
- 인증제도를 통해 지역먹거리의 안전성 향상 및 시민들의 지역먹거리에 대한 신뢰를 확보할 수 있음
- 먹거리의 생산, 유통, 소비 등의 복잡한 단계의 안전성 관리체계를 일원화하여 혼란을 방지하고 지역 농산물 브랜드화 하여 지속가능성 확보 필요

## 2.2. 타 지자체 광역인증제 사례

### ○ 국내의 로컬푸드 인증제는 2013년 전라북도 완주군에서 최초로 실시됨

- 완주군은 농산물의 경우 우수농산물(GAP) 잔류농약허용기준 이하의 유기합성 제초제의 사용을 금지한 것에 인증을 적용함
- 가공품의 경우는 원재료와 부재료가 완주로컬푸드 인증을 받은 농산물을 사용하고 함유 비율이 50% 이상이어야 하며, 식품제조가공업 영업허가 시설에서 생산된 가공품이어야 함

### ○ 강원도 원주에서는 2014년부터 ‘원주푸드’라는 로컬푸드 지역인증제를 실시하고 있음

표 103. 원주푸드 및 완주푸드 인증제 비교

구분		원주푸드	완주푸드
인증기준	농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>화학농약과 비료 관행의 50%</li> <li>전략 농식품과 공공급식 식재료의 경우 인증 우선</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>GAP 잔류농약허용기준 이하 농산물. 단, 제초제는 사용 금지.</li> </ul>
	축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>무항생제 축산인증</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>무항생제, 유기축산, HACCP 인증</li> </ul>
	가공품	<ul style="list-style-type: none"> <li>국산에 한해 50% 혼입 인증 (강원도산 우선 권장)</li> <li>전략가공식품 : 로컬 50% : 국산 50%</li> <li>지역특화품목 : 로컬 100%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>원·부재료를 완주 로컬푸드인증 농산물 사용 함유비율이 50% 이상</li> <li>식품제조가공업 영업허가시설에서 생산된 가공품</li> </ul>





구분	원주푸드	완주푸드
장소인증	<ul style="list-style-type: none"> <li>주요 일용식품 : 로컬 100%</li> <li>소규모 농민 자가생산 우선인증</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 단, 완주군에서 생산되지 않은 원부 재료 함유비율은 예외</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>까다로운 기준보다 활성화에 초점</li> <li>협력점 인정제도 : 원주푸드 전략품목 3종 이상 사용시, 쌀은 기본적으로 원주산, 식품 원자재 표시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>판매점, 음식점, 집단급식소를 인정 협력점으로 지정</li> </ul>
인증 절차	<ul style="list-style-type: none"> <li>당사자 신청→서류심사→사실 확인 조사(관련기관 위탁 가능)→실사→인증번호 부여 및 포털 등재</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>인증 신청→서류 검토→현장실사 및 시료채취→시료분석→심의의결→결과통지→인증번호 사용(47일 이내)</li> </ul>
인증기관	<ul style="list-style-type: none"> <li>원주푸드 육성·지원위원회 산하에 원주푸드인증위원회 운영</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>완주로컬푸드 인증심의위원회</li> </ul>
인증마크와 사용기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>1년마다 갱신. 사용 후 결산 신고.</li> <li>1차 농산물 : 재배면적, 수량, 마크 사용량, 유통관계 등</li> <li>가공품 : 생산품목, 연간 생산계획 및 포장단위, 수량, 유통관계 등</li> <li>장소인증 : 인증마크 사용품목과 이용 범위(간판, 홍보물 등)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1년마다 갱신</li> <li>인증 대상, 기준, 품목, 일련번호 코드 필요(대체적으로 원주와 유사)</li> </ul>
인증관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>1년마다 신고, 연 4회 개최</li> <li>인증 기간 : 2년</li> <li>인증 후 출하 관리               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 농산물 : 출하 시 샘플 농약잔류검사</li> <li>- 가공품 : 생산품 및 식품위생검사</li> <li>- 장소인증 : 정기 지도점검</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>장소 인증의 경우               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 골드 : 완주군 1순위 중점 농산물 10품목 이상 사용</li> <li>- 그린 : 완주군 1순위 중점 농산물 5품목 이상 사용</li> </ul> </li> </ul>
인증 위반 시	<ul style="list-style-type: none"> <li>위반 시 3년간 인증 신청 불허</li> <li>각종 지원사업 배제</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>삼진아웃제</li> </ul>

○ 대전시 유성구는 2015년부터 ‘유성구 로컬푸드 인증에 관한 규칙’에 근거하여 ‘바른유성찬’을 시행하였으며, 지역 소비자의 긍정적인 반응 덕분에 2019년 하반기부터 대전 전역에 적용되는 지역인증제로서 ‘한밭가득’을 시행하고 있음



- 인증을 획득하기 위해서는 농업기술센터에 인증신청을 하고 생산물 2kg과 토양 1kg의 시료를 채취하여 345가지 농약 성분과 8가지 토양 중금속 정밀 안전성 검사를 실시함
- 유전자조작(GMO) 농산물과 유기합성제초제 사용을 금지하고 있으며, 인증기준을 통과할 경우 ‘바른유성찬’ 인증 혹은 ‘한밭가득’ 인증을 부여함
- 다른 지자체의 로컬푸드 인증제의 경우 식약처 고시 잔류농약 허용기준을 준수하고 있는 우수농산물(GAP) 인증기준에 준하고 있지만, 대전시의 ‘바른유



성찬'과 '한밭가득'의 경우 식약처 고시 잔류농약 허용기준의 1/2이하로 우수 농산물(GAP)의 농약기준 보다 강화된 기준을 적용하고 있음

- 2020년 기준 한밭가득은 223농가가 인증을 받은 상황임

표 104. 대전광역시 로컬푸드 인증

구분	로컬푸드 지역 인증제	
	바른유성찬	한밭가득
대상	농산물, 가공품	농산물, 가공품
표시		
인증유효기간	2년	2년
내용	대전시 유성구 로컬푸드 지역 농산물 인증제도	대전시 로컬푸드 지역 농산물 인증제도
농약기준	잔류농약 1/2이하	잔류농약 1/2이하
기준	토양중금속, 방사능, 용수, GMO 제초제 금지	토양중금속, 방사능, 용수, GMO 및 제초제 금지
관련법규	대전시 유성구 로컬푸드 인증규칙	대전시 로컬푸드 인증규칙
담당기관	대전광역시 유성구	대전광역시(광역)
시행년도	2015년	2019년

주) 잔류허용기준(MRL : Maximum Residue Limits) : 사람이 평생 섭취해도 건강에 이상이 없는 수준의 과학적으로 입증된 허용량(식품위생법 근거)으로, 농업인들이 농약 안전사용기준을 준수하는 경우 잔류허용기준을 초과하지 않음

자료 : 국립농산물품질관리원 인증 관련 홈페이지

김종남, 구혜경, 2020, 대전·세종·충청의 로컬푸드 지역인증제 활성화 방안 연구

- 최근 인증제도를 도입하거나 도입을 시도하고 있는 지자체는 아래와 같음

표 105. 지자체별 인증제도

지자체	표시	인증기준
당진시		<ul style="list-style-type: none"> <li>농산물 : GAP(우수농산물 인증) 잔류농약 허용 기준 이하이면서 유기합성제초제를 사용하지 않는 농산물</li> <li>축산물 : 무항생제·유기축산·HACCP 인증</li> <li>수산물 : MSC·ASC 인증을 받은 경우</li> <li>가공품 : 당진시 로컬푸드 인증을 받은 농·축·수산물을 원·부재료로 50% 이상 함유하며, 식품제조가공업 영업허가 시설에서 생산된 가공품</li> </ul>
논산시		<ul style="list-style-type: none"> <li>농산물 : 농산물우수관리기준(GAP)에 따른 잔류농약허용기준 이하 농산물</li> <li>가공품 : 원·부재료는 인증 받은 농산물로써 함유비율이 50% 이상 이어야 하고, 식품제조가공업 영업허가시설에서 생산된 가공품, 단, 논산시에서 생산되지 않은 부재료 함유 비율은 예외로 둘 수 있음</li> <li>인증정지 및 취소(인증단계 사후 관리) : 삼진아웃제</li> <li>1회(정지 3개월), 2회(정지 6개월), 3회(인증 취소)</li> </ul>
옥천군		<ul style="list-style-type: none"> <li>농산물 : 제초제를 원칙적으로 사용하지 않고, 농산물우수관리기준(GAP)에 따른 잔류농약허용기준 이하의 안전한 농산물</li> <li>축산물 : 무항생제·유기축산·HACCP 인증이 필수</li> <li>가공품 : 원·부재료 50% 이상을 옥천푸드 인증 또는 친환경농산물로 사용하고, 식품제조가공업으로 허가받은 시설에서 생산된 가공품</li> </ul>
원주시		<ul style="list-style-type: none"> <li>재배 필지별 토양·용수 검사 후 재배 중인 농작물 출하 10~15일 전에 잔류 농약 정밀 분석을 실시해 적합 판정을 받으면 발급받을 수 있음</li> </ul>
부안군		<ul style="list-style-type: none"> <li>부안형 푸드플랜 기본교육을 이수하여야 로컬푸드 출하자격을 취득</li> <li>직매장 농수산물 : 생산부터 매대 진열, 품질 및 재고관리에 이르기까지 300여 가지 안전성 검사를 통과해야 함</li> <li>직매장에 출하되는 과채류의 경우 유통기한이 1일에 불과해 매일 아침 신선한 농산물을 농가가 직접 진열해야 함</li> <li>직매장에 납품하는 가공식품의 경우에도 부안산 농산물 50% 이상을 원료로 사용해야 하며 살균제나 합성착색료 등을 사용할 수 없고 가공유통과정을 공개해야 함</li> </ul>

## 4.2. 인천광역시 광역인증제 도입방안

### (1) 도입 필요성

- 안전성관리체계의 중요성 확대
  - 정부 및 지자체의 농산물 공급기준이 강화되고 있고 소비자, 시장 또한 신뢰할 수 있는 안전농산물의 수요가 더욱 강화되고 있음
- 관내 친환경 농업 생산 및 공급 정체
  - 친환경농산물 인증건수는 증가하고 있으나, 친환경면적 및 농가는 증감을 반복하고 있으며, 인증농가의 72.8%가 벼에 치중되어 있음
  - 남촌농산물도매시장 및 삼산농산물도매시장 내 농산물 공급 물량 중 친환경 농산물 공급 물량은 약 2% 미만임
  - 학교급식 식재료 중 친환경농산물 사용은 대부분 쌀에 치중되어 있음
- 인천광역시 농수특산물 품질인증제 개선 필요
  - 2007년 「인천광역시 농수특산물 품질인증제 시행에 관한 조례」를 제정하여 시행하고 있음
  - 인천 내 생산 농수특산물에 대한 인증으로 신뢰 형성(소비자)과 품질 경쟁력 향상(생산자)을 통해 생산과 소비의 건전한 여건 조성을 목적으로 함
  - 2021년 현재 농수산물 17종, 전통가공식품류 5개로 총 22개 품목이 인증된 상태임
  - 농수산물 17종 중 10종이 수산물로 농축산물은 7종에 불과하여 품질인증제 인식 및 활용이 미진한 상태임
- 인천광역시 농산물 통합관리 필요
  - 안전한 농산물의 생산·공급에 대한 통합적 관리를 통한 지역 농가 및 소비자의 지역 먹거리 보장에 대한 인식개선을 도모하고, 복잡한 안전성 관리 및 인증 체계를 일원화하여 효율적 관리가 가능하도록 함

### (2) 운영체계

#### ■ 현 인천광역시 안전성 관리 체계

- 현재 인천광역시 농산물에 대한 안전성 관리는 보건환경연구원, 농업기술센

터, 농산물품질관리원 등에서 생산, 유통, 소비 단계별로 검사가 이루어지고 있음

표 106. 인천광역시 안전성 관리 체계

검사기관	의뢰자	검사단계	검사항목 및 빈도수
보건환경 연구원	생산자	상품 납품 전	출하품목 매장 납품 전 검사 실시
	직매장	상품 납품 전	10~15개 품목 분기별 1회
	도매 시장	경매 전	일일8품목 주간 (매일), 야간(주 1회)
	교육청	학교검수단계	한우, 농산물, 수산물, GMO 검사 연중 검사
농업기술센터	직매장	상품 판매 중	매 달 2품목 (임의 농산물 및 농산물 가공품) 한달 2회
농산물 품질관리원	직매장	상품 납품 전	1년에 1회 전수조사 (30~50명 무차별선별)
	교육청	학교검수단계	농산물 연중 검사
수산물 품질관리원	교육청	학교검수단계	수산물 연중 검사

## ■ 안전인증센터 설치 및 운영

### ○ 안전성 관리의 일원화 시스템 구축 중요성

- 현재 지역산 농산물 먹거리 안전성 관리의 분산된 업무를 통합적으로 관리하는 방안이 필요함
- 특히 직매장 및 공공급식에 유통되는 농산물에 대한 인증 및 안전성 관리를 일원화하여 소비자의 신뢰성을 확보할 필요가 있음

### ○ 지역 출하 농산물에 대한 안전성 관리 주체 필요

- (재)인천먹거리진흥재단 내 안전인증센터를 설치하여 공공급식에 제공되는 식재료 및 직매장 출하 농산물에 대한 안전성 관리 실시
- 생산자 및 소비자 교육, 홍보를 통한 지역 내 공감대 형성뿐만 아니라 건강한 먹거리 관련 학부모, 영양교사, 시민이 참여하여 모니터링하는 지역먹거리 감시체계 구축

### (3) 인증 기준 및 지원

- 인천이음푸드 인증제는 소비자, 시민과 생산자의 건강먹거리 생산-소비를 견인하는 3단계 기준으로 지역 농산물 안전성 관리제도임
- 각 단계별 인증신청 기준 및 조건은 상이하며, 인증 농산물의 공급가능영역 및 지원도 상이하게 구성함
- 이를 통해 더 많은 농가의 친환경 생산체계로의 유입을 유도하고자 함

표 107. 인천이음푸드 인증 단계

	1단계	2단계	3단계
인증 수준	인천이음푸드	인천이음푸드 <sup>+</sup>	인천이음푸드 <sup>++</sup>
	PLS 수준 이상	무농약 수준 이상	유기농 수준 이상
	잔류농약허용기준치 제조제 사용 금지	유기합성농약 사용 X 화학비료 권장시비량 1/3 사용	유기합성농약 사용 X 화학비료 사용 X
공급 가능영역 및 지원 수준			공공기관 의무구매 임산부 친환경농산물 지원 등
		공공기관 우선구매 유기농자재 지원, 유기질비료 지원, 재배장려금 지급 등	
	학교급식, e음물 온라인 유통, 직매장 납품 가능 인증지원, 포장재 지원, 택배비 지원 등		

### (4) 통합인증제 관련 법·제도 정비

- 현재 인천광역시 「인천광역시 고품질 쌀 생산과 소비촉진 지원에 관한 조례」, 「인천광역시 농수특산물 품질인증제 시행에 관한 조례 및 시행규칙」, 「인천광역시 식품안전 기본 조례」, 「인천광역시 안전한 공공급식을 위한 방사성 물질 검사 지원에 관한 조례」 등이 있으나 안전성 관리 및 지원에 관한 통합적이고 체계적인 내용은 부족한 상황임
- 「인천광역시 농수특산물 품질인증제 시행에 관한 조례 및 시행규칙」을 수정·보완하여 통합인증제와 관련된 내용으로 개정할 필요성이 있음
- 아니면 인천이음푸드 통합인증제 조례를 별도로 제정하거나 운영 주체인 (재)인천먹거리진흥재단의 근거 조례인 인천먹거리 조례 및 시행규칙에 근거한 인천이음푸드인증 운영 규칙으로 만들 수 있음



- 인증 기준에 관한 구체적인 내용은 「화성 로컬푸드 인증에 관한 규칙」(별표3)을 참조하여 단계별로 수립하도록 함

표 108. 화성 로컬푸드 인증에 관한 규칙(별표3)

구분	인증기준	
1. 농산물	가. 토양	• 농경지 토양 화학성분 분석은 기초자료로 활용하며, 토양 중금속 분석은 「토양환경보전법 시행규칙」 별표 3의 1지역 토양오염우려기준에 따른다.
	나. 용수	• 「지하수의 수질보전 등에 관한 규칙」 별표 4에 따른 농업용수 수질기준 이상이어야 한다.
	다. 잔류농약	• 「식품위생법」 제7조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 농산물의 농약 잔류허용기준 이하이어야 한다. 다만, 유기합성제조제는 사용하지 아니하여야 한다.
2. 축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조에 따른 유기축산물, 「축산법」 제42조의2에 따른 무항생제축산물, 「동물보호법」 제29조에 따라 인증을 받은 동물복지축산농장, 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 인증을 받은 안전관리인증농장 또는 「양봉산업의 육성 및 지원에 관한 법률」 제13조에 따라 등록한 양봉농가 중 「식품위생법」 제7조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 식품의 기준과 규격에 따른 양봉산물 시험결과 적합 농가이어야 한다.</li> </ul>	
3. 수산물	가. 어류, 패류, 갑각류, 연체류, 물김	• 「유전자변형농수산물 표시 및 농수산물의 안전성 조사 등에 관한 규칙」 제6조 및 「식품위생법」 제7조에 따라 각각 식품의약품안전처장이 고시한 유해물질 잔류기준 및 수산물의 잔류물질 잔류허용기준 이하이어야 한다.
	나. 천일염	• 「소금산업 진흥법 시행규칙」 별표 3에 따른 천일염 기준에 부합하여야 한다.
	다. 기타	• 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조에 따라 유기수산물 인증 또는 같은 법 제34조에 따른 무항생제 인증을 받은 수산물이어야 한다.
4. 가공식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가. 원재료는 화성 로컬푸드 인증을 받은 농축수산물을 사용하고, 화성 로컬푸드 인증을 받은 원재료·부재료 함유비율이 50퍼센트 이상이어야 한다.</li> <li>• 나. 식품제조·가공업 영업등록 시설에서 생산된 가공식품이어야 한다.</li> </ul>	

자료 : 화성 로컬푸드 인증에 관한 규칙



**V**

## 인천형 먹거리 비전 및 전략





# 1 비전 및 목표

## 1.1. 비전 및 목표

### ■ 비전

- 인천형 먹거리 종합계획의 비전은 “시민 모두가 행복한, 지속 가능한 건강 먹거리 모델 도시 인천”으로 설정함

### ■ 핵심가치

- 건강 : 건강한 먹거리체계
  - 시민 모두에게 안전하고 품질이 보장되는 먹거리를 지역 내에서 생산 공급하여 시민 모두가 건강할 수 있는 체계 구축
- 신뢰 : 신뢰할 수 있는 먹거리체계
  - 시민 모두가 생산 및 유통, 소비 전단계에서 신뢰할 수 있고 안전한 농산물이 유통될 수 있도록 먹거리 유통체계 구축
- 포용 : 시민 모두를 아우르는 먹거리체계
  - 취약계층 등 먹거리 사각지대에 있는 모든 시민을 포용할 수 있는 먹거리 보장체계 구축
- 협력 : 민·관, 생산자·소비자, 시민 모두가 협력하는 먹거리체계
  - 인천형 먹거리 체계 구축을 위한 시민 모두가 함께 노력하여 만들어가고 실행해나가는 체계 구축
- 지속 : 먹거리 거버넌스 운영을 통한 지속 가능한 먹거리체계
  - 인천 먹거리위원회의 안정적 운영을 통한 정책 개발 및 평가, 환류시스템 도입 등 안정적 운영을 통한 지속 가능한 먹거리정책 구축

### ■ 핵심목표

- 친환경 면적 : 현재 558ha의 인천광역시 친환경 면적을 인천형 먹거리 종합계획에 따른 세부과제 실행으로 목표연도 2026년도에 800ha까지 증가
- 로컬푸드 직매장 수 및 매출 : 관내 농협 및 농업회사법인이 운영하고 있는 직매장 5개소의 매출 확대 및 직영 직매장 3개소 신설에 따른 최종 목표 매



출을 120억 원으로 설정

- 급식센터 참여 학교 수 : 공공급식통합지원센터를 통해 학교급식 식재료 공급이 안정화되는 2024년도에는 관내 250개 학교에, 최종 목표년도에는 전체 학교 수의 70% 수준인 350개 학교에 식재료 공급을 목표로 함
- 식생활교육네트워크활성 자치구 : 현재 조직화는 되었으나 활성화되지 않는 자치구별 식생활교육네트워크 민간 조직을 적극 지원함
- 민간거버넌스 활동 : 매년 지속적인 위원회 활동을 통해 민관협력체계 활성화를 목표로 함

그림 109. 인천형 먹거리 종합계획 비전 및 목표

비전	시민 모두가 행복한, 지속 가능한 건강 먹거리 모델 도시 인천				
핵심가치	건강	신뢰	포용	협력	지속
목표	사업목표	현재	2022	2024	2026
	친환경면적	558ha	600ha	700ha	800ha
	로컬푸드 직매장 수(매출)	5개소(52억원)	6(60억원)	7(100억원)	8(120억원)
	급식센터 참여 학교 수	0개교	0개교	250개교	350개교
	식생활교육네트워크 활성화 자치구	3개	4개	6개	7개
	민관 거버넌스 활동	0회	2회	4회	6회

## 1.2. 추진전략 및 실천과제

그림 110. 추진전략 및 실천과제

5대 추진 전략 · 18개 실천과제					
추진분야	생산·가공	유통·판매	공공급식	건강·환경	거버넌스
추진전략	안정적 생산 환경 · 지속 가능 인 천 농 업 구 현	도 농 상 생 협 력 으 로 로 컬 푸 드 활 성 화	모 두 가 건 강 한 공 공 ( 학 교 ) 급 식 체 계 실 현	건 강 식 생 활 문 화 장 보	지 속 가 능 한 먹 거 리 실 행 체 계 구 축
실천과제	<ul style="list-style-type: none"> <li>지역먹거리 생산자 조직화 및 역량강화</li> <li>수요 맞춤형 다품목 생산시스템 구축</li> <li>지속가능 지역먹거리 생산환경 조성</li> <li>지역순환 가공상품 활성화</li> <li>지역먹거리 자주인증제 도입</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>먹거리브랜드 개발 및 마케팅</li> <li>로컬푸드 직매장 접근성 향상</li> <li>먹거리 지역순환 경제 구현</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>공공(학교)급식 통합지원센터 건립</li> <li>학교급식 공급체계 구축</li> <li>먹거리 보장사업 강화</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>먹거리공동체 기반 조성</li> <li>식교육 강화</li> <li>먹거리 환경 개선</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>민관 협력 먹거리 환경 조성</li> <li>실행주체 설립 및 운영</li> <li>시민사회 역량 강화</li> <li>도시농업 활성화</li> </ul>

### ■ 5대 추진전략

- 안정적 생산환경·지속가능 인천 농업 구현 : 지역먹거리생산자 조직화 및 역량강화, 수요 맞춤형 다품목 생산시스템 구축, 지속가능 지역먹거리 생산환경 조성, 지역순환 가공상품 활성화, 지역먹거리 자주인증제 도입
- 도농 상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화 : 먹거리 브랜드 개발 및 마케팅, 로컬푸드 직매장 접근성 향상, 먹거리 지역순환 경제 구현
- 모두가 건강한 공공(학교)급식 체계 실현 : 공공(학교)급식 통합지원센터 건립, 학교급식 공급체계 구축, 먹거리 보장사업 강화
- 건강한 식생활문화 보장 : 먹거리 공동체 기반 조성, 식교육 강화, 먹거리 환경 개선
- 지속가능한 먹거리 실행체계 구축 : 민관 협력 먹거리 환경 조성, 실행주체 설립 및 운영, 시민사회 역량 강화, 도시농업 활성화

### 1.3. 추진전략별 계획예산

#### ■ 5대 전략 예산 계획 : 85,811백만원

(단위 : 백만원)

전 략	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업 구현	1,911	3,761	3,261	3,011	2,711	14,655
2. 도농 상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화	0	2,690	1,390	2,590	940	7,610
3. 모두가 건강한 공공(학교)급식 체계 실현	440	13,490	6,605	11,943	6,643	39,121
4. 건강한 식생활문화 보장	0	730	790	980	1,170	3,670
5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	415	5,725	5,025	4,795	4,795	20,755
합 계	2,766	26,396	17,071	23,319	16,259	85,811

#### ■ 국비 : 11,944백만원 / 시비 : 49,547 / 군·구비 : 14,386백만원

(단위 : 백만원)

구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
국비	260	3,796	2,628	2,930	2,330	11,944
시비	1,258	17,160	8,754	13,885	8,490	49,547
구군비	658	2,654	3,647	3,886	3,541	14,386
기타	590	2,786	2,042	2,618	1,898	9,934
합계	2,766	26,396	17,071	23,319	16,259	85,811

## 2 세부추진전략

### 2.1 세부전략 수립

#### (1) SWOT 분석

<p><b>강점 (Strengths)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 도농 복합도시로 대규모 소비기반 근접</li> <li>○ 지역 먹거리에 대한 높은 관심</li> <li>○ 푸드플랜 관련 시민 사회 역량 보유</li> <li>○ 전국 최대 인천e음 플랫폼 활용 가능</li> </ul>	<p><b>약점 (Weaknesses)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 농업인구 감소 및 자급률 부족</li> <li>○ 지역먹거리 생산 및 유통 기반 미흡</li> <li>○ 지역먹거리 브랜드 인지도 약함</li> <li>○ 이해관계자의 이해 조정 어려움</li> <li>○ 먹거리 안전 신뢰 부족</li> </ul>
<p><b>기회 (Opportunities)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 로컬푸드 기반 직매장, 6차 산업 육성 확대</li> <li>○ 농업 부문 고부가가치화로 지역순환경제 시스템 요구 확대</li> <li>○ 먹거리에 대한 사회인식(건강, 영양, 안전) 확산</li> <li>○ 먹거리 보장 영역의 공공역할 확대</li> <li>○ 농산물 생산 및 유통기술 발달</li> </ul>	<p><b>위협 (Threats)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 개방화로 수입농산물 증가</li> <li>○ 기후변화</li> <li>○ 농산물 유통의 지역경쟁 심화</li> <li>○ 대형마트 증가로 지역농산물 소비 감소</li> <li>○ 지역·소득에 따른 먹거리 양극화 심화</li> <li>○ 농산물 유통환경 급변                     <ul style="list-style-type: none"> <li>* 1인 가구, 외식비율, 온라인유통 증가 등</li> </ul> </li> </ul>

#### (2) 세부전략 수립

	기회(O)	위협(T)
<b>강점 (S)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 공동체 기반 지역농산물 유통·소비 활성화                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* 직매장 확대 및 활성화, 인천e음물 연계</li> </ul> </li> <li>● 지역 먹거리관련 시민역량 강화</li> <li>● 학교 및 공공급식 영역 지역농산물 식재료 공급 확대</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 민관 소통·협력체계 구축을 통한 이해 조정</li> <li>● 지역 농업 강화</li> <li>● 빈틈없는 먹거리 보장 강화</li> <li>● 지역먹거리 생산·유통 환경변화 대응력 강화</li> </ul>
<b>약점 (W)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 지역 먹거리 생산·가공·유통 기반 구축                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* 농산물 2차 가공 등 고부가가치산업 확대</li> </ul> </li> <li>● 안전한 지역먹거리 체계 구축</li> <li>● 지역먹거리 공공급식 영역 공급 확대</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 민관협력의먹거리거버넌스구축</li> <li>● 지역농산물온라인유통활성화</li> <li>● 시민참여형먹거리보장 체계구축</li> </ul>

## 2.2 추진체계

### ■ 인천 먹거리 전략 실행을 위한 3축 System 구축

- 먹거리 거버넌스 조직
  - 인천광역시 먹거리기본조례의 제도적 기반 아래 생산에서 소비, 영양, 복지, 교육까지 포괄하는 먹거리관련 다양한 주체 참여 및 협력체계를 구축하여야 함
- 먹거리정책 전담조직 신설
  - 현행 일자리경제본부 농축산유통과를 주축으로 이루어지고 있는 먹거리 정책 및 다양한 연계 부서 정책들을 통합적으로 조정하고 실행력을 갖출 수 있도록 정책추진체계를 재편할 필요성이 있음
- 먹거리정책 실행조직 신설
  - 공공급식통합지원센터의 안정적, 효율적 운영을 위하여 운영 주체로서 지자체가 출연한 재단법인 설립을 통해 공공성을 확보하여야 함

### ■ 핵심주체와 사업간 연계를 강화함으로써 사업의 성과 극대화 도모

- 인천 먹거리 종합계획의 핵심 주체인 먹거리정책 전담 부서, (재)인천먹거리진흥재단과 먹거리 관련 지역 내 분야별 주체의 연계가 필요하며, 핵심주체를 중심으로 푸드플랜 실행을 위한 사업체계를 구축해야 함
- 푸드플랜은 생산자와 소비자, 생산에서 영양, 복지, 교육까지 다양한 영역을 포괄하고 있어 농업관련 주체 외에 다양한 주체 간의 협력이 필요함
- 생산에서부터 소비까지 먹거리와 관련된 이해관계자들의 협력이 중요함에 따라 현재 먹거리준비위원회를 (가칭)인천광역시먹거리기본조례에 의거하여 다양한 주체가 참여하는 먹거리위원회로 재구성하여야 함

### ■ 전략과 사업간 연계를 통해 인천 시민의 먹거리 보장체계 구축

- 인천시 관내 농업의 지속성을 강화하고 경쟁력을 확보하기 위해 안정적인 생산기반을 구축하고, 부가가치를 창출할 수 있는 지역순환가공산업을 확대해야 하며, 생산된 안전 농식품을 활용하여 소비를 확대하여 추진되어야 함
- 가장 시급한 학교급식 식재료 공공조달 체계 구축을 통해 관내 농산물의 순환체계 구축이 가능한 구조를 우선적으로 조성하여야 함
- 생산-가공-유통-소비체계가 구축된 후 취약 계층 및 어린이, 청소년, 청·



장년층, 노인 등 생애주기별 먹거리 보장체계 구축을 통한 시민 먹거리 복지를 강화하여야 함

- 지역 먹거리 순환체계 구축을 위해 가장 선행되어야 하며 또한 지속되어야 하는 것은 시민의 인식 개선이므로 식생활교육 및 지역 먹거리의 우수성·안전성 등을 지속적으로 홍보하여야 함

## 2.3 중장기 사업추진 로드맵 설정

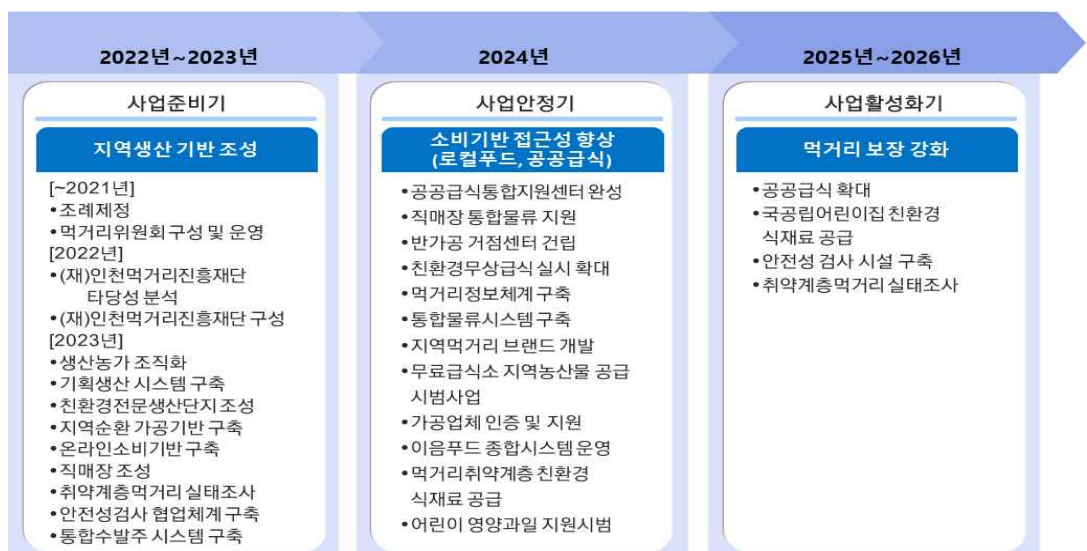
### ■ 단기적으로 지역생산 및 공공급식 기반 구축

- 전략과제로 제시한 내용 중 시행이 용이하고 실행가능성이 높은 로컬푸드, 공공급식의 지역농산물 공급 확대부터 단계적으로 추진
- 먹거리 도농상생 활성화를 위하여 로컬푸드 및 가공주체를 육성하고, 도농교류의 거점화 및 먹거리 소비처의 접근성을 높임
- 실행주체 및 전담조직 육성, 먹거리 시민양성, 먹거리 보장체계 구축을 위한 다양한 시범사업 프로그램을 도입하여 정책의 수행체계 및 제도개선을 통한 지속적인 지원체계 마련

### ■ 중장기적으로 먹거리 선순환 구조 및 시민의 먹거리 보장체계 강화

- 인천 시민의 안전하고 건강한 먹거리 소비환경 조성
- 먹거리 취약계층, 세대별 먹거리 보장 프로그램의 전면 확대 및 먹거리 전략 목표 달성을 위한 다양한 선행사업 수행과 새로운 사업 발굴을 지속적으로 확대 추진

그림 111. 인천 먹거리 종합계획 중장기 추진 로드맵



# VI

## 추진전략 및 실행과제

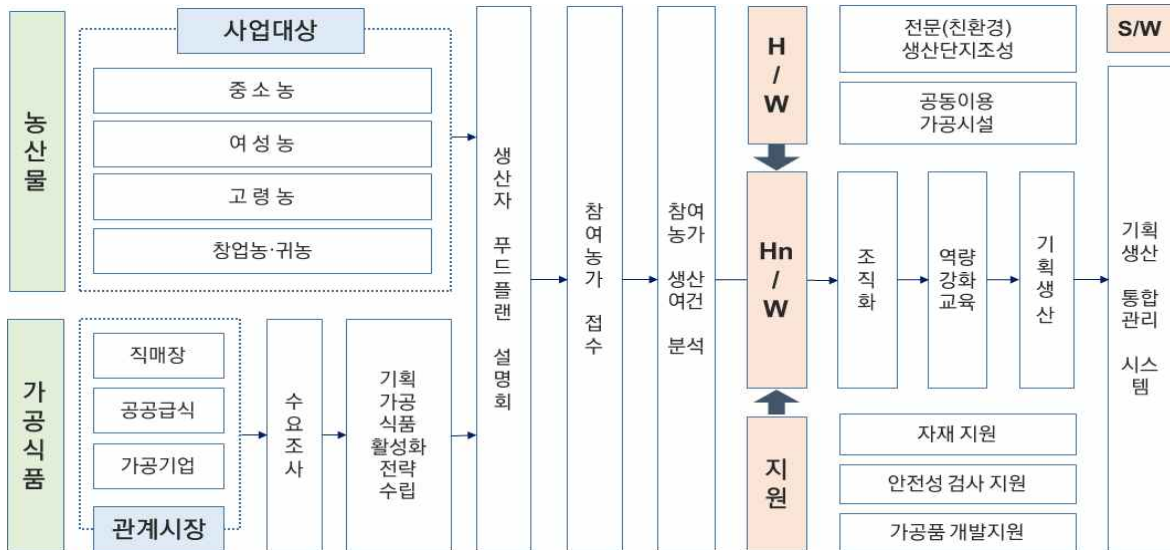




# 1 안정적 생산환경·지속가능 인천 농업 구현

## 1.1. 추진체계

그림 112. 전략 1 추진체계



- 먼저 사업대상인 중소농, 여성농, 고령농 등을 찾아다니면서 푸드플랜 설명회를 개최하여 시에서 추진하는 사업에 대한 이해와 참여를 독려하고 조직화 및 교육을 통해 기획생산체계를 만듦
- 지역순환 가공식품과 관련하여 기획 가공식품 수요조사를 실시하여 활성화 전략을 수립한 후 원료 조달 가능한 농가를 조직화하여 참여를 유도함
- 구역 단위로 생산자가 조직화 될 경우 전문 생산단지로 확대를 계획하고, 가공관련하여 공동이용 가공시설을 거점별로 구축하여 생산자 이용 접근성을 용이하도록 추진함
- 이와 병행하여 조직화된 생산자, 인천이음푸드 인증 농가에는 자재비, 안전성 검사비 등을 지속적으로 지원하고 가공품 개발도 지원함
- 마지막으로 이들의 품목별 생산량, 생산면적, 안전성 등 모든 정보를 통합적으로 관리할 수 있는 시스템을 구축하여 지속가능한 생산환경이 될 수 있도록 함



## 1.2. 세부사업

단위사업	세부사업
지역먹거리 생산자 조직화 및 역량강화	<ul style="list-style-type: none"> <li>푸드플랜 설명회</li> <li>직매장 출하자 조직화 및 역량강화</li> <li>친환경공공급식 계약재배농가 조직화 및 역량강화</li> </ul>
수요 맞춤형 다품목 생산시스템 구축	<ul style="list-style-type: none"> <li>기획생산 통합관리시스템 구축</li> </ul>
지속가능 지역먹거리 생산환경 조성	<ul style="list-style-type: none"> <li>인천 이음푸드 전문 생산단지(친환경농업지구) 조성</li> <li>인천 이음푸드 친환경농자재지원사업</li> <li>인천 이음푸드 농가 소규모 비닐하우스 지원</li> <li>인천 이음푸드 직매장 출하자 포장재 지원</li> <li>GAP안전성 분석지원</li> <li>인천 이음푸드 출하자 안전성 검사비 지원</li> <li>생산단계 축산물 HACCP 인증확대</li> <li>인천 한우브랜드 육성 지원</li> <li>축산물 가공업소 안전관리 강화</li> </ul>
지역순환 가공상품 활성화	<ul style="list-style-type: none"> <li>지역순환 기획가공식품 활성화 전략 수립</li> <li>기획가공품 개발 지원</li> <li>관내 거점 공동이용 가공시설 설치 지원</li> </ul>
지역먹거리 자주인증제 도입	<ul style="list-style-type: none"> <li>인천 이음푸드 안전성 및 품질인증 기준 정립</li> <li>인천 이음푸드 가공업체 인증 및 지원</li> </ul>

## 1.3. 세부사업 및 투자계획

### (1) 총사업비

(단위 : 백만원)

구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
국비	40	600	450	300	210	1,600
시비	643	1,270	1,230	1,130	1,055	5,328
구군비	638	725	775	775	700	3,613
기타	590	1,166	806	806	746	4,114
합계	1,911	3,761	3,261	3,011	2,711	14,655

## (2) 부문별 투자계획

(단위 : 백만원)

단위사업	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
지역먹거리 생산자 조직화 및 역량강화	0	20	90	90	90	290
수요 맞춤형 다품목 생산시스템 구축	0	300	600	350	50	1,300
지속가능 지역먹거리 생산환경 조성	1,911	2,191	2,271	2,271	2,271	10,915
지역순환 가공상품 활성화	0	1,200	200	200	200	1,800
지역먹거리 자주인증제 도입	0	50	100	100	100	350
합계	1,911	3,761	3,261	3,011	2,711	14,655

## (3) 사업별 투자계획

단위	세부사업	구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
1. 지역 먹거리 생산자 조직화 및 역량강화	① 푸드플랜 설명회	소계			30	30	30	90
		국비						
		시비			30	30	30	90
		구군비						
		기타						
	② 직매장 출하자 조직화 및 역량강화	소계		20	20	20	20	80
		국비		10	10	10	10	40
		시비		10	10	10	10	40
		구군비						
		기타						
	③ 친환경 공공급식 계약재배농가 조직화 및 역량강화	소계			40	40	40	120
		국비						
		시비			20	20	20	60
		구군비			20	20	20	60
		기타						
2. 수요 맞춤형 다품목 생산시스 템 구축	① 기획생산 통합관리 시스템 구축	소계			300	50	50	400
		국비			150			150
		시비			150	50	50	250
		구군비						
		기타						
	② 인천 이음푸드 전문생산단지 (친환경농업 지구) 조성	소계		300	300	300		900
		국비		90	90	90		270
		시비		75	75	75		225
		구군비		75	75	75		225
		기타		60	60	60		180



단위	세부사업	구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
3. 지속 가능 지역 먹거리 생산환경 조성	① 인천 이음푸드 친환경농자재 지원사업	소계			100	100	100	300
		국비						
		시비			30	30	30	90
		구군비			30	30	30	90
		기타			40	40	40	120
	② 인천 이음푸드 농가 소규모 비닐하우스 지원	소계	600	600	600	600	600	3,000
		국비						
		시비	180	180	180	180	180	900
		구군비	180	180	180	180	180	900
		기타	240	240	240	240	240	1,200
	③ 인천 이음푸드 직매장 출하자 포장재 지원	소계		80	60	60	60	260
		국비						
		시비		32	12	12	12	68
		구군비		12	12	12	12	48
		기타		36	36	36	36	144
	④ GAP안전성 분석지원	소계	48	48	48	48	48	240
		국비	24	24	24	24	24	120
		시비	12	12	12	12	12	60
		구군비	12	12	12	12	12	60
		기타						
	⑤ 인천 이음푸드 출하자 안전성 검사비 지원	소계		200	200	200	200	800
		국비		100	100	100	100	400
		시비		100	100	100	100	400
		구군비						
		기타						
	⑥ 생산단계 축산물 HACCP 인증확대	소계	17	17	17	17	17	85
		국비	7	7	7	7	7	35
		시비	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	12.5
		구군비	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	12.5
		기타	5	5	5	5	5	25
	⑦ 인천 한우브랜드 육성 지원	소계	1,228	1,228	1,228	1,228	1,228	6,140
		국비						
		시비	441.5	441.5	441.5	441.5	441.5	2,207.5
		구군비	441.5	441.5	441.5	441.5	441.5	2,207.5
		기타	345	345	345	345	345	1,725
	⑧ 축산물 가공업소 안전관리 강화	소계	18	18	18	18	18	90
		국비	9	9	9	9	9	45
		시비	7	7	7	7	7	35
		구군비	2	2	2	2	2	10
		기타						

단위	세부사업	구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
4. 지역순환 가공상품 활성화	① 지역순환 기획가공식품 활성화 전략 수립	소계						
		국비						
		시비						
		구군비						
		기타						
	② 기획가공품 개발 지원	소계		200	200	200	200	800
		국비		60	60	60	60	240
		시비		60	60	60	60	240
		구군비						
		기타		80	80	80	80	320
	③ 관내 거점 공동이용 가공시설 설치 지원	소계		1,000				1,000
		국비		300				300
		시비		300				300
		구군비						
		기타		400				400
5. 지역 먹거리 자주인증 제 도입	① 인천 이음푸드 안전성 및 품질인증 기준 정립	소계		50				50
		국비						
		시비		50				50
		구군비						
		기타						
	② 인천 이음푸드 가공업체 인증 및 지원	소계			100	100	100	300
		국비						
		시비			100	100	100	300
		구군비						
		기타						



전략명 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	1. 지역먹거리 생산자 조직화 및 역량강화  ① 푸드플랜 설명회	사업유형 신규  유통팀
--------------------------------------	---	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 푸드플랜에 대한 구체적인 내용을 홍보하여 생산자의 인식 및 참여 제고
- 다양한 매체를 통해 푸드플랜을 홍보하여 시민 참여형 푸드플랜 실행

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천광역시
- 사업시기 : 2024년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 생산자 대상 푸드플랜 설명회를 통한 생산자 참여 및 인식 확산
  - 온오프라인 매체를 활용한 푸드플랜 홍보
- 사업비 : 90백만원
  - 푸드플랜 설명회(인천, 강화, 옹진 3개소 2회, 총 6회) : 30백만원
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구, (재)인천먹거리진흥재단 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계			30	30	30	90
국비						
시비			30	30	30	90
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
설명회 참석자(누적)	명			200	400	600

#### 5) 기대효과

- 지속적인 푸드플랜 홍보 및 교육을 통한 지역 생산농가 역량강화
- 직매장 및 공공급식 생산자 조직 역량강화로 지역기반 생산체계 구축
- 생산자 뿐만 아니라 먹거리 관련 주체 및 시민의 지역농산물 생산·소비에 대한 인식 제고

전략명 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	1. 지역먹거리 생산자 조직화 및 역량강화  ② 직매장 출하자 조직화 및 역량강화	사업유형 신규  유통팀
--------------------------------------	---	-----------------------

### 1) 배경 및 목적

- 직매장에 인천이음푸드 인증 농산물을 안정적으로 공급하는 생산기반을 구축하기 위해서는 생산자 조직화가 선행되어야 함
- 생산자 조직화는 관내 여성농, 가족농, 소농, 창업농 등의 생산여건을 고려하여 읍·면별 단위로 생산자를 조직화함으로써 공동체 기반형 생산조직화가 이루어질 수 있도록 함

### 2) 사업개요

- 사업대상 : 관내 여성농, 가족농, 소농, (청년)창업농 등
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 직매장 출하자 연합회 구성(단위농협 로컬푸드 출하자 포함)
  - 직매장 출하자 교육
- 사업비 : 80백만원
  - 직매장 출하자 교육(인천, 강화, 옹진 3개소 2회, 총 6회/년) : 20백만원
  - 사업비 지원 비율 : 시비 50%, 구군비 50%,
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구, (재)인천먹거리진흥재단 협력

### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 : 푸드플랜 패키지 지원사업

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		20	20	20	20	80
국비		10	10	10	10	40
시비		10	10	10	10	40
구군비						
기타						

### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
직매장 출하자 교육(누적)	명		100	200	300	400

### 5) 기대효과

- 직매장 출하자가 조직화를 통한 푸드플랜 참여 의욕 고취 및 생산역량 강화
- 지역 농산물 안정적 공급을 위한 기반 구축



전략명 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	1. 지역먹거리 생산자 조직화 및 역량강화  ③ 친환경공공급식 계약재배농가 조직화 및 역량강화	사업유형 신규  유통팀
--------------------------------------	--	-----------------------

**1) 배경 및 목적**

- 인천관내 취약계층 공공급식에 지역 농산물이 안정적으로 공급되는 생산기반을 구축하기 위해서는 생산자 조직화가 선행되어야 함
- 생산자 조직화는 관내 생산여건을 고려하여 읍·면별 단위로 생산자를 조직화함으로써 공동체 기반형 생산조직화가 이루어질 수 있도록 함

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 관내 여성농, 가족농, 소농, (청년)창업 등 중소농 등
- 사업시기 : 2024년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 공공급식 품목별 출하회 조직 구성
  - 공공급식 출하회 참여 농가 교육
- 사업비 : 120백만원
  - 공공급식 출하회 교육(인천, 강화, 옹진 3개소 2회, 총 6회) : 40백만원
  - 사업비 지원 비율 : 시비 50%, 구군비 50%,
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구, (재)인천먹거리진흥재단 협력

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 : 푸드플랜 패키지 지원사업

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계			40	40	40	120
국비						
시비			20	20	20	60
구군비			20	20	20	60
기타						

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
공공급식 출하회 교육(누적)	명			200	400	600

**5) 기대효과**

- 공공급식 참여농가 조직화를 통한 푸드플랜 참여 의욕 고취 및 생산역량 강화
- 지역 농산물 안정적 공급을 위한 기반 구축



전략명	2. 수요 맞춤형 다품목 생산시스템 구축	사업유형
1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	① 기획생산 통합관리시스템 구축	신규
		유통팀

### 1) 배경 및 목적

- 다양한 수요에 대응하는 연중 생산체계를 구축하기 위해서는 기존 농산물 품목별 작부 체계 전환을 통한 연중 생산체계 마련이 요구됨
- 효과적인 기획생산체계 구축을 위해서는 수요에 기반한 재배 현황과 생산 여건, 그리고 생산 가능성 등에 대한 전수조사를 통한 생산관리시스템 구축이 필요함

### 2) 사업개요

- 사업대상 : (재)인천이음푸드통합지원센터, 로컬푸드·공공급식 출하농가 대상
- 사업시기 : 2024년 ~ 2026년(3개년)
- 사업내용
  - 기획생산을 위한 지역의 먹거리 수요 예측, 그에 따른 생산량 및 생산시기 조절
  - 기획생산 계획 수립(구·군별)
  - 생산 종합관리시스템 구축
- 운영방식 : 종합정보 시스템 구축(농가 전수조사, DB구축)을 통한 정확한 데이터를 기반으로 기획생산체계 구축
- 사업비 : 400백만원
  - 생산기반(작부현황) 및 수요(직매장, 공공급식 등) 조사 : 100백만원
  - 구축비 : 200백만원×1식×1년 = 200백만원
  - 유지관리 : 50백만원×1식×2년 = 100백만원
  - 사업비 지원 비율 : 국비 50%, 시비 50%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구 협력

### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 : 패키지 지원사업, 기획생산체계 구축 연계

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계			300	50	50	400
국비			150			150
시비			150	50	50	250
구군비						
기타						

### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
작부구축지원 종합정보시스템	식	1				
생산기반 및 수요조사	식	1				
기획생산계획	식	1				

### 5) 기대효과

- 소비기반 기획생산 시스템 운영을 통한 연중공급 안정화
- 계획적이고 효율적인 생산 및 공급체계 구축



전략명 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	2. 수요 맞춤형 다품목 생산시스템 구축 ② 인천이음푸드 전문생산단지(친환경농업지구) 조성	사업유형 신규 식품팀
--------------------------------------	---	-------------------

### 1) 배경 및 목적

- 지역 내 로컬푸드 수요 증가에 대비
- 쌀 중심 농업의 비경제성에 대한 전환방안으로 활용
- 원예 다품목 중심의 농업구조로 전환 유도
- 로컬푸드 주품목 중심의 인천이음푸드 전문 생산단지 시범 육성

### 2) 사업개요

- 사업대상 : 벼) 농경지가 10ha 이상 집단화, 참여농가 10호 이상 친환경농업실천농가  
원예) 농경지가 2ha 이상 집단화, 참여농가 5호 이상 친환경농업실천농가
- 사업시기 : 2023년 ~ 2025년(3개년)
- 사업내용
  - 쌀 생산 농업인 또는 마을 단위 시범사업 선정
  - 원예농산물 중심의 생산지원 추진(생산관련 시설, 장비 등)
  - 급식 및 식재료 주품목 중심의 생산품목 지정 및 육성
  - 농업기술센터 작부체계 및 재배기술 교육 시행
- 사업비 : 900백만원
  - 1차년도('22년) : 시범사업 공모 및 선정
  - 2차년도('23년) : 시범사업 1개 단지 조성(연차별 모집 및 시행 진행) : 300백만원
  - 시범사업 사업비 지원 비율 : 국비 30%, 시비 25%, 구군비 25%, 자담 20%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구·군 협력

### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 : 농림축산식품부 친환경농업지구 사업

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		300	300	300		900
국비		90	90	90		270
시비		75	75	75		225
구군비		75	75	75		225
기타		60	60	60		180

### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
시범마을	개소		1	1	1	

### 5) 기대효과

- 지역내 친환경농업단지 육성을 통한 친환경농산물 대량 공급체계 구축
- 지역 생산자의 친환경농업 확산 주도 및 생태농업 참여 유도

전략명 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	3. 지속가능 지역 먹거리 생산환경 조성  ① 인천 이음푸드 친환경농자재지원사업	사업유형 기존  식품팀
--------------------------------------	--	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 인천 이음푸드 생산농가 육성을 위한 친환경자재 지원으로 농가 경영비 절감 필요
- 친환경자재를 친환경농업인 등에게 지원하여 친환경농산물 품질경쟁력 향상 등 지속 가능한 농업 구현

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천 이음푸드 인증 신청농가(0.5ha~1ha 미만)
- 사업시기 : 2024년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 국립농산물품질관리원 홈페이지에 공시된 유기농업자재 지원
- 사업비 : 300백만원
  - 100농가/년 X 1백만원 X 3년 = 300백만원
  - 사업비 지원 비율 : 시비 30%, 구군비 30%, 자비 40%
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단, 농업기술센터 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계			100	100	100	300
국비						
시비			30	30	30	90
구군비			30	30	30	90
기타			40	40	40	120

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
지원농가(누적)	호			100	200	300

#### 5) 기대효과

- 인천이음푸드 인증 신청농가 자재 지원으로 경영비 절감 및 지속성 확보
- 인천이음푸드 참여 농가 확대 및 이음푸드 공급 품목 안정



전략명 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	3. 지속가능 지역 먹거리 생산환경 조성  ② 인천이음푸드 농가 소규모 비닐하우스 지원	사업유형 기존  식품팀
--------------------------------------	--	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 중소 농가의 농업 부자재 구입의 경제적 부담 해소 필요
- 소규모 비닐하우스 지원 등을 통해 연중 다품목 생산 출하가 가능하도록 하여 지속적  
인 공급체계 확보

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 로컬푸드 및 공공급식 출하농가(중소농 중심)
- 사업시기 : 2022년 ~ 2026년(5개년)
- 사업내용
  - 계약재배 농가의 품질, 생산성 제고 및 연중출하체계, 생산비 절감을 위한 시설 및  
장비 지원
- 사업비 : 3,000백만원
  - 12백만원×50동×5년 = 3,000백만원
  - 사업비 지원 비율 : 시비 30%, 구군비 30% 자부담 40%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계	600	600	600	600	600	3,000
국비						
시비	180	180	180	180	180	900
구군비	180	180	180	180	180	900
기타	240	240	240	240	240	1,200

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
기획생산 비닐하우스(누적)	동	50	100	150	200	250

#### 5) 기대효과

- 하우스 및 농자재 지원을 통한 농가 경영비용 절감
- 인천 이음푸드 생산·공급체계 지속성 유지

전략명 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	3. 지속가능 지역 먹거리 생산환경 조성  ③ 인천 이음푸드 직매장 출하자 포장재 지원	사업유형 신규  식품팀
--------------------------------------	--	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 인천 이음푸드에 대한 신뢰성을 강화하고 생산자와 소비자간의 신뢰를 증진시키기 위하여 생산자 실명제 및 인천 이음푸드 인증마크가 도입된 포장재 지원 필요
- 소비자는 안심하고 식품을 구매할 수 있고, 농가는 정직하게 농산물을 생산하고, 상호간의 신뢰 및 안전성을 인천광역시가 보증함으로써 로컬푸드 사업 활성화 기여

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 관내 로컬푸드 직매장 출하자(인천이음푸드 인증 생산자 우선 지원)
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년(5개년)
- 사업내용
  - 농산물, 가공식품 등 포장재에 생산자의 실명 및 인천 이음푸드 인증 마크가 인쇄된 친환경 포장재 지원
  - 매장 내 디지털 POP 액자 지원
  - 스티커형 병행 지원
  - 농가를 대상으로 한 본사의 목적 및 기대효과 등 의미 공유
- 사업비 : 260백만원
  - 매대용 디지털액자 : 0.1백만원X40개X5개소 = 20백만원('23년)
  - 포장재 지원 : 0.1백만원X120농가X5개소X4년 = 240백만원('23~'26년)
  - 사업비 지원 비율 : 시비 20%, 구군비 20%, 자부담 60%
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천이음푸드통합지원센터, 로컬푸드 직매장 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		80	60	60	60	260
국비						
시비		32	12	12	12	68
구군비		12	12	12	12	48
기타		36	36	36	36	144

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
포장재 지원농가			600	600	600	600
액자 지원 직매장	개소		5			

#### 5) 기대효과

- 인천산 농산물 안전성 신뢰 제고
- 환경친화적 포장재 지원으로 환경을 고려하는 지속가능성 이미지 제고
- 직매장 출하 농가 비용부담 경감에 따른 직매장 출하자 모집 유인 효과



전략명 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	3. 지속가능 지역 먹거리 생산환경 조성  ④ GAP안전성 분석지원	사업유형 기존 식품팀
--------------------------------------	---	-------------------

### 1) 배경 및 목적

- GAP농가의 신규인증 확대 및 인증 농산물의 안전성 확보를 위해 토양·용수 안전성 및 안전성 검사비 지원 필요

### 2) 사업개요

- 사업대상 : GAP인증 농가, 인증을 받기 위해 안전성 검사를 실시하고자 하는 농민
- 사업시기 : 2022년 ~ 2026년(5개년)
- 사업내용
  - 농경지에 대한 토양·용수 안전성 분석
  - GAP 인증농가 검사비 지원
- 사업비 : 240백만원
  - 토양·용수 분석비 지원 : 280천원X100건 = 28백만원(매년)
  - 안전성 검사비 지원 : 400천원X50건 = 20백만원(매년)
  - 사업비 지원 비율 : 국비 50%, 시비 25%, 군·구비 25%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구 협력

### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 : 농림축산식품부 GAP안전성 분석지원사업

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계	48	48	48	48	48	240
국비	24	24	24	24	24	120
시비	12	12	12	12	12	60
구군비	12	12	12	12	12	60
기타						

### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
GAP인증	건	50	50	50	50	50

### 5) 기대효과

- GAP농가의 신규인증 확대 및 위해 토양·용수 분석을 통한 인증농산물의 안전성 확보
- GAP농가 확대를 통한 지역내 친환경농업 확산

전략명 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	3. 지속가능 지역 먹거리 생산환경 조성  ⑤ 인천이음푸드 출하자 안전성 검사비 지원	사업유형 신규  식품팀
--------------------------------------	---	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 식품 안전성 중요에 대한 생산농가, 시민의 인식 강화 필요
- 안전성 검사비 지원을 통한 인천이음푸드 안전성 강화 및 소비자 신뢰도 제고 필요

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천이음푸드 직매장 및 공공급식 출하농가 대상
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년(4개년)
- 사업내용
  - 농산물 안전성 제고 및 농가부담 경감을 위한 정기적인 안전성 검사비 지원
  - 학교급식용 지역산 친환경 쌀 안전성 검사비 지원('23)
  - 안전성 검사기관 선정 및 운영비 지원
- 사업비 : 800백만원
  - 200백만원×1식×4년 = 800백만원
  - 사업비 지원 비율 : 국비 50%, 시비 50%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구, (재)인천먹거리진흥재단 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 : 농림축산식품부 푸드플랜 운영(안전·품질관리) 사업

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		200	200	200	200	800
국비		100	100	100	100	400
시비		100	100	100	100	400
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
안전성 검사 건수		300	300	300	300	300

#### 5) 기대효과

- 안전성 검사비 지원을 통한 직매장 및 공공급식 출하 농가 비용 절감
- 먹거리 안전성 강화를 통한 소비자의 인천이음푸드 신뢰도 제고



전략명	3. 지속가능 지역 먹거리 생산환경 조성	사업유형
1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	⑥ 생산단계 축산물 HACCP 인증 확대	기존
		축정팀

### 1) 배경 및 목적

- 농장에서 판매까지 일관된 축산물 HACCP 시스템 구축을 통한 축산물 위생 및 안전성 제고
- HACCP 적용을 희망하는 관내 축산농가에 대한 전문컨설팅 지원(자체 기준서 작성·운용 등)

### 2) 사업개요

- 사업대상 : 축산농장, 축산물 영업자(도축장, 집유장, 사료제조공장)중 HACCP 적용 또는 운용능력 제고를 희망하는 농장 및 생산자단체
- 사업시기 : 2022~2026년(5개년)
- 사업내용
  - HACCP 컨설팅 및 기술지도를 실시하는데 소요되는 비용
  - 축산물 HACCP 적용 또는 운용능력 제고를 위하여, 위생·방역 및 질병 관련 컨설팅 소요비용 지원
- 사업비 : 85백만원
  - HACCP 컨설팅 지원 비용
  - 사업비 지원 비율 : 국비 40%, 시비 15%, 구군비 15%, 자부담 30%
- 운영형태 : 농축산유통과, 자치구 협력

### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 : 농림축산식품부 농업경영컨설팅 컨설팅지원사업

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계	17	17	17	17	17	85
국비	7	7	7	7	7	35
시비	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	12.5
구·군비	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	12.5
기타	5	5	5	5	5	25

### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
HACCP 컨설팅 참여 농장(누적)	개소	3	5	7	9	11

### 5) 기대효과

- 생산단계 축산물 HACCP 시스템 구축을 통해 축산물 안전성 제고 및 안전식품 생산기반 조성



전략명	3. 지속가능 지역 먹거리 생산환경 조성	사업유형
1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	⑦ 인천 한우브랜드 육성 지원	기존
		추정팀

#### 1) 배경 및 목적

- 강화섬 약쫄한우 브랜드의 이미지 제고와 소비욕구 충족을 위한 고품질 축산물 생산·유통체계 확립
- 생산기반의 규모화, 통일된 사양관리, 엄격한 품질관리를 통한 고급육 생산으로 농가소득 증대 및 지역경제 활성화 기여

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 강화섬 약쫄한우 브랜드 참여농가 등
- 사업시기 : 2022~2026년(5개년)
- 사업내용
  - 한우브랜드 등록·인증비 지원
  - 한우약쫄발효 첨가제지원
  - 한우품질고급화 장려금 등 지원
  - 한우브랜드마케팅 등 지원
- 사업비 : 6,140백만원
  - 4개분야(한우등록비 지원 등 9개 사업)
  - 사업비 지원 비율 : 사업별 지원비율 상이
- 운영형태 : 농축산유통과, 자치구 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계	1,228	1,228	1,228	1,228	1,228	6,140
국비						
시비	441.5	441.5	441.5	441.5	441.5	2,207.5
구·군비	441.5	441.5	441.5	441.5	441.5	2,207.5
기타	345	345	345	345	345	1,725

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
한우브랜드 육성 지원 사업량	두수	15,800	16,000	16,200	16,400	16,600

#### 5) 기대효과

- 통일된 사양관리 및 엄격한 품질관리를 통한 고품질 축산물 생산·유통기반 확대 구축



전략명	3. 지속가능 지역 먹거리 생산환경 조성	사업유형
1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	⑧ 축산물 가공업소 안전관리 강화	기존
		추정팀

**1) 배경 및 목적**

- 축산물가공품(식육, 알, 유가공품)에 대한 수거검사로 소비자에게 안전한 축산물 공급
- 축산물 위생향상을 위한 위생감시, 홍보 등에 소비자(명예축산물 위생 감시원)가 참여할 수 있게 함으로써 소비자 알 권리 충족, 정부 신뢰도 및 업무 투명성 제고

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 축산물가공업체(식육, 알, 유가공품)
- 사업시기 : 2022~2026년(5개년)
- 사업내용
  - 축산물위생 감시관리 및 수거검사 (매년도 식품의약품안전처 식품안전관리지침 에 의함.)
  - 인천시 명예축산물위생감시원 위촉·운영(위생 감시활동 참여 위원 수당 지급)
    - \* 명예축산물위생감시원 : 축산물위생감시원(공무원) 수행 단속활동 참여 및 축산물 압류·폐기 지원, 축산물 부정유통 행위 신고, 식육판매업 식육표시 홍보, 기타 축산물 위생 및 거래질서 유지를 위한 홍보·계몽
  - 축산물 HACCP 의무적용 제도 안정적 정착 유도(식육가공업 및 식육포장처리업체 홍보·계도)
    - \* HACCP 인증 업체 : 현재 201개소→666개소
- 사업비 : 90백만원
  - 축산물가공품 수거검사 : 430건
  - 명예축산물감시원 운영 : 188회, 53명(인천시 명예축산물감시원)
- 운영형태 : 농축산유통과, 자치구 협력

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계	18	18	18	18	18	90
국비	9	9	9	9	9	45
시비	7	7	7	7	7	35
구·군비	2	2	2	2	2	10
기타						

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
축산물가공품 수거 건수	건	430	430	430	430	430
명예축산물 위생감시원 위촉 인원	명	53	53	53	53	53

**5) 기대효과**

- 축산물 가공업소에 대한 위생 감시 관리를 통한 안전한 축산물 생산·공급으로 소비자 신뢰 제고

전략명	4. 지역순환 가공식품 활성화	사업유형
1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	① 지역순환 기획가공식품 활성화 전략 수립	신규
식품팀		
<p><b>1) 배경 및 목적</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 지역농산물 생산농가의 부가가치 창출 필요</li> <li>○ 지역순환 가공기업(마을기업, 사회적기업, 공동체 등)을 지속적으로 육성하고 있으나 성장에 한계 봉착</li> <li>○ 학교급식 및 직매장에 조달 가능한 지역산 원료를 주재료로 하는 가공식품의 다양화 필요</li> </ul> <p><b>2) 사업개요</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 사업대상 : 지역 가공식품 생산자 및 소비자</li> <li>○ 사업시기 : 2022년</li> <li>○ 사업내용 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 지역순환 가공식품 실태 및 학교, 직매장, 꾸러미 등 가공식품 수요조사</li> <li>- 지역순환 가공식품 육성 및 활성화 전략 수립</li> </ul> </li> <li>○ 사업비 : 인천테크노파크 예산</li> <li>○ 운영형태 : 인천테크노파크 협력</li> </ul> <p><b>3) 기대효과</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 로컬푸드를 기초한 농민가공식품 활성화 및 6차경영체 육성</li> <li>○ 지역 가공센터와 연계한 가공상품 확대 및 지역먹거리 다양화 추진</li> </ul>		



전략명 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	4. 지역순환 가공식품 활성화  ② 기획가공품 개발지원	사업유형 기존  식품팀
--------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------

**1) 배경 및 목적**

- 인천광역시 농산물 생산여건과 수요에 기반하여 도출된 공공급식 조달 및 직매장 판매가 가능한 기획가공품 개발 필요
- 청년창업농, 마을기업, 사회적 기업 등의 참여로 가공제품을 개발하고 육성하여 인천광역시 내 가공 기반 조성 및 참여 농가의 안정적 소득기반 창출

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 청년창업농, 마을기업, 사회적 기업 등
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년(4개년)
- 사업내용
  - 기획가공 기업 지원(4개소)
- 사업비 : 800백만원
  - 4개 가공기업/1년
  - 사업비 지원 비율 : 국비 30%, 시비 30%, 자부담 40%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 사회적경제과 협력

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 : 농촌진흥청 농산물 종합가공 기술지원사업

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		200	200	200	200	800
국비		60	60	60	60	240
시비		60	60	60	60	240
구군비						
기타		80	80	80	80	320

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
기획가공품(누적)	건		10	20	30	40
가공기업(누적)	개		4	8	12	16

**5) 기대효과**

- 생산자 부가가치 증진 및 지역 농산물 기반 가공기업 창업 활성화
- 사회적경제조직 가공육성을 통한 지역 일자리 창출, 지역 경제순환체계 구축

전략명 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	4. 지역순환 가공상품 활성화  ③ 관내 거점 공동이용 가공시설 설치 지원	사업유형 신규  식품팀
--------------------------------------	---	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 소규모 농산물 가공 희망 농가들이 공동 활용할 수 있는 제조가공시설 설치, 운영으로 농산물 가공 종합 서비스 제공 필요
- 인천시 관내 거점 가공시설 3개소(강화농업기술센터, 인천농업기술센터, 옹진농업기술센터) 완성을 통한 관내 가공 희망 사회적 기업, 마을기업, 청년창업농, 일반 농가 등의 접근성 향상 및 가공기업 창업 활성화

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 옹진군농업기술센터
- 사업시기 : 2023년
- 사업내용
  - 추출농축기, 반찬습식건조, 전처리실, 위생실 등 농산물 가공 시설 설치
  - 사회적 기업, 창업농을 대상으로 가공, 패키지, 마케팅 등에 대한 교육 지원
- 사업비 : 1,000백만원
  - 1,000백만원 X 1개소 X 1년 = 1,000백만원
  - 사업비 지원 비율 : 국비 30%, 시비 30%, 자부담 40%
- ※ 농식품부 푸드플랜 패키지 지원사업, 농산물 종합가공시설 연계
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 : 푸드플랜 패키지 지원사업(식품소재 및 반가공산업), 농산물 종합가공시설 연계

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		1,000				1,000
국비		300				300
시비		300				300
구군비						
기타		400				400

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
소규모 가공시설	건		1			

#### 5) 기대효과

- 농업인 공동이용 제조가공 시설 운영을 통한 사회적기업 및 창업농 등의 창업 활성화
- 가공시설 및 기술 접근성 향상을 통한 부가가치 창출 기회 제공



전략명 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	5. 지역먹거리 자주인증제 도입 ① 인천 이음푸드 안전성 및 품질인증 기준 정립	사업유형 신규 식품팀
--------------------------------------	---	-------------------

**1) 배경 및 목적**

- 먹거리 위해요소를 사전적으로 예방하는 로컬푸드 안전성 제고가 필요함
- 또한 인천광역시 농수특산물 품질인증제도가 사실상 유명무실화된 상황임
- 기존 인증기준 및 체계 등을 인천이음푸드 인증제도로 개선·강화하고, 시민의 인식을 높일 수 있도록 사전적 안전성을 확보하고 인증제도를 활용하여 기준을 재정립하여 활성화 필요

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 농수특산물 생산자 및 지역 농수특산물을 주 원료로 사용하는 가공업체
- 사업시기 : 2023년
- 사업내용
  - 인천이음푸드 시민참여형 품질인증 제도 마련(기준, 신청 방법, 심의 기준 및 방법 등)
- 사업비 : 50백만원
  - 안전성 기준 및 품질인증 제도 개선 방안 연구 : 50백만원('23)
  - 인천광역시 농수특산물 품질인증제 시행에 관한 조례 개정(비예산)('23) -
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		50				50
국비						
시비		50				50
구군비						
기타						

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
제도정비	건		1			

**5) 기대효과**

- 인천광역시 농수특산물 품질인증제도를 통한 시민의 삶의 질 향상 및 신뢰성 확보
- 농수특산물 안전성 확보 및 품질 고급화를 통해 소비자 선호도를 높여 농가소득 기여

전략명 1. 안정적 생산환경·지속가능 인천농업구현	5. 지역먹거리 자주인증제 도입  ② 인천이음푸드 가공업체 인증 및 지원	사업유형 신규  식품팀
--------------------------------------	--	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 기존 품질인증제도 대상품목으로 선정이 되어도 제도에 대한 시민 인식과 지원 사업이 없어 지역 생산자 및 가공업체, 소비자에게 모두 외면
- 인증제도 활성화를 위해 생산자, 가공업체에 대한 지속적인 지원제도 필요

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천광역시 관내 생산자 및 가공업체 중 인증사업자
- 사업시기 : 2024년 ~ 2026년(3개년)
- 사업내용
  - 인증 검사비 및 포장재 지원
  - 판로확보(우선 구매 대상 품목) 및 마케팅 지원
- 사업비 : 300백만원
  - 100백만원×3년
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계			100	100	100	300
국비						
시비			100	100	100	300
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
품질인증	건			50	50	50

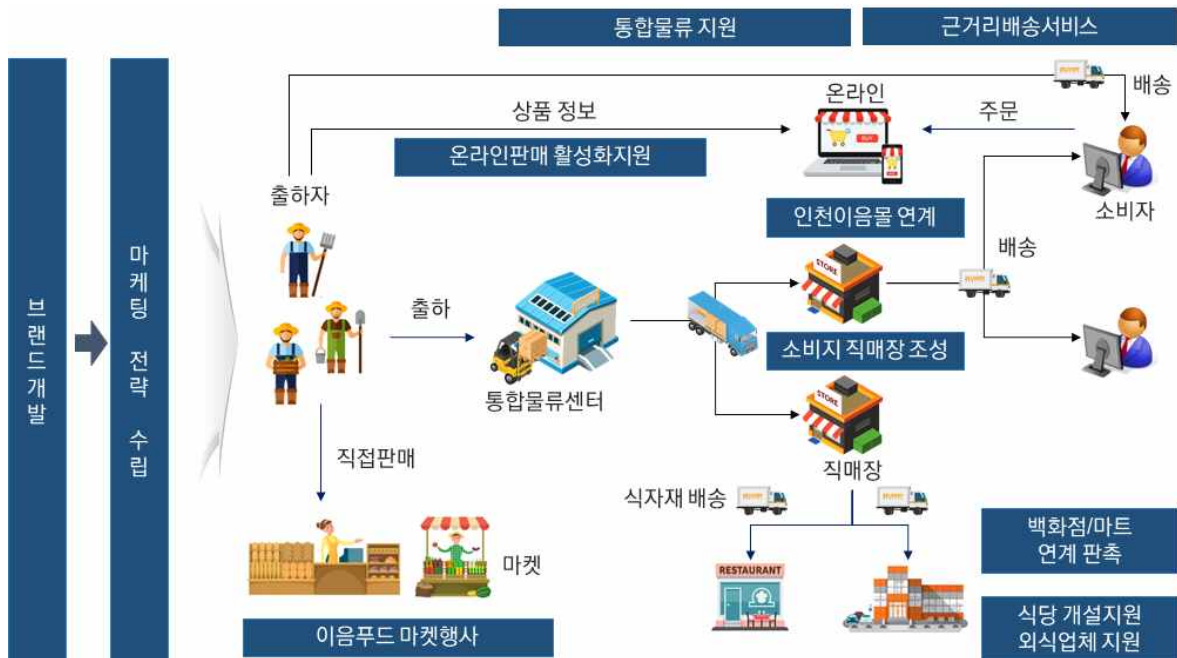
#### 5) 기대효과

- 생산자와 가공업체 성장 동력
- 시민 신뢰도 증진

## 2 도농 상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화

### 2.1. 추진 전략

그림 113. 전략 2 추진체계



- 브랜드 개발 및 마케팅 전략 수립을 통해 시민들이 보다 쉽게 인지할 수 있는 형태의 지역먹거리 브랜드 네이밍 개발이 필요함
- 마케팅 전략 수립 시 추가적으로 조성 예정인 직영 직매장의 위치까지 고려한 전략 수립이 되어야 할 것임
- 보다 많은 지역 농민 참여를 보장하기 위해서는 인천시 주 농업생산지인 강화도에 거점통합물류센터를 조성하여 직매장 출하자의 출하품목을 순회수집해서 집하한 후 소비지 직매장으로 공급하는 형태로 추진되어야 함
- 그리고 유통소비 트렌드에 맞춰 인천 e음물에 로컬푸드 농산물 및 가공품을 위한 전용관을 설치하여 소비자들이 쉽게 접근할 수 있도록 함
- 이와 병행하여 지역 직매장에서 근거리 주문 고객에 대한 근거리 배송 시스템을 구축하여 로컬푸드 유통을 활성화할 필요성이 있음



- 또한 기존 농협 직매장들과 물품을 상호 교류하여 품목을 다양화하고 매장 구색을 맞춰 보다 많은 소비자를 유인할 필요도 있음
- 기존 직매장 출하자뿐만 아니라 신규로 참여하는 출하자들을 대상으로 지속적인 교육 및 지원이 이루어질 수 있도록 함
- 마지막으로 생산자와 소비자를 주기적으로 연결되는 마켓행사를 개최하고, 직매장과 연계된 지역 식당 개설을 지원하여 식당 식자재로 직매장 납품 농산물이 이용될 수 있도록 함.

## 2.2. 세부 사업

단위사업	세부사업
먹거리 브랜드 개발 및 마케팅	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 인천 이음푸드 브랜드 개발</li> <li>▪ 인천 이음푸드 마케팅 전략 수립</li> </ul>
로컬푸드 직매장 접근성 향상	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 인천 이음푸드 직매장 조성</li> <li>▪ 로컬푸드 직매장 통합물류 지원</li> <li>▪ 인천 이음푸드 직매장 근거리 배송 서비스</li> <li>▪ 인천 e음물 연계 이음푸드 온라인 판매 활성화</li> </ul>
먹거리 지역순환경제 구현	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 인천 이음푸드 인터넷판매 활성화 지원</li> <li>▪ 인천 이음푸드 마켓행사</li> <li>▪ 강화 농축산물 판로 확대</li> <li>▪ 직매장 연계 푸드이음식당 개설지원</li> <li>▪ 인천 이음푸드 사용 외식업체 지원</li> </ul>



## 2.3. 세부사업 및 투자계획

### (1) 총사업비

(단위 : 백만원)

구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
국비	0	510	150	510	0	1,170
시비	0	759	479	659	419	2,316
구군비	0	569	389	569	329	1,856
기타	0	852	372	852	192	2,268
합계	0	2,690	1,390	2,590	940	7,610

### (2) 부문별 투자계획

(단위 : 백만원)

구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
인천 먹거리 브랜드 개발 및 마케팅	0	150	50	50	50	300
로컬푸드 직매장 접근성 향상	0	1,790	590	1,790	140	4,310
인천 먹거리 지역순환경제 구현	0	750	750	750	750	3,000
합계	0	2,690	1,390	2,590	940	7,610

### (3) 사업별 투자계획

(단위 : 백만원)

단위사업	세부사업	구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
1. 인천 먹거리 브랜드 개발 및 마케팅	① 인천 이음푸드 브랜드 개발	소계		100				100
		국비						
		시비		100				100
		구군비						
		기타						
	② 인천 이음푸드 마케팅 전략 수립	소계		50	50	50	50	200
		국비						
		시비		50	50	50	50	200
		구군비						
		기타						

단위사업	세부사업	구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
2. 로컬푸드 직매장 접근성 향상	① 인천 이음푸드 직매장 조성	소계		1,700		1,700		3,400
		국비		510		510		1,020
		시비		255		255		510
		구군비		255		255		510
		기타		680		680		1,360
	② 로컬푸드 직매장 통합물류 지원	소계			500			500
		국비			150			150
		시비			75			75
		구군비			75			75
		기타			200			200
	③ 인천 이음푸드 직매장 근거리 배송 서비스	소계		50	50	50	100	250
		국비						
		시비		15	15	15	30	75
		구군비		15	15	15	30	75
		기타		20	20	20	40	100
	④ 인천 e음물 연계 이음푸드 온라인 판매 활성화	소계		40	40	40	40	160
		국비						
		시비		40	40	40	40	160
		구군비						
		기타						
3. 인천 먹거리 지역선순 환경제 구현	① 인천 이음푸드 인터넷판매 활성화 지원	소계		200	200	200	200	800
		국비						
		시비		60	60	60	60	240
		구군비		60	60	60	60	240
		기타		80	80	80	80	320
	② 인천 이음푸드 마켓행사	소계		160	160	160	160	640
		국비						
		시비		80	80	80	80	320
		구군비		80	80	80	80	320
		기타						
	③ 강화 농축산물 판로 확대	소계		100	100	100	100	400
		국비						
		시비		50	50	50	50	200
		구군비		50	50	50	50	200
		기타						
	④ 직매장 연계 푸드이음식당 개설지원	소계		180	180	180	180	720
		국비						
		시비		54	54	54	54	216
		구군비		54	54	54	54	216
		기타		72	72	72	72	288
	⑤ 인천 이음푸드 사용 외식업체 지원	소계		110	110	110	110	440
		국비						
		시비		55	55	55	55	220
		구군비		55	55	55	55	220
		기타						



전략명 2. 도농상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화	1. 인천 먹거리 브랜드 개발 및 마케팅  ① 인천이음푸드 브랜드 개발	사업유형 신규 (센터)
--------------------------------------	---	--------------------

### 1) 배경 및 목적

- 공공급식 및 로컬푸드 직매장 참여 농가, 가공기업, 조직의 공동브랜드 개발 및 사용을 통한 지역농산물의 신뢰도 및 인지도 향상을 위해 필요
- 관내 농산물 소비체계 강화 및 인천 먹거리 홍보 및 판매 활성화를 위한 안전한 인천 이음푸드 농산물 및 농산가공품 이미지 제고

### 2) 사업개요

- 사업대상 : (재)인천먹거리진흥재단
- 사업시기 : 2023년
- 사업내용
  - 인천이음푸드 브랜드 개발
- 사업비 : 100백만원
  - 브랜드 및 디자인 개발 연구용역 : 100백만원X1식 = 100백만원
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단 협력

### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		100				100
국비						
시비		100				100
구군비						
기타						

### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
브랜드	식		1			

### 5) 기대효과

- 소비자들의 지역농특산물에 대한 신뢰도 및 인식 확산
- 지역 농산물 및 지역순환가공식품의 생산 및 소비 활성화

2. 전략명 2. 도농상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화	1. 인천 먹거리 브랜드 개발 및 마케팅  ② 인천이음푸드 마케팅 전략 수립	사업유형 신규 (센터)
---	--	--------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 개발 브랜드를 활용한 다양한 효율적인 마케팅 전략 필요
- 인천이음푸드에 대한 인식 개선을 위해 홍보력을 강화하고 시민들의 참여를 유인할 수 있는 다각적인 마케팅 방법 도출

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : (재)인천먹거리진흥재단
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년(4개년)
- 사업내용
  - 인천이음푸드 브랜드 활용 온오프 마케팅 전략 수립
  - 다양한 공모사업 및 경진대회 등 마케팅 사업 추진
- 사업비 : 200백만원
  - 마케팅 전략 수립 연구 용역 : 50백만원X1식 = 50백만원('23)
  - 다양한 마케팅사업 : 50백만원/년('24~'26)
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구, (재)인천먹거리진흥재단 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		50	50	50	50	200
국비						
시비		50	50	50	50	200
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
전략보고서			1			
마케팅 사업				1	1	1

#### 5) 기대효과

- 인천이음푸드 인증제와 브랜드마케팅으로 신뢰도 제고
- 시민의 인천이음푸드에 대한 인식 제고



전략명 2. 도농상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화	2. 로컬푸드 직매장 접근성 향상  ① 인천이음푸드 직매장 조성	사업유형 신규  식품팀
--------------------------------------	---	-----------------------

**1) 배경 및 목적**

- 지역 푸드플랜과 연계 강화로 로컬푸드 활성화를 위한 직매장 지원으로 영세소농 참여를 확대하여 사회적 가치 실현
- 관내 중소농의 안정적인 판로확보 및 소득 안정, 소비자 접근성 향상을 위해 로컬푸드 직매장 확대 추진

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 로컬푸드 직매장 신규 개장 및 리모델링 희망 단체
- 사업시기 : 2023년, 2025년
- 사업내용
  - 로컬푸드 직매장 건립 또는 리모델링 비용
  - 직매장 소분 및 포장실
  - 기자재 설치 및 구입 비용 등 지원
- 사업비 : 3,400백만원
  - 1,700백만원X2개소 = 5,100
  - 사업비 지원 비율 : 국비 30%, 시비 15%, 구군비 15%, 자부담 40%
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단, 자치구 협력

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 : 농림축산식품부 직매장 지원사업

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		1,700		1,700		3,400
국비		510		510		1,020
시비		255		255		510
구군비		255		255		510
기타		680		680		1,360

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
직매장			1		1	

**5) 기대효과**

- 소비자 접근성 향상을 통한 로컬푸드 지역 소비 확산
- 소농 판로 확보를 통한 안정적 소득 기반 확보

전략명 2. 도농상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화	2. 로컬푸드 직매장 접근성 향상  ② 로컬푸드 직매장 통합물류 지원	사업유형 신규  식품팀
--------------------------------------	--	-----------------------

### 1) 배경 및 목적

- 인천광역시 주 생산지인 강화군과 인천시 도심지의 거리의 한계를 극복하기 위해서는 물류체계 구축이 필요함
- 또한 소비자 유인을 위해 직매장내 다양한 농산물 및 가공품 취급이 필요하므로 지역 직매장간 통합 운영 및 물류 시스템 구축 필요

### 2) 사업개요

- 사업대상 : (재)인천먹거리진흥재단
- 사업시기 : 2024년
- 사업내용
  - 직매장 출하 농가 순회 수집 체계 구축
  - 강화도 거점센터-도심지 직매장간 저온 유통 물류체계 구축
  - 직매장-직매장간 저온 유통 물류체계 구축
  - ※ 통합수발주 시스템 연계
- 사업비 : 500백만원
  - 저온저장고 신규 설치(약 300㎡) : 400백만원
  - 저온저장차량 구입 : 100백만원(5.5톤차량 1대)
  - 사업비 지원 비율 : 국비 30%, 시비 15%, 구군비 15%, (자부담 40%)
- 운영형태 : 농축산유통과, 강화군 농업기술센터, 자치구 협력

### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 : 농림축산식품부 저온유통체계구축(산지저온시설 및 수송차량) 사업

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계			500			500
국비			150			150
시비			75			75
구군비			75			75
기타			200			200

### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
산지저온시설				1		
저온유통차량				1		

### 5) 기대효과

- 다양한 지역 농산물 유통에 따른 지역 농업 활성화
- 안전하고 신선한 농산물 공급체계 구축에 따른 소비자 지역농산물 만족도 상승



전략명 2. 도농상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화	2. 로컬푸드 직매장 접근성 향상  ③ 인천이음푸드 직매장 근거리 배송 서비스	사업유형 신규  식품팀
--------------------------------------	---	-----------------------

**1) 배경 및 목적**

- 농산물 신선식품 당일배송 및 새벽배송 등 유통환경 변화에 대응 필요
- 전화나 e음물을 통한 주문 상품을 가까운 직매장의 배송차량으로 집으로 배송하여 소비자 구매 편의성 증진

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 관내 직매장 운영 사업자 중 신청자(1년 1개소 이상 지원)
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년(5개년)
- 사업내용
  - 배송차량 지원
- 사업비 : 250백만원
  - 배송차량(1통 냉동탑차) 구입비 : 50백만원X5개소 = 250백만원
  - 사업비 지원 비율 : 시비 30%, 구군비 30%, 자부담 40%
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단, 단위농협 협력

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		50	50	50	100	250
국비						
시비		15	15	15	30	75
구군비		15	15	15	30	75
기타		20	20	20	40	100

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
근거리배송 지역(누적)			1	2	3	5

**5) 기대효과**

- 소비자 구매 편의성 향상으로 직매장 판매량 증진
- 직매장 출하 농가 소득 증가



전략명 2. 도농상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화	2. 로컬푸드 직매장 접근성 향상  ④ 이음푸드 인천 e음물 연계 온라인 판매 활성화	사업유형 신규  식품팀
--------------------------------------	---	-----------------------

### 1) 배경 및 목적

- 생활 및 소비패턴의 변화에 따른 농산물 및 농식품 구매방법의 변화에 선제적으로 대응하기 위해 인천e몰에 전용관 구축 필요
- 지역 농산물 및 가공품 유통 활성화를 통해 지역 농업인 및 가공기업의 유통 판로 확보

### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천이음인증 농가 및 가공기업
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 인천 e음물 인천이음푸드 전용관 설치
  - 온라인 마케팅 및 판매 교육(연 4회)
- 사업비 : 160백만원
  - 온라인 마케팅 및 판매 교육 : 년 40백만원
  - 사업비 지원비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터 협력

### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		40	40	40	40	160
국비						
시비		40	40	40	40	160
구군비						
기타						

### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
전용관	건		1			
참여농가 및 가공기업(누적)	개		20	40	60	80

### 5) 기대효과

- 농업인 및 가공기업의 온라인 농산물 거래 확대를 통한 거래비용 감소로 생산자, 소비자 편익 증가
- 농산물 및 농산가공품의 판매확대 지원을 통한 지역농업의 지속성 유지



전략명 2. 도농상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화	3. 인천 먹거리 지역순환경제 구현  ① 인천이음푸드 온라인판매 활성화 지원	사업유형 신규  식품팀
--------------------------------------	--	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 인터넷, SNS를 통한 농산물 통신판매 증가 추세에 따라 인천 e음물에서 인천이음푸드 판매가격 경쟁력 확보 및 시장변화에 적극적으로 대응하여 인천 농특산물 판매량 증대 필요
- 인천이음푸드 인증 농가에게 택배비 및 포장재 비용의 일부 지원을 통해 농가의 의욕 고취 및 온라인 판매 활성화 유도

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천이음푸드 인증 농가(GAP인증농가 우선지원)중 e음물 입점업체
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 인천이음푸드 e음물 판매 지원사업
- 사업비 : 800백만원
  - 통신판매 택배포장재 지원 : 100백만원(50,000매)(년간)
  - 통신판매 택배비 지원 : 100백만원(30,000건)(년간)
  - 사업비 지원 비율 : 시비 30%, 구군비 30%, 자부담 40%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구, 농협 직매장 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		200	200	200	200	800
국비						
시비		60	60	60	60	240
구군비		60	60	60	60	240
기타		80	80	80	80	320

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
지원매수	천 매		50	50	50	50
지원건수	천 건		30	30	30	30

#### 5) 기대효과

- 인천 농산물 및 농산가공품의 판매확대 지원을 통해 사업조직의 지속적 운영 기여
- 인천이음푸드 인증농가 지원에 따른 농가 인증 참여도 확대
- 온라인 직거래 참여를 통한 농가소득 증진

전략명 2. 도농상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화	3. 인천 먹거리 지역순환경제 구현  ② 인천이음푸드 마켓행사	사업유형 신규  식품팀
--------------------------------------	--	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 친환경농산물, 규격 및 등급 외 농산물 등의 판로 확보를 통해 생산자-소비자간 편의 극대화를 위한 상설 유통경로 구축
- 지역 축제 연계 및 도심지 광장을 활용한 인천이음푸드 마켓행사를 통한 생산자와 소비자 교류 활동 촉진 및 인천이음푸드 홍보 필요

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 지역 농민, 사회적 경제조직, 지역순환가공기업
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 관내 축제장 및 도심지 광장 공간을 활용한 인천이음푸드 개장
  - 직거래 장터 개설에 필요한 시설·장치비, 운영비 및 홍보비 등 지원
- 사업비 : 640백만원
  - 20백만원X2회X4개소 = 160백만원/년
  - 사업비 지원 비율 : 시비 50%, 구군비 50%
- 운영형태 : 농축산유통과, 사회적경제과, 자치구 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		160	160	160	160	640
국비						
시비		80	80	80	80	320
구군비		80	80	80	80	320
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
장터	개소		4	4	4	4

#### 5) 기대효과

- 정기 마켓(장터) 활성화로 시민의 접근성 제고 및 소비기반 활성화
- 도농직거래사업 참여 확대를 통한 지역공동체성 강화



전략명 2. 도농상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화	3. 인천 먹거리 지역순환경제 구현  ③ 강화농축산물 판로 확대	사업유형 신규  식품팀
--------------------------------------	---	-----------------------

**1) 배경 및 목적**

- 강화농특산물 판로 확대를 위한 대형마트 및 백화점 등 입점으로 고품질 농산물 유통 활성화 도모와 농가 소득 향상

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 강화군수
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 기획행사비, 홍보비, 인건비
  - 입점매장 : 관내 대형 마트 및 백화점
- 사업비 : 400백만원
  - 20백만원X5개소 = 100백만원/년
  - 사업비 지원 비율 : 시비 50%, 구군비 50%
- 운영형태 : 농축산유통과, 자치구 협력

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		100	100	100	100	400
국비						
시비		50	50	50	50	200
구군비		50	50	50	50	200
기타						

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
관촉행사	개소		5	5	5	5

**5) 기대효과**

- 지역 농산물 및 농산물 가공품의 판촉 및 홍보 확대를 통한 따른 지역내 농업소득 향상 및 농산물 부가가치 창출

전략명 2. 도농상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화	3. 인천 먹거리 지역순환경제 구현  ④ 직매장 연계 푸드이음식당 개설지원	사업유형 신규  식품팀
--------------------------------------	---	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 도심지 내 직매장과 연계하여 직매장에서 구입한 식재료를 이용하고자 하는 식당 개설을 지원하여 지역농산물 소비처 확대 필요
- 시민의 먹거리 접근성 개선을 통한 안전한 농산물 연중 공급
- 관내 취약계층 식사제공과 연계 가능

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 단위 농협 및 생활협동조합(직매장 식재료 80%이상 사용 조건)
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 입점 컨설팅
  - 식재료 우선 공급 및 유통기한 임박 식재료 공급
  - 임대료 50% 지원
- 사업비 : 720백만원
  - 60백만원X3개소 = 180백만원/년
  - 사업비 지원 비율 : 시비 30%, 구군비 30%, 자부담 40%
- 운영형태 : 농축산유통과, 관내 직매장, (재)인천먹거리진흥재단

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		180	180	180	180	720
국비						
시비		54	54	54	54	216
구군비		54	54	54	54	216
기타		72	72	72	72	288

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
이음식당	개소		3	3	3	3

#### 5) 기대효과

- 시민에게 안전한 먹거리 연중 공급 및 농업인에게 안정적이고 지속가능한 소득 창출
- 지역공동체 활성화 및 안정적인 일자리 창출



전략명 2. 도농상생 및 협력으로 로컬푸드 활성화	3. 인천 먹거리 지역순환경제 구현  ⑤ 인천이음푸드 사용 외식업체 지원	사업유형 신규  식품팀
--------------------------------------	--	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 인천이음푸드 이용 외식업체에 대하여 홍보 강화 및 전문가 운영 코칭 지원

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천이음푸드 인증 외식업체, 농가 맛집 및 레스토랑 운영 희망 조직 등
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 먹방 유튜버 및 온라인 인플루언서 활동 지원
  - 전문가 방송 코칭 지원
- 사업비 : 440백만원
  - 먹방 유튜버, 온라인 인플루언서 활동지원 : 1백만원X10개소 = 10백만원/년
  - 전문가 방송 코칭 지원 : 10백만원X10개소 = 100백만원/년
  - 사업비 지원 비율 : 시비 50%, 구군비 50%
- 운영형태 : 농축산유통과, 관내 직매장, (재)인천먹거리진흥재단

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		110	110	110	110	440
국비						
시비		55	55	55	55	220
구군비		55	55	55	55	220
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
인증식당 홍보지원	개소		20	20	20	20

#### 5) 기대효과

- 시민에게 안전한 먹거리 연중 공급 및 농업인에게 안정적이고 지속가능한 소득 창출
- 지역 소상공인 지원을 통한 매출 확대 및 지역 먹거리 소비 인식 확산

### 3 모두가 건강한 공공(학교)급식 체계 실현

#### 3.1. 추진체계

그림 114. 전략 3 추진체계



- 남촌도매시장내 판매물류동을 공공(학교)급식 통합지원센터로 활용하기 위해 리모델링을 실시함
- 공공급식에 대한 안전성 확보를 위해서 우선적으로는 인천시보건환경연구원과 협력체계를 구축하여 안전성 검사 업무를 진행하고, 센터가 완공되면 센터내 안전성 검사체계를 구축하여야 함
- 향후 먹거리 보장과 관련해서 선행적으로 지역 취약계층 먹거리 실태조사를 실시한 후 시범사업을 시작으로 지역 먹거리 보장을 강화하도록 함
- 학교 급식과 관련해서 지역산 친환경농산물 공급기반이 쌀을 빼고는 거의 없기 때문에 인천광역시 관내 친환경농산물 출하회를 점차적으로 늘려나가야 함
- 지역산 농산물이 적극적으로 공공급식으로도 공급할 수 있는 여건을 만들기 위해 강화도 거점 통합물류센터 내부 또는 인근에 전처리 및 소포장이 가능한 시설을 추가적으로 건립하여 지역산 농산물이 공공급식 식자재로 공급될 수 있도록 하여야 함



### 3.2. 세부과제

단위사업	세부사업
공공급식센터 건립	<ul style="list-style-type: none"> <li>공공급식지원센터 리모델링 설계</li> <li>공공급식지원센터 리모델링 공사</li> <li>강화군 공공급식 물류 거점센터 건립(강화군)</li> </ul>
학교급식 공급체계 구축	<ul style="list-style-type: none"> <li>학교급식 업체선정 및 가격결정 체계 구축</li> <li>안전성 검사 시설 구축</li> <li>학교급식 안전성검사 협업체계 구축</li> <li>통합수발주 시스템 구축</li> </ul>
먹거리 보장사업 강화	<ul style="list-style-type: none"> <li>지역 취약계층 먹거리 실태조사</li> <li>국공립어린이집 친환경 식재료 공급</li> <li>어린이 영양과일 지원 시범사업</li> <li>임산부 친환경꾸러미지원사업</li> <li>먹거리 취약계층 식재료 현물지원사업</li> <li>무료급식소 지역 농산물 공급 시범사업(1구 1읍면 연계)</li> </ul>

### 3.3. 세부사업 및 투자계획

#### (1) 총사업비

(단위 : 백만원)

구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
국비	220	2,536	1,878	1,920	1,920	8,474
시비	220	9,021	1,595	6,771	1,561	19,168
구군비	0	1,165	2,268	2,292	2,202	7,927
기타	0	768	864	960	960	3,552
합계	440	13,490	6,605	11,943	6,643	39,121

#### (2) 부문별 투자계획

(단위 : 백만원)

구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
공공급식센터 건립	440	7,200	500	0	0	8,140
학교급식 공급체계 구축	0	2,150	70	5,020	20	7,260
먹거리 보장사업 강화	0	4,140	6,035	6,923	6,623	23,721
합계	440	13,490	6,605	11,943	6,643	39,121



### (3) 사업별 투자계획

(단위 : 백만원)

사업명	구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
1. 공공급식 센터 건립	① 공공급식지원 센터 리모델링 설계	소계	440				440
		국비	220				220
		시비	220				220
		구군비					
		기타					
	② 공공급식 지원센터 리모델링 공사	소계		7,200			7,200
		국비		1,000			1,000
		시비		6,200			6,200
		구군비					
		기타					
	③ 공공급식 기반 반가공 거점센터 건립(강화군)	소계		500			500
		국비		150			150
		시비		150			150
		구군비		200			200
		기타					
2. 학교급식 공급 체계 구축	① 학교급식 업체선정 및 가격결정 체계 구축	소계		100			100
		국비					
		시비		100			100
		구군비					
		기타					
	② 안전성 검사 시설 구축	소계			5,000		5,000
		국비					
		시비			5,000		5,000
		구군비					
		기타					
	③ 학교급식 안전성검사 협업체계 구축	소계		1,750	50		1,800
		국비					
		시비		1,750	50		1,800
		구군비					
		기타					
	④ 통합 수발주 시스템 구축	소계		300	20	20	360
		국비					
		시비		300	20	20	360
		구군비					
		기타					



사업명		구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
3. 먹거리 보장사업 강화	① 지역 취약 계층 먹거리 실태조사	소계		300		300		600
		국비						
		시비		210		210		420
		구군비		90		90		180
		기타						
	② 국공립어 린이집 친환경 경 식재료 공 급	소계				108	108	216
		국비						
		시비				108	108	216
		구군비						
		기타						
	③ 어린이 영양과일 지 원 시범사업	소계			300	300	300	900
		국비						
		시비			150	150	150	450
		구군비			150	150	150	450
		기타						
	④ 임산부 친 환경꾸러미지 원사업	소계		3,840	4,320	4,800	4,800	17,760
		국비		1,536	1,728	1,920	1,920	7,104
		시비		461	518	576	576	2,131
		구군비		1,075	1,210	1,344	1,344	4,973
		기타		768	864	960	960	3,552
	⑤ 먹거리 취 약계층 식재 료 현물지원 사업	소계			1,200	1,200	1,200	3,600
		국비						
		시비			600	600	600	1,800
		구군비			600	600	600	1,800
		기타						
	⑥ 무료급식소 지역 농산물 공급 시범사업	소계			215	215	215	645
		국비						
		시비			107	107	107	321
		구군비			108	108	108	324
		기타						

전략명	1. 공공급식센터 건립	사업유형
3. 모두가 건전한 공공(학교)급식 체계 실현	① 공공급식지원센터 리모델링 설계	신규
		유통팀

#### 1) 배경 및 목적

- 공공급식 물류 및 급식조달 효율성을 고려하여 도매시장 내 공공급식지원센터를 위치하는 것이 적절
- 현재 남촌도매시장 내 판매물류동을 공공급식지원센터로 전환하여 사용하기 위해 리모델링이 필요

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 남촌도매시장내 판매물류동
- 사업시기 : 2022년
- 사업내용
  - 남촌도매시장 공공급식지원센터 리모델링공사 실시설계 및 감리 용역
  - 차량도크가 설치된 물류장 / 저온저장고 및 상온저장고 / 사무공간 및 교육공간 등
  - 배송차량이 진입해 전재할 수 있는 주차면적 등 공간이 필요
- 사업비 : 440백만원
  - 설계비 : 365백만원(공사비 72억원 × 5.07%)
  - 감리비 : 75백만원(공사비 72억원 × 1.04%)
  - 사업비 지원 비율 : 국비 50%, 시비 50%
- 운영형태 : 농축산유통과, 남촌농산물도매시장 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 : 농림축산식품부 푸드플랜 패키지 지원사업

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계	440					440
국비	220					220
시비	220					220
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
공공급식지원센터 설계도서	개소	1				

#### 5) 기대효과

- 인천광역시 푸드플랜 정책의 실행력 강화와 자치구 푸드플랜 추진기반 조성
- 리모델링 및 물류시설 확충을 통해 공급기반 안정화 필요
- 특히, 공공급식 식재료 공급 중심축 구축을 통한 건강하고 안전한 급식 환경 조성



전략명	1. 공공급식센터 건립	사업유형
3. 모두가 건강한 공공(학교)급식 체계 실현	② 공공급식지원센터 리모델링 공사	신규
		유통팀

#### 1) 배경 및 목적

- 공공급식 물류 및 급식조달 효율성을 고려하여 도매시장 내 공공급식지원센터를 위치하는 것이 적절
- 현재 남촌도매시장 내 판매물류동을 공공급식지원센터로 전환하여 사용하기 위해 리모델링이 필요

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : (재)인천이음푸드통합지원센터
- 사업시기 : 2023년
- 사업내용
  - 저온저장고, 냉동고, 물류시설 등
- 사업비 : 7,200백만원
  - 리모델링 공사비 : 연면적 약 6,000㎡ X 1백만원 = 6,000백만원
  - 출고장 신규 공사비 : 400㎡ X 3백만원 = 1,200백만원
  - 사업비 지원 비율 : 국비 50%, 시비 50% (10억원 한도)
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단, 남촌농산물도매시장 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 : 농림축산식품부 푸드플랜 패키지 지원사업

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		7,200				7,200
국비		1,000				1,000
시비		6,200				6,200
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
통합지원센터	개소		1			

#### 5) 기대효과

- 인천광역시 푸드플랜 정책의 실행력 강화와 자치구 푸드플랜 추진기반 조성
- 리모델링 및 물류시설 확충을 통해 공급기반 안정화 필요
- 특히, 공공급식 식재료 공급 중심축 구축을 통한 건강하고 안전한 급식 환경 조성

전략명	1. 공공급식센터 건립	사업유형
3. 모두가 건강한 공공(학교)급식 체계 실현	③ 공공급식 기반 반가공 거점센터 조성(강화군)	신규
		유통팀

#### 1) 배경 및 목적

- 공공급식에 조달되는 식재료의 다양한 수요를 고려하여 전처리가 된 농산물 조달 및 소분·패킹이 가능하여야 함
- 인천시 농산물 주 생산지인 강화군의 농산물 반가공산업육성을 통해 지역 내 농업과 식품산업의 연계를 강화하여 지역 농산물의 수요 확대 및 농가 소득 증대 도모 필요

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 영농조합법인·농업회사법인·농협 등 생산자단체, 식품기업
- 사업시기 : 2024년
- 사업내용
  - 식품소재·반가공품 생산·유통 관련 시설 및 장비 지원
- 사업비 : 500백만원
  - 식품소재 및 반가공산업 관련 시설 및 장비구축 지원
  - 사업비 지원 비율 : 국비 30%, 시비 30%, 자부담 40%
  - ※ 지원한도 개소당 총사업비 1,500백만원(국고기준 450백만원)
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단, 강화군 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 : 농림축산식품부, 식품소재 및 반가공산업 육성 사업

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계			500			500
국비			150			150
시비			150			150
구군비			200			200
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
반가공 거점센터	개소			1		

#### 5) 기대효과

- 납품농가 소분·소포장 등 상품화 방법 및 품질관리 개선



전략명	2. 학교급식 공급체계 구축	사업유형
3. 모두가 건강한 공공(학교)급식 체계 실현	① 업체선정 기준 및 가격결정 체계 구축	신규
		유통팀

**1) 배경 및 목적**

- 식재료 납품과정에서 문제점이 발생하고 이로 인해 학교급식의 품질과 안전이 떨어지는 문제 발생
- 학교급식 식재료 납품 과정의 투명성 제고 및 식재료 품질관리 강화를 위한 업체 선정 기준 확립이 필요하며, 또한 합리적인 급식식재료 주요 품목의 시장가격을 반영한 기준단가 산정으로 공신력 제고

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 공공(학교)급식공급지원센터
- 사업시기 : 2023년
- 사업내용
  - 업체선정 기준 및 가격체계 결정구조 구축
    - 공급업체 및 배송업체 자격 기준
    - 품목별(일반농산물, 친환경농산물 등) 공급업체 평가기준
    - 배송업체 선정 및 평가 기준
    - 공급업체 및 배송업체 수수료 체계
    - 급식 식재료 가격결정 심사기준 및
- 사업비 : 100백만원
  - 업체선정 기준 및 가격결정 체계 구축 연구 용역 1식X100백만원 = 100백만원
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		100				100
국비						
시비		100				100
구군비						
기타						

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
업체선정 기준	개		1			
가격산정 기준	개		1			

**5) 기대효과**

- 급식 사용 주요 품목의 기준단가 산정의 공신력 제고 및 급식관계자 만족도 증가
- 학교급식 전반에 대한 체계적 관리 및 급식의 질 개선을 통한 영양(교)사 등 학교관계자 업무부담 경감

전략명	2. 학교급식 공급체계 구축	사업유형
3. 모두가 건강한 공공(학교)급식 체계 실현	② 안전성 검사 시설 구축	신규
		유통팀

#### 1) 배경 및 목적

- 농산물들의 잔류농약을 비롯한 다양한 위해요소 등을 사전적, 사후적으로 예방할 수 있도록 안전성관리체계 확립 필요
- (재)인천먹거리진흥재단 내 안전성 검사 시설 운영모델 도입을 우선적으로 검토하여 급식 식재료 안전성 신속 검사 시설 구축

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : (재)인천먹거리진흥재단
- 사업시기 : 2025년
- 사업내용
  - 안전성 검사 구축을 위한 시설 및 장비 지원
  - 급식 식재료 신속 검사(잔류농약) 및 분석 가능 장비 지원
  - 시설 운영을 위한 인건비 등의 지원은 지자체 및 분석비 등으로 충당
- 사업비 : 5,000백만원
  - 잔류농약검사 등 검사장비 일체 : 1식X5,000백만원 = 5,000백만원
  - 안전성 분석 및 검사 인력 충원 등은 시와 협의하여 결정
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계				5,000		5,000
국비						
시비				5,000		5,000
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
안전성 검사 시설	개소				1	

#### 5) 기대효과

- 학교급식에 공급되는 식재료의 안전성 검사 실시를 통한 관내 학생의 건강증진과 친환경급식의 신뢰성 구축
- 학교급식을 포함한 공공급식의 안전한 식재료 공급체계 확립



전략명	2. 학교급식 공급체계 구축	사업유형
3. 모두가 건강한 공공(학교)급식 체계 실현	③ 학교급식 안전성검사 협업체계 구축	신규
		유통팀

#### 1) 배경 및 목적

- (재)인천먹거리진흥재단 내 급식 식재료 안전성 검사 시설 도입 전에 학교급식 식재료 공급 사업 진행에 따른 안전성검사 협업체계 구축이 필요함
- 남촌도매시장 내 상주하고 있는 인천보건환경연구원 남촌농산물검사소와 협업을 통해 학부모 및 학생, 영양(교)사 등 학교급식 관계자가 모두 안심할 수 있는 급식 식재료 안전성 검사 방안 도입이 필요함

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 학교급식 공급 식재료
- 사업시기 : 2023년 ~ 2024년
- 사업내용
  - 잔류농약검사 등의 정량검사
- 사업비 : 1,800백만원
  - 시료 및 장비 지원 : 1,700백만원/식
  - 시료 분석 재료비(시약·초자 등) : 50백만원/년
  - ※ (재)인천먹거리진흥재단 푸드안전인증팀 장비구축시 장비 이관
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, 인천보건환경연구원 남촌농산물검사소 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		1,750	50			1,800
국비						
시비		1,750	50			1,800
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
안전성 검사 장비	대		6			
안전성 검사 횟수	건		400	400		

#### 5) 기대효과

- 연간 지속적인 안전성 검사 실시로 학생에게 안심 급식 공급
- 안전성 검사 강화를 통한 인천시 학교급식 조달 식재료 안전성 및 공급체계 신뢰도 증진



전략명	2. 학교급식 공급체계 구축	사업유형
3. 모두가 건강한 공공(학교)급식 체계 실현	④ 통합수발주 시스템 구축	신규
		유통팀

#### 1) 배경 및 목적

- 물류 기반이 없는 컨트롤타워형 학교급식지원센터 단계에서도 1차 농산 원물에서 조달 가능한 품목과 공급가능한 가공식품의 물품 목록 관리 필요
- 수요처별 소요량, 생산유통단계 안전성 검사 정보, 계약체결 및 수발주 관리를 위한 통합수발주 시스템 구축을 통한 효율성 제고

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 통합수발주 시스템
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 농산물 생산/출하정보 관리(출하농가 및 공급업체 관리 포함)
  - 공급업체 및 배송업체 관리
  - 생산/유통단계 안전성 검사 정보
  - 계약체결 관리, 수발주 관리, 정산 등
- 사업비 : 360백만원
  - 학교급식 통합 수발주 시스템 구축(eaT시스템 연계) : 300백만원/식
  - 유지관리 : 20백만원/년
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		300	20	20	20	360
국비						
시비		300	20	20	20	360
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
시스템			1			

#### 5) 기대효과

- 수발주시스템을 통한 업무 간소화 및 효율성 향상
- 조달품목 물량 및 안전성 정보 관리를 통한 공공급식 공급체계 안정성 향상



전략명	3. 먹거리 보장사업 강화	사업유형
3. 모두가 건전한 공공(학교)급식 체계 실현	① 지역 취약계층 먹거리 실태조사	신규
		유통팀

**1) 배경 및 목적**

- 먹거리 보장성 강화를 위해 먹거리 취약계층에 대한 행정의 통계와 자료에 드러나지 않은 사각지대 발굴과 먹거리 실태를 조사하여, 자치구 단위의 먹거리 취약계층 해소를 위한 정책 수립 필요

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 마을공동체
- 사업시기 : 2023년, 2025년
- 사업내용
  - 자치구, 행정동 차원의 먹거리 취약계층 실태조사를 통해 현장 밀착형 먹거리 형평성 개선을 위한 정책 수립이 가능하도록 함
  - 참여 자치구와 행정동의 주민주체들이 직접 조사하고 분석할 수 있도록 전문기관이 설계하고, 주민들이 직접 시행하는 시민참여조사 방식
- 사업비 : 600백만원
  - 조사컨설팅 전문업체 용역비(격년 실시)
  - 자치구별 지역조사원 운영
  - 사업비 지원 비율 : 시비 70%, 구비 30%
- 운영형태 : 농축산유통과, 생활보장과, 자치구 협력

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		300		300		600
국비						
시비		210		210		420
구군비		90		90		180
기타						

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
실태조사	식		1		1	
조사원 참여	명		100		100	

**5) 기대효과**

- 실태 조사로 먹거리 계획 수립의 근거 마련 및 자치구별 취약계층 먹거리 사각지대 해소
- 현장 중심의 조사로 생활현장의 먹거리 활동 주체 육성

전략명	3. 먹거리 보장사업 강화	사업유형
3. 모두가 건강한 공공(학교)급식 체계 실현	② 국공립어린이집 친환경 식재료공급 시범사업	신규
		유통팀

#### 1) 배경 및 목적

- 지역 내 국공립어린이집에 친환경 지역 우수 식재료 공급으로 지역 유치원 원생의 건강한 먹거리 가치 실현 필요
- 인천광역시 1구와 강화군 1읍면 연계를 통한 도시와 농촌이 상생하는 기틀 마련

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 신청 기초자치단체 국공립어린이집
- 사업시기 : 2025년~2026년
- 사업내용
  - 1구 1읍면 연계형 어린이집 식재료 공급 시범사업 실시
  - 단위 기초자치단체 국공립어린이집 공동구매제도 병행 운영
  - 지역농산물 및 지역가공식품 사용 차액 지원
- 사업비 : 216백만원
  - 0.3백만원X12개월X30개소 = 108백만원
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : (재)인천먹거리진흥재단, 자치구, 국공립어린이집 협조

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계				108	108	216
국비						
시비				108	108	216
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
참여국공립 유치원	수				30	30

#### 5) 기대효과

- 식재료 공공조달을 통한 공공급식 분야의 공적기능 강화
- 유통단계 축소로 지속가능한 인천 관내 도농상생 실현
- 건강한 식재료의 안정적 공급으로 어린이집 급식 안전성 담보



전략명	3. 먹거리 보장사업 강화	사업유형
3. 모두가 건전한 공공(학교)급식 체계 실현	③ 어린이 영양과일 지원 시범사업	신규
		식품팀

#### 1) 배경 및 목적

- 인천 생산 과일 공급을 통해 미래세대의 올바른 식습관 형성

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 아동시설(지역아동센터, 다함께 돌봄센터) 및 235개 초등학교 방과후 돌봄교실 중 과채류공급 희망 시설
- 사업시기 : 2024년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 친환경, GAP 인증 과일 등 과채류 간식 공급
  - 친환경, GAP 인증과일을 활용한 과일도시락 형태 주 1회 제공
- 사업비 : 900백만원
  - 과일도시락 주문 및 제작
  - 사업비 지원 비율 : 시비 50%, 구비 50%
- 운영형태 : 농축산유통과, 아동청소년과, 자치구 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계			300	300	300	900
국비						
시비			150	150	150	450
구군비			150	150	150	450
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
참여시설	개소			150	150	150

#### 5) 기대효과

- 먹거리 인식개선을 위한 교육 강화
- 먹거리 취약계층 지원 및 접근성 강화를 통한 사각지대 해소

전략명	3. 먹거리 보장사업 강화	사업유형
3. 모두가 건강한 공공(학교)급식 체계 실현	④ 임산부 친환경 농산물 지원사업	신규
		식품팀

#### 1) 배경 및 목적

- 미래세대의 건강을 위해 임산부에게 건강한 친환경 농산물을 공급하여 국민건강, 환경 보전, 지역경제 활성화 등 사회적 가치 제고

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천광역시 관내 임신이 확인된 시점부터 출산 후 12개월까지의 기간 (약 22개월)에 해당하는 임산부
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 임신부터 출산·이유기까지 건강한 친환경농산물을 꾸러미 형태로 거주지까지 12개월간 배송 및 공급
  - 지원단가 : 임산부 1인당 친환경농산물 48만원
  - ※ 영양플러스 사업과 연계
- 사업비 : 17,760백만원
  - 2023년 8,000명 / 2024년 9,000명 / 2025년 10,000명 / 2026년 10,000명
  - 사업비 지원 비율 : 국비 40%, 시비 12%, 구군비 28%, 자부담 20%
- 운영형태 : 농축산유통과, 보육정책과, 자치구 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 : 농림축산식품부 임산부 친환경꾸러미지원사업

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		3,840	4,320	4,800	4,800	17,760
국비		1,536	1,728	1,920	1,920	7,104
시비		461	518	576	576	2,131
구군비		1,075	1,210	1,344	1,344	4,973
기타		768	864	960	960	3,552

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
지원 임산부	명		8,000	9,000	10,000	10,000

#### 5) 기대효과

- 임산부에 먹거리 양적, 질적 보장체계 강화
- 미래세대 건강 증진



전략명	3. 먹거리 보장사업 강화	사업유형
3. 모두가 건전한 공공(학교)급식 체계 실현	⑤ 먹거리 취약계층 식재료 현물지원사업	신규
		식품팀

#### 1) 배경 및 목적

- 경제적 양극화에 따른 먹거리 양극화 심화, 먹거리 복지로 제공되는 식재료의 부족분을 보충해 줌으로써 사회적 비용 절감 도모
- 취약계층의 건강 개선 및 복지 지원을 통한 능동적 복지 기반 강화 필요

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천광역시 기초수급자
- 사업시기 : 2024년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 기초생활수급자 대상 식재료 현물지원
  - 생계지원 대상 기초생활보호대상자 1,000명에게 월 10천원 수준으로 지역농산물 지원
- 사업비 : 3,600백만원
  - 차액지원 10,000원X인원수X12개월
  - 사업비 지원 비율 : 시비 50%, 구군비 50%
- ⊕ 운영형태 : 농축산유통과, 생활보장과

#### 3) 투자계획

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계			1,200	1,200	1,200	3,600
국비						
시비			600	600	600	1,800
구군비			600	600	600	1,800
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
지원 대상자	명			1,000	1,000	1,000

#### 5) 기대효과

- 취약계층 건강 먹거리 접근성 향상
- 취약계층 먹거리 보호 체계 강화

전략명	3. 먹거리 보장사업 강화	사업유형
3. 모두가 건전한 공공(학교)급식 체계 실현	⑥ 무료급식소 지역 농산물 공급 시범사업	신규
		생활보장과

#### 1) 배경 및 목적

- 종교단체, 복지기관, 시민사회단체 등 민간 차원에서 무료급식소를 운영하는 경우가 많으나 식재료 양이 절대적으로 부족한 상황
- 이에 노인 무료급식에 지역 농산물 공급을 확대하여 취약계층 먹거리의 보장을 실현

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천광역시 관내 무료급식소 운영기관
- 사업시기 : 2024년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 지역산 농산물 생산-가공-유통 주체와 연계한 기부 물품 지원
  - 무료급식소 운영 기관 대상 지역산 농축수산물 및 가공품 지원
- 사업비 : 645백만원
  - 개소당 5백만원/년
  - 사업비 지원 비율 : 시비 50%, 구군비 50%
- 운영형태 : 농축산유통과, 생활보장과, 자치구 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계			215	215	215	645
국비						
시비			107	107	107	321
구군비			108	108	108	324
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
지원급식수				43	43	43

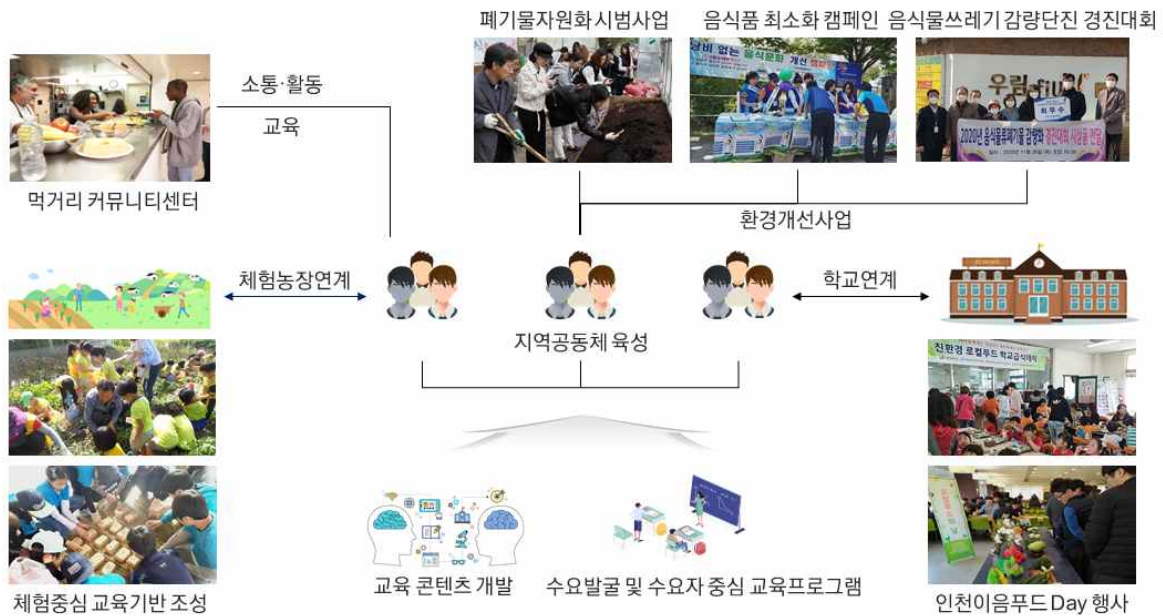
#### 5) 기대효과

- 취약계층에게 안전한 먹거리 공급을 통한 지역 내 먹거리 보장 강화
- 무료급식소에 대한 지역 농산물 지원을 통한 지속가능한 먹거리 보장 체계 구축

## 4 건강한 식생활문화 보장

### 4.1. 추진 체계

그림 115. 전략 4 추진체계



- 교육콘텐츠 개발 및 수요발굴, 수요자 중심 교육프로그램을 제공하여 지역공동체를 육성 및 활성화함
- 기존의 인천 관내 식생활교육네트워크를 적극 지원하는 형태로 추진함
- 소통 및 활동, 교육을 위해 먹거리커뮤니티센터를 구축하고, 센터는 커뮤니티 주방 기능도 가질 수 있도록 조성하여 지역 내 식생활교육 및 시민 네트워크 활성화가 가능한 거점 공간화 하여야 함
- 기존 체험농장 및 신규 인천이음푸드 생산농가와 연계하여 체험이 가능한 교육기반을 조성하여 시민에게 지역 먹거리에 대한 인식 확대 기여 및 교육공간을 확보하도록 함
- 환경부분에서는 다양한 시범사업 및 경진대회 실시를 통해 음식물폐기물 감량화를 위한 환경개선사업을 실시함
- 학교와 연계해서 인천이음푸드 Day 행사를 통해 지역먹거리 인식 개선 및 홍보, 식생활 교육, 지역산 먹거리 급식 제공 등을 할 수 있는 축제의 장을 마련함



## 4.2. 세부사업

단위사업	세부사업
먹거리 공동체 기반 조성	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 인천 이음푸드 구·군단위 공동체 육성</li> <li>■ 생활권 인천이음푸드 커뮤니티센터 및 키친 조성</li> </ul>
식교육 강화	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 농업농촌 체험 중심 교육 기반 조성</li> <li>■ 교육콘텐츠 개발</li> <li>■ 수요 발굴 및 수요자 중심 교육 프로그램 제공</li> <li>■ 인천 이음푸드 Day 급식 행사</li> </ul>
먹거리 환경 개선	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 먹거리 폐기물 자원화 시범사업</li> <li>■ 생활 속 음식품 최소화 캠페인</li> <li>■ 음식물 쓰레기 감량 단지 경진대회</li> </ul>

## 4.3. 세부사업 및 투자계획

### (1) 총사업비

(단위 : 백만원)

구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
국비	0	150	150	200	200	700
시비	0	455	495	600	730	2,280
구군비	0	125	145	180	240	690
기타	0	0	0	0	0	0
합계	0	730	790	980	1,170	3,670

### (2) 부문별 투자계획

(단위 : 백만원)

구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
먹거리 공동체 기반 조성	0	100	140	160	280	680
식교육 강화	0	410	400	520	540	1,870
먹거리 환경 개선	0	220	250	300	350	1,120
합계	0	730	790	980	1,170	3,670



### (3) 사업별 투자계획

(단위 : 백만원)

사업명		구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
1. 먹거리 공동체 기반 조성	① 인천 이음푸드 구·군단위 공동체 강화	소계		60	60	80	80	280
		국비						
		시비		30	30	40	40	140
		구·군비		30	30	40	40	140
		기타						
	② 생활권 인천이음푸드 커뮤니티센터 및 키친 조성	소계		40	80	80	200	400
		국비						
		시비		20	40	40	100	200
		구·군비		20	40	40	100	200
		기타						
2. 식교육강화	① 농업농촌 체험 중심 교육 기반 조성	소계		40	40	40	40	160
		국비						
		시비		40	40	40	40	160
		구·군비						
		기타						
	② 교육콘텐츠 개발	소계		50	20	20	20	110
		국비						
		시비		50	20	20	20	110
		구·군비						
		기타						
	③ 수요 발굴 및 수요자 중심 교육 프로그램 제공	소계		300	300	400	400	1,400
		국비		150	150	200	200	700
		시비		75	75	100	100	350
		구·군비		75	75	100	100	350
		기타						
	④ 인천 이음푸드 Day 급식 행사	소계		20	40	60	80	200
		국비						
		시비		20	40	60	80	200
		구·군비						
		기타						

사업명		구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
3. 먹거리 환경 개선	① 먹거리 폐기물 자원화 시범사업	소계		50	100	150	200	500
		국비						
		시비		50	100	150	200	500
		구군비						
		기타						
	② 생활 속 음식품 최소화 캠페인	소계		70	50	50	50	220
		국비						
		시비		70	50	50	50	220
		구군비						
		기타						
	③ 음식물 쓰레기 감량 단지 경진대회	소계		100	100	100	100	400
		국비						
		시비		100	100	100	100	400
		구군비						
		기타						



전략명	1. 먹거리 공동체 기반 조성	사업유형
4. 건강한 식생활 문화 보장	① 인천이음푸드 구·군단위 공동체 강화	신규 도시농업팀

**1) 배경 및 목적**

- 지역 먹거리문제에 관한 시민의식 함양과 참여 활성화 필요
- 시민단체와 연계하여 인천광역시민 대상으로 상생과 포용의 먹거리 문화 확산, 농식품 기부활동 확대 등 캠페인을 추진하여 자발적 먹거리 공동체 형성 및 강화

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 인천광역시 관내 주민, 다양한 주민조직들
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 시민의 생활상 먹거리 의제에 관한 자발적, 협동적 활동(캠페인) 지원
  - 주민참여공모 사업을 활용하여 다양한 먹거리자치 활동 촉진
  - 공동주택단지의 주민조직, 지역사회의 다양한 동아리, 소비자조직 등 주민조직들을 대상으로 단체 명의 또는 3인 이상이 먹거리 관련 자치활동 사업계획을 제안, 이를 공모, 심사 선발하여 연간 활동을 지원
  - 주요분야 : 식생활교육, 공동체텃밭, 체험학습, 공동부엌/마을밥상, 자원봉사 등
  - 인천이음푸드 시민 대회 개최를 통해 성과 공유 및 상호 활동 지지
- 사업비 : 380백만원
  - 인천이음푸드 시민 대회 운영 : 10백만원
  - 공모사업 지원비 : 10백만원 X 5개 구군 = 50백만원(참여 구·군 점진적 확대)
  - 사업비 지원 비율 : 시비 50%, 구군비 50%
- 운영형태 : 농축산유통과, 사회적경제과, 자치구 연계

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		60	60	80	80	280
국비						
시비		30	30	40	40	140
구군비		30	30	40	40	140
기타						

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
시민대회	회		1	1	1	1
창안사례	팀		5	5	8	8

**5) 기대효과**

- 시민들의 다양한 자발적·협동적 먹거리자치 활동을 통한 주민자치역량 제고
- 시민의 참여와 협력을 통한 인천푸드플랜의 자치기반과 지역공동체성 강화

전략명	1. 먹거리 공동체 기반 조성	사업유형
4. 건강한 식생활 문화 보장	② 인천이음푸드 커뮤니티센터 및 키친 조성	신규
		도시농업팀

### 1) 배경 및 목적

- 도시 속 푸드플랜의 생활거점을 통해 먹거리 의제를 중심으로 주민의 참여·자치와 생활협동에 의한 지역공동체 활성화가 필요함
- 지역먹거리를 활용하여 식생활교육, 돌봄, 이웃과의 사회적 관계, 지역자원 연계 활용 등을 할 수 있는 공유공간으로서 커뮤니티 주방 구축

### 2) 사업개요

- 사업대상 : 민간 사회적경제 주체 위탁
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 커뮤니티 주방 지원단 구성(또는 민간위탁) : 교육, 공모, 사업지원, 정산, 성과공유 전과정 관리. 특히 사업 실행 지역에 교육 및 컨설팅 담당
  - 자치구별 커뮤니티 활동가 양성과정 시행
  - 공유주방, 푸드코트 등 외식창업 관련 다양한 사업모델을 구현할 수 있는 플랫폼을 조성
- 사업비 : 400백만원
  - 임차비, 설치비, 교육·활동비, 공동체 육성자금 등 지원
  - 개소당 40백만원('23년 1개소, '24~'25년 각 2개소, '26년 5개소)
- 운영형태 : 농축산유통과, 사회적경제과, 자치구, 행정 설치·민간 위탁운영

### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		40	80	80	200	400
국비						
시비		20	40	40	100	200
구군비		20	40	40	100	200
기타						

### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
커뮤니티센터(키친)	식		1	2	2	5

### 5) 기대효과

- 인천푸드플랜의 민간역량 강화 및 생활 속의 먹거리자치 역량 구축
- 주민의 생활현장에서 주민맞춤형·주민협동형 사회서비스 전달체계를 구축함으로써 '시민의 힘으로 새로운 인천 푸드커뮤니티' 조성



전략명	2. 식교육 강화	사업유형
4. 건강한 식생활 문화 보장	① 농업·농촌 체험 중심 교육 기반 조성	신규
		도시농업팀

**1) 배경 및 목적**

- 농업·농촌 체험 교육을 위한 식생활교육·체험 공간 지정 확대 및 운영 내실화 방안 마련
- 시민의 농촌 체험을 통한 인천 친환경 먹거리에 대한 안전성 인식 확대
- 인천 이음푸드 홍보

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 인천광역시 생산자, 소비자, 시민단체, 학계 등과 관심 있는 인천시민
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 우수 농촌 식생활 체험공간 관리 체계 정비
  - 소비자, 시민단체, 학생들에게 농업·농촌 현장체험 중심의 교육 제공
  - 체험학습 전문농장 운영을 확산하여 체험 기회 확대
  - 인천이음푸드 전문 생산단지(친환경농업지구) 연계
- 사업비 : 160백만원
  - 년 2회×2개소×100명×0.1백만원 = 40백만원
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천이음푸드통합지원센터, 교육청 연계

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		40	40	40	40	160
국비						
시비		40	40	40	40	160
구군비						
기타						

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
식생활교육 체험학습 전문농장	개소		2	2	2	2
농업·농촌 체험 참여 시민	명		100	100	100	100

**5) 기대효과**

- 생산자-소비자간의 소통 및 이해 확산
- 인천 관내 생산 먹거리 소비 확대

전략명	2. 식교육 강화	사업유형
4. 건강한 식생활 문화 보장	② 교육콘텐츠 개발	신규 도시농업팀

#### 1) 배경 및 목적

- 관내 식생활교육 전문가 양성을 위한 전문 교육과정의 교육프로그램 및 교재 발굴 필요
- 체계적인 식생활교육 전문 인력 양성을 위한 기반 조성

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 관내 교사·영양(교)사, 관내 학교 및 식생활교육기관 등
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 범부서 합동 식생활 교육교재 개발
  - 식생활교육 전문 인력 양성·관리 시스템 마련
  - 교사·영양(교)사 대상 역량 강화 교육
- 사업비 : 110백만원
  - 인천형 식교육 프로그램 개발 및 운영 : 30백만원
  - 전문 인력의 필수 역량 도출 후 통합 교안 개발 : 20백만원/매년
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, 교육청, 자치구 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		50	20	20	20	110
국비						
시비		50	20	20	20	110
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
교육 프로그램	개		1			
교안	개		1	1	1	1

#### 5) 기대효과

- 지역 내 교사, 영양(교)사 대상 역량 강화
- 전문 인력을 체계적으로 관리하기 위한 DB 구축, 타 부처 및 지자체와 공유하여 식생활 관련 정책 수립시 활용 가능



전략명	2. 식교육 강화	사업유형
4. 건강한 식생활 문화 보장	③ 수요 발굴 및 수요자 중심 교육 프로그램 제공	신규
		도시농업팀

### 1) 배경 및 목적

- 지역 내 협업을 기반으로 통합적인 식생활교육 실시 기반 마련
- 수요자 중심의 온라인 플랫폼을 운영하여 지속가능한 식생활 실천을 위한 다양한 정보를 통합적으로 제공

### 2) 사업개요

- 사업대상 : 관내 교사·영양(교)사, 식생활에 관심있는 시민
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 협업체계 구축을 통한 신규 교육 수요 발굴 및 맞춤형 교육프로그램 운영
  - 지속가능한 식생활 관련 정보 통합 제공
  - 교육수요자와 공급자 사이의 소통 강화
  - 플랫폼을 통한 온라인 민간 교육 프로그램 운영
- 사업비 : 1,400백만원
  - 식생활교육 관련 온라인 플랫폼 구축·운영 : 1식×200백만원=200백만원('25~'26)
  - 홈페이지 및 SNS, 유튜브 등 홍보 콘텐츠 개발 : 300백만원/년
  - 사업비 지원 비율 : 국비 50%, 시비 25%, 구군비 25%
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천이음푸드통합지원센터, 교육청 협력

### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		300	300	400	400	1,400
국비		150	150	200	200	700
시비		75	75	100	100	350
구군비		75	75	100	100	350
기타						

### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
식생활교육 온라인 플랫폼						1
식생활교육 홍보 콘텐츠			1	1	1	1

### 5) 기대효과

- 시민 대상 식생활교육 접근성 향상 및 활성화
- 체계적인 식생활교육을 통한 지역 식생활문화 건전성 강화



전략명	2. 식교육 강화	사업유형
4. 건강한 식생활 문화 보장	④ 인천이음푸드 학교급식 Day 행사	신규 도시농업팀

#### 1) 배경 및 목적

- 친환경 로컬푸드 농산물의 우수성을 널리 알리고 학교급식 식재료로서의 가치 확산 필요
- 생산자와 소비자 간 친환경 농산물에 대한 인식 차이를 좁히는 소통의 장 조성으로 지역·친환경 식재료의 학교급식 공급을 확대하기 위함

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천관내 신청 학교
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 친환경 로컬푸드 농산물 및 지역순환가공품 전시
  - 전통 식생활 체험(지역로컬푸드 급식제공)
  - 영양·식생활 교육
- 사업비 : 200백만원
  - 2백만원X10개교=20백만원
  - 매년 10개교 증가
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단, 교육청, 학교 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		20	40	60	80	200
국비						
시비		20	40	60	80	200
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
참여학교	교		10	20	30	40

#### 5) 기대효과

- 지역·친환경 농산물의 우수성과 필요성에 대한 공감대 확산
- 학교급식에 지역 안전 농산물 확대 공급



전략명	3. 먹거리 환경 개선	사업유형
4. 건강한 식생활 문화 보장	① 먹거리 폐기물 자원화 시범사업	신규
		자원순환과

#### 1) 배경 및 목적

- 생태환경을 배려하고 바른 식생활문화를 체득하는 건강한 인천푸드의 생활 속 실천으로 먹거리 생쓰레기 최소화
- 음식물 쓰레기가 실제 자원화되는 퇴비 생산을 통한 인천푸드의 재활용 체계 추진

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 시범사업 신청 구군 공동주택단지, 마을공동체, 초등학교
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 시범사업을 통해 구군 연차별 확대 실시
  - 인천푸드플랜 관련 참여주제별 홍보, 교육, 캠페인행사 운영
- 사업비 : 500백만원
  - 1개 자치구 시범사업 50백만원, 연차별로 확대 실시
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 자원순환과, 농축산유통과, 자치구 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		50	100	150	200	500
국비						
시비		50	100	150	200	500
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
시범사업	개소		1	2	3	4

#### 5) 기대효과

- 환경을 배려하는 식생활 문화 정착과 함께 생활 속 폐기물의 가능한 축소
- 음식 폐기물 자원화를 통해 인천푸드의 지속가능한 먹거리로서 가치 구현

전략명	3. 먹거리 환경 개선	사업유형
4. 건강한 식생활 문화 보장	② 생활 속 음식품 최소화 캠페인	신규
		자원순환과

#### 1) 배경 및 목적

- 환경과 인간을 배려하는 건강한 인천이음푸드의 생활 속 실천을 위해서는 음식품의 쓰레기 배출을 최소화하는 사회적 실천이 필수적으로 요청
- 환경과 인간을 생각하는 인천이음푸드 위상을 제고하고, 생활 속 음식물 폐기물 최소화 환경부담 경감

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 각 자치구별 공동주택단지, 마을공동체, 초등학교, 복지급식시설 등
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 프로그램 개발
  - 참여주체별 홍보, 교육, 전시 등의 프로그램 진행
  - 음식물 폐기물 발생 및 잔반 최소화 사회적 캠페인 진행
- 사업비 : 220백만원
  - 프로그램 개발 : 20백만원
  - 홍보비 : 10개소 X 2회/년 X 2.5백만원 = 50백만원/년
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 자원순환과, 농축산유통과, 자치구 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		70	50	50	50	220
국비						
시비		70	50	50	50	220
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
홍보 수	개소		20	20	20	20
홍보 프로그램	개		1			

#### 5) 기대효과

- 음식물쓰레기 감량 필요성에 대한 홍보 및 인천 시민 인식 확대
- 환경친화 지자체로서의 위상 강화



전략명	3. 먹거리 환경 개선	사업유형
4. 건강한 식생활 문화 보장	③ 음식물 쓰레기 감량 단지 경진대회	신규
		자원순환과

**1) 배경 및 목적**

- 공동주택단지를 대상으로 단지내 배출 음식물쓰레기 감량 실천 경진대회를 실시하여 생활 속 음식물쓰레기 감량 시민 실천 운동 진행

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 각 자치구별 RFID 종량기 설치 공동주택단지 각 1개소
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 각 기초자치구 공동주택단지 대표 1개소 경진대회(신청)
  - 단지별 음식물쓰레기 발생량 사전조사
  - 분기 1회 음식물쓰레기 감량 홍보행사
  - 우수 생활 속 음식물쓰레기 감량 실천 단지 시상 및 지원
  - 인천이음푸드 패키지 상품 무상 지원
- 사업비 : 400백만원
  - 시상식 및 행사 진행비 : 5백만원/년
  - 홍보비 : 20백만원/년
  - 지원금 : 25백만원X3개소 = 75백만원/년
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 자원순환과, 농축산유통과, 자치구 협력

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		100	100	100	100	400
국비						
시비		100	100	100	100	400
구군비						
기타						

**4) 성과지표**

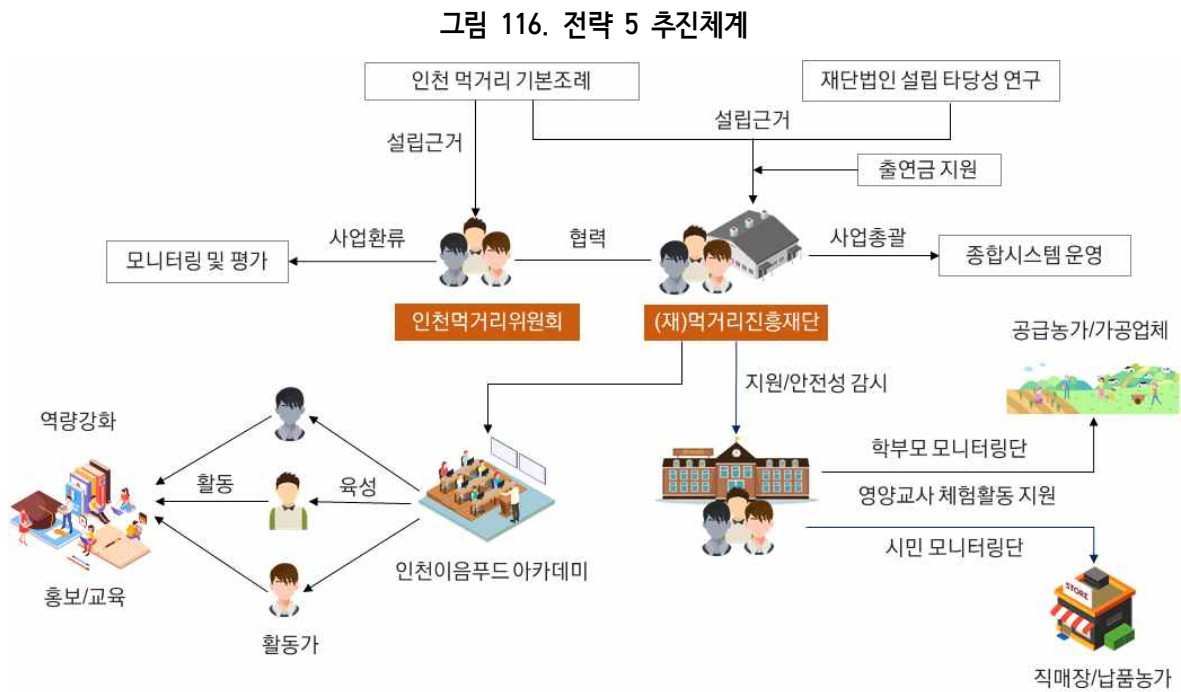
구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
경진대회	회		1	1	1	1
홍보	수		1	1	1	1

**5) 기대효과**

- 먹거리 폐기물 감량, 먹거리 소비행태 개선, 폐기물 수거 체계 혁신 등
- 환경을 배려하는 생활 속의 음식물 폐기물 최소화를 생활운동을 전개하여 지속가능성 확보

## 5 지속가능한 먹거리 실행체계 구축

### 5.1. 추진 체계



- 기본조례 제정을 통해 인천먹거리 위원회 및 (재)인천먹거리진흥재단 설립 근거를 만든 후 위원회 및 재단법인을 구성하고 운영함
- 인천먹거리위원회는 인천먹거리 종합계획의 전체 사업에 대한 모니터링 및 평가를 실시하고 사업을 환류할 수 있는 시스템을 구축하여 지속가능성을 확보함
- (재)인천먹거리진흥재단은 지역 먹거리의 안전성을 지속적으로 감시하는 체계를 구축하여야 함
- 학교급식과 관련하여 학부모와 영양교사 모니터링단, 체험단을 통해 지속적인 급식 식재료의 안전성을 감시하고, 직매장과 관련해서 시민 모니터링단을 운영하여 직매장 유통 농산물의 안전성 감시 체계를 구축함
- 인천이음푸드 아카데미를 운영하면서 지역 푸드플랜 활동가를 양성하여 지속적으로 지역 먹거리 홍보 및 교육을 시킬 수 있는 인력 양성 사업이 추진되어야 함



## 5.2. 세부사업

단위사업	세부사업
민관 협력 먹거리 환경조성	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 먹거리 기본조례 제정</li> <li>▪ 먹거리위원회 구성 및 운영</li> <li>▪ 전담부서 설치 및 협치체계 마련</li> </ul>
실행주체 설립 및 운영	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 재단법인 설립 타당성 연구</li> <li>▪ 출연금 지원</li> <li>▪ 먹거리사업 모니터링 및 평가</li> <li>▪ 인천 이음푸드 종합시스템 운영</li> </ul>
시민사회 역량 강화	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 직매장 출하 인천이음푸드 시민모니터링(안전인증)</li> <li>▪ 학부모 안심식재료 모니터링단 구성 및 운영</li> <li>▪ 인천이음푸드 아카데미 운영</li> <li>▪ 인천이음푸드 활동가 그룹 육성</li> <li>▪ 영양(교)사 체험활동 지원</li> <li>▪ 이음푸드 홍보 및 소비자 교육</li> </ul>
도시농업 활성화	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 도시농업인 교육 및 단체 육성(1), (2)</li> <li>▪ 인천형 공동체 도시텃밭 조성</li> <li>▪ 에코푸드 상자텃밭 보급사업</li> </ul>

## 5.3. 세부사업 및 투자계획

### (1) 총사업비

(단위 : 백만원)

구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
국비						
시비	395	5,655	4,955	4,725	4,725	20,455
구군비	20	70	70	70	70	300
기타						
합계	415	5,725	5,025	4,795	4,795	20,755

### (2) 부문별 투자계획

(단위 : 백만원)

구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
민관 협력 먹거리 환경조성	30	30	30	30	30	150
(재)인천먹거리진흥재단 설립 및 운영	50	5,030	4,330	4,050	4,050	17,510
시민사회 역량 강화	0	280	280	280	280	1,120
도시농업 활성화	335	385	385	435	435	1,975
합계	415	5,725	5,025	4,795	4,795	20,755

### (3) 사업별 투자계획

(단위 : 백만원)

사업명		구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
1. 민관 협력 먹거리 환경조성	① 먹거리 기본조례 제정	소계						
		국비						
		시비						
		구군비						
		기타						
	② 먹거리위원회 구성 및 운영	소계	30	30	30	30	30	150
		국비						
		시비	30	30	30	30	30	150
		구군비						
		기타						
	③ 전담부서 설치 및 협치체계 마련	소계						
		국비						
		시비						
		구군비						
		기타						
2. (재)인천 먹거리 진흥재단 설립 및 운영	① 재단법인 설립 타당성 연구	소계	50					50
		국비						
		시비	50					50
		구군비						
		기타						
	② 출연금 지원	소계		5,000	4,000	4,000	4,000	17,000
		국비						
		시비		5,000	4,000	4,000	4,000	17,000
		구군비						
		기타						
	③ 먹거리사업 모니터링 및 평가	소계		30	30	30	30	120
		국비						
		시비		30	30	30	30	120
		구군비						
		기타						
	④ 인천 이음푸드 종합시스템 운영	소계			300	20	20	340
		국비						
		시비			300	20	20	340
		구군비						
		기타						



사업명	구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
3. 시민사회 역량 강화	① 직매장 출하 인천이음푸드 시민모니터링 (안전인증)	소계	20	20	20	20	80
		국비					
		시비	20	20	20	20	80
		구군비					
		기타					
	② 학부모 안심식재료 모니터링단 구성 및 운영	소계	20	20	20	20	80
		국비					
		시비	20	20	20	20	80
		구군비					
		기타					
	③ 인천이음푸드 아카데미 운영	소계	100	100	100	100	400
		국비					
		시비	50	50	50	50	200
		구군비	50	50	50	50	200
		기타					
	④ 인천이음푸드 활동가 그룹 육성	소계	10	10	10	10	40
		국비					
		시비	10	10	10	10	40
		구군비					
		기타					
	⑤ 영양(교)사 체험활동 지원	소계	30	30	30	30	120
		국비					
		시비	30	30	30	30	120
		구군비					
		기타					
	⑥ 이음푸드 홍보 및 소비자 교육	소계	100	100	100	100	400
		국비					
		시비	100	100	100	100	400
		구군비					
		기타					



사업명		구분	2022년	2023년	2024년	2025년	2026년	합계
4. 도시농업 활성화	① 도시농업인 교육 및 단체 육성(1)	소계	40	40	40	40	40	200
		국비						
		시비	20	20	20	20	20	100
		구군비	20	20	20	20	20	100
		기타						
	① 도시농업인 교육 및 단체 육성(2)	소계	55	55	55	55	55	275
		국비						
		시비	55	55	55	55	55	275
		구군비						
		기타						
	② 인천형 공동체 도시텃밭 조성	소계	150	200	200	250	250	1,050
		국비						
		시비	150	200	200	250	250	1,050
		구군비						
		기타						
	③ 에코푸드 상자텃밭 보급사업	소계	90	90	90	90	90	450
		국비						
		시비	90	90	90	90	90	450
		구군비						
		기타						



전략명	1. 민관협력 먹거리환경 조성	사업유형
5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	① 먹거리 기본조례 제정	신규
		유통팀

#### 1) 배경 및 목적

- 푸드플랜 정책 추진을 위한 조례 등 제도적 기반을 정비하는 것은 필수 조치임
- 특히 학교급식과 관련한 법률은 있으나 푸드플랜 정책 시행을 위한 맞춤형 법률이 없는 조건에서 로컬푸드, 친환경무상급식을 아우를 수 있는 먹거리보장 기본조례 제정이 필요함
- 인천광역시 먹거리 종합계획 시행에 필요한 제도적 기반을 마련하면 기초 자치단체 푸드플랜 추진을 위한 선도적 조치가 될 수 있음
- 통합조례는 푸드플랜의 목적, 기본계획, 먹거리위원회 구성, 통합지원센터 설치, 지역먹거리 생산·가공·인증·유통지원·시설운영·소비 등 먹거리 이해관계자들의 활동지원 등 세부 내용을 포함함

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 먹거리 이해관계자, 시의회
- 사업시기 : 2022년
- 사업내용
  - 시민사회 공론
  - 시의회와의 숙의
  - 조례 제정 절차 추진
  - 유관 조례와의 관계 검토
- 사업비 : 비예산사업
- 운영형태 : 농축산유통과, 시의회 협력

#### 3) 성과지표

- 조례 등 제도기반 정비 여부
- 조례 정비의 공론화 과정에서 도출된 중장기 입법과제와 실행과제 점검

#### 4) 기대효과

- 인천광역시 푸드플랜 정책에 대한 시민사회 공론화를 통한 공감대 확산
- 푸드플랜 정책 추진의 제도적 기반 마련
- 제도개선 과제 지속적 도출

전략명	1. 민관협력 먹거리환경 조성	사업유형
5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	② 먹거리위원회 구성 및 운영	신규
		유통팀

#### 1) 배경 및 목적

- 먹거리 통합조례에 기초하여 인천시 먹거리와 관련된 정책 결정 단위로서 민관협의기구인 위원회 설치가 필요함
- 자문 역할의 위원회가 아니라 인천시 먹거리 정책을 심의·조정하는 실질적인 민관정책 결정기구를 구성하는 것이 중요함
- 위원회는 먹거리 종합계획 실행조직이 수행해야 할 정책의 안내자 역할을 하며, 먹거리종합계획의 컨트롤타워 기능을 하는 민관협치 기구를 구성
- 시민참여를 통해 내실 있는 시민공론을 조직하여 정책을 수립하고, 민관의 협력을 촉진하기 위해 조정과 모니터링 활동을 하는 기구로 실질적인 활동이 가능하도록 구조화할 필요가 있음

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 조례 제정 이후 먹거리 시민사회, 시의회, 인천광역시
- 사업시기 : 2022년 ~ 2026년(계속)
- 사업내용
  - 위원 위촉 및 분과 구성
  - 위원회 회의 및 워크숍
  - 연도별 실행계획 수립
- 사업비 : 150백만원
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계	30	30	30	30	30	150
국비						
시비	30	30	30	30	30	150
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
위원회 회의	회	4	4	4	4	4
워크숍	회	2	2	2	2	2

#### 5) 기대효과

- 인천광역시 푸드플랜 정책의 민간주도성 강화
- 인천광역시 푸드플랜 민간주체자들의 민관협치 역량 강화



<p>전략명</p> <p>5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축</p>	<p>1. 민관협력 먹거리환경 조성</p> <p>③ 전담부서 설치 및 협치체계 마련</p>	<p>사업유형</p> <p>신규</p> <p>유통팀</p>
<p><b>1) 배경 및 목적</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 먹거리 종합계획의 종합적 성격을 고려할 때 컨트롤타워 기능의 일부인 행정의 전담부서는 먹거리 유관부서들과의 조정역할이 가능하고 자체의 기본 사업에 대한 집행력을 확보해야 제 역할이 가능함</li> <li>○ 먹거리 전담부서의 업무 범위는 융복합 정책인 먹거리 종합계획의 조정기능과 필수 업무의 실행기능을 모두 가져야 함으로 그 조직 형태와 기능을 가진 전담부서를 구축하는 것이 중요</li> </ul> <p><b>2) 사업개요</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 사업대상 : 푸드플랜 거버넌스 운영, 실행조직 운영</li> <li>○ 사업시기 : 2022년 ~ 2026년(계속)</li> <li>○ 사업내용 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 먹거리 관련 관련 업무 조정 및 팀 재구성</li> <li>- 전담부서는 기존 농축산유통과의 먹거리 관련 팀을 분리하여 새롭게 과 단위의 행정조직으로 만드는 것을 검토</li> </ul> </li> <li>○ 사업비 : 비예산 사업</li> <li>○ 운영형태 : 농축산유통과, 유관 부서 연계 협력</li> </ul> <p><b>3) 성과지표</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 총괄부서로서의 기능 수행(정책수립, 실행, 거버넌스 지원)</li> <li>○ 먹거리 종합계획 및 연도별 기획 수행 성과</li> </ul> <p><b>4) 기대효과</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 과 수준의 전담조직 설치로 먹거리 종합계획 추진의 동력 확보</li> <li>○ 인천광역시 행정체계 내의 먹거리 종합계획 전문인력 양성</li> </ul>		

전략명 5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	2. (재)인천먹거리진흥재단 설립 및 운영  ① 재단법인 설립 타당성 연구	사업유형 신규  유통팀
-----------------------------------	---	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 먹거리 종합계획 실현을 위해서는 먹거리와 관련된 핵심적 요소(농식품의 공급)와 연계 요소(지역경제, 건강, 환경 등)를 종합적으로 결합해 나가야 함으로 통합적인 관리 및 운영 체계가 필요함
- 이를 체계적으로 수행하고 실행할 수 있으며, 공공성을 담보할 수 있는 민관거버넌스에서 검토된 출연기관형 운영주체 설립을 위해서는 사전 타당성 검토가 이루어져야 함

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : (재)인천먹거리진흥재단
- 사업시기 : 2022년
- 사업내용
  - (재)인천먹거리진흥재단 타당성 연구
    - 적정성 분석 / 경제성 분석 / 조직 및 인력수요 판단
    - 주민복지, 지역경제, 지방재정에 미치는 영향분석
    - 적정 자본금 분석
- 사업비 : 50백만원
  - 타당성 연구용역 : 50백만원 X 1식 = 50백만원
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계	50					50
국비						
시비	50					50
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
타당성 연구보고서	개	1				

#### 5) 기대효과

- 푸드플랜 및 공공급식 실행 주체를 지자체 출연기관인 재단법인이 담당함으로써 푸드플랜 및 공공급식 실행의 중추적 역할 수행, 사업의 공공성 및 일관성 확보
- 먹거리통합지원센터 운영의 전문성을 제고하여 정책 효율성을 높여 지역 생산 농식품의 안정적 수급 및 안전한 먹거리 제공



전략명 5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	2. (재)인천먹거리진흥재단 설립 및 운영  ② 재단법인 인천먹거리진흥재단 출연금 지원	사업유형 신규  유통팀
-----------------------------------	--	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 먹거리 종합계획의 체계적 실현 및 공공성을 확보하는 조직으로 인천광역시가 전액 출자·출연하는 재단법인 형태로 운영·관리가 필요함
- 푸드플랜 사업의 경우 공공적인 사업이 대부분이므로 공공성 담보와 사업 초기 상황임을 감안하여 초기 손익분기점 달성까지 인건비 및 운영비를 출연금으로 보조할 필요가 있음

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : (재)인천먹거리진흥재단
- 사업시기 : 2023년~2026(4년간)
- 사업내용
  - 기본재산 및 운영자산 출연
- 사업비 : 17,000백만원
  - 기본재산 출연 : 1,000백만원
  - 운영자산 출연 : 4,000백만원 X 4년 = 16,000백만원
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		5,000	4,000	4,000	4,000	17,000
국비						
시비		5,000	4,000	4,000	4,000	17,000
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
출자·출연기관	개		1			

#### 5) 기대효과

- 사업 초기 안정적 운영에 따른 공익성 및 지속성 확보
- 공익사업 실행에 다른 지역경제와 시민, 농가에 이익 환원

전략명 5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	2. (재)인천먹거리진흥재단 설립 및 운영  ③ 먹거리사업 모니터링 및 평가	사업유형 신규  유통팀
-----------------------------------	--	-----------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 정책의 성과관리를 양적으로 하지 않고, 사회적 효과 등을 평가하고 이를 시민들과 공유하는 프로세스를 마련함으로써 정책의 목표와 성과관리를 시민의 주도하에 시행 필요

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 시민 참여로 정책모니터링·평가
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년(4개년)
- 사업내용
  - 매년 정책목표를 먹거리정책위원회를 통해서 결정 → 시민참여 활동 유도  
→ 정책관리 → 정책평가 → 성과관리 등 전체과정을 시민 참여로 진행
  - 먹거리 정책 시민 만족도 조사
- 사업비 : 120백만원
  - 먹거리정책 지표 개발('23년) : 30백만원
  - 정책만족도 조사연구('24~'26년) : 20백만원
  - 시민 참여 모니터링(관련 지표 점검/공유회 등) : 10백만원('24~'26년)
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		30	30	30	30	120
국비						
시비		30	30	30	30	120
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
지표개발	식		1			
만족도조사	식			1	1	1
모니터링참여	명			20	20	20

#### 5) 기대효과

- 시민참여의 다양한 경로 제공
- 먹거리종합계획의 평가 및 환류체계 도입을 통한 지속적 성장 정책 구현



전략명 5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	2. (재)인천먹거리진흥재단 설립 및 운영  ④ 인천 이음푸드 종합시스템 운영	사업유형 신규  유통팀
-----------------------------------	---	-----------------------

### 1) 배경 및 목적

- 인천지역의 먹거리에 대한 종합적이고 세부적인 정보 탐색 어려움
- 먹거리 정보를 종합적으로 제공하는 시스템을 구축함으로써 소비자에게 지역 먹거리인 인천 이음푸드의 정보 제공 및 신뢰성 확보 가능

### 2) 사업개요

- 사업대상 : (재)인천먹거리진흥재단
- 사업시기 : 2024년 ~ 2026년(3개년)
- 사업내용
  - 인천 이음푸드 정책정보 및 홍보
  - 인증 사업자 정보 제공
  - 인천 이음푸드 직매장, 연계 식당 정보 제공
  - 도매가격 및 소매가격, 직매장 가격 정보 제공
  - 인천 이음푸드 생산/유통단계 안전성검사 정보 제공
  - 인천 e음물 연계
- 사업비 : 340백만원
  - 시스템구축('24년) : 300백만원×1식 = 300백만원
  - 유지 보수 및 관리('25~'26년) : 20백만원/년
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단 협력

### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계			300	20	20	340
국비						
시비			300	20	20	340
구군비						
기타						

### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
통합정보 시스템	식			1		

### 5) 기대효과

- 인천이음푸드 시민에게 정확한 정보제공을 통한 인천 먹거리 신뢰 확보
- 정책홍보 및 성과확산을 통한 자치정부 신뢰도 향상



전략명 5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	3. 시민사회 역량강화 ① 직매장 출하 인천이음푸드 시민모니터링(안전인증)	사업유형 신규 유통팀
-----------------------------------	--	-------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 직매장 출하 농식품의 유통단계 안전관리 및 감시를 위해 시민 모니터링 요원 운영
- 교육을 통한 역량 강화, 홍보물품 지원으로 원활한 활동 지원

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천광역시 시민 모니터링 요원
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 직매장 출하 인천이음푸드 관리 모니터링단 구성·운영
  - 인천이음푸드 기준, 위생관리기준 등에 대한 사전 학습 및 점검보고회, 사후 해당업체 계도 및 시정 조치
  - 인천이음푸드 기준에 따라 해당 급식 업체의 일상 관리 철저화 안내, 모니터링단의 생산 현장 견학과 점검, 우수 관리 업체에 대한 포상과 모범관리 매뉴얼 보급 등
- 사업비 : 80백만원
  - 활동비 지급 : 1인 1일 50,000원(식비, 교통비 포함), 연간 20일 이내
  - 산출기초 : 50,000원×20인×20일=20백만원
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천이음푸드통합지원센터 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		20	20	20	20	80
국비						
시비		20	20	20	20	80
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
참여자(연인원)	명		400	400	400	400

#### 5) 기대효과

- 식재료의 안전성 확보와 건강 증진
- 식재료 안전성 관리 강화로 인천푸드플랜에 대한 시민의 정책 만족도·신뢰도 제고



전략명	3. 시민사회 역량강화	사업유형
5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	② 학부모 안심식재료 모니터링단 구성 및 운영	신규
		유통팀

#### 1) 배경 및 목적

- 관내 학부모의 급식 참여를 촉진하고 식재료 안전성을 확보함으로써 친환경 학교급식 및 공공급식의 신뢰도 구축
- 친환경 학교급식 식재료 산지, 공급업체 등에 대하여 학부모가 직접 시설, 위생관리 등 현장 모니터링을 실시하여 안전성 확보

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 관내 초·중·고 학부모 / 식재료, 식재료 생산·유통(공급)·소비 시설 등
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 학부모 안심식재료 모니터링단 구성(초·중·고 학부모 100명 구성)
  - 학부모 안심식재료 모니터링단 사전교육(기본 소양교육, 점검표 작성 요령 등)
  - 생산에서 공급까지 안전관리 강화 모니터링
  - 모니터링 결과 분석 및 안전성 관리에 반영
- 사업비 : 80백만원
  - 모니터링 활동비, 직무연수, 교육등록비 등
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천이음푸드통합지원센터, 교육청 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		20	20	20	20	80
국비						
시비		20	20	20	20	80
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
모니터링 사전 교육	회		2	2	2	2
모니터링	회		2	2	2	2

#### 5) 기대효과

- 학부모의 학교급식 식재료 점검 참여로 안전성 관리 강화 및 신뢰도 제고

전략명 5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	3. 시민사회 역량강화  ③ 인천이음푸드 아카데미 운영	사업유형 신규  도시농업팀
-----------------------------------	--------------------------------------	-------------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 지역사회에서 먹거리 관리가 필요한 사람들에게 영양 잡힌 식단 보급 및 식생활 교육을 담당하고, 지역의 먹거리 문제를 이끌어 나갈 전문인력 육성

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천광역시 내 식생활 교육기관
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 식생활교육국민네트워크, 소비자 단체, 생산자단체 등과 연계하여 식생활 교육 전문인력 육성
  - 인천광역시 내 식생활교육 관련 및 푸드체인 단계별 참여주체 등과 연계하여 식생활 교육 전문인력 육성을 위한 교육 프로그램 개발 및 운영
  - 인천광역시에서 전문인력을 육성시켜 시에서 활동할 수 있도록 지원
- 사업비 : 400백만원
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단, 자치구 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		100	100	100	100	400
국비						
시비		50	50	50	50	200
구군비		50	50	50	50	200
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
푸드플랜 아카데미	식		5	5	5	5

#### 5) 기대효과

- 인천푸드플랜에 대한 인식과 실천에 앞장설 수 있는 주민 역량강화
- 식생활교육을 통한 수료생들을 지역교육 강사 활용기회 제공



전략명	3. 시민사회 역량강화	사업유형
5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	④ 인천이음푸드 활동가 그룹 육성	신규
		도시농업팀

**1) 배경 및 목적**

- 시민의 바른 식생활교육과 시민의식 함양은 인천푸드플랜의 지속적 발전과 성공적 추진의 기본 토대로서 가장 중요한 과제 중 하나임
- 또한 인천이음푸드 활동가 그룹 육성은 건강한 먹거리도시 인천을 시민의 힘으로 만들어가는 시민사회 네트워킹과 리더십 함양으로 중요함

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 인천광역시 관내 주민, 공모에 의해 선정된 단체(기관)
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 시민 30명 이내 로컬푸드·푸드플랜 이해 교육, 서포터즈 활동 등
- 사업비 : 40백만원
  - 20강 × 1회 50만원 = 10백만원/년
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천이음푸드통합지원센터 협력

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		10	10	10	10	40
국비						
시비		10	10	10	10	40
구군비						
기타						

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
로컬푸드활동가	명		30	30	30	30

**5) 기대효과**

- 생활현장의 식생활교육 활성화로 인천푸드플랜 추진의 저변 확대
- 인천푸드 서포터즈 및 먹거리활동가 양성을 통한 인천푸드플랜 추진의 지역사회 주체역량 확보

전략명 5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	3. 시민사회 역량강화  ⑤ 영양(교)사 체험활동 지원	사업유형 신규  도시농업팀
-----------------------------------	--------------------------------------	-------------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 급식관계자 전문역량강화 및 생산지체험연수 추진으로 친환경급식에 대한 긍정적 인식을 확산하고 급식운영과 식생활교육의 질적 발전 도모
- 일선 학교에서 식생활교육을 담당하는 교사들의 역량을 강화하기 위해 전문 연수 지원

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 영양(교)사, 학교장 등 학교급식관계자
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 영양(교)사, 학교장 등 친환경급식 관계자 전문역량 강화 교육
  - 친환경급식 관계자 친환경생산지 체험·연수
- 사업비 : 120백만원
  - 전문역량 강화 교육 4회(분기 1회)
  - 체험·연수 8회(방학기간 제외)
- 운영형태 : 농축산유통과, (재)인천먹거리진흥재단, 교육청 협조

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		30	30	30	30	120
국비						
시비		30	30	30	30	120
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
전문역량 강화교육	회		4	4	4	4
체험연수	명		8	8	8	8

#### 5) 기대효과

- 시·교육청·자치구간 협력 및 관련기관 소통형 연수 운영으로 활성화
- 전문 연수 과정을 통한 식생활교육 전문가 양성으로 학교급식 아동, 청소년을 대상으로 올바른 식생활교육 수행 기대



전략명 5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	3. 시민사회 역량강화  ⑥ 인천 이음푸드 홍보 및 소비자 교육	사업유형 신규  도시농업팀
-----------------------------------	---	-------------------------

**1) 배경 및 목적**

- 안전한 먹거리 공급으로 시민들의 삶의 질을 향상하고 신뢰도를 제고하기 위한 측면에서 다양한 홍보 필요
- 지역 농산물과 지역 농산물을 이용한 가공품의 확산을 위해 인천이음푸드 홍보 추진

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 인천광역시 시민
- 사업시기 : 2023년 ~ 2026년
- 사업내용
  - 인천이음푸드 홍보물(영상, 리플렛, 소형책자 등) 제작 및 배포
  - 대학생 및 주부기자단 운영
  - 소비자그룹 인천이음푸드 인증 생산지 현장탐방 및 교육
- 사업비 : 400백만원
  - 100백만원×1식 = 100백만원/년
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구 협력

**3) 투자계획**

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계		100	100	100	100	400
국비						
시비		100	100	100	100	400
구군비						
기타						

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
홍보컨텐츠(누적)	건		20	40	60	80
현장탐방 및 교육(누적)	명		50	100	150	200

**5) 기대효과**

- 인천이음푸드 시민 신뢰도 향상 및 인식 제고
- 인증 농가 및 가공업체 소득 증대

전략명 5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	4. 도시농업 활성화  ① 도시농업인 교육 및 단체 육성 (1)	사업유형 기존 도시농업팀
-----------------------------------	---	---------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 수요자 맞춤 및 현장중심의 대상별 체계화된 농업교육으로 농업·농촌 평생교육 체계 구축
- 도시농업인, 신수요자 양성을 통한 농업·농촌의 가치 확산 및 신활력 제고

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천광역시 관내 도시농업인
- 사업시기 : 2022년 ~ 2026년(5개년)
- 사업내용
  - 농업기술, 도시농업, 생활문화교육, 농식품가공·체험, 농기계분야 교육운영 및 교육 콘텐츠 제작
- 사업비 : 200백만원
  - 도시농업 기초·전문가과정 : 연간 0.4백만원X50명 = 20백만원
  - 4. 도시농업 활성화교육 : 연간 0.4백만원X50명 = 20백만원
  - 도시농업인 단체육성
  - 사업비 지원 비율 : 시비 50%, 구비 50%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계	40	40	40	40	40	200
국비						
시비	20	20	20	20	20	100
구군비	20	20	20	20	20	100
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
도시농업 교육	명	50	50	50	50	50
도시농업 활성화 교육	명	50	50	50	50	50

#### 5) 기대효과

- 농업기술센터를 농업·농촌평생학습교육기관으로서의 역할강화
- 도시농업 활동 전문인력 양성으로 도시농업 확산에 기여
- 농식품가공, 체험교육을 통한 농촌융복합산업 활성화 및 농산물 부가가치 향상



전략명	4. 도시농업 활성화	사업유형
5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	① 도시농업인 교육 및 단체 육성(2)	기존
		기술센터

**1) 배경 및 목적**

- 도시농업 활동을 위한 전문인력 확보로 도시농업 인프라 구축
- 도시민의 다양한 수요계층에 맞는 농업기술보급으로 농업의 다원적 가치 향상

**2) 사업개요**

- 사업대상 : 인천시민
- 사업시기 : 2022년 ~ 2026년(5개년)
- 사업내용
  - 도시농업 기초·전문교육
  - 도시농업 활성화 교육
  - 도시농업인 단체육성
- 사업비 : 275백만원
  - 도시농업 기초·전문가과정 : 28백만원
  - 도시농업 활성화교육 : 12백만원
  - 도시농업인 단체육성 : 15백만원
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, 각 농업기술센터, 자치구 협력

**3) 투자계획**

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계	55	55	55	55	55	275
국비						
시비	55	55	55	55	55	275
구·군비						
기타						

**4) 성과지표**

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
도시농업 교육	명	1,240	1,240	1,240	1,240	1,240
도시농업 활성화 교육	명	400	400	400	400	400
도시농업인 단체육성	명	500	500	500	500	500

**5) 기대효과**

- 도시농업을 선도 실천할 리더 육성으로 도시농업 보급 활성화
- 도시농업의 자율적 활성화를 위한 커뮤니티 기반 조성
- 도시민 대상 접근성이 쉬운 도시농업 프로그램 개발
- 도시농업기술 범위 확대 및 도시민의 삶의 질 향상



전략명 5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	4. 도시농업 활성화  ② 인천형 공동체 도시텃밭 조성	사업유형 기존  도시농업팀
-----------------------------------	--------------------------------------	-------------------------

#### 1) 배경 및 목적

- 도시 미관을 해치는 유휴지를 활용하여 도시경관농업, 텃밭으로 조성함으로써 지속 가능한 4. 도시농업 활성화에 기여

#### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천광역시 5인 이상 공동체, 인천소재시민, 복지단체·취약계층
- 사업시기 : 2022년 ~ 2026년(5개년)
- 사업내용
  - 유휴지에 경관작물 식재
  - 시민텃밭, 토종텃밭 등 공동체 텃밭, 쉼터 등 설치
- 사업비 : 250백만원
  - 텃밭 조성비, 시설 설치비, 운영비 : 20,000원/㎡
  - 사업비 지원 비율 : 시비 100%
- 운영형태 : 농축산유통과, 농업기술센터, 자치구 협력

#### 3) 투자계획

- 국비 연계사업 :

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계	150	200	200	250	250	1,050
국비						
시비	150	200	200	250	250	1,050
구군비						
기타						

#### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
조성 텃밭	개소	1	1	1	2	2

#### 5) 기대효과

- 시민들의 생산적인 여가활동, 농사체험 욕구와 안전한 먹거리 제공
- 도시민의 정서순화등 삶의 질 향상에 기여하고 일자리(도시농업관리사) 창출



전략명 5. 지속가능한 먹거리 실행체계 구축	4. 도시농업 활성화  ③ 에코푸드 상자텃밭 보급사업	사업유형 기존  도시농업기술센터
-----------------------------------	-------------------------------------	----------------------------

### 1) 배경 및 목적

- 도시농업 활성화를 통한 시민의 삶이 편안한 도시근교농업 육성
- 흙가드닝, 흙파밍 등 다양한 생활밀접 도시농업기술 보급을 통한 농업의 가치 확산

### 2) 사업개요

- 사업대상 : 인천시민 및 관내 공공기관, 사회복지시설, 교육기관 등
- 사업시기 : 2022년 ~ 2026년(5개년)
- 사업내용
  - 도시농업 시민참여를 위한 상자텃밭 보급 : 2,000세트(년간)
  - 도시농업 활성화를 위한 도시농업 전시 및 체험 행사
- 사업비 : 450백만원
  - 에코푸드 상자텃밭 보급 : 90백만원(년간)
- 운영형태 : 농축산유통과, 각 농업기술센터, 자치구 협력

### 3) 투자계획

구분	2022	2023	2024	2025	2026	합계
합계	90	90	90	90	90	450
국비						
시비	90	90	90	90	90	450
구·군비						
기타						

### 4) 성과지표

구분	단위	2022	2023	2024	2025	2026
상자텃밭 보급량	세트	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000

### 5) 기대효과

- 상자텃밭 보급으로 생활 속 실천 가능한 도시농업 기술보급
- 도심 속 텃밭활동을 통한 도시농업문화 확산 및 건강한 먹거리 생산

# VII

## 공공(학교)급식 통합지원센터



## 1 타 지자체 사례 분석

### 1.1. 서울특별시

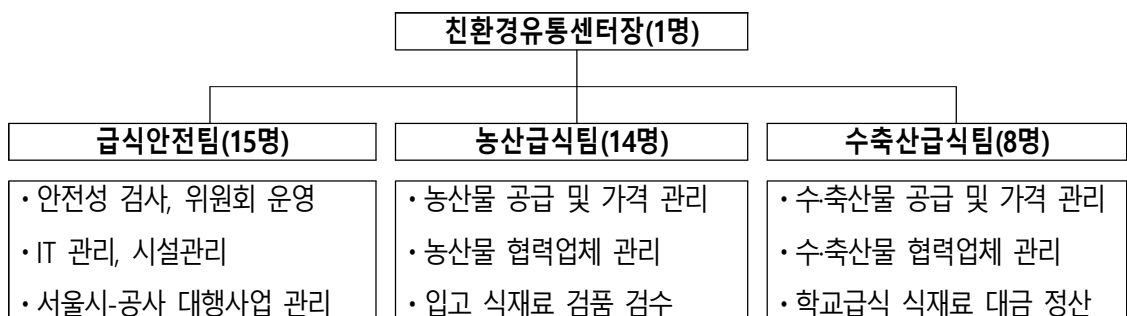
#### ■ 설립배경 및 목적

- 설립배경 : 학교급식 납품사고가 반복적으로 발생하고 이슈화되면서 국민적 비난이 증가하여 안전하고 고품질의 식재료를 안정적으로 공급하기 위한 학교급식 지원센터 운영 필요성 인식
  - 2006년 : 학교급식 식재료에서 대규모 식중독 발생
  - 2008년 : 농산물 잔류농약 허용 기준치 초과(8%)
  - 2010년 : 식재료 납품 비리 발생
- 초·중·고등학교에 우수하고 안전한 식재료를 적정가격에 안정적으로 공급하여 청소년의 건강 증진과 친환경 농업 발전 도모

#### ■ 주요 연혁

- '08년 : 학교급식지원 기본계획 수립
- '09년 : 친환경우수 농축산물 학교급식 시범사업 실시(62개교)
- '10년 : 강서1센터 개장 및 학교급식사업 시행(270개교)
- '11년 : 강서2센터 개장(6월) 및 식재료 공급 학교수 확대(588개교)
- '13년 : 수산물 식재료 공급 시작
- '15년 : 가락센터 개장 및 안전성 검사 정밀검사법(퀘처스) 전면 운영
- '18년 : 서울시와 위·수탁 협약에 의한 운영
- '21년 : 서울시와 대행사업으로 전환(공공성과 지속성 확보)

#### ■ 조직 및 인력현황(1센터 3개팀 38명)



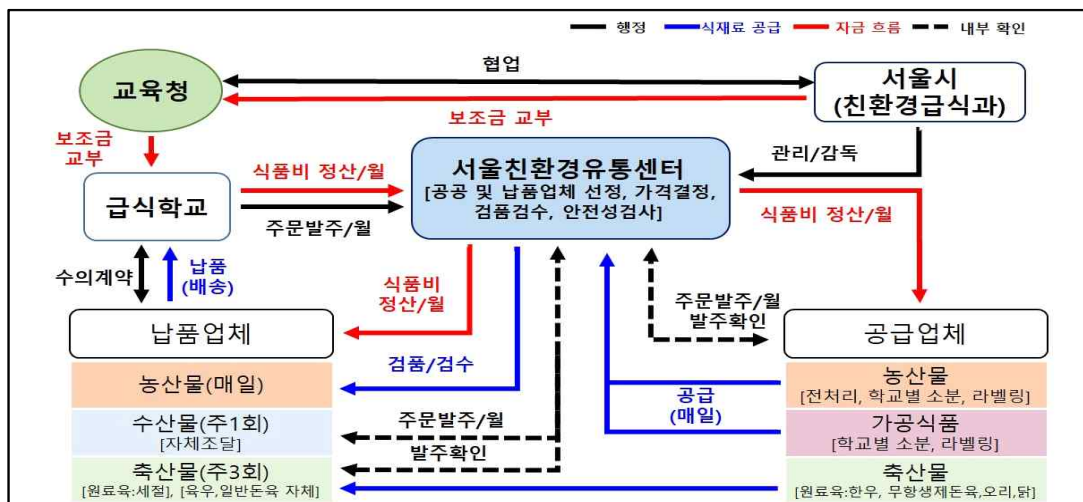
## ■ 시설현황

표 109. 서울시친환경유통센터 시설현황

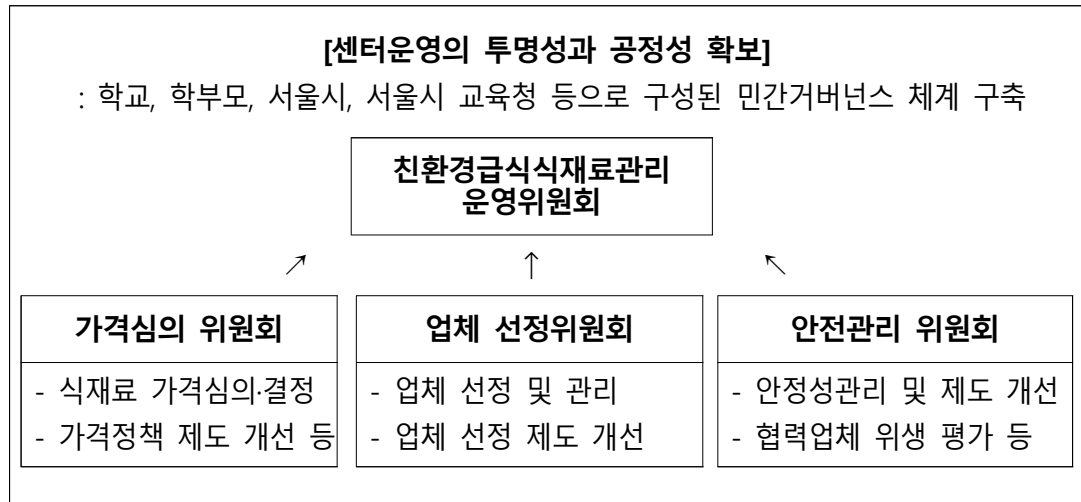
구 분	강서1센터	강서2센터	가락센터
전 경			
위 치	강서농산물도매시장 내	강서농산물도매시장 내	가락농산물도매시장 내
완공일	2010년 2월	2011년 5월	2014년 8월
연면적	6,120㎡ (지하1층, 지상2층)	3,366㎡ (지하1층, 지상1층)	5,666㎡ (지상3층)
적정처리	300개교	400개교	600개교
공사비	96억 원 (공사)	76억 원 (시비50, 공사26)	147억 원 (시비100,공사47)
주 요 시 설	지층 : 주차장, 저온창고 1층 : 피킹장, 검품장, 판매장 2층 : 사무실, 안전성 검사실	지층 : 주차장, 저온창고 1층 : 피킹장, 검품장, 전산장비실	1층 : 피킹장, 검품장, 저온창고 2층 : 피킹장, 저온창고 2층 : 사무실, 안전성 검사실

## ■ 운영방식

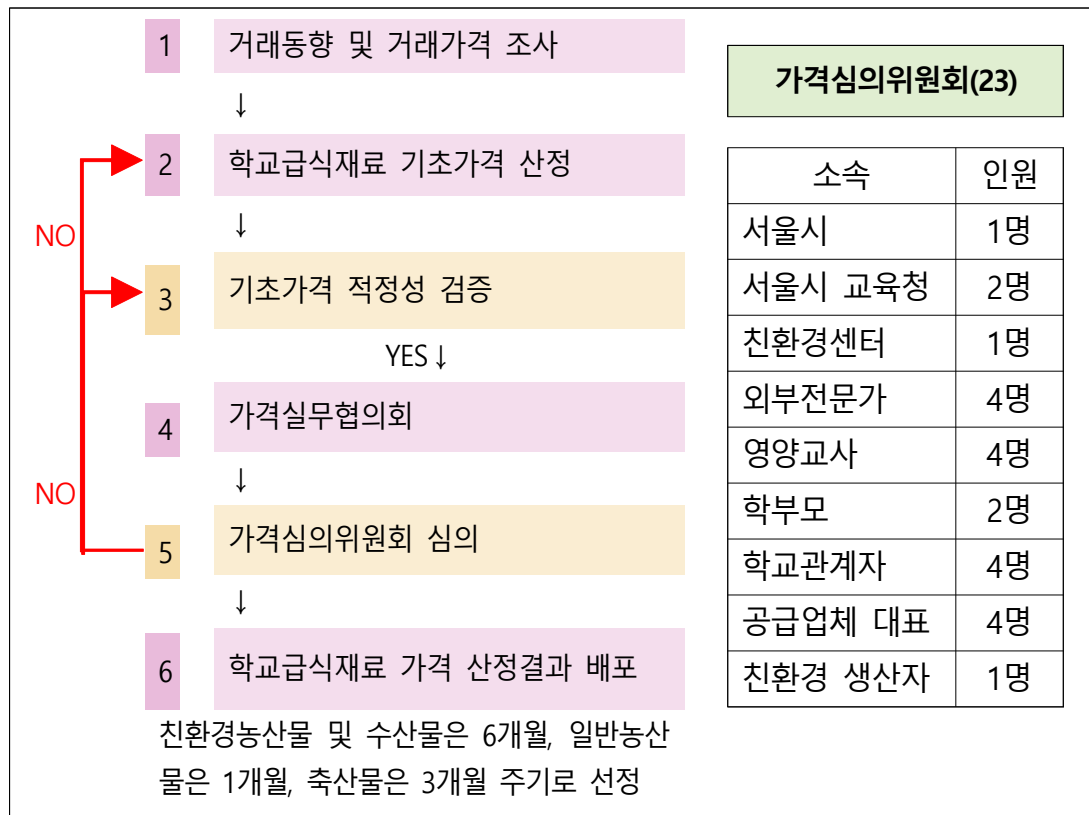
- 운영유형 : 위탁형 + 행정형(대행, 서울농수산물유통공사)
  - 학교별 롤테이너 분류·적재·배송하는 중간 물류기지 역할 수행
  - 수수료율(1.2%) 감소 및 식재료 안전성 요구 증대(장비 및 인건비 증가)로 적자 운영 ⇒ 서울시와 대행사업으로 전환
- 공급품목 : 농·축·수산물(친환경, 일반 포함)
- 운영흐름도



## ■ 위원회 운영



## ■ 가격결정 체계(가격심의 위원회)



### ○ 산지와 학교간 교류활동

- 현장 체험을 통해 학교에 공급되는 친환경 농축산물 식재료에 대한 이행과 신뢰도 향상을 목적으로 실시하고 있음
  - 매년 1회 이상 학교 영양교사와 산지를 정기적으로 방문 실시

## ■ 공급학교 및 식재료 공급현황

### ○ 공급학교

표 110. 서울시 친환경유통센터 공급학교 현황

(단위 : 개교)

구 분	합 계	초등학교	중학교	고등학교	특수학교
공급학교(a)	1,002	580	239	149	34
급식학교(b)	1,346	602	386	320 (직영172, 위탁148)	38
비중(a/b)	75%	97%	62%	47% (위탁 제외시 87%)	90%

- ('10) 270개교 → ('11) 588개교 → ('12) 784개교 → ('13) 867개교 → ('14) 358개교 → ('15) 723개교 → ('16) 784개교 → ('17) 832개교 → ('18) 876개교 → ('19) 937개교 → ('20) 1,002개교

### ○ 공급현황

표 111. 서울시 친환경유통센터 식재료 공급현황

(단위 : 톤, 백만 원)

구 분	합 계		농산물		축산물		수산물	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
2019년	22,202	179,958	15,864	90,235	4,868	63,559	1,470	26,164
2020년	8,696	75,172	6,249	36,817	1,869	27,141	578	11,214

- 2020년 일 평균 60톤, 518백만 원(친환경 비율 : 농산 63%, 축산 55%)/ 전년 대비 물량 39%, 금액 42% 수준(코로나 영향)
- 서울시 1,340개교 학교 중 1,002개 학교에 일 평균 113톤 공급

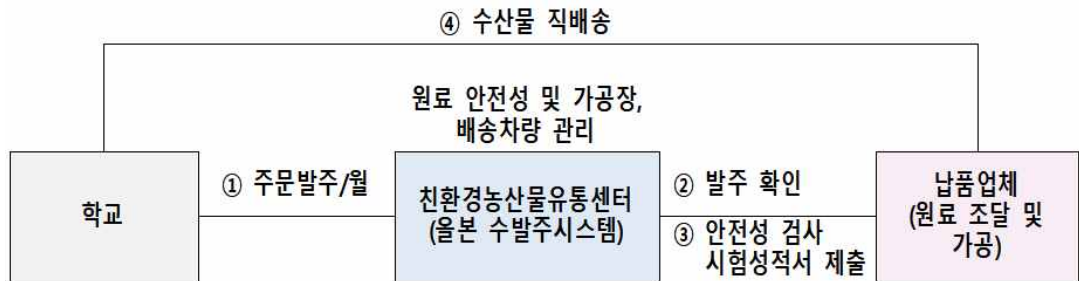
## ■ 식재료 공급체계

### ○ 농산물 : 매일

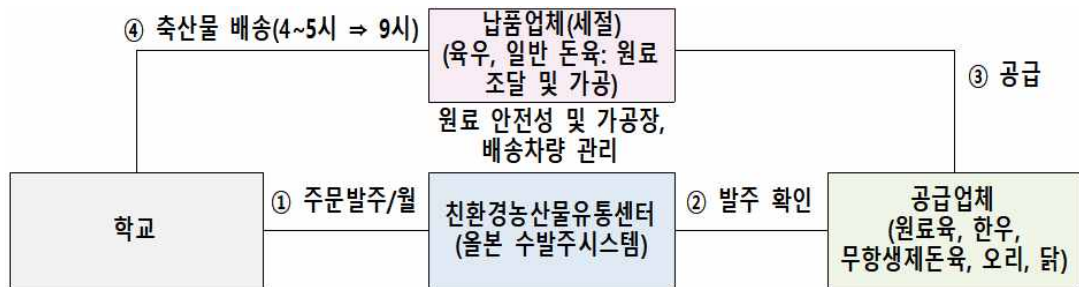




○ 수산물 : 주 1~2회



○ 축산물 : 주 3회



■ 공급납품 협력업체

- 서울시 공기업인 공사(센터)와 생산자단체인 공급 협력업체, 학교급식 전문가인 납품협력업체의 긴밀한 협력체제로 운영되고 있음

구분		업체 수	비고
합계		118	
공급업체	소계	71	
	친환경	9	전국 9시도
	양곡 일반	11	중도매인 시장도매인
	양곡	6	
	축산물	20	
	수산물	-	
	농산가공상품	26	
납품업체	소계	47	
	농산물	20	
	축산물	18	
	수산물	9	

서울 친환경유통센터

공급협력업체  
(산지생산자단체)

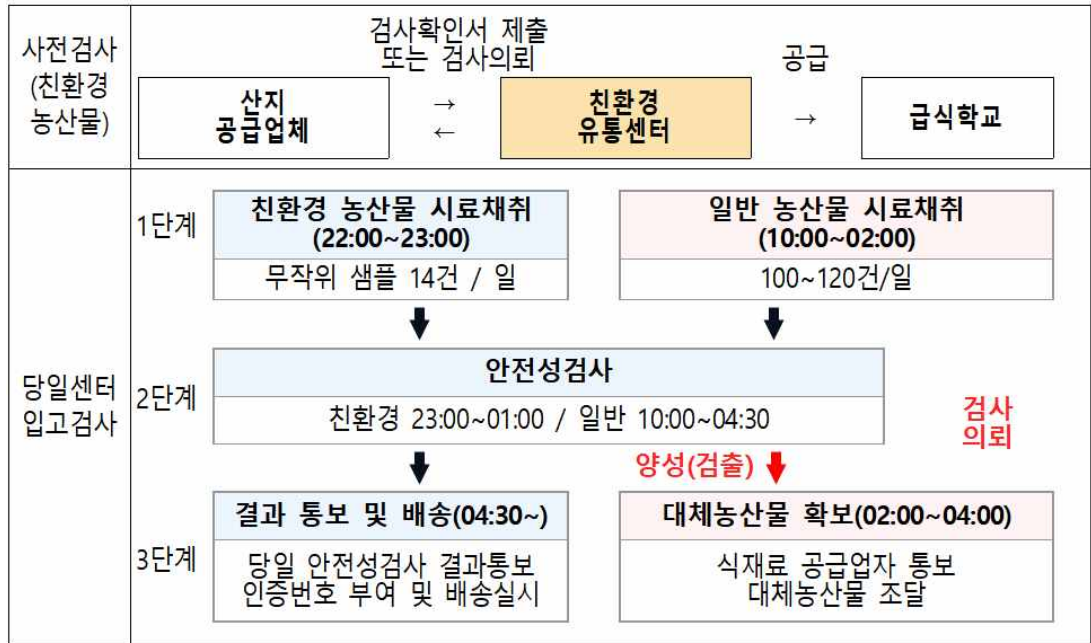
↔

납품협력업체  
(급식전문가)

※공급업체: 농축산물 원재료 조달 담당  
 납품업체: 공급업체로부터 원재료를 받아 학교에 배송

## ■ 안전성 검사체계

- ‘친환경농산물’은 산지에서 사전 안전성 검사 후 입고 원칙, 당일은 ‘친환경농산물’ 무작위 샘플 검사, ‘일반농산물’ 출하자별 전 품목 검사로 진행됨



## ■ 권역별 배송체계

- 서울시는 품목별 권역을 달리하여 농산물의 경우 4개의 권역으로 나뉘며 매일 각 권역별 5개 업체가 학교급식 식재료를 공급하고 있음
- 축산물의 경우 2개의 권역으로 구분하여 주 3회 18개 배송업체가 나뉘어서 배송을 하고 있으며, 수산물의 경우 서울시 전역에 9개의 배송업체가 주1~2회 배송하는 시스템을 갖춘

표 112. 서울시 학교급식 식재료 권역별 배송체계

구분	농산물(4개 권역)	축산물(2개 권역)	수산물(단일 권역)
배송 권역			
배송 주기	매일	주3회	주1~2회
납품 업체	20(5+5+5+5)	18(8+10)	9

■ 친환경유통센터 입출고 절차

절차	내용
입고 (09:00~22:00)	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 일반농산물 입고: 09:00~22:00</li> <li>- 친환경농산물 입고: 22:00</li> </ul>
입고 검품 (22:00~02:00)	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 친환경인증 정보 확인/품위·신선도·당도 등 검사</li> <li>- 학교별 발주대로 납품 여부 확인</li> <li>- 검품 1차</li> </ul>
시료채취 (22:00~02:00)	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 친환경농산물: 14건(무작위)</li> <li>- 일반농산물: 100~120건(출하자별/품목별)</li> </ul>
안전성검사 (23:00~04:30)	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 검사시간</li> <li>· 친환경농산물: 23:00~01:00</li> <li>· 일반농산물: 13:00~익일 04:30</li> </ul>
학교별 피킹 (23:00~02:00)	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 학교별 롤테이너에 식재료 적재</li> <li>- 검품 2차</li> </ul>
출고검품 (01:00~04:00)	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 품위, 중량, 수량, 원산지 등 확인</li> <li>- 학교별 요구사항에 따른 식재료 내용 점검 (PDA조회)</li> <li>- 검품 3차(발주내역과 적재내용 최종 확인)</li> </ul>
출고, 배송 (04:00~06:00)	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- PDA검수 및 안전성검사 이상 없을 시 학교별 배송차량에 상차·배송</li> <li>· GPS를 통해 배송상태 실시간 점검 (차량 내부 온도, 차량 위치 등)</li> </ul>
학교 검수·검품 (07:30~08:30)	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 발주 요청사항과 일치 여부 확인</li> <li>· 품질, 품위 등 확인</li> <li>· 안전성검사 결과, 당도 등 조회 확인</li> </ul>

## 1.2. 세종시

### ■ 설립목적 및 방향

- 목적 : 제한적 최저가 입찰방식에 따른 문제점 및 학교별 식재료 편차를 해소하고 지역의 우수 식재료 공급 확대
- 목표 : 3·6·9프로젝트 【관내 농산물 30품목 이상 공급, 관내 농산물 60% 이상 공급, 이용자 만족도 90% 이상 유지】
- 방향 : 행정이 주가 되는 컨트롤 타워형으로 시와 교육청이 주체가 되어 학교급식의 공공성 및 재정의 투명성 확보

### ■ 주요연혁

- '14년 : 학교급식 시장-교육감 공통공약으로 추진 시작
- '15.10월 : 「공공급식지원센터」 설립운영 기본계획 수립
- '16. 6월 : 세종특별자치시 지역농산물 공공급식 지원에 관한 조례 제정
- '16. 7월 : 공공급식 지원센터 건립 전 시범운영계획 수립 및 운영
- '18. 6월 : 공공급식 지원센터 기본 및 실시설계 용역 계약
- '19. 2월 : 공공급식 지원센터 기본 및 실시설계 완료
- '19. 6월 : 공공급식 지원센터 개장준비 TF 구성 및 운영계획 수립
- '20. 6월 : 공공급식 지원센터 건립 기공식
- '20.10월 : 공공급식 지원센터 개장

### ■ 조직 및 인력현황 [1센터 2담당 27명(공무원 15, 기간제 12)]

센터장 (1명)			
공공급식담당 (21명)			학교급식지원담당 (교육청 5명)
센터운영(시 9명)	수발주팀(7명, 기간제)	검수팀(5명, 기간제)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 물품가격 실무협의회 운영</li> <li>· 식재료 가격결정</li> <li>· 업체 위생점검 등</li> <li>· 식재료 품목코드 표준화</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 센터 운영</li> <li>· 업체선정 위원회 운영</li> <li>· 식재료 공급업체 선정</li> <li>· 수발주시스템 관리</li> <li>· 식재료 품질기준 수립</li> <li>· 물류, 배송</li> <li>· 식재료 공급 정산</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 수발주 시스템 운영</li> <li>· 단가확인, 견적검토</li> <li>· 주문내역 확정</li> <li>· 식재료 공급실적 관리</li> <li>· 오발주, 클레임 등 대응 및 처리</li> <li>· 식재료 대금 정산 등</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 재료 검수 및 검품</li> <li>· 피킹 확인</li> <li>· 식재료 배송관련 업무 및 클레임 처리</li> <li>· 식재료 및 보관시설 관리(위생관리 포함)</li> </ul>	





○ 공급·배송업체 심사절차

구분	기준
1차 서류 심사	자격요건, 신뢰도, 경험, 능력, 위생설비면, 공급실적 등 선별기준에 맞는 적격업체를 선별
2차 현장 심사 <선정위원회>	운영경력 및 제안서 정성평가(20), 시설 및 환경위생관리(40), 개인위생(20), 식품위생 및작업위생(20) 등 분야별 점검표에 의함

○ 공급·배송업체

구분	업체 수	비고
합계	46	
공급 업체	소계	45
	쌀	1 참쌀 : 5농가 계약재배, 직접배송(센터 미입고)
	농산물	6 전략품목, 전처리 등
	축산물	14 (소·돼지 9, 가금 4, 식용란 1)
	수산물	4
	가공식품	21
배송업체	1	롯데 물류, 배송차량 62대 [1탑2실(냉동, 냉장)]

○ 물품가격 실무협의회 : 식재료 가격결정, 가격정책 제도 개선 등

- 식재료 가격 결정 : 쌀(연 1회, 매년 2월), 그 외 품목군은 매월
- 가격결정 방식



구 분		가격결정방식	비 고
쌀		공급업체 제안가 + 시장조사 ⇒ 실무협의회 단가결정	연 1회
농산물	세종산(16개 전략품목)	생산농가 제안가 + 시장조사 ⇒ 실무협의회 단가결정	월 1회
	전처리농산물	공급업체 제안가 + 시장조사 ⇒ 실무협의회 단가결정	
	전략품목 외 세종산	최저가 낙찰(단독입찰 품목은 실무협의회 적정가 산정)	
	그 외	최저가 낙찰	
축산물	소·돼지	공급업체 제안가 ⇒ 학교 영양(교사) 선택	
	가금·식용란	최저가 낙찰	
수산물, 가공식품, 김치, 전통장류		최저가 낙찰	

- 센터 이용수수료 : 8%(지역산 농산물 및 김치 면제), 배송비로 사용

○ 안전성 검사 : 보건환경연구원

- 매달 12건 잔류농약검사

■ 공급현황 등

○ 공급현황

(단위 : 개교)

합 계	학교					공 공 기 관
	소계	유치원	초등학교	중학교	고등·특수학교	
152	142	43	51	26	22	10개 (5,940명)

- ('16) 39개교 ⇒ ('17) 52개교 ⇒ ('18) 71개교 ⇒ ('19) 87개교
- 전체 160개교 중 병설유치원 18개원, 비 조리학교 6개교 제외
- 공급실적 : 4,945백만원('20년 기준), 지역산 1,751(35.4%), 친환경농산물 비율(11%)



○ 공급품목 : 21,554개

농산물		축산물			수산물	가공식품	김치류
전략품목	일반품목	소·돼지	가금	식용란			
16	459	711	100	12	764	19,475	22

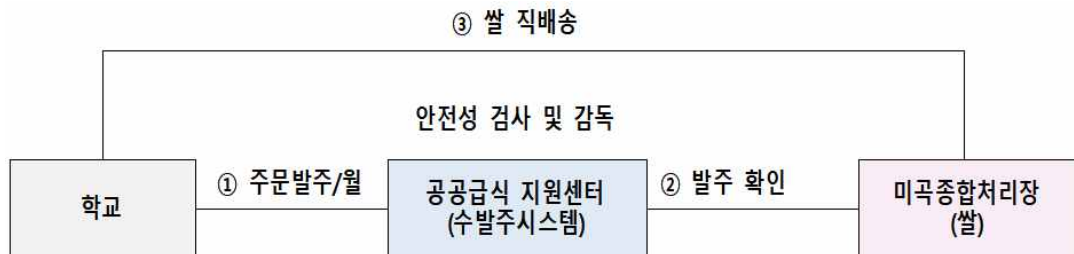
- 16개 전략품목 : 연중 공급(7개 : 쌀, 잡쌀, 아욱, 얼갈이배추, 느타리버섯, 새송이버섯, 표고버섯)+성출하기 공급(9개 : 시금치, 오이, 수박, 대파, 양파, 감자, 배, 딸기, 방울토마토)

○ 공급체계 : 코로나19로 인한 변동사항이 많아 주 단위 발주 시행

- 농산물·수산물·축산물·가공식품 등



- 쌀 : 매일





■ 입·출고 절차

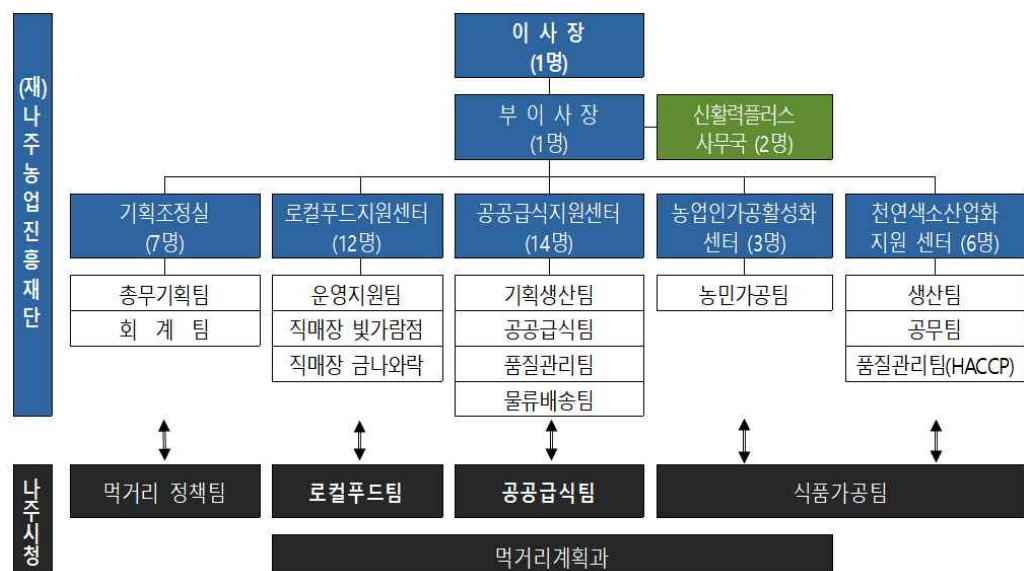
절차	내용
입고 및 피킹 (09:00~16:00)	- 농산물 입고
입고 검품 (16:00~18:00)	- 친환경인증 정보 확인/품위·신선도·당도 등 검사 - 학교별 발주대로 납품 여부 확인 - 검품 1차
출고검품 (04:00~06:00)	- 품위, 중량, 수량, 원산지 등 확인 - 학교별 요구사항에 따른 식재료 내용 점검(PDA조회) - 검품 2차(발주내역과 적재내용 최종 확인)
출고, 배송 (06:00~08:00)	- PDA검수 및 안전성검사 이상 없을 시 학교별 배송차량에 상차·배송(배송순서 : 학교 ⇒ 유치원)
학교 검수·검품 (08:00~08:30)	- 발주 요청사항과 일치 여부 확인 · 품질, 품위 등 확인 · 안전성 검사 결과, 당도 등 조회 확인

## 1.3. 나주시






### ■ 기본현황

- 설립 일 : 2016. 3.17.
- 설립목적 : 농촌의 자원을 활용한 6차 산업화로 지역경제 활성화를 도모하고 농축특산물의 안정적인 판로개척과 새로운 소득창출 등으로 농업농촌의 발전에 기여
- 출 연 금 : 1,800백만원('21년 기준, 재단법인 운영비)
- 주요사업
  - 농산물 기획생산 및 연중생산 체계 구축
  - 농가 부가가치 증진을 위한 농산물 가공 활성화
  - 천연색소, 기능성 추출, 건조식품의 산업화 육성
  - 농업인·소비자 교육 및 교류 프로그램 운영
  - 농촌마을 개발 및 마을공동체 육성
  - 학교급식·공공급식·복지급식 운영 사업
  - 로컬푸드 직매장, 레스토랑 등 관계시장 활성화
  - 인터넷 쇼핑몰 운영 및 입점 농가 업체 관리 등

### ■ 조직 및 인력현황 : 54명(임원 10, 직원 44명)

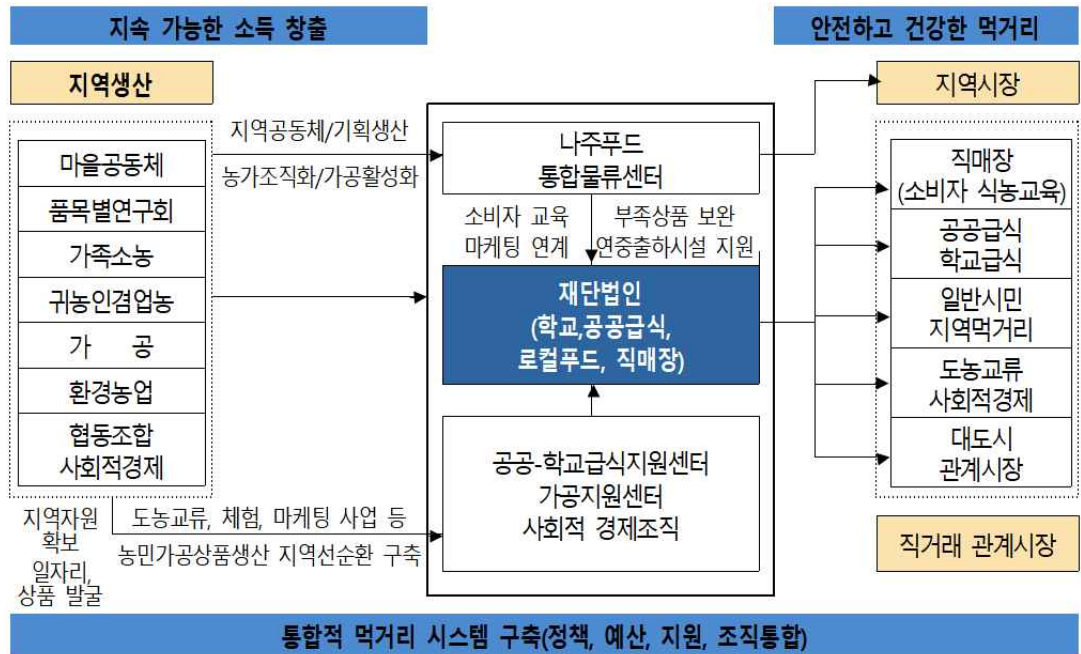


■ 시설현황

구분	전경	시설현황	비 고
로컬푸드 직매장 빛가람점		<ul style="list-style-type: none"> <li>· 위 치 : 나주시 그린로 216</li> <li>· 개 장 일 : 2015.11.25.</li> <li>· 시설면적 : 489㎡(판매장 348, 포장실 41)</li> <li>· 운영시간 : 10:00~21:00</li> </ul>	
로컬푸드 직매장 금남점(금나와락)		<ul style="list-style-type: none"> <li>· 위 치 : 나주시 금성관길 17</li> <li>· 개 장 일 : 2019.10. 7.</li> <li>· 시설면적 : 160㎡(판매장 80, 찻집 80)</li> <li>· 운영시간 : 10:00~20:00</li> </ul>	
공공급식 지원센터		<ul style="list-style-type: none"> <li>· 위 치 : 나주시 영산로 6187-80</li> <li>· 개 장 일 : 2018. 9.13.</li> <li>· 시설면적 : 380㎡</li> <li>· 주요시설 : 피킹실, 저온창고, 소분실 등</li> </ul>	
농업인가공 활성화센터		<ul style="list-style-type: none"> <li>· 위 치 : 나주시 동수농공단지길 62-8</li> <li>· 개 장 일 : 2017.10.19.</li> <li>· 시설면적 : 498㎡(공장 421, 부대시설 등 78)</li> <li>· 주요시설 : 전처리실, 저온창고 등</li> </ul>	농업기술 센터 협업
천연색소 산업화지원센터		<ul style="list-style-type: none"> <li>· 위 치 : 나주시 동수농공단지길 62-8</li> <li>· 개 장 일 : 2016.11.16.</li> <li>· 시설면적 : 3,965㎡(공장 2,509 일반창고 536, 냉동창고 196 사무실 622)</li> <li>· 주요시설 : 원심박막농축기, 동결건조기 등</li> </ul>	농업기술 센터 협업



## ■ 운영체계



## 1.4. 사례분석

### ■ 지자체별 장·단점

구 분	운영주체	장 점	단 점
서울시	공사 위탁형	<ul style="list-style-type: none"> <li>위탁 운영을 통한 물류의 전처리, 공급체계를 구축으로 전문성·효율성 향상</li> <li>기존 유통업체를 활용한 공급체계 구축을 통한 상생 유도</li> <li>센터에 입고되는 전 품목에 대한 안전성 검사 실시로 급식 식재료 신뢰성 확보</li> <li>학교 및 급식 관계자의 위원회 참여를 통한 민관거버넌스 체계 구축으로 사업추진의 투명성 제고 (업체선정, 가격결정, 품질검사 등)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>초기 투자비가 많이 소요</li> <li>급식지원센터 업무가 많음</li> <li>지원센터 미 취급 품목에 대한 별도 관리가 필요 (유통업체 인증등록, 지도 감독, 지원기능)</li> <li>관내 공급학교 확대 시 취급품목에 대한 대규모 급식사고의 위험성 내재</li> </ul>
세종시	행정형	<ul style="list-style-type: none"> <li>운영주체 : 시청 및 교육청으로 효율적인 협업체계 구축</li> <li>물류시설 완비 확충</li> <li>학교관계자들을 위원회에 직접 참여시켜 민관거버넌스 체계 구축 (업체선정, 가격결정, 품질검사 등)</li> <li>센터와 학교간의 계약 : 학교 (영양교사) 민원 창구의 일원화</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>시설투자 및 운영 비효율화 발생</li> <li>순환보직에 따른 전문성 부족</li> <li>필요 조직의 정원확보의 어려움에 따른 기간제 운용</li> <li>검수·출고 등의 새벽 업무 여건으로 인한 근무기피 문제</li> <li>취급품목에 대한 대규모 급식사고의 위험성 내재</li> <li>센터와 학교 간의 계약 : 사고로 인한 부정당업자 지정시 학교급식업무 중단 초래</li> </ul>
나주시	재단법인 위탁형	<ul style="list-style-type: none"> <li>재단설립 운영으로 지역내 공급기관 등의 일괄적인 관리가 가능</li> <li>소비처에서 책임소재 분명 및 신뢰성 확보</li> <li>지역 생산 식재료 납품 가능</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>초기 투자비와 운영비가 많이 소요</li> <li>기존 유통업체와의 마찰 우려</li> <li>취급품목에 대한 대규모 급식사고의 위험성 내재</li> </ul>

## ■ 지자체별 시사점

구 분	시 사 점
서울시	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 「학교급식법」, 「서울특별시농수산물공사 설립 및 운영에 관한 조례」에 근거</li> <li>• 친환경유통센터에 전처리, 소분, 포장시설의 설치 없이 학교 단위로 완전 포장되어 입고되며, 농산물을 개별학교로 배송하는 중간 물류기지 역할과 식재료의 안전성 검사 및 관리 수행</li> <li>• 센터는 식재료의 입·출고에 따른 물류 효율화를 위한 도매시장 내 설치 필요</li> <li>• 민관거버넌스 체계를 구축하여 기존 학교급식 식재료 공급업체의 상생방안 마련 (납품업체로 등록 등)</li> <li>• 지역 농축수산물의 거점별 생산체계 구축 필요</li> </ul>
세종시	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 「학교급식법」, 「지역농산물 이용촉진 등 농산물 직거래 활성화에 관한 법률」, 「세종특별자치시 지역농산물 공공급식 지원에 관한 조례」에 근거</li> <li>• 센터에 전처리, 소분, 포장 시설의 설치 없이 학교 단위로 완전 포장되어 입고 후 개별학교로 배송하는 중간 물류기지 역할 및 관리 수행</li> <li>• 시청 및 교육청 간의 명확한 사무분장으로 효율적 협업의 형태로 센터 운영</li> <li>• 로컬푸드과에 센터를 두고 직접 운영하는 형태이나 현재 재단법인 설립 검토 중               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 공무원의 보직 순환에 따른 전문성 부족</li> <li>- 필요 조직의 정원을 확보하지 못하여 기간제 활용</li> <li>- 검수·출고 등의 업무 성격상 새벽 근무 여건 등으로 근무 기피 등의 문제점 대두</li> </ul> </li> </ul>
나주시	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 재단법인 - 「민법」, 「공익법인의 설립·운영에 관한 법률」, 「지방자치단체 출자·출연기관의 운영에 관한 법률」, 「농림축산식품부장관 소관의 비영리법인의 설립 및 감독에 관한 규칙」에 근거</li> <li>• 나주 공공급식센터 : 「학교급식법」, 「나주시 학교급식 등 지원에 관한 조례」, 「나주시 지역농산물 공공급식 지원에 관한 조례」에 근거</li> <li>• 행정의 전담부서와 중간지원조직(재단)의 협력체계 구축               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 행정의 역할 : 정책입안, 예산 편성</li> <li>- 중간지원조직의 역할 : 정책 발굴·집행, 민간 주체(사회적경제 조직 등) 육성</li> </ul> </li> <li>• (재)나주시농업농촌융복합산업진흥재단이 먹거리 종합계획의 생산 - 가공 - 유통 - 소비 - 교육 등의 모든 영역에서 체계적인 실무 업무를 수행함</li> <li>• 공공기관의 경영평가 항목으로 지역 생산 농산물 사용실적 포함</li> <li>• 공공급식 등에 소요되는 농산물을 공급하기 위한 기획 생산 및 농가 조직화 부문에 대한 지속적인 소통과 협력체계 구축</li> </ul>

## 2 해외의 학교급식

### 2.1. 일본의 학교급식

#### ■ 제도와 현황

- 1889년 야마가타 현의 소학교에서 빈곤 학생들 대상으로 무료 급식을 한 것에서 출발
- 1954년 「학교급식법」 제정으로 아동들의 건전한 심신 발달을 위한 급식 실시의 법적 근간 마련
- 2008년 「학교급식법」 개정으로 학교급식에 식육을 법의 목표로 수용하고 위생과 영양의 관점을 넘어 지산지소(地產地消)와 식육(食育)으로 옮겨가게 함

표 113. 일본 학교급식의 목표

1. 적절한 영양 섭취에 의한 건강의 보호, 유지 증진을 도모하는 것
2. 일상생활에서 음식에 대한 올바른 이해와 식생활을 영위할 수 있는 판단력을 배양하며 바람직한 식습관을 기르는 것
3. 학교생활을 풍부하게 하고 밝은 사교성 및 협동성을 기르는 것
4. 식생활이 자연의 혜택에서 이루어지는 것에 대한 이해를 높이고, 생활과 자연을 존중하는 정신 및 환경 보전에 기여하는 태도를 기르는 것
5. 식생활이 음식과 관련된 사람들의 다양한 활동에 힘입어 있음에 대해 이해를 높이고 근로를 중요시하는 태도를 기르는 것
6. 국가와 각 지역의 우수한 전통 음식 문화에 대해 이해하는 것
7. 식품의 생산, 유통 및 소비에 대한 올바른 이해를 인도하는 것

표 114. 일본의 부처별 학교급식 및 식육 역할

부처	학교급식	식육추진
문부과학성 (학교급식법)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보호대상자 자녀 학교급식비 지원</li> <li>- 급식시설 설치 및 개선사업비 지원</li> <li>- 급식종사자 연수, 교육연구 사업비 지원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식육수업 교재작성 및 교과편성</li> <li>- 체험학습 지원</li> </ul>
후생노동성 (식품위생법)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 위생관리안전지침 점검 및 지도</li> <li>- 학교급식 영양가이드라인 제시</li> <li>- 보건 및 복지서비스 연계</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 매타홀릭 등 생활습관병 인지 및 예방</li> <li>- 의료, 보건 복지행정 식육 관점 도입</li> <li>- 먹거리 안전 및 위생관리 교육</li> </ul>
농림수산성 (식육기본법)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식재료 유통근대화 사업지원</li> <li>- 학교급식용 쌀 및 우유 현물지원</li> <li>- 쌀밥 급식환경 조성 및 시설 지원</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 국가 식량자급률 관리</li> <li>- 자산지소 추진 및 지역 자급력 강화</li> <li>- 자치단체 주관 농촌체험 프로그램 지원</li> <li>- 농협 연계 자산지소 프로그램 강화</li> </ul>

자료 : 서울시교육청. (2013). 학교급식 질 향상을 위한 식재료 유통-구매 및 적정 급식비 지원 기준 개발

- 학교급식의 운영형태는 조리장 구분에 따라 자교방식, 센터장식, 친자방식, 도시락방식의 4가지로 구분(도시락 방식을 제외하고 모두 지방자치단체에서 급식시설 보유)

표 115. 일본의 학교급식 방식

부처	내용
지코오(자교, 自校) 방식	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 학교가 단독조리장 보유</li> <li>- 한국의 직영급식과 같이 자체 조리장을 운영하는 형태</li> </ul>
센터(center) 방식	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 하나의 센터 중심</li> <li>- 여러 학교가 공동으로 조리하여 각 학교로 배송하여 급식 실시</li> <li>- 개별학교에서 단독조리장을 갖추기 어려운 경우 활용</li> <li>- 한국의 위탁급식과 비슷하지만 운영주체가 민간이 아닌 기초자치단체라는 점에서 차이</li> </ul>
오야코(親子) 방식	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자교방식과 센터방식의 중간 형태</li> <li>- 조리장을 가지고 있는 학교에서 조리장이 없는 학교의 급식을 조리하여 배송</li> </ul>
도시락 방식	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 민간 도시락 업체에서 도시락을 조리하여 학교에 배달</li> </ul>

- 학교급식 식재료 공급은 지방자치단체별로 설립된 학교급식회를 통해 구매하거나 각 학교에서 개별 구입하는 방식



- 학교급식회는 지방자치단체별로 1개소가 설치되어 운영 중이며, 학교급식용 식재료를 조달하여 공급함으로써 안정적 식재료 수급에 있어 중요한 역할 담당(학교급식회가 구매업자를 선정하여 발주를 하게 되면 일정 자격 요건을 갖추고 등록된 구매업자에 의해 식재료가 공급)
- 식재료를 개별 구입하는 조리장이라도 우유나 빵, 쌀밥 등은 지방자치단체가 일괄로 구입하는 경우가 많음.
- 조리유형별로는 소학교와 중학교 모두에서 절반 이상의 학교가 공동 조리방식을 취하고 있음

표 116. 일본 공립 소·중학교 공공급식 조리유형별 현황(2018년 기준)  
[단위 : 개, %]

구분	학교수	단위 조리방식	공동 조리방식	기타 조리방식
소학교	19,244 (100.0)	9,089 (47.2)	9,998 (52.0)	157 (0.8)
중학교	8,741 (100.0)	2,227 (25.5%)	5,458 (62.4%)	1,056 (12.1%)

- 급식유형은 완전급식, 보식급식, 우유급식 등 3가지로 구분할 수 있음.
  - 완전급식 : 급식내용이 빵, 밥(이에 준하는 밀가루 음식, 미곡 가공식품, 그 외 식품을 포함), 우유 및 반찬이 있는 급식
  - 보식급식 : 완전급식 이외의 급식으로 급식내용이 우유 반찬 등이 있는 급식
  - 우유급식 : 급식내용에 우유만 있는 급식
- 일본에서 학교급식을 실시하고 있는 학교로 학교급식 현황조사(2018)에 따르면 전국 20,959개교로 전체 학교의 95.2%임.
- 그 중 초등학교는 전체의 99.1%가, 중학교는 89.9%가 급식을 실시하고 있음.
- 급식을 이용하는 학생은 93.0%이며, 초등학교는 99.1%, 중학교는 82.8%의 학생이 이용하고 있음.



표 117. 일본 국·공·사립 초·중등학교 급식유형별 현황(2018년 기준)

[단위 : 개, %]

구분		전국 총 수	급식종류			계
			완전급식	보식급식	우유급식	
초등학교	학교수	19,635	19,350 (98.5)	51 (0.3)	52 (0.3)	19,453 (99.1)
	학생수	6,427,867	6,352,201 (98.8)	7,212 (0.1)	8,722 (0.1)	6,368,135 (99.1)
중학교	학교수	10,151	8,791 (86.6)	39 (0.4)	292 (2.9)	9,122 (89.9)
	학생수	3,253,100	2,569,439 (79.0)	7,448 (0.2)	116,567 (3.6)	2,693,454 (82.8)
의무교육학교	학교수	82	82 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	82 (100.0)
	학생수	34,679	33,076 (95.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	33,076 (95.4)
중등교육학교 (전기과정)	학교수	52	28 (53.8)	0 (0.0)	5 (9.6)	33 (63.5)
	학생수	16,277	8,266 (50.8)	0 (0.0)	1,720 (10.6)	9,986 (61.4)
특별지원학교	학교수	1,132	1,005 (88.8)	1 (0.1)	12 (1.1)	1,018 (89.9)
	학생수	143,379	125,188 (87.3)	40 (0.0)	832 (0.6)	126,060 (87.9)
야간정시제 공등학교	학교수	565	297 (52.6)	86 (15.2)	1 (0.2)	384 (68.0)
	학생수	76,461	18,816 (24.6)	3,384 (4.4)	16 (0.0)	22,216 (29.1)
계	학교수	31,617	29,553 (93.5)	177 (0.6)	362 (1.1)	30,092 (95.2)
	학생수	9,951,763	9,106,986 (91.5)	18,084 (0.2)	127,857 (1.3)	9,252,927 (93.0)

## 2.2. 미국의 학교급식

- 1930년대 처음 시작되었으며 자국의 잉여농산물 소비확대를 위해 도입
  - 학교급식 관련 업무는 미국농무부 산하 식품영양국(Food and Nutrition Service, FNS)의 아동영양과(Child Nutrition Division)에서 다룸
- 1946년 아동의 식사공급 중요성의 인식을 기반으로 「학교급식법」을 제정하였으며 학교급식 운영의 전반을 규정함
- 이후 「아동영양법」, 「건강, 기아해소어린이법」은 급식의 질적인 측면과 빈곤층 영양개선까지 포함함
- 1930년대 시작된 전통적 급식시스템은 1970년대 중앙공급식 급식시스템, 예비저장식 급식시스템 등으로 전환

표 118. 미국의 급식 시스템

구분	내용
전통적 급식시스템	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원물 식재료 구입, 조리-배식단계까지 한 급식소에서 이루어짐</li> <li>- 음식이 만들어지는 것에서 식사까지의 과정 분리되지 않음</li> <li>- 저장-운반 소요가 발생하지 않는 장점</li> <li>- 많은 인원이 제한된 시간 내에서 식사를 하는 과정에서 다수의 인력 투입, 급식소 시설 설비를 위한 비용 발생</li> </ul>
중앙공급적 급식시스템	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 중앙화된 조리장(Central Kitchen)을 통해 식사를 조리하여 학교 단위로 배분하여 재가열 등의 과정을 거쳐 배식하는 방식</li> <li>- 우리나라의 공동조리 방식과 유사함</li> <li>- 개별 학교 단위 급식시설을 운영하는 것에 비해 노동생산성이 높고, 경비가 절감</li> <li>- 냉동-냉장저장 급식으로 식사시간에 구애받지 않고 식재료 유통과 조리가 가능</li> </ul>
예비저장식 급식시스템	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 급식의 생산과 소비가 분리되는 점이 중앙공급적 급식시스템과 유사하지만 음식을 조리한 후 냉장-냉동을 통해 일정 기간 저장 후 필요시기에 공급한다는 점에서 차이</li> <li>- 냉동저장 급식시스템과 냉장저장 급식시스템으로 구분</li> <li>- 냉동저장 급식시스템은 저장기간이 길어 식재료가 저렴한 시기에 음식을 조리하여 저장 후 급식할 수 있는 장점</li> <li>- 시스템 설비-유지에 비용이 많이 들고 해동 및 재가열시 번거로운 단점이 있음</li> </ul>

- 식재료 공급은 연방정부에 의한 현물지급 방식과 학교 또는 위탁업체가 구매하는 방식



- 미국농무부의 식품영양국과 농업유통국을 통해 농산물을 생산자로부터 구매하여 주정부의 각 담당부서를 통해 급식학교로 분배
- 이외의 식재료는 각 학교구나 학교 단위로 생산자나 유통업체를 통해 구매하며, 주로 최저입찰가를 제시하는 공급자와 계약 체결
- 1990년대 이후 농무부는 농가-학교 직거래 방식을 시작하여 학생들에게 지역에서 생산된 식재료를 사용하여 건강한 식사를 제공하게 됨
- 2000년 이후 학교급식 식재료에 지역산 농산물을 구매하도록 장려하는 법안들이 통과되면서 현재 미국 전역에서 농가-학교 직거래 방식이 시행 중
- 농가-학교 직거래 방식은 개별농가구매, 생산자 협동조합 구매, 소비자 생협동조합 구매, 농민장터 구매, 유통업체를 통한 구매, 국방부 신선 프로그램을 통한 구매로 나뉨

## 2.3. 공공급식지원센터 해외 사례

### ■ 코펜하겐 먹거리의 집(House of Food & Municipality of Copenhagen)

- 설립 : 2007년(시 산하의 독립재단법인)
  - 인력 및 예산 : 40여명, 약 450만 유로(약 650억원)
  - 임무 : 코펜하겐 시민들에게 제공하는 공공급식의 질 개선  
“코펜하겐 시의 지속가능하고 건강하며 즐거운 식문화 창출”
  - 주요사업
    - 유기농 전환 프로젝트
    - “주방청원”(The Kitchen Pledge) : 공공급식의 질 평가 및 증진
- \* EAT : 유기농 학교급식/먹거리 학교, 유치원 및 어린이집 유기농 급식

#### 유기농 전환의 2가지 방식

- 1) 단순 대체(예전 그대로의 방식)
    - 기존 관행농산물을 인증 유기농산물로 대체하지만, 식단이나 조리법 변화는 없는 방식으로, 일반적으로 20~30%의 비용상승 유발
  - 2) 전환(변화의 과정)
    - 식단 구성과 조리법을 변화시킴으로써, 추가적인 비용발생 없이 거의 100% 유기농 전환이 가능한 방식으로 전환과정에 대해 투자 필요
- ☞ 코펜하겐은 두 번째 방식을 선택

○ “먹거리 학교”(Food School) 프로젝트

- 학교주방을 학교의 일부로, 먹거리와 급식을 학교활동의 일반주제로 다루는 프로젝트
- 조지사를 식교육 교사로 활용
- 학생들을 식단계획, 요리에 참여시키고, 음식을 동료들에게 제공
- 먹거리와 음식을 학교 교육과정에 통합시킴

○ 향후 비전

- 로컬푸드 시스템 구축을 통한 지역산물 공급
- 생산자와 최종소비자 간의 관계 창출 : 아동과 농민 간의 관계
- 코펜하겐 공공조달을 농업과 먹거리생산의 지속가능한 발전을 이끌어내는 동력으로 활용
- 포괄적 관점에서 지속가능성 : 공공조달에서 탄소발자국 감축, 사회적 지속가능성 증진, 포장재 저감 등을 통해 지속가능성을 측정가능한 변수로 취급

■ 일본 사이타마현 학교급식회

○ 주요 역할

- 안전하고 맛있는 학교급식 제공을 위해 자체 브랜드 상품 개발 및 식품검사 체계 운영
- 사이타마현 교육위원회와 공동으로 학교급식 관련 가격 책정
- 공동주최로 학교급식 연구대회, 강습회 등 급식 관련 각종 행사 추진
- 학교급식에 필요한 정보전달을 위해 홍보지나 잡지 제작

○ 식품 생산-유통 체계

- 주식(쌀, 빵, 국수)은 지방자치단체(사이타마현)에서 설립한 학교급식 공동조리장에서 지정 가공공장으로 보내며, 학교급식회로 보냄.
- 학교급식회에서는 필요량에 맞게 식품 검사를 거친 후, 공동조리장으로 상품을 배송

○ 특징

- 지역산 식재료를 활용하여 필요한 것을 적시, 적량 제공할 수 있는 유통시스템 구축



- 지역농축산물 이용 촉진, 지역 농축산물을 활용한 다양한 학교급식용 가공품 개발
- 주식인 쌀, 밀가루는 100% 급식회를 통해 공급
- 지역산 재료를 이용한 가공제품인 된장, 두부, 통조림 등을 개발하여 보급

#### ○ 학교급식 비용의 충당

- 공동조리장이나 가공공장에 드는 비용(시설비, 인건비)은 지방자치단체(사이타마현)에서 부담하기 때문에, 학부모는 재료비만 부담하며 초등학교는 4,058엔, 중-고등학교는 4,800엔 수준(2018년 기준)
- 도표지역의 약 4% 정도만 무상급식이 이루어지며 지역적, 정책적 차이에 따라 무상급식이 이루어짐. 사이타마현은 학부모가 재료비만 부담하고 있어 무상급식에 대한 요구는 높지 않음

### ■ 일본 동경도 학교급식회

#### ○ 주요 역할

- 학교급식에 물자 조달 및 공급, 학교급식의 진흥을 도모하는 사업
- 2011년 공익재단법인화 되면서 공익증진을 위해 식생활 교육 제공
- 학교급식의 안전을 위해 식자재에 대한 품질관리나 방사능 검사 등도 진행

#### ○ 식자재 공급

- 빵, 국수, 쌀 등의 주식과 관련된 일반 물자(가공품류, 양념 등)에 대해 상세한 규격 및 재료에 대해 안내
- 동경도 지방 산물의 이용촉진을 위하여 지방 산물을 소개하며 취급주의 물품인 알레르기 물질 목록, 원산지 및 물류 흐름에 대한 정보 제공([그림 1] 참조)

#### ○ 보건 및 안전 관리

- 취급 식자재에 대한 다양한 검사를 실시하여 품질 및 안전 확인 실시
- 제공되는 빵의 경우 품질 검사를 실시하며 국수류의 경우 세균 검사를 실시
- 일반 식자재의 경우 세균 검사와 함께 이화학 검사를 병행하며 주식인 쌀의 경우 잔류 농약검사, DNA 감정, 중금속 검사, 세균 검사 등을 통해 품질 관리 실시
- 식품 위생 컨설턴트가 학교 급식에 공급되는 빵, 국수, 쌀을 가공-위탁하는 공장의 시설, 설비 및 종사자의 위생관리 상황을 확인 및 지도를 실시함

- 방사성 물질 검사를 위해 동경도 학교급식회에서 관련된 기준을 마련하고 방사성 물질 검사 실시
- 동경학우유협회의 제보로 학교급식용 우유의 방사성 물질도 검사

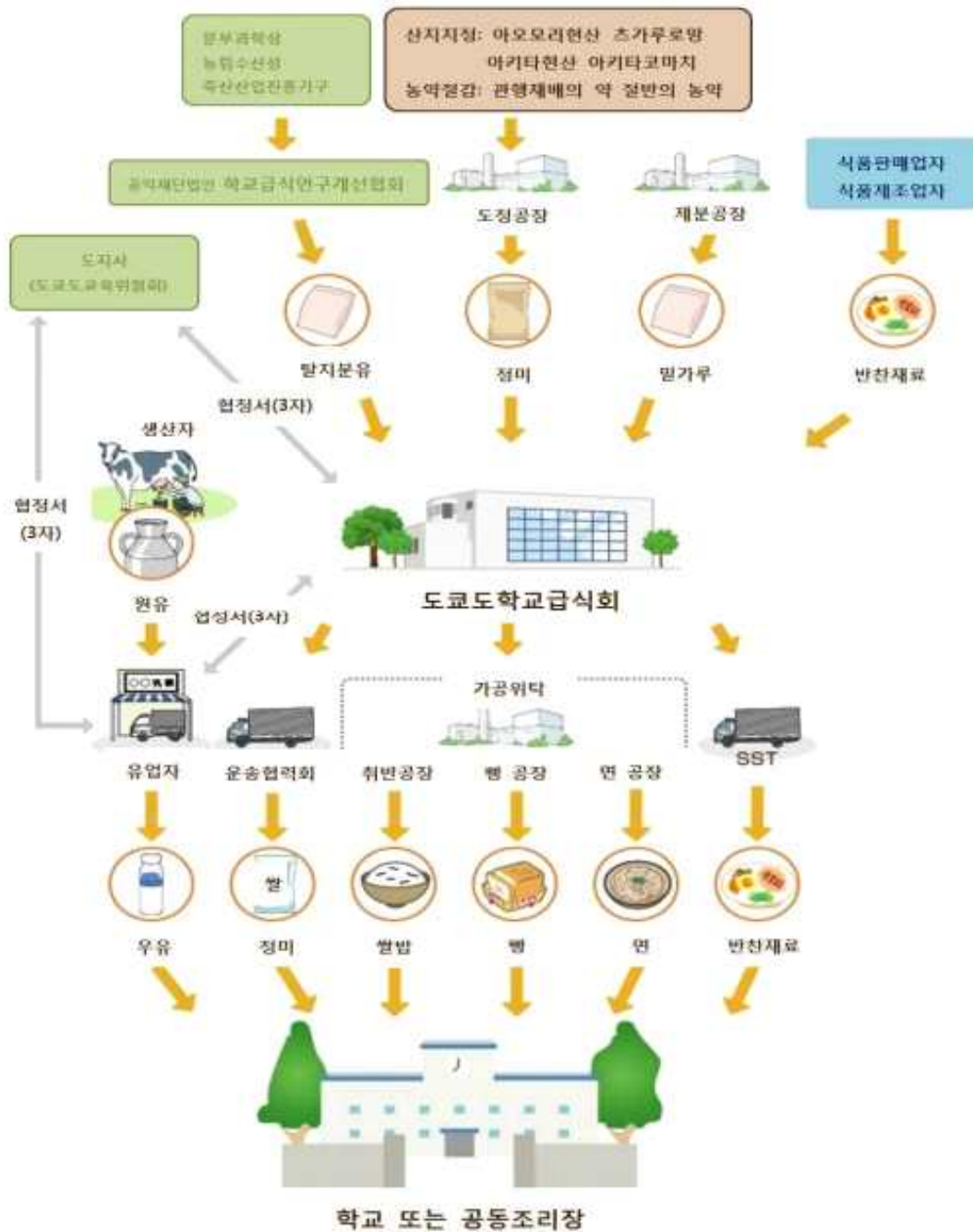
○ 보급사업

- 학교급식의 내용적 충실을 도모하기 위해 동경도 학교급식회는 학교 급식 관계자를 대상으로 다양한 사업 실시
- 학교급식 식사 내용을 개선하기 위해 영양교사와 학교 영양직원을 대상으로 요리 강습회를 실시하며 홈페이지에 레시피를 제공
- 학교급식에 관한 다양한 정보를 게재하여 홍보지를 연 6회 발행하여 각 학교, 교육위원회 및 관련 기관에 배포

○ 식생활 교육

- 음식을 통해 아이들의 건강한 몸과 마음을 길러 풍부한 인간성을 형성하기 위해 다양한 계획과 시책을 실시
- 지방 산물 소개 및 요리법을 제공하여 동경도내 초-중학교에 취학하는 아동-학생 및 보호자를 대상으로 식생활 교육을 추진하기 위해 강습회 개최

그림 117. 도쿄도 학교급식회 식자재 물류 흐름도





## ■ 일본 도쿄도 고다이라시 사례

- 도쿄도 고다이라시에서는 급식으로 지산지소를 추진하기 위해 2개 사업을 추진
  - 초등학교 급식 지역산 농산물 이용 촉진 사업
    - 시내에서 채취한 농산물을 학교 급식으로 사용하여 지산지소를 진행하면서 미래를 짚어질 아이들에게 그 지역 농산물에 대한 친밀감을 줌
    - 미래 지향적인 도시농업 지속을 목표로 시내 농가의 판매처 개척도 목적으로 함
    - 급식 식재료에 지역 농산물 이용에 따라 초등학교에 보조금을 교부
  - 지산지소 추진 사업
    - 학교급식의 지역 농산물 배송 체제를 정비함으로써 지역 농산물 이용 증대를 추진하고 시내 음식점을 포함한 도시 전체 지역 농산물 수요 확대에 의한 지산지소를 추진하는 것을 목적으로 함
    - 지역 농산물을 운송하는 차량 및 운송 요원 등 경비를 보조하고 지역 농산물 물류 시스템을 구축함으로써 학교급식 식재료에 지역 농산물의 원활한 공급 및 배송을 함
    - 지역 농협은 배송 상황 정보 제공을 실시하고, 급식 메뉴 식재료를 결정하는 영양교수와 스터디 모임 및 품질 향상을 위한 요구 듣기 등 양방향 의사소통 진행

## ■ 일본 치바현 우치보 학교급식센터

- ‘일본에서 제일 맛있는 밥 급식’을 목표로 미나미보소시에서 생산된 쌀을 사용해 보육원/유치원/초등학교/중학교 아이들에게 매일 밥(100% 미나미보소산)을 제공함
- 현지 재료를 사용하여 ① ‘지산지소’ 밥을 주식으로 한 ② ‘일식 중심 메뉴’, 아이들의 건강과 식습관을 생각한 ③ ‘성인이 생각했을 때 아이에게 먹이고 싶은 음식’의 3가지 관점을 중요하게 생각함.
  - ① 지산지소 추진
    - 미나미보소시라서 가능한 풍부한 식재료를 살린 급식을 제공

표 119. 우치보학교급식센터 지산지소율(중량기준, 2018년 11월 기준)

구분	시내산	현내산	국내산	외국산	합계
중량(kg)	5,970	2,495	8,154	58	16,677
비율(%)	35.8	15.0	48.9	0.3	100.0

② 일식 중심 메뉴

- ‘일식’ 중심으로 급식함으로써 지역 제철 식재료 활용 가능
- 가정에서 별로 만들지 않는 ‘일본의 맛’, ‘미나미보소시의 향토 맛’, ‘전통요리’를 학교급식으로 제공

③ 아이에게 먹이고 싶은 음식

- 인간 식생활은 8세에 결정된다고 알려져 있음
- 미나미보소시에서는 어린이들의 생애 건강을 보호하기 위해 밥 급식을 통해 원하는 음식 제공과 식습관 정착을 도모

## 2.4. 일본 공동조리장 운영 현황

- 일본의 학교급식을 위한 공동조리장은 2018년을 기준으로 2,346개소임
- 그 중 급식을 실시하는 학생의 수가 500명 이하인 공동조리장이 816개소로 34.8%를 차지하여 가장 많음

표 120. 일본 공동조리장 운영 현황(2018년 기준)

[단위 : 개]

구분	급식 제공 학생 수				
	~500명	501명 ~ 1,000명	1,001명 ~ 2,000명	2,001명 ~ 3,000명	3,001명 ~ 4,000명
공동조리장 수	816 (34.8%)	475 (20.2%)	409 (17.5%)	232 (9.9%)	115 (4.9%)
구분	급식 제공 학생 수				합계
	4,001명 ~ 5,000명	5,001명 ~ 7,000명	7,001명 ~ 10,000명	10,001명~	
공동조리장 수	86 (4.1%)	116 (4.9%)	61 (2.6%)	26 (1.1)	2,346 (100.0)

표 121. 일본의 공동조리장 규모별 조리원 배치 현황(2018년 기준)

[단위 : 명]

구분	~500명	501명 ~ 1,000명	1,001명 ~ 1,500명	1,501명 ~ 2,000명	2,001명 ~ 2,500명	2,501명 ~ 3,000명
배치인원	3,450	2,559	2,099	1,655	1,502	1,536
공동 조리장 수	816	475	248	161	131	101
1개소별 인원 수	4.2	5.4	8.5	10.3	11.5	15.2
구분	3,001명 ~ 4,000명	4,001명 ~ 5,000명	5,001명 ~ 7,000명	7,001명 ~ 10,000명	10,001명~	합계
배치인원	1,529	1,202	1,290	939	730	18,491
공동 조리장 수	115	96	116	61	26	2,346
1개소별 인원 수	13.3	12.5	11.1	15.4	28.1	7.9

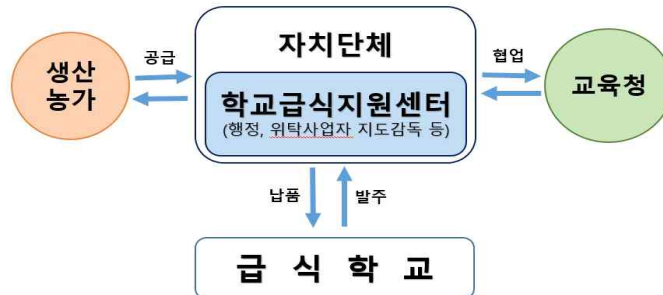
#### ■ 도쿄도 하치오지시 공동조리장 운영 사례

- 동경시 외곽에 있는 하치오지시는 3~4개 학교를 한 그룹으로 묶어 학교급식지원센터에서 공동조리하여 각 학교에 배식하고 있어 영양사를 공유하는 체계를 유지
- 학생 규모가 300인 정도인 인근 학교 3곳이 공동 조리를 실시하고 있어 따로 개별 영양사를 채용하지 않고 있음
- 공동 조리 시 메뉴는 2가지로 학교별로 특정 메뉴가 배송되어 집단 식중독을 예방하고 있었음
- 조리 후 배송 전 메뉴별로 영양사의 사전 시식과 보존식으로 24시간 보관하고 조리장은 HACCP을 적용하여 안전관리를 도모 → 전처리, 씻기 등 각 단계별 관리에서 전단계로 역행할 수 없게 조리실을 설계하고 바닥은 물기가 없게끔 건조하게 관리
- 영양사 2인과 조리사 10인이 근무하고 방학기간을 활용하여 영양사, 조리사 등에 대한 보수교육 실시

### 3 전국 급식센터 운영 현황

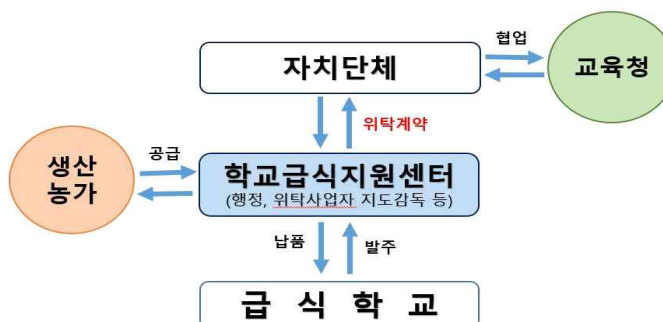
#### 2.1 공공(학교)급식지원센터 유형

■ 직영형 : 충남 부여군, 경기 화성시



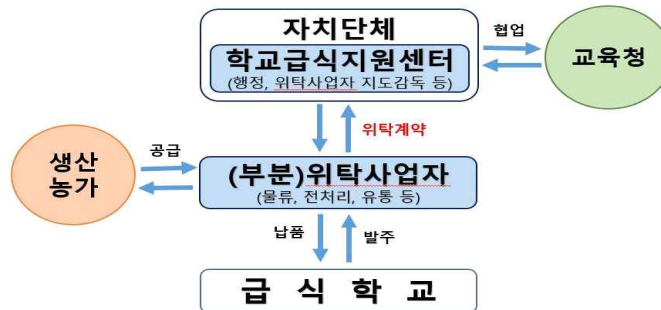
- 자치단체가 학교급식센터를 운영하면서 교육청과 협업하여 생산농가에서 생산물을 공급받아 학교에 납품하는 형태
- 장점 : 책임소재가 분명하며 신뢰성 확보가 가능함
- 단점 : 공무원 순환보직으로 인한 전문성 부족 가능성이 높고 시설투자 및 운영에 대한 효율성이 떨어질 수 있음

■ 통합 위탁형 : 전북완주군, 경기 고양시



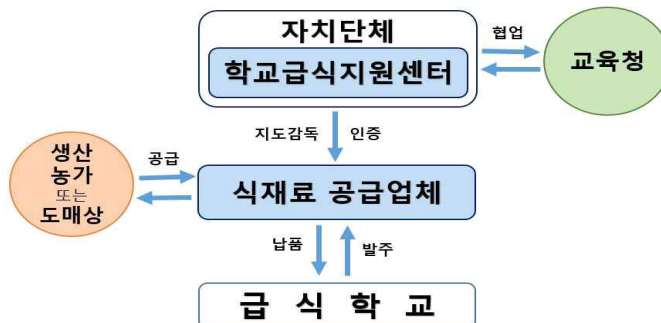
- 학교급식지원센터가 교육청과 협업을 한 자치단체와 위탁계약을 하여 생산농가에서 생산물을 공급 받아 학교에 납품하는 형태
- 장점 : 위탁사업자를 통하여 전문성을 확보할 수 있으며, 위탁사업자로부터 센터의 기초행정, 생산자의 식재료 수급·공급을 수행할 수 있음
- 단점 : 효율성 확보와 효과적인 관리를 위해 지속적인 지도와 감독이 필요하며, 교육청과 협업이 원활하지 않을 때 운영이 중지될 가능성이 있음

■ 부분 위탁형 : 경남 김해시, 서울친환경유통센터(광역)



- 부분 위탁사업자가 교육청과 협업한 자치단체가 운영 중인 학교급식지원센터와 위탁계약을 하여 생산 농가에서 생산물을 공급받아 학교에 납품하는 형태
- 장점 : 지자체 행정기능 및 위탁사업자의 기능수행에 대한 시너지 효과를 기대할 수 있으며, 지자체별 적합한 형태로 변경하여 운영이 가능함
- 단점 : 효율성 확보와 효과적인 관리를 위해 지속적인 지도와 감축이 필요하며 교육청과 협업이 원활하지 않을 때 운영이 중지될 가능성이 있음

■ 행정형 : 경기 김포시, 서울특별시 6개구, 제주광역급식지원센터(광역)



- 교육청과 협업한 자치단체가 운영 중인 학교급식지원센터에서 인증받은 식재료 공급업체가 생산농가 또는 도매상에서 생산물을 공급받아 학교에 납품하는 형태
- 장점 : 생산농가와 도매상으로부터 식재료 구매와 급식 관리가 용이함
- 단점 : 생산농가와 식재료 공급업체에 대하여 학교측의 신뢰성 확보가 어려우며 품질관리에 한계가 있음

## 2.2 학교급식지원센터 운영 현황 및 사업유형

■ '18년 기준 전국 89개 운영(광역시 6, 기초 83)

(단위 : 건 수)

	운영지자체			사업유형			
	광역시	기초 지자체	운영 비율	센터가 전 업무	업체(소분, 전처리), 센터(배송)	센터(소분, 전처리), 업체(배송)	센터가 일련과정의 관리만 수행
서울	1	6	26.9				7
부산		3	17.6				
광주		2	33.3				2
울산		1	16.7				
세종	1		100.0				1
경기	1	12	40.6			3	8
강원		4	21.1	3	1		
충북		1	8.3				1
충남	1	12	81.3	2	8		3
전북		13	86.7	10	4	1	
전남		5	21.7	2	2	1	2
경북	1	22	95.8	26	18	10	5
경남		2	10.5	2	1		
제주	1		33.3				1
전국	6	83	36.3	45	34	15	21

자료 : 한국농식품유통공사(2018)

- 운영지자체 중 안양·군포·의왕시(과천시 추가 예정)와 논산·계룡시는 공동운영하고 있음
- 위의 표에서 사업 유형별 분류는 공급 식재료 부류별로 유형이 다를 경우 중복 산정함

## 4 운영방안별 타당성 검토

### ■ 운영방식의 구분

- 앞의 타지자체 사례의 운영방식을 보면 크게 직영 운영방식과 위탁 운영방식으로 구분할 수 있음
- 각 운영방식은 운영주체에 따라 직영 운영은 지자체와 재단법인으로 구분되며, 위탁 운영은 제3섹터와 민간위탁으로 구분할 수 있음
- 각 운영방식에 따른 특징은 아래 표로 간략하게 나타냄

표 122. 급식센터 운영방식의 구분

구 분	직 영		위 탁	
	지자체	재단법인	제3센터	민간위탁
운영 주체	행정의 부서 형태로 운영	지자체가 50% 이상 출연	행정설치, 행정이 출자(50%미만)한 조직 위탁 운영	행정설치, 공공성을 지닌 비영리법인 및 단체에 위탁
주요 특징	- 행정에서 직영 - 민간협력 운영	- 재단법인 설립 - 민간협력 운영	- 지자체, 농협, 농업인단체 등 지역 핵심주체 공동 운영 - 인건비 등 경상 보조	- 민간조직 자립 운영 - 행정과 협력 운영
사례	경기도 친환경학교급식센터 / 횡성 학교급식지원센터 / 남해군 먹거리통합지원센터	화성푸드통합지원센터 / 전주푸드 / 완주푸드	세종로컬푸드(주) - 농업회사법인	원주푸드종합센터

### ■ 운영방식별 장단점

- 직영 운영방식 중 지자체 운영 시 안정적 운영, 공익성 확보, 정책의 일관성 등의 장점이 있으나 공무원들의 순환보직 특성으로 전문성 결여, 인력 확충 등의 경직성으로 인한 기간제 운용 등의 단점이 있음
- 재단법인 운영과 지자체 운영은 비슷한 장점을 가지고 있지만, 가장 큰 차이점은 민간협력의 유무로 재단법인 운영 시 의사결정의 독립성 유지 및 민간 역량 강화제한, 민간영역을 침해한다는 비판제기의 우려가 있음

표 123. 직영 운영방식의 장단점

구분	장점	단점
직영	지자체 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 초기 안정적 운영기반 구축 용이</li> <li>• 공익성 확보</li> <li>• 정책의 주도성·일관성 높음</li> <li>• 사업의 중단이나 시설폐쇄 등의 가능성 낮음</li> <li>• 재정확충용이</li> <li>• 사용자부담 서비스에 대한 저요금 정책 유지 가능</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 재정 및 행정적 부담 가중</li> <li>• 민간 역량 강화 제한</li> <li>• 공무원의 순환보직으로 인해 전문성 축적 한계</li> <li>• 공무원제도의 비탄력적인 인력 운용 및 인적 구성의 경직성 → 필요 조직 정원확보 어려움에 따른 기간제 운용</li> <li>• 환경변화에 비탄력적 대응으로 인한 운영 효율성 저하</li> <li>• 사업성과 향상에 대한 동기부여가 상대적으로 낮아질 수 있음</li> <li>• 업무 특성상 (검수, 출고 등) 근무 기피 문제</li> </ul>
	재단법인 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 사업수행 및 시설 운영의 전문성 확보</li> <li>• 공공성 확보</li> <li>• 시설의 통합 운영에 유리</li> <li>• 사업수행의 합리성, 자율성, 탄력성 제고</li> <li>• 지자체의 정책 구현에 유리</li> <li>• 외부 인력 활용을 통한 비용 절감</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 의사결정의 독립성 유지 한계 (산하기관)</li> <li>• 효율적 사업수행보다 조직의 안정성 동기 확대</li> <li>• 지자체 정책 방향과 조화를 이루지 못할 경우 혼선 야기 가능</li> <li>• 민간역량 강화 제한</li> <li>• 민간영역 침해한다는 비판제기 가능</li> </ul>



- 위탁 운영방식 중 제3섹터로 운영할 경우에는 비용 효율성 우수, 공익성과 수익성 균형 도모, 농협 또는 단체 등의 참여로 농산물 수급체계 구축 원활 등의 장점이 있음
- 그러나 제3섹터 운영방식은 생산·유통에 초점이 맞추어져 있어 푸드플랜 수행에 대한 전문성이 떨어질 수 있으며, 수익구조를 고려하지 않을 수 없어 공공성이 상대적으로 낮아 급식질의 저하에 대한 우려가 있음
- 민간위탁 운영방식은 전문성, 효율성, 탄력적 운영 등의 장점은 있으나, 제3섹터 운영방식과 마찬가지로 공공성이 훼손되고 경영리스크 발생 시 조직이 없어질 수 있는 단점이 있음

표 124. 위탁 운영방식의 장단점

구분	장점	단점
위탁	제3섹터 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 비용 효율성 우수</li> <li>• 재정확충에 따른 안정성 확보</li> <li>• 공익성과 수익성 균형 도모</li> <li>• 농산물 수급체계 구축 원활 (타지역 농산물 산지구입 용이)</li> <li>• 운영 전문인력 확충 용이 (농협조직내 전문인력 활용)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 푸드플랜 사업 수행에 대한 전문성 낮음</li> <li>• 계약에 의한 사업수행 및 시설운영으로 인해 책임 한계 불명확</li> <li>• 푸드플랜 사업수행 및 시설운영에서 지방자치단체로부터의 독립성 제약</li> <li>• 경영리스크 발생시 조직 위험</li> <li>• 수익구조 형성시 공공성약화 (영양교사, 학부모 단체의 급식 질 저하 우려 원인)</li> <li>• 수익성 확보를 위해 수수료를 올릴 경우 생산자 소득 감소</li> </ul>
	민간위탁 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 사업수행 전문성 보유</li> <li>• 운영의 효율성 제고</li> <li>• 탄력적 운영 가능</li> <li>• 관련 단체의 적극적 참여 유도</li> <li>• 민간역량 강화 기반 마련</li> <li>• 행정부담 경감 (직접 채용 인력 없음)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 공공성 훼손 가능성</li> <li>• 수탁주체에 대한 지방자치단체의 관리 어려움</li> <li>• 시설물 관리의 부실</li> <li>• 경영리스크 발생시 조직 붕괴 위험</li> <li>• 자생력 확보를 위한 경영 안정화 노력 필요</li> <li>• 공익적 목표 달성을 위한 장치 마련 필요</li> </ul>

## ■ 먹거리통합지원센터 설립 유형 논의-먹거리위원회

분과	준비위원회 위원 주요 의견
생산가공	<ul style="list-style-type: none"> <li>공적인 성격을 갖춘 푸드통합지원센터는 위탁운영 실시할 경우 공공성이 훼손되므로 재단법인 형태의 운영 추진</li> <li>푸드통합지원센터는 구군 단위로 추진되어야 하며 최종형태는 재단법인으로 정착</li> </ul>
공공급식	<ul style="list-style-type: none"> <li>인천광역시에서의 거버넌스를 통한 민간 주체 역량·행정 역량 강화</li> <li>먹거리통합지원센터의 컨트롤타워를 설립하여 통합적인 진행 추구</li> <li>인천시 먹거리와 관련된 모든 것을 통합하여 운영하는 개념의 푸드통합지원센터 구축</li> <li>공공조달 체계에서 중간조직 역할의 성격을 갖는 재단법인 설립 추진</li> <li>민과 관이 협력하며 안정적인 체계 유지 및 통합형 실행모델이 가능한 재단법인 운영방식 추구</li> <li>재단법인 설립 이전까지 조례에 근거한 운영위원회를 구성하여 실질적인 결정권을 주도하여 운영</li> </ul>
유통판매	<ul style="list-style-type: none"> <li>재단형태로의 급식지원센터 설립 (비영리기관)</li> <li>전문적인 관리 및 지원 가능한 재단법인 형태로의 급식지원센터 추진</li> <li>급식지원센터의 전문적 역량 향상을 위한 행정과의 협력 추진</li> </ul>
건강환경	<ul style="list-style-type: none"> <li>운영 주체가 직영형일 경우 잦은 보직 변경으로 전문성 저하 및 질 낮은 근무 환경 문제 제기</li> <li>운영 주체가 위탁형일 경우 이윤 보장에 근거한 운영으로 인한 문제 (가격 상승, 적자로 인한 운영 포기) 제기</li> <li>자치단체가 출현하여 포괄적으로 운영 가능한 재단법인의 형태 추진</li> <li>시민의 대표성을 존중하여 민간이 적극적으로 참여할 수 있는 재단법인 형태 추진</li> <li>기관의 독립성 및 전문성을 강화하여 시민들의 신뢰 확보</li> </ul>

- 먹거리 준비위원회를 통하여 인천광역시에 적합한 공공급식센터 운영 유형은 공급식의 공공성, 전문성 등을 이유로 재단법인 운영이 인천형 공공급식센터에 부합하다는 결과를 도출할 수 있음
- '21년 기준으로 현재 전국 17개 지자체에서 재단법인 운영방식으로 먹거리지원센터를 운영 또는 설립을 예정하고 있음

표 125. 전국 재단법인 운영 푸드(먹거리) 지원센터 현황(예정포함)

	구 분	설립일 (예 정 )	조례제정일
합계	17 개 지자체		
1	재단법인 온고을 로컬푸드 공공 학교 급식지원센터	‘13. 05	‘13. 03. 14
2	재단법인 안양 /군포 /의왕 공동급식 지원센터	‘13. 05. 15	‘12. 12. 05
3	재단법인 전주푸드통합지원센터	‘15. 09. 03	‘15. 08. 18
4	재단법인 화성푸드통합지원센터	‘15. 10. 05	‘15. 07. 01
5	재단법인 나주시농업농촌융복합산업 진흥재단	‘16. 08. 01	‘15. 11. 11
6	재단법인 광주남구로컬푸드센터	‘17. 02. 10	‘16. 11. 07
7	재단법인 춘천지역먹거리통합지원센터	‘19. 06. 21	‘19. 04. 11
8	재단법인 군산먹거리통합지원센터	‘20. 08월	‘19. 11. 15
9	재단법인 구미먹거리통합지원센터	‘20 하반기	‘20. 01. 15
10	재단법인 평택로컬푸드종합센터	‘20 하반기	-
11	청양군 지역활성화재단	‘20 하반기	‘19. 12. 19
12	전남 해남군 푸드통합지원센터	‘20 하반기	-
13	충남 서산시 먹거리통합지원센터	‘21 하반기	-
14	충청남도(광역시지자체) 먹거리통합지원센터	‘23. 상반기	-

## ■ 재단법인 설립 절차

- 1단계 : 설립방침 결정단계 (D-360 ~ D-300)
  - 설립요건 검토 및 형태결정
  - 설립 검토안 마련
  - 설립 추진 기본방침 결정
  - 타당성 검토 전 1차 협의
- 2단계 : 설립타당성 검토 및 심의 단계 (D-300 ~ D-150)
  - 설립타당성 검토보고서 작성
  - 설립타당성 검토 결과 공개, 주민의견 수렴
  - 운영심의위원회 심의·의결
  - 조례 제정(안) 마련
- 3단계 : 설립협의 단계 (D-150 ~ D-120)
  - 행정안전부(시도가 설립하는 경우) 또는 시도(시군구가 설립하는 경우)와 협의

※ 영 제8조 제3항에 해당하는 경우 협의 생략
- 4단계 : 조례/정관 제정 단계 (D-120 ~ D-60)
  - 협의결과 공개 : 주민의견 반영여부, 운영심의위 심의결과, 협의결과 등
  - 지방자치단체 조례제정(안) 입법예고, 의회심의 등 조례제정·공포
- 5-1단계 : 설립단계1 (D-60 ~ D-5)
  - 임원공모 및 임명
  - 정관 및 제규정 제정
  - 주무관청의 설립허가(출연기관)
- 5-2단계 : 설립단계2 (D-5 ~ D+30)
  - 설립등기
  - 지정/고시 신청

■ 지방자치단체 출자출연기관의 운영에 관한 법률 시행령(시행 2020.6.4.)

○ 제8조 출자출연기관 설립 시의 협의 등

① 행정안전부장관에게설립 계획서 제출

1. 사업의 범위와 내용
2. 제공하는 서비스와 재화
3. 설립 후 5년간 연도별 예상 수입과 지출
4. 설립 후 5년간 지방자치단체의 지분 보유계획, 지원금 지급 계획
5. 설립 후 5년간 기구와 인력의 운영 계획
6. 해당 지방자치단체에서 설립·운영중인 출자·출연기관의 현황
7. 타당성 검토 결과 및 제7조제4항 후단에 따른 지역주민 등의 의견

③ 협의 생략

1. 출자·출연하는금액이 다음 각 목의 구분에 따른 금액 미만인 경우  
가. 출자금: 5억원  
나. 출연금: 2억원

○ 제8조의2 설립 타당성 검토전문기관

법 제7조제3항에서 "전문 인력 및 조사·연구능력 등 대통령령으로 정하는 요건을 갖춘 전문기관"이란 다음 각 호의 구분에 따른 기관을 말한다.

1. 시·도가출자·출연기관을 설립하려는 경우: 다음 각 목의 요건을 모두 갖춘 기관 중에서 행정안전부장관이 지정·고시하는기관  
가. 사업타당성 검토 업무에 3년 이상 종사한 경력을 가진 사람 5명 이상과 5년 이상 종사한 경력을 가진 사람 2명 이상을 보유하고 있을 것  
나. 최근 3년 이내에 출자·출연기관, 「지방공기업법」 제3조에 따른 지방공기업, 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조에 따른 공공기관이나 지방재정과 관련하여 연구용역을 수행한 실적이 있을 것

○ 현재 타당성 검토는 시행령에 충족된 자격을 갖춘 기관이 수행하여야 함

## 5 인천형 광역 운영 모델 개발

### ■ 공공급식센터의 역할과 기능

- 목적 : 학교급식, 공공급식, 직매장 등 인천 먹거리 순환체계 구축을 위한 통합지원
- 설치근거 : 「학교급식법」, 「(가칭) 인천광역시 먹거리 기본 조례」

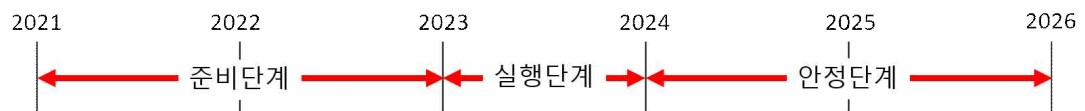
표 126. 인천형 광역 운영 모델

구분	주요 역할과 기능	주요 내용
식재료 조달 · 공공 조달 기능	식재료 조달체계 효율화	<ul style="list-style-type: none"> <li>공공급식 식재료 가격 및 수수료 조정</li> <li>식재료 공동구매 수매 지원</li> <li>지역생산 가공식품 육성 및 관리</li> </ul>
	공공급식 공급영역 확대	<ul style="list-style-type: none"> <li>공공급식 홍보 · 마케팅 지원</li> <li>사전계약물량 확보 방안 마련</li> <li>지역 내 소비촉진 프로젝트</li> </ul>
	식재료 품질 · 안전 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>공공급식 식재료 품질 · 안전 인증제도 개발 및 시행</li> <li>공공급식 식재료 품질 · 안전 인증제도 조례 제정</li> <li>식재료 품질 · 안전관리 매뉴얼 발간 및 보급</li> </ul>
정책 기획 · 관리 기능	통합관리시스템 구축	<ul style="list-style-type: none"> <li>공공급식 통합정보관리시스템 구축</li> <li>공공급식 실태조사 및 데이터베이스 구축</li> </ul>
	공공급식 역량강화 지원	<ul style="list-style-type: none"> <li>공공급식 기본교육 프로그램 (공공급식 참여자)</li> <li>농가조직화 및 식재료 공급관리 프로그램 (참여농가)</li> </ul>
	모니터링 및 평가체계 구축	<ul style="list-style-type: none"> <li>평가체계 및 모니터링 운영계획 수립 및 실시</li> <li>공공급식 평가지표 개발 및 모니터링 결과 공유</li> </ul>
	먹거리 정책 실행	<ul style="list-style-type: none"> <li>지역 먹거리 선순환체계 구축</li> <li>컨트롤타워 기능 강화</li> </ul>

- 인천광역시의 공공급식통합지원센터는 크게 식재료 조달, 공공조달 기능을 수행하여야 하고, 관련 정책을 관리하는 기능을 가져야 함
- 위 표와 같이 7개의 주요 역할 및 기능을 수행하여야 하며, 각 주요 내용으로 「Ⅵ 추진전략 및 실행과제」에서 제시하는 인천먹거리 종합계획의 사업들을 수행할 수 있어야 함

#### ■ 공공급식통합지원센터 단계별 추진방안

- 공공급식통합지원센터의 준비단계에서는 시와 교육청이 운영을 하고, 2023년 재단법인이 설립됨과 동시에 재단법인이 운영주체가 되어 본격적으로 사업을 진행하며, 2024년도부터는 안정화가 될 수 있도록 구성함



구분	운영주체	주요 사업내용
준비단계	시 · 교육청	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 먹거리 기본조례 제정</li> <li>• 먹거리 위원회 구성 및 운영</li> <li>• (재)인천먹거리진흥재단 설치 타당성 분석 연구</li> <li>• 학교급식 지역산 쌀(현물) 지원사업 시행</li> <li>• 일부 품목 현물 공급체계 운영방안 수립</li> <li>• 시 운영 직매장 설치 및 운영계획 수립</li> </ul>
실행단계	재단법인	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (재)인천먹거리진흥재단 설립</li> <li>• 공공급식통합지원센터 설치</li> <li>• 학교급식 시범사업 실시 (일부 품목 현물 공급 방식)</li> <li>• 학교급식 운영방안 수립               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 배송권역, 품목 및 가격결정 기준, 안전성 검사 방안, 공급 및 납품업체 선정 기준 등</li> </ul> </li> <li>• 안전성 검사 기반 구축 (시설, 인력 등)</li> <li>• 직매장 납품 농가 조직화, 기획생산 시스템 및 지역 로컬푸드 직매장 연계사업 실시</li> <li>• NEIS 시스템과 연계한 수발주 시스템 구축</li> </ul>
안정단계	재단법인	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 공공급식통합지원센터 조직 확대</li> <li>• 학교급식 식자재 전면 공급 실시</li> <li>• 공공 (취약계층)급식 식자재 공급 시범사업 실시</li> <li>• 안전성 검사실 안정적 운영</li> <li>• 직매장과 연계한 온라인 물류시스템 시범 운영</li> <li>• 직매장 사업 확대</li> </ul>

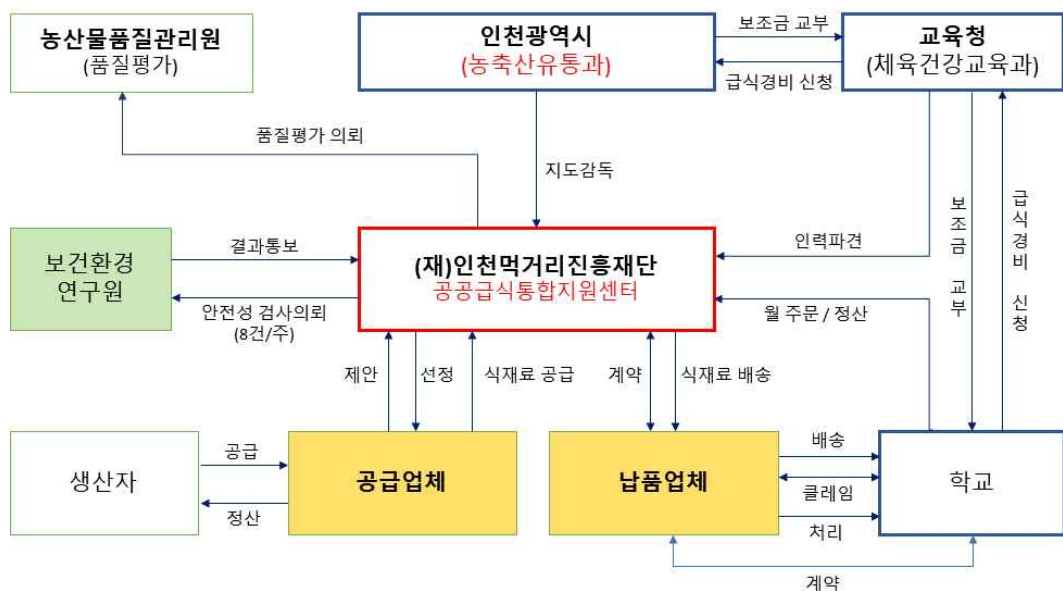
## ■ 준비단계-쌀 현물 공급

- 준비단계 중 '22년도부터 친환경쌀을 현물형태로 공급 시작



## ■ 실행단계-농산물 식재료 일부 품목 현물 공급

- 재단법인이 설립되는 '23년도 하반기부터는 공공급식 식재료 일부품목에 대하여 공급업체 및 납품업체를 선정하여 학교로 공급될 수 있도록 시스템을 구성
- 안전성과 관련해서 보건환경연구원과 협업체계를 구축하여 급식 식재료에 대한 안전성 검사를 진행





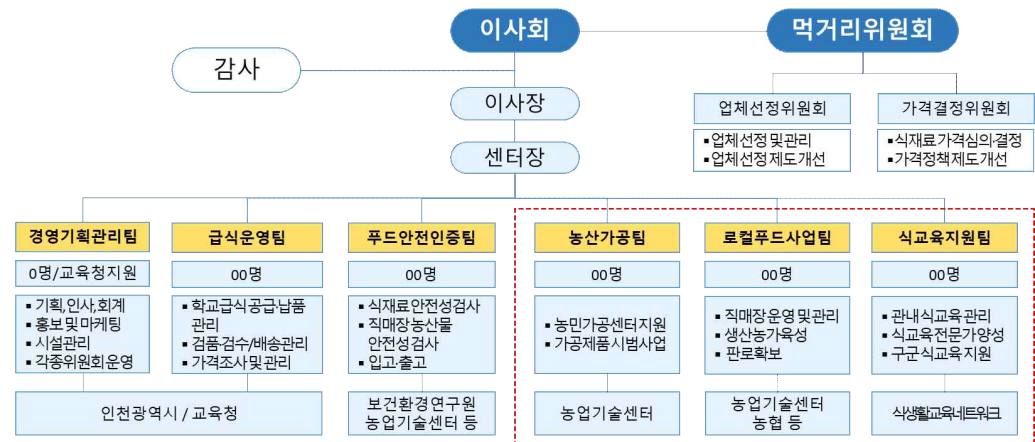
## ■ 안정단계-농산물 식재료 전품목 공급

- 최종 안전단계는 공공급식 식재료 전품목을 공공급식지원센터로부터 학교로 공급되는 형태로 구성하여 안전성 검사 또한 재단법인 산하 안전인증센터를 통해서 보다 적극적으로 실시가 될 수 있음



## ■ 조직구성(안)

- 시설별·팀별 인원규모 및 업무량 고려
  - 조직의 인력규모, 업무량 등 고려
  - 향후 조직의 확장/성장 가능성 고려
- 인천광역시 먹거리 종합계획 실행 및 총괄 기능 고려
  - 현실적합성 고려 / 통합운영에 따른 장점 극대화
  - 통합과정에서 발생가능한 문제점 최소화 방향 모색



※ [ ] 안정단계 조직 확대

## ■ 실행단계 조직 업무 분장

- 학교급식은 지자체 행정에서 홀로 정책을 계획하고 실행할 수 없는 부분이므로 교육청의 적극적인 지원이 필요함

공공급식통합지원센터(00명)	교육청 학교급식 지원(0명)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 각 위원회 운영</li> <li>• 식재료 가격 결정</li> <li>• 센터 운영계획 수립 (매뉴얼 수립 및 보완)</li> <li>• 안전성 관리 계획 수립, 의뢰, 사후 관리</li> <li>• 식재료 주문 등 수발주 프로그램 교육·운영·정산</li> <li>• 식재료 품질기준 수립 및 관리</li> <li>• 식재료 공급업체 공모 및 선정·계약·관리 업무</li> <li>• 식재료 배송 (물류)업체 선정·관리 업무</li> <li>• 식재료 검수 및 검품, 피킹 확인</li> <li>• 식재료 배송 관련 업무 및 클레임 처리</li> <li>• 식재료 및 보관시설 관리 (위생관리 포함)</li> <li>• 공공급식센터 시설 및 장비 관리</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교급식 식재료 단가 산정 기준 체계 구축</li> <li>• 물품 가격 실무 협의회 운영</li> <li>• 학교급식 식재료 (전품목) 단가협의·결정</li> <li>• 학교급식 식재료 시장조사 실시 및 가격분석</li> <li>• 식재료 품목 코드 (규격 등) 표준화</li> <li>• 학교급식 식재료 품목 간소화를 위한 TF 운영</li> <li>• 학교급식 식재료 품목·코드 관련 변경사항 시스템 반영 및 민원대응</li> <li>• 학교급식 식재료 제안단가 오류 검토</li> <li>• 공급업체 사업장 위생 및 안전 교육, 지도·관리</li> <li>• 공공급식지원센터 만족도 조사 및 분석</li> </ul>

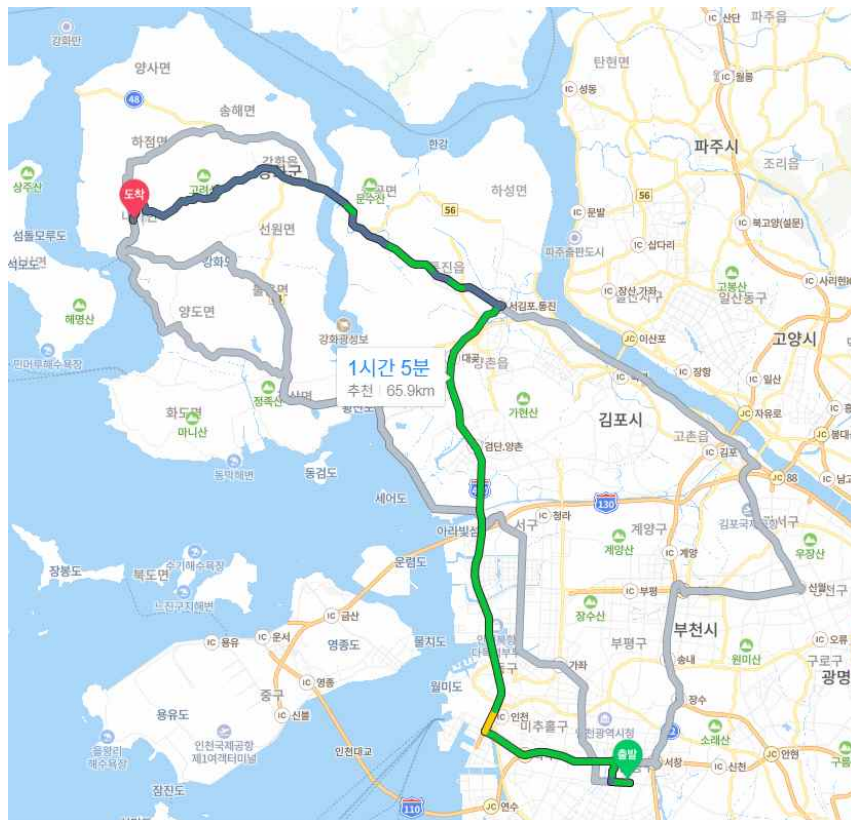
■ 공급업체 선발 및 가격결정체계(안)

구분	선발 방법 및 참가자격
양곡	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 선발방법 : 생산자단체 모집</li> <li>• 자격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 사업자등록 및 법인등기를 필한 생산자 단체</li> <li>- 양곡가공업 (도정업용 ) 신고증 보유</li> <li>- 별도 원재료 보관창고, 도정시설, 포장시설을 보유한 단체</li> <li>- 친환경양곡 인증을 받은 생산자 5인 이상으로 구성되고 취급자 인증을 받은 생산자 단체</li> </ul> </li> <li>• 주기 : 1년</li> <li>• 가격결정 (가격비교 후 최저가)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 생산자단체 제안가</li> <li>- 공급업체 제안가</li> <li>- 타학교급식 지원센터 가격</li> </ul> </li> </ul>
친환경 농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 선발방법 : 제한경쟁 (제안입찰)</li> <li>• 자격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 친환경인증 받은 생산자 5인 이상이 참여하는 법인등기를 필한 생산자 단체</li> <li>- 친환경농산물 취급자 인증을 받은 생산자 단체</li> <li>- 각 도별 관할구역 안에서 사업자등록을 한 생산자 단체</li> <li>- 친환경농산물 공급에 필요한 시설 (작업장, 저온창고)을 보유한 생산자 단체</li> </ul> </li> <li>• 주기 : 6개월</li> <li>• 가격결정 (가격비교 후 최저가)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 생산자단체 제안가</li> <li>- 공급업체 견적가</li> <li>- 친환경 농산물 시장조사 가격</li> <li>- 타학교급식지원센터 가격</li> </ul> </li> </ul>
일반 농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 선발방법 : 제한경쟁 (제안입찰)</li> <li>• 자격기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 남춘도매시장 및 삼산도매시장의 중도매인</li> <li>- 특정품목에 대해 산지관리 등을 통해 생산자로부터 직접 구매하여 공급 가능한 업체</li> <li>- 농산물 급식 재료 납품을 위한 재포장 가능한 작업장을 보유한 자</li> </ul> </li> <li>• 주기 : 1개월</li> <li>• 가격결정 (가격비교 후 최저가)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 도매시장 가격 (3년 평균가)</li> <li>- 시장가격</li> </ul> </li> </ul>

## ■ 추가 발전방안

- 현재 인천광역시의 공공급식통합지원센터는 남촌농산물도매시장 내에 위치한 판매물류동을 활용할 계획임
- 하지만 남촌농산물도매시장에서 강화군 등의 거리가 먼 지역의 학교까지 급식 식재료를 공급하기에 소요되는 시간이 많음
  - 남촌농산물도매시장에서 강화군 소재 내가초등학교까지 비정체 시간대 운행 시 1시간이 조금 넘는 시간이 소요됨
- 이에 참여학교수가 증가할 경우 권역을 구분하여 배송체계 구축을 하여야 하며, 삼산농산물도매시장 내에 제2 센터를 구축하여 북부권 배송을 담당해야 할 필요성이 있음
- 또한 추후 공공급식통합지원센터가 학교급식 및 공공급식 공급체계가 안정화될 경우 (재)인천먹거리진흥재단과 시의 도매시장 관리 및 유통업무를 통합하여 인천광역시농산물유통공사를 만들어 지역 내 농산물 유통의 안정성 및 활성화를 도모할 필요성이 있음

그림 118. 강화군 소재 학교까지 배송 소요시간



## 6 남촌농산물 도매시장 판매물류동 활용 방안

### 6.1. 추진 방향

#### (1) 개요

- 현재 인천광역시 남촌농산물 도매시장내 판매물류동을 공공급식통합지원센터로 전환하여 운영하고자 함
- 공공급식 식자재 유통 전반을 관리하고 공급하는 공공급식통합지원센터는 그 기능 및 목적 사업을 위한 실행을 수행하기 위해 판매물류동을 활용하여 공간 구상을 실시하고, 건축물 계획(안)을 통해 향후 방향성을 제시하고자 함
- 공공급식통합지원센터에 필요한 기능은 다음과 같음
  - 임직원 사무공간 및 회의 공간
  - 식재료 입고 검품장, 출고장, 저온저장고, 소규모 소포장실(선택)
  - 배송직원 및 검품원 휴게공간
  - 임직원 및 시민들이 활용할 수 있는 회의 공간

#### (2) 타 지자체 사례

##### ■ 김해시

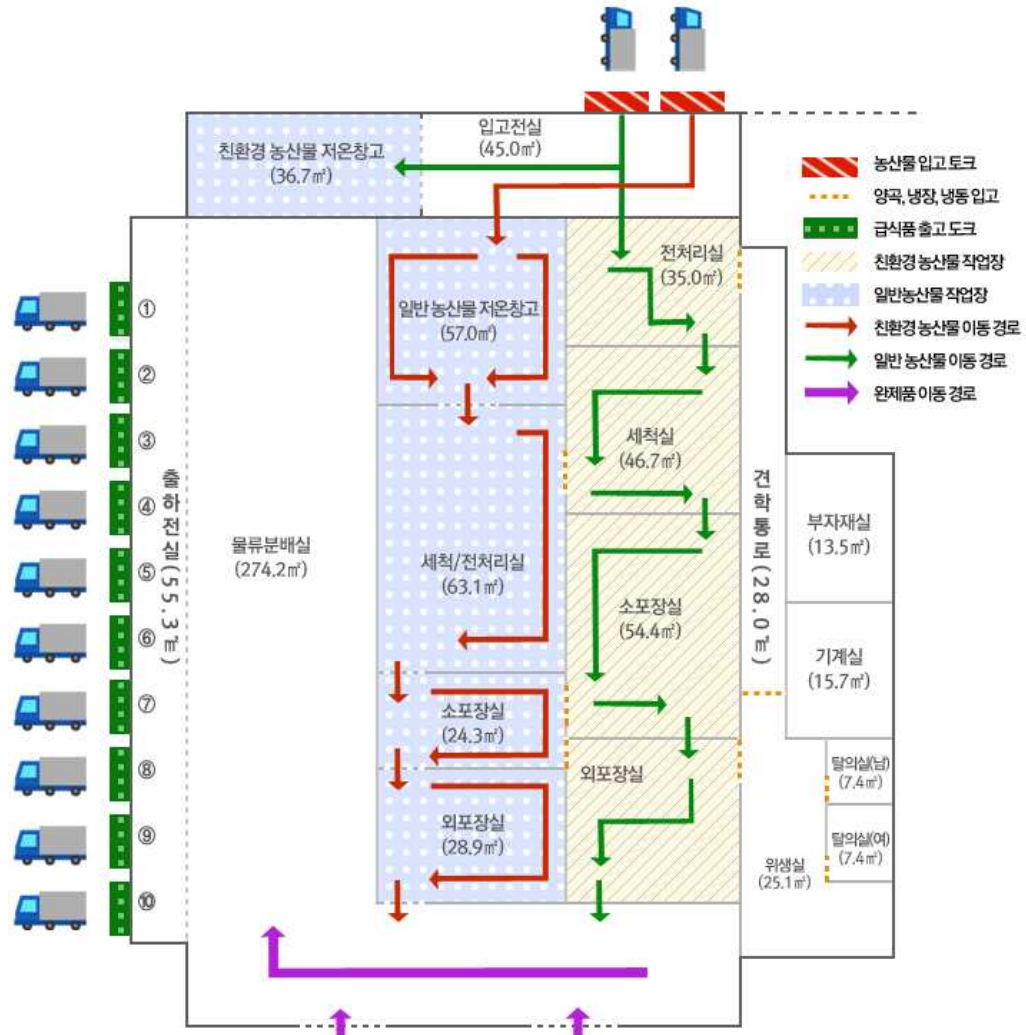
- 시설현황
  - 2020년 현재 117개 학교에 친환경 및 우수 식재료를 공급하고 있음
  - 농협김해농산물종합유통센터에 수탁하여 계약 및 농산물 유통을 수행함
  - 시설규모는 1,779㎡이며, 전처리 및 소포장실을 운영하고 있으며, 일반농산물 저온저장고는 57㎡, 친환경농산물 저온저장고는 36.7㎡임

표 127. 김해시 학교급식 지원센터 시설 현황

구분	내용
규모	• 1,779㎡
센터시설	• 친환경·일반농산물 작업장, 입·출고장, 냉장·냉동고 등

○ 시설 단면도

그림 119. 김해시학교급식지원센터 평면도



자료 : 김해시홈페이지([www.gimhae.go.kr](http://www.gimhae.go.kr))

■ 세종시

○ 시설 현황

- 세종특별자치시 공공급식지원센터는 4-2생활권 시장부지 내에 위치하고 있으며, 부지면적은 10,000㎡, 연면적은 5,450㎡임
- 1층에는 농산물, 수산물, 축산물, 김치, 가공품의 저온저장고 및 입고장, 전실 등으로 구성되어있음
- 2층에는 사무실, 회의실, 센터장실, 전산실, 교육관, 다목적실, 식당 및 주방 등으로 구성되어 있음

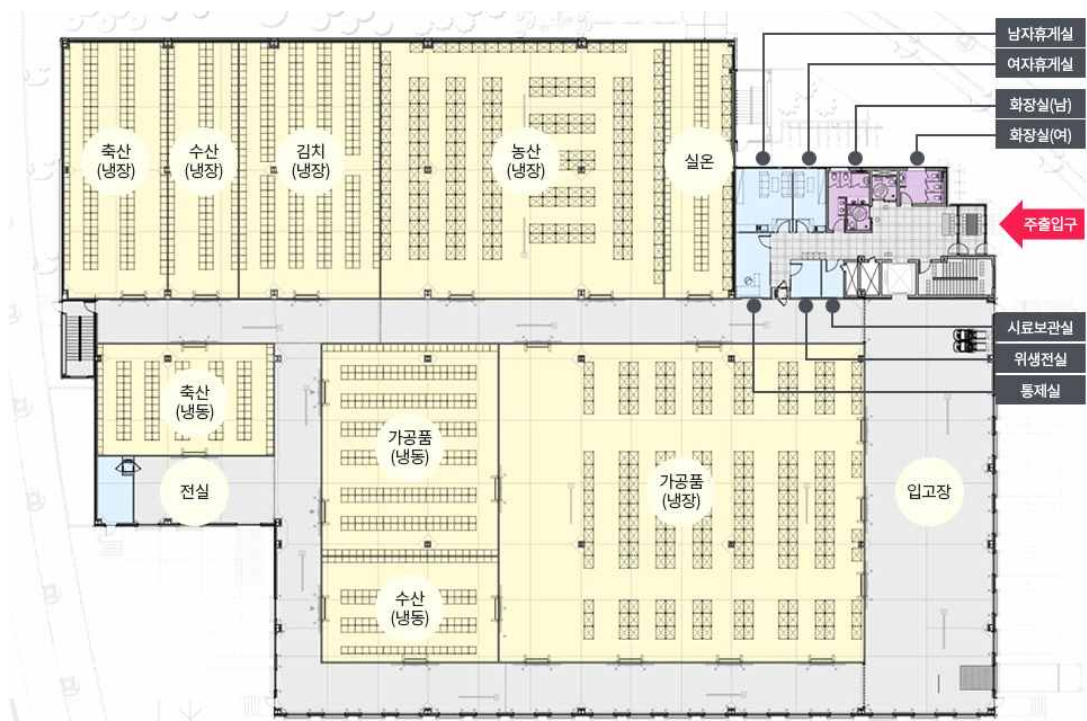


표 128. 세종특별자치시 공공급식지원센터 시설 현황

구분	내용
규모	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 부지면적 10,000㎡</li> <li>• 연면적 5,450㎡(지상 2층)</li> </ul>
센터시설	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 저온저장고, 냉동고, 피킹장, 교육관, 사무실</li> </ul>

○ 시설 단면도

그림 120. 세종특별자치시 공공급식지원센터 1층 평면도



자료 : 세종특별자치시 공공급식지원센터 홈페이지([www.singsing.sejong.go.kr](http://www.singsing.sejong.go.kr))

■ 화성시

○ 시설현황

- 화성푸드통합지원센터는 현재 학교급식 배송장 뿐만 아니라 소분포장, 저온저장 등 제반시설 부족으로 학교급식만 처리하기에 시설부족 상황임
- 이에 화성시 농산물산지유통센터를 조성하여 안정적 조달을 위해 화성시 농산물산지유통센터를 조성하고자 함

그림 121. 현재 화성푸드통합지원센터 전경 및 간이 저온저장고

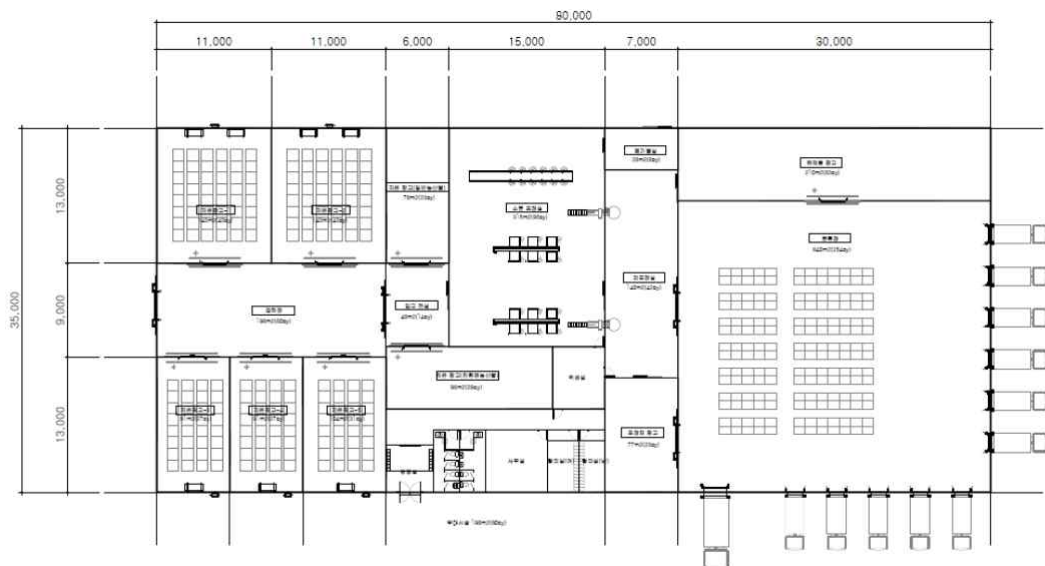


표 129. 화성시 농산물산지유통센터 계획 면적 및 시설

구분	내용
규모	<ul style="list-style-type: none"> <li>부지면적 : 21,425㎡</li> <li>건축면적 2,800㎡</li> <li>연면적 2,800㎡</li> </ul>
센터시설	<ul style="list-style-type: none"> <li>입고전실, 집하장, 소품포장실, 저온저장고 등</li> </ul>

○ 시설 단면도

그림 122. 화성시 농산물산지유통센터 계획 평면도



자료 : 화성시, 2019, 화성시 농산물산지유통센터 기본계획 및 타당성 용역



## 6.2. 판매물류동 전환 방안

### (1) 현황

#### ■ 면적

- 판매물류동은 남촌농산물도매시장의 Gate3에 바로 앞쪽에 위치하고 있음
- 지하 1층, 지상 2층으로 면적은 약 5,782㎡ 임
- 층 면적은 약 2,700㎡임

그림 123. 판매물류동 위성사진

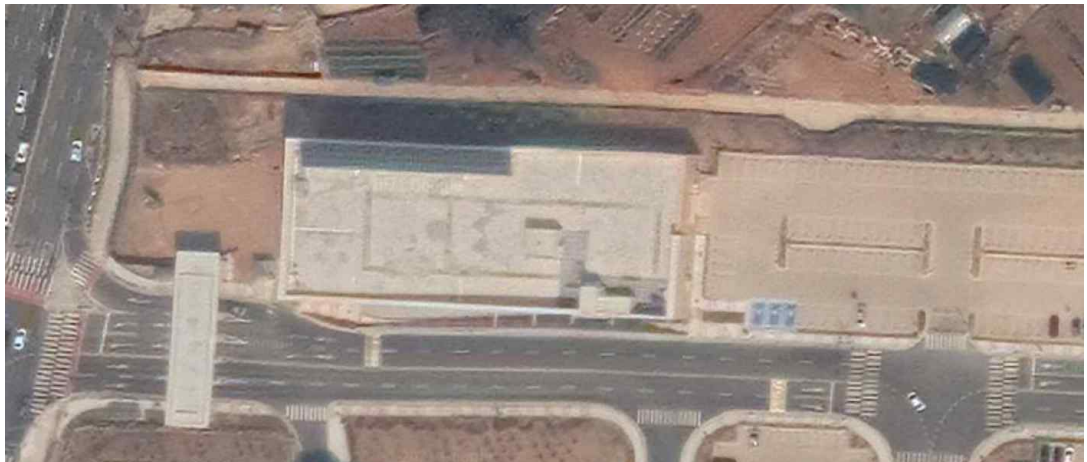


그림 124. 판매물류동 전경사진



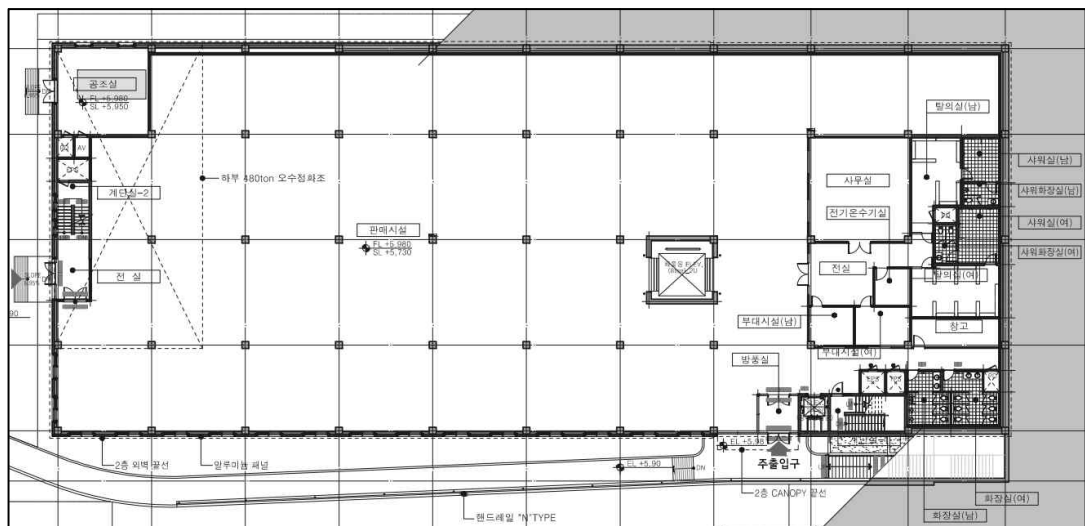
그림 125. 판매물류동 외부 및 내부 전경



### ■ 공간 구상(안)

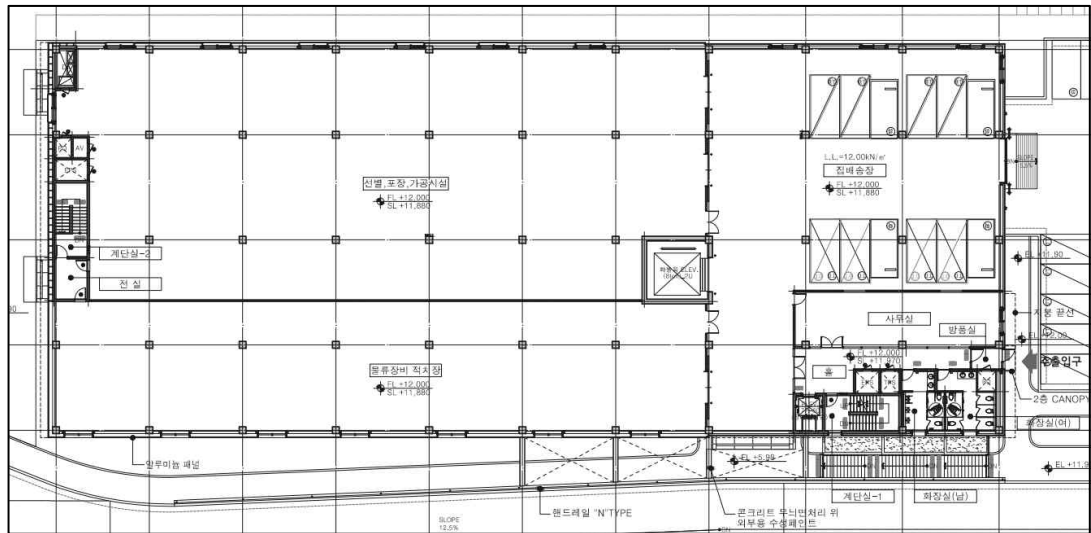
- 판매물류동 1층의 경우 좌측 및 우측 공간은 공조실, 계단실, 화장실 등이 배치되어 있으며, 위 측과 아래 측은 차량이 정차 및 이동할 수 있는 공간이 없음
- 물류차량이 접근하여 식재료를 내리고 실을 수 있는 도크를 설치할 공간이 없으므로 사무실 및 휴게실, 안전성 검사실, 교육장 등으로 조성하는 것이 적합함

그림 126. 판매물류동 1층 평면도



- 판매물류동 2층의 경우 우측 직배송장을 활용하여 우측면에 도크를 설치하여 저온저장고, 검품장, 입고 검품실 등을 설치하는 것이 적합함

그림 127. 판매물류동 2층 평면도



## (2) 필요 시설 및 면적

### ■ 필요시설

- 1층 : 사무실, 안전성검사실, 교육실, 휴게실(관계자)
- 2층 : 검품장(피킹장), 저온저장고, 입고 검품실(센터 직원), 출고 및 입고장

### ■ 시설별 적정 면적 산출

- 친환경 및 일반농산물이 학교별로 소포장되어 입고되기 때문에 별도의 전처리 가공시설은 필요하지 않음
- 검품장(피킹장)의 경우 1개교당 1.5~2.0m 정도의 면적이 필요하므로 약 300개교에 조달가능한 규모로 계획함
- 저온저장고의 경우 농산물, 축산물, 수산물을 구분하여 조성하여야 하며, 저온시스템상 실외기를 거치할 별도의 외부공간이 필요함
- 서울시친환경유통센터의 공급시스템처럼 수산물과 축산물을 직접 공급업체에서 학교로 직배송을 하게 될 경우 별도의 저장고가 필요하지 않음
- 저온저장고는 학교의 클레임 발생을 대비하여 공급업체에서 추가로 공급된 농산물을 저장하기 위한 목적으로 조성하며, 규모는 최소화로 조성하여 유지관리비용을 줄임

■ 1안

그림 128. 판매물류동 급식센터 조성(1안)

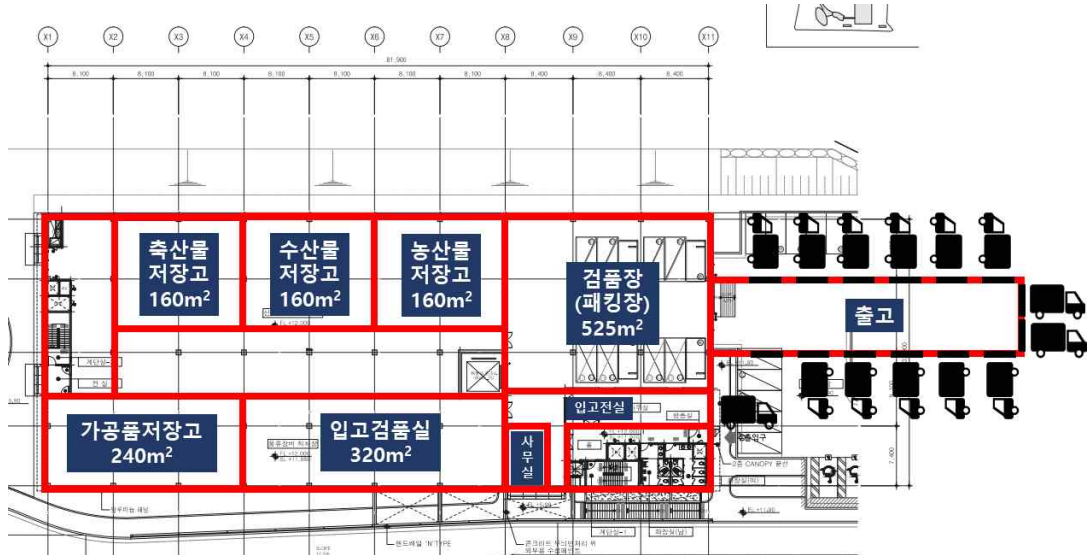


그림 129. 도크 외부 전경



그림 130. 도크 내부 전경



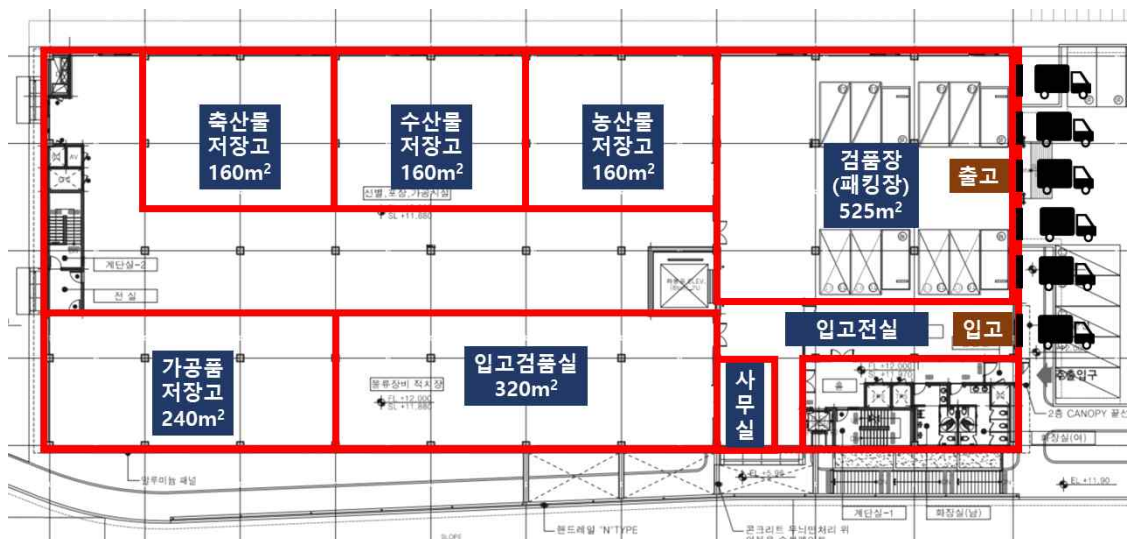
- 서울시친환경유통센터 강서 1센터의 경우 전체면적은 6,120㎡이며, 7개의 도크가 설치되어 있으며 300개의 학교에 식재료를 공급하고 있음
- 강서 2센터의 경우 전체면적은 3,366㎡이며, 21개의 도크가 설치되어 있으며 400개의 학교에 식재료를 배송하고 있음
- 공급하는 학교가 많아질수록 도크의 수가 많아지면 입고 및 출고의 효율성을 높일 수 있는 장점이 있음
- 판매물류동 1층의 경우 도면상 상부에 입·출고를 도크 설치가 가능하나 추가적으로 토지를 매수해야하고 토지의 용도변경 등이 이루어져야 하는 어려움이 있음
- 2층의 경우 좌측에 입·출고 도크가 설치가능하나 최대한 6개의 도크가 설치될 것으로 판단됨



- 이에 판매물류동을 활용한 공공급식지원센터 조성 계획 1안의 경우 기존 판매물류동 2층 오른쪽 출입구에 출고장을 별도로 추가 설치하는 방안으로 기존 판매물류동을 활용하면서 최대한 많은 도크 설치로 공공급식 식자재 물류의 효율성을 높일 수 있음
- 내부의 온도유지 및 효율적인 식자재 탑재를 위해서는 도크 조성 시 접안 부분 외부에 식자재 운송차량 높이에 맞춰 데크를 설치하여야 하며, 출고장 출입문 및 도크 출입문을 2중으로 설치하여 조성하는 것이 바람직함

## ■ 2안

그림 131. 판매물류동 급식센터 조성(2안)



- 공공급식지원센터 조성 계획 2안의 경우 2층 오른쪽 출입구 쪽 벽면에 데크를 설치하는 방안임
- 2안의 경우 1안에 비해 예산이 다소 절감될 수 있으나, 물류 측면에서 단시간에 많은 식자재 상하차가 어려운 점과 향후 인천 관내 공급 학교가 증가될 경우 추가적으로 입·출고장 확장을 검토해야 하는 단점이 있음
- 2안의 경우도 마찬가지로 내부의 온도를 최대한 유지하기 위해서는 도크 앞 쪽으로 데크를 설치하여, 출입문을 개방하고 상하차를 하는 행위를 방지할 필요가 있음

### (3) 사업비 산출

#### ■ 사업비 산정기준



- 공사비 산출 유사 사례 입찰공고를 토대로 m<sup>2</sup>당 단가를 도출함
- 최근 평창군에서 산지공관장으로 사용된 건물을 리모델링하여 직매장 및 학교급식에 지역 농산물을 공급하는 평창푸드 통합지원센터를 설치하고자 리모델링 공사 및 실시설계 용역을 발주함
  - 지상 3층, 연면적 1,431m<sup>2</sup> 규모의 리모델링 공사비로 960백 만 원을 계획함
  - m<sup>2</sup>당 리모델링 공사비는 67만 원임
  - 판매물류동의 경우 평창군의 산지공관장과 용도 및 내부 구조가 매우 상이한 관계로 리모델링 공사비를 1.5배 적용하여 m<sup>2</sup>당 100만 원으로 평균 공사비를 책정함
- 공공급식지원센터 신축공사의 경우 타 지자체에서 발주된 유사한 용역의 공사비를 검토한 결과 m<sup>2</sup>당 250~300만 원 선으로 나타남

## ■ 공사비

- 2안의 경우 소요공사비는 60억 원임
  - 지하 및 지상 1, 2층 전체면적 약 6,000m<sup>2</sup>, m<sup>2</sup>당 100만 원 공사비를 적용
- 1안의 경우 소요공사비는 약 72억 원임
  - 추가적으로 설치되는 약 400m<sup>2</sup> 크기 출고장의 공사비는 m<sup>2</sup>당 300만원을 적용함
- 감리비 요율은 공공발주사업에 대한 건축사의 업무범위와 대가기준(국토부 고시 2012-553호, 2012.8.22.) 제14조의 규정에 근거하여 1.04%를 적용
- 기본설계 및 실시설계비는 「2021년도 예산안 편성 및 기금운용계획안 작성 세부지침」에 근거하여 100억원 까지 공사, 제2종(보통), 도서의 양 상급을 적용하여 5.07%를 반영함

# VIII

## 실 증 연 구



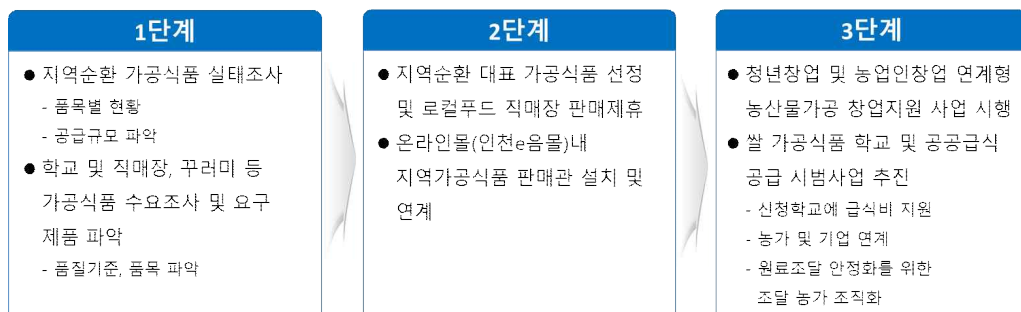


# 1 지역순환가공식품 사용확대 실증사업

## 1.1 학교 및 공공급식 공동구매 기획가공품 개발 및 마케팅

### ■ 지역순환가공품 확대 실증사업

- 지역순환 가공식품기업 실태(부류별 생산 현황, 시설 및 공급 가능 규모 등) 조사 및 학교, 직매장, 꾸러미 지원사업 등에 사용되는 가공식품에 대한 수요조사 실시
- 실태 및 수요조사를 기반으로 지역순환 대표 가공식품을 선정하고, 로컬푸드 직매장과 판매를 제휴
- 또한 온라인몰(인천e음)에 지역 식품, 로컬푸드(농산물, 가공식품) 전용관 설치를 통한 기획가공품 판로 확보 사업을 추진
- 청년 및 농업인 창업과 연계한 농산물가공 창업지원 사업을 시행
- 쌀 가공식품(식혜, 쌀과자, 떡류 등)의 학교 및 공공급식 공급 시범사업을 추진



### ■ 쌀 가공식품 학교급식 시범사업

- 농림축산식품부(2019) : 초등학교 아침 간편식제공 시범사업 실시(전국 10개 초등학교 대상)
  - (방법)주먹밥류, 시리얼류, 떡류등의 간편식을 음료와 함께 주 2~3회 제공
  - (공급자격)식품안전관리인증기준(HACCP) 인증을 받고, 최근 3년간 위생관련 제재 처분을 받지 않은 기업에서 국산 쌀로 제조한 것
- 부안군(2021) : 쌀 가공 식품산업 육성 시범사업(사업비 4억 5000만원)
  - 청년창업 일자리 창출 및 쌀 이용 고부가가치 가공식품 개발



- (사)한국쌀가공식품협회: 쌀가공식품산업 전문인력 양성과정 운영

#### ■ 청년 및 농업인 가공창업 지원

- 농촌진흥청(2021): 청년농업인 기술창업·영농정착 지원
  - 창업아이디어 사업화 지원 : 청년농업인 경쟁력 제고 사업(중앙 40개소, 지역 220개소)

## 1.2 직매장 연계 기획가공품 개발 및 마케팅

#### ■ 지역순환가공식품 선정 및 직매장 판매제휴

- 추진배경
  - 지역순환 가공식품 제휴를 통한 취급상품 다양화 및 네트워크 활성화
  - 로컬푸드농산물 부가가치 증대 및 지역 내 가공업체 판로 확보
- 대상품목 : 로컬푸드직매장에서 판매가 가능한 농수축산물 가공식품
- 품목활용 : 로컬푸드직매장과 판매 제휴, 대표 가공식품으로 홍보·지원
- 가공식품 생산업체 기준
  - (소재지) 식품제조·가공업의 영업허가를 완료하고, 영업장의 소재지가 인천광역시인 업체
  - (인증보유) 친환경인증(유기가공식품, 무농약원료가공식품), 전통식품품질인증, 지리적표시인증 등 관련 인증 필수
- 판매 제휴 및 홍보
  - 인천광역시 관내 직매장과 생산업체 간 판매 제휴 추진
  - 시에서는 대표 가공식품의 홍보, 판촉 등 활성화 지원

#### ■ 주체별 역할

- 인천광역시
  - 가공식품 기준 등 기본계획 수립
  - 대표 가공식품 신청 및 접수
  - 대표 가공식품 선정 및 홍보 지원
  - 직매장·생산업체에 사업 안내 및 홍보

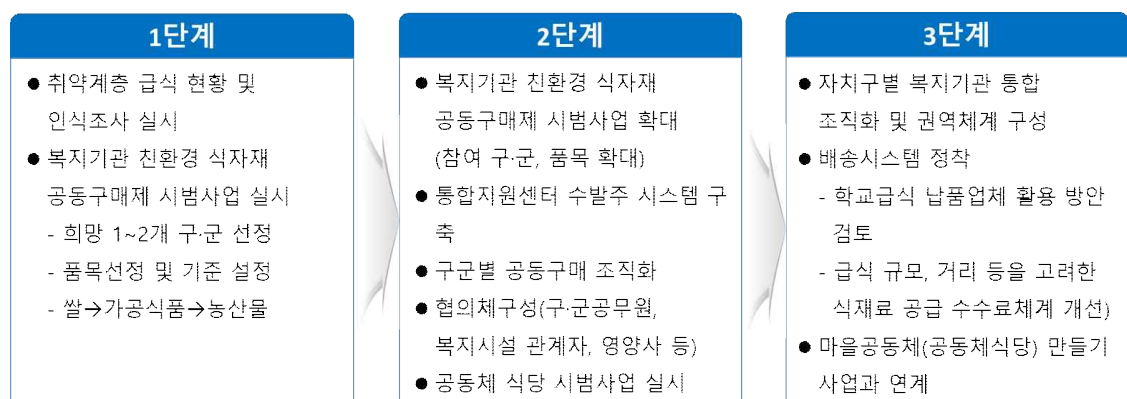
- 로컬푸드 직매장
  - 가공식품 생산업체와 제휴(협약) 및 판매
  - 상품매입, 관리, 대금정산
- 가공식품 생산업체
  - 로컬푸드직매장과 제휴(협약) 및 생산
  - 원료 농산물 관리 및 상품 물류, 전시

## 2 공공급식 확대 실증사업

### 1.1 취약계층 공공급식을 위한 실증사업 방안

#### ■ 단계별 추진

- 현황파악 → 학교급식 공급체계 구축 → 취약계층 공공급식 공급체계 확대
- 1단계(공공급식통합지원센터체계 구축 전) → 2단계(센터 구축 후) → 3단계(센터 안정화 이후)
  - 1단계 : 물류체계가 갖추어 있지 않으므로 기존 학교급식 공급업체, 식자재 공급업체 등을 활용할 수 있는 방안 모색
  - 2단계 : 시범사업 확대, 시범 구군별 공동구매 조직화
  - 3단계 : 자치구별 통합 조직화



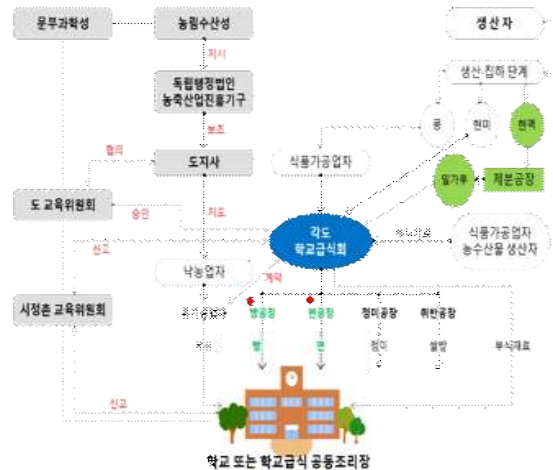
### 1.2 공동조리장 설치 및 운영(모델사례)

#### ■ 공동조리장 활용 선진 사례

- 사업방식 : 입찰을 통한 사업자 선정
- 부지면적 : 6,545㎡/총건평: 3,750㎡(1층 : 2,670㎡, 2층 : 900㎡)
- 공급능력 : 8,000식/1일
- 배송학교 : 14개 중학교

[illegible]

**<공동식단표>**



### <식재료 공급경로>

## ■ 서울 동작구 노나매기 단체급식협동조합

- 특징 : 민간주도형, 협동조합, 케이터링방식
- 개요
  - 2012년 동작구 지역아동센터 중심 협동조합, 동작구 마을기업
  - 동작구 지역공동체 희망나눔동작네트워크와사업 구체화
  - 동작구 지역아동센터 15개소 250명 아동에게 급식 제공

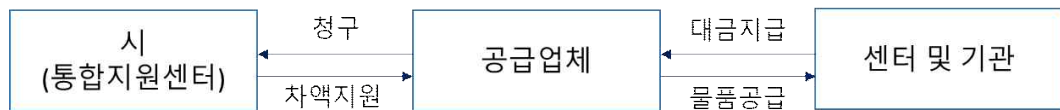
## ■ 경기도 마을공동체 공유부엌 지원사업

- 사업내용 : 시·군 내 유허 공간을 활용 공유부엌설치
  - 공유부엌리모델링과 싱크대 조리시설 설치·구매
  - 인건비 및 지역 농산물 구매 비용 지원
- 참여대상 : 공유부엌공간을 직접 보유 및 임대, 취약계층 먹거리 지원 가능 법인·단체
- 시범사업(부천시)

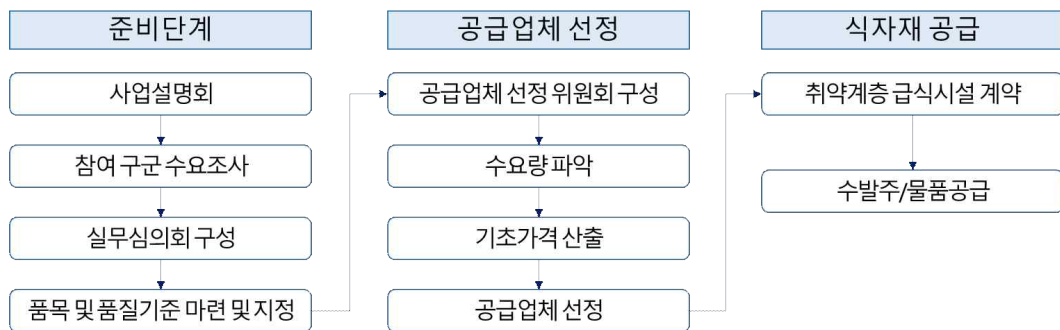
### 1.3 공동 식단체 운영 및 물류체계 구축

#### ■ 품목별 공동구매 사업계획(안)

- 사업대상 : 식재료 공동구매를 희망하는 취약계층 공공급식 지원 센터 및 기관
- 품목 및 품질기준 : 실무심의회에서 심의된 품목 및 품질 기준에 준함
- 지원절차



#### ■ 품목별 공동구매 사업계획(안)





IX

파

리





품목	인천광역시 전체 학교 주요 농식품 월별 총 사용량(kg) 추정												
	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
양파	101,899.9	108,044.7	104,353.8	77,665.0	64,033.1	53,988.2	91,181.0	99,060.2	109,380.5	98,034.7	20,044.9	15,311.6	933,068.8
무	56,118.9	58,914.0	60,046.5	34,297.6	29,727.8	23,100.6	49,592.3	53,916.4	55,954.7	51,329.3	12,338.0	8,307.9	493,643.8
양배추	34,360.0	32,582.3	36,099.5	26,384.0	19,592.9	17,214.9	38,012.2	31,099.9	34,746.3	30,485.0	6,935.6	6,289.6	313,802.0
감자	69,185.1	62,747.7	68,237.5	50,441.8	40,116.2	30,929.1	53,514.4	57,821.6	55,121.8	52,875.7	13,307.5	8,147.3	562,445.7
콩나물	38,135.4	37,181.7	39,024.0	29,551.6	22,116.5	18,741.1	38,131.2	35,261.2	37,858.3	35,531.0	7,573.1	5,579.5	344,684.6
호박	18,205.6	19,572.1	19,736.0	14,417.4	10,066.9	8,321.0	18,186.8	16,358.7	18,810.8	14,365.9	3,070.3	2,139.3	163,250.9
배추	9,701.4	7,482.0	6,439.0	4,596.2	3,843.7	3,205.7	5,972.7	6,802.9	7,277.5	7,602.0	1,368.3	1,138.4	65,429.9
얼갈이배추	14,600.7	15,276.6	12,846.7	10,142.7	8,808.6	9,013.7	16,189.9	12,006.5	13,171.3	15,779.0	2,749.4	2,553.3	133,138.2
숙주나물	14,142.2	14,400.1	15,438.7	8,924.6	8,827.1	7,221.2	14,560.9	13,836.5	15,989.5	12,434.2	2,909.9	2,041.3	130,726.2
시금치	15,381.8	14,728.7	13,521.6	10,340.9	8,400.7	1,859.3	9,447.3	13,563.0	16,335.2	16,651.9	5,280.6	4,149.6	129,660.6
마늘	16,580.8	17,692.4	15,945.9	12,151.9	10,532.2	7,994.3	14,576.9	15,557.8	16,080.2	14,799.7	3,451.6	2,461.7	147,825.5
대파	20,812.5	23,018.3	21,904.8	17,449.5	13,284.4	10,690.0	18,759.2	19,371.4	20,334.2	20,370.0	3,691.3	2,941.4	192,626.9
오이	20,844.5	20,284.1	22,075.3	13,281.4	13,584.9	8,965.4	17,783.7	20,318.5	16,484.8	16,696.5	5,037.9	2,792.3	178,149.2
양상추	5,298.9	6,076.3	6,530.5	3,144.3	3,016.0	2,326.1	3,033.1	5,181.3	4,549.3	4,898.0	347.5	1,072.9	45,474.2
고사리	4,809.0	4,500.3	5,219.7	3,075.4	2,651.6	1,963.6	5,115.0	4,163.5	4,875.7	4,235.9	1,126.1	531.4	42,267.2

품목	인천광역시 전체 학교 주요 농식품 월별 총 사용량(kg) 추정												
	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
청경채	3,169.5	4,832.0	3,446.1	1,988.0	1,871.0	1,335.6	3,431.3	3,180.5	3,397.8	2,366.1	92.6	639.7	29,750.0
수박	-	-	25,300.7	49,011.7	56,595.5	40,873.5	1,790.6	-	-	-	-	-	173,572.1
상추	3,494.2	3,894.7	6,398.1	4,794.6	3,245.9	2,474.8	3,542.8	4,180.0	3,082.5	2,543.5	414.0	291.0	38,356.2
고구마	11,277.4	12,835.5	7,914.5	5,468.9	10,532.6	5,528.7	11,674.6	15,179.0	17,927.0	16,579.4	2,858.5	1,661.1	119,437.2
애호박	25,866.5	27,099.8	28,456.4	19,499.1	15,385.2	11,818.1	23,860.6	24,630.3	23,658.6	24,016.9	6,447.4	3,557.5	234,296.3
사과	26,106.3	23,236.5	20,439.5	11,547.2	7,331.7	13,868.9	28,602.5	31,768.7	27,443.9	25,462.8	8,596.4	4,677.3	229,081.5
피망	11,536.5	12,307.1	11,806.9	9,098.5	6,850.9	5,864.2	11,735.7	11,745.0	13,089.8	11,917.1	2,348.9	1,591.1	109,891.7
토마토	2,993.1	3,275.2	4,220.6	3,871.7	2,278.9	1,299.6	3,265.5	1,820.0	1,479.6	2,134.0	26.4	192.0	26,856.6
팽이버섯	6,809.3	7,857.4	8,418.2	5,821.1	4,439.4	3,027.4	7,358.8	7,006.7	8,400.4	6,510.8	1,267.4	1,169.2	68,086.0
새송이버섯	4,498.9	4,867.6	5,092.5	3,844.5	1,951.7	2,716.2	3,940.5	4,649.9	3,861.8	4,014.5	810.5	990.3	41,239.0
고추	7,257.1	7,683.9	8,290.5	6,136.5	4,220.5	5,030.3	7,381.6	7,328.0	7,427.3	7,266.7	1,175.8	1,115.7	70,313.8
배	9,484.7	7,340.4	7,688.0	4,062.8	3,513.1	2,466.9	13,549.2	18,696.9	13,386.5	11,392.3	4,302.8	2,197.0	98,080.6
방울토마토	14,286.8	13,944.3	11,196.3	7,776.1	7,838.2	5,690.6	6,122.6	7,972.7	8,401.1	7,039.4	3,078.1	1,742.2	95,088.2
당근	42,724.9	40,408.6	39,023.1	27,680.0	23,195.2	17,738.0	33,994.4	36,517.6	36,901.2	34,043.0	7,893.9	5,162.8	345,282.6
가지	875.9	2,933.0	3,946.0	1,340.7	2,701.2	3,114.7	2,156.3	1,836.2	1,348.2	1,033.2	58.7	-	21,344.2

품목	인천광역시 전체 학교 주요 농식품 월별 총 사용량(kg) 추정												
	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
소고기	75,239.5	77,318.9	75,135.3	65,928.9	55,527.1	35,299.5	74,108.4	85,571.6	84,515.8	85,947.5	21,682.4	15,152.7	751,427.6
돼지고기	214,816.7	225,410.9	201,836.8	182,842.1	129,182.8	113,303.0	179,123.8	160,965.0	191,701.7	182,791.0	34,021.6	23,476.1	1,839,471.6
닭고기	151,259.7	172,300.8	144,468.7	88,227.6	104,197.3	70,616.7	133,470.0	157,553.8	133,074.2	121,565.3	23,150.8	22,422.7	1,322,307.7
오리고기	26,309.4	23,377.2	27,026.9	19,501.3	15,982.8	15,155.8	24,234.3	28,168.1	30,615.8	31,472.4	9,203.3	3,773.5	254,820.7
달걀	14,430.8	19,960.2	19,484.8	13,486.1	10,125.2	9,964.1	17,202.5	18,090.3	19,434.7	17,298.8	4,326.6	2,941.2	165,982.2
쌀	424,111.3	465,401.0	438,927.5	324,584.1	256,542.9	222,719.4	370,508.6	381,923.7	380,377.5	393,918.0	58,977.9	61,809.2	3,779,801.2
참쌀	42,573.4	45,945.5	45,954.5	31,946.4	36,492.8	18,705.1	40,732.4	47,089.7	46,190.5	46,128.6	14,350.4	9,267.8	425,377.1
보리	4,446.5	4,920.2	5,061.9	3,671.6	2,339.6	2,124.1	4,918.6	4,244.5	4,432.6	4,578.6	1,060.8	558.9	41,657.2
기장	2,421.4	2,484.8	2,322.2	1,919.6	1,589.7	1,250.4	2,154.8	2,218.9	2,354.4	2,211.2	464.6	325.5	21,717.6
대두	1,061.2	1,136.4	1,266.2	594.1	548.2	300.3	749.8	561.7	761.2	932.2	264.1	44.0	8,219.3
간장	27,008.1	32,787.2	88,773.6	99,697.8	58,078.9	66,227.5	102,518.0	97,210.7	89,091.6	64,391.1	7,145.1	6,351.6	739,281.1
고추장	29,968.6	49,791.4	35,016.2	28,342.6	25,591.5	22,026.5	37,302.9	35,963.1	34,990.4	37,610.4	7,647.4	4,547.7	348,798.8
참기름	4,488.5	5,215.1	4,414.6	3,965.1	3,103.0	2,543.4	4,614.6	4,395.3	4,551.4	4,434.5	1,067.3	879.7	43,672.5
들기름	486.3	698.4	733.5	708.4	333.7	265.0	673.2	434.4	554.5	551.2	255.9	31.6	5,726.0
두부	60,407.1	80,168.5	60,628.5	43,406.6	40,416.5	30,056.5	53,473.6	61,159.2	61,111.3	57,287.3	16,324.0	10,615.7	575,054.7

품목	구분	유치원 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
양파	학교별사용량	126.3	143.9	132.2	103.0	114.1	88.4	108.6	134.6	154.6	138.9	72.6	56.5	1,373.7
	1인당사용량	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3	0.1	0.1	2.8
	총인원수사용량	10,168.4	11,585.4	10,643.5	8,292.6	9,186.2	7,117.1	8,743.4	10,836.7	12,446.9	11,178.9	5,845.0	4,548.8	110,593.0
무	학교별사용량	94.6	80.8	95.4	38.3	57.5	49.9	59.9	65.5	116.2	65.4	39.1	25.4	788.0
	1인당사용량	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	0.1	1.6
	총인원수사용량	7,616.3	6,505.2	7,680.7	3,083.5	4,629.3	4,017.5	4,822.6	5,273.4	9,355.3	5,265.4	3,148.0	2,045.0	63,442.1
양배추	학교별사용량	46.6	43.6	48.3	20.2	19.8	29.0	54.4	23.8	46.2	20.5	39.8	23.7	415.9
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.9
	총인원수사용량	3,751.8	3,510.2	3,888.6	1,626.3	1,594.1	2,334.8	4,379.8	1,916.1	3,719.6	1,650.5	3,204.3	1,908.1	33,484.2
감자	학교별사용량	114.7	72.7	87.6	65.3	76.0	49.0	46.8	81.3	90.2	65.6	52.5	25.1	826.8
	1인당사용량	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	1.7
	총인원수사용량	9,234.5	5,853.1	7,052.7	5,257.3	6,118.8	3,945.0	3,767.9	6,545.5	7,262.0	5,281.5	4,226.8	2,020.8	66,565.9
콩나물	학교별사용량	42.1	30.4	39.1	23.8	41.8	28.1	46.4	39.1	55.4	39.0	27.3	25.7	438.2
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.9
	총인원수사용량	3,389.5	2,447.5	3,148.0	1,916.1	3,365.3	2,262.3	3,735.7	3,148.0	4,460.3	3,139.9	2,197.9	2,069.1	35,279.6

품목	구분	유치원 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
호박	학교별사용량	5.8	12.4	12.9	9.3	9.0	6.2	5.8	4.0	10.5	2.3	3.3	4.0	85.5
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	467.0	998.3	1,038.6	748.7	724.6	499.2	467.0	322.0	845.4	185.2	265.7	322.0	6,883.6
배추	학교별사용량	3.0	11.0	8.5	-	9.0	-	2.0	7.0	-	19.3	5.0	2.0	66.8
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	-	0.0	-	0.0	0.0	-	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	241.5	885.6	684.3	-	724.6	-	161.0	563.6	-	1,553.8	402.6	161.0	5,378.1
얼갈이배추	학교별사용량	30.8	8.0	14.8	13.0	16.1	8.0	24.7	10.2	13.7	30.2	13.0	10.0	192.5
	1인당사용량	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	2,479.7	644.1	1,191.6	1,046.6	1,296.2	644.1	1,988.6	821.2	1,103.0	2,431.4	1,046.6	805.1	15,498.2
숙주나물	학교별사용량	23.6	21.9	21.3	14.5	10.6	7.3	14.5	21.7	15.3	12.1	6.0	9.3	178.1
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	1,900.0	1,763.2	1,714.9	1,167.4	853.4	587.7	1,167.4	1,747.1	1,231.8	974.2	483.1	748.7	14,338.9
시금치	학교별사용량	14.0	22.2	14.8	6.6	27.0	6.6	26.8	17.5	36.2	39.5	24.9	22.5	258.6
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	0.5
	총인원수사용량	1,127.1	1,787.3	1,191.6	531.4	2,173.8	531.4	2,157.7	1,408.9	2,914.5	3,180.2	2,004.7	1,811.5	20,820.0

품목	구분	유치원 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
마늘	학교별사용량	31.3	31.5	24.0	17.6	21.9	22.1	20.9	23.1	22.7	20.6	12.4	10.4	258.5
	1인당사용량	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5
	총인원수사용량	2,516.8	2,538.5	1,935.5	1,417.0	1,763.2	1,779.3	1,678.6	1,860.6	1,827.6	1,658.5	998.3	837.3	20,811.1
대파	학교별사용량	20.1	20.7	19.8	11.8	20.5	15.6	18.7	19.3	23.6	22.3	11.8	9.7	213.9
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	1,616.6	1,666.6	1,594.1	950.0	1,650.5	1,256.0	1,505.5	1,553.8	1,900.0	1,795.4	950.0	783.4	17,222.0
오이	학교별사용량	16.0	31.7	24.4	7.3	18.1	19.0	19.6	22.0	18.4	10.4	17.9	8.0	212.8
	1인당사용량	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	1,288.2	2,552.2	1,964.5	587.7	1,457.2	1,529.7	1,578.0	1,771.2	1,481.4	837.3	1,441.1	644.1	17,132.6
양상추	학교별사용량	3.0	2.0	6.5	5.0	0.8	-	-	-	-	0.7	-	0.9	18.9
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	-	-	-	0.0	-	0.0	0.0
	총인원수사용량	241.5	161.0	523.3	402.6	64.4	-	-	-	-	56.4	-	72.5	1,521.6
고사리	학교별사용량	9.6	9.6	2.3	3.2	4.6	1.3	8.6	4.4	4.5	6.4	3.6	2.2	60.3
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	772.9	772.9	185.2	257.6	370.3	104.7	692.4	354.2	362.3	515.3	289.8	177.1	4,854.8

품목	구분	유치원 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
청경채	학교별사용량	6.6	11.6	4.4	-	3.2	0.3	5.2	7.5	0.3	0.7	-	3.0	42.8
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.1
	총인원수사용량	531.4	933.9	354.2	-	257.6	24.2	418.7	603.8	24.2	56.4	-	241.5	3,445.8
수박	학교별사용량	-	-	152.0	122.0	169.0	87.0	-	-	-	-	-	-	530.0
	1인당사용량	-	-	0.3	0.3	0.3	0.2	-	-	-	-	-	-	1.1
	총인원수사용량	-	-	12,237.6	9,822.3	13,606.2	7,004.4	-	-	-	-	-	-	42,670.5
상추	학교별사용량	2.8	2.0	8.0	11.1	5.6	7.7	1.1	4.0	1.6	-	0.2	-	44.1
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	-	0.1
	총인원수사용량	225.4	161.0	644.1	893.7	450.9	619.9	88.6	322.0	128.8	-	16.1	-	3,550.5
고구마	학교별사용량	23.0	23.3	9.0	20.9	43.5	19.0	25.5	21.1	39.1	17.7	18.5	10.5	271.1
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.6
	총인원수사용량	1,851.7	1,875.9	724.6	1,682.7	3,502.2	1,529.7	2,053.0	1,698.8	3,148.0	1,425.0	1,489.4	845.4	21,826.3
애호박	학교별사용량	35.1	53.5	46.5	26.7	36.8	24.4	37.8	39.1	45.1	37.0	22.6	17.2	421.8
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.9
	총인원수사용량	2,825.9	4,307.3	3,743.7	2,149.6	2,962.8	1,964.5	3,043.3	3,148.0	3,631.0	2,978.9	1,819.5	1,384.8	33,959.2

품목	구분	유치원 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
사과	학교별사용량	83.1	64.5	55.5	44.5	34.5	64.3	65.7	128.9	89.8	100.5	63.3	38.2	832.8
	1인당사용량	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.3	0.2	0.2	0.1	0.1	1.7
	총인원수사용량	6,690.4	5,192.9	4,468.3	3,582.7	2,777.6	5,176.8	5,289.5	10,377.8	7,229.8	8,091.3	5,096.3	3,075.5	67,049.0
피망	학교별사용량	9.2	14.0	11.8	6.1	12.2	11.9	15.8	16.6	13.7	12.7	7.3	6.1	137.4
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3
	총인원수사용량	740.7	1,127.1	950.0	491.1	982.2	958.1	1,272.1	1,336.5	1,103.0	1,022.5	587.7	491.1	11,062.1
토마토	학교별사용량	9.0	8.7	5.5	16.0	5.8	-	12.0	-	-	1.0	-	1.0	59.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	-	-	0.0	-	0.0	0.1
	총인원수사용량	724.6	700.4	442.8	1,288.2	467.0	-	966.1	-	-	80.5	-	80.5	4,750.1
팽이버섯	학교별사용량	8.3	8.1	15.7	4.5	9.3	5.0	3.5	7.5	15.9	10.2	5.7	4.3	98.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	668.2	652.1	1,264.0	362.3	748.7	402.6	281.8	603.8	1,280.1	821.2	458.9	346.2	7,890.0
새송이버섯	학교별사용량	4.5	3.0	2.0	6.2	2.0	4.5	1.0	7.3	1.5	4.0	3.9	3.8	43.7
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	362.3	241.5	161.0	499.2	161.0	362.3	80.5	587.7	120.8	322.0	314.0	305.9	3,518.3



품목	구분	유치원 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
고추	학교별사용량	4.1	7.2	8.4	3.7	7.9	5.1	7.0	6.9	8.1	6.8	4.6	3.4	73.3
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	330.1	579.7	675.5	297.9	639.3	410.6	563.6	555.5	653.7	547.5	370.3	273.7	5,897.4
배	학교별사용량	53.9	44.7	34.0	16.0	6.6	9.5	75.3	82.3	57.3	38.9	35.8	15.5	469.8
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.0	1.0
	총인원수사용량	4,339.5	3,598.8	2,737.3	1,288.2	531.4	764.8	6,062.4	6,626.0	4,613.2	3,131.9	2,882.3	1,247.9	37,823.7
방울토마토	학교별사용량	25.3	26.7	36.0	21.5	44.0	34.8	24.5	38.3	28.5	29.5	27.0	12.0	348.1
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.7
	총인원수사용량	2,036.9	2,149.6	2,898.4	1,731.0	3,542.5	2,801.8	1,972.5	3,083.5	2,294.5	2,375.1	2,173.8	966.1	28,025.6
당근	학교별사용량	38.1	39.0	40.4	23.9	33.1	32.2	43.5	47.7	58.4	44.3	30.7	21.5	452.8
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.9
	총인원수사용량	3,067.4	3,139.9	3,252.6	1,924.2	2,664.9	2,592.4	3,502.2	3,840.3	4,698.6	3,566.6	2,471.7	1,731.0	36,451.8
가지	학교별사용량	3.0	1.5	8.0	-	2.7	6.0	3.4	8.6	-	4.5	-	-	37.7
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	-	-	0.1
	총인원수사용량	241.5	120.8	644.1	-	217.4	483.1	273.7	692.4	-	362.3	-	-	3,035.2

품목	구분	유치원 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
소고기	학교별사용량	128.8	156.1	153.5	103.9	170.8	81.9	154.8	200.1	139.2	159.7	75.4	65.5	1,589.7
	1인당사용량	0.3	0.3	0.3	0.2	0.4	0.2	0.3	0.4	0.3	0.3	0.2	0.1	3.3
	총인원수사용량	10,369.7	12,567.7	12,358.3	8,365.0	13,751.2	6,593.8	12,463.0	16,110.1	11,207.0	12,857.5	6,070.5	5,273.4	127,987.2
돼지고기	학교별사용량	155.5	218.8	155.9	168.5	135.6	109.4	152.1	61.0	212.3	165.3	83.7	72.0	1,690.1
	1인당사용량	0.3	0.5	0.3	0.3	0.3	0.2	0.3	0.1	0.4	0.3	0.2	0.1	3.5
	총인원수사용량	12,519.3	17,615.7	12,551.6	13,566.0	10,917.2	8,807.8	12,245.6	4,911.1	17,092.3	13,308.4	6,738.7	5,796.7	136,070.4
닭고기	학교별사용량	107.0	117.0	114.0	47.6	139.0	71.0	125.0	221.0	118.0	113.0	57.0	68.0	1,297.6
	1인당사용량	0.2	0.2	0.2	0.1	0.3	0.1	0.3	0.5	0.2	0.2	0.1	0.1	2.7
	총인원수사용량	8,614.6	9,419.7	9,178.2	3,832.3	11,190.9	5,716.2	10,063.8	17,792.8	9,500.2	9,097.7	4,589.1	5,474.7	104,470.1
오리고기	학교별사용량	37.0	5.0	26.5	30.0	13.0	13.5	28.0	36.0	10.0	44.0	35.0	6.0	284.0
	1인당사용량	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.6
	총인원수사용량	2,978.9	402.6	2,133.5	2,415.3	1,046.6	1,086.9	2,254.3	2,898.4	805.1	3,542.5	2,817.9	483.1	22,864.9
달걀	학교별사용량	22.0	35.0	19.0	12.0	16.0	16.0	24.0	23.0	20.0	20.0	14.0	8.0	229.0
	1인당사용량	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5
	총인원수사용량	1,771.2	2,817.9	1,529.7	966.1	1,288.2	1,288.2	1,932.2	1,851.7	1,610.2	1,610.2	1,127.1	644.1	18,436.9

품목	구분	유치원 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
쌀	학교별사용량	435.0	434.0	403.0	284.0	417.0	254.0	421.0	437.0	455.0	414.0	267.0	195.0	4,416.0
	1인당사용량	0.9	0.9	0.8	0.6	0.9	0.5	0.9	0.9	0.9	0.9	0.5	0.4	9.1
	총인원수사용량	35,022.0	34,941.5	32,445.6	22,864.9	33,572.8	20,449.6	33,894.8	35,183.0	36,632.2	33,331.3	21,496.2	15,699.5	355,533.4
잡쌀	학교별사용량	101.0	117.0	111.0	83.0	103.0	58.0	102.0	113.0	107.0	116.0	59.0	40.0	1,110.0
	1인당사용량	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	2.3
	총인원수사용량	8,131.5	9,419.7	8,936.6	6,682.4	8,292.6	4,669.6	8,212.0	9,097.7	8,614.6	9,339.2	4,750.1	3,220.4	89,366.4
보리	학교별사용량	8.0	5.0	7.0	6.0	2.0	1.0	5.0	4.0	4.0	3.0	3.0	-	48.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.1
	총인원수사용량	644.1	402.6	563.6	483.1	161.0	80.5	402.6	322.0	322.0	241.5	241.5	-	3,864.5
기장	학교별사용량	3.0	2.0	3.0	4.0	4.0	2.0	3.0	2.0	4.0	4.0	1.0	1.0	33.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	241.5	161.0	241.5	322.0	322.0	161.0	241.5	161.0	322.0	322.0	80.5	80.5	2,656.8
대두	학교별사용량	2.0	3.0	3.0	-	1.0	-	1.0	-	2.0	2.0	-	-	14.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	-	0.0	-	0.0	-	0.0	0.0	-	-	0.0
	총인원수사용량	161.0	241.5	241.5	-	80.5	-	80.5	-	161.0	161.0	-	-	1,127.1

품목	구분	유치원 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
간장	학교별사용량	20.1	26.7	19.7	8.4	30.3	16.5	26.6	23.3	26.3	17.6	17.1	9.8	242.4
	1인당사용량	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.5
	총인원수사용량	1,618.3	2,149.6	1,586.1	676.3	2,439.5	1,328.4	2,141.6	1,875.9	2,117.4	1,417.0	1,376.7	789.0	19,515.7
고추장	학교별사용량	26.0	27.0	19.0	1.0	28.0	9.0	34.0	28.0	36.0	26.0	25.0	10.0	269.0
	1인당사용량	0.1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.6
	총인원수사용량	2,093.3	2,173.8	1,529.7	80.5	2,254.3	724.6	2,737.3	2,254.3	2,898.4	2,093.3	2,012.8	805.1	21,657.3
참기름	학교별사용량	6.0	8.0	4.0	5.9	6.6	6.0	6.6	6.2	6.9	5.8	3.4	3.5	68.9
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	483.1	644.1	322.0	475.0	531.4	483.1	531.4	499.2	555.5	467.0	273.7	281.8	5,547.2
들기름	학교별사용량	0.2	1.5	0.6	2.5	1.5	0.2	2.0	1.0	0.4	0.8	0.8	-	11.5
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0
	총인원수사용량	16.1	120.8	48.3	201.3	120.8	16.1	161.0	80.5	32.2	64.4	64.4	-	925.9
두부	학교별사용량	142.0	198.0	103.0	67.0	176.0	131.2	140.0	159.0	137.0	147.0	115.0	79.0	1,594.2
	1인당사용량	0.3	0.4	0.2	0.1	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2	3.3
	총인원수사용량	11,432.5	15,941.0	8,292.6	5,394.2	14,169.8	10,561.3	11,271.4	12,801.1	11,029.9	11,835.0	9,258.7	6,360.3	128,347.9

품목	구분	초등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
양파	학교별사용량	5,414.1	5,394.1	5,787.0	3,873.6	3,563.7	1,820.0	4,993.5	5,284.9	6,913.4	5,432.1	1,183.7	587.3	50,247.4
	1인당사용량	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.3	0.2	0.0	0.0	2.1
	총인원수사용량	35,793.9	35,661.4	38,259.2	25,609.3	23,560.5	12,032.4	33,013.2	34,939.7	45,706.2	35,912.9	7,825.7	3,882.8	332,197.1
무	학교별사용량	3,228.1	3,256.8	3,299.5	1,768.6	1,627.9	856.5	2,851.2	3,065.4	2,747.8	3,074.2	892.8	492.1	27,160.9
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	1.1
	총인원수사용량	21,341.7	21,531.5	21,813.8	11,692.6	10,762.4	5,662.5	18,849.9	20,266.1	18,166.3	20,324.2	5,902.5	3,253.4	179,566.9
양배추	학교별사용량	1,349.3	1,129.6	1,392.7	803.7	974.7	474.6	1,414.2	1,037.8	1,500.2	1,402.4	268.6	347.0	12,094.8
	1인당사용량	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	0.5
	총인원수사용량	8,920.5	7,468.0	9,207.5	5,313.4	6,444.0	3,137.7	9,349.6	6,861.1	9,918.2	9,271.6	1,775.8	2,294.1	79,961.5
감자	학교별사용량	3,488.9	3,115.4	3,753.3	2,168.8	2,082.5	1,002.5	2,617.9	2,854.6	3,238.5	2,915.2	846.2	284.3	28,368.1
	1인당사용량	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	1.2
	총인원수사용량	23,065.9	20,596.6	24,813.9	14,338.4	13,767.9	6,627.8	17,307.5	18,872.4	21,410.5	19,273.1	5,594.4	1,879.6	187,548.0
콩나물	학교별사용량	1,744.2	1,854.1	2,037.4	1,312.1	1,167.5	718.0	1,830.2	1,965.5	1,842.1	1,943.2	537.7	269.3	17,221.3
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.7
	총인원수사용량	11,531.3	12,257.9	13,469.7	8,674.6	7,718.6	4,746.9	12,099.9	12,994.4	12,178.5	12,846.9	3,554.9	1,780.4	113,854.0

품목	구분	초등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
호박	학교별사용량	854.2	1,008.2	1,028.4	593.7	625.3	322.4	899.0	900.5	1,210.5	931.0	268.5	141.6	8,783.3
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	5,647.3	6,665.4	6,799.0	3,925.1	4,134.0	2,131.5	5,943.5	5,953.4	8,002.9	6,155.1	1,775.1	936.2	58,068.4
배추	학교별사용량	528.1	366.1	181.0	134.9	227.7	177.4	311.4	253.6	454.5	334.8	115.0	54.6	3,139.1
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	3,491.4	2,420.4	1,196.6	891.9	1,505.4	1,172.8	2,058.7	1,676.6	3,004.8	2,213.4	760.3	361.0	20,753.3
얼갈이배추	학교별사용량	721.5	764.1	857.5	285.0	433.8	356.0	743.1	646.5	776.4	861.2	173.2	125.0	6,743.3
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3
	총인원수사용량	4,770.0	5,051.6	5,669.1	1,884.2	2,868.0	2,353.6	4,912.8	4,274.2	5,133.0	5,693.6	1,145.1	826.4	44,581.5
숙주나물	학교별사용량	669.4	544.7	851.1	360.0	440.4	313.1	620.5	754.9	965.2	797.3	283.0	90.6	6,690.2
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3
	총인원수사용량	4,425.6	3,601.1	5,626.8	2,380.0	2,911.6	2,070.0	4,102.3	4,990.8	6,381.2	5,271.1	1,871.0	599.0	44,230.4
시금치	학교별사용량	996.2	976.2	828.8	576.9	402.7	60.3	576.3	825.4	1,144.6	1,045.6	330.5	170.0	7,933.5
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3
	총인원수사용량	6,586.1	6,453.9	5,479.4	3,814.0	2,662.3	398.7	3,810.1	5,456.9	7,567.2	6,912.7	2,185.0	1,123.9	52,450.2

품목	구분	초등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
마늘	학교별사용량	931.8	947.8	930.2	622.7	581.5	299.0	823.2	924.7	972.6	911.1	228.9	114.4	8,287.9
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3
	총인원수사용량	6,160.1	6,266.3	6,150.0	4,116.5	3,844.7	1,977.0	5,442.1	6,113.6	6,429.9	6,023.7	1,513.1	756.0	54,793.0
대파	학교별사용량	1,047.3	1,156.5	1,151.9	932.8	680.2	367.2	953.5	979.7	1,049.2	1,080.2	244.3	129.1	9,771.9
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	6,923.9	7,645.9	7,615.5	6,167.0	4,496.8	2,427.3	6,303.8	6,477.0	6,936.6	7,141.6	1,615.1	853.5	64,603.9
오이	학교별사용량	1,047.2	1,196.3	1,173.3	790.8	817.3	284.0	993.2	1,115.1	1,021.7	1,058.3	365.1	139.0	10,001.3
	1인당사용량	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	6,923.3	7,909.0	7,757.0	5,228.2	5,403.4	1,877.6	6,566.3	7,372.2	6,754.7	6,996.7	2,413.8	919.0	66,120.9
양상추	학교별사용량	123.7	203.1	181.5	122.3	110.7	19.5	94.6	206.0	152.6	206.0	11.5	22.0	1,453.5
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	817.8	1,342.7	1,199.9	808.6	731.9	128.9	625.4	1,361.9	1,008.9	1,361.9	76.0	145.4	9,609.4
고사리	학교별사용량	251.3	239.7	408.6	121.4	145.4	71.1	290.9	251.1	278.9	322.2	62.5	44.7	2,487.8
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	1,661.4	1,584.7	2,701.3	802.6	961.3	470.1	1,923.2	1,660.1	1,843.9	2,130.1	413.2	295.5	16,447.4

품목	구분	초등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
청경채	학교별사용량	111.6	287.5	251.6	144.5	150.8	43.4	224.6	181.7	313.9	213.3	14.0	42.6	1,979.5
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	737.8	1,900.7	1,663.4	955.3	997.0	286.9	1,484.9	1,201.3	2,075.3	1,410.2	92.6	281.6	13,086.9
수박	학교별사용량	-	-	1,383.6	3,057.0	2,809.0	3,015.0	260.0	-	-	-	-	-	10,524.6
	1인당사용량	-	-	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	-	-	-	-	-	0.4
	총인원수사용량	-	-	9,147.3	20,210.5	18,570.9	19,932.9	1,718.9	-	-	-	-	-	69,580.5
상추	학교별사용량	135.7	193.3	217.2	166.0	89.0	33.5	144.4	114.7	119.7	92.8	36.4	18.2	1,360.9
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	897.1	1,278.0	1,436.0	1,097.5	588.4	221.5	954.7	758.3	791.4	613.5	240.6	120.3	8,997.2
고구마	학교별사용량	500.8	726.7	427.0	142.0	463.5	105.6	583.7	646.7	1,201.3	1,091.6	36.0	54.0	5,978.9
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.3
	총인원수사용량	3,310.9	4,804.4	2,823.0	938.8	3,064.3	698.1	3,859.0	4,275.5	7,942.1	7,216.8	238.0	357.0	39,527.9
애호박	학교별사용량	1,355.9	1,303.7	1,711.8	901.9	966.4	505.1	1,416.5	1,542.3	1,595.8	1,529.7	524.7	142.8	13,496.6
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.6
	총인원수사용량	8,964.2	8,619.1	11,317.1	5,962.7	6,389.1	3,339.3	9,364.8	10,196.5	10,550.5	10,113.2	3,468.9	944.1	89,229.4



품목	구분	초등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
사과	학교별사용량	1,289.2	1,504.9	1,285.5	680.2	324.0	686.8	1,867.1	1,533.3	1,583.8	1,557.0	383.2	112.5	12,807.5
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.5
	총인원수사용량	8,523.2	9,949.2	8,498.7	4,497.0	2,142.0	4,540.6	12,343.8	10,137.0	10,470.9	10,293.7	2,533.4	743.8	84,673.3
피망	학교별사용량	698.4	704.9	751.4	596.6	462.3	278.1	712.2	681.3	774.5	773.0	118.6	65.5	6,616.8
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3
	총인원수사용량	4,617.3	4,660.3	4,967.7	3,944.3	3,056.4	1,838.6	4,708.2	4,504.2	5,120.4	5,110.5	784.1	433.0	43,744.9
토마토	학교별사용량	182.5	217.0	328.2	244.7	132.3	74.3	164.2	158.6	127.5	180.0	4.0	10.2	1,823.5
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	1,206.5	1,434.6	2,169.8	1,617.8	874.7	491.2	1,085.6	1,048.5	842.9	1,190.0	26.4	67.4	12,055.6
팽이버섯	학교별사용량	367.3	378.5	465.8	404.1	232.1	115.0	473.2	429.6	430.7	398.0	101.8	84.5	3,880.6
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	2,428.3	2,502.4	3,079.5	2,671.6	1,534.5	760.3	3,128.4	2,840.2	2,847.5	2,631.3	673.0	558.6	25,655.5
새송이버섯	학교별사용량	279.0	305.1	397.3	284.3	169.6	112.0	331.8	238.9	327.6	268.2	64.0	50.0	2,827.8
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	1,844.5	2,017.1	2,626.6	1,879.6	1,121.3	740.5	2,193.6	1,579.4	2,165.8	1,773.1	423.1	330.6	18,695.2

품목	구분	초등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
고추	학교별사용량	432.9	427.0	511.4	372.9	282.9	355.5	458.1	469.2	454.8	507.5	66.7	47.9	4,386.9
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	2,861.7	2,823.3	3,381.1	2,465.5	1,870.4	2,350.3	3,028.8	3,102.0	3,006.8	3,355.2	441.0	316.7	29,002.7
배	학교별사용량	423.2	292.3	433.9	256.0	275.1	107.2	578.0	1,042.3	961.9	756.4	166.8	82.6	5,375.7
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	2,797.9	1,932.5	2,868.6	1,692.5	1,818.7	708.7	3,821.3	6,890.9	6,359.3	5,000.7	1,102.8	546.1	35,540.0
방울토마토	학교별사용량	627.0	706.7	813.0	481.7	391.2	181.3	367.0	397.1	592.4	430.0	110.4	37.0	5,134.8
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	4,145.2	4,672.2	5,374.9	3,184.6	2,586.3	1,198.6	2,426.3	2,625.3	3,916.5	2,842.8	729.9	244.6	33,947.3
당근	학교별사용량	2,138.0	2,191.3	2,119.7	1,379.0	1,374.0	695.4	1,669.3	1,866.9	1,982.6	1,979.2	457.6	187.7	18,040.7
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.8
	총인원수사용량	14,134.8	14,487.2	14,013.8	9,116.9	9,083.8	4,597.4	11,036.1	12,342.5	13,107.6	13,084.9	3,025.3	1,240.9	119,271.4
가지	학교별사용량	56.0	128.5	282.7	110.0	247.8	255.5	130.5	109.5	134.0	90.3	-	-	1,544.8
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	-	0.1
	총인원수사용량	370.2	849.5	1,869.0	727.2	1,638.3	1,689.2	862.8	723.9	885.9	597.0	-	-	10,213.0

품목	구분	초등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
소고기	학교별사용량	5,657.6	5,268.4	5,033.9	3,531.0	4,196.4	1,873.5	5,447.1	5,388.5	6,025.1	6,346.9	1,290.1	732.5	50,791.0
	1인당사용량	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.2	0.3	0.3	0.1	0.0	2.1
	총인원수사용량	37,403.7	34,830.6	33,280.3	23,344.3	27,743.4	12,386.1	36,012.0	35,624.6	39,833.3	41,960.8	8,529.1	4,842.7	335,791.0
돼지고기	학교별사용량	9,049.0	9,394.0	9,060.3	6,920.0	5,906.0	3,422.5	7,494.6	6,940.7	8,327.7	9,395.8	1,856.5	1,104.5	78,871.6
	1인당사용량	0.4	0.4	0.4	0.3	0.2	0.1	0.3	0.3	0.3	0.4	0.1	0.0	3.3
	총인원수사용량	59,825.0	62,105.9	59,899.7	45,749.7	39,045.9	22,626.9	49,548.5	45,886.6	55,056.3	62,117.8	12,273.7	7,302.1	521,438.3
닭고기	학교별사용량	5,848.0	6,788.0	6,752.8	3,725.0	4,755.6	1,892.3	5,969.4	6,417.3	6,504.0	5,474.0	1,711.5	674.0	56,511.9
	1인당사용량	0.2	0.3	0.3	0.2	0.2	0.1	0.2	0.3	0.3	0.2	0.1	0.0	2.4
	총인원수사용량	38,662.5	44,877.0	44,644.3	24,626.8	31,440.4	12,510.4	39,465.1	42,426.2	42,999.4	36,189.9	11,315.1	4,456.0	373,613.2
오리고기	학교별사용량	1,402.0	1,115.0	1,633.0	981.0	1,281.0	483.0	1,210.0	1,749.0	2,055.0	1,579.0	583.0	254.0	14,325.0
	1인당사용량	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.6
	총인원수사용량	9,268.9	7,371.5	10,796.1	6,485.6	8,469.0	3,193.2	7,999.6	11,563.0	13,586.1	10,439.1	3,854.3	1,679.3	94,705.9
달걀	학교별사용량	822.0	1,284.0	1,249.0	859.0	547.2	513.6	996.2	1,168.0	1,275.0	1,080.0	226.0	127.0	10,147.0
	1인당사용량	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	5,434.4	8,488.8	8,257.4	5,679.0	3,617.7	3,395.5	6,586.1	7,721.9	8,429.3	7,140.1	1,494.1	839.6	67,084.1

품목	구분	초등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
쌀	학교별사용량	20,091.0	23,602.0	22,383.0	13,858.0	15,064.4	8,216.0	18,989.0	19,718.0	19,564.0	23,349.0	2,877.0	2,518.0	190,229.4
	1인당사용량	0.8	1.0	0.9	0.6	0.6	0.3	0.8	0.8	0.8	1.0	0.1	0.1	8.0
	총인원수사용량	132,826.2	156,038.2	147,979.2	91,618.4	99,594.2	54,317.9	125,540.6	130,360.2	129,342.1	154,365.6	19,020.5	16,647.1	1,257,650.3
잡쌀	학교별사용량	2,667.8	2,970.0	3,264.0	1,987.0	2,626.0	868.0	2,749.9	3,403.2	3,217.0	3,194.0	1,158.0	393.0	28,497.9
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	1.2
	총인원수사용량	17,637.4	19,635.4	21,579.1	13,136.5	17,361.1	5,738.5	18,180.2	22,499.3	21,268.3	21,116.3	7,655.8	2,598.2	188,406.2
보리	학교별사용량	302.6	338.0	366.5	214.0	206.0	101.5	301.0	280.0	311.0	332.0	82.0	27.0	2,755.6
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	2,000.6	2,234.6	2,423.0	1,414.8	1,361.9	671.0	1,990.0	1,851.1	2,056.1	2,194.9	542.1	178.5	18,217.9
기장	학교별사용량	149.0	156.0	142.0	104.0	99.0	67.0	144.0	151.0	156.0	154.0	47.0	21.0	1,390.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	985.1	1,031.4	938.8	687.6	654.5	443.0	952.0	998.3	1,031.4	1,018.1	310.7	138.8	9,189.6

품목	구분	초등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
대두	학교별사용량	100.0	99.0	74.5	51.5	57.0	8.0	74.0	55.0	60.0	76.0	35.0	-	690.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0
	총인원수사용량	661.1	654.5	492.5	340.5	376.8	52.9	489.2	363.6	396.7	502.5	231.4	-	4,561.7
간장	학교별사용량	1,557.4	1,203.5	1,410.8	998.4	956.4	536.9	1,302.4	1,351.9	1,503.6	1,548.2	633.9	212.4	13,215.7
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.6
	총인원수사용량	10,296.3	7,956.6	9,327.1	6,600.7	6,323.0	3,549.6	8,610.5	8,937.5	9,940.4	10,235.5	4,190.9	1,404.2	87,372.3
고추장	학교별사용량	1,344.2	1,542.7	1,450.2	818.9	967.9	579.7	1,355.8	1,360.3	1,395.8	1,390.2	514.9	248.5	12,969.1
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.5
	총인원수사용량	8,886.8	10,199.1	9,587.6	5,413.9	6,399.0	3,832.5	8,963.5	8,993.3	9,227.9	9,190.9	3,404.1	1,642.9	85,741.6
참기름	학교별사용량	218.7	260.9	228.1	134.4	149.1	78.0	200.5	200.1	218.5	206.1	54.8	57.4	2,006.6
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	1,445.9	1,724.9	1,508.0	888.5	985.7	515.7	1,325.6	1,322.9	1,444.6	1,362.6	362.3	379.5	13,266.1
들기름	학교별사용량	38.2	50.9	70.0	24.2	18.1	10.1	37.8	24.8	40.0	49.8	27.3	2.0	393.2
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	총인원수사용량	252.5	336.5	462.8	160.0	119.7	66.8	249.9	164.0	264.4	329.2	180.5	13.2	2,599.5

품목	구분	초등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
두부	학교별사용량	3,277.1	3,481.1	3,684.2	2,066.4	2,358.4	1,005.8	2,815.2	3,518.0	3,280.2	3,389.3	713.9	367.0	29,956.6
	1인당사용량	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	1.3
	총인원수사용량	21,665.7	23,014.4	24,357.1	13,661.4	15,591.9	6,649.6	18,611.9	23,258.3	21,686.2	22,407.4	4,719.8	2,426.3	198,050.0

품목	구분	중학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
양파	학교별사용량	3,816.0	4,131.3	4,058.5	2,775.1	2,205.4	2,497.4	3,421.7	3,686.2	3,811.0	3,919.4	593.1	727.3	34,289.4
	1인당사용량	0.3	0.4	0.4	0.3	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3	0.4	0.1	0.1	3.1
	총인원수사용량	28,002.8	30,316.5	29,782.3	20,364.4	16,183.8	18,326.6	25,109.3	27,050.3	27,966.1	28,761.6	4,352.3	5,337.1	251,624.4
무	학교별사용량	1,901.0	1,971.5	2,091.9	1,281.6	866.1	891.4	1,664.1	2,019.9	2,188.5	1,948.9	290.0	329.0	17,443.9
	1인당사용량	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.0	0.0	1.6
	총인원수사용량	13,950.0	14,467.4	15,350.9	9,404.7	6,355.7	6,541.3	12,211.6	14,822.5	16,059.8	14,301.5	2,128.1	2,414.3	128,007.8
양배추	학교별사용량	1,135.0	1,256.4	1,463.8	1,014.7	667.3	607.8	1,327.2	1,167.2	1,402.8	1,214.4	157.5	240.0	11,654.1
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	1.1
	총인원수사용량	8,328.9	9,219.8	10,741.7	7,446.1	4,896.8	4,460.2	9,739.3	8,565.2	10,294.1	8,911.6	1,155.8	1,761.2	85,520.8
감자	학교별사용량	2,563.4	2,491.3	2,457.1	1,907.7	1,627.4	1,120.4	2,397.6	2,130.5	2,062.2	2,060.5	252.5	481.0	21,551.6
	1인당사용량	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.0	0.0	2.0
	총인원수사용량	18,810.9	18,281.8	18,030.8	13,999.2	11,942.3	8,221.8	17,594.2	15,634.2	15,133.0	15,120.5	1,852.9	3,529.7	158,151.2
콩나물	학교별사용량	1,479.8	1,164.1	1,525.0	1,090.6	703.8	691.9	1,150.3	1,077.8	1,367.8	1,304.0	210.0	146.5	11,911.6
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	1.1
	총인원수사용량	10,859.2	8,542.5	11,190.8	8,003.1	5,164.7	5,077.3	8,441.2	7,909.2	10,037.3	9,569.1	1,541.0	1,075.1	87,410.4

품목	구분	중학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
호박	학교별사용량	699.5	705.1	764.0	519.0	390.5	334.5	778.5	637.4	625.1	558.5	73.4	112.0	6,197.5
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.6
	총인원수사용량	5,133.1	5,174.2	5,606.4	3,808.6	2,865.6	2,454.6	5,712.8	4,677.4	4,587.1	4,098.4	538.6	821.9	45,478.8
배추	학교별사용량	287.0	179.0	297.0	242.0	127.0	160.0	205.0	247.0	356.7	265.0	28.0	84.0	2,477.7
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	2,106.1	1,313.5	2,179.5	1,775.9	932.0	1,174.1	1,504.3	1,812.5	2,617.6	1,944.6	205.5	616.4	18,182.0
얼갈이배추	학교별사용량	454.0	570.0	400.3	357.0	240.0	358.0	434.5	433.9	510.0	534.7	61.0	101.0	4,454.4
	1인당사용량	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	3,331.6	4,182.8	2,937.5	2,619.8	1,761.2	2,627.1	3,188.5	3,184.1	3,742.5	3,923.8	447.6	741.2	32,687.5
숙주나물	학교별사용량	512.5	519.5	575.0	340.5	364.6	197.5	621.0	509.0	603.0	500.0	40.0	38.0	4,820.6
	1인당사용량	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	3,760.9	3,812.2	4,219.5	2,498.7	2,675.5	1,449.3	4,557.1	3,735.2	4,425.0	3,669.1	293.5	278.9	35,374.8
시금치	학교별사용량	460.3	363.6	432.5	254.0	190.5	53.5	234.8	432.1	409.6	509.5	127.9	95.0	3,563.3
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3
	총인원수사용량	3,377.8	2,668.2	3,173.8	1,863.9	1,397.9	392.6	1,723.0	3,170.9	3,005.7	3,738.8	938.6	697.1	26,148.4



품목	구분	중학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
마늘	학교별사용량	581.1	636.7	594.3	469.0	351.1	261.5	545.6	571.1	595.2	586.9	99.6	92.1	5,384.2
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.5
	총인원수사용량	4,264.3	4,672.3	4,361.3	3,441.6	2,576.6	1,918.7	4,003.8	4,190.9	4,367.4	4,306.6	731.1	675.9	39,510.5
대파	학교별사용량	723.1	794.8	821.6	676.6	436.9	385.0	755.9	783.6	799.5	831.8	106.4	109.7	7,224.8
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.7
	총인원수사용량	5,306.3	5,832.4	6,028.9	4,965.1	3,206.1	2,825.2	5,547.0	5,750.3	5,866.9	6,103.7	780.8	805.0	53,017.7
오이	학교별사용량	817.6	677.5	644.0	449.9	421.4	270.1	600.4	698.6	661.2	545.1	122.0	151.8	6,059.6
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.5
	총인원수사용량	5,999.8	4,971.7	4,725.8	3,301.5	3,092.3	1,982.1	4,405.9	5,126.5	4,852.1	4,000.1	895.3	1,113.9	44,466.9
양상추	학교별사용량	250.5	314.5	282.5	56.5	109.0	136.1	163.8	247.0	241.0	267.5	22.0	102.0	2,192.4
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	1,838.2	2,307.9	2,073.1	414.6	799.9	998.7	1,202.0	1,812.5	1,768.5	1,963.0	161.4	748.5	16,088.4
고사리	학교별사용량	121.5	121.0	146.5	109.5	69.5	48.0	166.3	157.0	204.0	127.5	41.5	8.0	1,320.3
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	891.6	887.9	1,075.1	803.5	510.0	352.2	1,220.4	1,152.1	1,497.0	935.6	304.5	58.7	9,688.7

품목	구분	중학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
청경채	학교별사용량	106.5	131.9	64.5	67.5	84.0	62.0	65.0	39.8	92.9	62.4	-	5.0	781.5
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.1
	총인원수사용량	781.5	967.9	473.3	495.3	616.4	455.0	477.0	292.1	681.7	457.9	-	36.7	5,734.8
수박	학교별사용량	-	-	228.0	1,162.0	1,608.0	619.0	4.0	-	-	-	-	-	3,621.0
	1인당사용량	-	-	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	-	-	-	-	-	0.3
	총인원수사용량	-	-	1,673.1	8,527.1	11,799.9	4,542.4	29.4	-	-	-	-	-	26,571.8
상추	학교별사용량	188.5	161.0	238.0	180.1	162.5	85.8	176.0	210.5	147.5	137.6	12.2	16.0	1,715.7
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	1,383.3	1,181.5	1,746.5	1,321.6	1,192.5	629.6	1,291.5	1,544.7	1,082.4	1,009.7	89.5	117.4	12,590.2
고구마	학교별사용량	348.9	343.5	269.0	239.0	297.5	100.5	439.5	793.0	411.8	600.5	125.3	48.0	4,016.5
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	2,560.3	2,520.7	1,974.0	1,753.8	2,183.1	737.5	3,225.2	5,819.2	3,021.9	4,406.6	919.5	352.2	29,474.1
애호박	학교별사용량	812.3	989.1	1,083.0	715.5	599.7	402.5	805.8	824.2	774.6	887.6	99.0	155.5	8,148.8
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.7
	총인원수사용량	5,960.9	7,258.3	7,947.3	5,250.5	4,400.8	2,953.6	5,913.2	6,048.2	5,684.2	6,513.4	726.5	1,141.1	59,798.0

품목	구분	중학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
사과	학교별사용량	821.4	669.5	646.5	215.4	245.0	342.3	701.3	825.5	828.0	670.4	51.0	55.0	6,071.3
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.6
	총인원수사용량	6,027.3	4,913.0	4,744.2	1,580.7	1,797.9	2,511.9	5,146.3	6,057.7	6,076.1	4,919.6	374.3	403.6	44,552.4
피망	학교별사용량	382.5	432.2	426.0	236.9	175.5	219.5	384.9	324.4	515.9	337.0	53.0	67.6	3,555.4
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3
	총인원수사용량	2,806.9	3,171.6	3,126.1	1,738.4	1,287.9	1,610.7	2,824.5	2,380.5	3,785.8	2,473.0	388.9	496.1	26,090.4
토마토	학교별사용량	49.0	115.0	91.0	12.7	32.0	42.0	72.0	59.0	66.0	60.0	-	6.0	604.7
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.1
	총인원수사용량	359.6	843.9	667.8	93.2	234.8	308.2	528.4	433.0	484.3	440.3	-	44.0	4,437.4
팽이버섯	학교별사용량	195.0	216.5	260.0	166.7	98.5	90.0	222.5	286.4	260.9	189.8	15.0	14.0	2,015.3
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	1,431.0	1,588.7	1,907.9	1,223.3	722.8	660.4	1,632.8	2,101.7	1,914.6	1,392.8	110.1	102.7	14,788.8
새송이버섯	학교별사용량	155.5	128.0	188.5	91.0	34.0	71.0	81.5	155.5	102.0	187.4	10.0	47.0	1,251.4
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	1,141.1	939.3	1,383.3	667.8	249.5	521.0	598.1	1,141.1	748.5	1,375.2	73.4	344.9	9,183.1

품목	구분	중학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
고추	학교별사용량	257.4	259.4	297.4	198.3	140.2	125.2	223.4	257.8	261.1	255.4	35.6	55.5	2,366.6
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	1,888.9	1,903.5	2,182.4	1,455.2	1,028.8	918.7	1,639.4	1,891.4	1,916.0	1,874.2	261.2	407.3	17,367.0
배	학교별사용량	247.5	188.3	186.5	125.8	113.5	91.4	238.4	335.2	175.2	196.0	41.0	48.0	1,986.8
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	1,816.2	1,381.8	1,368.6	923.2	832.9	670.7	1,749.4	2,459.8	1,285.7	1,438.3	300.9	352.2	14,579.6
방울토마토	학교별사용량	955.6	772.5	295.0	240.7	96.0	47.0	96.0	164.0	170.0	124.5	18.0	70.0	3,049.3
	1인당사용량	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3
	총인원수사용량	7,012.4	5,668.8	2,164.8	1,766.3	704.5	344.9	704.5	1,203.5	1,247.5	913.6	132.1	513.7	22,376.5
당근	학교별사용량	1,967.3	1,578.1	1,556.7	1,048.2	849.8	652.5	1,427.3	1,418.1	1,433.8	1,306.9	263.2	233.2	13,735.1
	1인당사용량	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	1.2
	총인원수사용량	14,436.6	11,580.5	11,423.5	7,692.0	6,236.1	4,788.2	10,473.9	10,406.4	10,521.7	9,590.4	1,931.4	1,711.3	100,791.8
가지	학교별사용량	36.0	264.0	154.9	49.0	72.0	76.0	116.0	33.0	63.0	2.0	8.0	-	873.9
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.1
	총인원수사용량	264.2	1,937.3	1,136.7	359.6	528.4	557.7	851.2	242.2	462.3	14.7	58.7	-	6,412.9

품목	구분	중학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
소고기	학교별사용량	1,920.0	2,064.3	2,171.8	3,206.3	908.0	1,097.5	1,598.8	2,674.4	2,466.3	2,414.8	597.3	422.0	21,541.5
	1인당사용량	0.2	0.2	0.2	0.3	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.1	0.0	2.0
	총인원수사용량	14,089.5	15,148.4	15,937.2	23,528.7	6,663.1	8,053.7	11,732.4	19,625.4	18,098.3	17,720.4	4,383.1	3,096.7	158,077.1
돼지고기	학교별사용량	8,778.3	8,563.3	8,340.0	6,810.5	4,240.5	3,860.0	7,138.2	6,414.3	7,625.8	7,506.0	1,328.0	1,201.0	71,805.9
	1인당사용량	0.8	0.8	0.8	0.6	0.4	0.3	0.6	0.6	0.7	0.7	0.1	0.1	6.5
	총인원수사용량	64,417.4	62,839.7	61,201.1	49,977.2	31,117.9	28,325.7	52,381.7	47,069.8	55,960.1	55,081.0	9,745.2	8,813.2	526,929.9
닭고기	학교별사용량	7,091.0	8,679.0	6,297.6	4,034.0	3,961.0	2,297.0	5,606.3	7,230.0	5,636.0	5,650.0	630.0	1,206.0	58,317.9
	1인당사용량	0.6	0.8	0.6	0.4	0.4	0.2	0.5	0.7	0.5	0.5	0.1	0.1	5.3
	총인원수사용량	52,035.6	63,688.7	46,213.4	29,602.5	29,066.8	16,856.0	41,140.5	53,055.6	41,358.4	41,461.1	4,623.1	8,849.9	427,951.7
오리고기	학교별사용량	775.0	978.0	691.0	624.0	377.0	581.0	779.0	869.0	1,097.0	1,504.0	180.0	199.0	8,654.0
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.8
	총인원수사용량	5,687.1	7,176.8	5,070.7	4,579.1	2,766.5	4,263.5	5,716.5	6,376.9	8,050.1	11,036.7	1,320.9	1,460.3	63,505.3
달걀	학교별사용량	337.5	542.5	720.0	439.0	311.0	340.5	607.0	619.5	548.0	602.5	174.5	160.0	5,298.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.5
	총인원수사용량	2,476.7	3,981.0	5,283.5	3,221.5	2,282.2	2,498.7	4,454.3	4,546.0	4,021.4	4,421.3	1,280.5	1,174.1	38,878.1

품목	구분	중학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
쌀	학교별사용량	14,535.0	15,268.0	14,770.0	10,939.0	7,292.0	7,571.0	12,777.0	13,051.0	12,897.0	14,648.0	1,705.0	3,385.0	128,838.0
	1인당사용량	1.3	1.4	1.3	1.0	0.7	0.7	1.2	1.2	1.2	1.3	0.2	0.3	11.7
	총인원수사용량	106,661.6	112,040.5	108,386.1	80,273.2	53,510.6	55,557.9	93,760.9	95,771.6	94,641.5	107,490.8	12,511.7	24,840.0	945,446.3
잡쌀	학교별사용량	1,420.0	1,444.0	1,386.0	1,064.0	903.0	679.0	1,288.0	1,523.0	1,531.0	1,636.0	220.0	396.0	13,490.0
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	1.2
	총인원수사용량	10,420.3	10,596.4	10,170.8	7,807.9	6,626.4	4,982.7	9,451.7	11,176.2	11,234.9	12,005.4	1,614.4	2,905.9	98,993.1
보리	학교별사용량	157.0	197.0	188.0	121.0	73.0	89.0	213.0	168.0	198.0	212.0	32.0	47.0	1,695.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	1,152.1	1,445.6	1,379.6	887.9	535.7	653.1	1,563.0	1,232.8	1,453.0	1,555.7	234.8	344.9	12,438.3
기장	학교별사용량	71.0	67.0	65.0	73.0	51.0	43.0	73.0	70.0	74.0	65.0	10.0	11.0	673.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	521.0	491.7	477.0	535.7	374.3	315.5	535.7	513.7	543.0	477.0	73.4	80.7	4,938.6
대두	학교별사용량	5.0	12.0	16.0	4.0	2.0	6.0	13.0	12.0	8.0	32.0	1.0	6.0	117.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	총인원수사용량	36.7	88.1	117.4	29.4	14.7	44.0	95.4	88.1	58.7	234.8	7.3	44.0	858.6

품목	구분	중학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
간장	학교별사용량	1,014.6	2,231.5	9,947.3	11,933.3	6,047.7	7,886.8	11,657.6	10,978.8	9,782.2	6,444.8	150.5	539.7	78,614.9
	1인당사용량	0.1	0.2	0.9	1.1	0.5	0.7	1.1	1.0	0.9	0.6	0.0	0.0	7.1
	총인원수사용량	7,445.6	16,375.3	72,996.1	87,569.6	44,379.6	57,875.4	85,546.5	80,565.3	71,784.3	47,293.6	1,104.5	3,960.5	576,896.2
고추장	학교별사용량	1,511.6	1,507.5	2,112.4	2,113.4	1,469.3	1,547.4	2,217.9	2,191.4	2,065.0	2,411.3	237.7	249.0	19,633.9
	1인당사용량	0.1	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.0	0.0	1.8
	총인원수사용량	11,092.5	11,062.4	15,501.6	15,508.7	10,782.1	11,355.2	16,275.5	16,081.1	15,153.4	17,694.7	1,743.9	1,827.2	144,078.3
참기름	학교별사용량	188.5	207.9	210.3	202.7	127.5	91.9	214.0	209.5	218.1	208.8	47.8	27.4	1,954.4
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	1,383.3	1,525.6	1,543.2	1,487.5	935.6	674.4	1,570.4	1,537.4	1,600.5	1,532.2	350.8	201.1	14,341.9
들기름	학교별사용량	13.1	10.8	22.0	38.0	6.0	6.4	20.1	13.9	13.3	14.5	1.5	2.5	162.1
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	총인원수사용량	96.1	79.3	161.4	278.9	44.0	47.0	147.5	102.0	97.6	106.4	11.0	18.3	1,189.5
두부	학교별사용량	1,705.9	2,949.0	2,165.0	1,625.0	834.3	532.0	1,580.0	1,666.5	2,129.9	1,885.0	281.0	172.0	17,525.6
	1인당사용량	0.2	0.3	0.2	0.1	0.1	0.0	0.1	0.2	0.2	0.2	0.0	0.0	1.6
	총인원수사용량	12,518.3	21,640.5	15,887.3	11,924.7	6,122.3	3,904.0	11,594.4	12,229.2	15,629.8	13,832.6	2,062.1	1,262.2	128,607.4

품목	구분	고등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
양파	학교별사용량	3,250.5	3,534.6	2,968.1	2,692.5	1,723.7	1,925.9	2,793.4	3,025.4	2,678.4	2,579.1	238.9	154.0	27,564.5
	1인당사용량	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.0	0.0	3.1
	총인원수사용량	27,508.9	29,913.4	25,118.7	22,786.5	14,587.9	16,299.2	23,640.7	25,603.5	22,666.8	21,826.5	2,021.8	1,303.3	233,277.3
무	학교별사용량	1,522.2	1,909.7	1,754.3	1,139.8	876.9	804.5	1,584.1	1,563.9	1,413.8	1,303.3	137.0	63.0	14,072.6
	1인당사용량	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.1	0.0	0.0	1.6
	총인원수사용량	12,882.6	16,161.5	14,846.2	9,646.4	7,421.3	6,808.3	13,406.5	13,234.9	11,965.1	11,030.0	1,159.4	533.2	119,095.5
양배추	학교별사용량	1,505.1	1,414.1	1,377.6	1,369.5	724.9	851.0	1,639.9	1,569.0	1,225.4	1,206.2	94.5	5.0	12,982.0
	1인당사용량	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	0.0	0.0	1.5
	총인원수사용량	12,737.6	11,967.2	11,658.2	11,589.9	6,134.5	7,202.3	13,878.0	13,278.2	10,370.8	10,207.7	799.8	42.3	109,866.5
감자	학교별사용량	2,054.9	2,063.8	2,085.3	1,943.5	940.5	1,402.4	1,702.7	1,930.2	1,294.2	1,522.1	193.0	47.0	17,179.5
	1인당사용량	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.0	0.0	2.0
	총인원수사용량	17,390.5	17,466.0	17,648.0	16,447.6	7,959.0	11,868.4	14,410.0	16,334.8	10,952.5	12,881.2	1,633.4	397.8	145,389.1
콩나물	학교별사용량	1,419.1	1,616.0	1,281.2	1,278.0	666.1	786.3	1,609.8	1,306.7	1,282.5	1,164.0	33.0	69.0	12,511.8
	1인당사용량	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	1.4
	총인원수사용량	12,009.5	13,676.5	10,842.8	10,815.8	5,637.2	6,654.5	13,623.8	11,058.9	10,853.9	9,850.8	279.3	583.9	105,886.9



품목	구분	고등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
호박	학교별사용량	804.4	795.7	735.1	701.3	268.4	382.3	688.2	582.2	635.2	442.0	58.0	7.0	6,099.8
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.7
	총인원수사용량	6,807.4	6,734.1	6,221.0	5,935.0	2,271.7	3,235.7	5,824.0	4,926.7	5,375.4	3,741.0	490.9	59.2	51,622.1
배추	학교별사용량	447.0	328.8	272.7	219.5	80.6	92.0	265.7	310.3	195.6	223.3	-	-	2,435.4
	1인당사용량	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	-	0.3
	총인원수사용량	3,782.5	2,782.6	2,307.6	1,857.5	681.8	778.9	2,248.6	2,626.0	1,655.1	1,890.1	-	-	20,610.8
얼갈이배추	학교별사용량	470.8	631.6	351.8	542.6	323.9	392.1	711.4	432.0	377.3	434.5	13.0	14.0	4,694.8
	1인당사용량	0.1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5
	총인원수사용량	3,983.9	5,344.9	2,977.5	4,592.1	2,741.2	3,317.9	6,020.1	3,656.1	3,192.8	3,677.0	110.0	118.5	39,732.1
숙주나물	학교별사용량	471.9	606.7	450.8	320.2	275.7	356.5	545.8	391.1	453.3	284.1	31.0	49.0	4,236.2
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.5
	총인원수사용량	3,993.7	5,134.8	3,815.4	2,709.9	2,333.3	3,016.6	4,618.8	3,310.2	3,836.2	2,404.4	262.4	414.7	35,850.4
시금치	학교별사용량	504.9	440.8	425.0	484.0	251.8	63.4	203.4	407.2	323.9	332.2	18.0	59.0	3,513.7
	1인당사용량	0.1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	4,273.0	3,730.6	3,597.0	4,096.1	2,131.1	536.6	1,721.0	3,446.5	2,741.3	2,811.3	152.3	499.3	29,736.2

품목	구분	고등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
마늘	학교별사용량	416.4	480.3	404.0	358.6	261.7	269.9	394.3	384.1	397.8	325.9	24.7	17.5	3,735.2
	1인당사용량	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	3,524.3	4,064.5	3,419.3	3,034.8	2,214.7	2,283.8	3,337.0	3,250.8	3,366.6	2,757.7	209.0	148.1	31,610.6
대파	학교별사용량	802.1	904.1	737.4	596.5	427.8	477.3	609.1	621.8	631.8	603.5	40.8	43.3	6,495.4
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.7
	총인원수사용량	6,788.2	7,651.5	6,240.4	5,048.0	3,620.5	4,039.5	5,154.4	5,261.9	5,346.6	5,107.5	345.4	366.4	54,970.5
오이	학교별사용량	775.4	543.9	877.2	476.3	406.1	422.6	607.9	690.6	386.7	560.9	34.0	-	5,781.6
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	0.0	-	0.7
	총인원수사용량	6,562.3	4,602.8	7,424.0	4,030.9	3,436.7	3,576.0	5,144.8	5,844.5	3,272.5	4,747.1	287.7	-	48,929.3
양상추	학교별사용량	273.3	243.5	288.5	161.6	151.0	141.6	122.5	209.9	190.5	163.5	13.0	-	1,958.9
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.2
	총인원수사용량	2,312.6	2,060.6	2,441.4	1,367.7	1,277.9	1,198.4	1,037.1	1,776.1	1,612.2	1,383.7	110.0	-	16,577.7
고사리	학교별사용량	175.3	148.3	139.2	139.0	90.5	122.5	148.0	117.8	135.4	74.2	14.0	-	1,304.1
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.1
	총인원수사용량	1,483.1	1,254.8	1,178.3	1,176.1	765.6	1,036.6	1,252.4	997.1	1,145.9	628.3	118.5	-	11,036.7

품목	구분	고등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
청경채	학교별사용량	128.0	120.6	112.9	54.1	-	56.8	114.7	125.9	71.8	42.8	-	-	827.5
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	-	0.1
	총인원수사용량	1,083.3	1,020.5	955.1	457.5	-	480.8	970.9	1,065.6	607.8	361.8	-	-	7,003.3
수박	학교별사용량	-	-	265.0	1,213.0	1,469.0	1,110.0	5.0	-	-	-	-	-	4,062.0
	1인당사용량	-	-	0.0	0.1	0.2	0.1	0.0	-	-	-	-	-	0.5
	총인원수사용량	-	-	2,242.7	10,265.6	12,432.1	9,393.9	42.3	-	-	-	-	-	34,376.6
상추	학교별사용량	116.8	145.3	293.4	170.9	112.5	118.6	142.7	176.4	127.6	103.5	8.0	-	1,515.8
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.2
	총인원수사용량	988.4	1,229.9	2,482.8	1,446.4	952.1	1,003.8	1,208.0	1,492.9	1,080.0	875.9	67.7	-	12,827.8
고구마	학교별사용량	420.0	407.5	267.0	129.2	196.0	302.9	287.3	400.0	411.0	414.1	25.0	-	3,259.9
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.4
	총인원수사용량	3,554.4	3,448.2	2,259.9	1,093.6	1,658.7	2,563.3	2,431.0	3,385.5	3,477.9	3,504.3	211.6	-	27,588.5
애호박	학교별사용량	918.1	794.0	626.0	691.5	171.9	413.4	629.4	590.6	440.8	499.2	51.1	3.0	5,829.1
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.7
	총인원수사용량	7,769.5	6,719.9	5,297.4	5,852.3	1,455.1	3,498.6	5,326.4	4,998.1	3,730.8	4,225.0	432.5	25.4	49,331.0

품목	구분	고등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
사과	학교별사용량	551.8	361.2	298.3	210.4	72.6	190.6	675.5	599.3	430.2	246.6	70.0	51.6	3,758.0
	1인당사용량	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	4,670.2	3,057.2	2,524.2	1,780.4	614.2	1,613.0	5,716.3	5,071.9	3,640.5	2,087.3	592.4	436.7	31,804.2
피망	학교별사용량	373.2	382.0	321.3	321.5	169.7	163.8	325.4	403.8	354.6	383.9	69.5	16.0	3,284.5
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
	총인원수사용량	3,158.7	3,232.8	2,718.7	2,720.6	1,435.7	1,385.8	2,753.5	3,417.3	3,000.7	3,249.0	588.2	135.4	27,796.4
토마토	학교별사용량	83.0	35.0	111.1	103.1	83.0	59.1	81.0	40.0	18.0	50.0	-	-	663.3
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	-	0.1
	총인원수사용량	702.4	296.2	940.2	872.5	702.4	500.2	685.5	338.5	152.3	423.1	-	-	5,613.5
팽이버섯	학교별사용량	268.6	363.8	238.2	178.5	148.4	142.3	264.2	165.3	271.3	191.6	3.0	17.0	2,252.1
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3
	총인원수사용량	2,272.9	3,078.7	2,015.9	1,510.7	1,255.9	1,204.1	2,235.9	1,398.9	2,296.2	1,621.2	25.4	143.9	19,059.6
새송이버섯	학교별사용량	133.9	183.7	101.6	94.3	47.5	120.7	117.9	147.0	89.3	53.8	-	-	1,089.6
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	-	0.1
	총인원수사용량	1,133.3	1,554.3	859.5	798.0	402.2	1,021.5	997.4	1,244.1	755.7	455.4	-	-	9,221.2

품목	구분	고등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
고추	학교별사용량	255.1	279.4	242.1	219.3	78.5	159.6	253.8	207.6	217.1	175.0	12.2	8.7	2,108.3
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2
	총인원수사용량	2,158.6	2,364.1	2,048.9	1,855.8	664.3	1,350.7	2,148.1	1,756.8	1,837.5	1,480.9	103.2	73.6	17,842.5
배	학교별사용량	62.8	50.5	84.3	18.8	39.0	38.1	226.4	321.4	133.3	215.2	2.0	6.0	1,197.8
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	531.1	427.4	713.4	159.0	330.1	322.6	1,916.0	2,720.3	1,128.3	1,821.4	16.9	50.8	10,137.3
방울토마토	학교별사용량	124.9	163.4	81.2	123.0	116.7	159.0	113.1	121.1	107.2	105.2	5.0	-	1,219.6
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.1
	총인원수사용량	1,056.7	1,382.8	687.2	1,040.9	987.2	1,345.4	957.2	1,024.9	907.1	890.1	42.3	-	10,321.7
당근	학교별사용량	1,279.6	1,295.2	1,185.3	1,024.7	593.7	671.2	1,032.0	1,139.6	983.7	899.8	55.0	42.0	10,201.7
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	1.2
	총인원수사용량	10,828.8	10,961.4	10,031.5	8,671.9	5,024.1	5,680.0	8,733.7	9,644.5	8,324.8	7,614.7	465.5	355.4	86,336.3
가지	학교별사용량	-	3.0	35.0	30.0	27.0	45.5	-	21.0	-	7.0	-	-	168.5
	1인당사용량	-	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	-	0.0	-	-	0.0
	총인원수사용량	-	25.4	296.2	253.9	228.5	384.7	-	177.7	-	59.2	-	-	1,425.7

품목	구분	고등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
소고기	학교별사용량	1,525.0	1,718.3	1,561.3	1,221.3	845.6	966.2	1,609.0	1,649.9	1,773.0	1,556.1	319.0	203.0	14,947.8
	1인당사용량	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.0	0.0	1.7
	총인원수사용량	12,906.4	14,541.6	13,213.4	10,336.1	7,156.5	8,177.1	13,617.0	13,963.0	15,004.4	13,169.2	2,699.7	1,718.0	126,502.3
돼지고기	학교별사용량	9,156.0	9,653.4	7,972.9	8,597.4	5,613.6	6,295.2	7,607.3	7,370.8	7,427.2	6,118.2	622.0	124.0	76,558.0
	1인당사용량	1.0	1.1	0.9	1.0	0.6	0.7	0.9	0.8	0.8	0.7	0.1	0.0	8.7
	총인원수사용량	77,487.1	81,696.1	67,474.6	72,759.5	47,507.4	53,276.4	64,380.0	62,378.8	62,856.5	51,778.2	5,264.0	1,049.4	647,907.9
닭고기	학교별사용량	6,094.1	6,306.9	5,112.9	3,470.1	3,717.5	4,140.1	4,971.4	5,128.3	4,554.2	3,976.7	310.0	401.0	48,183.2
	1인당사용량	0.7	0.7	0.6	0.4	0.4	0.5	0.6	0.6	0.5	0.5	0.0	0.0	5.5
	총인원수사용량	51,574.4	53,374.8	43,270.5	29,367.3	31,461.1	35,037.2	42,073.1	43,400.8	38,541.8	33,654.2	2,623.5	3,393.6	407,772.3
오리고기	학교별사용량	978.0	970.5	1,039.3	683.2	388.0	781.3	950.3	840.9	940.8	715.4	143.0	-	8,430.7
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	-	1.0
	총인원수사용량	8,276.8	8,213.4	8,795.8	5,781.7	3,283.6	6,612.1	8,042.1	7,116.8	7,961.6	6,054.7	1,210.2	-	71,348.9
달걀	학교별사용량	520.2	523.8	478.6	417.2	319.8	326.6	465.2	452.4	583.6	473.0	50.2	23.0	4,633.6
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.5
	총인원수사용량	4,402.4	4,432.9	4,050.4	3,530.7	2,706.5	2,764.0	3,937.0	3,828.6	4,939.0	4,003.0	424.8	194.6	39,214.0

품목	구분	고등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
쌀	학교별사용량	17,380.5	18,866.4	17,398.4	15,056.5	7,987.0	10,822.0	13,562.0	13,952.6	13,837.8	11,363.2	703.0	390.0	141,319.4
	1인당사용량	2.0	2.1	2.0	1.7	0.9	1.2	1.5	1.6	1.6	1.3	0.1	0.0	16.1
	총인원수사용량	147,090.4	159,665.6	147,241.8	127,422.9	67,593.9	91,586.5	114,774.5	118,080.1	117,108.7	96,166.0	5,949.5	3,300.6	1,195,980.5
잡쌀	학교별사용량	744.9	734.3	612.0	501.0	487.3	388.5	567.2	499.6	590.0	425.0	39.0	60.0	5,648.6
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.6
	총인원수사용량	6,304.2	6,214.1	5,179.2	4,239.8	4,124.0	3,287.7	4,799.8	4,227.8	4,992.8	3,596.8	330.1	507.8	47,804.0
보리	학교별사용량	67.3	89.5	71.7	95.2	22.7	81.9	104.4	89.6	61.6	60.9	5.0	-	750.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.1
	총인원수사용량	569.9	757.6	607.0	805.9	192.3	692.9	883.2	758.6	521.7	515.5	42.3	-	6,346.8
기장	학교별사용량	79.6	94.6	78.6	44.2	28.2	39.1	50.3	64.5	54.1	46.6	-	3.0	582.8
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.1
	총인원수사용량	673.8	800.8	664.9	374.3	238.9	330.9	425.5	545.9	457.9	394.0	-	25.4	4,932.5
대두	학교별사용량	23.9	18.0	49.0	26.5	9.0	24.0	10.0	13.0	17.1	4.0	3.0	-	197.6
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0
	총인원수사용량	202.3	152.3	414.7	224.3	76.2	203.4	84.6	110.0	144.8	33.9	25.4	-	1,671.9

품목	구분	고등학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
간장	학교별사용량	890.1	733.6	560.1	559.6	566.6	405.3	717.1	674.5	605.6	631.9	55.9	15.0	6,415.0
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.7
	총인원수사용량	7,532.5	6,208.0	4,740.0	4,735.9	4,794.9	3,429.8	6,068.6	5,707.8	5,125.2	5,347.4	473.1	126.9	54,290.2
고추장	학교별사용량	921.5	3,097.5	970.2	855.7	708.6	719.3	1,091.6	1,002.5	901.7	1,010.5	57.5	28.0	11,364.5
	1인당사용량	0.1	0.4	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0	1.3
	총인원수사용량	7,798.5	26,214.1	8,211.0	7,241.9	5,996.4	6,087.5	9,237.7	8,483.7	7,630.9	8,551.7	486.6	237.0	96,177.0
참기름	학교별사용량	138.0	152.9	121.0	128.5	74.7	101.8	138.2	120.3	110.3	123.6	9.5	1.0	1,219.7
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
	총인원수사용량	1,167.5	1,293.9	1,023.6	1,087.5	632.5	861.4	1,169.5	1,018.1	933.1	1,046.1	80.5	8.5	10,322.2
들기름	학교별사용량	14.4	19.1	7.2	8.1	4.8	16.0	13.6	9.3	18.9	6.0	-	-	117.4
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	-	0.0
	총인원수사용량	121.5	161.9	60.9	68.3	40.4	135.2	114.8	79.0	160.2	51.1	-	-	993.3
두부	학교별사용량	1,687.9	2,239.3	1,403.6	1,454.7	502.0	1,013.6	1,381.8	1,469.4	1,448.6	1,050.8	33.5	24.0	13,709.3
	1인당사용량	0.2	0.3	0.2	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.1	0.0	0.0	1.6
	총인원수사용량	14,284.9	18,951.5	11,878.5	12,310.9	4,248.5	8,577.8	11,694.1	12,435.8	12,259.7	8,892.8	283.5	203.1	116,021.1



품목	구분	특수학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
양파	학교별사용량	48.0	64.0	62.0	69.0	58.0	24.0	76.0	71.0	67.0	40.0		27.0	606.0
	1인당사용량	0.2	0.3	0.3	0.4	0.3	0.1	0.4	0.4	0.3	0.2	-	0.1	3.1
	총인원수사용량	425.9	567.9	550.1	612.2	514.6	213.0	674.4	630.0	594.5	354.9	-	239.6	5,377.1
무	학교별사용량	37.0	28.0	40.0	53.0	63.0	8.0	34.0	36.0	46.0	46.0	-	7.0	398.0
	1인당사용량	0.2	0.1	0.2	0.3	0.3	0.0	0.2	0.2	0.2	0.2	-	0.0	2.0
	총인원수사용량	328.3	248.4	354.9	470.3	559.0	71.0	301.7	319.4	408.2	408.2	-	62.1	3,531.5
양배추	학교별사용량	70.0	47.0	68.0	46.0	59.0	9.0	75.0	54.0	50.0	50.0	-	32.0	560.0
	1인당사용량	0.4	0.2	0.3	0.2	0.3	0.0	0.4	0.3	0.3	0.3	-	0.2	2.8
	총인원수사용량	621.1	417.0	603.4	408.2	523.5	79.9	665.5	479.1	443.7	443.7	-	283.9	4,968.9
감자	학교별사용량	77.0	62.0	78.0	45.0	37.0	30.0	49.0	49.0	41.0	36.0	-	36.0	540.0
	1인당사용량	0.4	0.3	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	-	0.2	2.7
	총인원수사용량	683.2	550.1	692.1	399.3	328.3	266.2	434.8	434.8	363.8	319.4	-	319.4	4,791.5
콩나물	학교별사용량	39.0	29.0	42.0	16.0	26.0	-	26.0	17.0	37.0	14.0	-	8.0	254.0
	1인당사용량	0.2	0.1	0.2	0.1	0.1	-	0.1	0.1	0.2	0.1	-	0.0	1.3
	총인원수사용량	346.1	257.3	372.7	142.0	230.7	-	230.7	150.8	328.3	124.2	-	71.0	2,253.8

품목	구분	특수학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
호박	학교별사용량	17.0	-	8.0	-	8.0	-	27.0	54.0	-	21.0	-	-	135.0
	1인당사용량	0.1	-	0.0	-	0.0	-	0.1	0.3	-	0.1	-	-	0.7
	총인원수사용량	150.8	-	71.0	-	71.0	-	239.6	479.1	-	186.3	-	-	1,197.9
배추	학교별사용량	9.0	9.0	8.0	8.0	-	9.0	-	14.0	-	-	-	-	57.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	-	0.1	-	-	-	-	0.3
	총인원수사용량	79.9	79.9	71.0	71.0	-	79.9	-	124.2	-	-	-	-	505.8
얼갈이배추	학교별사용량	4.0	6.0	8.0	-	16.0	8.0	9.0	8.0	-	6.0	-	7.0	72.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	-	0.1	0.0	0.0	0.0	-	0.0	-	0.0	0.4
	총인원수사용량	35.5	53.2	71.0	-	142.0	71.0	79.9	71.0	-	53.2	-	62.1	638.9
숙주나물	학교별사용량	7.0	10.0	7.0	19.0	6.0	11.0	13.0	6.0	13.0	13.0	-	-	105.0
	1인당사용량	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	-	-	0.5
	총인원수사용량	62.1	88.7	62.1	168.6	53.2	97.6	115.4	53.2	115.4	115.4	-	-	931.7
시금치	학교별사용량	2.0	10.0	9.0	4.0	4.0	-	4.0	9.0	12.0	1.0	-	2.0	57.0
	1인당사용량	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.0	0.1	0.0	-	0.0	0.3
	총인원수사용량	17.7	88.7	79.9	35.5	35.5	-	35.5	79.9	106.5	8.9	-	17.7	505.8

품목	구분	특수학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
마늘	학교별사용량	13.0	17.0	9.0	16.0	15.0	4.0	13.0	16.0	10.0	6.0	-	5.0	124.0
	1인당사용량	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	-	0.0	0.6
	총인원수사용량	115.4	150.8	79.9	142.0	133.1	35.5	115.4	142.0	88.7	53.2	-	44.4	1,100.3
대파	학교별사용량	20.0	25.0	48.0	36.0	35.0	16.0	28.0	37.0	32.0	25.0	-	15.0	317.0
	1인당사용량	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.1	-	0.1	1.6
	총인원수사용량	177.5	221.8	425.9	319.4	310.6	142.0	248.4	328.3	283.9	221.8	-	133.1	2,812.8
오이	학교별사용량	8.0	28.0	23.0	15.0	22.0	-	10.0	23.0	14.0	13.0	-	13.0	169.0
	1인당사용량	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	-	0.1	0.1	0.1	0.1	-	0.1	0.9
	총인원수사용량	71.0	248.4	204.1	133.1	195.2	-	88.7	204.1	124.2	115.4	-	115.4	1,499.6
양상추	학교별사용량	10.0	23.0	33.0	17.0	16.0	-	19.0	26.0	18.0	15.0	-	12.0	189.0
	1인당사용량	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	-	0.1	0.1	0.1	0.1	-	0.1	1.0
	총인원수사용량	88.7	204.1	292.8	150.8	142.0	-	168.6	230.7	159.7	133.1	-	106.5	1,677.0
고사리	학교별사용량	-	-	9.0	4.0	5.0	-	3.0	-	3.0	3.0	-	-	27.0
	1인당사용량	-	-	0.0	0.0	0.0	-	0.0	-	0.0	0.0	-	-	0.1
	총인원수사용량	-	-	79.9	35.5	44.4	-	26.6	-	26.6	26.6	-	-	239.6

품목	구분	특수학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
청경채	학교별사용량	4.0	1.0	-	9.0	-	10.0	9.0	2.0	1.0	9.0	-	9.0	54.0
	1인당사용량	0.0	0.0	-	0.0	-	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.3
	총인원수사용량	35.5	8.9	-	79.9	-	88.7	79.9	17.7	8.9	79.9	-	79.9	479.1
수박	학교별사용량	-	-	-	21.0	21.0	-	-	-	-	-	-	-	42.0
	1인당사용량	-	-	-	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	-	0.2
	총인원수사용량	-	-	-	186.3	186.3	-	-	-	-	-	-	-	372.7
상추	학교별사용량	-	5.0	10.0	4.0	7.0	-	-	7.0	-	5.0	-	6.0	44.0
	1인당사용량	-	0.0	0.1	0.0	0.0	-	-	0.0	-	0.0	-	0.0	0.2
	총인원수사용량	-	44.4	88.7	35.5	62.1	-	-	62.1	-	44.4	-	53.2	390.4
고구마	학교별사용량	-	21.0	15.0	-	14.0	-	12.0	-	38.0	3.0	-	12.0	115.0
	1인당사용량	-	0.1	0.1	-	0.1	-	0.1	-	0.2	0.0	-	0.1	0.6
	총인원수사용량	-	186.3	133.1	-	124.2	-	106.5	-	337.2	26.6	-	106.5	1,020.4
애호박	학교별사용량	39.0	22.0	17.0	32.0	20.0	7.0	24.0	27.0	7.0	21.0	-	7.0	223.0
	1인당사용량	0.2	0.1	0.1	0.2	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	-	0.0	1.1
	총인원수사용량	346.1	195.2	150.8	283.9	177.5	62.1	213.0	239.6	62.1	186.3	-	62.1	1,978.7

품목	구분	특수학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
사과	학교별사용량	22.0	14.0	23.0	12.0	-	3.0	12.0	14.0	3.0	8.0	-	2.0	113.0
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	-	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	-	0.0	0.6
	총인원수사용량	195.2	124.2	204.1	106.5	-	26.6	106.5	124.2	26.6	71.0	-	17.7	1,002.7
피망	학교별사용량	24.0	13.0	5.0	23.0	10.0	8.0	20.0	12.0	9.0	7.0	-	4.0	135.0
	1인당사용량	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	-	0.0	0.7
	총인원수사용량	213.0	115.4	44.4	204.1	88.7	71.0	177.5	106.5	79.9	62.1	-	35.5	1,197.9
토마토	학교별사용량	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1인당사용량	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	총인원수사용량	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
팽이버섯	학교별사용량	1.0	4.0	17.0	6.0	20.0	-	9.0	7.0	7.0	5.0	-	2.0	78.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	-	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.4
	총인원수사용량	8.9	35.5	150.8	53.2	177.5	-	79.9	62.1	62.1	44.4	-	17.7	692.1
새송이버섯	학교별사용량	2.0	13.0	7.0	-	2.0	8.0	8.0	11.0	8.0	10.0	-	1.0	70.0
	1인당사용량	0.0	0.1	0.0	-	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	-	0.0	0.4
	총인원수사용량	17.7	115.4	62.1	-	17.7	71.0	71.0	97.6	71.0	88.7	-	8.9	621.1

품목	구분	특수학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
고추	학교별사용량	2.0	1.5	0.3	7.0	2.0	-	0.2	2.5	1.5	1.0	-	5.0	23.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.1
	총인원수사용량	17.7	13.3	2.7	62.1	17.7	-	1.8	22.2	13.3	8.9	-	44.4	204.1
배	학교별사용량	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1인당사용량	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	총인원수사용량	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
방울토마토	학교별사용량	4.0	8.0	8.0	6.0	2.0	-	7.0	4.0	4.0	2.0	-	2.0	47.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.2
	총인원수사용량	35.5	71.0	71.0	53.2	17.7	-	62.1	35.5	35.5	17.7	-	17.7	417.0
당근	학교별사용량	29.0	27.0	34.0	31.0	21.0	9.0	28.0	32.0	28.0	21.0	-	14.0	274.0
	1인당사용량	0.1	0.1	0.2	0.2	0.1	0.0	0.1	0.2	0.1	0.1	-	0.1	1.4
	총인원수사용량	257.3	239.6	301.7	275.1	186.3	79.9	248.4	283.9	248.4	186.3	-	124.2	2,431.2
가지	학교별사용량	-	-	-	-	10.0	-	19.0	-	-	-	-	-	29.0
	1인당사용량	-	-	-	-	0.1	-	0.1	-	-	-	-	-	0.1
	총인원수사용량	-	-	-	-	88.7	-	168.6	-	-	-	-	-	257.3

품목	구분	특수학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
소고기	학교별사용량	53.0	26.0	39.0	40.0	24.0	10.0	32.0	28.0	42.0	27.0	-	25.0	346.0
	1인당사용량	0.3	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1	-	0.1	1.8
	총인원수사용량	470.3	230.7	346.1	354.9	213.0	88.7	283.9	248.4	372.7	239.6	-	221.8	3,070.1
돼지고기	학교별사용량	64.0	130.0	80.0	89.0	67.0	30.0	64.0	81.0	83.0	57.0	-	58.0	803.0
	1인당사용량	0.3	0.7	0.4	0.5	0.3	0.2	0.3	0.4	0.4	0.3	-	0.3	4.1
	총인원수사용량	567.9	1,153.5	709.8	789.7	594.5	266.2	567.9	718.7	736.5	505.8	-	514.6	7,125.1
닭고기	학교별사용량	42.0	106.0	131.0	90.0	117.0	56.0	82.0	99.0	76.0	131.0	-	28.0	958.0
	1인당사용량	0.2	0.5	0.7	0.5	0.6	0.3	0.4	0.5	0.4	0.7	-	0.1	4.9
	총인원수사용량	372.7	940.5	1,162.4	798.6	1,038.2	496.9	727.6	878.4	674.4	1,162.4	-	248.4	8,500.4
오리고기	학교별사용량	11.0	24.0	26.0	27.0	47.0	-	25.0	24.0	24.0	45.0	-	17.0	270.0
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	-	0.1	0.1	0.1	0.2	-	0.1	1.4
	총인원수사용량	97.6	213.0	230.7	239.6	417.0	-	221.8	213.0	213.0	399.3	-	150.8	2,395.7
달걀	학교별사용량	39.0	27.0	41.0	10.0	26.0	2.0	33.0	16.0	49.0	14.0	-	10.0	267.0
	1인당사용량	0.2	0.1	0.2	0.1	0.1	0.0	0.2	0.1	0.2	0.1	-	0.1	1.4
	총인원수사용량	346.1	239.6	363.8	88.7	230.7	17.7	292.8	142.0	434.8	124.2	-	88.7	2,369.1

품목	구분	특수학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
쌀	학교별사용량	283.0	306.0	324.0	271.0	256.0	91.0	286.0	285.0	299.0	289.0	-	149.0	2,839.0
	1인당사용량	1.4	1.6	1.6	1.4	1.3	0.5	1.5	1.4	1.5	1.5	-	0.8	14.4
	총인원수사용량	2,511.1	2,715.2	2,874.9	2,404.6	2,271.5	807.5	2,537.7	2,528.8	2,653.1	2,564.3	-	1,322.1	25,190.7
잡쌀	학교별사용량	9.0	9.0	10.0	9.0	10.0	3.0	10.0	10.0	9.0	8.0	-	4.0	91.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	-	0.0	0.5
	총인원수사용량	79.9	79.9	88.7	79.9	88.7	26.6	88.7	88.7	79.9	71.0	-	35.5	807.5
보리	학교별사용량	9.0	9.0	10.0	9.0	10.0	3.0	9.0	9.0	9.0	8.0	-	4.0	89.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.5
	총인원수사용량	79.9	79.9	88.7	79.9	88.7	26.6	79.9	79.9	79.9	71.0	-	35.5	789.7
기장	학교별사용량	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1인당사용량	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	총인원수사용량	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
대두	학교별사용량	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	1인당사용량	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	총인원수사용량	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



품목	구분	특수학교 월별 총 사용량(kg) 추정												
		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	총량
간장	학교별사용량	13.0	11.0	14.0	13.0	16.0	5.0	17.0	14.0	14.0	11.0	-	8.0	136.0
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	-	0.0	0.7
	총인원수사용량	115.4	97.6	124.2	115.4	142.0	44.4	150.8	124.2	124.2	97.6	-	71.0	1,206.7
고추장	학교별사용량	11.0	16.0	21.0	11.0	18.0	3.0	10.0	17.0	9.0	9.0	-	4.0	129.0
	1인당사용량	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	-	0.0	0.7
	총인원수사용량	97.6	142.0	186.3	97.6	159.7	26.6	88.7	150.8	79.9	79.9	-	35.5	1,144.6
참기름	학교별사용량	1.0	3.0	2.0	3.0	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0	3.0	-	1.0	22.0
	1인당사용량	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.1
	총인원수사용량	8.9	26.6	17.7	26.6	17.7	8.9	17.7	17.7	17.7	26.6	-	8.9	195.2
들기름	학교별사용량	-	-	-	-	1.0	-	-	1.0	-	-	-	-	2.0
	1인당사용량	-	-	-	-	0.0	-	-	0.0	-	-	-	-	0.0
	총인원수사용량	-	-	-	-	8.9	-	-	8.9	-	-	-	-	17.7
두부	학교별사용량	57.0	70.0	24.0	13.0	32.0	41.0	34.0	49.0	57.0	36.0	-	41.0	454.0
	1인당사용량	0.3	0.4	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.3	0.2	-	0.2	2.3
	총인원수사용량	505.8	621.1	213.0	115.4	283.9	363.8	301.7	434.8	505.8	319.4	-	363.8	4,028.4



## 인천광역시 푸드플랜 수립 연구 용역

## [식품가공업체 설문조사] - 농촌융복합산업 식품제조기업

먹거리는 시민, 건강, 복지, 환경 등에 영향을 미치는 중요한 부분으로 먹거리 문제 해결을 위해서는 통합적인 먹거리 정책이 요구되고 있습니다.

이미 세계 주요도시는 친환경·유기농 식품 공급 확대, 먹거리 안전 강화, 저소득층의 먹거리 보장 등을 중심으로 하는 먹거리 정책을 실행 중입니다.

우리나라 또한 국가와 지역 단위로 지속가능한 먹거리 체계 구축을 위하여 푸드플랜(먹거리종합전략)을 수립하고, 먹거리 복지와 정의 실현을 위한 먹거리 공공성을 높이고자 노력하고 있습니다.

이에 인천광역시도 종합먹거리 전략을 수립하기 위해 지역 내 먹거리와 관련하여 실태 및 관계자 인식을 조사하고자 합니다.

설문조사를 통해 취득한 정보는 연구 목적 이외에 다른 목적으로는 결코 이용되지 않을 것을 약속드리며, 바쁘시더라도 빠짐없이 응답하여 주시면 감사하겠습니다.

## ※ 통계법 제33조(비밀의 보호 등)

- ① 통계작성과정에서 알려진 사항으로서 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 사항은 보호되어야 한다.
- ② 통계작성을 위하여 수집된 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 기초자료는 통계작성의 목적 외에 사용하여서는 아니 된다.

## ※ 다음은 식품가공업체 일반현황에 관한 질문입니다.

## Q-1 귀 사업장의 기본 정보를 작성해 주세요

업체명		설립년도	
소재지		대표번호	
응답자 성명		응답자 연락처	
응답자 e-mail		FAX	
응답자 직책	①사원 ②대리/주임 ③과장/팀장 ④차장/부장 ⑤임원 ⑥대표		
조직형태	①개인사업체 ②일반법인 ③영농조합법인 ④농업회사법인 ⑤기타		

**Q-2** 귀 사업장의 대표 품목은 무엇입니까? (복수응답 가능)

- ☐ 다류      ☐ 음료류      ☐ 기타식품류      ☐ 기타가공품      ☐ 과자류  
☐ 커피류      ☐ 곡류가공품      ☐ 장류      ☐ 식용유지류      ☐ 잼류  
☐ 빵, 떡류      ☐ 조미식품류      ☐ 우유, 유제품      ☐ 채소, 과일류      ☐ 두부, 묵류  
☐ 절임식품 또는 김치류      ☐ 기타(건강식품 )

**Q-3** 귀 사업장의 매출액을 기입해 주세요?

※ 응답시 주의사항 : 매출액 응답 기준은 해당년도 1월 1일 ~ 12월 31일입니다.

※ 최소단위부터 아라비아 숫자(예: 1, 2, 3...)로 작성하여 주세요

품목		2019년 매출액(백만원)				
		백억	십억	억	천만	백만
총 매출액						
예시	빵, 떡류		2	3	1	0
1순위						
2순위						
3순위						
4순위						
5순위						

품목		2020년 매출액(백만원)				
		백억	십억	억	천만	백만
총 매출액						
예시	빵, 떡류		2	3	1	0
1순위						
2순위						
3순위						
4순위						
5순위						

※ 다음은 식품가공업체 품목별 원료조달 실태에 관한 질문입니다.

**Q-4** 귀 사업장에서 생산중인 대표 가공식품의 품목별 수입산·타지역산·인천 지역산 원료의 비중을 기입해 주세요

순위	품목	원료비중			합계
		①수입산	②타지역산	③인천산	
예시	빵	70%	20%	10%	100%
1순위					
2순위					
3순위					
4순위					
5순위					

**Q-5** 귀 사업장에서 생산중인 대표 가공식품의 품목별 원재료 및 부재료의 원료명과 원료 산지를 기입해 주세요

순위	품목	1. 원료명 (대표원료 최대 2개)	2. 원료산지 (대표원료산지 최대 2개)
		① (원재료) 밀가루 ② (부재료) 고구마	① 인천산 ② 타지역산
예시	빵	①	①
		②	②
1순위		①	①
		②	②
2순위		①	①
		②	②
3순위		①	①
		②	②
4순위		①	①
		②	②
5순위		①	①
		②	②



**Q-6** 귀 사업장 대표 가공식품의 품목별 생산원가가 100일 경우, 원료비의 비중을 기입해 주세요

순위	품목	품목별 생산원가의 원료비 원가 비중
예시	빵	품목별 생산원가 100일 경우, 원료비의 원가 비중은 ( 45 )%
1순위		품목별 생산원가 100일 경우, 원료비의 원가 비중은 (     )%
2순위		품목별 생산원가 100일 경우, 원료비의 원가 비중은 (     )%
3순위		품목별 생산원가 100일 경우, 원료비의 원가 비중은 (     )%
4순위		품목별 생산원가 100일 경우, 원료비의 원가 비중은 (     )%
5순위		품목별 생산원가 100일 경우, 원료비의 원가 비중은 (     )%

**Q-7** 귀 사업장에서 생산중인 가공식품의 원료의 타지역산 및 인천산 조달 경로의 비중을 기입해 주세요.

※ 품목별 조달경로가 다를 경우, 매출액이 가장 높은 품목을 기준으로 응답해 주세요(조달 경로별 비중의 합계가 각각 100%인지 반드시 확인부탁드립니다.)

	① 자가 재배	② 계약 재배	③ 중간유 통업체	④ 농협	⑤ 도매 시장	⑥ 기타	합계
타지역산 원재료							
인천산 원재료							

※ 다음은 식품가공업체 생산품목 및 유통에 관한 질문입니다.

**Q-8** 귀 사업장에서 생산중인 가공식품의 품목별 판매량 비중을 응답해 주  
세요

- ※ 응답시 주의사항 : 수출하는 기업은 품목별 내수·수출 비중의 총합이 각각 100%인지  
확인해 주세요
- ※ 수출하지 않는 기업은 '수출'비중을 0%로 입력하고 내수 비중의 총합이 100%인지 꼭  
확인부탁드립니다.

품목명		유통경로별 판매량 비중										합계
		내수									해외	
		대형 마트	전문점	생협	온라인 쇼핑	직거래	백화점	SSM	농협 소매 매장	로컬 푸드 직매장	수출	
(예시)	빵	30	0	20	0	0	30	20	0	0	0	100
1순위												
2순위												
3순위												
4순위												
5순위												

※ 다음은 지역내 식품가공업체의  
지역산 원료 사용에 대한 인식조사입니다.

**Q-9** 귀 사업장에서 생산 중인 가공식품의 원료로 지역산을 사용함에 따른  
다음 항목에 대한 기여도는 어떻다고 생각하십니까? 해당항목에 ✓ 표  
시를 해주세요



구분	매우 기여함	기여함	보통	기여 못함	매우 기여못 함
제품 차별화에 기여					
고부가가치화에 기여					
지역산 원료의 이용 확대에 기여					
매출의 증가에 기여					
생산자·생산자단체와의 제휴 및 연계					

**Q-10** 귀 사업장에서 생산 중인 가공식품의 원료로 지역산을 사용하고자 한다면 어떤 항목이 가장 중요할까요? (중요하다고 생각되는 순서대로 작성해 주십시오)

1순위		2순위		3순위		4순위		5순위	
-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--

- ① 원료의 안정적 조달
- ② 원료의 가격
- ③ 원료의 품질
- ④ 원료의 안전성
- ⑤ 기타(지역경제에 기여 )

**Q-11** 귀 사업장에서 지역산 원료를 원재료로 사용 확대를 위해서는 어떠한 지원이 필요하다고 생각하십니까? 추가의견이 있으면 기타에 기재해 주세요

1순위		2순위		3순위	
-----	--	-----	--	-----	--



- ① 식품제조원 획득 지원(판매유통 허가, 제조원 통합지원)
- ② 안전, 맛, 정기 점검(안전성 검사, 품질관리 지원)
- ③ 지속적 시제품 생산(상품 개발 및 생산 지원, 테스트 마케팅 지원)
- ④ 인허가 서류 대행(유통기한 설정, 제조보고서 작성, 식품제조허가 관련 서류지원)
- ⑤ 특정 원재료를 공급할 수 있는 농가 조직화 및 연계 지원
- ⑥ 지역산 원재료 사용에 따른 인센티브 지급(보조금 및 세금감면 등)
- ⑦ 기타( )

**Q-12** 귀 사업장에서 생산되는 식품가공품의 지역 판매 확대를 위해 필요한 지원은 무엇이라고 생각하십니까? 추가의견이 있으면 기타에 기재해 주세요

1순위		2순위		3순위		4순위		5순위	
-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--

- ① 지역 소비에 맞는 품목 및 업체 발굴 및 연계
- ② 학교급식, 공공급식, 직매장 등 지역 주요 소비시장별 식품제조가공기업 선정
- ③ 마케팅 및 컨설팅 지원
- ④ 소비자 홍보, 판로 등의 지원
- ⑤ 기타( )

**Q-13** 귀하께서는 인천광역시 농산물의 유통/소비 확대를 위해 우선적으로 어떤 정책이 필요하다고 생각하시나요? (중요하다고 생각되는 순서대로 작성해 주십시오)

1순위		2순위		3순위		4순위		5순위	
-----	--	-----	--	-----	--	-----	--	-----	--



- ① 농산물 로컬푸드 판매장 / 직거래장터 확대
- ② 학교급식 및 공공급식에 지역농산물 100% 공급
- ③ 지역 농산물 사용 외식업체 인증제 시행
- ④ 농산물을 주원료로 사용하는 식품제조업체 관내 유치
- ⑤ 농산물 제도가공을 목적으로 하는 공동 농민가공센터 활성화 추진 및 적극 지원
- ⑥ 관내 농협하나로마트, 일반마트에 지역농산물 전용 매대 설치 및 확대(shop in shop)
- ⑦ 지역화폐 또는 인천광역시 상품권을 통해 지역 농산물 소비 유도
- ⑧ 지역 농산물을 활용한 메뉴개발 및 로컬푸드 레스토랑 운영 지원
- ⑨ 다양한 농산물이 계획적으로 생산되도록 농가들의 생산계획(작부체계) 조정
- ⑩ 로컬푸드 자체 인증체계 확립을 통한 안전 농산물 생산 (로컬푸드 인증)
- ⑪ 지역 농축산물 및 가공식품에 대한 광고, 판촉행사 활성화 추진
- ⑫ 지역농산물 및 가공식품 소비와 건강한 먹거리 교육에 대한 확대 추진
- ⑬ 활발한 도농교류 (체험행사 등)를 통한 지역공동체 관계 형성
- ⑭ 먹거리 취약계층에 대한 지역농산물 및 가공식품 지원체계 마련

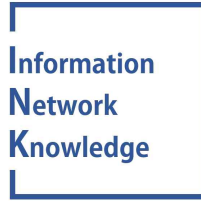
**Q-14** 기 타 필 요 한 지 원 이 있 으 면 자 유 록 게 기 술 하 여 주 세 요 .  
( )

**Q-15** 귀하께서는 먹거리의 안전성에 대해 관심이 있습니까?

☐ 매우 그렇다    ☐ 그렇다    ☐ 보통이다    ☐ 아니다    ☐ 매우 아니다

**Q-16** 귀하께서는 인천광역시 먹거리의 안전관리 기준은 어느 수준이어야 한다고 생각하십니까?

- ☐ 일반농산물도 상관없음(잔류농약 허용 기준치 이하)
- ☐ 제초제 사용금지(무(無)제조제) + 유전자변형농산물(GMO) 금지
- ☐ GAP(농산물우수관리)인증
- ☐ 친환경인증(무농약 인증)
- ☐ 친환경(유기인증)
- ☐ 기타( )



08503 서울시 금천구 가산디지털1로 171, 가산SK V1 901호 아이엔케이(주)  
TEL(02)889-0203 FAX(02)889-0213

## 인천광역시 푸드플랜 수립 연구 용역

### [공공(학교)급식지원센터 관련 설문조사]

먹거리는 시민, 건강, 복지, 환경 등에 영향을 미치는 중요한 부분으로 먹거리 문제 해결을 위해서는 통합적인 먹거리 정책이 요구되고 있습니다.

이미 세계 주요도시는 친환경·유기농 식품 공급 확대, 먹거리 안전 강화, 저소득층의 먹거리 보장 등을 중심으로 하는 먹거리 정책을 실행 중입니다.

우리나라 또한 국가와 지역 단위로 지속가능한 먹거리 체계 구축을 위하여 푸드플랜(먹거리종합전략)을 수립하고, 먹거리 복지와 정의 실현을 위한 먹거리 공공성을 높이고자 노력하고 있습니다.

이에 인천광역시도 종합먹거리 전략을 수립하기 위해 지역 내 먹거리와 관련하여 실태 및 관계자 인식을 조사하고자 합니다.

조사를 통해 취득한 정보는 연구 목적 이외에 다른 목적으로는 결코 이용되지 않을 것을 약속드리며, 바쁘시더라도 빠짐없이 응답하여 주시면 감사하겠습니다.

#### ※ 통계법 제33조(비밀의 보호 등)

- ①통계작성과정에서 알려진 사항으로서 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 사항은 보호되어야 한다.
- ②통계작성을 위하여 수집된 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 기초자료는 통계작성의 목적 외에 사용하여서는 아니 된다.

**※ 다음은 2019년에 실시한 학교급식을 기준으로 응답해주세요**

#### Q-1 귀 학교의 기본 정보를 작성해 주세요

학교명		응답자 성명	
소재지		직위	
응답자 연락처		응답자 E-mail	



☐ 매우 만족    ☐ 만족    ☐ 보통    ☐ 불만족    ☐ 매우 불만족

☐ 매우 만족    ☐ 만족    ☐ 보통    ☐ 불만족    ☐ 매우 불만족

☐ 친환경 농산물 사용                      ☐ 친환경 농산물 사용 안함

- ☐ 식품안전성 확보
- ☐ 학생 건강 고려
- ☐ 맛, 신선도 등 품질 고려
- ☐ 지방자치단체의 방침·지원
- ☐ 환경 등 사회적 문제 고려
- ☐ 기타 ( )

☐ 높은 가격

☐ 친환경 식재료를 공급하는 식재료 공급처를 찾기 어려움

☐ 친환경 식재료의 품질이 뛰어나지 않음

☐ 품목이 다양하지 않음

☐ 친환경 인증을 신뢰하기 어려움

☐ 친환경 식재료의 공급이 불안정함

☐ 기타 ( )

**Q-7** 학교급식센터의 설립에 대해 찬반의견을 주세요☐ 찬성☐ 반대☐ 잘모름**SQ 1)** 찬성을 하셨습니다. 찬성을 한 이유는 무엇입니까?

- ☐ 학교급식센터가 설립되면 식재료의 품질이 높아질 것 같다.
- ☐ 식재료의 취급 및 배송이 잘될 것 같아서
- ☐ 반품, 교환 등 클레임 처리가 원활할 것 같아서
- ☐ 배송차량, 배송기사의 위생 및 납품시간 준수
- ☐ 기타( )

**SQ 2)** 반대를 하셨습니다. 반대를 한 이유는 무엇입니까?

- ☐ 현재 시스템에 만족한다.
- ☐ 학교급식센터 이용시 식재료의 품질, 납품시간 등에 문제가 있을 것
- ☐ 행정처리가 복잡해질 것 같다.
- ☐ 반품, 교환 등 클레임 처리가 원활할 것 같지 않아서
- ☐ 기타( )

**Q-8** 공공(학교)급식지원센터를 통해 일부 식자재가 공급된다고 한다면 귀 학교는 참여할 의향이 있으십니까?☐ 참여함☐ 참여하지 않음☐ 잘모르겠음



**Q-9** 공공(학교)급식지원센터를 통한 관내 학교 급식 식재료 공급이 활성화 되기 위해서 우선적으로 고려해야 할 사항은 무엇입니까? (1~4순위 답변)

- ☐ 행정업무 증가가 없어야 함
- ☐ 식재료의 안전성을 확보하여야 함
- ☐ 참여학교에 대한 혜택을 주어야 함
- ☐ 공급 및 납품 업체 관리 감독이 잘되어야 함

**SQ 1)** 공공(학교)급식지원센터를 통한 관내 학교급식 식재료 공급이 활성화되기 위해서 우선적으로 고려해야 할 사항은 무엇입니까? 질문에 대한 기타 의견이 있으시면 서술해주세요

( )

**Q-10** 공공(학교)급식센터의 역할은 어느 수준이 적당하다고 생각하십니까?

- ☐ 관리감독
- ☐ 관리감독 + 식재료물류센터
- ☐ 관리감독 + 식재료물류센터 + 자체배송
- ☐ 관리감독 + 식재료물류센터 + 식재료 안전성검사 + 자체배송
- ☐ 기타( )

**Q-11** 공공(학교)급식센터에서 식자재가 조달된다면 어떤 품목을 공급받고 싶으신가요? (복수응답)

- |                               |                              |                              |
|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 쌀    | <input type="checkbox"/> 잡곡류 | <input type="checkbox"/> 농산물 |
| <input type="checkbox"/> 수산물  | <input type="checkbox"/> 축산물 | <input type="checkbox"/> 김치류 |
| <input type="checkbox"/> 가공식품 |                              |                              |

**Q-12** 공공(학교)급식센터에서 친환경 농산물을 공급한다면 어떤 품목을 친환경으로 공급해야 한다고 생각하십니까? (복수응답 가능)

- |                               |                              |                              |
|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 쌀    | <input type="checkbox"/> 잡곡류 | <input type="checkbox"/> 농산물 |
| <input type="checkbox"/> 수산물  | <input type="checkbox"/> 축산물 | <input type="checkbox"/> 김치류 |
| <input type="checkbox"/> 가공식품 |                              |                              |

**Q-13** 공공(학교)급식센터에서 가장 중요시 해야 하는 업무는 무엇입니까?

- ☐ 안전성
- ☐ 납품 식재료 품질 및 요구사항 충족
- ☐ 반품, 교환 등 클레임 처리
- ☐ 배송차량, 배송기사의 위생 및 납품시간 준수
- ☐ 기타( )

**Q-14** 귀하께서는 먹거리의 안전성에 대해 관심이 있습니까?

- ☐ 매우 그렇다    ☐ 그렇다    ☐ 보통이다    ☐ 아니다    ☐ 매우 아니다

**Q-15** 귀하께서는 인천광역시 먹거리의 안전관리 기준은 어느 수준이어야 한다고 생각하십니까?

- ☐ 일반농산물도 상관없음(잔류농약 허용 기준치 이하)
- ☐ 제초제 사용금지(무(無)제조제) + 유전자변형농산물(GMO) 금지
- ☐ GAP(농산물우수관리)인증
- ☐ 친환경인증(무농약 인증)
- ☐ 친환경(유기인증)
- ☐ 기타( )



## 인천광역시 푸드플랜 수립 연구 용역

## [관내 소비실태 설문조사] - 장애인 급식제공시설(기관)

먹거리는 시민, 건강, 복지, 환경 등에 영향을 미치는 중요한 부분으로 먹거리 문제 해결을 위해서는 통합적인 먹거리 정책이 요구되고 있습니다.

이미 세계 주요도시는 친환경·유기농 식품 공급 확대, 먹거리 안전 강화, 저소득층의 먹거리 보장 등을 중심으로 하는 먹거리 정책을 실행 중입니다.

우리나라 또한 국가와 지역 단위로 지속가능한 먹거리 체계 구축을 위하여 푸드플랜(먹거리종합전략)을 수립하고, 먹거리 복지와 정의 실현을 위한 먹거리 공공성을 높이고자 노력하고 있습니다.

이에 인천광역시도 종합먹거리 전략을 수립하기 위해 지역 내 먹거리와 관련하여 실태 및 관계자 인식을 조사하고자 합니다.

설문조사를 통해 취득한 정보는 연구 목적 이외에 다른 목적으로는 결코 이용되지 않을 것을 약속드리며, 바쁘시더라도 빠짐없이 응답하여 주시면 감사하겠습니다.

## ※ 통계법 제33조(비밀의 보호 등)

- ① 통계작성과정에서 알려진 사항으로서 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 사항은 보호되어야 한다.
- ② 통계작성을 위하여 수집된 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 기초자료는 통계작성의 목적 외에 사용하여서는 아니 된다.

## ※ 다음은 응답자 기본 사항에 관한 질문입니다.

시설명		연락처	
시설형태	<input type="checkbox"/> 장애인 거주시설 <input type="checkbox"/> 장애인 단기거주시설 <input type="checkbox"/> 장애인 주간보호시설 <input type="checkbox"/> 장애인 복지관 <input type="checkbox"/> 장애인 직업재활시설		
응답자 성명		직급	



※ 귀 기관의 급식 운영사항에 관한 질문입니다.

**Q-1** 귀 기관의 소재 지역은 어디입니까

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 중구   | <input type="checkbox"/> 동구  |
| <input type="checkbox"/> 미추홀구 | <input type="checkbox"/> 연수구 |
| <input type="checkbox"/> 남동구  | <input type="checkbox"/> 부평구 |
| <input type="checkbox"/> 계양구  | <input type="checkbox"/> 서구  |
| <input type="checkbox"/> 강화군  | <input type="checkbox"/> 옹진군 |

**Q-2** 귀 기관의 장애인 급식 인원은 몇 명입니까?

- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 10명 이하    | <input type="checkbox"/> 10~20명 이하 |
| <input type="checkbox"/> 20~30명 이하 | <input type="checkbox"/> 30~40명 이하 |
| <input type="checkbox"/> 40명 이상    |                                    |

**Q-3** 귀 기관의 연평균 급식예산(식품비 만) 은 약 얼마입니까?

연( ) 만원 / 1년

※ 코로나 이전 상황을 기준으로 작성해주시면 됩니다.

**Q-4** 현재 장애인에게 공급되는 1인당 급식지원비는 충분하다고 생각하십니까?

- ☐ 전혀 아니다   ☐ 아니다   ☐ 보통이다   ☐ 그렇다   ☐ 매우 그렇다

**Q-5** 급식지원 시 식당 등 식사 장소는 적정하다고 생각하십니까?

- ☐ 전혀 아니다   ☐ 아니다   ☐ 보통이다   ☐ 그렇다   ☐ 매우 그렇다

**Q-6** 급식 전후 장애인의 건강이나 영양, 생활면에서 긍정적인 변화가 있다고 생각하십니까?

- ☐ 전혀 아니다   ☐ 아니다   ☐ 보통이다   ☐ 그렇다   ☐ 매우 그렇다



**Q-7 장애인에 대한 급식지원 사업의 성과에 대해 만족하고 계십니까?**

- ☐ 전혀 아니다    ☐ 아니다    ☐ 보통이다    ☐ 그렇다    ☐ 매우 그렇다

**Q-8 귀 기관에서 사용하는 식재료 원산지를 확인하십니까?**

- ☐ 항상 확인함    ☐ 하는 편임    ☐ 보통    ☐ 하지 않는 편임    ☐ 안 함

**Q-9 음식의 식재료가 국산 농산물인지 여부에 대한 관심은 어느 정도이십니까?**

- ☐ 전혀 관심없다    ☐ 관심 없는 편이다    ☐ 보통이다  
☐ 관심있는 편이다    ☐ 매우 관심있다.

**Q-10 음식의 식재료가 인천 지역에서 생산한 것인지 여부에 대한 관심은 어느 정도이십니까?**

- ☐ 전혀 관심없다    ☐ 관심 없는 편이다    ☐ 보통이다  
☐ 관심있는 편이다    ☐ 매우 관심있다.

**Q-11 음식의 식재료가 친환경식품인지 여부에 대한 관심은 어느 정도이십니까?**

- ☐ 전혀 관심없다    ☐ 관심 없는 편이다    ☐ 보통이다  
☐ 관심있는 편이다    ☐ 매우 관심있다.

**Q-12 귀 기관의 식재료 구매빈도는?**

- ☐ 매일    ☐ 일주일에 3~4회  
☐ 일주일에 1~2일    ☐ 월 2~3회  
☐ 월 1회    ☐ 기타

**Q-13** 귀 기관의 식재료 1회 구매 시 비용은 어떻게 되십니까?

- ☐ 50,000원 미만
 ☐ 50,000원 ~ 100,000원 미만  
☐ 100,000원 ~ 200,000원 미만
 ☐ 200,000원 ~ 300,000원 미만  
☐ 300,000원 ~ 500,000원 미만
 ☐ 기타 ( 1회 평균                      원 )

**Q-1** 귀하께서는 식재료를 구입하는 경로가 어디이십니까? 가장 이용빈도가 높은 순으로 순서대로 1~3 순위까지 숫자를 기재해주세요

구 분	예시	곡류	채소류	과일류	가공품	축산물	수산물
식재료유통 대기업(대상, CJ 등)	1	1	1	1	1	1	1
식재료유통 법인							
개인 도매상							
식자재 마트							
일반대형 마트(이마트, 롯데 마트 등)							
농수산물도매시장							
전통시장							
로컬푸드 직매장							
소매상(동네 야채가게 등)							
산지 직거래 / 직접 생산							
기타							



**Q-14** 귀하께서는 1순위로 지목한 장소를 주로 이용하시는 이유는 무엇입니까?

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 상품 품질               | <input type="checkbox"/> 저렴한 가격         |
| <input type="checkbox"/> 접근성 및 교통편의성         | <input type="checkbox"/> 배달 서비스 등 배송편의성 |
| <input type="checkbox"/> 고객 친절서비스            | <input type="checkbox"/> 점포 신뢰성         |
| <input type="checkbox"/> 농산물 이외 기타 상품 구매 가능성 | <input type="checkbox"/> 소량, 소형 상품 구비   |
| <input type="checkbox"/> 기타                  |   |

**Q-15** 귀하는 인천광역시에서 생산되는 농축산물의 안전성이 얼마나 높다고 생각하십니까?

- ☐ 매우 낮음    ☐ 낮음    ☐ 보통    ☐ 높음    ☐ 매우 높음

**Q-16** 귀하는 농축산물 선택 시 가장 중요하게 생각하는 사항은 무엇입니까?

- |                                 |                             |                             |                               |
|---------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 원산지 표시 | <input type="checkbox"/> 위생 | <input type="checkbox"/> 품질 | <input type="checkbox"/> 영양표시 |
| <input type="checkbox"/> 기호도    | <input type="checkbox"/> 가격 | <input type="checkbox"/> 기타 |                               |

**Q-17** 장애인에 대한 급식지원 방법 중 가장 바람직한 방법은 무엇입니까?

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 복지관 및 거주·보호시설 등의 단체급식 | <input type="checkbox"/> 도시락            |
| <input type="checkbox"/> 일반음식점                 | <input type="checkbox"/> 주부식(현물 식재료 공급) |
| <input type="checkbox"/> 급식카드                  | <input type="checkbox"/> 기타( )          |

**Q-18** 만일 인천시에서 설립한 (가칭)공공급식지원센터로부터 안전하고 품질 좋은 급식 식재료를 공급한다고 한다면 참여할 의향이 있으신가요?

- ☐ 의향이 있다.    ☐ 의향이 없다

**Q-19** 만일 인천시에서 설립한 (가칭)공공급식지원센터로부터 어떠한 품목을 공급받고 싶으신가요? (공급받고 싶은 품목을 모두 체크해주세요)

☐ 곡류      ☐ 채소류      ☐ 과일류      ☐ 가공품      ☐ 축산물      ☐ 수산물

**Q-20** 공공급식의 안전성 강화, 취약계층에 대한 안정적 급식 제공, 급식 품질 향상 등을 위해 공동조리장 설치 및 도입에 대하여 어떻게 생각하십니까?

공동조리장은 한 곳(센터)에서 정해진 식단에 따라 음식을 조리하여 각 학교 또는 공공급식 시설에 음식을 배송하는 방법

☐ 찬성

☐ 반대

**Q-21** 장애인에 대한 급식지원제도 전반에 있어서 문제점 및 개선되어야 할 점이 있으면 자유롭게 기술해 주세요?

( )

**Q-22** 기타 장애인 급식과 관련하여 귀하가 생각하시는 정책적으로 제안하고 싶은 의견이 있으면 자유롭게 적어주세요

( )



## 인천광역시 푸드플랜 수립 연구 용역

## [관내 소비실태 설문조사] - 노인급식 제공시설(기관)

먹거리는 시민, 건강, 복지, 환경 등에 영향을 미치는 중요한 부분으로 먹거리 문제 해결을 위해서는 통합적인 먹거리 정책이 요구되고 있습니다.

이미 세계 주요도시는 친환경·유기농 식품 공급 확대, 먹거리 안전 강화, 저소득층의 먹거리 보장 등을 중심으로 하는 먹거리 정책을 실행 중입니다.

우리나라 또한 국가와 지역 단위로 지속가능한 먹거리 체계 구축을 위하여 푸드플랜(먹거리종합전략)을 수립하고, 먹거리 복지와 정의 실현을 위한 먹거리 공공성을 높이고자 노력하고 있습니다.

이에 인천광역시도 종합먹거리 전략을 수립하기 위해 지역 내 먹거리와 관련하여 실태 및 관계자 인식을 조사하고자 합니다.

설문조사를 통해 취득한 정보는 연구 목적 이외에 다른 목적으로는 결코 이용되지 않을 것을 약속드리며, 바쁘시더라도 빠짐없이 응답하여 주시면 감사하겠습니다.

## ※ 통계법 제33조(비밀의 보호 등)

- ① 통계작성과정에서 알려진 사항으로서 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 사항은 보호되어야 한다.
- ② 통계작성을 위하여 수집된 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 기초자료는 통계작성의 목적 외에 사용하여서는 아니 된다.

## ※ 다음은 응답자 기본 사항에 관한 질문입니다.

시설(기관)명		연락처	
제공 급식방법 (복수응답)	<input type="checkbox"/> 복지관 등 경로식당(무료급식소) <input type="checkbox"/> 식사배달		
응답자 성명		직급	

※ 귀 기관의 급식 운영사항에 관한 질문입니다.

**Q-1** 귀 기관의 소재 지역은 어디입니까

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 중구   | <input type="checkbox"/> 동구  |
| <input type="checkbox"/> 미추홀구 | <input type="checkbox"/> 연수구 |
| <input type="checkbox"/> 남동구  | <input type="checkbox"/> 부평구 |
| <input type="checkbox"/> 계양구  | <input type="checkbox"/> 서구  |
| <input type="checkbox"/> 강화군  | <input type="checkbox"/> 옹진군 |

**Q-2** 귀 기관의 노인급식 급식 인원은 몇 명입니까?

- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 10명 이하    | <input type="checkbox"/> 10~20명 이하 |
| <input type="checkbox"/> 20~30명 이하 | <input type="checkbox"/> 30~40명 이하 |
| <input type="checkbox"/> 40명 이상    |                                    |

**Q-3** 귀 기관의 연평균 급식예산은 얼마입니까?

연( ) 만원 / 1년

※ 코로나 이전 상황을 기준으로 작성해주시면 됩니다.

**Q-4** 현재 노인급식으로 공급되는 1인당 급식지원비는 충분하다고 생각하십니까?

- ☐ 전혀 아니다   ☐ 아니다   ☐ 보통이다   ☐ 그렇다   ☐ 매우 그렇다

**Q-5** 급식지원 시 식당 등 식사 장소는 적정하다고 생각하십니까?

- ☐ 전혀 아니다   ☐ 아니다   ☐ 보통이다   ☐ 그렇다   ☐ 매우 그렇다

**Q-6** 급식 전후 노인의 건강이나 영양, 생활면에서 긍정적인 변화가 있다고 생각하십니까?

- ☐ 전혀 아니다   ☐ 아니다   ☐ 보통이다   ☐ 그렇다   ☐ 매우 그렇다



**Q-7** 노인에 대한 급식지원 사업의 성과에 대해 만족하고 계십니까?

☐ 전혀 아니다    ☐ 아니다    ☐ 보통이다    ☐ 그렇다    ☐ 매우 그렇다

**Q-8** 귀 기관에서 사용하는 식재료 원산지를 확인하십니까?

☐ 항상 확인함    ☐ 하는 편임    ☐ 보통    ☐ 하지 않는 편임    ☐ 안 함

**Q-9** 음식의 식재료가 국산 농산물인지 여부에 대한 관심은 어느 정도이십니까?

☐ 전혀 관심없다    ☐ 관심 없는 편이다    ☐ 보통이다  
☐ 관심있는 편이다    ☐ 매우 관심있다.

**Q-10** 음식의 식재료가 인천 지역에서 생산한 것인지 여부에 대한 관심은 어느 정도이십니까?

☐ 전혀 관심없다    ☐ 관심 없는 편이다    ☐ 보통이다  
☐ 관심있는 편이다    ☐ 매우 관심있다.

**Q-11** 음식의 식재료가 친환경식품인지 여부에 대한 관심은 어느 정도이십니까?

☐ 전혀 관심없다    ☐ 관심 없는 편이다    ☐ 보통이다  
☐ 관심있는 편이다    ☐ 매우 관심있다.

**Q-12** 귀 기관의 식재료 구매빈도는?

☐ 매일    ☐ 일주일에 3~4회  
☐ 일주일에 1~2일    ☐ 월 2~3회  
☐ 월 1회    ☐ 기타



**Q-13** 귀 기관의 식재료 1회 구매 시 비용은 어떻게 되십니까?

- ☐ 50,000원 미만
 ☐ 50,000원 ~ 100,000원 미만  
☐ 100,000원 ~ 200,000원 미만
 ☐ 200,000원 ~ 300,000원 미만  
☐ 300,000원 ~ 500,000원 미만
 ☐ 기타 ( 1회 평균                      원 )

**Q-14** 귀하께서는 식재료를 구입하는 경로가 어디이십니까? 가장 이용빈도가 높은 순으로 순서대로 1~3 순위까지 숫자를 기재해주세요

구 분	예시	곡류	채소류	과일류	가공품	축산물	수산물
식재료유통 대기업(대상, CJ 등)	1	1	1	1	1	1	1
식재료유통 법인							
개인 도매상							
식자재 마트							
일반대형 마트(이마트, 롯데 마트 등)							
농수산물도매시장							
전통시장							
로컬푸드 직매장							
소매상(동네 야채가게 등)							
산지 직거래 / 직접 생산							
기타							



**Q-15** 귀하께서는 1순위로 지목한 장소를 주로 이용하시는 이유는 무엇입니까?

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 상품 품질               | <input type="checkbox"/> 저렴한 가격         |
| <input type="checkbox"/> 접근성 및 교통편의성         | <input type="checkbox"/> 배달 서비스 등 배송편의성 |
| <input type="checkbox"/> 고객 친절서비스            | <input type="checkbox"/> 점포 신뢰성         |
| <input type="checkbox"/> 농산물 이외 기타 상품 구매 가능성 | <input type="checkbox"/> 소량, 소형 상품 구비   |
| <input type="checkbox"/> 기타                  |   |

**Q-16** 귀하는 인천광역시에서 생산되는 농축산물의 안전성이 얼마나 높다고 생각하십니까?

- ☐ 매우 낮음    ☐ 낮음    ☐ 보통    ☐ 높음    ☐ 매우 높음

**Q-17** 귀하는 농축산물 선택 시 가장 중요하게 생각하는 사항은 무엇입니까?

- |                                 |                             |                             |                               |
|---------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 원산지 표시 | <input type="checkbox"/> 위생 | <input type="checkbox"/> 품질 | <input type="checkbox"/> 영양표시 |
| <input type="checkbox"/> 기호도    | <input type="checkbox"/> 가격 | <input type="checkbox"/> 기타 |                               |

**Q-18** 노인급식으로 지원 방법 중 가장 바람직한 방법은 무엇입니까?  
(복수응답)

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 경로식당(무류급식소)의 단체급식 | <input type="checkbox"/> 도시락       |
| <input type="checkbox"/> 일반음식점             | <input type="checkbox"/> 현물 식재료 공급 |
| <input type="checkbox"/> 급식카드              | <input type="checkbox"/> 기타( )     |

**Q-19** 만일 인천시에서 설립한 (가칭)공공급식지원센터로부터 안전하고 품질 좋은 급식 식재료를 공급한다고 한다면 참여할 의향이 있으신가요?

- ☐ 의향이 있다.    ☐ 의향이 없다

**Q-20** 만일 인천시에서 설립한 (가칭)공공급식지원센터로부터 어떠한 품목을 공급받고 싶으신가요? (공급받고 싶은 품목을 모두 체크해주세요)

☐ 곡류      ☐ 채소류      ☐ 과일류      ☐ 가공품      ☐ 축산물      ☐ 수산물

**Q-21** 공공급식의 안전성 강화, 취약계층에 대한 안정적 급식 제공, 급식 품질 향상 등을 위해 공동조리장 설치 및 도입에 대하여 어떻게 생각하십니까?

공동조리장은 한 곳(센터)에서 정해진 식단에 따라 음식을 조리하여 각 학교 또는 공공급식 시설에 음식을 배송하는 방법

☐ 찬성

☐ 반대

**Q-22** 취약계층(노인)에 대한 급식지원제도 전반에 있어서 문제점 및 개선되어야 할 점이 있으면 자유롭게 기술해 주세요?

( )

**Q-23** 기타 노인 급식과 관련하여 귀하가 생각하시는 정책적으로 제안하고 싶은 의견이 있으면 자유롭게 적어주세요

( )



## 인천광역시 푸드플랜 수립 연구 용역

### [관내 공공급식 설문조사] - 지역아동센터

먹거리는 시민, 건강, 복지, 환경 등에 영향을 미치는 중요한 부분으로 먹거리 문제 해결을 위해서는 통합적인 먹거리 정책이 요구되고 있습니다.

이미 세계 주요도시는 친환경·유기농 식품 공급 확대, 먹거리 안전 강화, 저소득층의 먹거리 보장 등을 중심으로 하는 먹거리 정책을 실행 중입니다.

우리나라 또한 국가와 지역 단위로 지속가능한 먹거리 체계 구축을 위하여 푸드플랜(먹거리종합전략)을 수립하고, 먹거리 복지와 정의 실현을 위한 먹거리 공공성을 높이고자 노력하고 있습니다.

이에 인천광역시도 종합먹거리 전략을 수립하기 위해 지역 내 먹거리와 관련하여 실태 및 관계자 인식을 조사하고자 합니다.

설문조사를 통해 취득한 정보는 연구 목적 이외에 다른 목적으로는 결코 이용되지 않을 것을 약속드리며, 바쁘시더라도 빠짐없이 응답하여 주시면 감사하겠습니다.

#### ※ 통계법 제33조(비밀의 보호 등)

①통계작성과정에서 알려진 사항으로서 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 사항은 보호되어야 한다.

②통계작성을 위하여 수집된 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 기초자료는 통계작성의 목적 외에 사용하여서는 아니 된다.

### ※ 다음은 응답자 기본 사항에 관한 질문입니다.

지역아동센터명		연락처	
응답자 성명		직급	

※ 귀 기관의 급식 운영사항에 관한 질문입니다.

**Q-1** 귀 기관의 소재 지역은 어디입니까

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 중구   | <input type="checkbox"/> 동구  |
| <input type="checkbox"/> 미추홀구 | <input type="checkbox"/> 연수구 |
| <input type="checkbox"/> 남동구  | <input type="checkbox"/> 부평구 |
| <input type="checkbox"/> 계양구  | <input type="checkbox"/> 서구  |
| <input type="checkbox"/> 강화군  | <input type="checkbox"/> 옹진군 |

**Q-2** 귀 기관의 취약계층 아동 급식 인원은 몇 명입니까?

- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 10명 이하    | <input type="checkbox"/> 10~20명 이하 |
| <input type="checkbox"/> 20~30명 이하 | <input type="checkbox"/> 30~40명 이하 |
| <input type="checkbox"/> 40명 이상    |                                    |

**Q-3** 귀 기관의 연평균 급식예산은 얼마입니까?

연( ) 만원 / 1년

※ 코로나 이전 상황을 기준으로 작성해주시면 됩니다.

**Q-4** 현행 취약계층 급식제도의 1인당 급식지원비는 충분하다고 생각하십니까?

- ☐ 전혀 아니다    ☐ 아니다    ☐ 보통이다    ☐ 그렇다    ☐ 매우 그렇다

**Q-5** 급식지원 시 식당 등 식사 장소는 적정하다고 생각하십니까?

- ☐ 전혀 아니다    ☐ 아니다    ☐ 보통이다    ☐ 그렇다    ☐ 매우 그렇다

**Q-6** 급식 전후 취약 아동의 건강이나 영양, 생활면에서 긍정적인 변화가 있다고 생각하십니까?

- ☐ 전혀 아니다    ☐ 아니다    ☐ 보통이다    ☐ 그렇다    ☐ 매우 그렇다



**Q-7** 급식지원 사업의 성과에 대해 만족하고 계십니까?

- ☐ 전혀 아니다    ☐ 아니다    ☐ 보통이다    ☐ 그렇다    ☐ 매우 그렇다

**Q-8** 귀 기관에서 사용하는 식재료 원산지를 확인하십니까?

- ☐ 항상 확인함    ☐ 하는 편임    ☐ 보통    ☐ 하지 않는 편임    ☐ 안 함

**Q-9** 음식의 식재료가 국산 농산물인지 여부에 대한 관심은 어느 정도이십니까?

- ☐ 전혀 관심없다    ☐ 관심 없는 편이다    ☐ 보통이다  
☐ 관심있는 편이다    ☐ 매우 관심있다.

**Q-10** 음식의 식재료가 인천 지역에서 생산한 것인지 여부에 대한 관심은 어느 정도이십니까?

- ☐ 전혀 관심없다    ☐ 관심 없는 편이다    ☐ 보통이다  
☐ 관심있는 편이다    ☐ 매우 관심있다.

**Q-11** 음식의 식재료가 친환경식품인지 여부에 대한 관심은 어느 정도이십니까?

- ☐ 전혀 관심없다    ☐ 관심 없는 편이다    ☐ 보통이다  
☐ 관심있는 편이다    ☐ 매우 관심있다.

**Q-12** 귀 기관의 식재료 구매빈도는?

- ☐ 매일    ☐ 일주일에 3~4회  
☐ 일주일에 1~2일    ☐ 월 2~3회  
☐ 월 1회    ☐ 기타

**Q-13** 귀 기관의 식재료 1회 구매 시 비용은 어떻게 되십니까?

- ☐ 50,000원 미만
 ☐ 50,000원 ~ 100,000원 미만  
☐ 100,000원 ~ 200,000원 미만
 ☐ 200,000원 ~ 300,000원 미만  
☐ 300,000원 ~ 500,000원 미만
 ☐ 기타 ( 1회 평균                      원 )

**Q-14** 귀하께서는 식재료를 구입하는 경로가 어디이십니까? 가장  
 이용빈도가 높은 순으로 순서대로 1~3 순위까지 숫자를 기재해주세요

구 분	예시	곡류	채소류	과일류	가공품	축산물	수산물
식재료유통 대기업(대상, CJ 등)	1	1	1	1	1	1	1
식재료유통 법인							
개인 도매상							
식자재 마트							
일반대형 마트(이마트, 롯데 마트 등)							
농수산물도매시장							
전통시장							
로컬푸드 직매장							
소매상(동네 야채가게 등)							
산지 직거래 / 직접 생산							
기타							



☐ 의향이 있다.                      ☐ 의향이 없다



**Q-20** 만일 인천시에서 설립한 (가칭)공공급식지원센터로부터 어떠한 품목을 공급받고 싶으신가요? (공급받고 싶은 품목을 모두 체크해주세요)

☐ 곡류      ☐ 채소류      ☐ 과일류      ☐ 가공품      ☐ 축산물      ☐ 수산물

**Q-21** 공공급식의 안전성 강화, 취약계층에 대한 안정적 급식 제공, 급식 품질 향상 등을 위해 공동조리장 설치 및 도입에 대하여 어떻게 생각하십니까?

공동조리장은 한 곳(센터)에서 정해진 식단에 따라 음식을 조리하여 각 학교 또는 공공급식 시설에 음식을 배송하는 방법

☐ 찬성

☐ 반대

**Q-22** 아동급식 지원제도 전반에 있어서 문제점 및 개선되어야 할 점이 있으면 자유롭게 기술해 주세요?

( )

**Q-23** 기타 아동 급식과 관련하여 귀하가 생각하시는 정책적으로 제안하고 싶은 의견이 있으면 자유롭게 적어주세요

( )



## 인천광역시 푸드플랜 수립 연구 용역

### [관내 소비실태 설문조사] - 장애인

먹거리는 시민, 건강, 복지, 환경 등에 영향을 미치는 중요한 부분으로 먹거리 문제 해결을 위해서는 통합적인 먹거리 정책이 요구되고 있습니다.

이미 세계 주요도시는 친환경·유기농 식품 공급 확대, 먹거리 안전 강화, 저소득층의 먹거리 보장 등을 중심으로 하는 먹거리 정책을 실행 중입니다.

우리나라 또한 국가와 지역 단위로 지속가능한 먹거리 체계 구축을 위하여 푸드플랜(먹거리종합전략)을 수립하고, 먹거리 복지와 정의 실현을 위한 먹거리 공공성을 높이고자 노력하고 있습니다.

이에 인천광역시도 종합먹거리 전략을 수립하기 위해 지역 내 먹거리와 관련하여 실태 및 관계자 인식을 조사하고자 합니다.

설문조사를 통해 취득한 정보는 연구 목적 이외에 다른 목적으로는 결코 이용되지 않을 것을 약속드리며, 바쁘시더라도 빠짐없이 응답하여 주시면 감사하겠습니다.

#### ※ 통계법 제33조(비밀의 보호 등)

- ① 통계작성과정에서 알려진 사항으로서 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 사항은 보호되어야 한다.
- ② 통계작성을 위하여 수집된 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 기초자료는 통계작성의 목적 외에 사용하여서는 아니 된다.

### ※ 다음은 응답자 기본 사항에 관한 질문입니다.

#### Q-1 귀하의 거주지역은 어디입니까

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 중구   | <input type="checkbox"/> 동구  |
| <input type="checkbox"/> 미추홀구 | <input type="checkbox"/> 연수구 |
| <input type="checkbox"/> 남동구  | <input type="checkbox"/> 부평구 |
| <input type="checkbox"/> 계양구  | <input type="checkbox"/> 서구  |
| <input type="checkbox"/> 강화군  | <input type="checkbox"/> 옹진군 |

#### Q-2 귀하의 성별은 어떻게 되십니까?

☐ 남성☐ 여성**Q-3** 나를 포함하여 함께 살고 있는 가족 수는 총 몇 명인가요?☐ 1인☐ 2인☐ 3인☐ 4인☐ 5인 이상**Q-4** 현재 함께 살고 있는 가족은 누구인지 모두 표시해 주세요☐ 할아버지☐ 할머니☐ 아빠☐ 엄마☐ 부인☐ 남편☐ 아들☐ 딸☐ 손자(손녀)☐ 형제(자매)☐ 기타(친척 등)**Q-5** 귀하의 주거형태는 어떻게 되십니까?☐ 아파트☐ 연립 / 다가구 주택☐ 단독주택☐ 기타**※ 다음은 귀하의 먹거리 보장 실태에 관한 사항에 관한 질문입니다.****Q-6** 평소 하루에 보통 몇 번의 식사를 하나요?☐ 1번☐ 2번☐ 3번(아침,점심,저녁)☐ 4번 이상



**Q-7** 지난 1년간 평균적으로 아침, 점심, 저녁식사는 얼마나 자주 하나요?  
<보기>에서 골라 번호를 빈칸에 적어주세요

A. 아침식사	7-1	① 거의 먹지 않는다
B. 점심식사	7-2	② 일주일에 1~2번 먹는다
C. 저녁식사	7-3	③ 일부일에 3~4번 먹는다
		④ 매일 먹는다.

**Q-8** 평소 아침식사의 형태는 무엇입니까?

- ☐ 거의 먹지 않는다    ☐ 밥(과 국)    ☐ 빵(과 우유)    ☐ 라면 등 면류  
☐ 햄버거, 피자 등    ☐ 시리얼과 우유    ☐ 과자류    ☐ 기타(무엇: )

**Q-9** 아침식사는 주로 누가 준비하나요?

- ☐ 할아버지    ☐ 할머니    ☐ 아빠  
☐ 엄마    ☐ 부인    ☐ 남편  
☐ 아들    ☐ 딸    ☐ 손자(손녀)  
☐ 형제(자매)    ☐ 기타(친척 등)

**Q-10** 아침식사를 잘 먹지 않는다면 가장 큰 이유는 무엇입니까?

- ☐ 음식이 없어서    ☐ 식욕이 없어서    ☐ 반찬이 없어서  
☐ 챙겨주는 사람이 없어서    ☐ 혼자 먹기 싫어서    ☐ 시간이 없어서  
☐ 절약하기 위해서(돈을 아끼려고)    ☐ 습관이 되어서    ☐ 몸이 아파서  
☐ 기타( )

**Q-11** 평소 저녁식사의 형태는 무엇입니까?

- ☐ 거의 먹지 않는다    ☐ 밥(과 국)    ☐ 빵(과 우유)    ☐ 라면 등 면류  
☐ 햄버거, 피자 등    ☐ 시리얼과 우유    ☐ 과자류    ☐ 기타(무엇: )

**Q-12 저녁식사는 주로 누가 준비하나요?**

- |                                 |                                   |                                 |
|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 할아버지   | <input type="checkbox"/> 할머니      | <input type="checkbox"/> 아빠     |
| <input type="checkbox"/> 엄마     | <input type="checkbox"/> 부인       | <input type="checkbox"/> 남편     |
| <input type="checkbox"/> 아들     | <input type="checkbox"/> 딸        | <input type="checkbox"/> 손자(손녀) |
| <input type="checkbox"/> 형제(자매) | <input type="checkbox"/> 기타(친척 등) |                                 |

**Q-13 저녁식사를 잘 먹지 않는다면 가장 큰 이유는 무엇입니까?**

- |  |                                    |                                  |
|--|------------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 음식이 없어서           | <input type="checkbox"/> 식욕이 없어서   | <input type="checkbox"/> 반찬이 없어서 |
| <input type="checkbox"/> 챙겨주는 사람이 없어서      | <input type="checkbox"/> 혼자 먹기 싫어서 | <input type="checkbox"/> 시간이 없어서 |
| <input type="checkbox"/> 절약하기 위해서(돈을 아끼려고) | <input type="checkbox"/> 습관이 되어서   | <input type="checkbox"/> 몸이 아파서  |
| <input type="checkbox"/> 기타( )             |                                    |                                  |

**Q-14 현재 급식 지원을 받은 기간은 얼마나 되나요?**

- |  |                                    |                                      |
|--|------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 6개월 미만        | <input type="checkbox"/> 6개월~1년 미만 | <input type="checkbox"/> 1년 이상~2년 미만 |
| <input type="checkbox"/> 2년 이상 ~ 3년 미만 | <input type="checkbox"/> 3년 이상     |                                      |

**Q-15 현재 급식을 받고 있는 곳을 모두 표시해 주세요**

- |                                  |                               |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 복지관(센터) | <input type="checkbox"/> 거주시설 | <input type="checkbox"/> 종교단체 |
|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|

**Q-16 복지관 등에서 제공하는 음식은 깨끗하고 청결한가요?**

- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 전혀 그렇지 않다 | <input type="checkbox"/> 대체로 그렇지 않다 |
| <input type="checkbox"/> 대체로 그렇다   | <input type="checkbox"/> 매우 그렇지 않다  |

**Q-17 복지관 등에서 제공하는 음식은 다양한가요?**

- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 전혀 그렇지 않다 | <input type="checkbox"/> 대체로 그렇지 않다 |
| <input type="checkbox"/> 대체로 그렇다   | <input type="checkbox"/> 매우 그렇지 않다  |



**Q-18 복지관 등에서 제공하는 음식은 맛있다고 생각하십니까?**

- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 전혀 그렇지 않다 | <input type="checkbox"/> 대체로 그렇지 않다 |
| <input type="checkbox"/> 대체로 그렇다   | <input type="checkbox"/> 매우 그렇지 않다  |

**Q-19 복지관 등에서 제공하는 음식은 마음껏 먹을 수 있는가요?**

- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 전혀 그렇지 않다 | <input type="checkbox"/> 대체로 그렇지 않다 |
| <input type="checkbox"/> 대체로 그렇다   | <input type="checkbox"/> 매우 그렇지 않다  |

**Q-20 복지관 등에서 제공되는 음식에 전반적으로 만족하십니까?**

- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 전혀 그렇지 않다 | <input type="checkbox"/> 대체로 그렇지 않다 |
| <input type="checkbox"/> 대체로 그렇다   | <input type="checkbox"/> 매우 그렇지 않다  |

**Q-21 복지관 등은 집에서 얼마나 떨어져 있나요?**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 집에서 걸어서 10분 내에 도착 | <input type="checkbox"/> 집에서 걸어서 20분 내에 도착 |
| <input type="checkbox"/> 집에서 걸어서 30분 내에 도착 | <input type="checkbox"/> 대중교통을 이용해야 함      |
| <input type="checkbox"/> 기타 (              | )  |

**Q-22 복지관 등에서 먹는 식사를 앞으로도 계속하고 싶은가요?**

- ☐ 예                      ☐ 아니요

**Q-23 복지관 등에서 먹는 식사가 싫다면 다음 중 어떤 급식방법을 이용하고 싶은가요?**

- ☐ 급식카드로 편의점, 제과점, 식당에서 먹고 싶다
- ☐ 도시락이 집으로 배달되면 좋겠다.
- ☐ 집에서 음식을 해먹을 수 있도록 집으로 음식재료가 배달되었으면 좋겠다.



08735 서울시 관악구 관악로24길 63 봉천와이타워 601 **INK** 아이엔케이(주)  
TEL(02)889-0203 FAX(02)889-0213

## 인천광역시 푸드플랜 수립 연구 용역

### [관내 소비실태 설문조사] - 노인

먹거리는 시민, 건강, 복지, 환경 등에 영향을 미치는 중요한 부분으로 먹거리 문제 해결을 위해서는 통합적인 먹거리 정책이 요구되고 있습니다.

이미 세계 주요도시는 친환경·유기농 식품 공급 확대, 먹거리 안전 강화, 저소득층의 먹거리 보장 등을 중심으로 하는 먹거리 정책을 실행 중입니다.

우리나라 또한 국가와 지역 단위로 지속가능한 먹거리 체계 구축을 위하여 푸드플랜(먹거리종합전략)을 수립하고, 먹거리 복지와 정의 실현을 위한 먹거리 공공성을 높이고자 노력하고 있습니다.

이에 인천광역시도 종합먹거리 전략을 수립하기 위해 지역 내 먹거리와 관련하여 실태 및 관계자 인식을 조사하고자 합니다.

설문조사를 통해 취득한 정보는 연구 목적 이외에 다른 목적으로는 결코 이용되지 않을 것을 약속드리며, 바쁘시더라도 빠짐없이 응답하여 주시면 감사하겠습니다.

#### ※ 통계법 제33조(비밀의 보호 등)

- ①통계작성과정에서 알려진 사항으로서 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 사항은 보호되어야 한다.
- ②통계작성을 위하여 수집된 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 기초자료는 통계작성의 목적 외에 사용하여서는 아니 된다.

### ※ 다음은 응답자 기본 사항에 관한 질문입니다.

#### Q-1 귀하의 거주지역은 어디입니까

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 중구   | <input type="checkbox"/> 동구  |
| <input type="checkbox"/> 미추홀구 | <input type="checkbox"/> 연수구 |
| <input type="checkbox"/> 남동구  | <input type="checkbox"/> 부평구 |
| <input type="checkbox"/> 계양구  | <input type="checkbox"/> 서구  |
| <input type="checkbox"/> 강화군  | <input type="checkbox"/> 옹진군 |

#### Q-2 귀하의 성별은 어떻게 되십니까?



☐ 남성

☐ 여성

**Q-3** 나를 포함하여 함께 살고 있는 가족 수는 총 몇 명인가요?

☐ 1인

☐ 2인

☐ 3인

☐ 4인

☐ 5인 이상

**Q-4** 현재 함께 살고 있는 가족은 누구인지 모두 표시해 주세요

☐ 부인

☐ 남편

☐ 아들

☐ 딸

☐ 손자(손녀)

☐ 형제(자매)

☐ 기타(친척 등)

☐ 없음

**Q-5** 귀하의 주거형태는 어떻게 되십니까?

☐ 아파트

☐ 연립 / 다가구 주택

☐ 단독주택

☐ 기타

※ 다음은 귀하의 먹거리 보장 실태에 관한 사항에 관한 질문입니다.

**Q-6** 평소 하루에 보통 몇 번의 식사를 하나요?

☐ 1번

☐ 2번

☐ 3번(아침,점심,저녁)

☐ 4번 이상

**Q-7** 지난 1년간 평균적으로 아침, 점심, 저녁식사는 얼마나 자주 하나요?  
<보기>에서 골라 번호를 빈칸에 적어주세요

A. 아침식사	7-1	① 거의 먹지 않는다
B. 점심식사	7-2	② 일주일에 1~2번 먹는다
C. 저녁식사	7-3	③ 일부일에 3~4번 먹는다
		④ 매일 먹는다.



**Q-8 평소 아침식사의 형태는 무엇입니까?**

- ☐ 거의 먹지 않는다   ☐ 밥(과 국)   ☐ 빵(과 우유)   ☐ 라면 등 면류  
☐ 햄버거, 피자 등   ☐ 시리얼과 우유   ☐ 과자류   ☐ 기타(무엇: )

**Q-9 아침식사는 주로 누가 준비하나요?**

- ☐ 부인   ☐ 남편   ☐ 아들  
☐ 딸   ☐ 손자(손녀)   ☐ 형제(자매)  
☐ 기타(친척 등)

**Q-10 아침식사를 잘 먹지 않는다면 가장 큰 이유는 무엇입니까?**

- ☐ 음식이 없어서   ☐ 식욕이 없어서   ☐ 반찬이 없어서  
☐ 챙겨주는 사람이 없어서   ☐ 혼자 먹기 싫어서   ☐ 시간이 없어서  
☐ 절약하기 위해서(돈을 아끼려고)   ☐ 습관이 되어서   ☐ 몸이 아파서  
☐ 기타( )

**Q-11 평소 저녁식사의 형태는 무엇입니까?**

- ☐ 거의 먹지 않는다   ☐ 밥(과 국)   ☐ 빵(과 우유)   ☐ 라면 등 면류  
☐ 햄버거, 피자 등   ☐ 시리얼과 우유   ☐ 과자류   ☐ 기타(무엇: )

**Q-12 저녁식사는 주로 누가 준비하나요?**

- ☐ 부인   ☐ 남편   ☐ 아들  
☐ 딸   ☐ 손자(손녀)   ☐ 형제(자매)  
☐ 기타(친척 등)



**Q-13 저녁식사를 잘 먹지 않는다면 가장 큰 이유는 무엇입니까?**

- |  |                                    |                                  |
|--|------------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 음식이 없어서           | <input type="checkbox"/> 식욕이 없어서   | <input type="checkbox"/> 반찬이 없어서 |
| <input type="checkbox"/> 챙겨주는 사람이 없어서      | <input type="checkbox"/> 혼자 먹기 싫어서 | <input type="checkbox"/> 시간이 없어서 |
| <input type="checkbox"/> 절약하기 위해서(돈을 아끼려고) | <input type="checkbox"/> 습관이 되어서   | <input type="checkbox"/> 몸이 아파서  |
| <input type="checkbox"/> 기타( )             |                                    |                                  |

**Q-14 현재 급식 지원을 받은 기간은 얼마나 되나요?**

- |  |                                    |                                      |
|--|------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 6개월 미만        | <input type="checkbox"/> 6개월~1년 미만 | <input type="checkbox"/> 1년 이상~2년 미만 |
| <input type="checkbox"/> 2년 이상 ~ 3년 미만 | <input type="checkbox"/> 3년 이상만    |                                      |

**Q-15 현재 급식을 받고 있는 곳을 모두 표시해 주세요**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 경로식당 → 16번으로   | <input type="checkbox"/> 복지관(복지센터) → 16번으로 |
| <input type="checkbox"/> 종교단체 → 16번으로   | <input type="checkbox"/> 문화센터 → 16번으로      |
| <input type="checkbox"/> 도시락 배달 → 24번으로 | <input type="checkbox"/> 기타( )             |

**※ 다음은 경로식당(급식소, 복지관 등) 이용 대상자에 대한 질문입니다.**

**Q-16 경로식당의 음식은 깨끗하고 청결한가요?**

- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 전혀 그렇지 않다 | <input type="checkbox"/> 대체로 그렇지 않다 |
| <input type="checkbox"/> 대체로 그렇다   | <input type="checkbox"/> 매우 그렇지 않다  |

**Q-17 경로식당의 음식은 다양한가요?**

- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 전혀 그렇지 않다 | <input type="checkbox"/> 대체로 그렇지 않다 |
| <input type="checkbox"/> 대체로 그렇다   | <input type="checkbox"/> 매우 그렇지 않다  |

**Q-18** 경로식당의 음식은 맛있다고 생각하신가요?

- ☐ 전혀 그렇지 않다                      ☐ 대체로 그렇지 않다  
☐ 대체로 그렇다                      ☐ 매우 그렇지 않다

**Q-19** 경로식당의 음식은 마음껏 먹을 수 있는가요?

- ☐ 전혀 그렇지 않다                      ☐ 대체로 그렇지 않다  
☐ 대체로 그렇다                      ☐ 매우 그렇지 않다

**Q-20** 경로식당의 음식에 전반적으로 만족하신가요?

- ☐ 전혀 그렇지 않다                      ☐ 대체로 그렇지 않다  
☐ 대체로 그렇다                      ☐ 매우 그렇지 않다

**Q-21** 경로식당은 집에서 얼마나 떨어져 있나요?

- ☐ 집에서 걸어서 10분 내에 도착                      ☐ 집에서 걸어서 20분 내에 도착  
☐ 집에서 걸어서 30분 내에 도착                      ☐ 대중교통을 이용해야 함  
☐ 기타 (                      )

**Q-22** 경로식당에서 먹는 식사를 앞으로도 계속하고 싶은가요?

- ☐ 예                      ☐ 아니요

**Q-23** 경로식당에서 먹는 식사가 싫다면 다음 중 어떤 급식방법을 이용하고 싶은가요?

- ☐ 급식카드로 편의점, 제과점, 식당에서 먹고 싶다  
☐ 도시락이 집으로 배달되면 좋겠다.  
☐ 집에서 음식을 해먹을 수 있도록 집으로 음식재료가 배달되었으면 좋겠다.



**Q-24** 배달되는 도시락의 맛에 어느 정도 만족하나요?

**Q-25** 배달되는 도시락의 메뉴에 어느 정도 만족하나요?

**Q-26** 배달되는 도시락의 밥과 반찬의 양에 어느 정도 만족하나요?

**Q-27** 배달되는 도시락은 누가 먹나요?

**Q-28 도시락 식사가 싫다면 어떤 급식방법을 이용하고 싶은가요?**

☐ 집에서 음식을 해먹을 수 있도록 집으로 음식재료가 배달되었으면 좋겠다.

**인천광역시 푸드플랜 수립 연구 용역**
**[관내 소비실태 설문조사] - 아동**

먹거리는 시민, 건강, 복지, 환경 등에 영향을 미치는 중요한 부분으로 먹거리 문제 해결을 위해서는 통합적인 먹거리 정책이 요구되고 있습니다.

이미 세계 주요도시는 친환경·유기농 식품 공급 확대, 먹거리 안전 강화, 저소득층의 먹거리 보장 등을 중심으로 하는 먹거리 정책을 실행 중입니다.

우리나라 또한 국가와 지역 단위로 지속가능한 먹거리 체계 구축을 위하여 푸드플랜(먹거리종합전략)을 수립하고, 먹거리 복지와 정의 실현을 위한 먹거리 공공성을 높이고자 노력하고 있습니다.

이에 인천광역시도 종합먹거리 전략을 수립하기 위해 지역 내 먹거리와 관련하여 실태 및 관계자 인식을 조사하고자 합니다.

설문조사를 통해 취득한 정보는 연구 목적 이외에 다른 목적으로는 결코 이용되지 않을 것을 약속드리며, 바쁘시더라도 빠짐없이 응답하여 주시면 감사하겠습니다.

**※ 통계법 제33조(비밀의 보호 등)**

- ① 통계작성과정에서 알려진 사항으로서 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 사항은 보호되어야 한다.
- ② 통계작성을 위하여 수집된 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 기초자료는 통계작성의 목적 외에 사용하여서는 아니 된다.

**※ 다음은 응답자 기본 사항에 관한 질문입니다.**
**Q-1 귀하의 거주지역은 어디입니까**

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 중구   | <input type="checkbox"/> 동구  |
| <input type="checkbox"/> 미추홀구 | <input type="checkbox"/> 연수구 |
| <input type="checkbox"/> 남동구  | <input type="checkbox"/> 부평구 |
| <input type="checkbox"/> 계양구  | <input type="checkbox"/> 서구  |
| <input type="checkbox"/> 강화군  | <input type="checkbox"/> 옹진군 |



**Q-2** 나를 포함하여 함께 살고 있는 가족 수는 총 몇 명인가요?

- ☐ 1인                      ☐ 2인                      ☐ 3인  
☐ 4인                      ☐ 5인 이상

**Q-3** 현재 함께 살고 있는 가족은 누구인지 모두 표시해 주세요

- ☐ 아버지                      ☐ 어머니                      ☐ 할아버지  
☐ 할머니                      ☐ 형 또는 오빠                      ☐ 누나 또는 언니  
☐ 남동생                      ☐ 여동생                      ☐ 기타 친척

**Q-4** 귀하의 주거형태는 어떻게 되십니까?

- ☐ 아파트                      ☐ 연립 / 다가구 주택  
☐ 단독주택                      ☐ 기타

**※ 다음은 귀하의 먹거리 보장 실태에 관한 사항에 관한 질문입니다.**

**Q-5** 평소 하루에 보통 몇 번의 식사를 하나요?

- ☐ 1번                      ☐ 2번                      ☐ 3번(아침,점심,저녁)                      ☐ 4번 이상

**Q-6** 지난 1년간 평균적으로 아침, 점심, 저녁식사는 얼마나 자주 하나요?  
 <보기>에서 골라 번호를 빈칸에 적어주세요

A. 아침식사	6-1	① 거의 먹지 않는다 ② 일주일에 1~2번 먹는다 ③ 일부일에 3~4번 먹는다 ④ 매일 먹는다.
B. 점심식사	6-2	
C. 저녁식사	6-3	

**Q-7 평소 아침식사의 형태는 무엇입니까?**

- ☐ 거의 먹지 않는다   ☐ 밥(과 국)   ☐ 빵(과 우유)   ☐ 라면 등 면류  
☐ 햄버거, 피자 등   ☐ 시리얼과 우유   ☐ 과자류   ☐ 기타(무엇: )

**Q-8 아침식사는 주로 누가 준비하나요?**

- ☐ 아버지   ☐ 어머니   ☐ 할머니  
☐ 할아버지   ☐ 형/오빠 또는 누나/언니   ☐ 기타 친척이나 아는 사람  
☐ 내가 직접 준비함   ☐ 급식 지원을 받음   ☐ 기타( )

**Q-9 아침식사를 잘 먹지 않는다면 가장 큰 이유는 무엇입니까?**

- ☐ 음식이 없어서   ☐ 식욕이 없어서   ☐ 반찬이 없어서  
☐ 챙겨주는 사람이 없어서   ☐ 혼자 먹기 싫어서   ☐ 시간이 없어서  
☐ 절약하기 위해서(돈을 아끼려고)   ☐ 습관이 되어서   ☐ 몸이 아파서  
☐ 기타( )

**Q-10 평소 저녁식사의 형태는 무엇입니까?**

- ☐ 거의 먹지 않는다   ☐ 밥(과 국)   ☐ 빵(과 우유)   ☐ 라면 등 면류  
☐ 햄버거, 피자 등   ☐ 시리얼과 우유   ☐ 과자류   ☐ 기타(무엇: )

**Q-11 저녁식사는 주로 누가 준비하나요?**

- ☐ 아버지   ☐ 어머니   ☐ 할머니  
☐ 할아버지   ☐ 형/오빠 또는 누나/언니   ☐ 기타 친척이나 아는 사람  
☐ 내가 직접 준비함   ☐ 급식 지원을 받음   ☐ 기타( )

**Q-12 저녁식사를 잘 먹지 않는다면 가장 큰 이유는 무엇입니까?**

- ☐ 음식이 없어서   ☐ 식욕이 없어서   ☐ 반찬이 없어서  
☐ 챙겨주는 사람이 없어서   ☐ 혼자 먹기 싫어서   ☐ 시간이 없어서  
☐ 절약하기 위해서(돈을 아끼려고)   ☐ 습관이 되어서   ☐ 몸이 아파서  
☐ 기타( )



**Q-13** 현재 급식 지원을 받은 기간은 얼마나 되나요?

- ☐ 6개월 미만
 ☐ 6개월~1년 미만
 ☐ 1년 이상~2년 미만  
☐ 2년 이상 ~ 3년 미만
 ☐ 3년 이상

**Q-14** 현재 급식을 받고 있는 곳을 모두 표시해 주세요

- ☐ 학교
 ☐ 지역아동센터
 ☐ 지정음식점  
☐ 편의점
 ☐ 제과점
 ☐ 도시락 배달  
☐ 부식
 ☐ 사회복지관
 ☐ 종교단체  
☐ 기타( )

**Q-15** 학기중, 토요일, 공휴일, 방학 중에 받고 있는 급식지원방법을 <보기>에서 골라 번호를 빈칸에 적어주세요

식사	현재 받고 있는 급식지원방법을 모두 표시해주세요			
	학기중	토요일/공휴일	방학중	
A. 아침				① 지원받지 않음 ① 무료학교 급식 ② 지역아동센터 ③ 지정 식당 이용(식품권) ④ 도시락 배달 ⑤ 밑반찬 배달 ⑥ 현물(주부식 재료) 지원 ⑦ 상품권(식재료 구입) ⑧ 현금지원 ⑨ 기타( )
B. 점심				
C. 저녁				



**Q-16** 학기중, 토요일, 공휴일, 방학 중에 희망하는 급식지원방법을 <보기>에서 골라 번호를 빈칸에 적어주세요

식사	희망하는 급식지원방법을 모두 표시해주세요			
	학기중	토요일/공휴일	방학중	
A. 아침				① 지원받지 않음 ① 무료학교 급식 ② 지역아동센터 ③ 지정 식당 이용(식품권) ④ 도시락 배달 ⑤ 밀반찬 배달 ⑥ 현물(주부식 재료) 지원 ⑦ 상품권(식재료 구입) ⑧ 현금지원 ⑨ 기타( )
B. 점심				
C. 저녁				

**Q-17** 현재 제공되는 급식방법별로 식사메뉴와 질, 식사량에 대해서 어떻게 생각하는지 적어주세요

급식방법	1. 식사메뉴와 질에 만족하나요?		2. 만족하지 않는다면 그 이유는?		3. 제공되는 밥과 반찬 양에 만족하나요?		4. 충분하지 않다면 그 이유는	
	① 지원받지 않음		① 맛이 없다		① 지원받지 않음		① 밥이 부족 ② 반찬이 부족 ③ 밥, 반찬 모두 부족 ④ 기타( )	
	① 매우불만족	질문	② 메뉴가 다양하지 않다.	③ 싫어하는 음식이 많다.	① 매우불만족	질문		
	② 약간불만족	2으로	④ 간이 맞지 않다		② 약간불만족	4로		
	③ 만족한 편	질문	⑤ 썩 재료료를 사용한다.	⑥ 기타 ( )	③ 만족한 편	다음		
	④ 매우 만족	3으로			④ 매우 만족	질문		
A. 학교 급식소								
B. 지역아동센터								
C. 지정 음식점								
D. 편의점								
E. 제과점								
F. 도시락 배달								



**Q-18** 현재 지원받고 있는 급식의 위생상태에 만족하나요?

☐ 매우 만족못함   ☐ 만족하지 못함   ☐ 만족한다   ☐ 매우 만족한다.

**Q-19** 현재 학생이 급식지원을 받고 있는 것을 주위 친구들이 알고 있나요?

☐ 예   ☐ 아니요

**Q-20** 요리를 배우는 프로그램을 실시한다면 참여하고 싶나요?

☐ 예   ☐ 아니요

**Q-21** 영양교육 프로그램을 실시한다면 참여하고 싶나요?

☐ 예   ☐ 아니요

**※ 다음은 아동급식센터 대상자에 대한 질문입니다.**

**Q-22** 아동급식센터에서 먹는 급식의 맛에 어느 정도 만족하나요?

☐ 매우 만족 못함   ☐ 만족하지 못함   ☐ 만족한다   ☐ 매우 만족한다.

**Q-23** 아동급식센터에서 먹는 급식의 메뉴에 어느 정도 만족하나요?

☐ 매우 만족 못함   ☐ 만족하지 못함   ☐ 만족한다   ☐ 매우 만족한다.

**Q-24** 아동급식센터에서 먹는 급식의 밥과 반찬의 양에 어느 정도 만족하나요?

☐ 매우 만족 못함   ☐ 만족하지 못함   ☐ 만족한다   ☐ 매우 만족한다.

**Q-25** 아동급식센터에서 먹는 급식은 위생적인가요(깨끗한가요)?

☐ 매우 만족 못함   ☐ 만족하지 못함   ☐ 만족한다   ☐ 매우 만족한다.





**Q-33 도시락 식사가 싫다면 어떤 급식방법을 이용하고 싶은가요?**

- ☐ 급식카드로 편의점, 제과점, 식당에서 먹고 싶다
- ☐ 아동급식지원센터에서 먹고싶다
- ☐ 집에서 음식을 해먹을 수 있도록 집으로 음식재료가 배달되었으면 좋겠다.

※ 다음은 급식카드로 지정음식점, 제과점 편의점 등을 이용하는 대상자 대한 질문입니다.

**Q-34 급식카드를 1주일에 몇 번 사용하나요?**

- ☐ 1~2회      ☐ 3~4회      ☐ 5~6회      ☐ 거의 매일

**Q-35 현재 한끼 식사로 정한 금액은 적당한가**

- ☐ 적당하다      ☐ 모자란다

**Q-36 급식카드를 사용할 때 가장 불편한 점은 무엇인가요? 중요한 순서대로 2개반 골라주세요**

- ① 1회 사용할 수 있는 금액이 제한되어 있다
- ② 살 수 있는 음식의 종류가 다양하지 않다.
- ③ 카드로 계산할 때 다른 사람들이 알아볼까봐 불편하다
- ④ 계산할 때 음식점 주인, 편의점 주인, 아르바이트생의 태도가 불친절하다.
- ⑤ 카드를 사용할 수 있는 식당이 너무 멀다
- ⑥ 카드를 사용할 수 있는 편의점이 너무 멀다
- ⑦ 잔액확인을 하는 것이 불편하다.

**Q-37 편의점 등에서 사먹는 음식의 맛에 어느 정도 만족하나요?**

- ☐ 매우 만족 못함      ☐ 만족하지 못함      ☐ 만족한다      ☐ 매우 만족한다.

**Q-38** 편의점 등에서 사 먹는 음식의 종류에 어느 정도 만족하나요?

☐ 매우 만족 못함    ☐ 만족하지 못함    ☐ 만족한다    ☐ 매우 만족한다.

**Q-39** 편의점 등에서 사 먹는 음식의 양에 어느 정도 만족하나요?

☐ 매우 만족 못함    ☐ 만족하지 못함    ☐ 만족한다    ☐ 매우 만족한다.

**Q-40** 편의점 등에서 사 먹는 음식의 양에 어느 정도 만족하나요?

☐ 매우 만족 못함    ☐ 만족하지 못함    ☐ 만족한다    ☐ 매우 만족한다.

**Q-41** 급식카드로 일반음식점에서 식사를 하는 경우 주로 가는 음식점은 집에서 얼마나 떨어져 있나요?

☐ 집에서 걸어서 10분 내에 도착    ☐ 집에서 걸어서 20분 내에 도착  
☐ 집에서 걸어서 30분 내에 도착    ☐ 대중교통을 이용해야 함  
☐ 기타 ( )  
 )

**Q-42** 급식카드를 사용하는 급식지원 식사를 앞으로도 계속하고 싶은가요?

☐ 예    ☐ 아니요

**Q-43** 급식카드를 사용하는 급식지원 식사가 싫다면 다음 중 어떤 급식방법을 이용하고 싶은가요?

☐ 집으로 도시락이 배달되면 좋겠다.  
☐ 아동급식지원센터에서 먹고싶다  
☐ 집에서 음식을 해먹을 수 있도록 집으로 음식재료가 배달되었으면 좋겠다.



## 인천광역시 푸드플랜 수립 연구 용역

### [소비자 설문조사]

먹거리는 시민, 건강, 복지, 환경 등에 영향을 미치는 중요한 부분으로 먹거리 문제 해결을 위해서는 통합적인 먹거리 정책이 요구되고 있습니다.

이미 세계 주요도시는 친환경·유기농 식품 공급 확대, 먹거리 안전 강화, 저소득층의 먹거리 보장 등을 중심으로 하는 먹거리 정책을 실행 중입니다.

우리나라 또한 국가와 지역 단위로 지속가능한 먹거리 체계 구축을 위하여 푸드플랜(먹거리종합전략)을 수립하고, 먹거리 복지와 정의 실현을 위한 먹거리 공공성을 높이고자 노력하고 있습니다.

이에 인천광역시도 종합먹거리 전략을 수립하기 위해 지역 내 먹거리와 관련하여 실태 및 관계자 인식을 조사하고자 합니다.

설문조사를 통해 취득한 정보는 연구 목적 이외에 다른 목적으로는 결코 이용되지 않을 것을 약속드리며, 바쁘시더라도 빠짐없이 응답하여 주시면 감사하겠습니다.

#### ※ 통계법 제33조(비밀의 보호 등)

- ① 통계작성과정에서 알려진 사항으로서 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 사항은 보호되어야 한다.
- ② 통계작성을 위하여 수집된 개인 또는 법인이나 단체의 비밀에 속하는 기초자료는 통계작성의 목적 외에 사용하여서는 아니 된다.

### ※ 다음은 푸드플랜(먹거리종합계획)에 관한 질문입니다.

#### Q-1 귀하께서는 평소 먹거리 정책 및 관련 문제에 관심이 있으십니까?

- ☐ 전혀 관심이 없다
- ☐ 관심이 없는 편이다
- ☐ 보통
- ☐ 관심이 있다
- ☐ 매우 관심이 있다.

**Q-2** 귀하께서는 푸드플랜(먹거리종합계획)에 대해 어느 정도 알고계십니까?

- ☐ 전혀 들어본 적 없다.
- ☐ 들어본 적은 있으나 잘 모르겠다.
- ☐ 어느 정도 알고 있다.
- ☐ 매우 잘 알고 있다.

※ 다음은 먹거리 소비특성 조사에 관한 질문입니다.

**Q-3** 귀하께서는 일반적으로 식료품을 주로 어느 곳에서 구입하십니까?

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 백화점                 | <input type="checkbox"/> 대형마트               |
| <input type="checkbox"/> 관내 로컬푸드판매장          | <input type="checkbox"/> 관내 농협하나로마트         |
| <input type="checkbox"/> 관내 중소형 일반마트(슈퍼마켓 등) | <input type="checkbox"/> 친환경전문점(아이쿱, 한살림 등) |
| <input type="checkbox"/> 전통시장                | <input type="checkbox"/> 직거래 장터             |
| <input type="checkbox"/> 온라인 구매              | <input type="checkbox"/> 기 타 ( )            |

**Q-4** 귀하가 농축산물 구입을 위해 매장을 방문할 때, 구입 장소를 선정하는 기준은 무엇입니까? 2가지를 선택해 주십시오.

- ☐ 거리
- ☐ 판매가격
- ☐ 우수농산물 판매여부(신선도, 당도, 브랜드 등)
- ☐ 판매장(이마트, 백화점, 슈퍼 등)의 신뢰도
- ☐ 주차시설
- ☐ 농축산품의 구색/다양성
- ☐ 기타( )



**Q-5** 귀하는 식료품을 얼마나 자주 구입하십니까?

☐ 매일 ☐ 주2~3회 ☐ 주 1회 ☐ 2주 1회 ☐ 월 1회 이하

**Q-6** 귀하는 평균적으로 한달 간 식료품 구입비용으로 얼마나 사용하시나요?

☐ 10만원 이하 ☐ 11~19만원 ☐ 20~29만원 ☐ 30~39만원  
☐ 40~49만원 ☐ 50~59만원 ☐ 60만원 이상 ☐ 기타( )

**Q-7** 귀하께서는 식료품 구입시 가장 중요시 하는 것은 무엇입니까?

☐ 가격 ☐ 맛 ☐ 품질 ☐ 구매 편리성  
☐ 원산지 ☐ 친환경여부 ☐ 기호도 ☐ 기타( )

**Q-8** 귀하는 식료품 구입하신 금액을 기준으로 지역산농산물 비중은 몇 퍼센트 정도인가요?

☐ 0%~10% ☐ 10~20% ☐ 20~30% ☐ 30~40% ☐ 50~60%  
☐ 60%~70% ☐ 70~80% ☐ 80~90% ☐ 90~100% ☐

**Q-9** 귀하는 식료품 구입하신 금액을 기준으로 친환경농산물 구입 비중은 몇 퍼센트 정도인가요?

☐ 0%~10% ☐ 10~20% ☐ 20~30% ☐ 30~40% ☐ 50~60%  
☐ 60%~70% ☐ 70~80% ☐ 80~90% ☐ 90~100% ☐



※ 다음은 소비자 지역 농산물 구매실태에 관한 질문입니다.

**Q-10** 귀하께서는 평소에 인천시에서 생산된 농산물인지, 타지역 농산물인지 어느 정도 살피시나요?

- ☐ 반드시 살펴보거나 판매자에게 물어봐서 인천시 농산물을 우선 구매한다.
- ☐ 가급적 살펴보고, 되도록 인천시 농산물을 구매하려고 노력한다.
- ☐ 인천시든 타지역이든 국내산 위주로 구입하고 생산 시군은 고려하지 않는다.
- ☐ 가격이나 품질을 기준으로 국내산이든 수입산이든 구별없이 구매한다.
- ☐ 주로 저렴한 수입산 농산물을 선호한다.

**Q-11** 최근 1년 이내에 귀하가 거주하는 구·군에서 생산된 지역 농산물을 구매하신 경험이 있습니까?

- ☐ 있음 ☞ 문항 25-1번으로
- ☐ 없음 ☞ 문항 25-2번으로

**11-1** 구매경험이 있으시다면, 귀하께서는 평소에 인천시 농산물 전반에 대해 어떻게 평가하고 있습니까? 항목별로 체크해 주십시오.

항 목	매우 아니다	아니다	보통	그렇다	매우 그렇다
1) 타 지역에 비해 가격이 비싸다고 생각한다 (경제성)	①	②	③	④	⑤
2) 타 지역에 비해 품질이 우수하다고 생각한다. (품질, 맛)	①	②	③	④	⑤
3) 타 지역에 비해 믿을 수 있다고 생각한다. (안전성, 신뢰성)	①	②	③	④	⑤



**11-2 지역 농산물을 구매하지 않은 가장 큰 이유는 다음 중 무엇입니까? (가장 큰 이유 2가지를 선택해주세요)**

- ☐ 비싼 가격
- ☐ 품질이 떨어짐(신선도, 농산물 상태 등)
- ☐ 인천산 농산물이 많이 없음(수량, 품목 등)
- ☐ 인천산에 안전성을 신뢰할 수 없음(토양, 공기오염 등)
- ☐ 인천산 농산물을 찾기 어려움(지역산 표시 확인, 홍보 등)
- ☐ 인천산 농산물을 취급하는 가게나 매장이 너무 멀리 있음(접근성 등)
- ☐ 인천산 농산물을 취급하는 가게나 매장이 어디 있는지 잘 모름(위치 정보 및 홍보 등)
- ☐ 지역산 농산물을 구매해야 할 이유가 없어서
- ☐ 기타( )

**Q-12 지역 내 소비자들이 지역 농산물을 구매하기 위해 가장 중요한 것은 다음 중 무엇입니까?**

- ☐ 판매가격
- ☐ 품질(신선도, 맛, 상태 등)
- ☐ 다양한 농산물 생산
- ☐ 농산물 안전성 강화(친환경 인증 등)
- ☐ 기타( )

**Q-13 농축산물의 안전성을 확보하기 위해 필요한 인천광역시의 정책은 다음 중 무엇이라고 생각하십니까? 2가지를 선택해 주십시오.**

- ☐ 농축산물 브랜드화 강화
- ☐ 인증제도에 대한 관리 강화(유기농, 무항생제 인증 등)
- ☐ 잔류검사 및 위반자 처벌강화(농약, 위해요소 등)
- ☐ 이력추적시스템 도입(생산, 유통, 소비 등 전 과정을 추적)
- ☐ 지역내 먹거리시스템 구축(농산물을 생산된 지역내에서 소비시키고 관리하는 시스템)
- ☐ 기타( )





**Q-16** 인천광역시 공공(학교)급식에 사용할 농산물의 인증수준은 어느 정도가 적합하다고 생각하시는지 사용처를 학교와 공공기관으로 나누어 답변해 주십시오.

**가격수준에 따른 비용 및 세수 등을 고려하여 응답**

**16-1) 학교 급식에 적합한 농산물 인증수준 : (      )**

**16-2) 공공기관(시군, 복지관 등)에 적합한 농산물 인증 수준 : (      )**

인 증 수 준	내 용	가격수준
① 유기농	농약과 화학비료를 전혀 사용하지 않은 농산물	가장 높음
② 무농약	농약은 사용하지 않고 화학비료는 허용기준 1/3 이하로 사용한 농산물	두번째로 높음
③ 우수관리인증	농약과 화학비료는 허용기준 이내로 사용하고 유통과정에서 위생관리 실시	세번째로 높음
④ 일반농산물	인증 받지 않은 일반 미인증 농산물	가장 저렴함

**Q-17** 인천광역시내 공공급식(학교, 아동급식센터, 노인식당 등)에 사용할 농산물 선정 시 가장 우선적으로 고려해야할 사항은 무엇이라고 생각하십니까?

☐ 가격(재정부담)

☐ 신선도

☐ 안전성

☐ 원산지

☐ 기타





**Q-22** 인천광역시에 대한 안전한 먹거리 공급과 취약계층에 대한 먹거리 지원, 관내 농업에 대한 육성 및 지원 등을 위해 인천광역시에서 먹거리 정책을 수립하고 실행할 민·관 공동이 참여하는 거버넌스를 구축하는 것에 대해 어떻게 생각하십니까?

- ☐ 전혀 불필요    ☐ 불필요    ☐ 보통    ☐ 필요    ☐ 매우 필요

※ 다음은 외식소비와 관련된 조사에 관한 질문입니다.

**Q-23** 귀하의 평균적인 외식 횟수는 얼마나 되십니까?

- ☐ 매일                      ☐ 주 4~5회                      ☐ 주 2~3회  
☐ 주 1회                      ☐ 월 1~2회                      ☐ 거의하지 않음  
☐ 기타 (                      )

**Q-24** 귀하께서 외식을 하는 이유는 무엇입니까?

- ☐ 식자재 비용 절감                      ☐ 영양학적 균형을 위해                      ☐ 조리과정의 번거로움  
☐ 특별한 음식 섭취                      ☐ 기타(                      )

**Q-25** 귀하는 인천광역시 관내 식당 등 외식업체의 위생이나 식자재의 안전성이 얼마나 높다고 생각하십니까?

- ☐ 매우 낮음    ☐ 낮음                      ☐ 보통                      ☐ 높음                      ☐ 매우 높음

**Q-26** 귀하께서는 외식 시 농산물 원산지(수입산, 국산)를 확인하십니까?

- ☐ 항상 확인 한다. ☞ 32-1번으로  
☐ 자주 확인 한다 ☞ 32-1번으로  
☐ 확인하지 않는 편이다. ☞ 32-2번으로  
☐ 확인하지 않는다. ☞ 32-2번으로





※ 다음은 통계분류를 위한 응답자 특성에 관한 질문입니다.

**SQ 1) 귀하의 거주지역은 어디입니까**

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 중구   | <input type="checkbox"/> 동구  |
| <input type="checkbox"/> 미추홀구 | <input type="checkbox"/> 연수구 |
| <input type="checkbox"/> 남동구  | <input type="checkbox"/> 부평구 |
| <input type="checkbox"/> 계양구  | <input type="checkbox"/> 서구  |
| <input type="checkbox"/> 강화군  | <input type="checkbox"/> 옹진군 |

**SQ 2) 귀하의 성별은 다음 중 어디에 해당 되십니까?**

- ☐ 남자
- ☐ 여자

**SQ 3) 귀하의 연령은 다음 중 어디에 해당되십니까?**

- |                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 15~19세 | <input type="checkbox"/> 20~29세 |
| <input type="checkbox"/> 30~39세 | <input type="checkbox"/> 40~49세 |
| <input type="checkbox"/> 50~59세 | <input type="checkbox"/> 60~69세 |
| <input type="checkbox"/> 70~79세 | <input type="checkbox"/> 80세 이상 |

**SQ 4) 귀하의 직업은 다음 중 어디에 해당 되십니까?**

- |                               |                                |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 자영업자 | <input type="checkbox"/> 직장인   | <input type="checkbox"/> 전업주부  |
| <input type="checkbox"/> 학생   | <input type="checkbox"/> 무직/은퇴 | <input type="checkbox"/> 기타( ) |

**SQ 5) 귀하의 월 평균 소득은 다음 중 어디에 해당 되십니까?**

- |  |                                       |                                       |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 100만원 미만      | <input type="checkbox"/> 100~200만원 미만 | <input type="checkbox"/> 200~300만원 미만 |
| <input type="checkbox"/> 300~400만원 미만  | <input type="checkbox"/> 400~500만원 미만 | <input type="checkbox"/> 500~700만원 미만 |
| <input type="checkbox"/> 700~1000만원 미만 | <input type="checkbox"/> 1000만원 이상    |                                       |







## 인천광역시 푸드플랜 수립 연구

인 쇄 2021.08.

발 행 2021.08.

발 행 인 인천광역시

발 행 처 아이엔케이(주)

서울시 금천구 가산디지털1로 171

에스케이브이원 901호

전화 (02)889-0203 팩스 (02)889-0213

인 쇄 처 금 석

- \* 이 책은 저작권법에 의해 보호를 받는 저작물이므로 무단 전재나 복제를 금합니다.
- \* 이 연구의 내용이 본 연구기관의 공식견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.

