
 인천광역시		보 도 자 료		
배포일자		2023년 9월 10일(일) 총 2매		
담당부서	농업기술센터	담당자	• 시민교육담당 양송숙 ☎440-6935	
사진(이미지)	<input type="checkbox"/> 없음 <input checked="" type="checkbox"/> 있음	참고자료	<input checked="" type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 있음	
보 도 시 점	배포 즉시 보도하여 주시기 바랍니다.			

인천시 농업기술센터, 우리쌀·잡곡을 이용한 치유음식과정 교육생 모집
- 우리쌀·잡곡으로 만드는 건강조리법 ... 9월 11일부터 접수 -

인천광역시(시장 유정복) 농업기술센터는 오는 9월 26일부터 10월 17일까지 매주 화요일 3회에 걸쳐 우리쌀·잡곡을 이용한 치유음식 과정을 운영한다고 밝혔다.

이번 교육은 한국인들의 오랜 주식인 쌀과 잡곡류, 계절별 제철 식재료를 활용해 보다 쉽고 건강하게 섭취할 수 있는 치유 음식을 소개하고자 기획됐다.

교육시간은 총 3회로 운영되며, 주요 교육내용은 현미찜밥, 서여향병, 메밀칼썩둑이, 수수전병, 신과병, 대추단팔죽 등 다양한 종류의 쌀과 잡곡으로 실생활에서 쉽게 만들어 보는 치유음식 과정 시간으로 구성됐다.

교육대상은 △농업인 △쌀 가공 및 외식사업체 운영자 △영양(교)사 △급식관계관 △인천시민(강화, 옹진군민 제외)으로 선발인원은 24명이다.

교육신청은 9월 11일부터 모집대상(우선모집, 일반모집)에 따라 각 신청 일자에 맞춰 인터넷 및 방문 신청(선착순)하면 된다.

이희중 인천시 농업기술센터소장은 “최근 서구화된 식생활로 인해 쌀 소비량이 저조한 상황”이라며 “쌀과 잡곡을 이용한 다양한 가공 교육을 통해 우리 쌀에 대해 관심을 갖고 쌀 소비를 확대하는 계기가 되길 바란다.” 고 전했다.

기타 자세한 사항은 인천시 농업기술센터 누리집 교육·행사 게시판(www.incheon.go.kr/agro)을 참고하거나 시민교육팀(☎032-440-6935)으로 문의하면 된다.

<참고 사진>

