

 <b>인천광역시</b>	<b>보 도 자 료</b>		<b>경 축</b>
	배포일자	2023년 6월 2일(금) 총 2매	
담당 부서 농업기술센터	담당자	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 시민교육담당 양송숙 ☎440-6935</li> <li>• 담당자 박수정 ☎440-6936</li> </ul>	
사진(이미지)	<input type="checkbox"/> 없음 <input checked="" type="checkbox"/> 있음	참고자료	<input checked="" type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 있음
보도시점	배포 즉시 보도하여 주시기 바랍니다.		

**인천에서 체험하는 우리 농산물로 만든 전통 궁중음식**  
**- 인천농업기술센터, 20일부터 우리 농산물 활용 전통 궁중음식 과정 운영 -**

인천광역시(시장 유정복)는 6월 20일부터 농업기술센터에서 한국형 전통 식문화 확산을 위해 “우리 농산물 활용 전통 궁중음식 과정”을 운영한다고 밝혔다.

이번 교육과정은 6월 20일부터 7월 4일까지 3회 운영하며 궁중음식의 역사, 특징, 궁중의 식생활 등 이론과 실습(타락죽, 오이감정, 월과채, 각색전골 등)으로 진행한다.

교육대상자는 인천시민(강화·옹진군민 제외)으로 선발인원은 20명이며 6월 7일부터 모집 대상(우선모집, 일반모집)별 신청 일자에 맞춰 인터넷으로 선착순 신청 받는다.

조영덕 인천시 농업기술센터소장은 “이번 교육이 우리 농산물 소비를 촉진하고 시민들에게 한국형 전통 식문화 확산 및 올바른 식생활 문화를 조성할 수 있는 좋은 기회가 될 것으로 기대한다.”고 말했다.

기타 교육 관련 사항은 인천시 농업기술센터 홈페이지 교육·행사게시판 ([www.incheon.go.kr/agro](http://www.incheon.go.kr/agro))을 참고하거나 시민교육팀(☎032-440-6936)으로 문의하면 된다.

<붙임> 2022년 우리 농산물 활용 전통 계절음식과정 실습 사진

