

울산북구학교급식지원센터 운영 사례(운영,성과,전망)

울산시북구학교급식센터장 김형근 센터장

안전하고 행복한 친환경급식 실현

울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영 및 성과와 전망



김형근 센터장
2014. 9

순 서

I 학교급식의 시장의존성과 공공성

II 친환경급식지원센터의 설립과정과 운영현황

III 울산북구 친환경 무상급식정책의 성과

IV 울산북구의 과제, 전망



◆ . 프롤로그

▶ 먹는다는 것의 의미

■ 헌법 123조

- 국가는 농업 및 어업을 보호, 육성하기 위하여 농,어촌 종합개발과 그 지원 등 필요한 계획을 수립, 시행하여야 한다.

■ 세종대왕

- 백성은 나라의 근본이요, 먹는 것은 백성의 하늘이다.
모름지기 국가는 농업과 식량문제를 국정의 기본으로 삼아야 한다.

■ 윤봉길 <농민 독본>

- “농민은 인류의 생명창고를 그 손안에 잡고 있다.”
- “농업은 먹는 행위를 마지막으로 하는 각본 없는 드라마다”

I . 학교급식의 시장의존성과 공공성



I . 학교급식의 시장의존성과 공공성

▶ 학교급식의 시장 의존성

1. 급식의 역사 = '얼굴이 보이는 관계' 실종의 역사

- '한 아이를 키우려면 온전히 한 마을이 필요하다'는 옛 말
 - ☞ 자신의 아이가 다니는 학교에 직접 생산한 농산물을 식자재로 제공하고 싶어도 현 급식 시장 구조에서는 불가능
- '관계는 죽고 시장만 남았다.'
 - ☞ 학교는 시장에서 투명하게, 안전하게 조달 받기만 하면 되는 구조이기에 '얼굴이 보이는 관계' 실종
 - ☞ 서류가 얼굴을 대신(페이퍼 컴퍼니 준동). 모든 관계는 갑(甲)과 을(乙)의 상업적 거래 관계. 협력적, 상호 배려적 관계(직거래, 공동구매) 실종

I . 학교급식의 시장의존성과 공공성

울산북구 농업현황

구분	농가수(호)	농가인구 (명)	경지면적(ha)		가구당 경지면적(ha/호)	
			논	밭	논	밭
북구	2,008	8,020	1,110	770	0.55	0.38
울산(전체)	13,004	37,832	7,454	4,548	0.57	0.35

울산북구 친환경 생산 현황 (단위:건, 호, ha, 톤)

연별	합 계				무농약 농산물				저농약 농산물			
	건수	농가수	면적	인증량	건수	농가수	면적	인증량	건수	농가수	면적	인증량
2007	2	31	20	80					2	31	20	80
2008	12	26	18	180					12	26	18	180
2009	4	26	18	132	3	2	1.7	81	1	24	17	81
2010												
2011		15	7.3	43		15	7.3	43				

I . 학교급식의 시장의존성과 공공성

◆ 학교급식의 시장 의존성

2. 급식의 역사 = 시장경쟁 심화의 역사

- 한 학교의 한달 평균 식재료의 수는 120~240가지
 - ☞ 필요 식재료보다 시장에 유통하는 제품 수가 훨씬 많아 치열한 경쟁 불가피 ➡ '돈의 논리' ➡ 가격, 품질 불안정 조장 구조 ➡ 식재료 가격, 품질 불안정
- 예)

만두의 경우, 울산지역에서 42개 제조사 392개 만두제품을 27개 간납업체가 취급하며 마케팅을 함.

 - ☞ 시장경쟁 심화 ➡ '시장논리' 종속

I . 학교급식의 시장의존성과 공공성

만두 제품 수와 제조사 및 취급업체(2011)

간납업체	제조사(브랜드)	품목수
A	세린	6
B	지엔티	8
C	새아침	5
D	풀무원	17
E	더불어	6
	영동종합식품	8
	하늘빛	13
	푸르온	11
	착한민들레	5
F	면사랑	2
	코주부C&F	6
G	샘초롱	5
	자연속으로	5
H	세린	19
I	참수라	13
J	모닝하임	9
	사조예찬	5
K	취영루	5
	엄지	5
L	맑은 농가	20
M	푸르온	7

간납업체	제조사(브랜드)	품목수
N	SRC	12
O	아하	1
	풀그린	9
P	초록푸드	5
	영우냉동	5
	요리교실	4
	사조C&F	5
	뜰에봄	5
	담두	16
	누리식품	1
Q	연푸드	9
R	참조은	25
대리점	대상 청정원	10
대리점	CJ프레시웨이	26
대리점	오뚜기	24
대리점	동원에프엔비	17
대리점	흥진경더만두	6
대리점	롯데행	9
대리점	가족사랑	10
대리점	산과들	3
대리점	녹채원	10
27업체	42브랜드	392품목

I . 학교급식의 시장의존성과 공공성

▶ 학교급식의 시장의존성

3. 급식의 역사 = 주체적 음식 결정권 약화의 역사

- 급식업체의 마케팅 구조에 종속

☞ 식재료 구매 대리인인 학교(영양(교)사)가 급식시장의 판매자들이 벌이는 마케팅구조 속에서 받는 품목리스트와 단가표 중에서 식재료를 단지 선택하는 것에 지나지 않음.

- 가공 식재료의 마술!

☞ 가격이 비싼 원재료대신 값싼 수입산이나 첨가물로 맛과 가격을 맞춤. -> 조작식품!

☞ 음식의 주체적 결정권 약화 및 실종 ➡ '시장논리' 종속

I . 학교급식의 시장의존성과 공공성

가공품 비교 - 품목제조보고서

만두A 원재료		만두B 원재료		어묵 A		어묵B	
재료	구성비	재료	구성비	재료	구성비	재료	구성비
돈육	27.04	돈육	10.8	연육	62.31	냉동연육	76.39
김치	24.34	김치	21.7	우리밀가루	6.23	소맥분	16.81
우리밀	23.32	우리밀	29.3	대파	4.98	대두단백	0.76
양배추	15.14	절임무	8.1	양파	6.23	난백분말	0.76
부추	3.79	부추	5.4	감자전분	6.23	정백당	0.32
난백	2.4	두부	5.4	당근	4.36	정제염	1.83
마늘	1.62	마늘	0.5	해바라기유	1.25	탄산칼슘	0.76
후추	0.05	후추분말	0.1	볶은소금	0.93	MSG	0.5
생강	0.54	생강분말	0.1	SA액기스	7.48	글리신	0.92
참기름	0.54	참기름	0.3			글루코노델타락톤	0.38
정백당	0.81	정백당	0.5			소르빈산칼륨	0.23
정제염	0.41	정제염	0.5			파프리카색소	0.08
		양파	5.4			브라운칼라OL	0.17
		대파	2.8			레드칼라DW	0.09
		고추가루	0.1	사용채소	21.8		0
		고추씨기름	0.8	가격(kg)	10,780		9,700
		대두단백	4.1				
		농축대두단백	0.2				
		타피오카전분	2.4				
		글루텐	0.3				
		MSG	0.4				
		유화유지(d솔비톨, 대두유, 글리세린지방산에스테르)	0.3				
		혼합양념분말	0.2				
		김치시즈닝에스	0.1				
		쇠고기맛분	0.1				
		믹스드만난	0.1				
가격(kg)	9,899		6,120				

I . 학교급식의 시장의존성과 공공성

▶ 학교급식의 공공성

● 학교급식법 제3조(국가와 지방자치단체의 임무)

< 제1항 >

‘국가와 지방자치단체는 양질의 학교급식이 안전하게 제공될 수 있도록 행정적·재정적으로 지원하여야 하며, 영양교육을 통한 학생의 올바른 식생활 관리능력 배양과 전통 식문화의 계승·발전을 위하여 필요한 시책을 강구하여야 한다.

☞ 법적 표현에서의 학교급식의 공공성

‘양질의 식재료’, ‘안전한 제공’, ‘영양교육’, ‘식생활 관리능력 배양’, ‘전통 식문화 계승’ 등이 주요 내용임.

I . 학교급식의 시장의존성과 공공성

▶ 학교급식의 공공성

● 공공의 가치는 시장이 해결할 수 없다(시장논리의 극복)

1) 어떤 식재료인가?

☞ 안전성

- 위생적 안전(생산·가공·유통 현장 및 조리 현장)
- 질적 안전(농약, 광우병 등 규제 대상으로부터의 안전) 확보

☞ 안심성

- 모든 관련 식재료의 근원·출처의 신뢰 확보
- 식품 첨가물 등 화학물질과 트랜스 지방, 벤조피렌 등 가공 과정의 위해 가능성, 방사능 등 환경적 조건으로부터의 ‘사전 예방 원칙’ 확보

I . 학교급식의 시장의존성과 공공성

▶ 학교급식의 공공성

- ‘사회적 자본’의 형성이 시장 만능을 보완, 대체한다!

2) 어떤 틀인가? (새로운 가치의 창출)

☞ 관계성

- ‘얼굴이 보이는 관계’ 형성
- ‘돈’이 제일 ➡ ‘관계’가 제일!
- ‘관계의 힘’을 ‘사회적 자본’으로 전환!

☞ 지속성 - 착한 생산과 착한 소비의 선 순환구조 형성

- ☞ 공동체성 - ‘한 아이를 키우려면 온전히 한 마을이 필요!’
➡ ‘한 아이를 키우려면 모든 관계의 협력이 필요!’

☞ 환경 · 생태성 - 지구온난화 시대의 최소 조건

II . 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정과 운영현황



Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 친환경급식지원센터 설립과정

2010. 8월 : 민관 거버넌스 '친환경무상급식 추진단' 구성
 9월-11월 : 수 차례의 세미나 & 워크샵 & 견학
 - 로컬 푸드, 권장 식단, 식재료 품질기준,
 센터의 역할, 외국의 사례
2011. 1월 : 친환경무상급식지원에 관한 조례 공포
 1월 20일 : 급식지원심의위원회 개최
 1월 24일 : 배송자 선정(농소농협 하나로마트)
 1월 25일 : 생산자, 농협, 북구청간 3자 사회적 협약 체결
 2월 7일 : 농소농협 하나로마트 내 센터 설치
2013. 12월: 센터 개청식(북구청사 부지 내)

Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 울산북구 친환경급식지원센터 신축



- 대지 1,300 m²
- 연면적 871 m²
 - 1F 460 m²
 - 2F 411 m²
- 배송센터 99 m²
 - 저온창고 3 (5평*3대)
- 강당 130 m²
- 교육 체험실 60 m²
- 회의실 2 곳 30 m²
- 사무실 60 m²

Ⅱ. 울산복구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 울산복구 친환경급식지원센터 신축



< 배송 센터 >

< 저온 저장고 >



Ⅱ. 울산복구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 울산복구 친환경급식지원센터 신축



< 교육 체험실 >

< 강당 >



Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 친환경급식지원센터의 운영 – 조례 중 ‘정의’

- 1) “친환경 급식”이란 건강과 환경·생태를 최우선적으로 고려하여 생산, 가공, 유통과정이 생태 친화적으로 이루어지는 급식을 말한다.
- 2) “급식지원센터”란 친환경·생태친화 급식기준 마련 및 물품 등록과 식자재 수급계획 수립, 지원예산의 투명한 운영을 지도·감독하며 생산 및 물류, 공급, 교육·체험·건강평가에 대한 관리기능을 수행하기 위한 운영체계를 말한다.
- 3) “친환경·생태친화적 식재료”란 급식을 목적으로 조리·가공하는데 사용되는 음식의 원재료로서, 친환경·생태친화적 생산·육성·가공 과정을 거친 식품으로 공급과 유통이 역순으로 추적이 가능하도록 유통경로가 투명한 다음 각 호에 해당하는 것을 말한다.

Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 친환경급식지원센터의 운영 – 조례 중 ‘정의’

1. 「친환경농업육성법」에 따른 생산물로 환경보전에 기여하는 친환경농산물
2. 「축산법」, 「축산물위생관리법」, 「친환경농업육성법」에 따른 무항생제 이상으로서 「소 및 쇠고기 이력추적에 관한 법률」과 위해요소 중점처리 기준이 적용된 우수 축산물
3. 「식품산업진흥법」에 따른 우수 품질 인증품
4. 「수산물품질관리법」에 따른 우수 품질 인증품으로 원양산을 포함한다.
5. 지역 농축산물 수급체계에 따라 생산된 농축수산물과 가공품으로 생산자 단체와 해당 자치단체장이 인증한 우수 농특산물
6. 「어린이 식생활안전관리 특별법」에 따른 품질 인증식품
7. 유전자 변형이 되었거나, 이동거리가 상당하여 변질·변형된 농·축·수산물을 원료로 사용하지 않은 가공품
8. 원료의 가공·유통과정 중 방부제, MSG(글루타민산나트륨) 등의 안전성이 확정되지 않은 첨가제를 사용하지 않고 트랜스지방이 없는 가공품

Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 친환경급식지원센터의 운영 – 조례 중 ‘지원방법’

1. 현물로 지원하는 경우에는 급식지원센터를 통해 지역 생산자·생산단체와 직거래를 우선으로 하고, 안전한 식재료 공급체계를 마련하여야 하며, 그 밖에 농수축산물 및 가공품은 급식지원센터에 등록된 친환경·생태친화적 식재료를 우선 지원한다.
2. 현금으로 지원하는 경우 제3조제1항제2호·제6호에 따라 생산자·생산단체 및 학교와 협약을 통하여 생산된 지역 농축수산물을 우선 사용하여야 하며, 이 경우에 식자재의 가격은 관련 법률 등에 따라 가격보전, 생산비 지원, 생산자 인센티브 지급 등의 방식으로 차액보조 또는 직접 지원 등을 포함한 시장가격을 고려하여 가격을 결정하여야 하며, 그 밖에 농수축산물 및 가공품은 급식지원센터에 등록된 친환경·생태친화적 식재료를 사용하여야 한다.

Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 친환경급식지원센터의 운영 – 시행규칙 중 ‘센터운영’

제10조(급식지원센터의 운영)

- ④ 급식지원센터장(이하 “센터장”이라 한다)은 지원대상자와 배송자에 대하여 식재료 공급의 적정여부 등을 지도·감독하여야 하며, 필요시 관련 장부를 열람할 수 있다.
- ⑤ 급식지원센터의 원활한 운영을 위한 실무집행기구로서 급식지원센터 운영위원회(이하 “운영위원회”라 한다)를 설치한다.
- ⑥ 운영위원회 내에 “정책 분과위원회”, “친환경생산자 분과위원회”, “교육체험홍보 분과위원회”, “유통배송관리 분과위원회”를 설치할 수 있다.
- ⑦ 분과위원회는 운영위원으로 구성하되 필요 시 급식관련 전문가 등을 포함할 수 있다.

Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 울산북구 친환경급식지원센터의 운영

■ 민관 협치의 행정 직영

- 북구청 농수산물과 소속
- 민간전문가 3명(센터장, 교육체험담당, 수발주담당) + 검수담당 1명
- '울산북구 친환경무상급식 지원에 관한 조례' 및 '시행규칙' 근거

■ 운영 체계

- 센터는 중간 지원조직 : 지역 친환경생산물과 생태친화 식재료 전산 등록, 전산 이용 학교 발주, 학교와 배송업체간 계약
- 보조금 지원원칙 : 센터를 통한 구매
- 센터운영위원회(20명) : 분기별 회의
- 분과위원회(기획, 생산, 교육홍보, 학부모) 수시 개최
- 배송자 선정 : 공모 후 선정(2년 계약)

Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 울산북구 친환경급식지원센터 현황

■ 친환경 무상급식비 지원내용

- 20개 초등학교 전학년 약 13,150여명의 친환경 식재료비(약 10억)와 5-6학년 3,500여명에 무상 급식비(약 11억)지원
- 배송은 배송업체 공모 후 '농소농협 하나로마트'가 담당

■ 착한 생산과 착한 소비의 연결(지역산 농산물 우선 원칙)

- 2011년 이후 사업 시행으로, 북구 관내 생산자 23명이 '친환경 먹거리 작목반' 구성 후, 총 23명의 친환경 인증 생산자 탄생!
- 계절과 주산지 조건으로 지역생산물이 없을 경우, 인근지역(밀양, 창녕, 합천, 진주, 사천 등)에서 조달

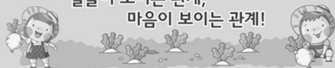
Ⅱ. 울산복구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 울산복구 친환경 생산자

친환경급식과 함께하는 착한 생산자



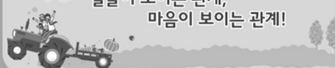
얼굴이 보이는 관계,
마음이 보이는 관계!



친환경급식과 함께하는 착한 생산자



얼굴이 보이는 관계,
마음이 보이는 관계!



친환경급식과 함께하는 착한 생산자



얼굴이 보이는 관계,
마음이 보이는 관계!



Ⅱ. 울산복구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 울산복구의 친환경 무상급식

■ 친환경 농산물과 생태친화 식재료의 공급

- 1차 농산물은 전부 친환경 인증품
- 된장 등 장류를 비롯하여 양념류 및 밀제품, 각종 소스 등 가공품은
조례에서 규정한 품질기준 충족한 것만 공급
(수입 원재료 NO! GMO NO! 트랜스 지방 NO! 화학첨가물 NO!)
- 그 외의 경우, 미지의 위험에서 오는 위해성을 차단하기 위해 '사전
예방의 원칙' 적용(벤조피렌 등 발암물질 NO! 방사능 NO!)
- 2014년 7월 현재, 농산물 136품목, 장류,떡, 밀제품, 두부, 양념, 소스,
묵, 음료, 축산가공, 가공류, 건 수산물 등 162품목을 공급 중

Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 안전성 담보 – 잔류농약 검사(속성, 정밀)

2014년도 학교급식재료 잔류농약 검사현황(5월-6월)

	속성검사		정밀검사	
검사기관	농소농협 토양진단센터		농산물 품질관리원	
검사대상	매주 화요일 / 울산북구 작목반 출하시		매달 1번 15품목 년 10회 / 무작위선정	
검사결과	총 19종 30품목		총 26종 29품목	
	적합	30	적합	27
	부적합	0	부적합	2(대구, 창녕)
	검사중	0	검사중	0

Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

2014년 잔류농약 정밀검사(5-6월)

	발주처	품목명	생산자	생산지	정밀검사	결과	속성검사	결과
1	친환경먹거리작목반	시금치/kg	장성일	울산 북구			03월 20일	적합
2			김경완	울산 북구			03월 20일	적합
3		단배추(무.지)/kg	최화자	울산 북구	06월 02일	적합	05월 09일	적합
4			김인수	울산 북구			03월 20일	적합
5		열무(무.지)/kg	장성일	울산 북구			03월 04일	적합
6			최화자	울산 북구			05월 09일	적합
7		부추(무.지)/kg	장성일	울산 북구	06월 02일	적합	03월 20일	적합
8			김인수	울산 북구			04월 02일	적합
9		치커리(무.지)/kg	김인수	울산 북구	06월 02일	적합		
10		미나리(유.지)/kg	우열근	울산 북구	05월 15일	적합	03월 20일	적합
11		청상추(무.지)/kg	김인수	울산 북구			04월 02일	적합
12		근대(무.지)/kg	변만수	울산 북구			05월 09일	적합
13		애호박(무.지)/kg	장성일	울산 북구	06월 02일	적합	04월 29일	적합
14		무(무.지)/kg	이홍순	울산 북구	05월 15일	적합	02월 05일	적합
15			김인수	울산 북구			06월 02일	적합
16		방울토마토(무.지)/kg	이성민	울산 북구			02월 14일	적합
17			정두식	울산 북구	05월 15일	적합		
18		대파(무.지)/kg	최화자	울산 북구			03월 20일	적합
19			김인수	울산 북구	06월 02일	적합	04월 29일	적합
20		가시오이(무.지)/kg	장성일	울산 북구			04월 29일	적합
21			이덕걸	울산 북구	06월 02일	적합	05월 19일	적합
22		양파(무.지)/kg	고운암	울산 북구			05월 27일	적합
23			변만수	울산 북구			05월 19일	적합
24		토마토(무.지)/kg	김인수	울산 북구	06월 02일	적합	05월 21일	적합
25		삶은고사리(무.지)/kg	박희동	울산 북구			04월 29일	적합
26			고운암	울산 북구			05월 27일	적합
27		감자(무.지)/kg	이홍순	울산 북구			05월 27일	적합
28			정두식	울산 북구			05월 19일	적합
29		쭈기니(무.지)/kg	장성일	울산 북구			05월 09일	적합
30			변만수	울산 북구			05월 19일	적합
31		깻잎(무.지)/kg	김인수	울산 북구			04월 29일	적합
32			김인수	울산 북구	06월 02일	적합	04월 29일	적합
50	논두렁발두렁	숙주나물(무.지)/kg	김인수	울산 북구	06월 02일	적합		

Ⅱ. 울산복구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

2014년 잔류농약 정밀검사

	발주처	품목명	생산자	생산지	정밀검사	결과	속성검사	결과
33	새벽정신	당근(무)/kg	최찬도	경남 밀양	05월 15일	적합		
34			구성문	경남 밀양	06월 02일	적합		
35		깎소파(무)/kg	조완호	경기 남양주	05월 15일	적합		
36		대파(무)/kg	최찬도	경남 밀양	06월 02일	적합		
37		쌈추(무)kg	배중한	경남밀양	05월 15일	적합		
38		청초/풋고추(무)/kg	이형수 외	경남 진주	05월 15일	적합		
39		아삭고추(무)/kg	황상철	경남 진주	05월 15일	적합		
40		양배추(무)/kg	이우성	부산	05월 15일	적합		
41		양송이(무)/kg	김동락	대구 달성군	05월 15일	부적합	신원식으로 변경	
42			신원식	대구 달성군	06월 02일	적합		
43		아욱(무)/kg	김규용	부산	05월 15일	적합		
44	경남친환경 로컬푸드사업단	감자(무)/kg	윤종삼	경남 창녕군	05월 15일	부적합	경남 사천으로 변경	
45			사천지역자활센터	경남 사천	06월 02일	적합		
46		깎마늘(무)/kg	윤종삼	경남 창녕군	05월 15일	적합		
47		양파(무)/kg	윤종삼	경남 창녕군	05월 15일	적합		
48		애느타리(무)/kg	차종환	경남 사천	05월 15일	적합		
49	논두렁발두렁	콩나물(무.지)/kg	김인수	울산 복구	06월 02일	적합		

Ⅱ. 울산복구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 품목제조보고서

제지	제품명	변경전	변경후
31동 5-7 (제58호)	머핀	소맥분(박력)25.90%. 설탕22.10% 버터23.40%. 계란24.90% 계란24.90%. 베이킹파우더0.30% 코코아0.80% .초코렛2.60%	소맥분(박력)(미국산,캐나다산)25.33% 설탕(원당)21.52%. 마가린(프리페어드에디블렛(호주산:버터지 (우유).팜유). 정제가공유지(에스테르화유, 팜유(말레이시아). 아자유, 면실유). 식물성유지(대두유:아르헨티나,팜유:말레 이지아).가당연유,정제염,유화제,베타카로 틴,데이트로초산나트륨(합성보존료).혼합 제제(자몽종자추출물,글리세린 22.78% 계란24.30%.베이킹파우더(탄산수소나트륨 37%. 산성피로인산나트륨30%. 전분26%. 제일인산칼슘5%. 젖산칼슘2%)0.25% 코코아(말레이시아)0.76%초코칩(백설탕,정 제가공유지(말레이시아), 코코아메스(스페인), 코코아분말(싱가폴), 탈지분유(유유), 레시친(대두,미국산),합성화향료 (초코향,바닐린) 5.06%

Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 품목제조보고서

000001	제품명	고추장	업소명	(주)
고추장		보고일자	2002-05-21	
장류 (개정)				
소맥분 %, 밀쌀 %, 정제소금 %, 중국 %, 물엿 %, 고춧가루(화건) %, 고춧가루(양건) %, 고추양념 %, L-글루타민산나트륨 %, 혼합미분 %, 주정 %, 정제수 % 합계 100% * 고추양념배합비: 고춧가루(양건) %, 정제소금 %, 마늘 %, 양파 %, 정제수 % 합계 100%				
고추장특유의색탁과향미,이미이취가없는담홍색의정성물질				
7,14,17,18,20				
Kg				
가정용,업소용으로조미식품용법에준함		유통기간	제조일로부터18개월	

Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 품목제조보고서

제조방법 설명서

1. 제품명 고자군만두

2. 제품의 중/군/유형 : 빵 또는 떡류/ 만두류

변경전			변경후		
냉동전 가열제품 / 가열후 섭취냉동식품			냉동전 비가열제품 / 가열후 섭취냉동식품		
원료명	함량	비고	원료명	함량	비고
밀가루	30.4	°	시금치	1.9	°
돼지고기	16.8	°	옥수수전분	1.1	°
숙주	8.9	°	쇠고기맛분	0.5	°
두부	6	°	정제염	0.5	°
당면	5.6	°	마늘	0.4	°
결임무	3.7	°	설탕	0.3	°
부추	3.7	°	글루텐	0.3	°
양파	3.7	°	유화유지	0.2	°
대파	3.7	°	L-글루타민산나트륨	0.1	°
대두단백	3.7	°	후추	0.1	°
타피오카전분	3	°	생강분말	0.1	°
불고기양념	3	°	참기름	0.1	°
김치	2.2	°			

4. 제조방법

가. 만두속에 쓰일 야채류의 이물 및 불가식부를 제거하고 충분히 세척한다.
 나. 전처리가 끝난 야채류는 알맞은 크기로 가공한다.
 다. 준비된 원재료를 배합비율 대로 혼합기를 이용하여 혼합하여 만두소를 만든다.

(인) 2008. 5. 21

Ⅱ. 울산복구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 시험 성적서

2007년 11월 14일	검사완료일	2007년 11월 14일
기타 빵 또는 떡류		
참고용		
시험항목 및 결과		
시험항목	결 과	
포화지방(g/100g)	3.86	
트랜스지방(g/100g)	0.15	
당류(g/100g)	0.095	
콜레스테롤(mg/100g)	2.26	

의뢰자가 제공한 시료에 대한 결과이며, 시료명은 의뢰자가 제시한 것임
 의 광고, 선전등 상업적인 용도나 법적인 해결의 용도로 사용할 수 없음

Ⅱ. 울산복구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 시험 성적서

시험 성적서			
검 체 영	2010년 12월 10일	유통기한	2010년 12월 10일
제 품 유 형	향기류	검 사 완 료 일	2010년 01월 14일
의뢰인 주소 및 성명		대 표 자	-
시 험 의 의 목 적	참고용	검 수 년 월 일	2009년 12월 30일
귀하가 시험 의뢰한 결과 및 판정은 의뢰인 시험항목에 한하여 다음과 같습니다.			
결과 :			
시 험 항 목	규 격 기 준	결 과	항 목 판 정
벤조피렌	2.0 이하(µg/kg)	불검출	-

식품위생검사기관지정기준 제4호의 2 규정에 의하여 위와같이 검사성적서를 발급합니다.
 2010년 01월 14일

II. 울산복구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

◆ 시험 성적서

시험결과

TEST RESULT

성적서 번호 : EK-12-02010

1. 시료(시험)품명 : 건조 멀치 2012년 10월 생산

2. 시험일자 : 2012년 10월 25일

3. 시험결과:

페이지 (2) / (2)

분석핵종	비방사능농도 (Bq/kg)	MDA (Bq/kg)
¹³⁷ Cs	<MDA	0.56
¹³¹ I	<MDA	0.75
⁴⁰ K	<MDA	0.41

▪ MDA : 최소검출방사능(Minimum Detectable Activity)

▪ 상기결과 값은 BKG기준 대비 값임

- 다음 페이지 참조 -

II. 울산복구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

◆ 이력추적 관리

Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 울산북구의 친환경 무상급식

■ 지역 생산물의 지속성을 위한 활동

- 생산과 소비를 사회적 관계로 전환시키기 위한 기본활동
- 직접적인 신뢰의 관계 형성을 통한 '얼굴이 보이는 관계', '마음이 보이는 관계'의 실현
- 학교에서의 '소비는 또 다른 생산'의 관점
- 학생들의 친환경 농장 체험 공간 제공 및 식생활 교육 실시
: 지역 농가들을 지역의 책임 있는 단위로 위상 강화

Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 친환경 농장 체험 – 학생, 학부모(2013년 2,100명)



Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 친환경 농장 체험 – 학부모, 주민



Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 친환경 농장체험 – 학부모, 주민



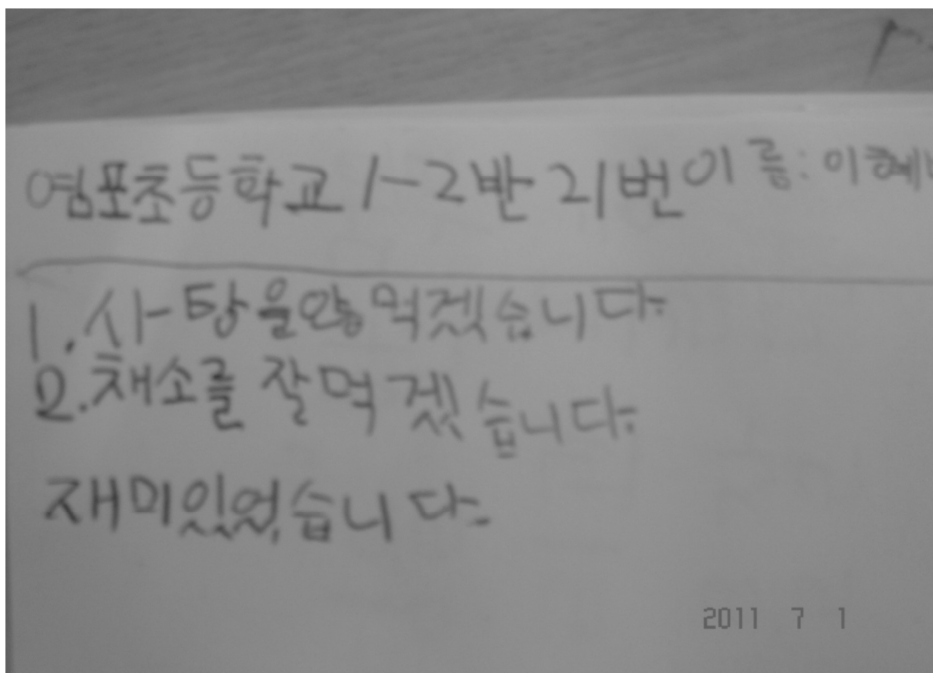
Ⅱ. 울산복구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 친환경 식생활 실내 교육 (110회, 1200명)



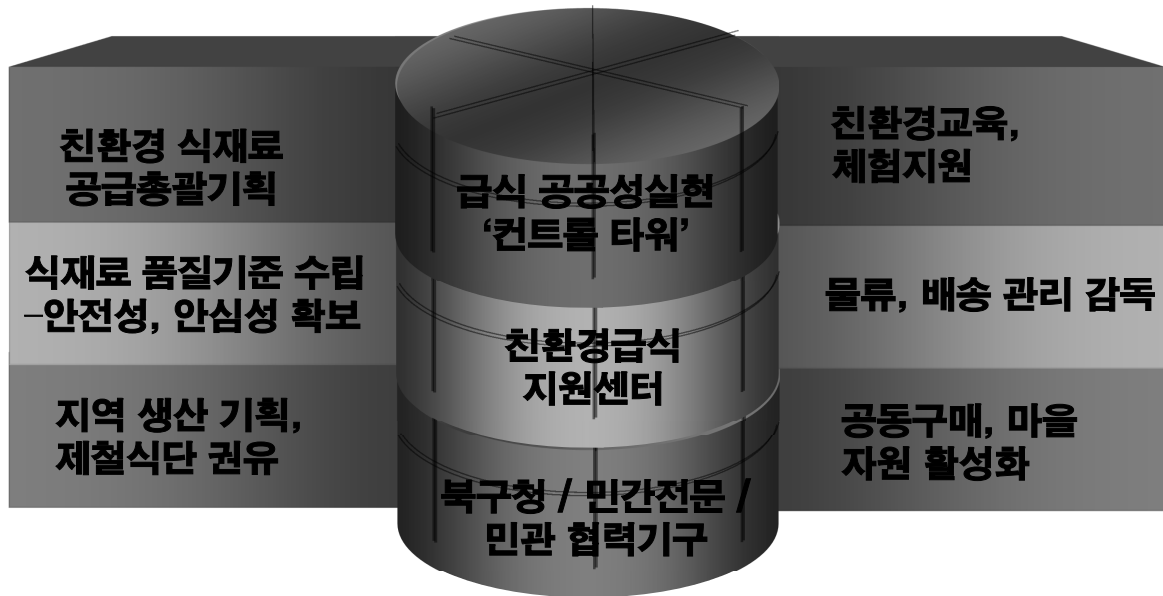
Ⅱ. 울산복구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

▶ 친환경 식생활 실내 교육 (110회, 1200명)



Ⅱ. 울산북구 친환경급식지원센터의 설립과정, 운영

◆ 급식의 공공성 실현을 위한 ‘컨트롤 타워’



Ⅲ. 울산북구 친환경 무상급식정책의 성과



성과

지역친환경 생산물 증가, 급식사용량 획기적 확대

※ 2011년 지역산 공급추이

[illegible]

※ 2012년 지역산 공급추이

2012년	3월	4월	5월	6월	7월	9월	10월	11월	12월
지역산수	11	15	18	23	25	18	26	25	23
지역산 품목	딸기, 무, 대 파, 단배추, 상추, 시금치, 부추, 속갓, 적상추, 치커리, 미나리	딸기, 감자, 소파, 주키니, 근대, 대파, 단배추, 상추, 시금치, 속갓, 열무, 적상추, 치커리, 미나리	딸기, 감자, 무, 소파, 오이, 애호박, 주키니, 근대, 배추, 단배추, 상추, 시금치, 속갓, 열무, 적상추, 치커리, 미나리	방울토마토, 토마토, 감자, 깐마늘, 무, 양파, 오이, 브로컬리, 아삭고추, 애호박, 주키니, 아스파라거스, 근대, 단배추, 부추, 상추, 시금치, 양배추, 열무, 적상추, 치커리, 미나리	방울토마토, 토마토, 감자, 깐마늘, 무, 양파, 오이, 가지, 브로컬리, 아삭고추, 애호박, 주키니, 청초, 청피망, 근대, 단배추, 부추, 상추, 시금치, 속갓, 양배추, 열무, 적상추, 치커리, 미나리	토마토, 깐마늘, 무, 양파, 오이, 가지, 아삭고추, 청초, 청피망, 근대, 단배추, 부추, 시금치, 양배추, 열무, 적상추, 치커리, 대파	감자, 방울토마토, 토마토, 애호박, 양파, 고구마, 브로컬리, 속갓, 주키니, 파프리카, 양파, 오이, 가지, 아삭고추, 청초, 청피망, 근대, 단배추, 부추, 시금치, 양배추, 열무, 적상추, 치커리, 대파, 차수수	애호박, 썬무, 토마토, 고구마, 브로컬리, 속갓, 오이, 아삭고추, 청초, 홍피망, 근대, 단배추, 부추, 시금치, 양배추, 적상추, 치커리, 대파, 차수수, 상추, 세척당근, 깐소파, 겨울초, 무, 흙담근	애호박, 고구마, 브로컬리, 속갓, 오이, 아삭고추, 청초, 홍피망, 근대, 단배추, 부추, 시금치, 양배추, 적상추, 치커리, 대파, 차수수, 상추, 겨울초, 무, 미나리, 청피망, 주키니

36품목, 60.3톤(21.7톤)

성과

지역친환경 생산물 증가, 급식사용량 획기적 확대

※ 2013년 지역산 공급추이

2013년	3월	4월	5월	6월	7월	9월	10월	11월	12월
지역산 수	15	13	23	22	25	23	20	20	17
지역산 품목	고구마, 소파, 딸기, 무, 대파, 단배추, 시금치, 부추, 쑥갓, 양배추, 적상추, 치커리, 토마토, 방울토마토, 미나리	소파, 무, 대파, 근대, 단배추, 시금치, 부추, 상추, 쑥갓, 적상추, 치커리, 토마토, 미나리	딸기, 감자, 당근, 대파, 무, 소파, 양파, 오이, 애호박, 주키니, 근대, 단배추,, 부추, 상추, 시금치, 쑥갓, 열무, 적상추, 치커리, 미나리, 아스파라거스, 토마토, 방울토마토	오이, 감자, 근대, 당근, 무, 아스파라거스, 근대, 단배추, 부추, 상추, 시금치, 쑥갓, 아삭고추, 열무, 애호박, 양배추, 양파, 적상추, 치커리, 미나리, 토마토, 방울토마토	오이, 가지, 감자, 근대, 마늘, 당근, 무, 단배추, 부추, 상추, 시금치, 쑥갓, 아삭고추, 열무, 애호박, 양배추, 양파, 적상추, 주키니, 청초, 청피망, 치커리, 미나리, 토마토, 방울토마토	오이, 가지, 감자, 무, 단배추, 부추, 상추, 시금치, 쑥갓, 아삭고추, 애호박, 양배추, 아스파라거스, 양파, 적상추, 주키니, 청초, 청피망, 치커리, 미나리, 방울토마토, 홍피망, 차수수	오이, 가지, 감자, 고구마, 소파,, 단배추, 대파, 무, 부추, 시금치, 쑥갓, 아삭고추, 애호박, 양배추, 적상추, 주키니, 차수수, 청초, 청피망, 치커리	오이, 거울초, 단배추, 대파, 무, 방울토마토, 부추, 시금치, 쑥갓, 아삭고추, 애호박, 양배추, 적상추, 차수수, 합살, 청초, 청피망, 치커리, 토마토, 홍피망	겨울초, 고구마, 단배추, 대파, 무, 방울토마토, 부추, 상추, 시금치, 쑥갓, 애호박, 적상추, 찹쌀, 청초, 치커리, 토마토

35품목, 83톤

Ⅲ. 친환경 무상급식정책의 성과

▶ 친환경 식재료 사용 증가(지역 + 지역 외)

※ 센터를 통한 총 공급량(2011-2012)

<2011년>			<2012년>		
분류	수량(kg)	금액	분류	수량(kg)	금액
채소	173,339	658,427,806	채소	168,883	701,378,560
과일	21,995	90,488,430	과일	12,471	65,488,810
곡류	25,190	118,237,600	곡류	31,966	194,225,042
가공품	-	532,078,278	가공품	-	685,071,716
합계		1,399,232,114	합계		1,646,164,128

※ 예상 사용량과 실제 사용량 비교(2011-2012)

분류	예상 수량(kg)	2개년 평균 사용수량(kg)	사용비(%)
채소	197,980	171,111	86
과일	21,739	17,233	79
곡류	28,924	28,578	99
합계	248,643	216,922	87

Ⅲ. 친환경 무상급식정책의 성과

▶ 위해 가능성 사전 차단

화학 첨가물(부산물) 내용과 사용량 & 섭취량

품목	화학 첨가물(부산물)	사용비(%)	1개월 식품 섭취량 (kg,L,천명)	1인 1개월 화학 첨가물 (부산물) 섭취량(g,ml)
간장	MSG	0.4	93.4	0.37
	파라옥시안식향산에틸	0.022		0.021
	카라멜 색소	0.2		0.187
어묵	MSG	0.4	17.8	0.071
	소르빈산칼륨	0.23		0.041
	색소	0.34		0.061
만두	MSG	0.40	40.2	0.161
	유화제	0.30		0.121
	트랜스지방	0.15		0.060
기름	벤조피렌	0.20	71.2	0.142
1인 1개월 총 섭취량				1.235

1) 첨가물의 ADI(일일섭취허용량)는 ppm(mg/kg)단위 Vs 실제 매월 섭취량은 1,235mg !!

2) 매월 음식과 함께 섭취하는 화학 첨가물이 1.235g=1,235mg 이라면 농약 대비 10배-100배인 셈.

3) 호르몬 대비로는 100배-10만 배가 넘음.

Ⅲ. 친환경 무상급식정책의 성과

▶ 아이들의 건강권 확보

- 친환경 농산물과 생태친화 식재료의 섭취로 인한 농약 및 각종 화학 물질이나 발암물질의 원천적 차단
- 서울교육청의 시범학교인 '문래초'의 경우와 '가양초'의 경우 '친환경 급식'으로 전환 후 아토피나 천식 환자가 30%이상의 호전 반응을 보임
- 북구의 경우, 친환경농산물만이 아니라 생태친화적인 가공품을 통해 트랜스 지방이나 화학 첨가물을 배제시킴으로써 미지의 질병에 대한 '사전 예방의 원칙' 실현으로 건강권 확보
- 화학 첨가물의 경우, 자기도 모르게 몸 속 정상적인 호르몬보다 더 많은 양을 섭취하게 되는 식생활을 원천적으로 극복

Ⅲ. 친환경 무상급식정책의 성과

▶ 북구 지역의 공생 관계 확보

- 북구 생산물의 직접적인 학교급식 공급으로 인해 공생의 기반 형성
- 공생을 통해 소비가 '생산적 소비'의 성격으로 변함으로서 생산과 소비가 유기적으로 결합, 선 순환적 관계 확보

▶ 센터의 행정 직영 모델 창출(전국적 벤치마킹 대상)

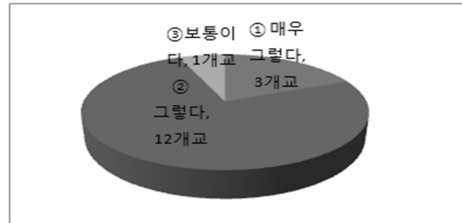
- 행정직영으로 운영한다는 점
- 학교와의 직거래 관계를 성립시킨 점
- 행정직영이지만 민간 영역을 적극적으로 활용하는 민관거버넌스로 운영하는 점
- 센터를 단순 물류 기능으로 간주하여 위탁으로 문제를 풀어가는 기존의 행정편의적인 정책수행 방식에 대한 유의미한 문제 제기와 제대로 된 방향 제시

Ⅲ. 친환경 무상급식정책의 성과

◆ 인식의 변화(설문조사)

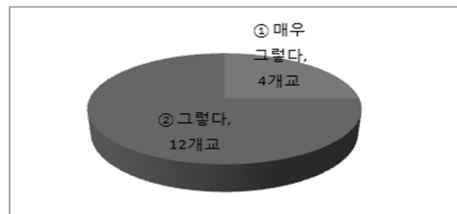
11. 2011년 사업초기 지역산 친환경농산물이 4품목인 것이 2012년 현재 30품목으로 늘었고 양 또한 2011년 대비 두 배가 늘어 총 60여 톤 정도가 되고 있습니다. 이 사업의 주요한 의의 중 하나가 지역의 친환경생산을 도모하는 것이라 생각하십니까?

① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤ 매우 그렇지 않다



12. 학교급식에서의 지역 친환경 농산물 사용이 지역의 친환경생산을 발전시키는 데 도움이 된다고 생각하십니까?

① 매우 그렇다 ② 그렇다 ③ 보통이다 ④ 그렇지 않다 ⑤ 매우 그렇지 않다

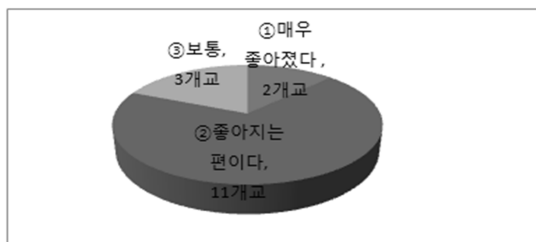


Ⅲ. 친환경 무상급식정책의 성과

◆ 인식의 변화(설문조사)

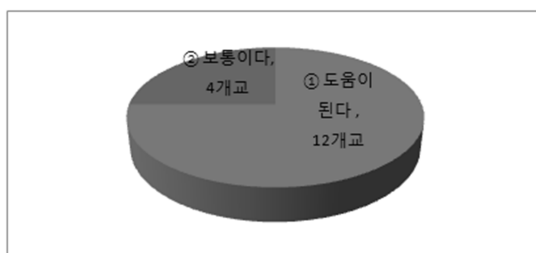
18. 17번 문항과 관련하여 귀하가 품는 생산자에 대한 이해 정도가 과거와 비교하면 어떨습니까?

① 매우 좋아졌다 ② 좋아지는 편이다 ③ 보통 ④ 그다지 달라지지 않은 편 ⑤ 전혀 변화 없다



20. 급식지원센터는 일종의 중간지원조직입니다. 센터의 역할이 급식을 진행하는 데 도움이 되나요?

① 도움이 된다 ② 보통이다 ③ 안 되는 편이다 ④ 전혀 안 된다

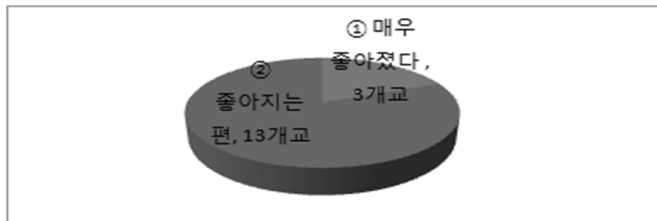


Ⅲ. 친환경 무상급식정책의 성과

▶ 인식의 변화(설문조사)

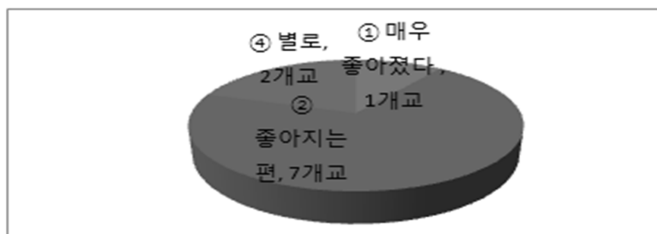
21) 센터에서 공급한 식재료의 질은 어떻습니까?

①매우 좋아졌다 ②좋아지는 편 ③보통 ④별로 ⑤전혀 변화 없다



22) 센터에서 공급한 식재료의 단가는 어떻습니까?

①매우 좋아졌다 ②좋아지는 편 ③보통 ④별로 ⑤전혀 변화 없다

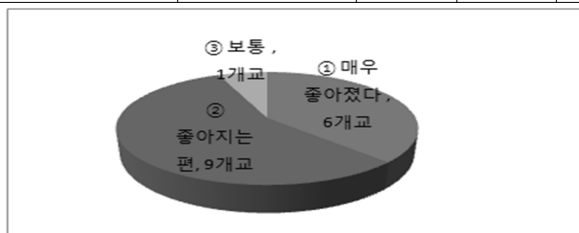


Ⅲ. 친환경 무상급식정책의 성과

▶ 인식의 변화(설문조사)

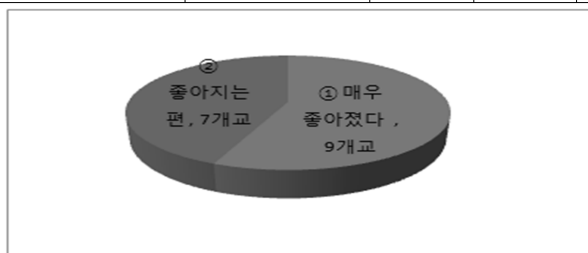
23) 센터의 '안전성 담보' 역할은 어떻습니까?

①매우 좋아졌다 ②좋아지는 편 ③보통 ④별로 ⑤전혀 변화 없다



24) 센터가 공급한 식재료의 출처는 어떻습니까?

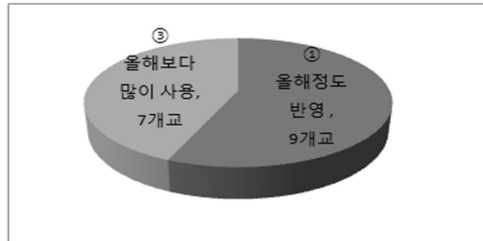
①매우 좋아졌다 ②좋아지는 편 ③보통 ④별로 ⑤전혀 변화 없다



Ⅲ. 친환경 무상급식정책의 성과

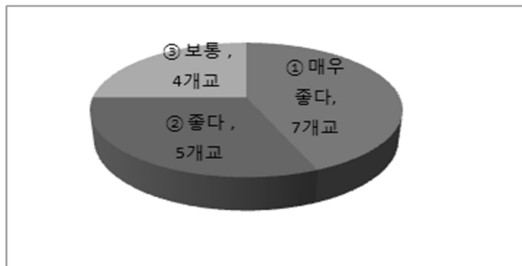
▶ 인식의 변화(설문조사)

26) 지역산 농산물의 식단 반영은 지역생산과 지역 식량체계를 조성하는데 상당 한 기여를 합니다. 내년 식단에서 지역생산물을 어떻게 반영하실 생각이십니 까?



28) 방사능문제와 같이 도중에 인지가 되어 ‘사전예방의 원칙’을 엄격히 적 용하는 것에 대해 어떻게 생각하십니까?

① 매우 좋다	② 좋다	③ 보통	④ 괜히 호들갑이다	⑤ 나쁘다
---------	------	------	------------	-------



Ⅳ. 울산복구의 과제, 전망



Ⅳ. 울산복구의 과제, 전망

▶ 센터를 급식의 공공성 확립의 진지로

- 학교, 공공기관 급식의 공공성 확립
- 생산과 소비 관계의 공공성 확립으로 확대

▶ 센터를 대안적 먹을거리 체계 구축의 전초 기지로

- 지역 친환경 생산지 강화
- 친환경 소재 가공 분야 확대
- 주민 참여 형 생산, 가공, 유통 분야 확대
- 식생활 교육과 체험 확대

▶ 센터를 식품 시장에 대한 긍정적 신호의 송신 기지로

- 식재료 품질기준의 강화
- 강화된 품질기준의 제도화, 식생활 문화화

Ⅳ. 울산복구의 과제, 전망

▶ 센터를 ‘친환경 로컬푸드’ 지원 센터로 성격 확장

- 생산과 가공, 유통의 지역 내 생태적 순환 구축
- 공공 급식 이외 주민의 일상적 식생활과 연계 강화(장터, 꾸러미)
- 지역 식량 체계 구축

▶ 센터를 ‘풀뿌리 민주주의’의 확대 강화 매개자로

- 친환경무상급식을 매개로 가까워진 식(食)과 농(農)의 거리
- 가까워진 식·농의 거리만큼 당사자간(생산자, 소비자)의 물리적, 심리적, 사회적 거리가 가까워지면서 아래로부터의 소통을 통한 지역 사회의 풀뿌리적 관계의 확대로 풀뿌리민주주의의 확대

Ⅳ. 울산복구의 과제, 전망

▶ 안심성 강화 - 방사능 안전식품 관리체계 구축



수산물 입고



핵종 저선량 전수검사
방사선 측정



공 급

Ⅳ. 울산복구의 과제, 전망

▶ 센터의 확대 재조직화 필요

울산시교육청

복구청

민간 단체

울산복구 친환경급식지원센터

- ✓ 행정의 책임! - ‘급식은 공공의 영역’
- ✓ 분리된 행정자치와 교육자치의 단일 조직화 필요 - 급식 총괄관리조직
- ✓ 민·관 협력으로 운영! - 전문성, 풀뿌리민주주의
- ✓ 얼굴이 보이는 관계 구축! - 관계의 힘을 ‘사회적 자본’ 으로

