2019년 아토피 예방 건강식 개발요리 경진대회

□ 목　　적

❍ 지역주민의 건강형태를 개선하고 건강증진을 활성화함은 물론, 아토피 질환의 예방 및 관리를 도모하고 ,지역 내 조리 우수 인재 육성과 부산시민의 건강증진 향상에 이바지하기 위한 아토피 예방 건강식 개발요리 경진대회를 개최하고자 함.

□ 개　　요

❍ 주제 : “High Five Low Three” 아토피 예방 식생활 환경개선

골고루~ 많이~ 오색의 채소·과일 먹고, 삼백(설탕, 소금, 나쁜 지방)은 적게 먹기

- 토마토, 옥수수, 깻잎, 우엉, 콜라비, 다시마 중 1가지를 주재료로 활용한 요리 1종
- 제철식품인 채소, 과일을 활용한 요리 2종

❍ 일시 : 2019. 09. 21.(토) 09:00~15:00

❍ 장소 : 정관보건지소 4층 조리실

❍ 대상 : 아토피 예방 건강식 개발요리에 관심 있는 자(고등학생, 대학생, 일반인 등)

- 팀 구성 2인 1조 팀으로 참가

❍ 주최 : 기장군

❍ 주관 : 기장군 아토피 케어 푸드센터

❍ 후원 : 동부산대학교, 부산광역시 교육청

□ 세부내용

❍ 참가접수절차

본선 신청 접수 (8.19. ~ 9.11.)	참가팀 대회 참여 안내 (9.16. ~ 9.18.)
1. 기장군 아토피 케어 홈페이지 공지사항으로 게시 2. 참가신청서는 전자우편으로 센터에서 접수 *이메일:(gijangacfc@naver.com) 3. 예선 후 본선 진출 참가 16팀 선출	1. 참가팀 유선연락 (레시피 조정 및 영양가 산출) 2. 최종 참가 확인 및 참석 여부 확인

□ 기대효과

❍ 부산지역 조리 관련 인재육성과 음식문화 발전에 기여

❍ 개발된 아토피 예방 건강식 레시피 활용으로 아토피 예방 및 면역력 증진

❍ 면역력 증진을 위한 오색 채소·과일의 파이토케미컬 섭취를 위한 식생활 환경 조성

❍ 아토피 유병율의 심각성을 자각하고 지역민들의 건강지수를 향상시키기 위해 보편적 영양복지 실현

□ 심사기준 및 배점

• 예선심사

심사기준	평가영역 (배점)	평가내용
주찬	구성(20)	· 적합한 식재료를 사용하였는가?
	주제 부합성(10)	· 주제에 준하는 레시피인가?
	기호도(10)	· 기호에 부합되는 맛인가?
부찬	구성(20)	· 적합한 식재료를 사용하였는가?
	주제 부합성(10)	· 주제에 준하는 레시피인가?
	기호도(10)	· 기호에 부합되는 맛인가?
자유주제	독창성(10)	· 차별화된 특성이 분명히 드러나는가?
	기호도(10)	· 기호에 부합되는 맛인가?

• 본선심사

심사기준	평가영역 (배점)	평가내용
구성 및 조화	구성(30)	· 적합한 식재료를 사용하였는가? · 식재료의 품질이 안전하고 구매가 용이한가?
	조화(10)	· 조리방법이 다양하고 전체 구성이 조화로운가?
조리기술 및 위생관리	조리기술(20)	· 조리기술 능력이 뛰어난가? · 조리 작업관리를 적정하게 배분하여 실천하였는가?
	위생관리(10)	· 위생수칙을 준수 하였는가?
기호도 및 맛의 우수성	기호도(15)	· 기호에 부합되는 구성인가?
	맛(15)	· 전체적으로 맛이 있는가?

• 심사방법 : 심사기준 및 심사위원 결정에 준해 식품재료의 배합 및 조리과정과 결과물, 요리전시부분, 마무리까지 전반적 심사

• 심사위원 : 4명(기장군 아토피 케어 푸드센터 자문위원, 조리관련 전문가 등)

• 시상계획

구분	입상팀	시상 내역
파이토케미컬상	3팀	기장군수상
하이파이브상	3팀	기장군 의회 의장상
비타민상	3팀	부산광역시 교육감상
웰빙상	2팀	동부산대학교 총장상
로하스상	2팀	한국조리사협회 부산시지회장상
영양건강상	3팀	기장군 아토피 케어 푸드센터장상
합계	16팀	