

보도시점 2026. 10. 22.(목) 11:00
2026. 10. 23.(금) 조간

배포 2026. 10. 22.(목) 06:00

“우리 농산물 100% 전통식품” 급식, 학생 입맛 사로잡았다.

- 농관원, 초등 5개교 대상 ‘전통식품 인증품 먹는 날’ 시범 운영, 만족도 91.4% 달성

국립농산물품질관리원(원장 김철, 이하 ‘농관원’)은 성장기 학생들에게 우수한 우리 전통식품의 가치를 알리고 건강한 식습관 형성을 유도하기 위해 추진한 ‘우리 학교 전통식품 인증품 먹는 날’ 시범 운영을 성공적으로 마쳤다고 밝혔다.

농관원은 교육부 및 5개 시·도 교육청과 협업하여 전국 5개 초등학교*에서 이번 행사를 진행하였다. 참여 학생들에게 ‘주원료 100% 국산 농산물’과 ‘식품 첨가물 無첨가 원칙’으로 제조된 전통식품 품질인증 된장·고추장·김치 등을 활용한 점심 식단과 식혜·한과 등의 간식을 제공해 전통식품의 우수성을 직접 체감하도록 했다.

* 경기(왕산초), 인천(부평남초), 대구(성당초), 경북(장곡초), 부산(가평초)

참여 학생들은 급식 체험 후 ‘우리 농산물을 100% 사용한 전통식품으로 조리된 음식이 좋았고 건강해지는 느낌을 받았다’고 응답*해 전통식품에 대한 인식을 긍정적으로 개선하는 계기가 된 것으로 나타났다.

* ‘100% 우리 농산물 조리 음식이 좋았다’(91.4%), ‘전통식품이 더 좋아졌다’(91.8%),
‘건강해지는 기분이 들었다’(76.7%)

특히 응답 학생의 87.8%가 ‘마트에서 전통식품 인증마크를 꼭 찾아보겠다’고 답해 학교급식에서의 긍정적 경험이 향후 가정 내 소비로 이어지는 계기가 될 것으로 기대된다.

농관원 김철 원장은 “이번 시범 운영은 학생들이 우리 농산물로 정성껏 만든 전통식품의 참맛과 안전성을 몸소 체험하는 뜻깊은 계기였다”며, “앞으로도 미래세대의 눈높이에 맞춘 체험·홍보를 지속 확대하는 한편, 전통식품 인증품에 대한 철저한 사후관리로 국민이 믿고 찾는 안전한 먹거리 공급 기반을 다져나가겠다”라고 밝혔다.

붙임 1. ‘전통식품 인증품 먹는 날’ 행사 사진

2. 전통식품 품질인증 제도 개요

담당 부서	국립농산물품질관리원 품질검사과	책임자	과 장	한국탁 (054-429-4111)
		담당자	사무관	이영택 (054-429-4121)



붙임 1

「전통식품 인증품 먹는 날」 행사 사진



붙임 2

전통식품 품질인증 제도 개요

□ 전통식품 품질인증 제도란?

- 국산 농수산물을 주원료로 하여 예로부터 내려오는 원리에 따라 제조·가공·조리하여 고유의 맛·향·색을 내는 식품에 대해 정부가 품질을 관리하는 제도로 원칙적으로 식품첨가물 첨가 불가

* 전통식품 주요 키워드: 장인의 정성, 주원료 국내산, 식품첨가물 無 원칙

□ 전통식품 품질인증 대상품목은?

- 한과류, 김치류, 장류(된장, 간장, 고추장 등) 등 전통식품 표준규격이 제정된 80개 품목에 대하여 인증을 관리하고 있음

* 인증품은 국립농산물품질관리원 누리집(www.naqs.go.kr)에서 확인 가능

☞ 농관원 누리집 → 업무소개 → 농식품인증 → 우수식품 → 우수식품정보시스템 바로가기

□ 전통식품 품질인증품 확인 방법은?

- 제품의 포장지 등에 '전통식품'이 새겨진 국새마크를 확인



인증기관명:
인증번호:



Name of Certifying Body:
Certificate Number:

□ 전통식품 품질인증 홍보 슬로건

