

미트볼 등) (36.4%)을 제외한 타 가공품의 경우 내용물은 수입산이지만 가공은 국내업체인 경우의 비율(육류가공품 2-스팬, 참치 등 캔류 62.8%, 야채가공품 75.8%, 과일가공품 73.9%)이 높으므로 가공업체에서 우리 농산물 활용 방안을 마련하는 것이 필요할 것으로 생각된다. 학교급식에서 우리 농산물 사용 이유로는 '안전하다' (50.4%), '우리 농산물을 먹고 커야 한다' (25.2%), '신선하다' (12.3%), '맛이 좋다' (11.5%) 순이었고, 수입 농산물을 사용하는 이유로는 '국내산 수급이 안된다' (54.0%), '국내산과 가격 차이가 크다' (37.4%) 순이었다. 우리 농산물과 수입산에 대한 인식도에서는 모든 식재료 품목에서 '안전성', '신선도', '맛'에 대해서는 국산이 더 좋다고 인식하였으나 '포장상태'의 경우 비슷하다는 의견이 30.5~45.8%나 되었다. 학교급식에 우리 농산물 사용 확대를 위한 정부의 지원방법으로 '신뢰할 수 있는 유통체계구축' (62.8%)이 가장 많았으며, '모든 식품에 품질인증제도 마련' (18.1%) 순이었고, 우리 농산물에 품질인증제가 도입될 경우 우리 농산물을 구입할 의향이 있는 영양사가 대부분(98.0%)으로 나타나 정부 차원에서의 신뢰성 있는 우리 농산물 공급 제도 확립이 요구되고 있었다. 학교급식 현장에서 우리 농산물을 이용하기 위해 정부의 지원이 가장 필요한 식재료는 '쇠고기' (62.0%), '잡곡류' (19.2), '채소류' (9.3%) 순으로 나타났다. 이상의 연구 결과에서 보는 바와 같이 현재 학교급식에서의 우리 농산물 사용 수준은 높은 편이며, 지속적인 사용 확대를 위해서는 정부 차원에서의 지원 정책 마련이 수반되어야 할 것이다.

[P3-2]

급식교 남녀 중학생의 학교급식에 대한 만족도 조사

김미현¹ · 오유미 · 승정자

숙명여자대학교 식품영양학과

학교급식의 필요성 인식과 국가적인 정책에 따라 90년 중반이후 학교급식의 실시비율이 급격한 증가를 보이고 있다. 그러나 학교급식의 실시가 철저한 준비 없이 단시간 내에 확대됨으로써 양적인 증가를 이루었으나 학교 급식 소비자인 학생들의 요구에 맞춘 질적인 측면의 급식 실시에 대하여서는 여러 가지 문제점이 지적되고 있어, 소비자의 급식에 대한 만족도 및 요구사항을 파악하여 이를 반영하는 질적인 부분의 서비스 확대가 필요하다고 생각된다. 특히 학교급식의 실시가 먼저 이루어진 초등학교의 경우 이에 대한 꾸준한 연구가 이루어져왔으나, 최근 실시되기 시작한 중학교 급식상황에 대한 연구는 부족하다. 이에 본 연구에서는 중학교 학교급식에 대한 실태 파악 및 앞으로 학교급식이 나아가야 할 방향을 제시하고자 전주시지역에서 직영으로 학교급식을 하고 있는 3개 중학교 남녀 중학생 262명(남 118명, 여 144명)을 대상으로 급식에 대한 만족도 및 개선사항에 대한 설문조사를 실시하였다. 학교급식에 대한 학생들의 만족도를 조사한 결과 음식에 대한 항목에서 남학생은 '음식의 맛과 온도', '밥의 양'에 대해서는 대체적으로 만족하는 편이었으나 '반찬과 후식의 양'에 대해서는 불만족의 비율이 50%이상을 차지하였다. 여학생의 경우도 음식의 온도와 음식의 맛에 대해서는 대체적으로 만족하였고, 반찬의 양에 있어서는 43.1%가 불만족하다고 응답하였다. '메뉴의 다양성' 면에서는 남녀 학생 모두 17%정도가, '식기의 청결' 항목에서 남학생의 28.8%와 여학생의 24.3%가, '식당내부의 청결'에 대하여서 남학생의 24.6%, 여학생의 13.9%가 불만족하는 것으로 조사되었다. 배식시 '식사를 기다리는 시간' 항목에서는 남학생의 68.6%와 여학생의 55.6%가 불만을 표현하여 전체 조사 항목 중에서 불만도가 가장 높게 나타났다. '식단의 게시', '영양관련 정보제공'에 관련해서는 70%이상의 학생들이 긍정적으로 생각하고 있었으나, '학생의 불만사항 처리' 항목에서 남학생의 55.9%, 여학생의 50.0%가 불만족하다고 응답하였고 '식단 작성시 학생의견 반영'에 대해서는 남학생의 50.0%와 여학생의 49.3%가 불만족하다고 응답하였다. '조리원의 친절' 항목에서는 남학생의 43.2%와 여학생의 37.5%가 불만족을 표현하였다. 학교급식의 개선사항에 대한 조사 결과 '음식이 더 맛있으면 좋겠다'고 응답한 경우가 남학생은 19.5%, 여학생은 19.6%로 가장 높게 나타났으며, 남학생의 경우 '반찬의 종류가 더 많으면 좋겠다' (16.1%), '식사의 양이 더 많으면 좋겠다' (13.8%), '동·서양의 음식을 골고루 먹고 싶다' (13.6%)의 순서로 조사되었고, 여학생의 경우 '동·서양의 음식을 골고루 먹고 싶다' (17.6%), '반찬의 종류가 더 많으면 좋겠다' (15.7%), '급식시간에 음악을 틀어주었으면 좋겠다' (14.3%)의 순으로 나타났다. 이상의 결과를 통하여 양적, 질적으로 균형 잡힌 학교급식의 운영을 위해서는 학생의 급식에 대한 불만사항 및 음식에 대한 기호도를 정기적으로 조사하여 급식운영과 식단작성에 적

극적으로 반영하고, 식기의 재질과 청결 및 식당내부의 환경의 개선에도 더욱 힘써야 할 것이다. 또한 급식인원수를 고려한 조리원수 및 식당공간의 확보를 통하여 배식시간의 단축 및 친절한 서비스의 제공이 필요하다고 생각된다.

【P3-3】

초등학교 급식 재료 구매의 HACCP 시스템 적용 연구 - 도시형과 농촌형 급식교의 비교 -

박은숙¹ · 백영숙

원광대학교 가정교육학과

학교급식이 확대 실시 됨에 따라 학교급식으로 인한 식중독 발생은 증가하는 추세이다. 그 원인으로는 급식교 시설·설비의 미비, 구매 관리 체계의 미흡, 공급업체의 불량 식재료 납품 등이 지적되고 있으며, 특히 공급업체의 식재료 생산 및 유통 단계의 미흡한 위생 체계가 불량 식재료 납품의 주요 원인으로 지적되고 있다. 본 연구에서는 급식 재료 구매관리를 HACCP 시스템의 한 단계로 인식시켜 바람직한 식재료 구매 관리 체계를 모색하여 학교급식 식중독 발생 zero화를 이루는데 기여하고자, 전라북도 직영급식 초등학교 영양사를 대상으로 설문조사 하였다. 2003년 3월 28일부터 4월 18일까지 우편 설문조사를 실시하였으며, 총 258부중 회수된 121부(46.9%)를 SPSS 11.0 프로그램을 이용하여 분석하였다. 급식교의 검수를 위한 시설·설비의 HACCP 시스템 적용은 도시형 급식교와 농촌형 급식교간에 유의적인 차이가 없었다. 급식교의 발주 단계에서의 HACCP 시스템 인증품목 발주는 도시형 급식교가 농촌형 급식교 보다 높았다. 검수단계의 HACCP 시스템 적용 역시 도시형 급식교가 농촌형 급식교 보다 높은 점수였다. 공급업체의 자격기준, 공급업체의 시설·설비, 공급업체의 위생 기준, 공급업체 품질 기준에 관한 HACCP 시스템 적용 역시 도시형 급식교가 높은 점수를 나타냈다. 공급업체 선정시 어려운 점은 도시형 급식교는 혈연·연고·지연·외부 인사 개입으로 인한 공정성 저하, 농촌형 급식교는 납품 능력을 갖춘 공급업체의 한정으로 어려움을 겪는 것으로 나타났다. 바람직한 계약기간은 도시형 급식학교의 경우 4~6개월, 농촌형 급식학교는 4~6개월 및 7~12개월을 선호하였다. 이상의 연구 결과를 토대로 다음과 같이 제언하고자 한다. 첫째, 농촌형 급식교 영양사에게 식재료 구매관리는 HACCP 시스템의 한 단계이며 그 중요성을 인식시켜 검수와 발주의 기준을 잘 지키도록 교육할 필요성이 있다. 둘째, 검수를 위해 필요로 하는 시설·설비를 보유 및 보완하기 위해 단계적인 재원 마련이 필요하다. 셋째, 농촌형 급식교의 공급업체가 HACCP 시스템을 적용하도록 홍보와 교육이 필요하다. 넷째, 교육청에서는 식재료 구매 방침과 공급업체의 자격기준을 설정하여 지역 내 학교의 공동구매를 실시하는 등의 구매 방안을 연구할 필요가 있다. 특히 농촌 급식교를 위하여 각 시·도 교육청별로 폐교를 이용하여 학교급식 물류센터를 설립 운영하며, 물류센터 내에 전처리부, 품질 검사부, 구매부, 배송부를 체계적으로 갖추는 방안을 연구할 필요성이 있다.

【P3-4】

고혈압 노인을 위한 영양교육자료의 개발과 평가

이혜상¹ · 권정숙 · 권인숙

안동대학교 생활과학대학 식품영양학과

이 연구는 안동시 농촌지역 주민들을 대상으로 식생활 및 생활습관과 만성 질환 발생 양상을 조사하여 그 관련성을 분석하고, 이를 토대로 지역 주민을 대상으로 영양 교육을 하여 잘못된 식생활 개선을 도모하고자 수행된 사업 중 일부로, 고혈압 노인을 대상으로 영양교육자료를 개발하고 그 효과를 평가하기 위한 것이다. 실태조사는 농업을 생업으로 하는 경북지역 안동군 농촌지역 14개 지역의 50세 이상 장년 및 노년층 1,472명(전체인구의 약 6%에 해당)을 대상으로 만성질환과 식습관에 관하여 이루어졌으며, 그 결과 전체 대상자의 53.3%가 고혈압 환자로 다른 질병에 비해 이환율이 높았다. 특히 흡연과 음주가 혈압과 부분적인 상관성이 있었고, 일회 운동량이 한 시간 이상인 경우 최고혈압이 낮았으므로 이를 반영한 영양교육자료를 개발하였다. 개발된 교육자료는 프레젠테이션 자료, 노래, 리플렛 자료 및 상담자 교육용 자료였고, 프레젠테이션 내용은 '고혈압의 합병증과 사례', '고혈압의 현황', '고혈압의 진단', '고혈압의 원인', '고혈압의 관리'로 구성되었으며, 리플렛은 '고혈압이란', '섬유소가 풍부한 식사를 합시다', '피하는 것이 좋습니다', '고혈'