

# 이유식이의 필요성과 지도방법

<대전 간호학교> 안 홍 자

## 1. 서론

영양이란 생물체가 그 기능을 유지하고 생활 현상을 계속하며, 성장 발육을 촉진하는 원동력이 되는 것이며, 이것을 유지하기 위하여서는 생체에서 항상 필요로 하는만큼의 영양을 계속적으로 보충하여야 한다. 그러나 우리나라에서는 많은 수의 어린이들이 영양실조로 고통을 받고 있다.

특히 이유기를 당한 어린이들에게 이런 현상이 심해짐을 clinic을 통하여 많이 볼 수 있는데, 그 첫째 이유로는 전통적으로 내려오는 그릇된 관례이며, 둘째는 어머니들의 이유에 대한 지식의 결핍이고, 셋째는 경제적인 빈곤으로 인하여 이유기의 어린이가 필요로 하는 적당한 음식을 제대로 준비해 주지 못하기 때문이라고 보겠다. 그러므로 조직된 교육을 통하여 어머니들에게, 위에서 말한 세가지 문제점을 타개하고 해결해 나갈 수 있는 지식과 방법을 주지시켜야 하겠다.

즉 젓 떼기의 重要性 및 이 젓 떼기 음식물을 어떻게 준비할 것인가에 대해서와, 언제 어떻게 이유식을 주기 始作할 것인가 하는 問題를 가지고 後世에 기풍이 될 자라나는 세대들의 건강을 증진시키고 유지하기 위하여, 그들의 父母를 교육시킨다는 것은 우리 看護界에 중사하는 모든 要員들의 하나의 義務라고 보겠다.

## II. 젓 떼기를 指導하는 法

### 1. 젓 떼기의 目的

젓 떼기의 目的은 한마디로 말해서 어머니와 아기의 健康을 증진시키고 부적당한 젓 떼기로 말미암아 올 수 있는 육체적 정신적 諸問題를 해결하기 위하여서라고 할 수 있겠으며, 몇가지로 나누어 말한다면.

(가) 體重의 增加에 따라 質的 量的으로 어린이들의 營養的인 요구에 대처하기 위하여

(나) 젓만 먹던 아기에게 고형식 먹는 법을 잘 걸러주고 혼자서 먹을 수 있도록 도와주기 위하여

(다) 성장하는 아기에게 좋은 식습관을 길러 주고 새로운 음식을 소개해서 먹으려고 하도록 해주기 위하여

(라) 부적당한 이유방법 즉 임신을 하므로서 갑자기 젓을 떼고 성인들이 먹는 음식을 그냥 줌으로서 야기되는 여러가지 問題를 해결해 주기 위하여

### 2. 젓 떼는 시기 (이유시기)

젓 떼기의 시기는 아기 각자의 형편에 따라서 각각 다르다.

발육 도상에 있는 아기들인 만큼 일률적으로 언제 始作하는 것이 좋다고 말할 수는 없으나, 이것이 바로 왜 어머니들이 보전소나 기타 의사, 看護員과 같이 이유시기에 대해서 相議하고, 또 충고를 받아야 하는가에 대한 이유라고도 보겠으며, 일반적으로 아기가 健康하고 별 이상이 없는 경우에는 늦어도 생후 6개월에는 젓 떼기를 始作해야 한다고 보겠다.

민약에 건강한 아기를 6개월이 훨씬 넘어서 젓을 떼게 된다면, 이 아기는 육체적, 정신적인 성장 발육에 많은 지장을 초래하게 된다.

즉 아기는 엄마를 떨어지지 않고 젖만 먹으려 하며, 영양 상태가 좋지 않은데도 불구하고 젖 이외에는 유동식이나 반 고형식을 싫어하는 결과를 가져오게 되는 것이다. 또한 일년 4계절중 一般的으로 이유를 始作할 理想的인 시기는 음식물이 쉽게 상하지 않는 가을철부터 始作하는 것이 좋으나, 이것도 그 가정의 형편에 따라 냉동 시설이 있는 가정은 일년 어느 때나 시작할 수 있다.

### 3. 어떤 음식부터 먹이기 시작할 것인가?

一般的으로 어머니 젖이나 우유보다는 진한 쌀이나 밀가루로 만든 암죽 같은 것부터 먹이기 始作하는 것이 좋다. 그러나 이보다 앞서 젖 먹이는 동안에 젖과 동일한 주스 종류를 같이 먹이다가, 다음은 암죽같은 것으로 전환하고, 다음에 특 익힌 쌀죽, 밀가루 암죽을 걸러서 만든 채소, 계란 노른자 농으로 점차 여러가지 음식의 양을 늘려가면서 생선이나 고기를 섞어 먹이도록 하는 것이 정상적인 순서라고 볼 수 있다.

### 4. 어떻게 이유식을 주기 始作할 것인가?

처음에는 찻수저로 반 정도의 소량을 어머니 젖이나 우유병을 물리기 전에 주고, 두번째는 하루쯤 후에 양을 조금 늘여서 주고, 아기가 새로운 음식을 먹으려고 좋아하는 눈치를 보이면 서서히 양을 늘리고 종류를 늘려 가면서, 일단 아기가 한가지 음식에 맛을 붙인 것 같으면 자주 먹이도록 하여 음식맛을 잃지 않도록 하여야 한다. 또한 또 다른 새로운 음식을 주기 始作할 때에는 먼저 주던 음식과 같이 먹여보고 결과를 기다려야 한다.

### 5. 젖 때는 동안에 어머니들이 알아야 할 점과 유의사항

어머니는 처음 아기에게 새로운 음식물을 줄 때에는 우선 먼저 아기가 이 새로운 음식에 대하여 어떤 反應을 나타내는지에 대해서 잘알고 관찰하여야 하며, 서둘러 말고 서서히 끈기있게 努力해야 하고 아기가 처음 새로운 음식물을 줄 때 빨아 버린다고든가 주는 양을 뱉수저 먹고

나머지를 거절한다든가 할때, 어머니는 여기에서 낙심하지 말고 끈기있게 努力하여야 한다. 또한 8~9개월 된 아기가 수저를 혼자 쥐고 먹고 싫어한다든가 혼자 먹으면서 음식을 지저분하게 흘리든가 할 때에는, 처음부터 책하여 고쳐주려 하지 말고 차츰 차츰 시정하여야 한다.

또한 어머니들이 特別히 주의를 기울여 觀察할 事項은 아기의 대변이다. 아기의 대변이 묽고 장의 유동이 자주 있는 것 같으면 락 나중엔 먹었던 음식을 중지하여야 되며 그래도 증상이 계속되면 보건소나 의사에게 가서 상담하여야 된다. 만일 새로운 음식을 준 다음에 몸에 발진이 생기든가 무엇이 나도 음식을 중지하고 의사에게 문의하여야 한다. 그러나 일반적으로 상기 증상은 음식을 주는 그 자체에서 생긴다는 것보다도 어머니의 손, 음식을 만드는 기구, 음식들의 보관등이 불결저한데서 생기는 것이며, 또한 완전히 끓이지 않고 만든 음식이든가 재료 자체가 상한 것을 사용하여서 만든데에 그 원인이 생기는 것이 보통이므로, 언제나 아기에게 새로운 음식을 줄 때에는 먼저 계절에 맞는 싱싱한 재료의 선정이 필요하고, 조리 기구의 소독, 어머니 손의 청결 등으로 외부로 부터의 감염을 방지하여야 하며, 항상 머리속에 다음 네가지 원칙을 기억하고 있어야 한다.

- ① 항상 끓인 음식을 준다.
- ② 항상 상하지 않은 음식을 준다.
- ③ 음식에 파리가 들지 못하게 보관한다.
- ④ 손의 청결과 그릇의 청결 등을 항상 지켜야 한다.

그리고 매개 이유기의 어린이에게는 조금에 저된 것, 양념이 진한 것 등은 주는 것이 좋지 못하다.

## III. 季節에 따라 이유식에 적당한 음식

이유식의 조리에 필요한 식품의 종류는 여러 가지가 있으나 어떤 것은 계절에 따라서 구할 수 없거나 또는 구할 수 있어도 저장이나 보관이 곤란한 것들이 있다. 우선 아기에게 새로운 음식물을 먹이려고 계획하면 그 계절에 따라서 적당

계절에 따라 이유식에 적당한 음식

식품종류	식품명	四절					식품종류	식품명	四절						
		겨울	봄	여름	가을	겨울			봄	여름	가을				
부류	쌀	○					기타 채소류	뜻콩						○	
	납작보리	○						깨	○						
	밀가루	○													
감자류	콩	○					과실류	사과	○						
	고구마	○	○			○		파송아지					○		
	토란	○	○					포도						○	
두류	감자	○					난류	깨	○						
	콩	○						계란	○						
	팥	○						수육종류	쇠고기	○					
	두부	○							돼지고기	○					
녹황색채소류	원장	○					생선류	간(소)	○						
	껌질	○						고등어		○					
	잎					○		콩치	○						
	시금치	○						등태		○					
	호박					○		조기	○						
	방근	○						멸치	○						
호박					○	해초류	김	○							

한 식품을 선택하는 것이 무엇보다도 중요하므로 위에 선택에 도움을 줄 수 있는 표를 만들어 보았다.

IV. 이유식이 지도에 필요한 기구와 그릇

보전소나 지소 기타 clinic에서 이유기에 있

는 어린이들을 가진 어머니들을 대상으로 먼, 리, 단위로 조직되어 있는 어머니회를 통하여 이유식 조리에 대한 실지 시범 지도를 하므로서 보다 빨리 광범위하게 이유의 必要性 및 실지 조리 方法을 보급할 수 있는데, 이 실지 시범을 하기 위하여는 다음에 기록한 기구를 필요로 한다.

번호	기구 및 그릇이름	필요수량	비고	번호	기구 및 그릇이름	필요수량
1	점통	1		6	제	1
2	솔	2		7	강판	1
3	후라이판	1		8	절구와 절구공이	각 1
4	뒤집게	1		9	측정하는 컵	1
5	주전자	2		10	주걱	1

번호	기구 및 그릇이름	필요수량	비 고	번호	기구 및 그릇이름	필요수량
11	칼	1	시식용	19	우유병 파고무절꼭지	각 2
12	도마	1		20	대야	1
13	밥그릇(크기가다른것)	3~4		21	비누와 비누곽	1
14	접시	3~4		22	수건	4
15	양은컵	20		23	알치마	2
16	찾수저	20		24	양동이	2
17	수저(대·소)	각 1		25	국자	1
18	젓가락	3~4				

### V. 이유 식이의 종류와 먹이는 시기

<b>※(1)과일 종류를 이용한 이유식이</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>종류</th> <th>먹이는 시기</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>사과즙</td> <td>생후 8개월 부터</td> </tr> <tr> <td>사과죽</td> <td>" 6개월 "</td> </tr> <tr> <td>사과쥬스</td> <td>" 6개월 "</td> </tr> <tr> <td>복숭아죽</td> <td>" 4개월 "</td> </tr> <tr> <td>포도쥬스와 쥬</td> <td>" 4개월 "</td> </tr> </tbody> </table>		종류	먹이는 시기	사과즙	생후 8개월 부터	사과죽	" 6개월 "	사과쥬스	" 6개월 "	복숭아죽	" 4개월 "	포도쥬스와 쥬	" 4개월 "	<table border="1"> <thead> <tr> <th>종류</th> <th>먹이는 시기</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>고구마 콩압죽</td> <td>생후 6개월 부터</td> </tr> </tbody> </table>		종류	먹이는 시기	고구마 콩압죽	생후 6개월 부터																				
종류	먹이는 시기																																						
사과즙	생후 8개월 부터																																						
사과죽	" 6개월 "																																						
사과쥬스	" 6개월 "																																						
복숭아죽	" 4개월 "																																						
포도쥬스와 쥬	" 4개월 "																																						
종류	먹이는 시기																																						
고구마 콩압죽	생후 6개월 부터																																						
<b>※(2)곡식류를 이용한 이유식이</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>종류</th> <th>먹이는 시기</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>쌀가루 압죽</td> <td>생후 4개월 부터</td> </tr> <tr> <td>밀가루 압죽</td> <td>" 4개월 "</td> </tr> <tr> <td>보리쌀가루 압죽</td> <td>" 4개월 "</td> </tr> <tr> <td>조압죽</td> <td>" 4개월 "</td> </tr> <tr> <td>콩밀가루 압죽</td> <td>" 6개월 "</td> </tr> <tr> <td>동쌀 압죽</td> <td>" 6개월 "</td> </tr> <tr> <td>콩가루 압죽</td> <td>" 6개월 "</td> </tr> <tr> <td>두부쌀 압죽</td> <td>" 6개월 "</td> </tr> </tbody> </table>		종류	먹이는 시기	쌀가루 압죽	생후 4개월 부터	밀가루 압죽	" 4개월 "	보리쌀가루 압죽	" 4개월 "	조압죽	" 4개월 "	콩밀가루 압죽	" 6개월 "	동쌀 압죽	" 6개월 "	콩가루 압죽	" 6개월 "	두부쌀 압죽	" 6개월 "	<b>※(4)고기와 생선류를 이용한 이유식이</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>종류</th> <th>먹이는 시기</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>채소생선 압죽</td> <td>생후 6개월 부터</td> </tr> <tr> <td>생선 쌀 압죽</td> <td>" 6개월 "</td> </tr> <tr> <td>간 밀가루 압죽</td> <td>" 6개월 "</td> </tr> <tr> <td>간 쌀 압죽</td> <td>" 8개월 "</td> </tr> <tr> <td>고기 보리쌀 압죽</td> <td>" 10개월 "</td> </tr> <tr> <td>고기 두부섞어 만든것</td> <td>" 1년 "</td> </tr> <tr> <td>고기넣은 국수</td> <td>" 1년 "</td> </tr> <tr> <td>고기 쌀 압죽</td> <td>" 6개월 "</td> </tr> </tbody> </table>		종류	먹이는 시기	채소생선 압죽	생후 6개월 부터	생선 쌀 압죽	" 6개월 "	간 밀가루 압죽	" 6개월 "	간 쌀 압죽	" 8개월 "	고기 보리쌀 압죽	" 10개월 "	고기 두부섞어 만든것	" 1년 "	고기넣은 국수	" 1년 "	고기 쌀 압죽	" 6개월 "
종류	먹이는 시기																																						
쌀가루 압죽	생후 4개월 부터																																						
밀가루 압죽	" 4개월 "																																						
보리쌀가루 압죽	" 4개월 "																																						
조압죽	" 4개월 "																																						
콩밀가루 압죽	" 6개월 "																																						
동쌀 압죽	" 6개월 "																																						
콩가루 압죽	" 6개월 "																																						
두부쌀 압죽	" 6개월 "																																						
종류	먹이는 시기																																						
채소생선 압죽	생후 6개월 부터																																						
생선 쌀 압죽	" 6개월 "																																						
간 밀가루 압죽	" 6개월 "																																						
간 쌀 압죽	" 8개월 "																																						
고기 보리쌀 압죽	" 10개월 "																																						
고기 두부섞어 만든것	" 1년 "																																						
고기넣은 국수	" 1년 "																																						
고기 쌀 압죽	" 6개월 "																																						
<b>※(3)채소 종류를 이용한 이유식이</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>종류</th> <th>먹이는 시기</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>채소쌀 압죽</td> <td>생후 4개월 부터</td> </tr> </tbody> </table>		종류	먹이는 시기	채소쌀 압죽	생후 4개월 부터	<b>※ 계란을 이용한 이유식이</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>종류</th> <th>먹이는 시기</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>계란 반숙</td> <td>생후 6개월 부터</td> </tr> <tr> <td>계란 반숙탕</td> <td>" 4개월 "</td> </tr> <tr> <td>계란 고구마 으갠 것</td> <td>" 6개월 "</td> </tr> <tr> <td>두부 계란탕</td> <td>" 8개월 "</td> </tr> <tr> <td>계란 쌀 압죽</td> <td>" 10개월 "</td> </tr> <tr> <td>계란보리쌀 압죽</td> <td>" 10개월 "</td> </tr> </tbody> </table>		종류	먹이는 시기	계란 반숙	생후 6개월 부터	계란 반숙탕	" 4개월 "	계란 고구마 으갠 것	" 6개월 "	두부 계란탕	" 8개월 "	계란 쌀 압죽	" 10개월 "	계란보리쌀 압죽	" 10개월 "																		
종류	먹이는 시기																																						
채소쌀 압죽	생후 4개월 부터																																						
종류	먹이는 시기																																						
계란 반숙	생후 6개월 부터																																						
계란 반숙탕	" 4개월 "																																						
계란 고구마 으갠 것	" 6개월 "																																						
두부 계란탕	" 8개월 "																																						
계란 쌀 압죽	" 10개월 "																																						
계란보리쌀 압죽	" 10개월 "																																						

## VI. 실지 조리법 지도의 내용

이상 여러가지 종류의 이유식이 있으나 그 조리법 지도의 원칙에 있어서는 어느 것이나 똑 같다고 보겠다. 다만 종류에 따라서 재료가 다르기 때문에 이에 대한 조치 즉 아기가 먹기 쉽고 소화가 잘 되도록 만들며, 이 새로운 음식을 먹임으로서 아기 몸에 어떤 부작용을 일으키지 않도록 하는 것이 중요하다고 보겠다. 그러므로

실지 지도방법 또는 도움을 주고자 그 중 한가지 종류의 이유식을 선정하여 그 조리법 지도의 내용을 소개하고자 한다.

### ※ 보리알죽 시범 지도 내용

재료	분량(1일분)
보리쌀가루	큰수저 1
탈지분유	" 1
멸치가루	" 1
설탕	" 1/2
물	200

보리 쌀의 영양가 포함표

	총 열 량 (Cal)	원 자 질 (g)	지 (g)	함수탄소 (g)	무 기 질		
					칼슘 (mg)	인 (mg)	철분 (mg)
우유없고 생선가루없이	131.73	4.37	0.3	27.72	22.80	116.60	0.71
우유없이 생선가루넣고	88.1	5.75	0.81	14.44	34.60	167.10	1.06

### 조리법

(1) 보리를 볶아서 빵아 가루를 만든다.

(2) 보리가루와 우유(만일 우유가 없으면 멸치 가루를 대신 넣는다.) 설탕에 물을 조금 붓고 쪄다.

(3) 개 놓은데다 측정한 물을 전부 붓고 5분 이상 끓인다.

※ 먹이는 시기는 생후 4개월 부터 먹인다.

지도자가 발표해야 할 사항 :

첫째 지도자는 보리가 우리 일상생활에서 구하기 쉽고 값이 싼 곡물중의 하나임을 소개한다. 또한 4개월 밖에 안된 아기에게 보리를 준다면 모든 사람이 의아할 것이나 보리는 비타민과 무기질의 좋은 근원이 되며 어린이 성장에 많은 영향을 주는 단백질, 전분, 지방 등이 포함되어 있으므로 어머니 젖 이외에 다른 음식을 먹여서 새로운 음식에 익숙해지게 하는 습관을 길러 주는데 좋은 기회가 되는 것임을 소개한다.

둘째 지도자는 아기의 음식을 만들 때에 어머니가 행할 주의사항을 설명한다. 즉 전염병이나 식중독을 예방하기 위하여는 조리에서 사용되는 기구와 만드는 사람의 손등을 깨끗이 비누를 사용하여 씻어야 함을 소개한다.

셋째 같은 재료를 사용하더라도 만드는 방법

에 따라서 영양가가 많고 적어짐을 실지 시범을 통하여 소개하여야 한다.

※ 지도자가 실지 조리 방법을 지도하는 순서

① 흑판등을 사용하여 보리에 포함된 영양가를 여러 사람이 다 볼 수 있도록 명확히 기록한다.

② 앞치마를 입고 비누와 물을 사용하여 손을 씻는다.

③ 손을 씻은 다음 모든 기구가 제자리에 놓여 있는가를 잘 살핀다.

④ 후라이팬을 불 위에 올려 놓고 씻어서 건진 보리쌀을 넣어 계속 저으며 볶는다.

⑤ 후라이팬을 불에서 내려 놓고 조금 기다리면서 식힌다. 이것은 보리쌀을 바삭 바삭하게 만들어 가루를 만드는데 쉽게 하기 위하여서임을 소개한다.

⑥ 완전히 식힌 다음 절구에 넣고 찜어서 체에 받쳐 가루를 만든다.

⑦ 만든 가루는 뚜껑있는 병에 넣어 습기가 차지 않고 쥐등이 들어가지 않도록 보관한다. 이때 너무 많이 가루를 만들어 두어도 좋지 않지만 적당한 양을 만들어 보관하면 시간과 노력을 절약할 수 있다.

⑧ 보리가루, 설탕, 우유나 생선가루를 그릇에 넣고 물을 조금씩 부어서 잘 쪄다.

⑨ 세지 않은 불에 냄비를 올려놓고 끓기 시작한 다음부터 5분간 더 저어서 끓인다.

⑩ 냄비를 불에서 내리놓고 수저로 저으면서 식혀가지고 수저로 조금 떠서 팔뚝에 떨어뜨려 온도를 측정한다.

⑪ 참석한 사람들 중에 4개월된 아기가 있으면 먼저 어머니에게 먹여보고, 다음은 아기에게 조금씩 먹여본다.

⑫ 나머지 암쪽을 참석자 전원에게 맛을 보도록 한다.

⑬ 맛을 본 다음 어머니들로 하여금 이 암쪽에 대하여 어떻게 생각하는지에 대한 의견을 물어보고 이에 대한 설명을 첨가한다.

⑭ 지도자는 한 5분동안 지금까지 지도한 내용중에서 중요한 점을 알기 쉽게 요약하여 설명한 다음, 준비해둔 이유식에 대한 간단한 팸프렛을 나누어 주고 다음번 약속일을 정하고 폐회한다.

## VII. 결 론

지금까지 많은 사람들이 이유기 영향에 대하여 연구하고 이를 널리 보급하고자 노력해 왔다. 물론 우리나라 뿐이 아니고 남아프리카나 등 남아 여러나라 특히 곡류를 주식으로 먹고 있는

나라에서의 영양문제는 큰 비중을 차지하고 있었으며 특별히 경제적인 빈곤을 탈피 못한 우리나라 어린이 영양문제는 다른 것에 못지 않게 큰 비중을 차지하고 있음을 알 수 있다. 그것은 영아기 영양이 일생의 건강을 좌우하고 있기 때문에 무엇보다 여기에 주의를 기울여 그릇된 觀念이나 무지 또는 經濟的인 빈곤중에 있는 농촌 어느 지역에서라도 실시할 수 있는 실질적인 方法을 모색, 또는 집단을 통하여 널리 보급함으로써 다음 세대의 건강을 유지하고 기르는데 큰 의의가 있다고 보여지므로, 절제기를 위한 이유식이 지도의 필요성과 지도 方法을 논의하여 봄이 그 가치가 크다고 보겠다.

## 참고문헌

- 1) 국립보건원 영양학 (1965)
- 2) Cooper, Barber, Mitchell Runbergen, Greene's *Nutrition in Health and Disease*
- 3) Lillian Mowry's *Basic Nutrition and Diet therapy for Nurses*
- 4) Proudfit, Robinson's *Normal and Therapeutic Nutrition*
- 5) 이유시기 영양 충청남도 보사국
- 6) F.A.O. 한국영양 정가(1962)
- 7) Dr. B. N. GHOSH'S *Hygiene and Public Health (Nutrition and Health)*

## 회 소 식

○ 대한적십자사에서는 지난 2월 7일 금년도 “나이팅게일” 기장 후보자로 유순한(국립의료원 간호과장) 씨와 권석혜(경북의대부속병원 간호과장) 씨를 추천해 왔습니다.

앞으로 국제적십자사에 추천될 이 두분에게 축하를 드리면서 국제적십자사의 마지막 관문을 거쳐 영광의 “나이팅게일” 기장을 표창받게 되기를 기원합니다.

○ 서울시지부 이성덕부지부장이 오는 2월 24일 연세대학교 교육대학원에서 석사학위를 받게 되었습니다. 200명의 간호원을 거느리는 분주한 간호원장자리를 지키면서도 “아주머니학생”으로 꾸준히 연구한 보람이 열매를 거둔 공에 갈채를 보내드립니다. 특히 논문준비에 열중한 나머지 지난 Christmas card를 아직도 개봉 못하셨다니 이제 마음 놓고 열어 보며 Christmas와 접친 한아름의 추복을 가득 받으시기를…….

○ 뿐만 아니라 서울시지부의 김영숙상무도 이번에 서울대학교 보건대학원 석사과정을 마쳤으니 올해는 서울시지부 최고의 해?

○ 그 외에 허정도(경희간호학교부교수) 씨도 서울대학교 보건대학원에서, 이숙희(우석의대 병원간호원장), 양인실(청주간호학교장)도 건국대학교 행정대학원에서 석사과정을 마쳤으니 우리 간호계에도 이제 석사님들이 50명에 달해져 어깨가 우뚝해지는 기분입니다.