

## 유아교육기관에서의 급식관리 실태에 대한 교사 및 학부모의 인식 연구

이 영 미<sup>†</sup>

경원대학교 생활과학대학 식품영양학과

### The Different View Point Of Child Education Center Food Service Program between the Parents and the Teachers

Youngmee Lee<sup>†</sup>

Department of Food and Nutrition, Kyungwon University, Seongnam, Korea

#### ABSTRACT

To survey the different view points about food service programs among parents and teachers, 2 types of questionnaires, which consisted of attitude, perception, satisfaction and demand of the food service program in child education centers, were used. The data was collected from 2450 parents and 450 teachers who attended a child education center in 16 provinces, nationwide. SPSS was used for descriptive analysis and ANOVA test and  $\chi^2$ -test. The finding results were as follows. 1. The average serving size of meal (lunch) were 80 meals per day and 167 meals per day at large institutions. Mean cost of snacks was 14,709 won per month and mean costs of lunch were 29,319 won per month. The mean price was not significantly different according to the scale of institution. The numbers of servings of lunch, morning snack and afternoon snack were 5, 3.4 and 3.5 times per week each. 56.4% of the institutions served meals to children in classrooms, but the national/public institutions, which were attending elementary school, served meals in a dining place in the elementary school. 2. Teacher controlled serving portion size of snacks (79.6%) and lunch (88.8%) and 30.1% of teacher did not allow leaving lunch food. The ratio of knowing about preserved meals of the teacher who worked at a small institution was significantly higher than the teacher who worked at large institutions ( $p < 0.01$ ). 3. Between parents and teachers, several different view points about school lunch programs were detected. Most parents and teachers wanted that the school lunch to be fully cooked and served at the child education institution itself, but 12.2% of parents and 14.4% of teachers wanted a catering service. The teachers group preferred 'lunch box from home' and 'home partially prepared lunch' as an ideal meal serving type than the parent groups ( $p < 0.01$ ). And there were significantly different view points about price factors in school meals, teachers group highly answered that operating expenses must be added in meal prices. 4. The teacher groups' priorities of education activities during meal time were a significantly lower score than parents group in overall education activities. Teacher and parent groups pointed out that individual sanitation activities were most important of the education activities during meal time, but promoting good eating habits was the lowest score in both groups. 5. 'Improving taste and food quality' was most urgent in food service at child education centers, but there were significantly different view points between parent groups (64.5%) and teacher groups (43.8%) ( $p < 0.05$ ). They answered at a lower percent in 'employee qualified person' and 'cost control' point to improve food service, but there were also different opinions between the two groups ( $p < 0.01$ ). 6. As to the matter of the advantages and disadvantages of catering services, two group answered that the advantages of a catering service were 'convenience' and 'to solve facilities and labor problems', disadvantages were 'lower in food freshness' and 'sanitation problems'. There were also several different view points in catering services, the parents groups were more anxious about food sanitation than teachers. This study found several different view points about

접수일 : 2005년 8월 5일

채택일 : 2005년 9월 28일

<sup>†</sup>Corresponding author: Youngmee Lee, Department of Food and Nutrition, Kyungwon University, San 65 Bokjeong-dong, Sujeong-gu, Seongnam 461-701, Korea

Tel: (031) 750-5971, Fax: (031) 9852-2998, E-mail: leeym@mail.kyungwon.ac.kr

school food services among parents and teachers. To improve food services at child education institutions, there is a need to adjust the differences between the two groups through interactive communication channels and education and to employ dietitians as taking charge of adjusting roles between the two groups. (*Korean J Community Nutrition* 10(5) : 654~667, 2005)

KEY WORDS : child education center · child nutrition · food service · school lunch · snack

## 서론

1980년대 이후 어린이 보육에 대한 요구 및 교육에 대한 관심이 증가되어 전반적인 보육서비스의 질적 수준의 향상과 관련하여 많은 연구가 진행되어왔다. 여성의 사회활동 증가와 산업화, 도시화에 따른 가족 구조의 변화로 인하여 과거에 가정에서 담당하던 어린이의 양육과 교육은 점차 전문기관에 의존하게 되었다. 한편으로 출산 자녀수의 감소와 함께 가족구조의 변화는 유아 초기 교육의 필요성을 인식하고 있는 부모들에게 전문교육기관에 의존하여 조기교육과 양육을 해결하고자 하는 경향을 형성하게 하였다(Kim 2004; Korea Institute for Health and Social Affairs 2004a; Korea Institute for Health and Social Affairs 2004b; Korea Educational Development Institute 2003; Jang 등 2003). 이로써 어린이 교육기관에 대한 사회적 수요는 증가되게 되었다. 유아의 기관의 입학 연령은 더욱 어려워지고 가정 양육자의 부재가 되고 있는 오늘의 현실에 의해 어린이가 기관에서 보내는 시간은 점차 길어질 것으로 예상된다(Lee 등 1998). 이에 따라 정부에서는 정부지원 및 유치원과 민간보육 시설에 대한 지원을 증가하여 시설의 확충과 보육 프로그램의 내실화를 꾀하고자 많은 정책을 개발하고 있다. 그러나 기관시설의 양적팽창과 함께 질적 측면에 있어 보다 실용적인 차원에서 발전이 요구된다고 지적하고 있다(Park 2004; Park 등 2003). 교육측면을 차지하더라도 우선적인 성장발달측면에서 이들 기관의 관리 는 매우 중요하게 되었다. 즉 영아기에서부터 기관에서 제공되는 급식을 통해 식생활을 영위하게 될 것이므로 기관에 어린이 영양이 의존되는 현상은 더욱 심해지고 이에 따른 기관의 급식제공 필요성은 증가되지만 현실적으로 급식 소요 재원의 확보와 급식시설 설비를 갖추기 위한 재원조달 문제, 인력 수급 문제, 기관의 업무량 증가 등의 현실적으로 바람직한 급식을 제공하기 위한 각종 장애를 극복하지 못하여 많은 기관에서는 바람직한 형태의 급식을 제공하지 못하고 있는 실정이다(Lee 등 1999). 이들 기관의 급식 시설에 대한 조사를 살펴보면(Jang 등 2003; Park 등 2003), 대부분의 기관이 과거에 반일제로 운영되었기 때문

에 종일제 운영에 따른 급식지원을 위한 별도의 급식시설이 미비한 실정이며, 초등학교 병설 유치원의 경우는 초등학교 조리실, 급식실을 이용하는 경우가 많다. 일부 기관의 경우 식당은 없이 조리실만 있는 곳도 많으며(Lee 등 2005b; Kim 2004) 배식 및 식사 섭취와 관련된 시설설비의 미비로 교실 급식실시에 어려움이 있음을 알 수 있다. 더욱이 사립의 경우 집단급식의 시설 및 시스템을 확보한 곳의 비율이 매우 낮는데(Park 등 2003), 급식을 위한 초기시설 투자 재원의 확보도 어려운 실정이다. 이처럼 제한된 시설과 인력 등의 문제로 인하여 급식 시설을 만들기 어려운 일부 유치원과 보육시설에서는 중고등 학교의 위탁급식의 형태인 도시락의 배달 등 외부 위탁급식을 하는 경우도 증가될 것으로 예상된다. 이러한 위탁급식은 시설이나 운영상의 번거로움을 줄일 수 있는 반면, 급식의 위생 및 안전성 문제, 가공식품의 이용증가, 영양의 불균형과 편식 등의 식습관 문제와 함께 영양교육의 기회의 부족 등을 초래할 수 있다(Lee 등 1998; Kang 등 1998; Lee 등 1998)고 보고되고 있다.

보육서비스 중 급식 제공의 질적 향상을 위하여서는 기초 연구로써 교사와 학부모의 급식에 대해 태도의 비교연구가 요구된다고 할 수 있다(Lee 등 2005a; Ko 2003). 교사는 급식제공을 담당하는 주체로써 현재 기관의 실정을 고려한 급식실시의 현실적인 문제를 인식하고 있는 집단이며, 어린이 보호자는 급식제공을 받는 어린이의 바람직한 건강을 관리하고 한편으로 기관에 대하여 교육비 및 급간식비를 지불하고 있는 주체로 기관의 급간식 제공과 관련된 현실 인식에 차이가 있을 수 있다고 가정할 수 있다. 즉, 학부모의 급식에 대한 기대치와 실질적으로 담당하고 있는 교사들 사이에는 유아교육 기관 급식에 대한 상호기대치에 차이가 있을 것으로 예상되므로 기대감과 현장 사이의 차를 줄여나가기 위해서는 이와 관련된 연구가 요구된다(Lee 등 2005a; Lee 등 2003; Lee 등 1998).

우리나라 유아교육기관의 대부분이 연장제나 종일제 운영에 따른 점심 급식을 실시(Jang 등 2003)하고 있는 현실에서 급식의 양적팽창 뿐만 아니라, 질적인 향상에도 유의할 필요가 있다. 기관의 급식관리를 담당하고 있는 인력인 교사와 학부모간의 교사의 현재 각 기관에서 실시되고

있는 급식에 대한 인지도의 상호 비교 및 위탁급식에 대한 인지도를 비교한 연구는 거의 드물다. 이에 본 연구자들은 유아 급식에 대한 학부모와 교사의 급식을 통한 영양교육 지도에 대한 기대치, 유아교육기관 급식에 대한 태도 및 위탁급식에 대한 태도 등을 조사함으로써 바람직한 유아급식 운영 형태의 정착과 급식의 효과를 증대시킬 수 있는 방안 마련의 기초 자료를 제공하고자 한다. 기관에 어린이를 보내고 있는 학부모가 기대하는 급식 및 식생활 교육과 현장에서 교육 및 급식을 담당하고 있는 교사의 태도를 비교해 봄으로써 학부모의 기대치와 태도를 현장교사가 이해하여 이를 어린이 지도와 급식지도에 적용해 나가고, 부모 기대치 중 적절하지 못한 부분이나 학부모의 협조가 요청되는 부분은 교사의 적극적인 부모교육을 통해 개선해 나갈 방향도 찾을 수 있다. 즉 교사의 현장지도에 도움이 되는 자료를 제공하고 한편으로 학부모에게는 현장의 여건과 문제, 교사의 태도를 파악하는 자료를 제공함으로써 교사 학부모의 기관급식 및 식생활 교육에 대한 차이를 해소해 나가는 방향을 제시하고자 한다(Ahn 등 2003; Ahn 등 2001).

현재 유아 보육시설의 경우 규모에 따른 급식 서비스의 차이는 엄연히 존재하는 것으로 보고되고(Park 2004) 보건복지부 및 여성개발원에서 시설의 규모에 맞는 급식시설 및 설비를 비롯한 영양관리 전문 인력의 배치와 운영에 대한 자료를 제시하고 있다(Ministry of Health and Welfare 2004; Rural Resource Development Institute 2004). 그러나 교육인적자원부의 지원과 지도하에 있는 유아교육기관의 경우 급식 관리에 대한 지침의 개발 제시가 제한되어 있으며(Lee 등 2005b), 선행 연구에서 유치원의 간식 공급 현황을 분석한 자료에 의하면 각 기관별로 제공되는 급간식을 어린이의 필요 영양량 기준량과 비교해 볼 때 각 기관 간에 차이가 크며 극심한 저영양 공급 기관과 극도한 과영양 공급기관이 존재하여 이에 대한 적절한 지도가 요구된다고 지적한 바 있다(Chung 등 2000).

2004년 1월 유아교육법이 제정되어 유치원 유아의 영양관리를 위한 영양사의 배치 근거가 마련되어 영유아보육시설이나 학교 등 타 집단급식소와 달리 상대적으로 열악할 수 밖에 없었던 유치원의 영양관리가 강화될 수 있는 계기가 마련되었다. 그러나 유치원의 영양관리를 담당할 영양사의 배치 기준이 1회 급식 유아가 100인 이상인 유치원에 영양사 1인을 두되 동일 교육청 관할 구역에 소재하는 유치원 5개 시설까지 공동관리가 가능하도록 규정하여 실질적이며 원활한 영양관리가 현실적으로 어려우며, 영양관리에 있어 커다란 문제를 야기할 수 있는 실정이다.

이에 본 연구에서는 유아교육기관의 규모에 따른 급식현

황 조사를 근거로 하여 교사와 학부모간의 기관 급간식 운영에 대한 태도를 비교 분석하였으며 이는 향후 기관의 바람직한 급식제도 확립의 자료로 활용될 수 있을 것으로 기대한다.

## 연구 대상 및 방법

### 1. 조사대상의 선정과 조사방법

본 연구는 연구자에 의해 구성된 설문지를 이용하여 2개의 연구 집단을 대상으로 설문조사 연구를 실시하였다. 연구 대상 집단의 속성 분류는 유치원에 자녀를 보내고 있는 어머니를 대상으로 하여 「학부모 집단」으로 속성을 분류하였으며, 조사대상 유치원에서 어린이를 교육하고 있는 교사를 대상으로 「교사 집단」으로 속성 분류하였다. 각 집단의 조사 대상의 선정은 한국교육개발원의 전국 유치원분포 현황을 근거로 한 지역분류 방법에 기초하여 대도시, 중소도시, 읍면지역, 도서지역으로 분류한 후 지역별 유치원수를 고려하여 조사 대상 유치원을 선정하고 조사대상 단위로 표집된 유치원으로 협조공문과 설문지를 발송하여 각 유치원에 어린이를 보내고 있는 학부모와 유치원에 근무하고 있는 교사를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 조사 기간은 2004년 5월부터 7월에 걸쳐 실시되었으며, 각 유치원 마다 25명 이상의 학부모를 대상으로 설문지를 배부하여 총 2,500명 이상의 학부모에게 설문지를 배부하였다. 교사의 경우 해당 유치원에 근무하는 교사 중 원장, 원감, 교사를 각각 선정하여 이들을 대상으로 설문지를 배부하였다.

### 2. 조사내용

학부모와 교사의 유치원 급식에 대한 설문지는 학부모와 교사용 설문지 2종을 구성되었으며, 조사대상자의 일반사항과 어린이의 식생활 및 유치원 급식과 관련된 설문문항으로 구성하였다. 학부모의 문항의 구성은 총 20문항으로 자녀의 식생활에 대한 일반 사항 및, 자녀가 통원하고 있는 유치원의 급식 메뉴 및 급식 전반에 대한 학부모의 태도를 조사하였다. 학부모가 바라는 유치원 급식을 통한 자녀의 식습관 변화, 현재 유치원에서 실시하고 있는 급식 형태 및 학부모가 이상적으로 생각하는 급식 형태, 유치원 급식에서 가장 중요한 점, 유치원 급식을 위탁할 때의 장점 및 단점 등에 대한 학부모의 인식을 조사하였다. 교사용 설문 문항의 구성은 총 51문항으로 현재 근무하고 있는 유치원의 급식규모와 급간식의 운영실태 및 현재 실시하고 있는 급식과 관련된 일반 사항을 조사하였다. 교사용 설문에서 조사된 내용을 중심으로 유아교육기관의 급식 운영

현황을 파악하는 기초 자료로 사용하였다. 또한 교사용 설문지를 통하여 교사가 바라는 이상적인 급식형태와 위탁급식에 대한 태도, 현재 실시되고 있는 유치원 급식에 대한 교사의 만족도, 급간식 시간의 식생활 지도내용, 유치원 급식개선 방향 등을 조사하였다.

### 3. 자료의 수집과 통계처리

조사대상으로 선정된 유치원에 어린이를 보내고 있는 학부모와 교사를 대상으로 사전 검증된 설문지를 배부하여 자기기입방식에 의해 설문지를 작성 회수하였다. 배부된 교사용 설문지는 1,000부 중 590부, 학부모용 설문지는 2,500부가 회수되었다. 회수된 설문지중 불완전 응답 설문지를 제외한 학부모용 2,450부와 교사용 450부를 통계 처리에 사용 하였다. 향후 유치원의 급식 규모에 따른 영양사 배치와 이에 따른 실질적인 급식운영 상의 개선점을 파악하고자 급식규모에 따른 급간식 운영 현황을 분석하였다.

기관의 급식 규모는 회수된 교사용 설문지의 자료를 분석을 이용하였다. 각 기관의 1일 점심급식 1끼당 급식인원(이하 식수)을 중심으로 그 분포도를 확인 후 4분위수를 계산하고 이를 근거로 하여, 기관의 급식규모를 분류하는 기준을 설정하였다. 즉 식수가 100식이상 제공하는 유치원을 대규모 급식기관, 50식을 초과하며 100식이하 제공 기관을 중규모 급식기관, 50식 이하 제공 기관을 소규모 급식 기관으로 분류하여 유치원의 급식 운영 현황을 분석하였다. 이는 2004년 1월 제정된 유아교육법에 명시된 영양사 배치 기준이 1회 급식 유아가 100인 이상인 유치원에 영양사 1인을 배치하도록 한 규정도 참조하였다.

교사와 학부모간의 유아교육기관 급식에 대한 인식의 비교는 설문지 상에 배치한 동일 문항을 중심으로 자료 처리를 하였다. 통계처리는 SPSS WIN(10.0 version)을 이용하여 각 변인간 빈도, 평균 및 변인간 빈도수에 대한 교차분석을 실시하였으며, 집단간 유의성 검증은  $\chi^2$ -검증과 변량분석법을 통하여 집단간에 식생활지도에 대한 중요도 인식정도, 현행급식의 중점요소에 대한 인식정도의 차이성 유무를 검증하였다.

## 연구 결과

### 1. 조사대상 교사 및 학부모의 일반적인 특성

조사대상자의 일반적 특성은 Table 1에 제시된 바와 같다. 조사 대상 학부모의 연령분포는 30~34세 연령층이 49.6%로 가장 많았으며, 대도시 거주 학부모가 전체의 53.9%를 차지하였다. 유치원을 보내고 있는 자녀의 연령대로 만 5

세의 유아를 가진 학부모가 전체의 50.7%로 가장 많으며, 자녀가 다니는 유치원의 운영형태는 사립 54.7%, 국공립 42.0%로 조사되었다.

조사에 응답한 유치원 교사의 지위는 담임교사인 경우가 74.9%로 가장 많고 응답한 교사의 유치원 교육 경력은 10년 이상 경력자가 전체의 46.4%, 5~10년 미만이 25.1%로 조사되어 5년 이상의 경력을 가진 교사가 74.7%를 차지하였다. 조사 대상 교사의 34.2%가 대학에서 유아교육을 전공하였으며, 전문대 졸업자가 32.9%, 석사이상의 학력을 소유한자가 18.2%를 차지하였다. 근무하고 있는 유치원 소재지는 대도시가 40.7%, 중소도시가 35.6%로 조사되었다. 근무하고 있는 유치원의 형태는 국공립유치원(48.4%)과 사립유치원(48.9%)의 근무자가 각각 절반 정도를 차지하였다. 유치원의 학급 원아의 구성에 있어 만 5세 반 담당자가 34.2%로 가장 많았고, 기타 혼합연령반 편성 담당자가 30.7%를 차지하였다. 또한 유치원의 시간 운영 형태로 분류해 볼 때 대상자의 48.9%는 유아가 8시간 이상 기관에서 보내는 시간연장제 프로그램을 운영하는 유치원에서 근무하고, 11.6%는 종일제 프로그램 운영 유치원에 근무하는 것으로 조사되어 응답자의 약 60% 이상이 유치원에서 매일 점심급식과 간식급식업무를 하고 있는 것으로 조사되었다. 이러한 교사의 급식 운영업무를 담당하고 있는 현실을 고려 할때 이들 교사들에 대하여 어린이 영양관리 업무에 대한 더욱 강화된 지식과 자질이 요구된다고 할 수 있다.

### 2. 기관의 급간식운영 현황

기관의 급식운영 현황은 Table 2에 제시된 바와 같이 일 평균 급식인원은 1일 평균 80명이며, 대규모 집단의 경우 1일 평균 167명, 중규모는 76명, 소규모는 23명 정도로 조사되었다. 조사대상기관의 학부모로부터 수령하는 월평균 간식비는 14,709원 수준으로, 간식비를 전혀 받지 않는 기관도 있었으며 최고 월 육만원의 간식비를 수령하였다. 월 간식비의 중앙값은 일만원이며 최빈값은 삼만원으로 조사되었다. 기관의 급식규모에 따라 월 평균 간식비 수령액은 유의적인 차이가 없었다. 기관의 월평균 급식비의 경우 최저 일만원에서 최고 월 십만원까지 수령하고 있었으며, 월 평균 급식비 수령액은 29,319원으로 조사되었다. 급식 규모에 따른 차이를 조사한 결과 50~100명 급식하는 중규모 기관의 월평균 급식비가 다소 높았으나 집단간 유의적인 차이가 없었다. 주당 점심 급식횟수는 평균 5회로 조사되었으며, 오전 간식 급식 횟수 및 오후간식급식 횟수는 각각 평균 3.4회와 3.5회로 주 6일 중 오전간식은 3~4일 정도 제공되고 있는 것으로 조사되었다. 또한 일부 규모가

Table 1. General characteristics of subjects

			N	%
Parents	Age, years	<30	186	7.6
		30 - 34	1215	49.6
		35 - 39	859	35.1
		≥ 40	178	7.3
		No response	12	0.5
	Area	Capital city	1321	53.9
		Enlarged city	709	28.9
		Rural area	373	15.2
		Remote village area	17	0.7
		No response	30	1.2
	Children's age, years	<3	128	5.2
		<4	477	19.5
		<5	1243	50.7
		<6	173	7.1
		No response	429	17.5
	Type of kindergarten	National and public	1028	42
		Private	1341	54.7
		Other	23	0.9
		No response	58	2.4
	Total			2450
Teachers	Positions	Director	40	8.9
		Vice-director	48	10.7
		Teacher	337	74.9
		Other	2	0.4
		No response	23	5.1
	Career	Below 1 year	7	1.6
		1 - 3 years	48	10.7
		3 - 5 years	49	10.9
		5 - 10 years	113	25.1
		Above 10 years	209	46.4
		Other	5	1.1
		No response	19	4.2
	Education level	College	148	32.9
		University, major in child education	154	34.2
		University, major in others	38	8.4
		Graduate school	82	18.2
		Other	5	1.1
		No response	23	5.1
	Living area	Capital city	183	40.7
		Enlarged city	160	35.6
		Rural area	95	21.1
		Remote village area	2	0.4
		No response	10	2.2
	Type of Kindergarten	National and public	218	48.4
		Private	220	48.9
		No response	12	2.7
	Class (Children' age, years)	<3	29	6.4
		<4	47	10.4
		<5	154	34.2
		3 - 4 Mix	12	2.7
4 - 5 Mix		61	13.6	
3 - 5 Mix		65	14.4	
Other		37	8.2	
No response		45	10.0	
Working		Half-day	144	32.0
	Full-day (up to 8 hours)	220	48.9	
	Full-day (more than 8 hours)	52	11.6	
	Other	10	2.2	
	No response	24	5.3	
Total			450	100.0

**Table 2.** Foodservice informations at child education center

	Size of center <sup>1)</sup> (mean± S.D.)				Mode	Median	Minimum	Maximum
	Large (n = 131)	Medium (n = 117)	Small (n = 187)	Total				
Snack cost <sup>NS</sup> (won/month)	14,764 ± 13,325	13,738 ± 10,007	16,016 ± 13,841	14,709 ± 13,326	30,000	10,000	0	60,000
Meal (lunch) <sup>NS</sup> cost (won/month)	28,797 ± 5,817	30,021 ± 6,251	28,759 ± 12,107	29,319 ± 7,729	30,000	30,000	10,000	100,000
Serving times of lunch <sup>NS</sup> (times/week)	4.9 ± 0.3	5.0 ± 0.4	5.0 ± 0.6	5.0 ± 0.5	5	5	1	6
Serving times of morning snack <sup>NS</sup> (times/week)	3.5 ± 2.0	3.0 ± 2.3	3.5 ± 2.3	3.4 ± 2.2	5	5	0	6
Serving times of afternoon snack <sup>NS</sup> (times/week)	3.6 ± 1.4	5.0 ± 0.4	5.0 ± 1.3	3.5 ± 2.1	5	5	0	6
Meal serving size <sup>***</sup> (meals/day)	167 ± 58	76 ± 14	23 ± 13	80 ± 67	120	61	2	420

1) Classified by daily children's meal serving size: large (above 100 children) medium (51 - 100 children) small (below 50 children)  
N.S.: not significant, \*\*\*: significantly different at  $p < 0.001$  by F-test

큰 기관에서는 점심급식만 제공하고 오전·오후 간식은 전혀 제공하지 않는 것으로 조사되었다.

각 기관의 간식 및 급식 제공현황을 자세히 분석해 보면 Table 3에 제시된 바와 같다. 급식장소로는 전체 기관의 56.4%가 교실에서 급식하고 있었으며 본 조사대상 기관 중 많은 수의 공립기관은 기관의 소속된 초등학교의 식당을 이용하는 비율이 전체의 34.7%로 조사되었다. 급식 규모가 큰 기관의 경우 규모가 작은 기관에 비하여 교실 급식비율이 유의적으로 높았으며, 1일 급식인원이 50명 미만의 소규모기관의 경우 초등학교 부설 유치원이 많이 포함된 결과 초등학교 식당을 이용하는 비율이 유의적으로 높았다( $p < 0.001$ ). 급식 제공량은 미리 나누어진 일정량을 공급하는 비율이 간식의 경우 79.6%이며, 점심급식의 경우 88.8%로 조사되었다. 어린이들이 원하는 분량만큼 개인별로 급식량을 다르게 제공하는 비율은 간식은 20.4%이며, 급식은 11.2%로 조사되었다. 특히 점심급식의 경우 기관의 급식 규모에 따라 그 차이를 비교해 볼 때 중급 규모나 소규모 기관에서 일정하게 개인별로 동일하게 공급 되도록 정해진 양을 나누어주는 비율이 유의적으로 높았으며( $p < 0.01$ ), 간식의 경우에는 기관 규모에 따른 유의적인 차이가 없었다.

급식된 음식을 남기는 행위에 대하여 30.1%의 기관이 음식을 남기지 않고 다먹도록 지도하며, 68.4%의 기관의 경우 남기는 것은 허용하되 되도록이면 다 먹도록 지도한다고 응답하여 적정급식분량에 대한 교사의 정확한 인식이

요구되었다. 급식규모가 큰 기관에서 음식을 남기지 못하도록 지도하는 비율이 높았으나 각 집단간 유의적인 차이는 없었다.

기관의 급식관련 종사자들과 교사중 보존식에 대하여 '잘 알고 있다'고 응답한 비율은 14.6%이며, '약간 알고 있다'고 응답한 비율이 15.1%로 기관 급식에 있어 위생관리와 관련된 보존식에 대한 인지도는 매우 낮았다. '전혀 들어본 적 없다'고 응답한 비율도 26.3%로 조사되었다. 급식 규모에 따라 기관 종사자의 보존식에 대한 인지도도 달랐으며 급식 규모가 50명미만의 소규모 기관에서 보존식에 대한 인지도가 다른 기관보다도 유의적으로 높게 나타나 집단간 인지도에 유의적인 차이가 있었다( $p < 0.01$ ).

조사대상기관의 71.8%가 급간식비는 수업료에 포함되어 있지 않고 별도로 급간식비를 수령한다고 응답하였으며, 18.1%는 수업료에 포함, 10.1%는 간식비는 수업료에 포함되고 급식비는 별도로 지불한다고 응답하였으며 급식기관의 규모에 따라 집단간에 유의적인 차이는 관찰되지 않았다.

### 3. 급간식 운영에 대한 교사와 학부모의 인식 비교

유치원에서 현재 실시되고 있는 급식 형태와 향후에 운영되기를 바라는 유치원 급식형태에 대한 학부모와 교사의 인식도 조사 결과는 Table 4에 제시된 바와 같다. 유치원에서 현재 급식되는 형태로는 '유치원에서 점심급식 전체를 준비'하는 경우가 약 80%로 대부분을 차지하였다. 향후에 운영되기를 바라는 급식형태로는 학부모집단의 경우 전체의 78.9%, 교사집단의 경우 전체의 73.6%가 '유치원에서

Table 3. General information about foodservice in child education center by lunch meal serving size per day

Items	Size of center <sup>1)</sup>				$\chi^2$ -test (p value)	
	Large	Medium	Small	Total		
Eating place	Classroom	98 ( 77.2)	85 ( 73.3)	56 ( 30.9)	239 ( 56.4)	$\chi^2 = 149.759$ (p = 0.000)
	Special place not dining	24 ( 18.9)	8 ( 6.9)	6 ( 3.3)	3.8 ( 9.0)	
	Elementary school dining	5 ( 3.9)	23 ( 19.8)	119 ( 65.7)	147 ( 34.7)	
	Total	127 (100.0)	116 (100.0)	181 (100.0)	424 (100.0)	
Portion size control (snack)	All children by standard portion	71 ( 79.8)	51 ( 82.3)	96 ( 78.0)	218 ( 79.6)	$\chi^2 = 0.453$ (NS)
	As amount as child want	18 ( 20.2)	11 ( 17.7)	27 ( 22.0)	56 ( 20.4)	
	Total	89 (100.0)	62 (100.0)	128 (100.0)	274 (100.0)	
Portion size control (lunch)	All children by standard portion	101 ( 80.8)	123 ( 92.8)	159 ( 91.9)	363 ( 88.8)	$\chi^2 = 11.46$ (p = 0.003)
	As amount as child want	24 ( 19.2)	8 ( 7.2)	14 ( 8.1)	46 ( 11.2)	
	Total	125 (100.0)	131 (100.0)	173 (100.0)	409 (100.0)	
leftover control (lunch)	Not allow to leave food	44 ( 34.1)	39 ( 33.7)	47 ( 25.2)	130 ( 30.1)	$\chi^2 = 5.943$ (N.S.)
	To teach eat all food but allow to leave food	83 ( 64.3)	75 ( 64.6)	137 ( 73.7)	295 ( 68.4)	
	Total	129 (100.0)	116 (100.0)	186 (100.0)	431 (100.0)	
Know about preserved meal	Not to hear about it	33 ( 26.0)	36 ( 31.9)	43 ( 23.3)	109 ( 26.3)	$\chi^2 = 20.786$ (p = 0.008)
	Heard about it but not to know well	64 ( 50.4)	54 ( 47.8)	69 ( 10.6)	187 ( 44.0)	
	knowing a little	19 ( 15.0)	12 ( 0.6)	33 ( 17.8)	64 ( 15.1)	
	knowing well	14 ( 8.7)	11 ( 9.7)	40 ( 21.6)	62 ( 14.6)	
	Total	127 (100.0)	113 (100.0)	185 (100.0)	425 (100.0)	
Pay meal & snack cost	Include tuition	21 ( 22.1)	14 ( 19.7)	19 ( 14.4)	54 ( 18.1)	$\chi^2 = 7.786$ (N.S.)
	Snack cost include tuition but not include lunch cost in tuition	12 ( 12.6)	10 ( 14.1)	8 ( 6.1)	30 ( 10.1)	
	Not include tuition, pay meal cost	62 ( 65.3)	47 ( 66.2)	105 ( 79.5)	214 ( 71.8)	
	Total	95 (100.0)	71 (100.0)	132 (100.0)	298 (100.0)	
Price factors of meal cost	Food cost	16 ( 17.6)	18 ( 24.3)	29 ( 22.0)	63 ( 21.2)	$\chi^2 = 7.514$ (N.S.)
	Food cost and labor cost	32 ( 35.2)	32 ( 43.2)	44 ( 33.3)	108 ( 36.4)	
	Food cost and operating expenses	3 ( 3.3)	2 ( 2.7)	10 ( 7.6)	15 ( 5.1)	
	Food cost, labor cost and operating expenses	40 ( 44.0)	22 ( 29.7)	49 ( 37.1)	111 ( 37.4)	
	Total	91 (100.0)	74 (100.0)	132 (100.0)	297 (100.0)	

1) Classified by daily children's meal serving size: large (above 100 children) medium (51 - 100 children) small (below 50 children) unit: N (%)

N.S.: not significant

점심 급식 전체를 준비' 하는 것이 바람직하다고 응답하여 학부모 집단이 교사 집단에 비하여 유치원에서 전적으로 급식을 준비 공급하는 것이 바람직하다고 응답한 비율이 다소 높았다. 유치원의 총체적 급식준비와 관리형태를 가장 선호한다고 응답한 다음으로 바람직한 급식형태로 위탁급식방법을 지적하였으나 유치원의 급식운영 방법으로 위탁급식의 형태를 선호하는 비율은 학부모 11.0%, 교사 10.8% 등 약 10%에 불과하여 위탁급식보다는 유치원 자체 급식을 원하는 비율이 교사와 부모 모두에게 월등히 높게 조사되었다. 이외 가정에서 도시락을 준비하거나 가정에서 일부 급식음식을 준비하는 방법에 대하여는 교사와 학부모 집단 모두 응답비율이 매우 낮았으나, 교사집단이 학부모 집단보다 도시락이 바람직한 형태라고 응답하는 비율이 다소

높았다. 즉 교사와 학부모사이에 유치원에서 실시되어야 하는 이상적인 급식형태에 대하여 집단 간에 유의적인 차이를 보였다(p<0.01).

유치원 급식비 산정에 대한 학부모, 교사의 인식의 차를 살펴보면, 학부모는 급식비의 구성이 '식품비, 인건비' 로만 구성되는 것으로 인지하는 대상자가 가장 많았으며(37.2%), 유치원의 급식비에 '식품비, 인건비, 운영비를 모두 포함' 되어 산정되는 것으로 정확히 아는 부모는 25.4%였다. 그러나 교사는 유치원에서의 급식비는 '식품비, 인건비, 운영비를 모두 포함' 하여 산정되는 것으로 알고 있는 비율이 36.7%로 학부모에 비하여 급식비 산정에 운영비가 포함 되어야 하는 것으로 인식하고 있었으며, 급식비 구성에 있어 '식품비, 인건비' 로 산정되는 것으로 아는 교사 또한 36.1%

로 많은 부분을 차지하여 교사 또한 급식비 산정의 정확한 요소를 파악하지 못하고 있는 경우가 많음을 알 수 있었다. 즉, 학부모 집단은 급식비에 식품비만 포함되는 것으로 간주하는 비율이 높으며 이에 비하여 교사는 인건비와 운영비가 포함되어야 한다고 판단하는 비율이 유의적으로 높았다( $p < 0.001$ ).

**4.현행 기관 급식의 개선사항에 대한 교사 및 학부모의 태도**

현재 해당기관에서 시행되고 있는 급식의 가장 우선적인 개선 방향에 대하여 교사와 학부모에게 각각 질문을 한 결과, 가장 높은 빈도가 관찰된 부분은 전체 응답자의 62.1%가 현재 급식되고 있는 '음식의 맛과 질의 향상' 부분을 교사와 학부모가 지적하였으며, 특히 학부모 집단의 경우 조사대상의 64.5%가 이 부분을 지적하였으며, 이는 교사 집단 응답자중 43.8%가 지적한 비율보다 유의적으로 높게 조사되었다( $p < 0.05$ ). 다음으로는 '음식의 조리과 보관 급식등과 관련된 시설 설비의 마련'이 전체 조사대상자의 54.6%가 응답하였으며, 학부모집단은 56.2%, 교사집단은 42.5%로 집단간에 중요성의 인식 비율에 다소 차이가 있었다(Fig. 1).

다음은 전체 응답자의 43.3%가 지적한 '적절한 메뉴의

개발과 제공' 부분이며 학부모 44.1%, 교사 37.4%가 개선을 요하는 부분이라고 응답하였다. 전체 응답자의 20.2%가 '영양사나 조리사의 고용'을 지적하였으며, '급식지도를 위한 별도의 인력 지원' 부분은 전체의 8.9%가 필요하

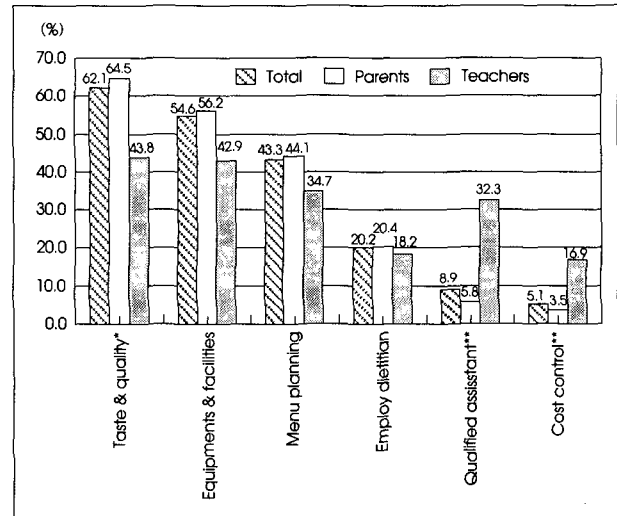


Fig. 1. The parent's and teacher's attitude toward the improving point of foodservice at child education center. \*: significantly different at  $p < 0.05$  by  $\chi^2$ -test, \*\*: significantly different at  $p < 0.01$  by  $\chi^2$ -test.

Table 4. Perception about meal service by parents and teachers

	Parents		Teachers		Total		$\chi^2$
	N	%	N	%	N	%	
Type of meal service <sup>NS</sup>	Lunch box from home	46	2.9	4	1.1	50	2.6
	Particularly service type I <sup>1)</sup>	10	0.6	2	0.5	12	0.6
	Particularly service type II <sup>2)</sup>	71	4.5	10	2.7	81	4.2
	Center fully served lunch meal	1245	79.7	299	81.3	1544	80.0
	Catering service	191	12.2	53	14.4	244	12.6
Total	1563	100.0	368	100.0	1931	100.0	
Ideal meal service Type <sup>**</sup>	Lunch box from home	81	4.1	22	5.5	103	4.3
	Partially service type I <sup>1)</sup>	51	2.6	18	4.5	69	2.9
	Partially service type II <sup>2)</sup>	70	3.5	22	5.5	92	3.8
	Center fully served lunch meal	1576	78.9	193	73.6	1869	78.0
	Catering service	220	11.0	43	10.8	263	11.0
Total	1998	100.0	398	100.0	2396	100.0	
Price factors of School meals service <sup>***</sup>	Food cost	547	23.4	65	20.8	612	23.1
	Food cost and labor cost	868	37.2	113	36.1	981	37.0
	Food cost and operating expenses	279	11.9	15	4.8	294	11.1
	Food cost, labor cost and operating expenses	593	25.4	115	36.7	708	26.7
	Don't know	49	2.1	5	1.6	54	2.0
Total	2336	100.0	313	100.0	2649	100.0	

1) Partially service type I: Center served steamed rice, children bring side dishes from home

2) Partially service type II: Center served steamed rice, parents prepare other food by rotation

N.S. : not significant

\*\* : significantly different at  $p < 0.01$  by  $\chi^2$ -test

\*\*\* : significantly different at  $p < 0.001$  by  $\chi^2$ -test



**Table 5.** The priority teaching points at meal serving time to compare the view point between parents and teachers

Education contents	Parents		Teachers		Total		F-value
	Mean	SD	Mean	SD	Mean	SD	
Washing hands before and after meal	2.88	0.36	2.88	0.35	2.88	0.36	0.00
Brushing teeth	2.83	0.41	2.64	0.64	2.81	0.44	55.54***
Promotion of nutrition and health	2.73	0.49	2.61	0.54	2.71	0.50	14.25***
Clean up activity after meal	2.63	0.54	2.70	0.50	2.64	0.54	4.89*
Understanding balanced diet and food selection	2.67	0.57	2.36	0.65	2.64	0.59	78.23***
Do not spill and leave the meal	2.59	0.56	2.42	0.57	2.57	0.56	27.18***
Socialization and talking manners in table	2.58	0.57	2.32	0.69	2.55	0.59	53.15***
Good use of table ware	2.58	0.56	2.23	0.62	2.54	0.58	100.17***
Promoting good eating habits	2.26	0.73	2.25	0.63	2.26	0.72	0.01

score mean 4 likert scale (3: higher priority, 2: middle priority, 1: lower priority, 0: not emphasis)

\*: significantly different at  $p < 0.05$  by F-test

\*\*\*: significantly different at  $p < 0.001$  by F-test

다고 응답하였다. 특히 '급식지도를 위한 별도의 인력 지원' 부분은 학부모집단의 5.8%가 필요하다고 지적한 반면, 교사집단의 32.3%가 필요하다고 응답하여 교사 학부모 집단간 인식에 유의적인 차이( $p < 0.01$ )가 있는 항목으로 조사되었다.

'현행 급식비의 조정'이 요구된다고 응답한 비율은 전체 응답자의 5.9%이며 학부모집단의 경우 3.5%가 필요하다고 응답한 반면, 교사는 전체의 16.9%가 급식비 조정이 필요한 문제가 인식하고 있어 두집단간에 급식비 조정에 대하여 유의적인 인식의 차이가 존재하는 것으로 조사되었다( $p < 0.01$ ).

### 5. 유치원 급식을 통한 영양지도 항목별 중요도에 대한 교사와 학부모의 인식 비교

유치원 급식을 통해 유아에게 미칠 수 있는 영양교육 항목별 중요도에 대한 학부모와 교사의 인식 정도를 비교한 결과는 Table 5에 제시된 바와 같다. '바른 식사 예절', '젓가락, 숟가락 등 식기의 바른 사용', '음식을 흘리거나 남기지 않는 것', '균형식을 이해하고 알맞는 식품을 선택하는 것', '양치질', '영양과 건강의 증진' 등 대부분의 항목에서 교사보다 학부모는 급식시간을 통하여 이들 항목에 대하여 영양지도를 중점적으로 실시해야 한다고 생각하는 경향이 높게 나타났다.

4등급 Likert 척도를 측정된 문항에서 최고 3점은 '매우 중요하게 강조해야 함'으로 평가하고 0점은 '전혀 강조할 필요가 없음'으로 답하게 한 결과, 학부모와 교사 모두 유치원 급식을 통해 '식사 전후에 손 씻기'가 가장 많이 중점을 두어야 한다고 인식하였으며( $2.88 \pm 0.36$ ), 이 항목의 평가 점수사이에는 두 집단 간 유의적인 차이가 없었다. 그리고 유치원 급식을 통하여 '유아의 식습관이 개

선' 될 수 있도록 교육해야 한다고 인식하는 정도는 학부모가  $2.26 \pm 0.73$ 이며 교사는  $2.25 \pm 0.63$ 으로 다른 항목에 비하여 가장 낮은 중요도를 보였으며, 두 집단 간에 유의적인 차이가 없었다. 즉 교사나 학부모 집단이 유치원 급식을 통한 식습관 교육에 대한 중점 비중은 비교적 다른 항목에 비하여 낮은 것으로 조사되었다. 학부모의 경우에는 식후 '양치질' 하도록 지도하는 것이 유치원에서 급식을 실시할 경우 중점적으로 지도하여 양치질 습관을 익힐 수 있을 것이라고 인식하는 정도가 교사에 비하여 유의적으로 높았다( $p < 0.001$ ). 교사는 급식 실시를 통해 '식후 뒷정리'에 지도 중점을 두며 이는 학부모가 중요하다고 인식하는 정도보다 유의적으로 중요하게 인식하고 있는 것으로 나타났다( $p < 0.05$ ). 학부모와 교사간의 유치원 급식을 통하여 유아에게 지도해야 한다고 생각하는 영양지도 항목 간에 그 중요도에 대한 태도가 다르게 나타났다. 총 9개 항목 중 급식실시와 병행된 영양지도의 중요성을 6개 항목에서는 학부모가 교사보다 유의적으로 높게 평가하여 중요하다고 인식한 반면, 교사는 1개 항목에서 학부모보다 중요하게 인식하고 있는 경향을 보였다. 교사의 경우 급식 현장의 실질적인 측면을 반영하여 응답하였다고 간주하였을 때, 학부모는 유아의 건강습관관리 측면에서 기관에서 급식 실시를 통한 건강한 식습관 관리에 대하여 보다 강화된 교육을 실시하기는 원하는 것으로 판단된다.

### 6. 유치원의 외부 위탁급식에 대한 학부모와 교사의 태도 비교

유치원에서의 급식을 위탁급식 형태로 도입하는 것에 대하여 학부모와 교사의 인식도를 조사한 결과는 Fig. 2와 3에 제시된 바와 같다.

학부모와 교사집단 모두가 유치원에서 위탁급식을 실시할 경우 기대되는 장점에 대한 인식 정도를 비교해 본 결

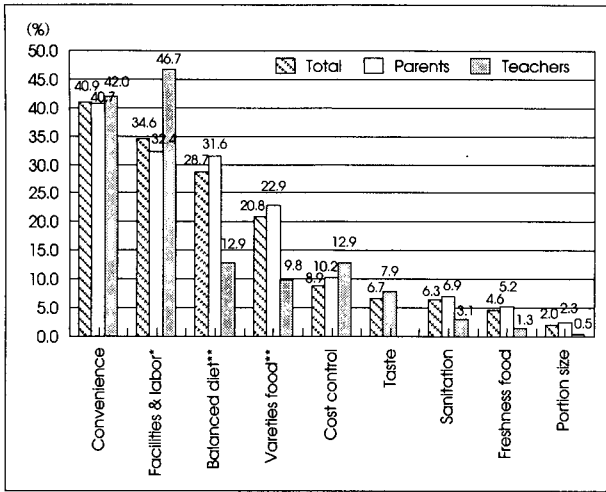


Fig. 2. The parent's and teacher's opinions about advantage of catering service at child education center. \*: significantly different at  $p < 0.05$  by  $\chi^2$ -test, \*\*: significantly different at  $p < 0.01$  by  $\chi^2$ -test.

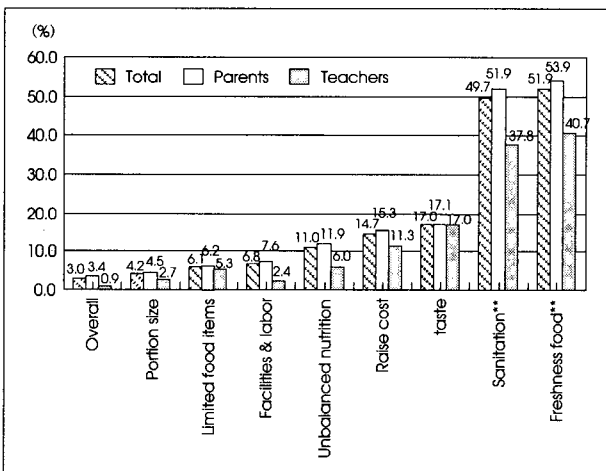


Fig. 3. The parent's and teacher's opinions about disadvantage of catering service at child education center. \*\*: significantly different at  $p < 0.01$  by  $\chi^2$ -test.

과(Fig. 2), 학부모 집단은 현실적 측면에서 유치원 급식시 배식과 준비가 용이해 지는 점(40.7%), 급식 시설 및 인력 충원의 문제가 해결되는 점(32.4%), 유아에게 균형된 영양을 공급할 수 있는 것(31.6%), 다양한 음식의 공급 가능(22.9%)의 순서로 응답하였다. 이에 비하여 교사집단은 급식시 인력충원의 문제가 해결되는 것(46.7%), 배식과 준비가 용이해지는 것(42%), 균형된 영양을 공급할 수 있는 것(12.9%), 급식단가 조절이 가능(12.9%)의 순서로 응답하였다. 위탁급식의 형태로 실시될 경우 학부모는 배식과 준비의 간편성을 기대하고 이에 비하여 교사는 급식시설 보완과 인력의 충원 등을 기대하는 것을 알 수 있었다. 위탁급식으로 인해 균형된 영양의 공급, 음식 종류의 다양성,

적당한 가격, 음식 맛의 개선, 급식량의 충족 등 전반적으로 위탁급식으로 인해 기대되는 장점으로 지적되는 항목에 대한 기대비율은 전체적으로 교사보다는 학부모가 더 높았다. 특히 균형된 영양공급에 대한 기대는 12.9%를 응답한 교사의 응답비율보다 31.6%의 학부모 응답비율이 더 높았으며, 다양한 식품공급 가능성의 증가에 대하여서는 학부모 22.9%, 교사 9.8%가 응답하여 영양과 공급 식품 다양성에 대한 개선 기대는 학부모 집단이 교사집단에 비하여 유의적으로 높았으며 집단간에 유의적인 차이가 있었다 ( $p < 0.01$ ).

위탁급식을 실시할 경우 발생할 수 있는 문제점을 지적한 조사 결과는 Fig. 3에 제시된 바와 같이 학부모와 교사 모두 식재료의 관리 및 신선도에 문제 발생가능성(51.9%)과 위생 문제가 발생가능성(49.7%)의 순서로 응답하여 학부모와 교사 모두 위생과 관련된 문제를 가장 우려하는 것으로 나타났으며, 학부모 집단의 경우 교사 집단에 비하여 급식식품의 선도 저하를 지적한 비율이 전체 응답자의 54.0%로 교사 집단의 응답비율 40.7%에 비하여 유의적으로 높았으며( $p < 0.01$ ), 급식위생 문제의 발생 가능성을 학부모 집단은 51.9%, 교사 집단은 37.8%를 지적하여 두 집단간 유의적인 차이가 있는 것으로 조사되었다( $p < 0.01$ ).

## 고 찰

초등학교의 급식형태를 분석한 연구(Kawk 등 2003)에 의하면 초등학교 급식의 경우 중식 기준 하루식사의 규모는 평균 1,379식에 급식 단가는 1,800원에서 2,600원 범위이며 급식 참여율은 95.6%로 상당히 높다고 지적 한바 있다. 본 조사에서 대상으로 한 유아교육기관의 경우 급식 규모는 중식 기준 167식이며 최대 급식 인원은 본 조사에서 420명으로 조사되어 초등학교에 비하여 급식 규모는 평균을 중심으로 비교해 볼 때 약 1/8수준으로 그 규모는 적은 것으로 비교된다. 그러나 기관에 따라 오전·오후 간식을 실시하므로 급식준비 및 시행에 있어서는 다양한 메뉴의 준비와 간식 급식과 중식 급식에 따른 음식의 조리준비와 배식 등 많은 작업량이 요구되며 관리 작업은 중식제공 급식체계보다 복잡하다. 또한 유아의 특성을 고려할 때 전담 인원의 배치와 관리가 매우 필요한 특수상황의 급식소로 분류하여 급식관리 시스템을 구성하여야 된다. 유아교육기관의 급식비는 초중고등학교에서의 급식비관리와는 달리 급식비와 간식비가 분리되어 운영되지 않는 곳도 많고 부모로부터 급식비의 지원에 있어서도 그 경계가 불분

명한 경우가 많다.

초등학교 급식을 기준으로 제시한 학교급식소의 수입, 지출에 관한 분류 체계에 의하면 수입 항목은 직영급식의 경우 주요 수입원은 학부모가 지불하는 급식비이며 이외 급식시설지원비, 학생 증식비 및 국고에서 지급되는 영양사 및 조리사의 인건비, 매점수익금, 예금이자 등으로 구성하고, 지출원의 항목은 식재료비, 인건비 및 일반 경비로 분류하고 세부항목을 구체적으로 나누어 관리하고 있다. 그러나 본 연구에 의하면 각 기관의 급식비의 지출항목으로 식재료비, 인건비 및 일반 경비가 이에 해당된다고 인지하고 있는 비율이 학부모 집단의 25%와 교사 집단의 36.7%에 불과하고 교사와 학부모간에 지출항목 구성에 대한 정확한 인식도에 차이가 있었다. 특히 학부모의 경우 급식비의 지출 구성이 식재료비와 인건비만으로 구성되는 것으로 생각하고 있어 기관의 급식비 지출 항목에 대한 학부모 교육이 요구됨을 알 수 있었다.

급식담당자인 영양사를 대상으로 초등학교의 급식영양관리 현황을 조사한 연구(Yim 등 2004)에 의하면, 영양사의 경우 급식 식단의 관리에 있어 영양기준량을 가장 중요시하고 그 다음이 기호도와 위생 관리면이며, 급식 개선을 위해 급식공급량에 대한 식품군별 기준량 제시가 요구된다고 지적한 바 있다. 유치원의 급식공급량에 대한 선행 연구(Lee 등 2005a)에서도 급식공급량이 제시된 기준량에 크게 미달하여 영양 공급의 불균형을 지적한 바 있다. 또한 급식관련 서류로는 83.3% 기관이 식단표를 비치하고 있고, 효율적 급식관리를 위한 각종 기본서류의 구비 비율은 극히 낮은 것으로 조사된 바 있다. 본 연구에서 교사와 학부모를 대상으로 급식 개선 방향에 대하여 연구한 결과에 의하면 급식 위 급식제공의 주체 역할을 하고 있는 교사의 보존식에 대한 인지도는 극히 낮아 현실적으로 이들 기관은 급식 위생관리에 있어 위험 상황에 그대로 방치되고 있는 것으로 판단된다. 선행 연구에서도 기관실태 조사에서 조사대상의 기관의 HACCP제도의 인지여부(45.7%)나 보존식의 인지여부(41.7%)에 대하여 시행이 아니라 단순히 인지하고 있는 비율조차 전체기관의 절반에도 미치지 못하는 것으로 조사되어 위생관리에 있어 기초적인 그 인지도는 매우 낮은 것으로 지적한 바 있다. 각 기관에 영양사의 배치가 이루어지도록 제도의 마련과 함께 기관에서 급식을 담당하는 기관담당자와 교사를 위한 기본적인 위생지도 교육이 요구된다고 할 수 있다.

초등학교의 전면 급식 실시전 학부모를 대상으로 급식의 희망 운영 형태에 대한 조사 연구 결과에 의하면(Park 1997) 학교 급식의 운영 형태로 학부모의 77.4%가 직영의 형태

를 원하며 위탁급식의 선호도는 15.4%로 절대 다수가 직영의 형태를 원하였다. 또한 위탁 급식을 하더라도 자교에서 조리하는 형태를 학부모가 더 선호하는 것으로 보고된 바 있다. 본 연구에서도 학부모의 유아교육기관에서의 급식 형태는 학부모의 78.9%가 기관자체에서 조리 급식을 가장 많이 원하며, 교사의 경우는 자체급식을 원하는 비율이 73.6%로 교사와 학부모 모두가 자체급식을 가장 많이 원하는 것으로 조사되었다. 그리고 학부모가 교사에 비하여 직영급식체제를 이상적인 급식 형태로 원하는 비율이 다소 높았다. 학부모에게 급식 운영시 가장 중요하게 평가하는 급식 관련 사항은 '안전한 위생'과 '좋은 맛과 영양'을 지정한 타 연구 결과와 같이 본 연구에서도 학부모와 교사 모두 '음식의 맛과 질의 향상' 부분을 중요하게 평가하고 현재 급식에서 가장 보완되어야 할 점으로 지적하였다.

급식 수혜 대상인 학생들의 급식 만족도는 학교 급식이 실시되는 중고등학교의 학생들의 경우 위탁급식교에서의 급식 불만도가 매우 높고(67%) 대도시 지역, 고등학생의 불만족도가 유의적으로 높다고 보고된 바 있다(Lee 1996). 선행연구에서 학부모들은 학교 급식 제공의 가장 중요한 평가 기준을 '안전한 위생'을 그 다음으로 '맛과 영양'을 지적하고, 그외 '예절과 영양지도' '작업 번거러움 감소'를 지적하였다. 또한 현행 중고등학교 급식의 개선점으로 '위생면'을 지적하는 비율이 가장 높다고 보고한 바 있다(Park 1997). 그러나 본 조사의 경우 기관 학부모는 유아교육기관 급식에 있어 '음식의 맛과 질 향상'을 가장 큰 개선점으로 지적하였고, 이는 학부모 집단이 교사 집단보다 개선점으로 지적한 비율이 유의적으로 높았다. 다음으로 시설과 설비의 개선 부분을 지적하였고, '메뉴 개발' 부분을 지적한 비율도 높았으며 학부모의 경우 교사에 비하여 개선에 대한 희망을 표사하는 비율이 더 높게 나타났다.

이는 학교급식이 이제 양적 확장 단계에서 질적 개선 단계로 발전중인 초·중·고등학교 급식에 비하여, 전면 급식 실시가 다소 늦으며 제도적 발판의 마련과 급식운영의 시스템이 확립되지 않은 유아교육기관에서는 아직 초창기 급식실시에 따라 학부모 및 교사가 학교급식의 복잡 다양한 개선문제의 인지도가 낮아 급식의 관능적인 측면의 개선을 우선적으로 지적한 것으로 사료된다.

본 연구결과를 중심으로 분석해보면 초·중·고등학교의 급식의 확대와 질적 향상 과정으로 거치면서 개발된 각종 급식시스템이나 시설기준 및 관리 지침은 유아교육기관의 규모 및 급식특수상황을 고려할 때 규모만 축소하여 그대로 적용시킬 수는 없다. 수많은 급식문제의 시행착오를 겪은 초·중·고등학교의 급식 관리 제도를 면밀히 분석하

여 이를 바탕으로 하되 초·중·고등학교와 유아교육기관과의 급식 수혜 대상 및 운영규모 및 급식 구성에 있어 중식과 2회 간식급식 등 특수한 운영의 차이점을 인식해야 한다. 즉 유아교육기관의 특수성을 고려한 급식운영 지원책과 급식운영의 지침개발이 별도로 요구된다.

## 요약 및 결론

본 연구에서는 유치원 급식에 대한 학부모와 교사의 인지도 및 위탁급식에 대한 인식을 분석하여 제시함으로써 유아 급식운영 형태 정착을 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다. 조사대상자는 학부모 2,450명, 교사 450명이 참여하였으며 결과를 요약하면 아래와 같다.

1) 기관의 일평균 급식인원은 대규모 집단의 경우 1일 평균 167명, 월평균 간식비는 14,709원, 월 평균 급식비는 29,319원으로 급식규모에 따른 급식비의 유의적인 차이는 없었다. 주당 점심 급식횟수는 평균 5회, 오전 간식과 오후간식 급식 횟수는 각각 평균 3.4회와 3.5회로 주 6일중 오전간식은 3~4일정도 제공되며 일부 기관에서는 간식은 제공하지 않고 점심급식만 제공하는 것으로 조사되었다. 급식장소로는 전체 기관의 56.4%가 교실에서 급식하고, 초등학교 부설 유치원의 경우 초등학교 식당을 이용하였다. 급식 제공량은 미리 나누어진 일정량을 공급하는 비율이 높았다. 간식은 79.6%, 중식은 88.8%로 정량 배식되며, 중급규모나 소규모 기관에서 정량배식 비율이 유의적으로 높았다. 배식된 음식을 남기는 행위에 대하여 30.1%의 기관이 음식을 남기지 않고 다 먹도록 지도하며, 68.4%의 기관의 경우 남기는 것은 허용하되 되도록이면 다 먹도록 지도한다고 응답하여 유아의 영양필요량에 근거한 적정 급식 분량에 대한 교사의 정확한 인식이 요구되며, 이를 위하여 유아의 연령별 식품군별 적정급식량의 기준 제시가 요구된다. 기관 급식에 있어 기본적인 위생관리와 관련된 보존식에 대한 인지도는 매우 낮아 급식담당자에 대한 위생교육지침의 제시와 향후 정기적인 기관장 및 보수교육에 급식위생부분이 포함되어야 한다.

2) 유아교육기관의 급식 실시 형태로 '직영조리급식' 형태가 약 80%를 차지하였으며, 이상적인 급식형태로 학부모(78.9%), 교사(73.6%) 모두 기관 직영조리 급식형태로 조사되었다. 직영조리급식 다음으로 바람직한 급식형태로 위탁급식의 형태를 선호하는 비율은 학부모 11.0%, 교사 10.8% 등 약 10%에 불과하였다. 유치원 급식비가 '식품비, 인건비, 운영비를 모두 포함' 되어 산정되는 것으로 정

확히 아는 학부모 25.4%, 교사는 36.7%로 교사가 학부모보다 급식 산정에 대하여 정확히 아는 경우가 많았으나, 그러나 대부분의 학부모와 교사는 급식비 산정의 정확한 기준을 모르는 경우가 많았다. 학부모 집단은 급식비에 식품비만 포함되는 것으로 간주하는 비율이 높으며 이에 비하여 교사는 인건비와 운영비가 포함되어야 한다고 판단하는 비율이 유의적으로 높아 급식비의 산정에 대한 정확한 부모 교육이 필요함을 알 수 있었다.

3) 시행되고 있는 급식에 있어서 가장 우선적인 개선점은 전체 응답자의 62.1%가 현재 급식되고 있는 '음식의 맛과 질의 향상' 부분을 지적하였으며, 특히 학부모 집단이 교사집단보다 유의적으로 높게 조사되었다. 다음으로는 '음식의 조리과 보관 급식등과 관련된 시설 설비의 마련'이 전체 54.6%가 응답하였으며, 각 항목별 중요성의 인식 비율에는 다소 차이가 있었다. 또한 인력 지원 면에 있어서 '급식지도를 위한 별도의 인력 지원' 부분은 학부모집단의 5.8%가 필요하다고 지적한 반면, 교사집단의 32.3%가 필요하다고 응답하여 급식시스템의 개선에 대하여 교사와 학부모 집단 간 그 중요도 인식에 유의적인 차이가 있는 것으로 조사되어 향후 기관의 급식개선을 위한 제도의 마련과 실시에 선행되어 교사·학부모간에 인식의 차이를 해소하여 할 필요성을 제시하고 있다.

4) 유치원 급식을 통해 학부모는 급식을 통해 식사지도와 영양지도를 실시하고 이를 통해 유아의 식사태도와 영양지식의 향상을 기대하는 비율이 교사보다 유의적으로 높았으며, 식생활 지도 항목에 대하여서는 교사와 학부모 집단 간에 차이를 나타냈었다. 학부모와 교사 모두 유치원 급식을 통해 '식사 전후에 손 씻기'가 가장 많이 중점을 두어야 한다고 인식하였으며(2.88), 유치원 급식을 통해 아동의 '식습관을 향상' 항목에 대해서는 학부모(2.26)와 교사(2.25) 모두 가장 낮았다. 즉 교사나 학부모 집단이 유치원 급식을 통한 식습관 개선을 기대하는 비중은 비교적 낮은 것으로 조사되었다. 교사는 급식 실시를 통해 '식후 뒷정리'에 지도에 중점을 두며, 이는 현실적인 측면에서 교사가 필요성에 의해서 중요하다고 인정한 것으로 판단되었다. 학부모와 교사간의 유치원 급식을 통하여 유아에게 지도해야 한다고 생각하는 영양지도 항목 간에 그 중요도가 다른 것으로 나타났다.

5) 학부모와 교사집단 모두가 유치원에서 위탁급식을 실시할 경우 기대되는 장점에 대한 인식 정도를 비교해 본 결과, 학부모 집단은 현실적 측면에서 배식과 준비의 간편성을 기대하고, 이에 비하여 교사는 급식시설과 인력의 충원 등을 기대하는 것을 알 수 있었다. 위탁급식으로 인해

균형된 영양의 공급, 음식 종류의 다양성, 적당한 가격, 음식 맛의 개선, 급식량의 충족 등 전반적인 사항들의 개선에 대한 기대비율은 전체적으로 교사보다는 학부모가 더 높았다. 위탁급식을 실시할 경우 발생할 수 있는 문제점으로는 학부모와 교사 모두 식재료의 관리 및 신선도에 문제 발생 가능성(51.9%)과 위생 문제가 발생가능성(49.8%)의 순서로 응답하여 학부모와 교사 모두 위생과 관련된 문제를 가장 우려하는 것으로 나타났다. 특히 학부모 집단의 경우 교사 집단에 비하여 급식식품의 선도 저하를 지적한 비율이 교사 집단에 비하여 유의적으로 높았다.

이러한 결과를 통해 시간연장제나 종일제 프로그램을 운영하는 유치원이나 보육시설에서 유아의 발달수준 및 요구를 고려한 보다 종합적이고 체계적인 급식관리가 이루어지기 위해서는 전문적인 급식 관리가 필요함을 알 수 있다. 이를 위해서는 학부모와 교사 간에 이견의 차이를 좁힐 수 있으며 유아교육기관급식의 특수성을 이해할 수 있도록 홍보 및 교육이 요구되며, 상호간의 대화와 협조체계의 구축이 요구된다. 나아가 보육시설 및 유치원에서의 영양사 채용이 장기적인 측면에서 이루어져 급식전문가를 통한 급식체도의 개선을 꾀하고 급식운영 주체와 급식수혜 집단의 보호자간에 상호협조 체계가 강화되어야 한다.

## 참 고 문 헌

- Ahn DH (2001): Eating disorders on childhood. *Korean J Community Nutrition* 6(5): 922-934
- Ahn HS, Kim MY (2003): Effect of the nutrition education for infant feeding on mother's knowledge, attitude, practice of weaning. *Korean J Food Culture* 18(4): 320-332
- Jang ML, Kim YB (2003): A study of the actual conditions of kindergarten meals program. *The Korean Society for Early Childhood Education* 23(3): 261-85
- Juliana Kain (1998): Childhood nutrition in Chile: from deficit to excess. *Nutrition Research* 18(2): 1825-1837
- Kang HJ, Kim EH (2002): A study on the development of standardized recipe and the microbiological assessment and sensory evaluation of various fish dishes for cook/chill system for kindergarten foodservice operations. *Korean J Soc Food Sci* 18(1): 20-29
- Kang HJ, Kim KJ, Kim EH (1998): A study on the development of standardized recipe and the microbiological assessment and sensory evaluation of Korean traditional starch foods for steam convention oven and cook/chill system for kindergarten foodservice operations. *Korean J Soc Food Sci* 14(4): 348-349
- Kang HJ, Kim KJ, Kim EH (1998): A study on the development of standardized recipe and the microbiological assessment and sensory evaluation of various Bulkogis for steam convention oven and cook/chill system for kindergarten foodservice operations. *Korean J Soc Food Sci* 14(4): 358-359
- Kim AR (2004): 2004 Spring Symposium. *The Korea Association of Child Care and Education* 157-171
- Kim JH, Kim YS, Han JS (2004): Disinfection rate and effective factors of foodservice facilities and utilities of elementary schools in Busan. *Journal of the Korean Dietetic Association* 10(1): 33-46
- Kim MK, Kim HJ, Kim YO, Lee JH, Lee WC (2001): Overweight among preschool children in Seoul; prevalence and associated factors. *Korean J Community Nutrition* 6(2): 121-129, 2001
- Kim SH, Lee KA, Yu CH, Song YS, Kim WK, Yoon HR, Kim JH, Lee JS, Kim MK (2004): Elementary, middle and high school teachers' opinions of school food service programs. *Korean Journal of Nutrition* 37(8): 701-711
- Ko GP (2003): A study on the level of satisfaction and awareness regarding the importance of outdoor and indoor environments in child care centers. *J of the Korean Home Economics Association* 41(2): 141-153
- Korean Food & Drug Association (2004, April, 30): Food poisoning outbreaks. December 12, 2004, from <http://www.kfda.go.kr>
- Korean National Statistical Office (2001, July): Statistic of women's life. December 30, 2004, from <http://kyongnam.nso.go.kr/report/sswo2001.htm>
- Korea Educational Development Institute (2003): Study on the control of school meal service. December 1, 2004, from <http://public.kedi.re.kr/Report/CR2002-21>
- Korea Institute for Health and Social Affairs (2004a): Health and nutrition status of day care center children. November 21, 2004, from <http://www.kihasa.re.kr>
- Korea Institute for Health and Social Affairs (2004b): Statistic of Korean women's health. November 1, 2004, from <http://www.kihasa.re.kr>
- Kwak TK, Lee HS, Park SJ, Choi EH, Hong WS, Jang MR (1998): Assessment of preschool children's food preference according to the residing areas. *J Korean Dietetic Ass* 4(1): 1-12
- Lee KE, Ryu K (2004): Influence of foodservice employee's food safety training on food safety knowledge and practices. *Korean J Community Nutrition* 9(5): 597-605
- Lee MS, Park YS, Lee JW (1998): Comparisons of children and their parents' satisfaction of school lunch program in elementary school by food service system. *The Korean Journal of Nutrition* 31(2): 179-191
- Lee YM, Chung MR, Kim JH (1999): Evaluation of Eating Behaviors of children in Early Childhood Education Institution. *J of the Korean Home Economics Association* 37(7): 69-83
- Lee HS (2001): Strategies for dealing with the problem of child nutrition. *Korean J Community Nutrition* 6(5): 935-940
- Lee JM, Lee JH, Park JH (2003): Feasibility study for dietitians' roles as a sanitation consultant based on managers' self-evaluation on sanitation managements in Cheonan. *Journal of the Korean Dietetic Association* 9(4): 273-277
- Lee JM, Park HJ, Park SM (2003): A survey on eating behaviors of preschool children for development snack. *Korean J Food Culture* 18(2): 151-159
- Lee JH, Park YJ, Park YS, Lee MS (1997): Comparisons of teachers' satisfaction with school lunch program in middle and elementary schools run by foodservice management type. *Korean J Community Nutrition* 2(3): 406-416
- Lee NH, Joung HJ, Cho SH, Choi YS (2000): A survey of eating beha-

- vior and food preferences of children in preschool nursery facilities. *Korean J Community Nutrition* 5(4): 578-585
- Lee SY, Lee YS, Park JS, Bai TH, Kim YO, Park YS (2004): Developing breakfast menus for most easily breakfast-skipping group. *Korean J Community Nutrition* 9(3): 315-325
- Lee YM, Oh YJ (2005a): Parents' perception and attitudes to the school meal service program (SMSP) in kindergarten. *Korean J Community Nutrition* 10(2): 141-150
- Lee YM, Oh YJ (2005b): A study on kindergarten's meal service program and children's food intake. *The Korean Journal of Nutrition* 38(3): 232-241
- Ministry of education & Human Resource Development (2002 February, 22): Food sanitation guide for school meal service. November 12, 2004, from <http://www.moe.go.kr>
- Ministry of education & Human Resource Development (2004, December, 31): The present state of school meal service. November 12, 2004, from <http://www.moe.go.kr>
- Ministry of education & Human Resource Development (2002): <http://www.moe.go.kr>
- Ministry of education & Human Resource Development (2005): <http://www.moe.go.kr>
- Ministry of Health and Welfare (2004): Report on the actual state of day care center. November 10, 2004, from <http://www.rrdi.go.kr>
- Park HS, Ahn SH (2003): Eating habits and social behavior in korean preschool children. *The Korean Journal of Nutrition* 36(3): 298-305
- Park SK (2004): Accomplishment of comprehension child care service and policy implication. *Health and Welfare Forum* 11: 49-64
- Park WJ, Kaw DK, Kang YJ, Chung HK (2003): Assessment of child care center's foodservice facility and development of the kitchen facility model based on the general sanitation standards and guidelines. *J of the Korean Dietetic Association* 9(3): 219-232
- Rural Resource Development Institute (2004, December): People's perception for self-sufficient in food production. November 10, 2004, from [http://www.rrdi.go.kr/2000\\_work/Kor/Morgue/0152.htm](http://www.rrdi.go.kr/2000_work/Kor/Morgue/0152.htm)
- Park YS, Lee JW, Lee MS (1997): Comparisons of students' and their parents' satisfaction of school lunch program in middle school by foodservice management. *Korean J Community Nutrition* 2(2): 218-231
- Rural Resource Development Institute (2001): [http://www.rrdi.go.kr/2000\\_work/Kor/Morgue/0152.htm](http://www.rrdi.go.kr/2000_work/Kor/Morgue/0152.htm)
- Yim KS, Lee TY, Kim CI, Choi KS, Lee JH, Kweon SJ, Kim MO (2004): Strategies to improve nutritional management in primary school lunch program. *Journal of the Korean Dietetic Association* 10(2): 235-345
- Yoo WC (2000): Current information and sanitation status of professional catering companies. *Korean J Community Nutrition* 5(2): 253-262