

학교급식에서 사용되는 식재료에 대한 학부모의 인식조사

양일선¹ · 이보숙² · 이소정³ · 김혜영³ · 이해영⁴ · 정현영^{3*}

¹연세대학교 식품영양학과, ²한양여자대학교 식품영양과,
³연세대학교 식품영양과학연구소, ⁴상지대학교 식품영양학과

Parents' Perception on Using Agricultural Products in School Food Service Operations

Il Sun Yang¹, Bo Sook Yi²,
So Jung Lee³, Hye Young Kim³
Hae Young Lee⁴, Hyun Young Jung^{3*}

¹Department of Food and Nutrition, Yonsei University

²Department of Food and Nutrition, Hanyang Women's College

³Research Institute of Food and Nutritional Sciences, Yonsei University

⁴Department of Food and Nutrition, Sanji University

ABSTRACT

Purpose : This study was to performed to investigate on the knowledge, attitudes of Parents toward the use of food materials at school food service and to provide school meal management with basic data to improvement of food purchasing guideline

Methods : A self-administrated questionnaires were provided to 2787 parents who have children attending in elementary school or middle, high school. The questionnaires were administered from July to September, 2003. For the statistical analysis, SPSS(12.0) was used to conduct the descriptive analysis.

Results : The results were as follows: seventy percent of the parents said 'Food hygiene and safety' is most important. 'nutrition' and 'education' was next. Most parents wanted using food products produced in Korea for the safe and students' health. But 60% said it could not purchase because of expensive price. About consuming regional agricultural products for school food service, 90% of parent welcomed.

Conclusion : For improving food procurement management, standardized food quality and purchasing criteria need to be developed for helping parent to do food inspection. the parent should improve their knowledges on the food quality stadards. This result suggests that effective food supply system in school food service of central government and autonomy also should be prepared.

Key words : school food service, parents' perception, agricultural products,

(2006년 10월 28일 접수, 11월 30일 채택)

This research was supported by Policy Research fund from Ministry of Agriculture and Forestry

* Corresponding author : Hyun Young Jung, Research Institute of Food and Nutritional Science, Yonsei University
134 Shinchon-dong Seodaemun-gu, Seoul 120-749, Korea
Tel : 82-2 2123-3121 Fax : 82-2363-3430 E-mail : story0924@yonsei.ac.kr

1. 서론

1. 연구의 배경 및 필요성

학교급식은 국가의 정책사업으로 학생 개인의 건강 증진과 미래사회의 건강한 인간 육성을 통해 국가의 경쟁력 강화를 달성한다는 장기적인 목적으로 시행되고 있다. 또한 국가 식량생산 및 소비 기반을 확보하여 학부모의 도시락 부담해소로 여성의 사회 참여를 확대하는 등 다양한 효과가 있어 정부가 정책적으로 추진해 오고 있다. 1981년 학교급식법이 제정되면서 학교급식의 목적, 방법, 경비부담 등에 대한 여러 규정들에 대한 제도적인 기틀이 마련된 이래로 학교급식의 실시는 매년 증가추세를 보여 2004년 12월 31일 기준으로 전국 초·중·고등학교의 98.4%가 급식을 실시하고 있다(교육인적자원부, 2006). 그러나 단기간 내의 학교급식의 양적인 확대는 급식의 질 향상에 대한 학부모들의 요구가 거세지고, 학교급식 안정성 문제에 대한 관심이 급증하였다. 또한 최근 해외로부터 농산물의 수입이 늘어나면서 식품첨가물, 농약, 환경호르몬, 유전자조작 농산물, O-157, 광우병 등 식품의 안전성을 둘러싼 불안요소가 크게 늘어나고 있다. 이에 학교급식 식재료의 안정성 우려에 대해 안전한 농수축산물을 학교급식 사용에 제도화 하자는 학부모와 시민 단체의 주장이 제기되고 있다(장성민, 2003).

교육인적자원부의 학교급식에 관한 만족도 조사에 따르면, 학생과 학부모들은 급식위생에 대한 만족도가 높지 않았으며, 2002년 강원, 경남 등 지역급식네트에서 조사된 학교급식 문제점의 가장 우선 순위는 “음식의 위생”(51.1%)이며 그 다음이 “음식의 맛”(40%), 음식재료의 품질(8%)의 순으로 나타났다(학교급식전국네트워크, 2003). 또한 급식네트들이 학교에서 학생들을 상대로 실시한 설문조사에서 학교급식에 불만족한 이유를 살펴보면 “학교급식은 비위생적이고 맛이 없다”는 의견이 지배적이었다(학교급식전국네트워크, 2003). 음식의 맛과 질은 실제 사용한 식재료에 의해 결정되는데, 학교급식에는 납품재료의 최저가원칙이 강조됨에 따라 식재료가 저급농산물과 수입농산물로 조달되기 때문에 학생들의 급식에 대한 만족도가 높지 않았던 것으로 분석되고 있다.(학교급식전국네트워크, 2003). 또한, 생활협동조합전국연합회에서 2001년 9월 학부모를 대상으로 실시한

‘학교급식 실태파악을 위한 설문조사’에 의하면 급식에서 가장 중요하게 생각하는 점은 ‘철저한 위생(42.7%)’과 재료의 안전(27.2%)이라는 반응을 보였고, 식단에 있어서 가장 먼저 고려해야 할 점은 ‘안전한 재료를 사용하고 있는가’(59.6%)였으며, ‘급식재료의 선택기준은 무엇이라고 생각하는가’라는 질문에 ‘친환경적 농산물’(39.0%), ‘우리 농산물’(36.4%)로 응답하여 이는 재료의 안전에 대한 학부모들의 우려가 높아지고 있음을 시사하고 있다. 전국주부교실중앙회와 식생활국민운동본부의 공동조사 결과에 의하면 수입산 식재료를 사용하는 학교가 평균 46%에 달하며, 가공식품이 61%로 가장 많고, 어패류 56%, 양념류 52%, 채소류 41%, 과일류 39%, 육류 27% 순으로 나타났다(신보연, 2003). 한국농촌경제연구원의 조사에서는 직영보다 위탁급식에서 수입농산물을 사용하는 경우가 많으며, 육류, 채소류, 어패류 순서로 수입산 식재료를 많이 사용하는 것으로 나타났다. 특히 위탁급식학교의 절반이상(55.9%)은 쇠고기의 경우 수입쇠고기를 90%이상 사용하고 있는 것으로 나타났다. 저가의 급식비 단가를 맞추기 위해 식중독을 일으키기 쉬운 어패류와 양념류, 햄, 소시지 등 가공식품을 수입품에 의존하고 있다고 보고 된 바 있다(신보연, 2003).

2002년 한국농촌경제연구원의 자료에는 특히 위탁급식의 경우 국가·지방단체의 지원이 적어 급식단가 중 식료품비 비중이 적게 책정됨에 따라 저가의 식재료를 사용하지 않을 수 없다고 지적하였으며, 위탁이든 직영이든 실제 사용한 식비, 식재료율에 따른 주식과 부식비 내역과 실제 사용한 식재료는 급식의 맛과 질을 결정하는 것이므로 학교 급식은 교육의 일환인 만큼 급식에 사용되는 식재료는 가능한 한 우리 농산물로 사용하여 학생들의 영양과 건강을 보조해야 할 것이다(학교급식전국네트워크, 2003). 또한 수입산이 주요 원재료로 되어 있는 반조리 제품인 냉장·냉동, 공산품의 사용을 최대한 억제하고 유전자변형 식품이 반입되지 않도록 해야한다는 주장 역시 끊임없이 제기되고 있으나 시행되지는 않고 있는 실정이다. 안정성이 검증되지 않은 저급·수입농산물을 급식재료로 사용함으로써 학생들의 건강을 위협하고 나아가 우리 농산물 판로를 차단하고 있는 지금, 학교 급식 식자재로 우리 농산물을 이용하는 것은 농산물개방과 쌀 수

입 압박에서 최소한의 경쟁력을 재고 할 수 있는 촉발제가 될 수 있다고 지적하였다(신보연, 2003).

이계임 등(2001)의 연구결과에 따르면 직영급식학교의 식재료를 대부분 공급업체로부터 조달하고 있으며, 구매처별로는 소매시장에서 구입하는 경우가 많으며, 농·수협을 이용하는 비중이 큰 품목은 잡곡류, 육류, 김치류 등이고, 채소류, 건어물, 과일류, 가공식품등은 소매시장 다음으로 도매시장의 비중이 큰 것으로 나타났다. 식품의 공급처 선정 시 고려사항은 가격(40%)과 품질(39.0%)로 공급처 선택이 공급단가를 가장 중시하며, 공급업체의 전문성은 크게 고려하지 않는 문제점을 나타내었다. 수입농산물의 사용에 있어서는 곡류, 육류, 우유의 자급률은 높게 나타나는 반면, 채소류의 경우 고사리 마늘등이 중국산을 주로 이용하고 있으며, 과일류의 경우 수입 열대과실 및 오렌지 등을 상대적으로 많이 이용하고 있다. 수입제품을 이용하는 이유는 국내산과의 가격차이가 크기 때문이라고 응답한 경우가 32%로 가장 많은 응답을 차지하였다. 또한 위탁급식학교의 절반 이상(55.9%)은 쇠고기 소비량 중에서 국내산 쇠고기를 10% 미만 사용하고 있는 것으로 나타나 수입육류에 대한 의존도가 높은 것을 알 수 있었다.

현재 광역 지자체 15개소에서 학교급식 관련 조례를 공포하였는데, 이 가운데 4개 지자체의 경우 대법원에 제소, 1개 지자체(전북)는 무효판정을 받았다. 광역 지자체는 학교급식 재료로서 우수농산물이나 우리농산물, 지역산 친환경농산물, 국내산(우수, 안전)농산물 등으로 명시하고 있다. 2004년 전남 나주시에서 우리농산물을 이용한 학교급식이 이루어졌으며, 점차적으로 확대가 이루어지고 있는 실정이다(나주시, 2006; 한살림, 2006).

그동안 우리나라 학교급식에 대한 연구는 영양 및 급식관리, 식단의 평가, 위생에 대한 연구가 활발히 진행되어왔다. 그러나 학교급식법 개정 및 지역 조례 제정 등이 제기되면서 우리 농수축산물 사용이라는 요구가 증대되고 학교급식에 대한 식재료에 대한 관심이 늘어나면서 학교급식의 식재료와 관련된 연구들이 점점 증대하고 있다.

본 연구에서는 학교급식 학부모들을 대상으로 학교급식 식재료에 대한 인식, 만족도, 개선했으면 하는 사항, 우리농산물에 대한 의견, 지역농산물에 대한 인

식 및 의견 등을 조사하여 분석함으로써 앞으로 학교급식 식재료의 이용 및 학부모 교육에 대한 기초자료를 제공하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 방법

본 조사는 교육인적자원부의 협조로 2003년 7월부터 9월에 걸쳐 실시되었다. 직영급식에서는 영양사가 학부모 대상 설문지를 배포 및 취합하도록 하였으며, 위탁급식에서는 행정실장이 학부모 설문지를 배포 및 취합하도록 하였다. 지역별, 급식의 유형별 비례층화샘플링에 의해 대상학교를 선정하여 전국 150개 초·중·고등학교 각 20명의 학부모 3,000명을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 이 중 2787부(회수율: 92.8%)가 회수되어 분석에 이용되었다.

2. 조사내용 및 통계분석 방법

본 연구를 위한 설문지는 기존의 문헌들(교육인적자원부, 2004; 정현주 등, 1997; 이미숙 등, 1998; 김정래, 2002)을 참고하여 작성한 후, 학부모 10명의 인터뷰를 통해 수정·보완 한 후 개발하였다.

조사내용으로는 조사대상자의 일반사항, 급식비의 인지여부, 학교급식에서 중요하게 생각하는 항목, 정부의 지원필요 부분, 식재 검수 참여여부 및 문제점, 학교급식 식재료에 대한 만족도, 우리농산물 관련 인식 및 의견, 지역농산물과 과잉 생산 농산물에 대한 인식 및 의견을 묻는 문항들로 구성되었다. 본 연구의 조사결과는 SPSS(Statistical Product and Service Solution) 12.0 통계 package를 이용하여 분석하였다. 기술통계(descriptive analysis)를 통해 빈도 및 백분율을 조사하였다.

III. 연구결과

1. 일반사항

학교급식 식재료 사용 실태 관련 학부모용 설문조사에 참여한 초등학교 학부모 1680명(60.3%), 중·고등 직영급식 학부모 826명(29.7%), 위탁급식 학부모 278명(10.0%)으로 총 2,784명이었다(표 1). 1식에 대한 급식비를 인지하고 있는 학부모는 초등학교 학부

모 84.6%, 중·고등 직영급식 학부모 85.3%, 위탁급식 학부모 86.0%였다<표 2>.

<표 1> 조사대상 학교의 일반 사항

구분	학부모수(명)	비율(%)
초등학교 (모두 직영)	1680	60.3
중·고등학교	직영	826
	위탁	278
합 계	2784	100.0

<표 2> 1식 급식비(점심 기준)에 대한 학부모의 인지 여부 빈도(%)

항목	초등	중·고		전체	
		직영	위탁		
안다	1418(84.6)	703(85.6)	239(86.0)	2360(85.0)	
인지 여부	모른다	259(15.4)	118(14.4)	39(14.0)	416(15.0)
합계	1677(100.0)	821(100.0)	278(100.0)	2776(100.0)	

급식에서 중요하게 생각하는 항목에 대해 순위를 매겨 조사한 결과<표 3> 초·중·고등학교 학부모 모두 1 순위는 '식재의 위생관리'(초등 67.5%, 중·고등 직영 69.5%, 중·고등 위탁 71.2%), 2 순위는 '영양적 균형' (초등 58.1%, 중·고등 직영 60.9%, 중·고등 위탁 57.5%)을 꼽았으며, 3 순위의 경우 초등학교 학부모는 '식생활 교육'(41.6%)을, 중·고등학교는 '맛있는 식사'(중·고등 직영 44.6%, 중·고등 위탁 52.7%)를 꼽았다. 나이 어린 학생의 학부모 일 경우 식생활 교육을 중요하게 고려하는 것으로 나타났다.

정부가 학교급식을 지원할 경우 초등학교 학부모의 경우는 '기기 및 시설·설비의 지원'(34.9%)이 가장 필요하다고 생각하고 있었고, '식품비 지원'(29.0%)은 그 다음으로 필요하다고 생각하고 있었다<표 4>. 중·고등학교 학부모의 경우는 '식품비 지원'(중·고등 직영 31.8%, 중·고등 위탁 34.6%)을 가장 중요하게 생각하고 있었고, 그 다음으로 '기기 및 시설·설비의 지원'(중·고등 직영 24.6%, 중·고

<표 3> 급식에서 중요하게 생각하는 항목

빈도(%)

순위	항목	초등	중·고		전체
			직영	위탁	
1	영양적 균형	430(27.5)	190(24.6)	62(23.9)	682(26.3)
	식재의 위생관리	1069(67.5)	546(69.5)	190(71.2)	1805(68.4)
	식생활교육	66(4.3)	30(4.0)	4(1.6)	100(3.9)
	맛있는 식사	60(3.9)	40(5.3)	14(5.5)	114(4.5)
2	영양적 균형	907(58.1)	470(60.9)	149(57.5)	1526(58.9)
	식재의 위생관리	343(21.7)	164(20.9)	59(22.1)	566(21.5)
	식생활교육	134(8.8)	50(6.6)	15(5.9)	199(7.8)
	맛있는 식사	146(9.5)	72(9.5)	33(12.9)	251(9.9)
3	영양적 균형	204(13.1)	105(13.6)	43(16.6)	352(13.6)
	식재의 위생관리	135(8.5)	67(8.5)	16(6.0)	218(8.3)
	식생활교육	636(41.6)	243(32.2)	62(24.2)	941(37.0)
	맛있는 식사	552(36.0)	338(44.6)	135(52.7)	1025(40.2)
4	영양적 균형	20(1.3)	7(0.9)	5(15.6)	32(1.2)
	식재의 위생관리	37(2.3)	9(1.1)	2(0.7)	48(1.8)
	식생활교육	694(45.4)	431(57.2)	175(68.4)	1300(51.2)
	맛있는 식사	777(60.2)	307(26.5)	74(26.6)	1158(45.4)

등 위탁 27.1%)이 필요하다 생각하여 학교별 차이를 나타내고 있었다<표 4>.

2. 학부모의 식재료 검수 경험 및 의견

많은 학부모(초등 69.7%, 중·고등 직영 64.5%, 중·고등 위탁 85.1%)가 식재 검수시 학부모 참여에 대한 필요성을 인지하고는 있었으나 초등급식에서 51.0%, 중·고등 직영급식에서 35.1%, 위탁급식에서 35.6%만이 참여 경험이 있었다. 검수 경험이 있는 학부모의 경우 검수 참여시 어려운 점으로 초·중·고등학교 학부모 모두 '식재료 품질 판정의 어려움'을 가

장 많이 지적(49.2%)하였으며, 그 다음으로 '이른 검수시간'을 지적(18.6%)하였다. 학부모 식재 검수시 식재 관련 문제를 초등학교 급식에서 27.7%, 중·고등 직영급식에서 32.1%, 위탁급식에서 34.3%의 학부모가 경험하였다고 응답하였다. 식재료 관련 문제로는 '식재 품질 불량'(초등 65.5%, 중·고등 직영 56.9%, 중·고등 위탁 46.2%)이 가장 많이 발생한 것으로 나타났다. 식재 검수 경험이 없는 학부모의 경우 향후 참여를 원하고 있는 학부모가 반 이상(초등 69.5%, 중·고등 직영 72.4%, 중·고등 위탁 82.6%)이었으나 그 절반이 시간이 없다고 응답하였다<표 5>.

<표 4> 정부의 학교급식 지원 시 필요한 부분 빈도(%)

항목	초등	중·고		전체
		직영	위탁	
기기 및 시설·설비 지원	563(34.9)	195(24.6)	73(27.1)	831(31.1)
식품비 지원	468(29.0)	252(31.8)	93(34.6)	813(30.4)
인건비 지원	286(17.7)	186(23.5)	29(10.8)	501(18.7)
전문적 급식관리기술 지원	280(17.3)	156(19.7)	70(26.0)	506(18.9)
기타	18(1.1)	3(0.4)	4(1.5)	25(0.9)
합계	1615(100.0)	792(100.0)	269(100.0)	2676(100.0)

<표 5> 식재 검수 빈도(%)

항목	초등	중·고		전체
		직영	위탁	
참여 경험 있음	809(51.0)	290(35.1)	99(35.6)	1198(43.0)
식재료 품질 판정의 어려움	381(47.1)	143(49.3)	66(66.7)	590(49.2)
검수 검수시간이 이롭	151(18.7)	52(17.9)	20(20.2)	223(18.6)
참여시 검수공간 부족	62(7.7)	27(9.3)	3(3.0)	92(7.7)
어려운 검수시간 촉박	68(8.4)	22(7.6)	5(5.1)	95(7.9)
점 ¹⁾ 기타	51(6.3)	18(6.2)	2(2.0)	71(5.9)
무응답	96(11.9)	28(9.7)	3(3.0)	127(10.6)
검수시 식재관련 문제 발생 ¹⁾	224(27.7)	93(32.1)	34(34.3)	351(29.3)
식재 품질 불량	110(65.5)	41(56.9)	12(46.2)	163(61.3)
문제 식재/취급자 위상상태 불량	17(10.1)	11(15.3)	8(30.8)	36(13.5)
발생 배송차량 냉장·냉동시설미비	17(10.1)	11(15.3)	1(3.8)	29(10.9)
사항 ³⁾ 식재 양 부족	13(7.7)	7(9.7)	2(7.7)	22(8.3)
기타	11(6.5)	2(2.8)	3(11.5)	16(6.0)
없음	179(23.0)	91(19.2)	18(11.2)	288(20.4)
향후 있음	287(36.9)	172(36.2)	66(41.0)	525(37.1)
참여 참여하고 싶으나 시간이 없음	254(32.6)	172(36.2)	67(41.6)	493(34.9)
의향 ²⁾ 무응답	58(7.5)	40(8.4)	10(6.2)	108(7.6)

- 1) 검수 경험 있는 경우만 응답
- 2) 검수 경험 없는 경우만 응답
- 3) 검수시 문제가 발생한 경우만 응답

3. 학교급식 식재료 만족도

학부모의 식재료 질에 대한 만족도에 대해 '매우 만족'하는 경우는 초등학교 학부모 26.7%, 중·고등 직영급식 학부모 19.3%, 위탁급식 학부모 1.8%였으며, '어느 정도 만족'하는 경우는 초등학교 60.8%, 중·고등 직영급식 학부모 59.1%, 위탁급식 학부모 44.4%로 직영급식에서는 대부분의 학부모들이 현재 사용하고 있는 급식 식재료 질에 대해 만족하고 있었으나, 위탁급식에서는 만족도가 다소 떨어지는 것으로 나타났다<표 6>.

4. 우리 농산물 관련 인식도

1) 우리 농산물 이용 비율

학부모가 인지하고 있는 학교급식 식재료의 우리 농산물 이용 비율을 살펴보면, '50% 미만'으로 이용하고 있다고 인지하는 학부모는 초등학교 급식에서

15.4%, 중·고등 직영급식에서 23.5%, 위탁급식에서 49.1%이었으며, '50~70% 미만'으로 인지하는 학부모는 초등학교 급식에서 28.7%, 중·고등 직영급식에서 30.7%, 위탁급식에서 31.9%이었으며, '70% 이상' 이용한다고 인지하는 학부모는 초등학교 급식에서 55.9%, 중·고등 직영급식에서 45.8%, 위탁급식에서 19.1%로 나타났다<표 7>. 초등학교 급식과 중·고등 직영급식 학부모의 경우는 급식에서의 우리 농산물 사용 비율이 높다고 생각하고 있었으며, 이와 비교하여 중·고등 위탁급식 학부모들은 급식에서의 우리 농산물 사용 비율이 낮다고 생각하고 있었다. 그러나 전반적으로 이러한 결과는 실제 학교급식에서 사용되는 우리 농산물 이용 비율보다 낮게 인식하고 있는 것으로 나타나 학부모에게 식재료 이용현황에 대한 정보를 제공할 필요가 있다.

<표 6> 식재료의 질에 대한 만족도

항목	초등	중·고		전체
		직영	위탁	
매우 만족	445(26.7)	157(19.3)	5(1.8)	607(22.0)
어느 정도 만족	1014(60.8)	482(59.1)	122(44.4)	1618(58.7)
보통	158(9.5)	123(15.1)	83(30.2)	364(13.2)
다소 불만족	42(2.5)	43(5.3)	46(16.7)	131(4.7)
매우 불만족	9(0.5)	10(1.2)	19(6.9)	38(1.4)
합계	1668(100.0)	815(100.0)	275(100.0)	2758(100.0)
평균±표준편차 ¹⁾	1.89±0.70	2.10±0.81	2.83±0.97	2.05±0.82

1) 1-매우만족, 2-어느정도 만족, 3-보통, 4-다소 불만족, 5-매우 불만족

<표 7> 학부모가 인지하고 있는 우리 농산물 이용 비율

항목	초등	중·고		전체
		직영	위탁	
10~30% 미만	47(2.8)	40(5.0)	42(15.4)	129(4.7)
30~50% 미만	209(12.6)	149(18.5)	92(33.7)	450(16.4)
50~70% 미만	476(28.7)	248(30.7)	87(31.9)	811(29.6)
70~90% 미만	508(30.7)	243(30.1)	43(15.8)	794(29.0)
90% 이상	417(25.2)	127(15.7)	9(3.3)	553(20.2)
합계	1657(100.0)	807(100.0)	273(100.0)	2737(100.0)

2) 우리 농산물 구입 가능성

현재 급식비 수준에서 모든 식재료를 우리 농산물로 구입하는 것이 가능한 지에 대해 '불가능하다'고 응답한 학부모가 초등학교 급식에서는 54.9%, 중·고등 직영급식에서는 56.2%, 위탁급식에서는 60.6%였고<표 8> '가능하다'는 응답은 21.3%에 불과했다.

3) 우리 농산물을 이용을 위한 추가 발생비용 해결 방안

현재 급식비 수준에서 모든 식재료의 우리 농산물 구입이 어렵다면 이에 대한 방안으로 '학부모 부담금 증가로 급식비를 인상하여 우리 농산물로 구성된 식사를 제공하자'는 의견이 초등학교급식에서는 58.1%, 중·고등 직영급식에서는 52.7%, 위탁급식에서는

57.1%로 절반 이상의 학부모들이 이를 원하고 있다<표 9>. '현재 급식비 수준에서 우리 농산물과 수입산을 섞어 이용하자'는 학부모의 의견(초등 34.9%, 중·고등 직영 41.0%, 중·고등 위탁 35.0%)도 많이 대두되었으며, 기타 의견으로는 '정부 지원'과 '학교 운영위원회의 지원' 등이었다.

우리 농산물 이용으로 인한 추가 발생 비용의 해결안으로 '정부와 학부모가 반씩 부담하여 해결하자'는 학부모 의견이 초등학교 급식에서는 63.4%, 중·고등 직영급식에서는 학부모 65.7%, 위탁급식에서는 69.8%였다<표 10>. 이는 정부의 지원만을 요구하는 것은 아니며 학부모가 부담을 하더라도 급식에서의 우리 농산물 비율을 높이고 싶다는 학부모의 의견이 반영된 것으로 보여진다.

<표 8> 현재 급식비 수준에서 우리 농산물 구입 가능성 빈도(%)

항목	초등	중·고		전체
		직영	위탁	
가능하다	379(22.7)	162(19.8)	48(17.3)	589(21.3)
불가능하다	918(54.9)	460(56.2)	168(60.6)	1546(55.9)
잘 모르겠다	376(22.5)	196(24.0)	61(22.0)	633(22.9)
합계	1673(100.0)	818(100.0)	277(100.0)	2768(100.0)

<표 9> 우리 농산물 이용을 위한 급식비 인상에 관한 의견 빈도(%)

항목	초등	중·고		전체
		직영	위탁	
학부모 부담금 증가로 급식비인상하여 우리 농산물로 구성된 식사 제공	902(58.1)	403(52.7)	152(57.1)	1457(56.4)
현재 급식비 수준에서 우리 농산물과 수입산을 섞어 사용	542(34.9)	313(41.0)	93(35.0)	948(36.7)
기타	108(7.0)	48(6.3)	21(7.9)	177(6.9)
합계	1552(100.0)	764(100.0)	266(100.0)	2582(100.0)

<표 10> 우리 농산물 이용으로 인한 추가 발생 비용의 해결안 빈도(%)

항목	초등	중·고		전체
		직영	위탁	
학부모 부담	135(8.2)	95(11.6)	29(10.5)	259(9.4)
정부와 학부모가 반씩 부담	1050(63.4)	538(65.7)	192(69.8)	1780(64.7)
정부가 부담	471(28.4)	186(22.7)	54(19.6)	711(25.9)
합계	1656(100.0)	819(100.0)	275(100.0)	2750(100.0)

5. 지역사회 농산물 관련 인식도

학교급식에서 지역사회 농산물 사용에 대해서는 초등학교 학부모 1,498명(89.6%), 중·고등 직영교 학부모 749명(91.7%), 위탁교 학부모 239명(87.5%)이 '필요하다'고 응답하였다<표 11>.

지역사회 농산물 사용 시 장점으로 초·중·고등학교 학부모들은 '좋은 품질의 식재 확보'(초등 58.6%, 중·고등 직영 53.3%, 중·고등 위탁 56.3%), '지역사회 발전에 기여'(초등 49.7%, 중·고등 직영 51.3%, 중·고등 위탁 46.6%), '수급용이'(초등 24.6%, 중·고등 직영 27.3%, 중·고등 위탁 27.1%)의 순으로 지적하였다<표 12>.

6. 과잉 생산 농산물 관련 인식도

과잉 생산 농산물을 식재료로 이용하는데 대한 의견 조사에서는 초등학교 학부모 84.9%, 중·고등 직영급식 학부모 85.3%, 위탁급식 학부모 88.7%가 찬성하는 것으로 나타났다. 그러나 과잉 생산 농산물 사용시의 우려되는 사항으로 '자주·반복적 제공하게 됨'을 가장 우려하였고(초등 56.2%, 중·고등 직영 53.2%, 중·고등 위탁 53.5%), 그 다음으로 우려하는 사항으로 초등학교 학부모는 '농산물의 신선도'(17.0%)를 걱정하였으며, 중·고등학교 학부모는 '기호에 맞지 않는 식품의 공급'(직영급식 17.9%, 위탁급식 22.7%)을 우려하였다<표 13>.

<표 11> 학교급식에서 지역사회 농산물 사용의 필요성 빈도(%)

항목	초등	중·고		전체
		직영	위탁	
필요하다	1498(89.6)	749(91.7)	239(87.5)	2486(90.0)
필요하지 않다	66(3.9)	23(2.8)	5(1.8)	94(3.4)
잘 모르겠다	108(6.5)	45(5.5)	29(10.6)	182(6.6)
합계	1672(100.0)	817(100.0)	273(100.0)	2762(100.0)

<표 12> 지역사회 농산물 사용 시 장점 빈도(%)

항목 ¹⁾	초등	중·고		전체
		직영	위탁	
좋은 품질의 식재 확보	979(58.6)	438(53.3)	156(56.3)	1573(56.8)
지역사회 발전에 기여	829(49.7)	421(51.3)	129(46.6)	1379(49.9)
수급 용이	410(24.6)	224(27.3)	75(27.1)	709(25.6)
가격 저렴	379(22.7)	207(25.3)	59(21.3)	645(23.3)
학생들의 애함심 고취 및 교육적 효과	357(21.4)	161(19.6)	63(22.7)	581(21.0)
잉여농산물 활용	169(10.1)	91(11.1)	40(14.4)	300(10.8)

1) 복수응답

<표 13> 과잉 생산 농산물 사용시의 우려되는 사항 빈도(%)

항목	초등	중·고		전체
		직영	위탁	
자주 반복적 제공 우려	889(56.2)	416(53.2)	137(53.5)	1442(55.1)
신선도 떨어짐	268(17.0)	135(17.3)	36(14.1)	439(16.8)
기호에 맞지 않는 식품	241(15.2)	140(17.9)	58(22.7)	439(16.8)
품질 우려	169(10.7)	87(11.1)	24(9.4)	280(10.7)
기타	14(0.9)	4(0.5)	1(0.4)	19(0.7)
합계	1581(100.0)	782(100.0)	256(100.0)	2619(100.0)

IV. 고찰

학교급식은 성장기의 학생들에게 매우 중요한 영양 공급의 통로이며, 교육의 일환으로 실시되고 있다. 이에 품질과 안전성이 확보된 학교 급식 식재료의 공급은 매우 중요하게 인식되어야 하며, 이에 대한 관심이 급증하고 있다. 교육인적자원부(2006)는 「학교보건·급식 기본방향」에서 식재료의 구매와 검수 과정이 학교급식 안전성 확보의 중요한 단계로서 강조하고, 우수한 식재료 구매를 위해 공급업체의 선정, 식재료의 조달과정의 투명성 확보, 친환경 농산물 등 우수농산물 사용 확대를 권장하고, 검수를 강화하여 구매 시 규격 기준을 분명히 제시하고 이에 따라 신선도, 수량, 유통기한, 원산지 등 철저한 확인과 영양사, 학부모 검수요원, 식재료 납품업체 등에 대한 교육을 강화하고 있다.

본 연구에서는 학교급식을 수혜 받고 있는 학생들을 둔 학부모를 대상으로 학교급식 식재료에 대한 인식을 조사하여 실태를 파악하고, 앞으로 학교급식의 식재료 이용 및 교육에 대한 기초자료를 제공하고자 실시하였다.

김경아 등(2006)은 학교급식 식재료 구매관리에 대한 연구에서 학교에서 식재료 규격기준서가 작성·구비되어 활용하고 있으나 학교별로 차이가 있으므로 좀 더 체계적인 식재료 관리 지침이 필요하다고 하였으며, 식재료 품질 향상 및 안전성 확보에 대한 사회적 요구 증가에도 불구하고, 학교급식 영양사의 식재료 품질 표시기준과 친환경 농산물, 유전자 변형 농산물 등에 대한 인식이 부족한 것으로 나타나 식재료의 품질 및 안전성 관리를 위해 좀 더 과학적인 정보와 정보 교류, 기술 컨설팅 등이 필요하다고 하였다. 본 연구에서도 식재료 검수에 참여한 학부모들의 과반수에 해당하는 49.2%가 식재료 품질 판정의 어려움을 토로하였고, 이에 대해 영양사 뿐 아니라 검수에 참여하는 학부모들을 대상으로 하는 식재료 품질 판정에 대한 교육이 필요할 것으로 사료되었다.

학교급식에서 중요하게 생각하는 요소로 1순위가 '식재료의 위생관리' 2순위로 '영양적 교육'을 고려하였고, 나이 어린 학생을 둔 학부모일수록 식생활 교육을 더 중요하게 고려하는 것으로 분석되었다. 이는 학교급식을 직접 수혜받는 학생들을 대상으로 한 연구와

는 차이가 있었다. 이화숙과 장명희(2005)의 강원도 지역 초·중·고등학교 학생을 대상으로 한 연구에서 학생들이 급식에 대한 불만 사항으로 음식의 맛을 1순위로, 영양과 위생상태를 2, 3순위로 지적하고 있었다. 오유미 등(2006)의 전주지역 중학생들을 대상으로 학교급식 만족도 조사연구에서 개선사항으로 '음식의 맛', '반찬의 종류의 다양성'을 들었다. 이는 학생들의 경우 '음식의 맛과 다양성'을 중요하게 생각하는 반면에 학부모들은 식재료의 안전성과 영양교육을 더 우선시 생각하는 것으로 나타났다. 실제로 장혁래와 김혜영(2005)의 용인시 초등학교를 대상으로 한 연구에서 학교급식 후 식습관 행동 변화에서 20%정도의 남학생이 '음식을 골고루 먹고 남기지 않게 되었다'라고 하였고, 감사하는 마음(17%)과 새로운 음식을 접하는 계기(43%)가 되었다고 응답해 학교급식의 교육의 중요성을 시사하고 있었다. 그러나 오유미 등(2006)의 중학생 대상의 연구에서 올바른 식습관 형성을 위해 영양사의 상담이 필요하다고 생각하는 비율은 1.4%로 낮게 나타나 학교급식에 대한 학생들의 인식이 아직 단순한 식사제공에 미치고 있고 교육과는 별개로 생각하는 문제점을 지적한 바 있다.

본 연구에서 학교급식 식재료로 우리 농산물 사용비율에 대해 직영학교 학부모는 70~90%, 위탁학교 학부모는 30~50%수준이라고 생각하고 있었으며, 이는 양일선 등(2006)이 영양사들을 대상으로 우리 농축산물 이용실태에 대한 조사와 비교하여 볼 때, 육류 및 난류는 98%이상, 채소류는 고사리 도라지, 콩나물, 숙주나물을 제외한 거의 전 품목에서 우리농산물을 사용하고 있는 것으로 조사되어 그 차이를 보였다. 이는 농촌경제연구원의 조사(신보연, 2003)에서도 학교급식에서 우리농산물 이용비율이 90%이상으로 조사된 결과와 동일하였다. 그러나 본 연구에서는 학부모들이 학교급식에서 우리농산물 사용수준에 대해 실질적인 사용보다 낮게 인식하고 있었으며, 학부모의 절반이상(60%)이 '현 급식비 수준에서 우리 농산물 구입이 불가능하다'고 응답하였다. 이는 류미진(2004)등이 실시한 영양사를 대상으로 한 연구에서도 '현재의 급식비로 우리 농산물의 구입가능성'에 대해 81.1%의 영양사가 불가능하다고 응답하여 비슷한 결과를 나타내었다. 이는 품목에 있어서는 많은 부분을 우리농산물로 사용하고 있으나, 국내 수급이 어려운

콩류나 도라지, 고사리 등이나 비용측면에서 가격이 높은 육류, 과일 등에서 수입산을 이용하고 있는 것으로 보여진다(양일선 등, 2006).

현재 학교급식에 우수농산물, 우리 농산물, 친환경 농산물을 도입하려는 움직임이 계속되는 가운데 본 연구에서도 우리농산물로 학교급식 식재료를 공급하는 것에 대해 거의 모든 학부모가 찬성을 하고 있으며, 90%의 학부모가 지역농산물 사용의 필요성을 인식하고 있었다. 김호 등(2006)의 연구에 의하면 학교급식에 우수농산물, 친환경 농산물, 국내 안전 농산물을 도입할 경우 추가되는 비용규모를 추정한 결과 현재의 일반 농산물에 비해 최소 약 1.2배가 더 소요되며, 전체 추가비용은 1,367억원이고 학교급식비용은 약 2조 1,358억원이 소요된다고 하였다. 또한 만일 2.4배가 더 든다면 전체 추가비용은 약 9,781억원이며, 학교급식 비용은 전체적으로 약 2조 9,743억원이라 하며 예산 지원 뿐 아니라 담당인력의 추가 지원, 현 공급체계의 전환이 필요하다고 하였다. 본 연구에서는 학부모 부담으로라도 '우리 농산물이 제공되었으면 좋겠다'고 응답한 경우는 60%이었으며 우리 농산물 사용으로 인한 추가비용 해결안은 '정부와 학부모 반씩 부담' 65%, '정부부담' 25%로 조사되었고 김호 등(2006)의 연구에서는 추가 발생 비용에 대해 지자체(정부)의 부담이 65%로 가장 많았고, 학교 등 보육 시설 부담 18%, 학부모 부담 17%로 조사되어 그 차이를 보였다.

본 연구를 통해서 학교급식의 식재료에 대한 학부모의 인식을 조사한 결과 학교급식에서 제공되는 식재료에 대한 교육을 강화할 필요가 있으며, 안전한 식재료를 제공하기위한 중앙 혹은 지방정부 차원의 철저한 원산지 증명과 품질인증제 등을 강화해서 신뢰할 수 있는 유통체계의 구축 및 우수농산물의 학교급식에 대한 지원이 필요할 것으로 사료되었다. 또한 학부모들을 대상으로 한 식재료의 품질교육에 있어서 과학적이고 체계적인 식재료 품질 판정에 대한 교육이 필요할 것으로 사료되었다.

V. 결론 및 제언

본 연구는 학교급식에 참여하고 있는 학생들의 학부모를 대상으로 학교급식 식재료에 대한 인식실태를

조사하여 앞으로의 학교급식 식재료 이용방안과 학부모의 교육에 대한 기초자료를 제공하고자 실시하였다. 전국 3,000명의 학부모를 대상으로 실시, 2,787부가 회수(회수율: 92.8%)되어 분석에 이용되었다. 조사내용은 일반사항, 급식의 중요도, 식재료 검수 경험과 문제점, 식재료의 만족도, 우리농산물 관련 인식도, 지역 농산물에 대한 인식, 과잉생산농산물의 학교급식 이용에 대한 의견을 조사하였으며, 그 결과는 다음과 같다.

1. 학교급식에서 가장 중요한 분야는 '식재의 위생관리'(70%)를 1순위로 뽑았으며, 2순위로는 '영양적 균형'을 3순위로는 초등학교 학부모의 경우 '식생활 교육'을 중·고등학교 학부모는 '맛있는 식사'를 중요하게 고려하는 것으로 나타났다.
2. 조사 학부모의 70%이상이 식재 검수시 학부모의 참여에 대한 필요성을 인식하고 있었고, 43%가 식재 검수 참여 경험이 있다고 응답하였다. 검수시 가장 어려운 점으로 '식재료 품질 판정의 어려움'을 가장 많이 지적(49.2%)하여 이에 대한 구체적인 교육이 요구되었다.
3. 학교급식 식재료로 우리 농산물 사용비용에 대해 직영학교 학부모는 70~90%, 위탁 학교 학부모는 30~50%수준이라고 생각하고 있었고, 이는 실제 사용비용보다 낮게 인식하고 있는 것으로 조사되었다.
4. 학부모의 절반이상(60%)이 '현 급식비 수준에서 우리 농산물 구입이 불가능하다'고 응답하였고, 이에 대한 방안으로 학부모 부담으로라도 '우리 농산물이 제공되었으면 좋겠다'고 응답한 경우는 60%이었으며 우리 농산물 사용으로 인한 추가비용 해결안은 '정부와 학부모 반씩 부담' 65%, '정부부담' 25%로 나타났다.
5. 학교급식에서 지역 농산물 사용은 초등학교 학부모의 90%가, 중·고등 직영학교 학부모의 92%가, 위탁학교 학부모의 88%가 '필요하다'고 인식하고 있었다.

이상의 연구 결과를 토대로 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

먼저, 현재 학교급식의 식재료 규격기준서가 작성, 구비되어 있지만 학교별로 차이가 있으며, 학부모들이 검수시 가장 어려운 점으로 '품질판정'을 지적한

것에 대해 좀 더 체계적이고 과학적인 식재료 관리 지침이 필요하며 이에 대한 교육이 요구되어 진다. 또한, 현재 학교급식에 대해 우수 농산물, 우리 농산물, 친환경 농산물을 도입하려는 움직임이 있는 가운데 학부모들의 관심도 높아 60%의 학부모가 비용을 모두 부담하더라도 '우리농산물이 제공되었으면 좋겠다' 라고 응답하였다. 이는 안전한 식재료에 대한 학부모들의 관심을 반영한 것으로 정부차원의 우수농산물을 학교급식에 공급하기위한 유통체계의 구축 및 지원이 필요할 것으로 사료된다.

참 고 문 헌

- 교육인적자원부 (2004). 학교급식 위생관리 지침서, 1-166.
- 교육인적자원부 (2006). 학교 보건 · 급식 방향, 1-122.
- 교육인적자원부 (2006). 학교급식 실시현황, 1-10.
- 김경아, 광동경, 이경은 (2006). 학교급식 식재료 구매관리 및 품질관리 실태조사, 대한영양사협회학술지, 12(4), 329-341.
- 김정래 (2002). 학교급식 관리기술 지원체제 구축에 관한 연구, 교육부 정책연구 과제, 1-118.
- 김호, 허승욱, 오호영(2006). 친환경농산물 학교급식의 비용규모 추정 및 추진체계, 식품유통연구 23(1), 33-51.
- 나주시 (2006). 나주 친환경학교급식 추진상황, 1-174.
- 신보연 (2003). 친환경 우리 농산물과 학교급식, 전국 학교영양사회, (사)급식관리협회, 학교급식개선토론회: 어떻게 하면 학교 급식에 친환경 우리 농산물을 사용할 수 있을까? 25-33.
- 양일선, 이보숙, 이소정, 이해영, 정현영 (2006). 학교급식의 우리 농축산물 이용 실태 및 이에 대한 영양사의 인식, 한국식생활문화학회지, 21(2), 142-153.
- 오유미, 김미현, 승정자 (2006). 전주시역 중학생의 학교급식에 대한 만족도, 메뉴기도 및 개선사항조사, 대한영양사협회학술지, (12)4, 358-368.
- 이계임, 김성용 (2001). 학교급식 식재료 사용현황 및 우리 농산물 대체시 비용연구. 청소년 건강증진을 위한 학교급식 발전방안 심포지엄. 대한영양사협회 심포지엄 자료집, 3-21.
- 이미숙, 박영숙, 이정원 (1998). 초등학교 및 그 학부모의 학교급식에 대한 만족도-서울지역 일부 공동 조리 및 위탁경영 급식학교의 비교, 한국영양학회지, 31(2), 179-191.
- 이지은, 허승욱 (2005). 친환경농산물 학교급식에 대한 만족도 및 추가 비용규모 추정, 한국유기농업학회지, 13(2), 145-159.
- 이화숙, 장명희 (2005). 강원도 지역 학생들의 학교급식에 대한 만족도 조사, 한국식품영양학회지 18(3), 175-191.
- 장혁래, 김혜영B (2005). 용인시 초등학교 학생들의 학교급식 만족도 조사, 한국식품영양학회지, 18(2), 155-160.
- 정성민 (2003). 우리 농수축산물의 학교급식 사용 확대방안, 부산광역시 교육청 학교급식운영협의회 발표자료, 18-19.
- 정현주, 문수재, 이일하, 유춘희, 백희영, 양일선, 문현경 (1997). 전국초등학교 급식관리 실태조사, 한국영양학회지 30(6), 704-714.
- 학교급식전국네트워크 (2003). 왜 학교급식에 친환경적인 우리 농산물을 사용해야 하는가? 전국학교영양사회, (사)급식관리협회, 학교급식개선토론회: 어떻게 하면 학교 급식에 친환경 우리 농산물을 사용할 수 있을까?, 2-13.
- 한살림 (2006). 친환경유기농산물 학교급식 지원을 위한 정책 간담회, 1-66.