

전남지역 초등학교 영양사의 전통음식과 절식에 대한 인식

이화지* · 정난희**

전남대학교 교육대학원* · 전남대학교 가정교육과**

Consciousness on Korean Traditional Food and Holiday Food of Elementary School Dietitians in Jeonnam Area

Lee, Hwa-Ja* · Jung, Lan-Hee**

*Graduate School of Education, Chonnam National University**

*Dept. of Home Economics Education, Chonnam National University***

Abstract

The purpose of this study was to investigate consciousness on Korean traditional food and holiday foods of the elementary school dietitians, to provide the basic data for positive utilization of the traditional food and holiday foods in school food service. The survey was conducted from 239 elementary school dietitians in Jeonnam area. The used questionnaire consists of 7 questions on dietitians' general information, 3 questions on the importance of Korean traditional food, 6 questions on the succession and development of education on the traditional food. Data were analyzed by a SAS program and frequency, percentage, mean and standard deviation were calculated from it. According to the survey, the preference of the tradition food was remarkable to the dietitians who were elderly and had worked for a long term. The degree of utilization about Korean traditional food was investigated once a month. Education of Korean traditional food intake was generally executed every 6 months. Then the way for that was utilized school home page or school bulletin board. Dietitians reply positively about providing Korean traditional food for the school food service. The reasons were the followings: to be able to flavor a taste of the Korean traditional food, to hand down Korean dietary customs and to help keep good health.

Key Words: 한국 전통음식(Korean Traditional Food), 절식(Holiday Food), 인식(Consciousness), 전남지역(Jeonnam Area)

I. 서론

한국 전통음식은 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 창안되어 전통문화와 함께 발전해 내려 온 한국인의 음식이다. 전통음식은 지역의 특산물을 이용하여 그 지역의 독특한 조리법에 의하여 지역 다수의 주민이 한 세기 이상 선호하여 오고 있는 음식으로 왕실, 반가의 화려했던 음식, 일반 서민의 소박한 음식, 향토음식을 통틀어 정의한다. 따라서 한국 전통음식은 옛 전통이 그대로 전승된 것으로서 향토음식, 혼례음식, 절기음식, 제사음식 등이 있다(김경애 등, 2003). 사계절이 뚜렷한 우리나라는 각 지방마다 지역적 특성을 살리면서 고유한 전통음식이 잘 발달되어 왔다. 우리나라의 전통음식으로는 밥, 국, 김치를 기본으로 하고 반찬을 곁들이는 형태의 일상적 음식인 반상과 설날, 추석 등의 명절에 조상과 그 자손들이 나누어 먹는 명절음식, 그리고 혼례, 제례, 생일 등에 쓰였던 의례음식이 있다(장은주 등, 1996). 우리의 전통음식은 우리 민족에게 처해졌던 생활여건에 알맞게 부분적인 변화를 이룩하면서 우리만의 독특한 전통적 식생활을 유지해 왔으며(최미숙 등, 2002), 한해를 살아가는 즐거움으로 계절마다 나오는 신선한 재료로 맛있는 음식을 만들었다. 설날에는 맛있는 떡과 떡국, 대보름날에는 나물과 오곡밥, 약식, 삼짚날에는 진달래로 만든 전, 그리고 단오가 되면 준치국, 수리취떡, 앵두화채, 더운 여름 삼복 때에는 삼계탕, 추석이 되면 송편과 각종 과일과 나물, 중구절에는 국화전, 그리고 추운 동짓날에는 팔죽을 만들었다. 이렇듯 명절이나 절기마다 먹었던 절식(세시음식)은 이웃과 정답게 지내고 조상께 감사를 드리는 음식으로도 쓰였다(이성숙, 2005). 계절에 먹는 음식 및 저장음식으로 계절마다 나는 싱싱한 나물은 지금도 우리 식탁을 풍성하게 해 준다. 이른 봄 들판이나 산에서 나는 냉이, 달래, 쑥 등을 캐어 갖은 양념을 한 나물 무침은 그 맛이 좋을 뿐만 아니라 우리가 늘 먹는 김치와 곁들여 식단의 싱그러움을 더해 준다. 또 말려둔 나물은 각각의 맛과 향을 간직한 채 다음 계절이 올 때까지 요긴하게 쓰였다. 장아찌는 겨울이 오기 전에 여러 가지 채소를 간장, 된장, 고추장에

넣어 삭힌 것으로, 겨울 동안 신선한 채소를 먹을 수 없었던 옛날에는 중요한 먹거리였다. 우리 조상들은 그 밖에도 자반, 육포, 북어, 젓갈, 꽃감, 식초 등 여러 가지 저장 식품을 만들어 먹었다(손대현 등, 1993). 이러한 풍토식이 향토음식, 절식(세시음식) 등에 잘 반영이 되어 전통음식의 맥을 이루고 있다.

우리나라는 정월에서 선달에 이르기까지 해마다 제천의식과 계절의 변화에 따라 주기적으로 반복되던 농경의례에 따라 일정한 시기에 관습적으로 행하여 오는 특별한 생활 행위가 있었다. 즉 일년 중 철을 따라서 행하여지는 자연 및 인간사에 관한 행사로 이를 세시풍속(명절)이라 한다. 세시풍속은 과거 우리 선조들이 매일 반복되는 일 가운데서 느끼는 단조로움에서 벗어나 생활에 활기를 주기 위해 1년을 주기로 계절에 따라 관습적으로 반복되어 행함으로써 다채롭고 재미있는 삶을 누릴 수 있게 해 주는 행사이다. 이러한 여러 가지 행사들이 진행될 때 빼놓을 수 없는 중요한 것 중의 하나가 각 절기에 나는 식품을 이용한 절식(세시음식)이다. 절식(세시음식)이란 각 세시풍속 일에 평소의 일손을 쉬고 그 계절에 생산되는 신선한 재료로 만드는 특별한 음식을 말한다. 우리나라는 계절에 따라 생산되는 식품이 제한되었기 때문에 각 절기마다 관습적으로 그 계절에 생산되는 식품을 이용하여 독특한 음식을 만들어 즐기었는데 이를 계절식 혹은 시식음식이라 하였으며 이는 세시풍속과 관련하여 절식(세시음식)으로 정착하게 되었다(류은순, 2003). 절식(세시음식)은 우리 세시풍속이 대부분 농사와 관련되어 형성되고 발달된 것처럼 사람들의 생활사가 반영되었으며, 뚜렷한 사계절에 따라 생산되는 새로운 식품재료를 이용하여 독특한 음식이 발달하였고 이를 즐기는 맛이 있었다. 그러나 최근 급격한 사회변화와 도시집중, 핵가족의 보편화, 서양문물의 도입 등으로 우리 고유의 것을 경시하면서 명절과 각 절기가 되어서야 이용할 수 있었던 계절식품들을 언제라도 구입하여 조리할 수 있게 되면서 세시음식(절식)에 대한 의미가 과거와는 많이 다른 양상을 보이고 있다(이성숙, 2005).

우리의 전통음식은 19세기 말엽에 서양으로부터 새로운 식품과 조리법, 식생활 습관 등이 전해지면서부터 많은

변화를 거치기 시작하였다. 이러한 식생활의 변화는 식습관과 식품기호에도 많은 영향을 주어, 전통음식보다는 서구식 패스트푸드를 선호하는 아동의 비율이 증가하고 있다. 햄버거나 피자 등 서구식 패스트푸드의 과다 섭취는 비만을 유발하는 등 영양 불균형의 문제를 초래함과 동시에 전통음식에 대한 아동들의 인지도를 낮추는 요인이 되고 있다(장은주 등, 1996). 한국음식은 동물성 기름을 피하고 식물성 기름을 많이 사용하므로 조리법과 그 영양적 우수성이 뛰어난 것으로 주목을 받고 있다. 최미숙 등(2002)은 전통음식의 영양소 분석 결과 서구음식보다 지방 함량이 적으며 식이섬유가 많고 단백질과 무기질의 공급을 위해 부재료를 충분히 사용할 경우에는 비만과 성인병을 예방할 수 있는 균형식이라고 하였다.

우리나라의 학교급식은 초, 중, 고등학교로 전면적으로 확대되어 오랜 기간 동안 급식을 실시해 오면서 합리적인 영양공급을 통하여 학생들의 영양 및 체위향상에 기여한 바 크다. 따라서 학교급식에서 급식을 담당하는 영양사의 역할은 청소년기 학생들의 올바른 식습관 형성 이전에 초등학교 학생들의 바람직한 식생활 태도를 갖게 하는 것이 우선되어야 할 것이다. 우리의 입맛은 유아기, 아동기, 청소년기를 거쳐 성장하면서 길들여지므로 어릴 때부터 올바른 식습관을 형성하는 것이 무엇보다 중요하다(정정아, 2004). 학교급식은 단지 한 끼의 식사를 제공하는 것이 주된 목적이 아니라 성장기 아동의 건전한 심신 발달을 도모하기 위해 신체 발육에 필요한 영양을 공급하고 올바른 식습관을 습득하도록 하며, 특히 우리나라 고유의 음식을 보급함으로써 우리 음식문화를 좀 더 알릴 수 있는 기회를 제공한다는 의미를 가지고 있다. 이런 학교급식의 목적을 달성하기 위해서 학교 영양사의 역할은 매우 중요하다(정현주 등, 2000). 과거에는 낮은 경제수준에 의해 영양소 섭취량이 절대적으로 부족했으나 근래에는 일부 학생들의 불균형적이고 편향된 식품 섭취로 인한 소아비만, 소아당뇨 등 과잉 영양문제가 점차 증가되고 있고(최미숙 등, 2002), 현대사회의 급속한 경제 성장과 산업화의 영향은 우리의 식생활을 변화시켰으며, 여성의 경제활동 증가, 핵가족화, 외국음식의 급속한 유입과 함께 자

라나는 세대의 빠른 입맛 변화로 우리의 전통적인 맛이 실종되고 있는 실정이다. 이러한 현상은 음식에 대한 기호 변화에서 뚜렷이 나타나고 있으며 특히, 성장기의 아동과 청소년들에게서 우리 음식에 대한 기호도가 낮아지는 반면 햄버거와 피자 등 외국 음식에 대한 기호도가 높아지는 현상이 두드러지게 나타나고 있다(양일선, 2002). 그러나 이것은 현실의 문제에만 국한되지 않는다. 지금의 학생들은 우리의 전통음식에 대해 선호하지 않으며, 통과 의례 음식이나 세시풍속 음식, 식사예절에 대해 경험하지 못하고 있다. 이것은 세계적으로 확일화되는 음식문화가 미래를 살아갈 학생들이 지켜야 할 우리의 고유한 전통 음식문화의 맥을 약화시키는 것에 일조하고 있으며, 식습관과 식행동에 영향을 미치고 있음을 알 수 있다(강명선 등, 2006).

이에 학교에서는 우리 전통음식에 대한 영양학적 우수성과 식생활 문화 등을 적극적으로 알리고 급식으로 자주 제공함으로써, 가정에서 어머니의 취입으로 인해 소홀해진 전통음식에 대한 관심을 고조시키고 아동들의 입맛이 전통음식에 익숙해질 수 있도록 이끌어주는 것이 바람직하다(강업순·천중희, 1998). 우리 전통음식과 절식에 대한 아동들의 인지도와 선호도를 높여 전통음식과 절식의 이용율을 높임으로써 바람직한 식습관 형성과 함께 건강에 도움이 되도록 하는 것이 매우 중요하다(강명선 등, 2006). 또한, 학교급식에서 명절이나 전통행사시 제철에 생산되는 식재료를 활용하여 한국의 전통음식과 절식(세시음식)을 자주 접하게 하면 자연스럽게 학생들의 입맛을 변화게 하여 우리 전통음식과 절식(세시음식)의 우수성을 알게 하는 식생활 문화 전승의 교육적인 역할을 담당할 것으로 생각한다. 따라서 성장기 어린이들은 먹어보지 않은 음식을 싫어하므로 전통음식을 먹을 수 있는 기회를 가정과 학교급식을 통해 명절이나 평소에 자주 제공해주는 것이 필요하다(정정아, 2004). 또한 최미숙 등(2002), 강업순과 천중희(1998)는 전통음식을 계승 발전시켜야 하는 이유로 대부분 우리의 고유한 전통이며 우리의 입맛에 맞기 때문이라고 하였으며, 전통음식 이용을 활성화시키기 위해서는 복잡한 조리과정의 간편화, 자극적인 음식의 맛을 현대인의 입맛에 맞게 바꾸어 주어야 하고 패스트푸드

화로 손쉽게 이용할 수 있는 전통음식의 개발과 보급이 중요하다고 하였다. 이미영과 김영아(2006)는 한국전통음식과 패스트푸드에 대한 안산지역 초등 고학년 학생의 인식 및 이용실태에서 초등학교 6학년 어린이들은 한국전통음식에 대한 정확한 인식이 부족하고, 한국 전통음식이 맛이나 영양, 위생적인 측면에서 우수하다고는 생각하지만, 스스로가 메뉴를 선택할 경우에는 가격이나 친구와의 교제 장소, 신속성 등의 이유로 패스트푸드를 주로 이용하고 있는 것으로 나타났다. 한귀정 등(2007)은 경기, 강원 거주민들의 한국 전통음식에 대한 가치도 조사에서 가장 가치가 높은 전통음식은 김치류였고, 특히 배추김치는 가정의 87% 가량이 매 끼니마다 소비한다고 하였다. 김치 이외에도 한국의 전통음식으로 가치가 높은 음식에는 떡류, 음청류, 장류, 한과류라고 하였다. 한국 전통음식에 대한 활용 정도는 지역이나 대상 연령에 따라 차이가 있겠지만 가정에서는 주부에 의하여, 학교에서는 급식담당 영양사에 의하여 많은 영향을 받을 것으로 생각된다(정효숙, 2002). 이에 가정과 학교는 우리의 전통음식과 절식의 전통 문화가 소중한 자산으로 다음 세대의 가치관을 확립시키는 데 중요한 역할을 담당하는 책임과 의무가 있다고 생각한다. 그러나 전통음식을 계승해 나가고자 하는 기초 자료로서 선행 연구자들이 많은 반면, 학교급식에서 영양사를 대상으로 절식을 얼마나 활용하고 있는지에 대한 연구는 부족한 실정이다.

어릴 때 형성된 식습관과 식품기호는 그 이후의 식품선택에 영향을 주므로 아동기에 올바른 식습관을 형성하는 것은 매우 중요하다. 특히 초등학교 고학년 시기는 신체적 성장뿐만 아니라 인지능력의 성숙과 함께 자아 개념의 발달이 이루어지는 중요한 시기이므로, 이 시기의 아동들에게 우리 전통음식을 자주 접할 수 있는 기회를 제공하고 우리 전통음식에 대한 올바른 이해와 긍지를 갖도록 하는 것은 우리나라의 미래 식문화의 형성과 발전에도 큰 영향을 미칠 수 있다.

따라서 본 연구에서는 현재 전남지역 초등학교에 근무하는 학교급식 영양사들에게 절기와 절식의 인식도, 한국 전통음식 선호도와 그 이유, 전통음식과 절식을 학교급식에 제공하려는 이유, 전통음식과 절식에 대한 교육, 전통

음식과 절식을 학교급식에 적용하고 활성화 시킬 수 있는 방안을 조사하여 전통음식과 절식을 학교급식에 적극적으로 활용하기 위한 기초자료로 제공하고자 하였다.

II. 연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 전라남도 교육청 평생교육체육과의 협조를 얻어 2006년 8월 전남지역 학교급식 관계자 연수에 참석한 전남지역 초등학교 영양사를 대상으로 설문지를 배부하였고 현장에서 대상자가 직접 기록하게 하였다. 회수된 설문지 239부 중 연구 자료로 적당하지 못한 20부를 제외한 219부를 최종 분석 자료로 사용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

본 연구에서는 전통음식과 절식에 대한 영양사들의 인식을 조사하기 위해 조사 도구로 설문지를 사용하였고, 설문 내용은 기존의 문헌(김경애 등, 2003; 이성숙, 2005; 이원미, 2000; 정정아, 2004)을 기초로 설문 문항을 작성하였으며 각 영양사에게 배부한 후 직접 기록하게 하는 자가기록법을 이용하였다.

조사 대상 영양사의 일반적 특성은 급식유형, 급식학생수, 관리학교수, 연령, 근무경력, 학력, 결혼여부 등의 7 문항으로 구성하였다. 영양사들의 전통음식과 절식에 대한 인식은 절기와 절식의 의미 인식도, 전통음식과 절식을 좋아하는지와 그 이유, 전통음식과 절식을 학교급식에 활용하려는 이유, 전통음식과 절식에 대한 교육, 전통음식과 절식의 학교급식에 계승발전시켜야 하는 이유 등의 9문항으로 구성하였다.

설문에 대한 응답 방법으로 전통음식과 절식을 좋아하는 이유와 학교급식에 활용하려는 이유 등은 선행 연구

(김경애 등, 2005)에서 나타난 항목별로 Likert 척도에 따라 '매우 그렇다'에 4점, '그렇다'에 3점, '그저 그렇다'에 2점, '그렇지 않다'에 1점으로 점수화 하였고, 전통음식과 절식을 계승발전시켜야 하는 이유는 항목별로 Likert 척도에 따라 '매우 그렇다', '그렇다', '그저 그렇다', '그렇지 않다'로 분류하여 조사하였다.

통음식과 절식에 대한 인식의 차이를 검증하기 위해 일원변량분석(One-way ANOVA), χ^2 검정을 실시하였고, 사후검정으로 Duncan의 다중범위검정(Multiple Range Test)을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

3. 조사 자료 분석

수집된 자료는 SAS(Statistical Analysis System) Program Package를 이용하여 분석하였다. 조사 대상 영양사의 일반적 특성과 한국 전통음식과 절식에 대한 인식의 일반적 경향은 빈도, 백분율, 평균, 표준편차를 구하였다. 한국 전

1. 조사대상 영양사의 일반적 특성

조사대상 영양사의 일반적 특성은 <표 1>과 같다. 조사대상 영양사의 근무지 급식유형은 도시형 69명(31.5%), 농

<표 1> 조사 대상 영양사의 일반적 특성

(N=219)

일반 사항	구 분	N	%
급식유형	도시형	69	31.5
	농어촌형	127	58.0
	도서벽지형	23	10.5
급식학생수	300명 이하	106	48.4
	301~700명	46	21.0
	701명 이상	67	30.6
관리학교수	단독관리	119	54.4
	본교 외 1교	66	30.1
	본교 외 2교	32	14.6
	본교 외 3교	2	0.9
연령	20~29세	43	19.6
	30~39세	108	49.3
	40~49세	63	28.8
	50세 이상	5	2.3
근무경력	5년 이하	113	51.6
	6~15년	62	28.3
	16년 이상	44	20.1
학력	전문대학 졸업	40	18.3
	대학 졸업	168	76.7
	대학원 졸업	11	5.0
결혼여부	기혼	159	72.6
	미혼	60	27.4

어촌형 127명(58.0%), 도서벽지형 23명(10.5%)이었고, 급식학생수는 300명 이하 106명(48.4%), 301~700명 46명(21.0%), 701명 이상 67명(30.6%)이었으며, 관리학교수는 단독관리 119명(54.4%), 본교 외 1~3교 관리 100명(45.6%)이었다. 연령은 29세 이하가 43명(19.6%), 30~39세 108명(49.3%), 40세 이상 68명(31.1%)이었고, 근무경력은 5년 이하는 113명(51.6%), 6~15년 62명(28.3%), 16년 이상 44명(20.1%)이었다. 학력은 전문대학 졸업 40명(18.3%), 대학 졸업 168명(76.7%), 대학원 졸업 11명(5.0%)이었고, 결혼여부는 기혼 159명(72.6%), 미혼 60명(27.4%)이었다.

2. 전통음식과 절식의 인식도

전남지역 초등학교 영양사의 전통음식과 절식 인식도를 알아보기 위해 전통음식과 절식의 활용시 의미 인식도, 전통음식과 절식의 선호도, 선호하는 이유, 학교급식에 활용하는 이유 등에 대하여 분석하였다. 선행 연구(김경애 등, 2005)에서 학교급식 영양사의 한국 전통음식에 대한 인지도가 근무경력에 따라 유의하게 차이를 나타내었으므로 전통음식과 절식 인식도를 영양사의 근무경력에 따라 분류하였다.

조사 대상 영양사가 학교급식에 절식을 제공할 때 절기와 절식에 대한 의미 인식도는 <표 2>와 같았다. 학교급식 영양사의 절기와 절식에 대한 의미 인식도는 입춘($p < .05$), 사월초파일($p < .01$), 유두($p < .01$), 구월구일($p < .01$), 시

<표 2> 조사 대상 영양사의 근무 경력에 따른 절기와 절식의 의미 인식도

					N(%)
절기	항 목	5년 이하	6~15년	16년 이상	χ^2
설날	무슨 날인지 모른다	1(0.9)	0(0.0)	0(0.0)	3.3 ^{ns}
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	1(0.9)	1(1.6)	2(4.6)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	111(98.2)	61(98.4)	42(95.4)	
입춘	무슨 날인지 모른다	4(3.5)	2(3.2)	1(2.3)	11.3 [*]
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	74(65.5)	48(77.4)	21(47.7)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	35(31.0)	12(19.4)	22(50.0)	
정월대보름	무슨 날인지 모른다	1(0.9)	0(0.0)	0(0.0)	1.6 ^{ns}
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	3(2.7)	3(4.8)	2(4.6)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	109(96.4)	59(95.2)	42(95.4)	
삼월삼짇날	무슨 날인지 모른다	21(18.6)	6(9.7)	3(6.8)	7.7 ^{ns}
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	55(48.7)	41(66.1)	26(59.1)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	37(32.74)	15(24.2)	15(34.1)	
한식	무슨 날인지 모른다	6(5.3)	2(3.2)	1(2.3)	4.7 ^{ns}
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	41(36.3)	28(45.2)	12(27.3)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	66(58.4)	32(51.6)	31(70.4)	
사월초파일	무슨 날인지 모른다	9(8.0)	1(1.6)	1(2.3)	15.0 ^{**}
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	53(46.9)	34(54.8)	11(25.0)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	51(45.1)	27(43.6)	32(72.7)	
단오절	무슨 날인지 모른다	7(6.3)	2(3.2)	1(2.3)	4.9 ^{ns}
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	30(26.8)	19(30.7)	7(15.9)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	75(66.9)	41(66.1)	36(81.8)	

<표 계속>

항목	항목	5년 이하	6~15년	16년 이상	χ^2
유두	무슨 날인지 모른다	26(23.0)	7(11.3)	1(2.3)	18.1**
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	56(49.6)	32(51.6)	18(40.9)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	31(27.4)	23(37.1)	25(56.8)	
복날	무슨 날인지 모른다	1(0.9)	0(0.0)	0(0.0)	1.1 ^{ns}
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	4(3.5)	3(4.8)	2(4.6)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	108(95.6)	59(95.2)	42(95.4)	
칠월칠석	무슨 날인지 모른다	5(4.4)	1(1.6)	1(2.3)	4.9 ^{ns}
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	80(70.8)	42(67.7)	25(56.8)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	28(24.8)	19(30.7)	18(40.9)	
추석	무슨 날인지 모른다	1(0.9)	0(0.0)	0(0.0)	2.9 ^{ns}
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	3(2.7)	4(6.4)	1(2.3)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	109(96.4)	58(93.6)	43(97.7)	
구월구일	무슨 날인지 모른다	46(40.7)	11(17.8)	9(20.4)	14.9**
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	54(47.8)	41(66.1)	24(54.6)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	13(11.5)	10(16.1)	11(25.0)	
시월상달	무슨 날인지 모른다	46(40.7)	11(17.7)	9(20.5)	13.5**
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	55(48.7)	45(72.6)	29(65.9)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	12(10.6)	6(9.7)	6(13.6)	
동지	무슨 날인지 모른다	1(0.9)	0(0.0)	0(0.0)	1.1 ^{ns}
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	6(5.3)	4(6.4)	2(4.6)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	106(93.8)	58(93.6)	42(95.4)	
선달그믐	무슨 날인지 모른다	18(15.9)	4(6.5)	3(6.8)	5.5 ^{ns}
	절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지 모른다	54(47.8)	32(51.6)	20(45.5)	
	절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다	41(36.3)	26(41.9)	21(47.7)	

*p<.05, **p<.01
^{ns}: Not Significant.

월상달(p<.01)이 근무경력에 따라 유의하게 차이를 나타내었다. 그러나 설날, 정월대보름, 한식, 단오절, 복날, 추석, 동지는 근무경력에 관계없이 “절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다”로 나타나 인식도가 매우 높은 것을 알 수 있었다. “절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지는 모른다”는 입춘, 삼월삼짇날, 사월초파일, 유두, 칠월칠석, 구월구일, 시월상달, 선달그믐이었는데 근무경력 5년 이하인 경우는 삼월삼짇날, 사월초파일, 유두, 구월구일, 시월상달, 선달그믐은 무슨 날인지조차도 모르고 있음을 알 수 있었다. 전통음식과 절식을 학교급식에 제공할 때 절기의 의미 인식도에서 “무슨 날인지 모른다”는 시월상달과 구월구일이 가장 높게 나타났다. 이는 이성숙(2005)의 대학생을 대상으로 한 세시풍속 및 세시음식의 인지도

에 관한 연구에서 “무슨 날인지 모른다”가 시월상달, 구월구일, 유두 순이었고, 추석, 설날, 정월대보름, 동지, 복날에 대한 인식도는 높게 나타난 결과와 같은 양상이었음을 알 수 있었다. 류은순(2003)의 부산지역 학교급식에서 세시음식에 대한 영양사의 인식 및 적용에 관한 조사에서도 설날, 정월대보름, 삼복, 추석, 동지의 세시일에 대해서는 잘 알고 있었으나 그 밖의 명절에는 인식도가 낮은 것으로 보고하여 본 연구와 유사한 결과를 나타냈다.

전통음식과 절식의 선호도는 <표 3>과 같이 “매우 좋아한다” 40명(18.3%), “좋아한다” 140명(63.9%)으로 영양사의 82.2%가 높은 선호도를 보였고, “매우 좋아한다”, “좋아한다”가 근무경력이 5년 이하는 77.0%, 6~15년은 82.2%, 16년 이상은 95.5%로 나타나 근무경력에 따라 유

〈표 3〉 조사 대상 영양사의 근무 경력에 따른 전통음식과 절식의 선호도

항 목	근무경력				Total	N(%)
	5년 이하	6~15년	16년 이상			
매우 좋아한다	17(15.0)	10(16.1)	13(29.6)		40(18.3)	
좋아한다	70(62.0)	41(66.1)	29(65.9)		140(63.9)	
그저 그렇다	26(23.0)	11(17.8)	2(4.5)		39(17.8)	
별로 좋아하지 않는다	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	
싫어한다	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	
χ^2						10.1 [*]

*p<.05

의한 차이(p<.05)를 보여 경력이 많을수록 전통음식 및 절식에 대한 선호도가 높은 것으로 나타났고 거의 모든 영양사들은 전통음식과 절식을 좋아하고 있었다.

전통음식과 절식을 좋아하는 이유는 <표 4>와 같이 “우리의 고유한 음식이기 때문이다”가 영양사의 근무경력에 따라 유의한 차이(p<.01)를 보였으며, 6년 이상이 대체로 높게 나타나 근무경력 5년 이하가 3.06점, 6~15년은 3.38점, 16년 이상은 3.32점이었다. “맛이 있기 때문이다”, “영양가가 풍부하다고 생각하기 때문이다”, “어릴 때부터 자주 먹어 본 음식이기 때문이다”도 3점 이상에 해당되어 높은 점수를 나타냈지만 근무경력에 따른 차이는 나타나지 않았다. 근무경력이 5년 이하는 “영양가가 풍부하다고 생각하기 때문이다”가 가장 높아서 6년 이상의 영양사와는 좋아하는 이유가 다르게 나타났다. 경력이 6~15년인 경우 좋아하는 이유가 다양하였으며 경력이 적은 젊은 세대보다 경력이 많은 세대가 어려서부터 우리 고유음식인 전통음식과 절식을 자주 접했을 것으로 생각된다. 이는 김경애 등(2005)의 연구에서 학교 영양사들이 한국 전통음식을 좋아하는 이유로 “우리 입맛에 잘 맞기 때문에”, “우리 고유의

음식이므로”, “영양이 풍부하므로”에 응답한 것과 이원미(2000)의 연구에서 “우리 입맛에 잘 맞기 때문”과 “우리 고유음식이므로”의 결과와 비슷한 양상이었다.

전통음식과 절식을 학교급식에 활용하려는 이유는 <표 5>와 같이 “우리의 고유한 음식이기 때문이다”가 근무경력에 따라 유의한 차이(p<.01)를 보였고, 근무경력에 따라 높은 점수를 나타냈다. “우리의 고유한 음식이기 때문이다”는 5년 이하가 3.12점, 6~15년은 3.23점, 16년 이상은 3.45점이었다. 근무경력이 5년 이하와 6~15년은 “우리나라 식재료를 사용하기 때문이다”, 16년 이상은 “우리의 고유한 음식이기 때문이다”와 “전통음식을 계승하기 위해서이다”를 학교급식에 활용하려는 이유로 높은 점수를 주었다. 근무경력에 관계없이 모든 영양사들은 “만드는 방법이 쉽기 때문이다” 항목에서 학교급식에 활용하려는 이유가 가장 낮게 나타났다. 이는 김경애 등(2005)의 연구에서 한국 전통음식을 학교급식에 활용하기 어려운 이유로 “조리과정의 복잡하여 조리시간이 오래 걸려서”와 “표준조리법이 없어서”의 내용과 비슷한 결과이었다. 그러므로 학교급식 영양사들이 전통음식과 절식을 좋아하는 이유와 학교급식에 활용하는 이유

〈표 4〉 조사 대상 영양사의 근무 경력에 따른 전통음식과 절식을 좋아하는 이유

항 목	5년 이하	6~15년	16년 이상	F
우리의 고유한 음식이기 때문이다	3.06±0.59 ^{b1)}	3.38±0.53 ^a	3.32±0.69 ^a	5.05 ^{**}
맛이 있기 때문이다	3.01±0.68	3.11±0.57	3.03±0.58	0.38 ^{ns}
영양가가 풍부하다고 생각하기 때문이다	3.13±0.65	3.13±0.50	3.00±0.66	0.64 ^{ns}
어릴 때부터 자주 먹어본 음식이기 때문이다	3.12±0.76	3.10±0.62	3.25±0.71	0.56 ^{ns}

**p<.01

1) Duncan's Multiple Ranges Test.

ns: Not Significant.

〈표 5〉 조사 대상 영양사의 근무 경력에 따른 전통음식과 절식의 학교급식 활용 이유

항 목	5년 이하	6~15년	16년 이상	F
우리의 고유한 음식이기 때문이다	3.12±0.56 ^{b1)}	3.23±0.56 ^{ab}	3.45±0.59 ^a	5.44 ^{**}
우리나라 식재료를 사용하기 때문이다	3.24±0.59	3.25±0.59	3.24±0.66	0.01 ^{ns}
만드는 방법이 쉽기 때문이다	1.87±0.78	1.92±0.69	2.05±0.83	0.76 ^{ns}
전통음식을 계승하기 위해서이다	3.23±0.68	3.20±0.63	3.43±0.55	1.86 ^{ns}

**p<.01

1) Duncan's Multiple Ranges Test.

^{ns}: Not Significant.

로 “우리의 고유한 음식이기 때문이다”에 높은 응답율을 보이고, “만드는 방법이 쉽기 때문이다”에 낮은 점수를 나타낸 것으로 학생들에게 전통음식과 절식을 적극적으로 활용하고는 싶지만 조리 방법이 있어 문제가 있다고 생각되므로 복잡한 조리과정의 고유음식을 신속하게 조리할 수 있는 다양한 레시피를 개발하는 것이 요구된다 하겠다.

3. 전통음식과 절식의 교육

전통음식과 절식에 대한 교육 실태로 교육 여부, 교육 방법, 교육 장소에 대해 선행 연구(김경애 등, 2005)에서

학교급식 영양사의 한국 전통음식에 대한 인지도가 급식 유형과 급식학생수에 따라 유의하게 차이를 나타내었으므로 급식유형과 급식학생수에 따른 차이를 분석하였다.

급식유형별 전통음식과 절식의 교육 실태는 <표 6>과 같다. 급식학생들에게 전통음식과 절식 섭취를 위한 교육을 도시형 42.7%, 농어촌형 56.0%, 도서벽지형 60.9%가 매월 또는 6개월마다 실시하고 있었고 학교급식의 유형에 따라서 차이는 나타나지 않았다. 교육 방법으로는 도시형은 학교 홈페이지 활용이 64.1%, 학교급식 게시판, 가정통신문이 각각 15.6%, 학교방송과 교과시간 활용이 4.7% 순으로, 농어촌형은 학교 홈페이지 활용이 39.8%, 학교급식 게시판이 33.1%, 가정통신문이 21.2%, 학교방송과 교과시

〈표 6〉 급식유형별 전통음식과 절식의 교육 실태

구 분		도시형	농어촌형	도서벽지형	N(%)
전통음식과 절식의 교육	매월	14(20.6)	19(15.2)	4(17.4)	7.69 ^{ns}
	6개월마다	15(22.1)	51(40.8)	10(43.5)	
	하지 않음	39(57.3)	55(44.0)	9(39.1)	
	Total	68(31.5)	125(57.9)	23(10.6)	
전통음식과 절식의 교육 방법	학교방송, 교과시간	3(4.7)	7(5.9)	2(10.0)	14.56 [*]
	학교급식 게시판	10(15.6)	39(33.1)	9(45.0)	
	가정통신문	10(15.6)	25(21.2)	3(15.0)	
	학교 홈페이지 활용	41(64.1)	47(39.8)	6(30.0)	
	Total	64(31.7)	118(58.4)	20(9.9)	
전통음식과 절식의 교육 주체	학교	34(49.3)	81(63.8)	14(60.9)	7.08 ^{ns}
	가정	17(24.6)	31(24.4)	5(21.7)	
	지역사회, 마스크, 정부	18(26.1)	15(11.8)	4(17.4)	
	Total	69(31.5)	127(58.0)	23(10.5)	

*p<.05

^{ns}: Not Significant.

간 활용이 5.9% 순이고, 도서벽지형은 학교급식 게시판이 45.0%, 학교 홈페이지 활용이 30.0%, 가정통신문이 15.0%, 학교방송과 교과시간 활용이 10.0% 순으로 학교급식의 유형에 따라 유의한 차이(p<.05)를 나타내었다. 전통음식과 절식의 교육을 담당하는 기관으로 적당하다고 생각되는 곳은 급식유형에 관계없이 모두 학교가 가장 높게 나타나 전통음식과 절식에 대한 교육의 중요성과 책임을 학교교육인 가정과 교육에서 인식하고 이에 대한 조사 연구와 교육 프로그램의 개발이 적극적으로 이루어져야 한다고 사료된다.

급식학생수에 따른 전통음식과 절식의 교육 실태는 <표 7>과 같다. 급식학생들에게 전통음식과 절식 섭취를 위한 교육을 300명 이하의 경우 57.1%, 301~700명 52.2%, 701명 이상 44.6%가 매월 또는 6개월마다 교육을 실시하였고, 교육 방법으로 300명 이하는 학교급식 게시판 39.6%, 학교 홈페이지 활용 35.4%, 가정통신문 19.8%, 학교방송과 교과시간 활용 5.2% 순이고, 301~700명은 학교 홈페이지 활용 46.5%, 가정통신문 23.3%, 학교급식 게시판 20.9%, 학교방송 교육과 교과시간 활용 9.3% 순이며, 701명 이상은 학교 홈페이지 활용 63.5%, 학교급식 게시판 17.4%, 가정통신문 14.3%, 학교방송과 교과시간 활용 4.8% 순이었다. 전통음식과 절식의 교육을 담당하는 기관으로 적당하다고 생각되는 곳은 급식학생수와 관계없이 학교, 가정, 지역사회·매스컴·정부 순으로 급식유형과 동일하게 나타났다. 급식학생들에게 전통음식과 절식 섭취를 위한 교육을 급식유형이나 급식학생수에 관계없이 매월 또는 6개월마다 실시하고 있었고, 교

육 방법으로는 도시형, 농어촌형인 경우는 학교 홈페이지를 많이 활용하고 있었으며, 도서벽지형은 학교급식 게시판을 활용하였으며, 급식학생수별로는 301~700명, 701명 이상에서는 학교 홈페이지를 가장 많이 활용하고 있었으나 300명 이하인 학교에서는 학교게시판을 많이 활용하고 있었다.

이원미(2000)의 연구에서는 가정통신문을 가장 많이 활용한 것과는 다소 차이를 보였다. 전통음식과 절식의 교육을 담당하는 기관으로 적당하다고 생각되는 곳은 급식유형이나 급식학생수에 관계없이 학교와 가정에서 우선되어야 한다는 결과를 나타냈다. 이성숙(2005), 정난희와 전은례(2005)의 연구에서 절식을 비롯한 전통 생활문화의 교육 프로그램의 실시는 학교와 가정에서 동시에 이루어져야 한다는 연구결과와 일치하는 경과이었다. 차진아 등(2007)은 초등학교 학생들을 위한 전통음식문화 교육 프로그램의 효과 평가에서 학령기 아동들의 인지수준 및 동기유발 정도에 적합한 교육을 실시하기 위해서는 교육내용에 있어서 아동들의 흥미를 충분히 유발할 수 있어야 하고(fun), 교육내용이 실제 생활과 다른 교과에 통합적이어야 하며(integrated), 행동변화가 유도(behavior)될 수 있는 프로그램을 개발하여 교육한 결과 전통 식문화에 대한 지식수준이 높아짐을 확인하였고, 긍정적인 식습관의 변화를 유도해 내는 효과가 있다고 하였다. 그러므로 학생들의 흥미를 유발할 수 있는 교육 프로그램을 가정과 교과에서 적용하여 전통 생활문화의 교육을 학교와 가정에서 동시에 실시하는 것이 가장 바람직할 것이라 사료된다.

<표 7> 급식학생수별 전통음식과 절식의 교육 실태

		N(%)			
구 분		300명 이하	301~700명	701명 이상	χ^2
전통음식과 절식의 교육	매월	19(18.1)	7(15.2)	11(16.9)	3.00 ^{ns}
	6개월마다	41(39.0)	17(37.0)	18(27.7)	
	안함	45(42.9)	22(47.8)	36(55.4)	
	Total	105(48.6)	46(21.3)	65(30.1)	
전통음식과 절식의 교육 방법	학교방송, 교과시간	5(5.2)	4(9.3)	3(4.8)	16.32 [*]
	학교급식 게시판	38(39.6)	9(20.9)	11(17.4)	
	가정통신문	19(19.8)	10(23.3)	9(14.3)	
	학교 홈페이지 활용	34(35.4)	20(46.5)	40(63.5)	
	Total	96(47.5)	43(21.3)	63(31.2)	

<표 계속>

구분		300명 이하	301~700명	701명 이상	χ^2
전통음식과 절식의 교육 주제	학교	65(61.3)	30(65.2)	34(50.7)	3.71 ^{ns}
	가정	24(22.6)	11(23.9)	18(26.9)	
	지역사회, 매스컴, 정부	17(16.1)	5(10.9)	15(22.4)	
	Total	106(48.4)	46(21.0)	67(30.6)	

*p<.05

^{ns}: Not Significant.

4. 전통음식과 절식의 계승

전통음식과 절식을 학교급식에서 계승해야 하는 이유에 대하여 급식유형, 급식학생수에 따라 차이를 분석하였다.

급식유형에 따른 전통음식과 절식 계승 이유의 차이는 <표 8>과 같이 “우리의 미풍양속이므로”에서만 학교급식 유형에 따라 유의한 차이(p<.05)를 나타내었다. “식생활 문화의 계승을 위해”, “한국인 고유의 맛을 알게 하기위해”, “영양이 풍부한 건강식이므로”에서는 학교급식 유형에 따라 차이가 나타나지 않았지만 매우 그렇다와 그렇다 항목에서 농어촌형이 가장 많이 응답하였다.

급식학생수에 따른 전통음식과 절식 계승 이유의 차이는 <표 9>와 같다. “우리의 미풍양속이므로”, “식생활 문화의 계승을 위해”, “한국인 고유의 맛을 알게 하기위해”, “영양이 풍부한 건강식이므로”의 모든 항목에서 급식학생수에 따

라 차이가 나타나지 않았지만 매우 그렇다와 그렇다 항목에서 300명 이하, 701명 이상, 301~700명 순으로 응답하였다.

박영선과 정영숙(2006)은 중국 조선족의 한국전통음식 인식유형의 변화 추이와 명절음식 선호도에서 한국전통음식을 계승해야 한다는 의식이 건강에 미치는 영향에 대한 인식이 한층 더 강화되어 1993년에 비해 2000년에 더 증가된 경향을 나타내어 년도별 변화추이가 뚜렷하다고 하였다. 또한 진양호와 조정옥(2007)은 전통음식에 대한 신세대대의 인지도가 대중화에 미치는 영향에서 전통음식을 계승하기 위해서는 조리 방법의 간소화와 다양한 가공식품의 개발을 통해 간편하게 먹을 수 있게 맛과 영양을 유지하면서 신세대식 사고에 맞는 간편식 위주의 메뉴 개발이 필요하다고 하였다. 또한 한귀정과 임영숙(2007)은 충청지역 주민을 대상으로 한 전통음식 편의화에 대한 인식조사에서 전통음식 상품화에 있어 조리방법, 맛, 영양 등의 개선이

<표 8> 급식유형에 따른 전통음식과 절식 계승 이유의 차이

구분	급식유형	N(%)				χ^2
		매우 그렇다	그렇다	그저 그렇다	Total	
우리의 미풍양속이므로	도시형	23(29.9)	36(33.6)	2(16.7)	61(31.1)	9.68 [*]
	농어촌형	51(66.2)	54(50.5)	9(75.0)	114(58.2)	
	도서벽지형	3(3.9)	17(15.9)	1(8.3)	21(10.7)	
식생활 문화의 계승을 위해	도시형	29(35.8)	31(27.7)	2(33.3)	62(31.2)	7.12 ^{ns}
	농어촌형	48(59.3)	63(56.3)	4(66.7)	115(57.8)	
	도서벽지형	4(4.9)	18(16.0)	0(0.0)	22(11.0)	
한국인 고유의 맛을 알게 하기위해	도시형	33(34.8)	34(30.9)	0(0.0)	67(32.5)	2.27 ^{ns}
	농어촌형	54(56.8)	61(55.5)	1(100.0)	116(56.3)	
	도서벽지형	8(8.4)	15(13.6)	0(0.0)	23(11.2)	
영양이 풍부한 건강식이므로	도시형	28(33.3)	29(27.9)	6(46.1)	63(31.3)	2.81 ^{ns}
	농어촌형	47(56.0)	64(61.5)	5(38.5)	116(57.7)	
	도서벽지형	9(10.7)	11(10.6)	2(15.4)	22(11.0)	

*p<.05

^{ns} Not Significant.

〈표 9〉 급식학생수에 따른 전통음식과 절식 계승 이유의 차이

변인	학생수	N(%)			Total	F
		매우 그렇다	그렇다	그저 그렇다		
우리의 미풍양속이므로	300명 이하	39(50.7)	55(51.4)	5(41.7)	99(50.5)	8.44 ^{ns}
	301~700명	9(11.7)	23(21.5)	5(41.7)	37(18.9)	
	701명 이상	29(37.6)	29(27.1)	2(16.6)	60(30.6)	
식생활 문화의 계승을 위해	300명 이하	37(45.7)	59(52.7)	4(66.6)	100(50.3)	5.82 ^{ns}
	301~700명	12(14.8)	25(22.3)	1(16.7)	38(19.1)	
	701명 이상	32(39.5)	28(25.0)	1(16.7)	61(30.6)	
한국인 고유의 맛을 알게 하기위해	300명 이하	45(47.4)	56(50.9)	0(0.0)	101(49.0)	2.57 ^{ns}
	301~700명	19(20.0)	22(20.0)	0(0.0)	41(19.9)	
	701명 이상	31(32.6)	32(29.1)	1(100.0)	64(31.1)	
영양이 풍부한 건강식이므로	300명 이하	38(45.3)	57(54.8)	6(46.2)	101(50.3)	2.14 ^{ns}
	301~700명	18(21.4)	17(16.4)	2(15.4)	37(18.4)	
	701명 이상	28(33.3)	30(28.8)	5(38.4)	63(31.3)	

^{ns}: Not Significant.

우선적으로 필요하다고 하였다. 한귀정 등(2007)은 경기지역 전통음식 중 과학화 및 상품화 대상음식 선정 및 음식 선정 인자분석에서 경기지역 전통 주식류 50종 중 상품화 및 과학화가 우선적으로 필요하다고 선택된 상위 순위 음식은 대부분 밥류이었고, 부식류 295종 중에서는 김치를 포함한 발효음식이 세계시장에서 우리의 고유기술, 맛, 경쟁력을 가지고 대처할 수 있는 음식으로 생각하였다.

따라서 우리의 전통음식과 절식을 기피하고 있는 학생들의 기호에 맞게 전통음식과 절식의 조리법을 개발하여 외식문화, 서구식 식문화에서 밀려나 있는 우리고유의 음식을 학생은 물론 가정주부에게도 전파될 수 있도록 학부모 교육, 식생활교육 프로그램의 개발, 영양사의 교육연수, 조리시간에 구애 받지 않은 급식학생수 적정인원 확보와 조리시설의 현대화 등 전통음식과 절식이 가정과 학교급식에서 더욱 계승발전 될 수 있도록 노력해야 할 것이다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 전남지역 초등학교에 근무하는 영양사를 대상으로 전통음식과 절식에 대한 인식을 조사하여 전통음

식과 절식을 학교급식에 계승발전시키는 방안을 모색하기 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다. 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 전통음식과 절식을 학교급식에 제공할 때 절기와 절식에 대한 의미 인식도는 “절기의 의미를 알고 어떤 음식을 먹는지도 알고 있다”가 근무경력과 관계없이 영양사 모두 설날, 정월대보름, 한식, 단오절, 복날, 추석, 동지는 인식도가 매우 높게 나타났고, “절기는 알지만 의미나 어떤 음식을 먹는지는 모른다”는 입춘, 삼월삼짇날, 사월초파일, 유두, 칠월칠석, 구월구일, 시월상달, 선달그믐으로 나타났으며, 근무경력 5년 이하인 경우는 삼월삼짇날, 사월초파일, 유두, 구월구일, 시월상달, 선달그믐은 무슨 날인지조차도 모르고 있었고 이 중 시월상달과 구월구일은 “무슨 날인지 모른다”가 가장 높게 나타났다. 초등학교 영양사들의 82.2%가 전통음식과 절식을 매우 좋아하거나 좋아하는 것으로 응답하였고, 전통음식 및 절식을 좋아하는 이유로는 “우리의 고유한 음식이기 때문이다”가 영양사의 근무경력에 따라 유의한 차이(p<.01)를 보였다. 전통음식 및 절식을 학교급식에 활용하려는 이유는 “우리의 고유한 음식이기 때문이다”가 영양사의 근무경력에 따라 유의한 차이(p<.01)를

보였고, 근무경력에 따라 높은 점수를 나타냈다.

2. 전통음식과 절식 섭취를 위한 교육은 급식유형이나 급식학생수에 관계없이 매월 또는 6개월마다 실시하고 있었고, 교육 방법으로는 도시형, 농어촌형인 경우는 학교 홈페이지를 많이 활용하고 있었으나 도서벽지형은 학교급식 계시판을 활용하였으며, 급식학생수 별로는 301~700명, 701명 이상에서는 학교 홈페이지를 가장 많이 활용하고 있었으나 300명 이하인 학교에서는 학교급식 계시판을 많이 활용하고 있었다.
3. 전통음식과 절식을 학교급식에 활용할 수 있도록 계승발전 시켜야 하는 이유는 “우리의 미풍양속이므로”에서만 학교급식 유형에 따라 유의한 차이를 나타내었고, 급식학생수에 따른 전통음식과 절식 계승 이유의 차이는 모든 항목에서 유의한 차이가 나타나지 않았지만 매우 그렇다와 그렇지 않다 항목에서 300명 이하, 701명 이상, 301~700명 순으로 응답하였다.

이와 같은 연구 결과를 토대로 본 연구에서는 전통음식과 절식을 학교급식에 지속적으로 활용할 수 있도록 하기 위한 방안 모색에 대한 몇 가지 제언을 하고자 한다.

1. 전남지역 초등학교에 근무하는 학교급식 영양사의 경력이 많을수록 전통음식과 절식을 좋아하는 것으로 나타나 현대사회에 범람하는 화학적 식품첨가물이 함유된 음식을 자주 접하지 않았거나 외식문화에 익숙해 있지 않은 어린 시절을 지내는 세대로 어릴 때부터 전통음식과 절식을 자주 섭취했기 때문일 것으로 판단된다. 그러나 햄버거나 피자 등 서구식 패스트푸드를 선호하는 학생들의 입맛으로 인해 비만 등을 유발하고 있으며 학교급식에서도 학생들의 기호를 충족시키기 위해 튀김류, 가공식품 등을 많이 활용함으로써 영양불균형의 문제가 초래될 수 있으므로 전통음식과 절식을 어린 시절부터 먹어 보아야 성인이 되어서도 섭취하게 됨을 영양사들은 인지하고 학생들에게 우리의 전통 식문화를 알 수 있게 식단에 전통음식과 절식을 반영하여야 한다.
2. 학교급식을 담당하는 영양사들은 서구식 음식보다

지방함량이 적은 전통음식과 절식을 활용하고, 절기의 의미나 어떤 음식을 먹는 날인지 인식하고 있어야 하며, 설날, 정월대보름, 한식, 단오, 복날, 추석, 동지에는 떡국, 전유어, 만두국, 편육, 미역국, 김구이, 두부, 나물, 육개장, 삼계탕, 닭찜, 토란탕, 송편, 팔죽, 비빔밥을 학교급식에 자주 활용되어야 한다.

3. 학교급식에 전통음식과 절식의 활용도를 높여 성장기 학생들이 자주 섭취할 수 있도록 가정과 학교에서의 올바른 식생활교육이 우선되어야 한다. 학교급식을 운영하는 영양사의 노력으로는 우리의 전통음식과 절식을 보급하기에는 한계가 있으므로 가정과교육을 통한 식생활교육이 이루어져야 할 것이다. 또한 전통음식과 절식의 조리법을 개발하여 보급될 수 있도록 정부, 학부모, 교사, 대중매체 등을 통한 교육도 병행된다면 성장기 아동들에게 올바른 전통음식 및 절식이 꾸준히 전승될 수 있을 것이다.

참고문헌

- 강명선·이은희·천종희(2006). 도시, 농촌 남녀 초등학교생의 한국 전통음식 섭취에 관한 연구. **한국식생활문화학회지**, 21(4), 357-365.
- 강업순·천종희(1998). 도시 농촌 중학생의 한국 전통 음식에 대한 인식 및 기호도 비교 연구. **한국식생활문화학회지**, 13(2), 97-105.
- 김경애·정난희·전은례(2003). 광주와 전라남도의 음식문화 연구(Ⅱ) - 특별음식 -. **대한가정학회지**, 41(3), 181-196.
- 김경애·정난희·전은례·정정아(2005). 한국 전통음식에 대한 학교급식 영양사의 의식 조사. **대한가정학회지**, 43(2), 127-142.
- 류은순(2003). 부산지역 학교급식에서 세시음식에 대한 영양사의 인식 및 적용에 관한 조사. **한국식생활문화학회지**, 18(2), 160-171
- 박영선·정영숙(2006). 중국 조선족의 한국전통음식 인식유형의 변화 추이와 명절음식 선호도. **한국식생활문화학회지**, 21(1), 1-7.

- 손대현·전희정·지순(1993). **단체급식관리**. 교문사. 48.
- 양일선(2002). 세계화 시대의 식생활 문화. **대한가정학회 제 55차 춘계 학술대회**. 19-36.
- 윤숙자·최은희(2005). 서울지역 주부들의 세시음식에 대한 인지도 조사. **한국식생활문화학회지**, 20(2), 152-171.
- 이미영·김영아(2006). 한국전통음식과 패스트푸드에 대한 안산지역 초등 고학년 학생의 인식 및 이용실태. **대한가정학회지**, 44(10), 109-120.
- 이성숙(2005). 세시풍속 및 세시음식의 인지도에 관한 연구. **한국실과교육학회지**, 18(3), 179-194
- 이원미(2000). **학교영양사의 한국 전통음식에 대한 의식 및 활용에 관한 조사 연구**. 인천대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 장은주·이윤경·이효지(1996). 전통음식에 대한 의식과 식생활 행동에 관한 조사 연구. **한국식생활문화학회지**, 11(2), 179-206.
- 정난희·전은례(2005). 광주·전남지역 학교영양사의 한국 전통음식 활용실태에 관한 연구. **대한가정학회지**, 43(9), 98-102.
- 정정아(2004). **한국 전통음식 활용에 대한 학교급식 영양사의 의식 조사**. 전남대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 정현주·문수재·이일하·유춘희·백희영·양일선·문현경(2000). 식생활의 전통성 유지 측면에서의 전국 초등학교 급식 식단 평가. **한국영양학회지**, 33(2), 216-229.
- 정효숙(2002). 경남지역 세시음식의 시행 및 학교급식에서의 적용에 관한 연구. **한국식생활문화학회지**, 17(3), 225-239.
- 정효숙(2003). 경남지역 학교 영양사의 세시일 및 세시음식의 시행에 관한 연구 - 가정에서와 학교급식에서의 비교 -. **경남대학교 교육문제연구소 교육이론과 실천**, 12(3), 279-305
- 진양호·조정옥(2007). 전통음식에 대한 신세대의 인지도가 대중화에 미치는 영향. **한국조리학회지**, 13(3), 1-11.
- 차진아·양일선·이소정·정라나(2007). 초등학교 학생들을 위한 전통음식문화 교육 프로그램의 효과 평가. **한국식생활문화학회지**, 22(4), 383-392.
- 최미숙·정은희·현태선(2002). 충북지역 아동들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 - 명절음식, 떡, 전통음료 -. **한국식생활문화학회지**, 17(4), 399-410.
- 최성자(1996). 한국 전통음식의 맛과 멋. **한국식생활문화학회지**, 11(4), 561-568.
- 한귀정·임영숙(2007). 충청지역 주민을 대상으로 한 전통음식 편의화에 대한 인식조사. **한국식품조리과학회지**, 23(2), 205-220.
- 한귀정·임영숙·김행란(2007). 경기, 강원 거주민들의 한국 전통음식에 대한 가치도 조사. **한국식품조리과학회지**, 23(1), 124-139.
- 한귀정·임영숙·김행란(2007). 경기지역 전통음식 중 과학화 및 상품화 대상음식 선정 및 음식선정 인자분석. **한국식품조리과학회지**, 23(4), 511-529.

<국문요약>

본 연구는 학교급식 영양사들의 한국의 전통음식과 절식에 대한 인식을 파악하여 전통음식과 절식을 학교급식에 적극적으로 활용하기 위한 기초자료를 제공하고자 하였다. 조사 대상자는 전남지역 초등학교 영양사 239명이었고, 수집된 자료는 SAS program을 이용하여 빈도, 백분율, 평균, 표준편차를 산출하였다. 주요 연구 결과는 다음과 같다. 전통음식과 절식에 대한 선호도는 영양사의 경력이 많을수록 높았다. 학생들에게 실시하는 전통음식과 절식에 대한 교육은 매월 또는 6개월마다 실시하였고, 교육방법은 학교 홈페이지 활용, 학교급식 게시판을 활용하였으며, 교육 장소는 학교와 가정에서 우선되어야 한다고 하였다. 영양사의 대부분이 전통음식과 절식을 학교급식에 활용하여 계승발전 시켜야 한다고 긍정적인 반응을 보였으며, 전통음식과 절식의 전통을 계승발전 시켜야 하는 이유는 “우리의 미풍양속이므로”에서만 학교급식 유형에 따라 유의한 차이를 나타내었다.