

## 영양사의 기호도에 따른 학교급식에서 전통음식의 이용실태와 활용증대 방안

안기덕 · 송경희<sup>1)</sup> · 이홍미<sup>2)†</sup>

대진대학교 교육대학원 영양교육전공, <sup>1)</sup>명지대학교 식품영양학과, <sup>2)</sup>대진대학교 식품영양학과

### Utilization Status and Efforts to Increase Usage of Traditional Foods in School Lunch according to Dietitians' Preference

Gi Deuk Ahn, Kyung-Hee Song<sup>1)</sup>, Hong Mie Lee<sup>2)†</sup>

Nutrition Education Major, Graduate School of Education, Daejin University, Gyeonggi-do, Korea

<sup>1)</sup>Department of Food & Nutrition, Myongji University, Gyeonggi-do, Korea

<sup>2)</sup>Department of Food Science and Nutrition, Daejin University, Gyeonggi-do, Korea

#### Abstract

The study was conducted to assess school dietitians' preferences for traditional foods, to determine the association with their perception and usage status, and to develop the strategies to increase its utilization of traditional foods in school lunches. The information was obtained by the self-administered questionnaire from the subjects, which were 198 dietitians in schools located in Seoul and Gyeonggi-do. According to the preference for traditional foods, subjects were distributed into three groups (High = 54, Medium = 128, Low = 16). The significances of differences between groups were determined using SPSS 12.0 at  $p < 0.05$ . Compared to the dietitians with lower (medium and low) preferences, those with high preferences answered that they had better knowledge ( $p < 0.001$ ) for traditional foods, and served them more in school lunches ( $p < 0.01$ ). Also, more dieticians in the high preference group not only felt that they need to train school administrators ( $p < 0.01$ ) as well as themselves ( $p < 0.05$ ), but also were currently providing students with the nutrition education on traditional foods ( $p < 0.05$ ). The results presented the evidence suggesting that having dietitians with higher preference for traditional foods can offer an effective strategy to increase the opportunities for schoolchildren to be exposed to traditional foods. Development of the standard recipes for use in school lunches by the government or the association was answered as the best strategy to increase the use of traditional foods, regardless of the dietitians' preferences. (*Korean J Community Nutrition* 15(4) : 550~559, 2010)

**KEY WORDS** : school lunch · food preference · dietician · nutrition education · traditional foods

#### 서론

우리나라의 전통음식은 동물성 지방보다는 식물성 기름을 많이 사용하므로 조리할 한 후 식어도 음식의 변화가 적기 때문에 다양한 조리법이 가능하다. 또한 영양소 분석 결과에서도 서구음식에 비해 우리 전통음식은 지방 함량이 적으며 식이섬유가 많고, 단백질과 무기질의 공급을 위해 부채료를 충분히 사용할 경우에는 여섯 가지 식품군이 고루 포함되어 비

만과 성인병을 예방할 수 있다(Choi 등 2002). 그러나 우수한 식생활문화의 유산에도 불구하고 생활양식의 변화와 함께 식생활의 서구화는 한국음식의 고유성 상실뿐 아니라 비만 및 당뇨, 고혈압 등 관련 질환의 발병을 증가시키는 원인이 되고 있다.

최근 들어 식생활서구화에 따른 생활습관병의 발병을 증가현상은 성인에게서만이 아니라 성장기의 아동들에게도 나타나고 있다. 이 시기는 신체적·정서적 발달이 급격히 이루어지고 각종 영양소의 요구량이 증가하는 시기이므로 편향된 식품섭취는 비만과 생활습관병의 발병으로 쉽게 이어질 수 있다. 전통음식의 섭취 감소 및 서양 음식의 섭취증가에 대한 조사결과가 각각 '입맛에 맞지 않아서'(Gang 등 2006)와 '입맛에 맞고'(Kang & Lee 2008)로 나타나 전통음식의 섭취를 증가시키려면 아동의 기호도를 증가시키는 것이 필요하다. 전통음식을 활용한 학교급식 식단의 다양화 방안

접수일: 2010년 7월 26일 접수

채택일: 2010년 8월 19일 채택

†Corresponding author: Hong Mie Lee, Department of Food Science and Nutrition, Daejin University, Pocheon-si, Hoguk-ro 1007, Gyeonggi-do 487-711, Korea

Tel: (031) 539-1862, Fax: (031) 539-1860

E-mail: hmlee@daejin.ac.kr

에 대한 조사 결과(Gyeongsangnam-do Hamyang-gun Anui Elementary School 2000) 초등학생들의 인스턴트 식품의 기호도가 58%로 전통음식의 기호도 42%보다 16%나 높게 나타났다. 한편, 많이 먹어보면 기호도가 증가한다는 선행연구(Gyeongsangnam-do Hamyang-gun Anui Elementary School 2000, Park & Kim 2008)의 결과로 볼 때 가정과 학교에서 전통음식을 접할 기회가 증가하는 전통음식에 대한 기호도 증가와 섭취 증가를 가져와 올바른 식품 섭취 및 생활습관병의 발병율의 감소에 기여할 수 있을 것이다.

초등학생들의 식습관은 학교, 가정, 사회, 환경 등의 요소와 밀접한 관련이 있으므로 전통음식에 대한 활용 정도는 지역이나 대상, 연령 등에 따라 차이가 있겠지만 가정에서는 주부에 의하여, 학교에서는 급식담당 영양사에 의하여 많은 영향을 받는다(Cheong 2002; Kim 등 2005). 학교급식은 가정에서 어머니의 취업으로 인해 소홀해진 전통음식에 대한 관심을 고조시키고 아동들의 입맛이 전통음식에 익숙해질 수 있도록 이끌어주는 역할을 한다. 따라서 우리 전통음식에 대한 아동들의 인지도와 기호도를 높여 이용율을 높임으로써 바람직한 식습관 형성과 함께 건강에 도움이 되도록 하기 위해서는 학교급식 및 담당 영양사의 역할이 매우 중요하다(Kang & Chyun 1998; Jung & Jeon 2005; Gang 등 2006).

우리나라 학교급식은 1993년부터 초등학교에서 실시하게 되어 학생들의 정상적인 신체발달과 활동에 필요한 영양을 1일 1식에서 해당 연령에 제시되어 있는 영양권장량의 1/3 선을 공급하도록 되어 있다. 학교급식은 성장기 아동의 신체발육에 필요한 영양을 공급하고 올바른 식습관을 습득하도록 하며, 특히 우리나라 고유의 음식을 보급함으로써 우리 음식문화를 좀 더 알 수 있는 기회를 제공한다는 의미를 가지고 있다. 학교급식에서의 학교 영양사의 역할은 학교에서의 급식과 학생에 대한 교육이 과급되어 각 가정에서도 식생활에 대한 올바른 태도가 확립되고, 전통 식생활에 대한 전승이 이루어지도록 하여야 하는 중요한 것이다. 이러한 영양사의 역할은 소양하고 있는 전문적인 영양지식과 관심에 의하여 크게 좌우가 되는데 Kim 등(1992)은 식행동과 영양소 섭취상태는 유의한 상관관계가 있고, 식행동을 결정하는 요인 중 가장 크게 작용하는 것은 식사에 대한 가치관이며, 그 외에도 식생활에 대한 관심도와 정신건강 상태 등이라고 보고하였다.

현재까지는 학교급식 영양사의 전통음식에 대한 인식 및 기호도에 대한 조사만 이루어졌을 뿐, 영양사의 전통음식 기호도가 학교급식에 미치는 영향에 대한 조사는 보고된 바가

없다. 따라서 본 연구에서는 영양사의 전통음식에 대한 기호도가 전통음식에 대한 지식과 활용도에 미치는 영향을 조사하여 그에 따른 학교급식에서 전통음식의 사용빈도와 인식 및 활용을 비교하였다. 아울러, 전통음식 활용의 문제점과 사회의 지원에 대한 요구를 취합해 학교급식에서 전통음식에 대한 활용을 높이기 위한 자료로 제공하고자 한다.

## 연구대상 및 방법

### 1. 조사 대상 및 기간

본 조사를 수행하기에 앞서 척도의 신뢰도를 높이기 위해 경기지역에 소재한 초·중·고등학교에 근무하는 영양사 20명을 선정하여 2009년 10월에 예비조사를 실시하였다. 그 결과 보완이 필요한 문항을 수정하여 설문지를 개발한 후 2009년 11월에 설문지 300부를 우편 발송하였고, 회송된 120부의 설문지(회수율 40%)와 경기북부지역 학교급식 관계연수에 참석한 영양사를 대상으로 현장에서 직접 기록하게 한 78부를 합하여 총 198부의 설문지를 최종 분석 자료로 사용하였다.

### 2. 조사 대상 및 방법

본 연구에서는 설문에 앞서 Moon(2003)의 식생활의 전통성 유지측면에서 1995년과 2001년의 학교급식 식단 비교 분석연구와 Lee & Oh(1996)의 한국 성인의 식사에서의 전통식, 비전통식의 섭취실태에 대한 연구를 참조하여 다음과 같이 전통음식과 비전통음식의 정의를 제시하였으며 비전통음식의 종류를 예를 들어 조사대상자들의 이해를 도왔다. 즉 전통음식이란 ‘우리나라 고유의 재료와 조리법을 사용한 음식을 의미하며 일상식, 의례식 및 궁중음식이 포함되고 조림, 볶음, 전, 부침, 구이 등은 전통조리법이지만 튀김은 김부각과 미역튀김을 제외하고는 전통조리법에 해당하지 않는다’로 정의를 하였고, 비전통음식은 ‘다른 나라의 식재료나 조리법을 이용하여 만든 음식’을 말하며, 한식 절충식은 ‘한국에서 나는 재료를 가지고 다른 나라의 조리법을 이용하여 만든 음식’이라고 정의하였다.

설문은 Lee(2000), Jeong(2004), Lee(2006), Lee(2007) 및 Kim(2008)의 선행연구를 기초로 개발하여 측정도구로 사용하였다. 조사 대상자의 일반 특성과 근무학교 상황을 알아보기 위하여 연령과 근무지역, 결혼여부, 학력, 가족형태, 식생활 관리 주체, 근무학교의 급식형태, 급식운영 방식, 급식유형, 급식 학생 수 및 근무지에서의 종사기간 등 11 문항과 전통음식에 대한 기호도와 사용실태 및 인식에 대한 질문 12 문항 및 전통음식 활용증가에 대한 구체적인 실

천사례를 포함한 14 문항을 합하여 총 37 문항으로 구성하였다.

기호도는 ‘매우 좋아한다’를 상, ‘좋아한다’를 중으로 ‘그저 그렇다’를 하의 세 군으로 나누었으며, 본인이 인식하는 지식정도는 동년배와 비교한 응답을 ‘아주 잘 안다’, ‘좀 더 잘 아는 편이다’, ‘비슷하다’, ‘좀 덜 아는 편이다’ 및 ‘아주 덜 안다’의 5점 척도로 응답하게 하여 각각 5, 4, 3, 2 및 1 점으로 점수화하였다.

### 3. 통계분석

본 조사 자료는 SPSS ver 12.0을 사용하여 분석하였다. 조사대상자의 연령과 근무지 종사기간, 지식정도 및 전통음식의 사용빈도는 평균과 표준편차로 나타내고 분산분석을 한 후 Duncan's multiple range test로 군간 차이의 유의성을 검정하였다. 나머지 일반사항과 전통음식에 대한 사용실태, 인식정도 및 활용방안과 교육여부 등은 빈도와 백분율을 구하여  $\chi^2$  검정을 이용 실시하고 군 간의 유의성을  $p < 0.05$  수준에서 검증하였다.

## 결 과

전체 조사대상자는 총 198명이었고, 조사 결과 상군이 54명 (27.3%), 중군은 128명 (64.6%), 하군은 16명 (8.1%)으로 나타났으며, 기호도에 따른 응답을 분석한 내용은 다음과 같다.

### 1. 조사 대상자와 근무 학교의 일반사항

조사대상자의 일반사항은 Table 1과 같으며 군 간의 유의적인 차이는 없는 것으로 나타났다. 전체 조사 대상자의 연령은 평균  $34.6 \pm 7.3$  세이고, 학력은 ‘대학 졸업’이 28.8%, ‘대학원 재학 중’이 37.9%이었으며, 기혼인 조사대상자는 59.6%, 가족형태는 ‘핵가족’ 78.8% (data not shown), 가정에서 식생활 관리의 주체는 ‘본인’이 63.1%로 가장 많았고, 다음으로 ‘(시)어머니’ 34.3%의 순이었다.

조사대상자가 근무하는 학교의 일반사항에서도 군 간의 유의적인 차이는 없었으며 대상지역은 ‘서울’이 5.1%, ‘경기도’ 지역이 94.9%, 학교 형태는 ‘초등학교’가 48.0%, ‘중·고등학교’가 50.5%, 급식운영 방식은 ‘직영’이 96.0% (data not shown), 조사대상자의 학교에서의 종사기간은  $6.8 \pm 5.0$  년으로 나타났다.

### 2. 영양사의 전통식에 대한 지식정도 및 학교급식에 활용정도

Fig. 1의 학교급식 전통음식에 대한 지식정도의 동년배와의 비교는 5점 척도로 나타냈을 때 상군이  $3.7 \pm 0.8$ , 중군이  $3.1 \pm 0.6$ , 하군은  $2.8 \pm 0.7$ 으로 상군이 중군과 하군보다 유의하게 높게 나타났다 ( $p < 0.001$ ). 학교급식 식단에서 밥과 국, 김치를 제외한 반찬으로 전통음식을 사용하는 빈도 역시 Fig. 2에서와 같이 상군이  $3.2 \pm 1.0$ , 중군이  $2.6 \pm 1.1$ , 하군은  $2.6 \pm 1.3$ 로 상군에서 중군과 하군보다 유의하게 높게 나타났다 ( $p < 0.01$ ).

Table 1. General characteristics of dietitians

Variables	Dietitian's preference of traditional foods				P value
	High n = 54	Medium n = 128	Low n = 16	Total N = 198	
Education					
Junior college graduate	7 (13.0) <sup>1)</sup>	20 (15.6)	2 (12.5)	29 (14.6)	0.566
College graduate	19 (35.2)	35 (27.3)	3 (18.8)	57 (28.8)	
Currently attending graduate school	16 (29.6)	50 (39.1)	9 (56.3)	75 (37.9)	
Master degree	12 (22.2)	23 (18.0)	2 (12.5)	37 (18.7)	
Marriage					
Married	34 (63.0)	72 (56.3)	12 (75.0)	118 (59.6)	0.297
Single	20 (37.0)	56 (43.8)	4 (25.0)	80 (40.4)	
Household meal manager					
Self	39 (72.2)	74 (57.8)	12 (75.0)	125 (63.1)	0.154
Mother(-in-law)	13 (24.1)	52 (40.6)	3 (18.8)	68 (34.3)	
Spouse	1 ( 1.9)	1 ( 0.8)	0 ( 0.0)	2 ( 1.0)	
The others	1 ( 1.9)	1 ( 0.8)	1 ( 6.3)	3 ( 1.5)	
Age (year)	$35.2 \pm 7.1$ <sup>2)</sup>	$34.2 \pm 7.6$	$35.1 \pm 5.6$	$34.6 \pm 7.3$	0.667
Career (year)	$7.2 \pm 5.7$	$6.8 \pm 5.1$	$6.3 \pm 3.1$	$6.8 \pm 5.0$	0.818

1) N (%)

2) Mean  $\pm$  SD

3. 학교에서의 전통음식에 대한 인식 정도

조사대상자가 평가하는 학교관리자 및 본인의 연수에 관련된 외부지원에 대한 요구 인식은 Table 2와 같다. 교장, 교감 및 교무부장(행정실장) 등 학교관리자의 전통음식에

대한 관심도는 전체적으로 ‘보통’이라고 생각하는 비율이 52.5%이었고, ‘적극’과 ‘별로’의 비율은 각각 19.2%와 22.2%로 군 간에 유의적인 차이는 없었다.

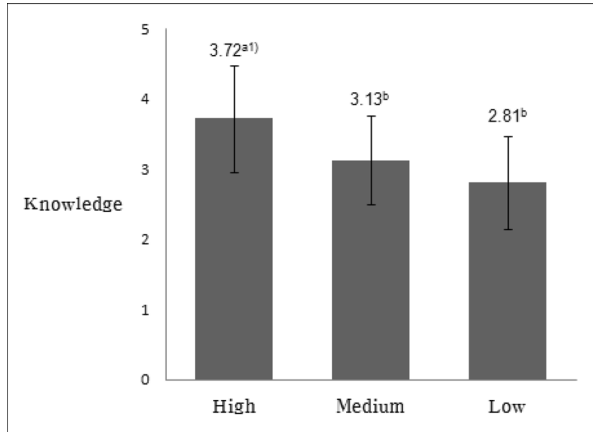


Fig. 1. Degree of perceived own knowledge  
1) Means with different alphabets are significantly different at  $p < 0.05$ .

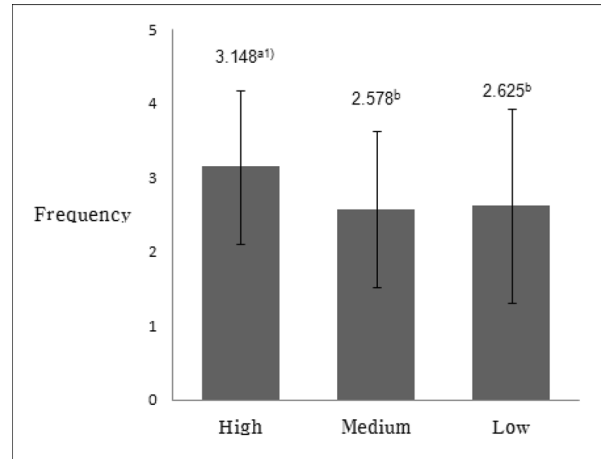


Fig. 2. Frequency of serving traditional foods in school lunches  
1) Means with different alphabets are significantly different at  $p < 0.05$ .

Table 2. Needs for support to increase serving traditional foods in school lunch

Variables	Dietitian's preference of traditional foods			Total N = 198	P value
	High n = 54	Medium n = 128	Low n = 16		
Administrator's attitude to traditional foods					
Very cooperative	6 (11.1) <sup>1)</sup>	6 ( 4.7)	0 ( 0.0)	12 ( 6.1)	0.155
Cooperative	11 (20.4)	27 (21.1)	0 ( 0.0)	38 (19.2)	
Average	26 (48.1)	68 (53.1)	10 (62.5)	104 (52.5)	
Not quite	11 (20.4)	27 (21.1)	6 (37.5)	44 (22.2)	
Needs to more training for administrator					
Very necessary	11 (20.4)	19 (14.8)	0 ( 0.0)	30 (15.2)	0.009** <sup>2)</sup>
Necessary	25 (46.3)	52 (40.6)	2 (12.5)	79 (39.9)	
Average	15 (27.8)	46 (35.9)	13 (81.3)	74 (37.4)	
Unnecessary	3 ( 5.6)	11 ( 8.6)	1 ( 6.3)	15 ( 7.6)	
Perceived support from Korean Dietetic Association					
Sufficient	2 ( 3.7)	2 ( 1.6)	1 ( 6.3)	5 ( 2.5)	0.190
Average	10 (18.5)	28 (21.9)	0 ( 0.0)	38 (19.2)	
Insufficient	35 (64.8)	69 (53.9)	10 (62.5)	114 (57.6)	
None	7 (13.0)	29 (22.7)	5 (31.3)	41 (20.7)	
Willingness to attend to more training for traditional foods					
Attend absolutely	45 (83.3)	82 (64.1)	7 (43.8)	134 (67.7)	0.016*
Attend only if mandatory	8 (14.8)	44 (34.4)	8 (50.0)	60 (30.3)	
Will not attend	1 ( 1.9)	11 ( 8.6)	1 ( 6.3)	4 ( 2.0)	
Willingness to use reference materials if provided by government or association					
Will use	47 (87.0)	74 (57.8)	4 (25.0)	125 (63.1)	0.000***
Will use if mandatory	7 (13.0)	54 (42.2)	12 (75.0)	73 (36.9)	
Will not because unnecessary	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	

1) N (%)

2) \*, \*\*, and \*\*\*, significantly different at  $p < 0.05$ ,  $p < 0.01$  and  $p < 0.001$

관리자의 전통음식에 대한 연수의 필요성은 ‘매우 필요’하다는 응답이 상군과 중군 및 하군에서 각각 20.4%, 14.8% 및 0.0%로 상군에서 관리자의 연수에 대한 필요성을 더 많이 느끼는 것으로 나타났다( $p < 0.01$ ). 전통음식의 이용을 증가시키려는 노력에 대한 조사대상자가 인지하는 대한영양사협회나 정부기관의 지원정도는 군 간 차이 없이 전체적으로 ‘미약’이 57.6%, ‘없음’ 20.7%으로 나타났다.

영양사의 전통음식 활용에 관한 연수의 참여의사는 ‘업무에 필요하므로 무조건 참가’의 비율이 상군과 중군 및 하군에서 각각 83.3%, 64.1%, 43.8%로 나타나서 기호도가 높은 군에서의 연수 참여의지가 유의적으로 높은 것으로 나타났다( $p < 0.05$ ).

전통음식 활용에 대한 프로그램이나 책자가 있다면 활용 하겠는가 항목에 대한 응답은 ‘적극 활용’에 대하여 상군이 87.0%, 중군이 57.8%, 하군은 25.0%로 나타나 전통음식의 기호도가 높은 군에서 자료사용에 유의적으로 높은 적극성을 보여주었다( $p < 0.001$ ).

#### 4. 학교에서의 전통음식에 대한 사용실태

학교급식에서 전통음식 이용을 증가하려는 이유, 비전통음식을 사용하는 이유, 전통음식 제공시 어려운 점, 활용을 위해 현재 사용하고 있는 방법 및 활용증진을 위한 개선사항은 Table 3과 같다. 전통음식을 식단에 사용하는 이유는 상

Table 3. Utilization status of traditional foods in school lunch

Variables	Dietitian's preference for traditional foods				P value
	High n = 54	Medium n = 128	Low n = 16	Total N = 198	
Use traditional foods					
Because they are good for health	22 (40.7) <sup>1)</sup>	44 (34.4)	4 (25.0)	70 (35.4)	0.031 <sup>*2)</sup>
To succeed tradition	14 (25.9)	35 (27.3)	2 (12.5)	51 (25.8)	
Because they are our national foods	12 (22.2)	24 (18.8)	3 (18.8)	39 (19.7)	
Because they use locally grown foods	6 (11.1)	19 (14.8)	5 (31.3)	30 (15.2)	
Because they are easy to cook	0 ( 0.0)	6 ( 4.7)	1 ( 6.3)	7 ( 3.5)	
The others	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	1 ( 6.3)	1 ( 0.5)	
Reasons to use nontraditional foods					
High preferences of students	40 (74.1)	88 (68.8)	10 (62.5)	138 (69.7)	0.691
Easy to offer a variety of foods	10 (18.5)	35 (27.3)	5 (31.3)	50 (25.3)	
Easy to cook	4 ( 7.4)	4 ( 3.1)	1 ( 6.3)	9 ( 4.5)	
Familiar cooking methods to school cooks	0 ( 0.0)	1 ( 0.8)	0 ( 0.0)	1 ( 0.5)	
Difficulties in offering traditional foods					
Low preference of students	27 (50.0)	71 (55.5)	10 (62.5)	108 (54.5)	0.264
Longer time for cooking	19 (35.2)	29 (22.7)	1 ( 6.3)	49 (24.7)	
Absence of standard recipes	2 ( 3.7)	14 (10.9)	3 (18.8)	19 ( 9.6)	
Too much spices & condiments	2 ( 3.7)	7 ( 5.5)	2 (12.5)	11 ( 5.6)	
Lack of cooking skill	1 ( 1.9)	5 ( 3.9)	0 ( 0.0)	6 ( 3.0)	
Different time to add each ingredient	2 ( 3.7)	1 ( 0.8)	0 ( 0.0)	3 ( 1.5)	
Lack of cooking equipment	1 ( 1.9)	1 ( 0.8)	0 ( 0.0)	2 ( 1.0)	
Method being currently used to serve more traditional foods					
Use different recipe for the same ingredients	27 (50.0)	62 (48.4)	8 (50.0)	97 (49.0)	0.890
Find various traditional foods	11 (20.4)	37 (28.9)	4 (25.0)	52 (26.3)	
Keep serving traditional foods until students got used	12 (22.2)	19 (14.8)	2 (12.5)	33 (16.7)	
Nutrition education	2 ( 3.7)	7 ( 5.5)	1 ( 6.3)	10 ( 5.1)	
Training school cooks	2 ( 3.7)	3 ( 2.3)	1 ( 6.3)	6 ( 3.0)	
Persuade administrator	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	
The best strategy considered to increase usage of traditional foods					
Developing standard recipes	29 (53.7)	68 (53.1)	11 (68.8)	108 (54.5)	0.598
Changing recognition by educating students	17 (31.5)	32 (25.0)	1 ( 6.2)	50 (25.3)	
Improving recipe	6 (11.1)	22 (17.2)	4 (25.0)	32 (16.2)	
Improving cooking equipment	1 ( 1.9)	4 ( 3.1)	0 ( 0.0)	5 ( 2.5)	
Training school cook with cooking skill	1 ( 1.9)	2 ( 1.6)	0 ( 0.0)	3 ( 1.5)	

1) N (%)

2) \*: significantly at  $p < 0.05$

군, 중군 및 하군에서 ‘건강식이므로’가 각각 40.7%, 34.4%, 및 25.0%이었고, ‘전통음식계승을 위해’가 각각 25.9%, 27.3% 및 12.5%인데 반해 ‘우리 식재료를 사용하기 때문에’가 각각 11.1%, 14.8% 및 31.3%로 기호도에 따른 군 간의 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.05$ ). 비전통음식의 사용이유는 유의적인 차이가 없었으며 전체적으로 ‘학생들의 기호도가 높다’가 69.7%, ‘다양한 음식을 만들 수 있다’가 25.3%로 나타났고, 두 문항 모두에서 ‘쉬운 조리법과 조리 과정’에 대한 응답은 각각 3.5%, 5.0%로 낮게 나타났다.

학교급식에서 전통음식을 제공시 어려운 점과 급식에서 활용하기 위해 현재 사용하고 있는 방법, 활용증진을 위해 필요한 개선사항 및 현대화 방안에서는 영양사의 전통음식 기호도에 따른 군 간의 응답에서 유의적인 차이는 없었다. 학교급식에서 전통음식을 제공할 때 가장 어려운 점은 ‘학생의 기호도가 높지 않다’ 54.5%와 ‘조리시간이 오래 걸린다’ 24.7%, ‘표준 조리법이 없다’ 9.6%로 조사대상자들은 피급식자인 학생들의 전통음식에 대한 낮은 기호도가 큰 문제인 것으로 인식하고 있었다. 전통음식을 학교급식에 좀 더 많이

활용하기 위해 사용하고 있는 방법으로는 ‘같은 재료로 다른 전통 조리법으로 변형’ 49.0%, ‘다양한 전통음식을 찾아내어 이용’ 26.3%, ‘그냥 계속 전통음식을 사용하여 피급식자를 적응시킨다’ 16.7%순이었다. 전통음식의 이용을 높이기 위한 개선사항으로는 ‘학교급식에 맞춘 표준 조리법 개발’ 54.5%, ‘피급식자들의 교육을 통한 전통음식에 대한 인식 변화’ 25.3%, ‘전통음식 조리법 개선’ 16.2%의 순으로 전통음식의 표준 조리법이 가장 필요하다고 느끼는 것을 알 수 있었다.

### 5. 전통음식에 대한 학생들의 교육

학생들을 대상으로 전통음식에 대한 교육의 실시 여부와 미실시의 이유는 Table 4와 같다. 교육을 하고 있는 조사대상자는 전체적으로는 52명 (26.3%)이었고, 상군과 중군 및 하군에서는 각각 37.0%, 24.2% 및 6.3%로 기호도에 따라 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.05$ ).

교육을 하는 방법은 전체적으로 가정통신문 등의 ‘유인물’ 53.8%, ‘학교 홈페이지 게시판 활용’ 36.5%, ‘영양상담 ·

Table 4. Nutrition education for students on traditional foods

Variables	Dietitian's preference of traditional foods			Total	P value
	High	Medium	Low		
Nutrition education					
Providing currently	20 (37.0) <sup>1)</sup>	31 (24.2)	1 ( 6.3)	52 (26.3)	0.033* <sup>2)</sup>
Not currently	34 (63.0)	97 (75.8)	15 ( 93.8)	146 (73.7)	
Subtotal	54	128	16	198	
Methods of education					
Leaflets	10 (50.0)	18 (50.1)	0 ( 0.0)	28 (53.9)	0.430
School homepage	6 (30.0)	12 (38.7)	1 (100.0)	19 (36.5)	
Lecture	3 (15.0)	1 ( 3.2)	0 ( 0.0)	4 ( 7.7)	
The others	1 ( 5.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	1 ( 1.9)	
Subtotal	20	31	1	52	
Contents					
Nutritional advantage	10 (50.0)	13 (41.9)	0 ( 0.0)	23 (44.2)	0.771
Kinds	8 (40.0)	10 (32.3)	1 (100.0)	19 (36.5)	
History	2 (10.0)	4 (25.8)	0 ( 0.0)	6 (11.5)	
Recipes	0 ( 0.0)	2 ( 6.5)	0 ( 0.0)	2 ( 3.9)	
Table manners	0 ( 0.0)	2 ( 0.0)	0 ( 0.0)	2 ( 3.9)	
Subtotal	20	31	1	52	
Reasons of not providing education					
Lack of time · space	21 (61.8)	65 (67.0)	5 ( 33.3)	91 (62.3)	0.044*
Lack of materials	4 (11.8)	14 (14.4)	3 ( 20.0)	21 (14.4)	
Lack of supports from administrator	7 (20.6)	5 ( 5.2)	2 ( 13.3)	14 ( 9.6)	
No need for education perceived	2 ( 5.9)	7 ( 7.2)	3 ( 20.0)	12 ( 8.2)	
Already covered in other class	0 ( 0.0)	6 ( 6.2)	2 ( 13.3)	8 ( 5.5)	
Subtotal	34	97	15	146	

1) N (%)

2) \*: significantly at  $p < 0.05$

교내방송 · 특별활동 · 급식교육 등의 직접교육'이 7.7%이었다. 주요 교육 내용은 '영양적 우수성' 44.2%, '종류' 36.5%, '역사와 변천' 11.5%이었다. 교육 후 기대효과는 '전통음식 및 음식문화의 우수성 인식' 38.5%, '올바른 식습관 확립' 25.0%, '전통음식 계승, 발전 의식 고취' 17.3%로 군 간의 유의적인 차이가 없었다.

전통음식에 대한 교육을 하고 있지 못하는 이유는 상군과 중군은 각각 61.8%와 67.0%가 '교육을 할 만한 시간과 공간적인 제한'라고 응답한 반면, 하군에서는 20.0%나 '교육의 필요성을 못 느낌'이라고 답하여 군 간에 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.05$ ).

## 고 찰

본 연구에서 전통음식에 대한 자신의 기호도가 높은 영양사는 낮은 영양사에 비해 자신이 전통음식에 대한 지식정도가 높다고 느끼며, 학교 급식에서 전통음식을 더 많이 제공하고 있었고, 전통음식에 대한 연수가 학교 관리자에게 매우 필요하다고 느낄 뿐 아니라, 자신도 적극적으로 참여하겠다고 응답하였다. 전통음식에 대한 기호도가 상대적으로 낮은 영양사는 정부나 영양사 협회에서 제공하는 전통음식에 대한 자료를 활용하겠다는 의지도 낮고 전통음식을 학교급식에 제공하는 이유도 '우리 식재료를 사용하기 때문에'라는 답이 '건강식이므로'나 '전통계승을 위해서' 보다 많았으며, 전통음식에 대한 영양교육을 실시하는 비율이 매우 낮은 뿐 아니라 미실시 이유로 '필요를 느끼지 않으므로'로 답하여 기호도가 상대적으로 높은 영양사들이 '시 · 공간의 제한'이라고 답한 것과 비교되었다.

본 연구에서 상군의 영양사가 자신의 느끼는 전통음식에 대한 지식수준을 유의적으로 높게 느낀다는 결과는, 전통음식 기호도가 높은 영양사들이 전통음식에 대한 지식정도가 높으므로 기호도가 높은 것인지, 기호도가 높아서 전통음식에 대한 흥미를 가지고 지식정보를 습득한 것인지 본 연구로서는 알 수가 없다. 그러나 본 연구 결과와 마찬가지로, Cheong(2002)의 세시음식의 학교급식적용에 관한 연구와 Jeong(2004)의 한국 전통음식 활용에 대한 학교급식영양사의 의식조사에서 한국 전통음식과 세시음식을 적용하기 어려운 이유가 '전통음식과 세시음식에 대한 지식이 부족하여서'라고 보고한 결과를 볼 때, 충분한 영양사 대상 교육이 전통음식에 대한 활용증진에 커다란 요인이 될 것으로 생각된다.

Cha 등(2007)의 연구에서는 초등학교학생들을 대상으로 한 전통음식문화교육 프로그램을 시행한 결과 교육 실시 후, 전통음식에 대한 선호도가 증가하였으며 서구식 패스트푸드에

대한 선호도가 감소하였을 뿐 아니라 식습관 점수가 증가한 것으로 나타났다. 따라서, 본 연구에서 전통음식에 대한 기호도가 높은 영양사가 학생 대상의 전통음식에 대한 영양교육을 실시하는 비율이 높은 결과로 볼 때, 전통음식에 대한 학교영양사의 높은 기호도는 학생들의 기호도 증가를 통해 결국은 섭취 증가를 이룰 수 있을 것으로 보인다. Kim 등(1995)도 영양지식과 영양관련 식태도는 상관관계를 가지고 있다고 하였다. 또한 서론에서 언급한 전통음식을 활용한 학교급식 식단 다양화 방안(Gyeongsangnam-do Hamyang-gun Anui Elementary School 2000)의 연구에서는 다양한 홍보와 연수를 학생과 학부모 및 교사를 대상으로 시행한 결과 학생들의 전통음식의 기호도가 인스턴트음식의 기호도보다 높아져 기호도의 역전현상이 일어나 지식 증가로 인한 기호도가 증가됨을 보고하였다.

무엇보다도 학교급식에서 본인의 전통음식 기호도에 무관하게 전통음식을 제공하기 어려운 가장 큰 이유나 비전통음식을 제공하는 가장 큰 이유가 모두 '기호도' 때문이라고 응답하여 학생들의 전통음식에 대한 기호도를 높일 수 있는 대책의 필요성이 강조된다. Gang 등(2006)의 연구에서 남녀 초등학교학생을 조사한 결과 전통음식의 이용횟수가 점차 줄어들고 있는 이유가 '입맛에 맞지 않아서'라고 보고하였고, Kang & Lee(2008)의 연구에서는 서양음식은 '입맛에 맞고', '맛이 있기 때문에' 많이 섭취한다고 하여 본 연구에서와 같이 기호도가 섭취빈도에 미치는 영향이 큼을 확인하였다.

한편으로는 영양사들의 전통음식의 기호도 차이와 상관없이 학교급식에서 전통음식 활용 방안의문제점에 대한 의견들이 전체적으로 비슷하게 나타난 것은 다음과 같다. 즉, 절반 이상(52.5%)은 학교관리자(교장, 교감, 교무부장 및 행정실장)의 전통음식에 대한 관심정도가 '보통'으로 낮고, 절반 이상(57.6%)은 영양사의 전통음식 활용증진 노력에 대한 외부(대한영양사협회, 정부기관)의 지원정도가 '미약'하다고 답하였다.

조사대상 영양사들의 절반 정도(49%)는 학교 급식에서 전통음식의 활용을 높이기 위해 이미 '동일 재료를 이용한 다른 조리법 사용'을, 1/4은 '여러 가지 다양한 전통음식을 찾음' 등의 노력을 하는 것으로 나타났다. 그럼에도 불구하고, 학생들의 기호도 외에 전통음식을 학교 급식에서 제공하는 데의 어려움으로 긴 조리시간, 표준조리법의 부재 및 지나치게 많은 양념 가지 수 등의 문제가 제시되었다. 이러한 문제의 해결은 영양사 개인이 각자 노력하기보다는 정부와 사회단체 차원에서 학교 급식에 맞춘 표준조리법을 개발하는 것이 보다 효율적이다. 이는 학교급식에서 전통음식 활용 증대를 위한 최대전략으로 가장 많은 비율, 즉 조사대상자의 절

반 이상(54.5%)이 ‘학교급식에 맞춘 표준 조리법 개발’로 응답한 것으로도 뒷받침된다.

다음으로 많이 응답된 학교급식에서 전통음식 활용증대의 최대전락으로 생각하는 것은 ‘교육을 통한 학생들의 인식 변화’로 나타났음에도, 본 연구 결과에서 전체 조사대상자의 26.3%에서만 전통음식에 대한 영양교육을 실시한다는 것은 주목할 만한 일이다. 특히 강의를 통한 영양교육은 전체 조사대상자의 1.9%에 불과했는데, 이는 영양교육 실시 중인 조사대상자 중에서는 7.7%에 해당하여 가정통신문과 홈페이지 활용이 90.4%인 것과 크게 비교된다. 전통음식에 대한 교육의 미실시 이유로 ‘시간과 공간의 제한’이 가장 많았는데, 이는 영양사의 업무 과다로 교육준비에 필요한 시간의 제약과 함께 영양교육이 정규 과목에 편성이 되어있지 못한 점 등이 시정되어야 할 과제로 생각된다. 또한 영양교육 내용에서 주로 ‘영양적 우수성’과 ‘전통식의 종류’가 80.7%로 대부분을 차지하는 데 반해, ‘전통식의 상차림’과 ‘레시피’는 극히 적어, 영양사들끼리의 정보 공유는 물론 정부와 관련 단체의 지원을 통해 영양교육 내용의 다양화를 꾀할 수 있는 방안이 필요할 것으로 보인다.

본 연구의 제한점으로 가장 중요한 것은 영양사가 주관적으로 인지하는 전통음식 기호도에 근거하였다는 것이다. 또한 발송된 설문지의 회수율이 40%로 저조하여 적은 숫자의 영양사를 조사대상으로 하였고 특히 전통음식에 대한 영양사의 기호도가 상대적으로 낮은 ‘하군’으로 분류된 조사대상자 수가 적었던 점은 본 연구 결과를 일반화시키기에 제한점으로 제시될 수 있다. 지역적으로도 경기도와 서울의 일부 지역으로 국한되었으며 우편으로 설문조사를 하였으므로 전통음식과 비전통음식의 차이를 얼마나 잘 이해하였는지가 확실하지 않다.

그러나 본 연구는 영양사의 전통음식에 대한 기호도가 학교급식에서 전통음식 활용에 미치는 영향을 조사한 첫 연구로서 의의가 크다고 할 수 있다. 본 연구 결과는 학교 영양사가 전통음식에 대한 지식을 늘리고, 전통음식 관련 연수 참여 및 자료 사용의 의지를 높이며, 학생대상 영양교육을 보다 많이 실시하고, 무엇보다도 학교급식에 전통음식을 보다 자주 제공하게 하려면, 영양사 자신의 전통음식에 대한 기호도가 높다고 생각하는 것이 중요하다는 것을 시사한다. 이러한 필요를 충족하기 위해서는 영양사들을 대상으로 한 전통음식의 체계적인 교육과 연수활동을 통하여 인식의 증가와 지식의 제공을 도모하고, 대한영양사회나 정부기관 등의 단체에서 전통음식에 대한 표준 조리법의 개발을 조속히 시행하여 학교급식 영양사들에게 자신감을 주며, 학교 관리자 교육을 통해 전통음식을 제공하는 데 대한 협조를 증가시키도

록 함으로써, 학교급식에서 학생들의 전통음식 섭취를 증가시키도록 하여야 할 것이다.

## 요약 및 결론

본 연구는 영양사의 전통음식에 대한 기호도를 조사하고 학교급식에서의 전통음식활용과의 관련성을 알아보고 활용증대방안을 도출하고자 2009년 11월에 학교급식 영양사를 대상으로 설문조사를 하였다. 전통음식에 대한 기호도를 조사하여 상군(54명)과 중군(128명) 및 하군(16명)의 세 군으로 나누어 설문 결과를 비교하였고 요약한 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자의 연령은 평균  $34.6 \pm 7.3$ 세, 학력은 대학원 재학 37.9%, 대학졸업 28.8%이었으며 기혼이 59.6%, 핵가족 형태가 78.8%, 식생활관리의 주체는 본인이 63.1%로 가장 많았고, 대상지역은 경기도가 94.9%, 학교 형태는 초등학교 48.0%, 중·고등학교 50.5%, 급식운영방식은 직영이 96.0%, 학교에서 평균 중사기간은  $6.8 \pm 5.0$ 년이었다.

2. 자신이 느끼는 전통음식에 대한 지식정도는 상군, 중군 및 하군에서 각각  $3.7 \pm 0.8$ ,  $3.1 \pm 0.6$  및  $2.8 \pm 0.7$ 로 상군이 중군과 하군보다 유의적으로 높았다( $p < 0.001$ ). 학교급식에서 식단에 사용하는 빈도 역시 상군  $3.2 \pm 1.0$ 로 중군  $2.6 \pm 1.1$ 와 하군  $2.6 \pm 1.3$ 보다 유의적으로 높았다( $p < 0.01$ ).

3. 영양사가 평가하는 학교관리자의 전통음식에 대한 관심 정도는 군 간에 비슷하게 전체적으로 52.5%가 ‘보통’이라고 답하였으나, 관리자에 대한 전통음식의 연수 필요성은 ‘매우 필요하다’는 응답이 상군, 중군 및 하군에서 각각 20.4%, 14.8% 및 0.0%로 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.01$ ). 영양사의 전통음식 이용증가를 위한 노력의 외부(대한영양사협회, 정부기관) 지원정도는 군 간에 비슷하게 전체적으로 57.6%가 ‘미약’하다고 답하였다. 영양사 본인의 전통음식 연수에 대해 상군의 83.3%와 중군의 64.1%는 ‘업무에 필요하므로 무조건 참가하겠다’로, 하군의 50.0%는 ‘의무라면 참가하겠다’로 응답하여, 기호도가 높은 영양사의 연수 참여의지가 높게 나타났다( $p < 0.05$ ). 제공되는 전통음식과 관련해 활용할 프로그램이나 책자가 있다면 상군의 87.0%와 중군의 57.8%가 ‘적극 활용하겠다’로 응답한 반면, 하군의 75.0%는 ‘의무라면 활용하겠다’로 답하여 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.001$ ).

4. 전통음식을 식단에 사용하는 이유로 상군과 중군에서는 ‘건강식이므로’가 각각 40.7%와 34.4%로 첫째 이유이고 ‘전통음식계승을 위해’가 각각 25.9%와 27.3%로 둘째 이



유인태 반해, 하군에서는 ‘우리 식재료를 사용하기 때문에’가 31.3%로 높게 나타났다( $p < 0.05$ ). 비전통음식의 사용 이유는 군 간에 비슷하게 전체적으로 ‘학생들의 기호도가 높다’ 69.7%로 높게 나타났다. 전통음식 제공시 문제점과 학교급식에서 전통식의 활용증대 방안에 대한 영양사의 현재 노력과 제안 방법은 군 간에 유의적 차이가 없었다. 전체적으로 ‘학생의 기호도가 높지 않다’ 54.5%, ‘조리시간이 오래 걸린다’ 24.7%, ‘표준조리법이 없다’ 9.6% 등이 학교급식에서 전통음식을 더 제공하지 못하는 이유로 응답되었고, 학교급식에서 좀 더 많이 활용하기 위해서 현재 영양사가 이용하는 방법으로는 ‘같은 재료로 다른 전통조리법으로 변형하여 사용’ 49.0%, ‘다양한 전통음식을 찾아내서 사용’ 26.3%, ‘그냥 계속 전통음식을 사용하여 적응시킴’ 16.7%이었다. 영양사가 제안하는 학교급식에서 전통음식의 이용 증진 방법으로는 ‘학교급식에 맞춘 표준 조리법개발’ 54.5%, ‘피급식자들의 교육을 통한 전통음식에 대한 인식 변화’ 25.3%, ‘전통음식 조리법 개선’ 16.2%이었으며, 현대화 방안으로는 ‘우리 재료와 전통조리법을 사용한 새로운 메뉴의 개발’ 56.6%, ‘조리법의 과학화 및 간소화’ 25.3% 및 ‘전통조리에 사용할 수 있는 양념과 소스의 개발’ 18.2% 등이 제안되었다.

5. 학생들을 대상으로 한 전통음식에 대한 영양교육을 실시하는 비율이 상군에서는 37.0%, 하군에서는 6.3%로 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.05$ ). 전통음식의 영양교육은 주로 ‘유인물’ 53.8%와 ‘학교 홈페이지 게시판’ 36.5%을 사용하고, 주요 교육내용은 ‘영양적 우수성’ 44.2%와 ‘전통음식의 종류’ 36.5%이었다. 교육을 하지 못하는 이유는 영양사의 전통음식 기호도에 따라 유의적으로 차이가 나서( $p < 0.05$ ) 상군과 중군은 주로 (62.3%) ‘시·공간의 제한 때문’이라고 답한 반면, 하군은 ‘시공간의 제약’(33.3%)과 함께 20.0%가 ‘교육의 필요성을 못 느끼므로’로 답하였다.

본 연구 결과는 학교 영양사가 전통음식에 대한 지식이 많고, 전통음식 관련 연수 참여 및 자료 사용의 의지가 높으며 학생대상 영양교육을 보다 많이 실시할 뿐 아니라 무엇보다도 학교급식에 전통음식을 보다 자주 제공하게 되려면, 영양사 자신의 전통음식에 대한 기호도가 높은 것이 중요하다는 것을 시사한다. 따라서 전통음식에 대한 영양사 교육과 연수 활동을 통하여 인식과 지식을 증가시키고, 전통음식에 대한 표준 조리법의 개발과 자료 제공과 같은 대한영양사회나 정부기관의 지원을 통해 학교급식 영양사들에게 자신감을 주며, 학교 관리자 교육을 통해 전통음식을 제공하는 데 대한 협조를 증가시키도록 함으로써, 학교급식에서 학생들의 전통음식 섭취를 증가시키도록 하여야 할 것이다.

## 참 고 문 헌

- Cha JA, Yang IS, Lee SJ (2007): Effect-evaluation of Korean traditional food culture education program for the elementary schoolers. *Korean J Diet Culture* 22(4): 383-392
- Cheong HS (2002): A study on the annual custom foods in Kyungnam area and on their application to school foodservice. *Korean J Diet Culture* 17(3): 225-239
- Choi MS, Jung EH, Hyun TS (2002): Perception and preference of Korean tradition foods by elementary school students in Chungbuk province. *Korean J Diet Culture* 17(4): 399-410
- Gang MS, Lee EH, Chyun JH (2006): A study on Korean traditional food consumption of elementary school children in urban and rural area. *Korean J Diet Culture* 21(4): 357-365
- Gyeongsangnam-do Hamyang-gun Anui Elementary School (2000): Reporting of project model various plan of school lunch program to use tradition food. *J Korean Soc School Health* 13(2): 209-229
- Im GS, Lee TY, Kim CI, Choe GS, Lee JH, Kwon SJ, Kim MO (2004): Strategies to improve nutritional management in primary school lunch program. *J Korean Diet Assoc* 10(2): 235-345
- Jeong JA (2004): Cognitions and utilization on the Korean traditional food of school food service nutritionist. MS thesis, Jeonnam National University
- Jung HJ, Moon SJ, Lee LH, Yu CH, Paik HY, Yang IS, Moon HK (2000): Evaluation of elementary school lunch menus based on maintenance of the traditional dietary. *Korean J Nutr* 33(2): 216-229
- Jung LH, Jeon ER (2005): A study on the utilization of Korean traditional food in Gwangju and Jeonnam area dietitians. *Korean Home Economics Assoc* 43(9): 97-107
- Kang JH, Lee KA (2008): The perception, preference, and intake of Korean traditional foods of elementary school students. *Korean J Diet Culture* 23(5): 543-555
- Kang US, Chyun JH (1998): A comparison study on the perception and preference of Korean traditional food in middle school students in urban and rural area. *Korean J Diet Culture* 13(2): 97-105
- Kim HY, Ha TY, Kim YJ (1995): A survey on nutrition attitude and food habit of nationwide middle school students' mothers. *Korean J Nutr* 28(2): 152-161
- Kim JH, Lee MJ, Yang IS, Moon SJ (1992): Analysis of factors affecting Korean eating behavior. *Korean J Diet Culture* 7(1): 1-8
- Kim KA, Jung LH, Jeon ER, Jeong JA (2005): Consciousness on the Korean traditional food of school food service dietitians. *Korean Home Economics Assoc* 43(2): 127-145
- Kim YH (2008): Recognition and utilization status of traditional Korean food of elementary school dietitians from Jeonllabukdo area. MS thesis, Kunsan University
- Lee HJ (2007): Cognitions and utilization on the Korean traditional food and holiday food. MS thesis, Jeonnam National University
- Lee JM, Oh SY (1996): Traditional and modern food use in Korean adults in Seoul. *Korean J Diet Culture* 11(2): 147-154
- Lee SH (2006): A research into cognition of the licensed nutritionists

- in charge of school meal about Korean traditional food and suggestions to prompt use of school meal provision. MS thesis, Wonkwang University
- Lee WM (2000): A study on school nutritionists' consciousness and use of traditional Korean food. MS thesis, Incheon University
- Moon HK (2003): Analysis of menu in school food service: comparing the use of traditional menu between 1995 and 2001. *Korean J Diet Assoc* 9(1):47-56
- Park SH, Kim MJ (2008): Acceptance and preference of vegetables in menus for middle school students. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 37(12):1660-1666
- Son EJ, Mun HG (2004): Evaluation of elementary school lunch menus(1). *Korean J Diet Assoc* 10(1):47-57