

학교 영양교육 사례

영양교사 김 성 희

서울 은정초등학교

국민 소득의 증가와 편의주의 확산 등의 영향으로 life-cycle이 과거와 다르게 변화되고 있다. 뿐만 아니라 외식업 분야의 발달과 인스턴트 식품 증가 등으로 아동의 각종 성인병과 비만 등 식생활과 관련지어 많은 영양적 문제가 사회 문제로 되고 있는 실정이다. 또한 성장기 아동의 영양 상태는 일생 건강의 기초가 되고 이 시기에 형성된 식습관이 평생의 식습관을 좌우한다 해도 과언이 아니라 할수 있기 때문에 이시기에 영양교육은 중요하다 할 수 있다.

그러나 현재 맞벌이 부부의 증가 등에 따라 식습관 지도 및 식생활 예절 등을 포함한 영양교육이 가정에서 실시되기는 어려운 실정이어서 이제 학교에서 과거 가정에서 담당했던 학생들의 영양교육의 역할까지도 수행할 수 밖에 없는 현실이 되어가고 있다. 우리나라 뿐 아니라 미국, 유럽 등 서구에서도 이미 영양불량에 따른 국민건강의 위험성이 사회문제화 되고 있는 현실을 생각할 때 우리나라의 사회 전체층들이 영양문제의 중요성을 공감하고 있는 점은 당연하다 하겠다.

이에 영양교사 제도 신설을 위한 초·중등 교육법 및 학교급식법령이 개정되어 2007년 3월 1일로 영양교사가 처음 배출되었다. 영양사에서 영양교사로 전환되면서 학생들의 영양교육 실시의 변화와 교육적인 가치에 대해 많은 사람들이 주목하고 있는 등 앞으로 영양교사의 자리 매김이 학생들의 식생활 개선 교육과 영양교육에 있어 중요한 시점이라 하겠다.

영양 교육과정

최근 학교 영양교육의 목표와 내용구성에 대한 연구에 의하면 영양교육의 목적은 '학생 스스로 식생활을 조절할 수 있는 관리능력 함양, 음식문화 및 식사예절에 대한 이해로 식문화 발전하기' 이며 그 하위 목표는 '건강과 영양의 관계 이해에 필요한 지식습득, 영양문제 예방 및 개선, 올바른 식사선택에 대한 긍정적 태도, 올바른 식습관 형성으로 건강한 생활 실천, 식생활 문화 계승, 식사예절, 식생활 문화 익히기' 이었다(황순녀, 2003).

그러나 각 영양교육의 전교과에 내용이 산재되어 있어서 교사들은 영양교육의 내용이 어떻게 상호 연계되는지 제대로 이해하지 못하고 있는 것이 현실이다.

이에 여기에서는 각 초등학교 교과목과 관련되어 있는 식생활 교육과 또한 비교과로서 실시하고 있는 영양교육 등을 살펴보고 현장에 어떻게 적용되고 있는지 살펴보고자 한다.

1. 7차 교육과정

교육과정 편성에 있어서 학생과 학부모 및 교사의 요구와 지역사회의 특성에 적합한 자율적이고 창의적인 학교 특색을 살리는데 주안점을 두고 있다.

즉 학교교육을 다양화 하고 학교 교육과정 편성·운영에 대한 자율성을 강조하고 있으며 자기 주도적 학습이 필요함을 이야기 하고 있는데 2007학년도 부터는 자기학습관리능력, 자기생활관리능력, 자기비전관리능력, 자기시간관리능력, 자기건강관리능력 함양등 자기관리능력(GPS :Guid of Planned Self-management)에 대한 관심이 고조되고 있다.

2. 영양교육과정 편성과정

가. 학교교육과정 편성 기초 자료 이해

나. 시수편성 : 학사일정 편성(교육과정부장), 영양교과시간 운영 계획 작성

*시수 운영 계획 작성과 관련하여 학년 재량활동 시수, 특별활동 운영시수, 체험 학습일 등이 사전에 이미 조정되어 학년부장과 협의가 이루어져야 하며 영양교 육과 관련된 교과 및 학년 협의가 필요함

다. 교육과정 재구성 :

-영양교육관련 교과별 교육중점 작성

-영양교육 관련 교과별 학습 요소 추출

-재량활동 운영 방법 및 내용 협의 결정

-특별활동 영역중 영양교육관련 적응활동, 계발활동, 행사활동 내용선정

라. 평가계획 수립 : 영양교육 관련 교과별 수행평가 기준안 작성

(필수학습요소를 중심으로 영역별 편성)

마. 영양교육과정편성

-주간 영양교육과정 운영 계획

-간접교육 운영 계획

-영양특색교육, 튼튼이 급식운영 계획, 식생활개선프로그램, 학교급식게시판

(학교홈페이지)운영 계획, 교직원 및 학부모 영양교육 계획등, 개별 영양 상담기록부

3. 영양 교육과정 편성

가. 교과 관련 영양 교육과정 지도

(1) 저학년(1,2학년) 영양 관련 교육과정

학년	영역 (교과)	지도내용	단원	내용및 활동	시 수
1	예절 지키기	<ul style="list-style-type: none"> * 바르게 식사하기 - 음식 골고루 먹기 - 음식 남지기 - 수저 바르게 다루기 - 바른 자세로 먹기 	6. 맛있게 먹어요 (1학년 1학기)	<ul style="list-style-type: none"> * 올바른 식사 예절 <ul style="list-style-type: none"> - 식사를 마친 후 뒷정리하기 - 식사할 때 지켜야 할 예절 * 상황에 따른 식사 예절 <ul style="list-style-type: none"> - 학교급식 할 때 지켜야 할 일 - 공공장소 식사 예절 - 음식을 골고루 먹기 * 음식을 소중히 하는 태도 <ul style="list-style-type: none"> - 음식의 소중함 알기 - 음식 만들어 보기 	3
	다른사람 생각하기 (바른생활)	쓰레기를 바르게 처리하기	4. 쓰레기를 바르게 처리해요(2학기)	<ul style="list-style-type: none"> * 쓰레기 줄이기 -음식물 남기지 않기 	1
	조사발표하기, 놀이하기 (슬기로운생활)		4. 슬기롭게 여름나기(1학기)	<ul style="list-style-type: none"> * 건강하게 자라요 <ul style="list-style-type: none"> - 여름철의 음식 - 여름 음식 먹기 - 상한 음식과 먹어서는 안되는 것들 	4
2	다른사람 생각하기	환경을 깨끗이 하기	2. 깨끗한 환경(2학기)	<ul style="list-style-type: none"> * 올바른 쓰레기 처리의 필요성 - 음식물 쓰레기를 만들지 않기 위한 방법 	1

(2) 체육과 영양 교육과정

- 영양교육을 통한 자기 식생활 관리능력 배양

(3) 실과 교육과 관련된 지도 계획(5,6학년)

학년	영역	단원	소단원	내용및 활동	시수
5	생활자원과 환경의 관리	2 깨끗한 생활환경	청소와 쓰레기 처리하기	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 음식물 쓰레기 감량교육 - 쓰레기를 줄일 수 있는 방법 - 교실, 가정에서 생기는 쓰레기 분리, 처리하기 	1
6	생활기술	5. 우리의 식사	균형잡힌 식사하기	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 영양소의 종류와 역할 ▶ 올바른 식습관 ▶ 식품과 영양소 ▶ 하루의 식사 계획 ▶ 단체급식의 기능과 식사 예절 	4
			간단한 조리하기	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 식품 계량하기 ▶ 조리기구 다루기 ▶ 감자와 달걀의 영양가 알기 ▶ 감자 익히기 ▶ 달걀 삶기 	6
	생활기술	3. 간단한 음식 만들기	밥을 이용한 음식 만들기	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 밥의 영양적 특성과 밥을 이용한 음식 ▶ 볶음밥, 주먹밥, 김밥(선택) 만들기 ▶ 식사 예절 ▶ 설거지 하는 순서 및 방법 ▶ 음식 재료 씻기 및 물 절약 방법 	5(2)
			빵을 이용한 음식 만들기	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 빵의 영양적 특성, 음식재료 및 특성 ▶ 프렌치 토스트, 식빵피자, 샌드위치(선택) 만들기 ▶ 빵으로 만든 음식상 차리기 	4(2)

(4) 영양교육과정 관련 수행평가 계획(예시)

학년-교과 (영역)	단원	시기	성취기준	평가문항	평가기준		
					상	중	하
1-바른생활 (식사예절 지키기)	맛있게 먹어요	3월 4주	식사할 때 예절과 음식을 남기지 않고 편식하지 않는 생활을 실천할 수 있다.	1. 급식할 때 올바른 식사 예절 알기 2. 편식하면 나쁜 점	올바른 식사예절 방법을 3가지 이상 알고 예를 들어 설명 할 수 있다.	1-2가지 식사 예절과 편식의 나쁜 점을 한가지 이상 말 할 수 있다.	간단하게 이야기는 하나 골고루 먹어야 하는 것에 대해 인식 부족함
6- 실과 (생활기술)	간단한 음식 만들기	5월 2주	밥을 이용하여 조리순서와 방법에 맞게 음식을 만들 수 있다.	1. 음식재료에 따른 조리 순서 2. 바른 조리법 3. 기구안전관리	조리재료를 알맞게 선정하여 순서와 방법에 맞게 능숙하게 만들며 불, 칼등 조리기구를 안전하게 사용한다.	조리순서와 방법에 맞게 음식을 만들면서 안전에 관심을 보임	음 식 만드는 방법을 이해하지 못하면서 칼날 등 사용 안전관리가 미흡함

4. 학교내의 영양교사 업무

현재 영양교사가 학교내에서 담당하고 있는 업무를 크게 나누면 역시 급식·위생 관리 업무와 영양교육 관련업무로 분류할 수 있다.

가. 급식·위생관리업무

전반적인 급식 계획 및 운영, HACCP 위생관리, 조리원 인사관리 등

나. 영양교육 관련 업무

급식을 처음 시작하는 1학년을 대상으로 올바른 식사예절과 편식, 급식 지도 등 직 접교육을 실시하거나 전학년 식사예절지도 등을 하고 있다. 또한 5, 6학 년 실과 시간에 영양교육과 조리실습 관련 교육을 담당하여 하는 사례도 있고 자원학 교의 영 양교사들은 학교 프로그램으로 「튼튼이교실」을 개설하여 영양상담을 실시하거나 아동과 학부모들이 함께 참여하는 ‘건강 식단 차리기’ 등의 운영을 계 획하고 있는 사례도 있다. 이 외에도 교직원 연수(1교사 1주제)도 실시하고 있고 그

밖에 식습관 지도, 편식지도교육, 소아비만 지도 및 소아 당뇨 등 상담, 조리실습반 운영, 식사 예절 지도, 음식물쓰레기 줄이기와 관련한 환경 교육 등 명칭은 다르지만 다양한 분야에서 영양교육을 실시하고 있거나 계획 중이다.

현장에서 실시하고 있는 영양교육 사례

(1) 교과 수업과 관련한 영양교육 사례

(가) 1학년 직접 교육 사례

< 1학년 영양교육 학습지도안 >

영역(교과) : 바른 생활

지도내용 : 올바른 식사예절지도 및 편식교정 (1차시)

단원명	올바른 식사예절				
학습주제	급식 시간에 지켜야 할 예절				
학습목표	급식 시간에 지켜야 할 예절을 안다.				
학습개요	급식에 대한 이해와 급식 방법 및 예절을 알 수 있도록 지도한다.				
대상 학년	1학년				
단계	시간	지도내용	교수-학습활동		자료 및 유의점
			교수자	학습자	
도입	5	동기유발 학습목표제시	학교에서 급식할 때 좋은 점은 무엇일까요? 우리 다 함께 학습목표를 읽어봅시다.	- 반찬을 골고루 먹을 수 있어요 - 친구선생님과 함께 먹으니 더 맛있어요 - 여럿이 먹을 때의 식사예절을 배울 수 있어요 - 교육 후 식사 시간에 지켜야 할 예절을 말할 수 있다.	PPT
전개	20	학습목표확인	급식 방법과 식사예절에 대해 알아보까요?	- 식사 전에는 반드시 손을 씻습니다. - 창문을 엽니다.(음식 냄새 싫어요) - 차례를 지킵니다. - "잘 먹겠습니다"라고 인사를 합니다. - 감사하는 마음으로 단정하게 식사합니다. - 좋아하는 음식만 가려먹지	PPT, 비디오, 그림 카드

			자신의 식습관에 대해 생각해볼까요?	<p>않습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 나물 반찬도 잘 먹습니다. - 돌아다니며 음식을 먹지 않습니다. - 음식을 흘리지 않습니다. - 음식을 남기지 않습니다. - 식사 후 정리정돈을 잘 합니다. - 식사 후 양치질을 합니다. - 나물 반찬이 싫어요. - 우유급식 싫어요 	
정리	5	실천의지 다지기	앞으로 급식시간에 지켜야 할 것들을 다짐해 볼까요?	<ul style="list-style-type: none"> - 급식시간에는 질서를 지킵니다. - 음식을 골고루 먹겠습니다. - 음식을 남기지 않겠습니다. - 감사하는 마음으로 식사를 하겠습니다. 	리플렛 서약서 작성

(나) 실과 수업 사례 (영양교사와 실과 교사의 team-teaching 수업방식으로 운영가능)

< 실과 수업을 통한 조리실습 학습지도안 - 1학기 >

단 원 : 2 간단한 음식 만들기 (1학기)

학습주제 : 밥을 이용한 음식 만들기

학습 자료 : 조리 시연 준비, 조리법등을 담은 PPT 준비

볶음밥 준비 재료 유인물 사전 배부 (모듬별)

대상학년 : 6학년용(2차시)

학습내용	실험·실습요소 (탐구 요소)	교수·학습방법
<ul style="list-style-type: none"> - 밥을 이용한 음식 알아보기 - 밥에 들어 있는 영양소 알기 - 밥을 이용한 음식에 필요한 식품 재료 특성 알기 - 조리해 알맞은 칼질 익히기 - 밥을 이용한 음식 만들기 (볶음밥, 김밥, 주먹밥 등) · 식사예절 평가하기 	<ul style="list-style-type: none"> - 신선한 식품 고르기 - 식품 바르게 다루기 - 식품 조리시 변화 - 밥을 이용한 음식 만들기 	<ul style="list-style-type: none"> - 시범학습 - 실험조리법(밥짓기 원리) - 모듈학습법 (밥으로음식 만들기) - 가정실천학습 (밥으로 음식 만들기) - 프로젝트 학습 - WBI(웹활용학습) - 문제해결학습

< 실과와 관련한 조리실습 학습지도안 - 2학기 >

단 원 : 2 간단한 음식 만들기 (2)

학습주제 : 빵을 이용한 음식 만들기(2차시)

학습 자료 : 조리 시연 준비, 조리법등을 담은 PPT 준비

볶음밥 준비 재료 유인물 사전 배부 (모듬별)

대상학년 : 6학년용(2차시)

학습내용	실험·실습요소 (탐구 요소)	교수·학습방법
<ul style="list-style-type: none"> - 빵을 이용한 음식 알아보기 - 빵에 들어 있는 영양소 알기 - 빵을 이용한 음식에 필요한 식품 재료 특성 알기 - 빵을 이용한 음식 만들기 (프렌치토스트, 샌드위치, 식빵 피자) 	<ul style="list-style-type: none"> - 신선한 식품 고르기 - 식품 올바르게 다루기 - 식품 조리시 변화 - 빵을 이용한 음식 만들기 	<ul style="list-style-type: none"> - 시범학습 - 실험조리법 - 모듈 학습법(빵으로 음식만들기) - 가정실천학습(빵으로 음식 만들기) - 프로젝트 학습 - WBI(웹기반 이용한 학습) - 문제해결학습

(2) 재량 활동 시간과 관련한 영양교육 사례

(가) 음식물쓰레기 감량화 프로그램 속의 영양교육

1) 재량 활동시간(환경)의 직접 교육

< 음식물 쓰레기 줄이기 학습 지도안 >

주제 : 음식물 쓰레기 줄이기를 통한 환경보호

학습목표 : 음식물 쓰레기를 줄일 수 있는 방법을 알아보고 실천할 수 있다.

학습 자료 : 음식문화 개선 교육·홍보 영상물,
 싫어하는 음식 영양교육에 관한 유인물

대상학년 : 3,5학년용(1차시)

단계	시간	지도내용	교수- 학습활동	자료 및 유의점
도입	5	동기유발	<ul style="list-style-type: none"> * 급식시간에 음식을 남기는 일이 있는지 생각 해본다. * 매일 남긴 음식물쓰레기의 양이 얼마나 되는지 이야기 한다. 	설문지 교수 학습자료
전개	20	1. 가정, 학교, 식당에서의 음식문화에 대하여 생각해보기 2. 뉴스를 통하여 본 음식물 쓰레기 줄이기 위한 사회적 운동 알기	< 음식 문화 개선 교육·홍보 영상물 시청> 1. '남은 음식물? 이제 없어요' 어린이 드라마 : 세어린이의 생활을 통하여 음식물 쓰레기와 환경에 대한 태도 변화 2. '빈그릇 운동' 다큐 시청 : 사회 각계 각층에서 확산되고 있는 음식물 쓰레기 줄이기 운동 살펴보기	영상물 CD
정리	15	정리 학습 및 앞으로의 행동 다짐하기	<ul style="list-style-type: none"> * 음식물쓰레기로 인한 환경오염을 그대로 방치하면 어떻게 될까 생각해보기 * 자신이 할수 있는 음식물 쓰레기를 줄이기 위한 방법등을 발표해보기 	ppt

2)아동이 싫어하는 음식에 대한 간접 영양교육안(방송교육, 유인물)

3월 13일	현미밥, 닭개장, 현살생선튀김+타타르소스, 취나물무침 , 김치	비고
취나물	산나물은 웰빙 식품의 대명사이다. 무기질과 비타민이 풍부한 식품이기 때문입니다. 이른 봄 산이나 들에 자라나는 풀은 아무것이나 뜯어 먹어도 약이 된다는 말이 있을 정도로 영양이 풍부하다고 합니다. 또한 생리 활성이 강한 알카리성 식품으로 소화 흡수를 촉진하는 효능이 크다고 하네요. 날것도 좋지만 어린순을 살짝 데친 후 참기름으로 볶아 먹으면 별미 음식이라 할 수 있으니 남기지 말고 먹어 보도록 합시다.	
3월 14일	흑미밥, 된장찌개 , 사태떡찜, 딸기생크림 샐러드, 김치	
된장찌개	콩으로 발효시킨 된장은 김치와 함께 건강식품으로 잘 알려져 있습니다. 그냥 먹으면 짜지만 호박이나 두부 등의 다른 재료와 같이 섞은 찌개는 단백질 뿐 아니라 다른 무기질도 보충해주어서 암을 예방해줄 뿐 아니라 키도 크게 해준다고 하니 항상 즐겨 먹도록 합시다.	
3월 15일	새우볶음밥, 달걀파국, 햄커틀릿 , 김치, 과일	
김치	김치에는 유산균과 식이 섬유가 풍부하여 항암효과와 다이어트 식품으로 세계적으로 유명하지요. 또한 비전문가적인 견해라고 하지만 한국인이 사스 등 조류독감이 창궐 할 때에도 저항성을 갖는 이유를 마늘과 김치 식품을 즐겨 먹기 때문이라고 하는데 어려서부터 김치를 즐겨 먹는 습관을 들여 보도록 합시다.	
3월 16일	옥수수밥, 갈비탕, 오징어불고기 , 새송이콩나물무침, 김치	
오징어불고기	오징어에 많은 타우린이라는 단백질은 콜레스테롤을 낮추어 주고 각종 혈관질환 등 성인병을 예방한다고 알려져 있습니다. 또한 DHA와 같은 고도 불포화 지방산이 많아 뇌기능을 증진시켜 학습 및 기억력 향상에 도움이 되는 건강 식품으로 부각되고 있는데 조금 단단하더라도 꼭꼭 씹어 먹도록 합시다.	
3월 17일	차수수밥, 평이버섯국 , 스크램블에그, 고기고추장볶음, 김,김치	
평이버섯국	평이버섯뿐 아니라 버섯류 등은 우리의 면역계를 자극하여 바이러스를 격퇴하고 암을 예방하는데 도움이 된다고 합니다. 또한 버섯은 천연조미료로 훌륭한 맛을 높이는 재료이며 비타민도 풍부하여 뼈를 튼튼하게 하는데도 칼슘 식품과 함께 많이 도움이 된다고 하니 골라 내지 말고 다 먹도록 합시다.	

(3) 특별활동 시간을 이용한 영양교육 사례

(가) 개발활동 : 조리실습이나 전통조리실습반 운영

과학, 생활, 영양의 통합교과의 가사실습반을 조직함으로써 여러 가지 흥미로운 조리 실습을 통해 우리 농산물을 이용한 전통음식을 알게 하여 친근감을 가질 수 있도록하고 스스로 가정에서 음식을 만들고, 식생활 관리를 할 수 있는 능력을 키워 줄 수 있다.

또한, 학년에 맞는 다채로운 게임, 노래 부르기 체험을 통한 이론 교육과정을 통하여 아동들이 영양과 건강에 대한 기초지식을 식생활에 적용할 수 있게 하여 올바른 식습관을 가질 수 있도록 지도한다.

(4) 적응활동 : 영양상담실 운영(소아비만등)

-최근 아침 결식 편식, 편의 식품증가로 인한 영양불균형 저체중, 과체중 및 비만, 고 콜레스테롤 혈증등 학생 영양문제가 심각한 사회문제로 대두되고 있는 만큼 관심분야라 할 수 있다. 대상아동이 건강한 식습관 형성을 위하여 학생 및 학부모 대상 영양상담 실시하고 있으며, 급식시간에 교실순회를 통한 교육, 식단관리, 학교 홈페이지를 게시, 방송등을 통한 교육으로 소아비만 아동들의 평생 건강에 기여하며 정상적인 건강을 유지 하도록 돕고 있다.

-학교보건원에서 운영하는 튼튼이 캠프를 다녀온 아동에게 학교에서 정기적으로 약속한 날 상담을 실시하는 등 사후 관리를 하고 있으며 주요 내용으로는

(가)체중및 현재 건강상태 점검.

(나)약속한 날 식생활 점검및 운동 등을 포함한 건강한 생활습관 관리 등에 대한 교육을 하여 아동스스로 자기 건강관리를 할 수 있도록 도움

(다)상담결과를 담임교사와 학부모에게 전달하여서 아동이 발견적 상황에 대해 성취감을 갖게 하고 가정과의 연계된 교육으로 그 효과를 높이는 교육을 실시

(5) 행사활동: 학부모와 교직원 관련 영양교육 사례

학교와 가정이 연계된 식생활지도를 위한 학부모에게 영양상담교실을 운영하거나 학교 급식의 날 등 학교급식모니터링 위원 학부모 교육, 교직원 연수, 학교 홈페이지 급식게시판 운영, 훈화방송 및 순회지도 등의 사례가 있다. 교육을 실시하기 앞서 영양교사는 앞으로 아래와 같은 자질 향상과 더불어 준비가 필요하다.

- 1) 임상영양과 상담에 필요한 전문성에 대해 평소에 풍부한 지식을 쌓아두고
- 2) 상담자에게 필요한 영양정보나 임상적 정보가 무엇인지 진단, 평가를 하고

3) 자료를 철저히 준비한 후 학생, 학부모에게 도움이 되도록 친절하게 상담 한다.

앞으로 영양교사에 의한 영양교육이 정착하여 학생들의 식생활 개선과 국민건강에 이바지 하기 위하여 아래와 같이 제언하고자 한다.

1. 초·중·고 학생들의 각 life-cycle에 맞는 식생활 교육의 목표가 수립되어야 할 것이다. 생의 주기에 맞는 영양을 제대로 공급하여야 함과 동시에 각자의 성장주기와 삶에 맞는 건강한 식습관과 영양교육은 꼭 필요하다 하겠다.

2. 교육의 효과를 최대한 얻기 위하여서는 영양교육과정 연구와 교육내용의 구성방법과 효과적으로 교육내용을 전달하기 위한 교육자의 교육기법과 피교육자인 학생들에 대한 충분한 이해가 필요하다 하겠다. 더욱이 모든 교육과정에 한부분인 평가를 위한 표준화된 식생활 교육 평가도구 개발도 중요한 과제이다. 교육자체로 끝내는 것이 아닌 교육을 통한 평가 분석으로 문제점을 파악하고 이를 식생활 개선 방안점으로 적극 응용 할 수 있는 체제가 요구되고 있다.

3. 현재처럼 초등학교 교육과정에서 식습관 관련 학습내용이 각 교과에 분산되어 지도되고 있는데 이를 효율적으로 지도하기 위해서는 각 교과간의 지도 영역분담과 지도내용 통합을 위한 범교과적인 연구가 필요하다 하겠다.

즉 식품과 영양기초 지식뿐 아니라 실제 생활에서 적용 할 수 있는 생활 교육이 되도록 전문가적인 영양교사와 담당 교사간의 협력이 필요하다 하겠다.

4. 다양한 영양교육 program 및 학습자료 매체가 개발되어야 할 것이다.

현대 사회는 매스컴의 발달 등으로 너무나 감각적이고 다양한 경험을 쉽게 접하고 있다.

과거의 구태의연한 교육적 학습자료와 구태의연한 교육 program으로는 학생들에게 효과적인 학습효과를 기대 할 수 없다 하겠다. 끊임 없는 업데이트와 노력이 필요하다 하겠다.

5. 영양교육 실시 후 효과를 판정하고 feed-back 시킬 수 있는 체계와 기구가 필요하다 하겠다. 아무리 효과적인 영양교육을 실시하였다 하더라도 그 효과에 대한 평가가 없다면 영양교육의 발전과 학생들의 식생활에 대한 의식구조의 개선은 지속적인 일 수 없다 하겠다.

이제 영양교사들이 교사로서 첫발을 디딘 시점에서 영양문제나 식생활 개선에 대한 의식변화는 하루아침에 변화 될 수 없다. 학생뿐 아니라 학교, 교사, 영양사, 지역, 국민 모두의 변화가 따를 때 이루어지는 것이다.

또한 앞의 제언들이 모두 충족된다 하더라도 학교 교육내에서 영양교육의 근본적인

필요성을 인지하고 유기적으로 함께 노력할 때 학생들의 영양문제나 식습관 개선도 이루어 질 것이다. 즉 국민적인 관심을 통한 공감대가 형성되어 있을 뿐 아니라 지속적인 영양교육에 대한 연구가 이루어 질 때 건강하고 행복한 삶을 국민 모두가 누릴 수 있으리라 사료된다 하겠다.

참고문헌

1. 서울특별시 교육연수원, 2007, 초등학교 영양교사 특채 신규 임용후보자 직무연수
2. 황순녀, 2004, 학교영양교육의 목표와 내용 구성에 관한 연구, 단국대학교
3. 곽동경, 2003, 학교영양사의 영양교사로서의 역할 확대와 자세, 국민영양지 9월
4. 이보숙, 2003, 초등학교 영양교육의 나아가길, 국민영양지 9월
5. 류청산, 2002, 실과 교육학 원론, 엘리트