

급식 시범학교 탐방기

- 수원 고색국민학교 -



徐 東 燾 (作家)

고색국교는 수원에서도 비두리에 위치한 가난한 마을의 국민학교다. 영세농이 27%, 노동자 무직자가 많은 고색동에 있는 학교지만, 1981년 11월에 시범급식학교 전국 최우수교로 문교부장관의 표창까지 받았다.



이 학교의 曹圭恒 교장선생님은 「학교 급식이 건강에 좋다는 것은 두말 할 필요가 없지요. 영양사 자격을 가진 조리사가 전문적으로 영양분석을 해서 갖가지 음식을 골고루, 모자라지도 않고 넘치지도 않게 공급하고, 식단도 다양하게 해서 싫증나지 않게 하고, 못먹어서 허약한 아이, 너무 먹어서 비만증 걸린 아이 없으니 좋지요. 못먹으면 국가의 인적 재원의 손실이고 필

요 이상으로 너무 먹으면 물적 재원의 낭비지요. 단체 급식 계획 급식은 이런 장점도 있지만 더욱 중요한 것은 학생들의 머리속에 연대의식과 일체감을 심어주고 협동심을 길러주는 거예요.」

이와같은 曹교장선생님의 의견을 종합해보면, 학교급식을 시작한 후 학생들끼리 서로 싸우는 일이 없어졌다는 것이다. 가랑, 가난한 집 아이들은 강보리밥에 된장 덩어리나 김치깍두기만 담아와서 누가 볼까봐 도시락뚜껑으로 감추어가면서 먹어치우곤 하는데, 그렇게 식사를 한 아이의 마음속에는 필연코 열등의식이 싹틀 것이고 용기없는 아이가 되거나, 혹시 빛나가서, 사회에 복수하겠다 하는 범죄의식까지 생겨날 소지가 있다.

도시락 잘 싸운 아이들은 쓸데없는 우월감에 사로잡혀서 가난한 아이를 무시할 수도 있다. 속이 상해 있는 아이와 우월감에 싸여 있는 아이는 곧잘 충돌할 수가 있다. 아이들의 싸움은 이런데서 잘 발생하는데, 단체급식을 해서 똑같이 먹으니 그런 일이 일어날리 없다는 것이다.

「어린이의 마음에 그늘을 지우지 말고 길러내자. 이것이 저의 교육신념이에요. 초등교육은 지식교육이기 이전에 건전한 인간성교육이지요. 세살적 버릇이 여느까지 간다고, 어릴 때 비틀리게 자란 나무는 커서도 바루어지지 않지요. 학생들한테 급식비를 매끼니당 2백50원을 받는데, 이나마도 안내는 학부모가 있어요. 그중에는 가난해서 못내는 경우도 있지만, 의식수준이 낮아서 공짜 바라는 사람도 있어요. 가난한 학생에게는 무료급식을 하지만 공짜의식 있는 학부모에게는 기어히 받아내야 해요.」

그러나 학교장선생은, 학생들에게도 결코, 급식비 가져오너라, 하는 등의 돈애기를 하지 않는다고 한다. 그 학생의 마음속에, 나는 왜 이렇게 가난해서 밥값도 못내나? 내 부모는 왜 이렇게 못났나? 하는 그늘을 심어주지 말아야 하기 때문이다. 다만, 이웃에 사는 학부모 몇사람이 그 집에 찾아가서 설득하고 조르고 해서 급식비를 받는다고 했다.

육체적으로 정신적으로 건전한 국민을 길러내는 방법으로 그 중 좋은 것이 이 학교급식일 것 같은데, 우리나라에서는 전체 국민학교수의 6%, 학생수의 2.6%만이 이 혜택을 받고 있다. 세계에서 학교급식을 가장 먼저 실시한 나라는 영국이고, 학부모들이 앞장서서 하고 있는 나라는 스웨덴이고, 일본의 경우에는 국민학교의 99%가 학교급식을 하고 있으며 고등학교까지 90%가 하고 있다.

여기에 비교해볼 때 학부모도 무관심했고 정부에서도 등한했음이 분명하다. 지금 급식 유형은 셋으로 나누어서, 정부보조가 가장 적은 도시형, 거의 전액 정부에서 부담하는 도서벽지형, 그 중간인 농촌형으로 나눈다. 고색국민학교는 농촌형으로 올해 정부 보조 34.7%를 받았

다.

학교장선생의 의견에 의하면, 도서벽지형은 혜택이 너무 크다는 것이다. 아무리 가난하기야 하지마는, 전적으로 정부에 기대기만 하면 어느새 공짜의식이 싹터서 무엇이든지 정부에서 해주기만을 바라게 된다고 한다. 또 농촌형에 있어서도, 학부모들의 학교급식에 대한 인식도가 높아감에 따라 협조도 더 잘 하게 되므로, 급식비 보조를 차츰 줄여나가고 그 남은 예산으로 시범학교를 늘려가는 것이 바람직하다는 것이다.

학교급식을 하고 부터는 학교와 학부모들이 모일 기회가 많기 때문에 서로가 이해하고 협조하는 분위기가 진작될 수도 있다. 교장이하 모든 교사들은 그 지역 주민들에게 정신적 지도자의 역할을 하게되므로 국민 의식수준 향상에 이바지하는 바는 값으로 따질 수 없을 만큼 막대하다.



필자가 도착한 시간이 마침 점심시간이라 식사하는 모습을 볼 수 있었다.

조리실에는 제반 시설이 잘 갖추어져 있고 위생적으로 처리되고 있었다. 조리사 1명, 보조원 2명이 있고 어머니 당번이 순번제로 10명씩 나와서 돕고 있었다. 학생들도 바퀴달린 운반차로 식사를 실어오는 사람, 나누어주는 사

람, 물떠오는 사람, 뒷처리하는 사람으로 당번을 정해서 질서정연하게 협동심 있게 하고 있었다.

식사를 먼저 받은 사람은 배식이 다끝날 때까지 기다렸다가 일체히 식사를 시작하는데, 학생들은 손을 모우고 각자 감사의 기도를 했다. 교인들은 하느님이나 부처님께 감사하고, 대부분의 학생들은, 「이 음식을 주신 부모님과 나라에 감사드립니다. 몸도 튼튼하고 마음도 건전한 국민으로 자라서 부모님께 효도하고 나라의 훌륭한 일꾼이 되겠습니다.」 이런 내용이였다. 마음속으로는 수고하시는 선생님께도 감사드렸을 것이다.

세월이 갈수록, 소위, 「뭇배워먹은」의국풍조에 물들어서 「제멋대로 돼먹은」 아이들이 늘어나는 세상인데, 선생님과 부모와 나라에 감사하고 큰 일꾼이 되겠다는 마음을 길러간다는 것은 너무나 보배로운 것이고, 그 감사기도의 장면은 펍 감동적이였다.

책상 4개를 서로 붙여서 넷이 마주앉고 식탁보를 덮고 가운데에 꽃병도 놓고 즐겁게 이야기하면서 식사하는 모습은 보기 만해도 즐겁고 모든 어린이들이 이런 혜택을 누렸으면 참 좋겠다 싶었다.

물론 식사의 예절도 선생님이 가르친다. 먹음만큼만 덜어오고 남기지 말자. 흘리지 말고 입속의 음식이 보이게 씹지 말자. 등등 예쁘게 먹는 법도 가르치고, 끝나면 한 10분 쯤, 「오늘 먹은 음식의 영양가와 재배·가공되는 과정」에 대해서 선생님이 또 가르친다.

필자가 가던 날은 「카레라이스」가 나왔다. 밥은 정부미에 보리쌀 30% 콩 조금이 섞인 잡곡밥이었다. 온 국민이 이렇게 먹는다면 쌀을 수입할 필요가 없다고 한다. 카레 한그릇, 생선튀

김, 김치, 사과 한 알, 배식판에는 이렇게 놓여 있었다. 우유는 해태우유를 받으며 배달해온 즉시 신선할 때 먹이는데 보통 첫시간 마치고 준다고 한다. 멀리서 오는 아이나 바빠 등교하는 아이들은 아침 식사를 번번히 못하고 오므로 일찍 주는 것이 좋다고 한다. 우유에는 특히 단백질, 칼슘, 비타민A의 함량이 많아서 어린이들에게는 필수적인 식품이다. 시범학교가 아니라도 전국 어린이들이 우유를 먹도록 권장했으면 좋겠다.

고색국민학교에 공급되는 우유가격을 보면 시중에서 130원~140원 짜리 우유(프라스틱봉지)를 그절반 가격인 64원에 먹는셈이다. 즉 1400명 학생중 20%의 학생(280명)은 정부보조금에 의하여 무료로 급식되고 나머지 80%학생(1,120명)은 정부보조금 20원이 주어지므로 80원에 공급되고 있다. 따라서 한 학생당 평균급식가격은 64원이다. 유업체에서도 이익을 생각치 않고 국가의 새싹들을 키운다는 사명감으로 공장도가격으로 정성껏 공급해준다.

우리나라의 우유 소비량은 세계 최하위권에 속한다. 산야가 많은 나라에서 낙농업이 저조하다는 것은 이상하다. 이제는 국민들의 인식수준도 높아가서 어릴 때 우유 많이 먹고 자라야 키도 크고 덩치도 크다는 것을 알기 때문에 소비는 어렵지 않을 것 같다. 젖소나 부지런히 기르도록 정책적 배려가 있었으면 좋겠다.

고색국민학교에서는 교사와 학부모의 협의체로 「급식운영위원회」를 만들어서 제반 사항을 의논한다. 기획계, 급식경리계, 생산소득계, 급식지도계, 홍보평가계로 나누어서 분담한다. 생산소득계에서는 학교 자체내에서 생산되는 식품을 관리한다. 이 학교에서는 돼지를 치고 채소를 가꾸어서 급식에 보탠다. 실습지는 8백80평인

데 무우 배추등 온갖 채소를 가꾼다. 돈사는 52평인데 방이 14개다. 경운기도 한대 있고 스프링클러도 하나 있어서 가뭄 걱정 없다. 농기구는 2백57점이나 있다. 이런 생산활동으로 얻은 수입이 올해 급식비의 10.3%에 해당하는 1천 1백50여만원이나 된다.

합리적인 급식을 위해 교사들도 연수를 받는다. 학교급식의 의의와 필요성, 급식지도방법, 식품과 영양학, 단체식품관리법, 식품생산과 효율적인 관리법, 식생활개선 관리, 식품위생학, 학교급식을 위한 지역사회 협조의 필요성, 이런 내용을 교사들이 먼저 배운다.

1천 4백여명이 일제히 먹는 식사니 만큼 음식의 관리는 무엇 보다 중요할 것 같다. 상한 것을 먹고 전교생이 다 병이 났다 하면 이건 큰 일이다.

말이 쉬워 학교급식이지, 이것 저것 신경쓰이고 까다롭기 한없다. 그렇지 않아도 잡무에 시달리는 교사들인데 이일까지 수고를 떠맡기기에 너무 미약한 일이다. 급식에 시간과 정력을 뺏겨서 학생교육에 소홀할 수도 있을 것이고 사기를 저하시킬 수도 있을 것이다. 따라서 책임과 일을 맡겼으면 상당한 보상도 해주어야 할 것이다.

수당을 지급한다든지, 근무성적평점을 가산해준다든지 하는 방법으로 수고에 대한 배려를 반드시 해주어야 할 것이다. 특히 1억 1천 2백여만원의 일년 급식비를 운용하는데 담당 서무직원이 없다는 것은 큰 문제점이다.

또 조리사와 조리 보조원은 신분보장이 돼 있지 않다. 보수도 보잘 것이 없다. 전교생의 건강이 그들의 손에 달렸는데, 일의 중요성에 비해 처우가 미비하다. 이 사람들을 국가 공무원으로 처우를 높여주어야 한다. 이들이 갑자기



보수 좋은 곳으로 옮겨간다 하는 날이면 난감하다. 전교생이 점심 굶는 사태가 안일어나란 법 없다.

또 급식 시범학교는 학생수가 매년 불어나는 추세다. 제 집이 이사를 가도 버스를 두번이나 갈아타고 이 학교에 다닌다. 만학교에 전학년 녀석들도 이 학교에 다시 가겠다고 매일 짙은 얼굴 울고 짜는 통에 할 수 없이 학교 근처의 친척집에 맡겨놓는 일도 있다고 한다. 학교급식을 잊지 못해서다. 이사로오는 학부모들도 되도록 식사 잘해주고 좋은 것 많이 가르쳐주는 이 학교에 자녀를 넣고 싶어한다.

그런데, 학생수가 늘면 시설도 확충해야하고 비용도 더 들어야 하는 것은 정한 이천데, 예산이 효율적으로 받을 맞추어주느냐가 문제다. 빙교장선생의 말에 의하면, 이제는 돈 모자란다고 정부만 쳐다보고 예산 더 주시오 하기가 염치없다는 것이다. 이 학교에서는 어느 학부모가 30만원짜리 취사용구를 사주기도 하고, 운동회날 찬조금을 성의껏 내어서 수고하는 교사들에게 사의도 표하고 급식비용에 보태도록 하는 학부모도 있다고 하는데, 스웨덴 처럼 학부모들이 솔선수범해서 학교급식을 이끌어내야 한다는 것이다.

정부에서는 다만 만 예산을 줄이는 한이 있더라도 급식학교를 늘려가는데에는 돈 아끼지 말라는 말을 하고 싶다. 아동 건강의 향상, 원만한 인간성 교육, 지역 주민과의 유대 강화와 의식 수준 향상, 영양 위생 교육, 우유 소비 촉진으

로 인한 낙농업 발전, 농산물의 유통구조 개선과 계획생산의 가능, 농산물의 물가조절 기능, 국가 자원의 효율적 이용, 이런 등등의 파급효과를 가져오는 것이 학교급식이니 만큼, 이것은 돈으로 따질 수 없을 만큼 값진 것이다.

우유는 건강식품

균질 처리된것은 4 일 이내 마셔야

학교급식은 학생의 건전한 발육에 밑거름이 되며 국민의 식생활개선에 기여하는것으로 어느나라고 중요시하고 있다.

일본은 패전후 미국의 탈지분유를 음용하는 것으로 발족한 것이 학교급식이었다.

1958년경부터 점차 우유로 전환되었는데 1970년 보건체육심의 회에선 다음과 같은 의견을 피력한바 있다.

『우유는 영양이 뛰어나며, 바람직한 식생활형성에 이바지하는 매우 중요한 식품이다. 따라서 학교급식에선 신체의 발달단계에 따라 1인당 음용량을 증가할 필요가 있다.』

선진국 학교급식의 바탕을 이루고 있는 것이 우유임은 두 말할 필요가 없다.

우리나라 식생활개선에서 가장 아쉬운 것이 학교급식이다. 사소한 사고의 미봉책으로 우유급식을 중단하는 식의 처사 보는 영양개선을 전국민적으로 수행하기는 어려울 것이다.

젖소에서 착유기로搾낸 생유는 집유되어 공장에 운반된다. 공장에 운반된 생유는 성분이나 품질을 검사한후 눈에 보이지 않는 작은 이물을 기계에서 제거한

다음 냉각되어 공장의 대형 탱크에 저장된다.

제조과정에선 먼저 생유중의 지방이 소화되기 쉽게하기 위해 호모게나이저라는 기계로 지방구(脂肪球)를 미세하게하는 균질처리를 한다.

균질처리된 우유는 살균된 후 그대로 병이나 종이용기에 자동적으로 포장된다. 이렇게 제조된 우유는 공장 냉장고에 운반되어 보관되며 그 사이에 제품검사가 이루어져 품질조사를 마치고 출하된다.

그러한 말이 생긴것은 불신품조도 크게 작용하고 있고, 또하나는 공장제품의 우유가 사람들의 소화를 돕기위해 지방구를 가늘고 작게 균질처리를 했기때문이다.

균질처리를 하지않은 목장우유나 이전의 우유에 비해 균질처리를 한 공장우유는 혀에느낌이 좀 가볍게 느껴지며 농도가 묽은 것처럼 느껴지는 것이다. 물을 섞어 만드는 우유는 없으며 사료에 따라 성분의 차이는 생기게된다. 제조일자로부터 4일 이내에 마시면 지장이 없으나 개봉한 것이면 빨리 마셔야 한다.