

## 중학생 및 그 학부모의 학교급식 만족도 : 직영 및 위탁(도시락) 운영형태별 비교

박영숙<sup>†</sup> · 이정원<sup>1)</sup> · 이미숙<sup>2)</sup>

순천향대학교 자연과학대학 식품영양학과, 충남대학교 가정대학 가정교육과<sup>1)</sup>  
한남대학교 이과대학 식품영양학과<sup>2)</sup>

### Comparisons of Students' and their Parents' Satisfaction of School Lunch Program in Middle School by Foodservice Management

Young-Sook Park,<sup>†</sup> Jung-Won Lee,<sup>1)</sup> Mee-Sook Lee<sup>2)</sup>

*Department of Food Science and Nutrition, College of Natural Sciences,  
Soonchunhyang University, Asan, Korea*

*Department of Home Economics Education,<sup>1)</sup> College of Home Economics,  
Chungnam National University, Taejon, Korea*

*Department of Food and Nutrition,<sup>2)</sup> College of Natural Science, Hannam University,  
Taejon, Korea*

#### ABSTRACT

A study about the satisfaction of school lunch program was performed to 591 students and 541 parents in 5 middle schools by FS management system. The FS systems of the participating schools were 3 types of self-operating/traditional, self-operating/commissary and catering/delivery systems. Most joyful mealtime to students were identified as lunch because of eating with friends. Satiety after school lunch and leftover were different by FS system, such as adequate satiety greater in self-operating one and leftover food more in catering one than in the others. Foods tasted better in self-operating system than in catering one. The later was very poor for keeping soup hot and found more salty, more sweet and hotter than home meal. Students showed no difference in nutrition education but agreed greater to learning etiquette and to habit of various foods in self-operating system than in catering one. Students concluded they preferred school lunches to home-prepared lunches. Less work to prepare lunches home, better taste and nutrition, same meals to all students and nutrition education were main reasons for parent to need school lunch program and they showed higher satisfaction of present school FS in self-operating system than in catering one. Parents claimed hygiene, taste, nutrition, nutrition education, food amount and service should be improved, especially in case of catering system and stressed on hygiene as the most important criteria for good school FS management. They supported strongly school lunch program to continue and preferred self-operating system than the others. (*Korean J Community Nutrition* 2(2) : 218~231, 1997)

**KEY WORDS** : middle school lunch program · traditional FS · commissary FS · catering (dosirak) · student satisfaction.

<sup>†</sup>교신저자 : 박영숙, 336-600 충남 아산시 우체국사서함 97호 전화) 0418) 530-1260, 팩스) 0418) 530-1264

## 서 론

고도 경제성장으로 10,000불 소득시대를 맞은 우리나라는 사회 환경과 생활 양식이 크게 변화하였고 식생활 또한 많이 달라지고 있다. 우리나라 청소년의 영양문제로는 영양소 섭취량의 부족(이미숙 등 1994), 영양의 불균형(김초영 등 1990; 대한영양사회 1993), 아침 결식 및 경시 경향(모수미 등 1990; 우미경 등 1986), 편식과 과식(고영자 등 1991; 유정순 등 1997) 등이 보고되었다. 전반적으로 가정의 식생활이 증가하는 경향에 따라 우리 청소년들은 서양식 패스트 푸드를 선호하여 비만 등의 만성 퇴행성 질환 문제까지 지적되고 있다(김향숙 · 이일하 1993; 이정원 · 나효숙 1996). 특히 중 · 고등 학생은 세 끼의 식사중 한두 끼를 도시락에 의존해야 하는 것이 우리나라의 실정인데, 이 도시락의 영양소 함량은 열량, 칼슘, 철분, 비타민 B<sub>1</sub>과 B<sub>2</sub>, C 등이 권장량에 미치지 못하는 것으로 지적된 바 있다(안순례 · 김경애 1988). 뿐만 아니라 점차 가정의 식생활 지도 역할은 약화되어 학교급식이 학생들을 위한 영양적 기능은 물론 식생활 교육의 기능도 동시에 수행해야 하게 되었으며(모수미 1990), 학교급식을 통한 영양교육은 급식 효과를 확대하고 나아가 국민영양 개선에 기여할 것이다.

학교급식은 발육기에 충분한 영양을 공급함으로써 건강유지 뿐만 아니라 신체적 성장발육(이경신 등 1988), 학습태도와 지적능력(서울시교육청 1992; Collis, Jane 1967)을 향상시키고 성인이 된 후의 체위나 건강, 수명에까지 영향을 주게 된다. 예를 들어 미국의 학교급식은 초기의 점심급식 프로그램에서 시작하였는데 이 시기의 주된 관심사는 영양소 결핍증의 퇴치였다. 그러나 80년 미국인 Dietary Guidelines이 출판되면서, 학교급식도 이 자료를 근거로 개선하여 버터 사용을 없애고 저지방 우유나 과일, 채소를 빈번히 사용하는 등 질적으로 변화하였다. 나아가서 76년에는 Offer vs. Serve의 실행과 Nutrition Education and Training Program의 제정으로 학교급식에서 영양교육을 획기적으로 강조하고 있다. 즉 상급학교(고등학교) 학생들에게 5가지의 음식물 중에서 적게는 3가지를 선택할 수 있도록 허용하였으며 점차 어린 학생에게까지 확대하였다. 학생이 스스로 영양 관리자가 되어서 자기의 욕구와 필요에 부응하는 식생활 관리자로서의 훈련과 실천을 강화하고 있으며 이러한 노력은 이 시기의 식생활이 건강한 국민의 기틀임을

깨닫고 있기 때문이다.

우리나라의 학교급식은 1953년 외국 물자에 의하여 시작된 이후 지금까지 43년에 걸쳐 발전을 거듭하여 97년부터는 초등학교 급식의 전면 실시를 눈앞에 두고 있다. 대통령 자문기구인 교육개혁위원회의 21세기를 대비한 교육개혁방안에 따라 교육부에서는 학생들의 전인교육, 인간교육의 장으로서 마련된 세부방안에서 초등학교 학교급식의 100% 실시에 이어 중 · 고등학교로 학교급식을 확대하기로 하였다. 그 내용은 97년부터 읍 · 면 소재 중 · 고등학교부터 시작하여 98년까지 전국적으로 중 · 고등학교의 50% 급식을 실시하고 특히 농어촌 지역은 99년까지 완료한다고 한다. 또한 학교급식의 운영형태는 학교와 학부모에 따른 전면 자율화로 방향을 정하여 학교에서의 외부위탁급식이 전면적으로 허용되었다(교육부 1996).

학교급식을 실시하려면 우선 시설비와 인건비, 운영비의 재원 확보 문제, 도시지역 학교의 급식 시설 부지확보 문제, 방학기간의 시설과 인력의 활용도 저조 등의 문제가 따르므로 각 중 · 고등학교는 이러한 측면에서 다양한 조리방식이나 운영형태를 검토하게 된다. 예를 들어 현재 전국의 국공립 중 · 고등학교가 2,906개인데 이 비용을 국고로 부담하기는 간단하지 않을 것이다. 현재 우리나라 초등학교의 학교급식에서 주로 시행되고 있는 단독 조리방식은 조리장 시공시 소요되는 시설비 및 영양사와 조리사의 인건비 등의 운영비를 위한 재원확보가 상당히 요구된다. 이에 도시지역에 있는 학생수가 수천 명인 다인수 학교에서는 대규모의 공동조리장을 설치하고 인근 학교로 음식을 운반하여 급식하는 방식을 택하여 학교급식 확대를 위한 시도를 하게 되었다. 즉 이러한 공동조리(central kitchen/commissary)방식이란 2~3개의 학교를 한 단위로 묶어 중심학교의 조리장에서 조리한 후 나머지 비조리교로 운반하여 급식하는 방식이므로 시설비(현재 1,200~1,300명 기준 급식 인원에 1억원 이상의 경비가 소요)와 인건비가 절약되며 공동구매로 인한 식재료비 절감 등으로 학교급식의 조기 확대가 가능하도록 하는 장점이 있다(박준교 1992). 반면 운반시간을 고려해서 한정된 시간안에 조리를 완료해야 하는 특수성 때문에 식단의 획일화, 음식의 질 저하, 가공식품의 이용 증가, 운반과 보관시의 적온급식 등의 문제점이 지적되고(이원모 1993) 이에 따라 영양사의 업무도 달라지고 있다(박영숙 등 1996). 중 · 고등학교의 학교급식에서는 이러한 조리방식과 함께 운영형태도 학교와 학부모가 다

양하게 검토하여 선택해야 한다. 운영형태는 크게 두가지로서 학교설립자가 시설비 또는 인건비, 운영비 등을 부담하는 직영 운영형태와 학교측과 급식업체가 비용의 일부 또는 전체를 나누어 부담하는 위탁 운영형태이며 위탁의 일종으로 완제품을 반입하는 배달도시락까지도 고려할 수 있다.

현재 중·고등학교에서 학교급식을 실시하고 있는 학교는 아직 그리 많지 않으며 앞으로 학교급식을 실시할 많은 중·고등학교에서는 이에 관한 정보가 필요하다. 그러나 중·고등학교에서의 학교급식은 시작 단계이므로 중·고등학교 학교급식의 방향(박영숙 1996)과 학생이나 학부모의 급식 요구도에 관한 보고(이원보 1996)를 제외하고는 연구가 전혀 되어있지 않다. 이에 본 연구자들은 전국에서 학교급식을 실시하고 있는 중학교를 선정하여 학생들과 학부모들을 대상으로 급식에 대한 견해를 조사하였으며, 중·고등학교의 학교급식 확대에서 바람직한 급식 운영형태 정착을 위한 기초 자료를 제공하고 나아가서 학교급식의 효과가 증대되기를 기대한다.

## 조사 방법 및 내용

### 1. 조사 대상 및 조사방법

본 조사는 학교급식을 실시하고 있는 소수의 중학교 중에서 충북 괴산과 진천의 2개교와 제주도 신창과 저청의 2개교, 수원의 1개교의 총 5개교를 조사대상학교로 선정하였다. 이 5개교의 조사대상학교를 급식 운영형태별로 분류하면 직영형태의 4개교와 위탁(배달)형태의 1개교였으며, 전자 중에서 충북의 2개교와 제주도의 1개교는 단독(자체)조리방식이었고 다른 제주도의 1개교는 공동조리방식의 비조리교였으며 후자인 수원의 1개교는 도시락 배달급식을 실시하고 있었다. 조사 대상자로는 이들 중학교에 재학중인 피급식자 및 그 학부모를 중심으로 각각 591명과 641명이 참여하였으며 조사 기간은 1996년 7월부터 9월까지에 걸쳐 실시하였다. 조사 방법으로는 대상학교의 급식 담당자인 영양사와 다른 교사들의 협조를 얻어, 연구의 목적을 설명한 후 설문지를 배부하여 회수된 것을 조사 자료로 사용하였다. 설문지는 지금까지 본 연구자들이 사용해온 것을 연구의 목적에 맞도록 수정 보완하여 작성하였다.

### 2. 조사 내용

피급식 중학생의 학교급식에 대한 만족도를 알아보기

위해서 조사 내용으로 식사의 즐거움, 식사량, 급식 음식에 대한 관능적 평가, 위생상태, 급식 환경 및 전반적 급식평가를 포함하였다. 피급식 중학생의 학부모를 대상으로 한 조사에서는 학부모의 일반 사항과 급식의 필요 이유, 급식에 대한 인식도와 만족도, 개선할 점, 희망하는 급식 운영형태와 이유, 전반적인 급식 효과에 대해 질문하였다.

### 3. 자료의 분석

자료는 SPSS Package(허만형 1991)를 이용하여 통계처리하여 백분율 및 절대 빈도수로 표시하였으며 유의도는 Pearson chi-square로 검증하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 조사 대상자의 일반 사항

#### 1) 중학생의 지역과 성별

본 조사에 참여한 중학생의 지역과 성별을 급식 운영 방식별로 비교하면 Table 1과 같았다. 지역 분포는 충북 지역 학생이 269명(45.5%), 제주지역 학생이 214명(36.2%), 수원지역 학생이 108명(18.3%)으로 구성되었다. 성별로는 남학생이 428명(72.4%)이었고 여학생이 152명(25.7%)과 무응답이 11명(1.9%)을 차지하였다. 중학교 급식이 시작 단계이므로 급식 운영형태별의 지역 안배나 남녀비 조정은 한계가 있었다.

#### 2) 학부모의 일반 사항

본 조사에 참여한 학부모들의 지역 분포는 충북과 제주, 수원이 각각 249명(46.1%), 183명(33.8%), 109명(20.1%)이었다. 응답자는 모친이 46.5%로 가장 많았고 부친과 다른 가족의 순이었다.

부모의 직업과 교육 수준, 가계 수입은 급식운영형태에 따라 유의적인 차이를 보였는데(Table 1) 이는 지역적 특성으로 보인다. 직업을 보면 부친의 경우 직영형태에서는 농부나 어부 등의 1차 산업 종사자가 가장 많았으나 위탁배달 형태에서는 관리직이나 사무직 종사자가 가장 많았다. 모친의 직업은 부친과는 달리 직영단독조리에서는 1차 산업 종사자와 가정주부가 비슷한 비율이었으나 직영공동조리에서는 대부분이 1차 산업 종사자였고 위탁배달급식에서는 대부분이 가정주부로 나타났다.

교육수준을 보면 부친의 경우 직영단독조리와 직영공

**Table 1.** Characteristics of middle school students and their parents participating in survey by FS management N(%)

FS management	Self(Traditional)	Self(Commissary)	Catering(Dosirak)	Total
<b>Students</b>				
<i>Location***</i>				
Chungbuk	269( 71.0)	-	-	269( 45.5)
Jeju	110( 29.0)	104(100.0)	-	214( 36.2)
Suwon	-	-	108(100.0)	108( 18.3)
<i>Gender***</i>				
Male	270( 71.2)	50( 48.1)	108(100.0)	428( 72.4)
Female	103( 27.2)	49( 47.1)	-	152( 25.7)
N.R.	6( 1.6)	5( 4.8)	-	11( 1.9)
Total	379(100.0)	104(100.0)	108(100.0)	591(100.0)
<b>Parents</b>				
<i>Father's occupation***</i>				
Farmer, fisherman	123( 35.8)	63( 70.8)	6( 5.5)	192( 35.6)
Manager, clerk	68( 19.8)	2( 2.2)	45( 41.4)	115( 21.3)
Salesman	41( 12.0)	3( 3.4)	13( 11.9)	57( 10.5)
Factory worker	32( 9.3)	4( 4.5)	2( 1.8)	38( 7.0)
Professional	16( 4.7)	-	21( 19.3)	37( 6.8)
Etc.	63( 18.4)	17( 19.1)	22( 20.1)	102( 18.8)
<i>Mother's occupation***</i>				
Houseworker	112( 32.6)	9( 10.1)	75( 68.7)	196( 36.2)
Farmer, fisherman	111( 32.4)	65( 73.0)	1( 0.9)	177( 32.7)
Manager, clerk	31( 9.0)	1( 1.1)	9( 8.3)	41( 7.6)
Salesman	29( 8.5)	-	6( 5.5)	35( 6.5)
Service job	10( 2.9)	2( 2.2)	4( 3.7)	16( 3.0)
Etc.	50( 14.6)	12( 13.6)	14( 12.9)	76( 14.0)
<i>Father's educational background***</i>				
None	2( 0.6)	3( 3.4)	-	5( 0.9)
Primary	55( 16.0)	9( 10.1)	2( 1.8)	66( 12.2)
Middle school	77( 22.5)	23( 25.8)	9( 8.3)	109( 20.1)
High school	161( 47.0)	42( 47.2)	58( 53.2)	261( 48.3)
College or more	30( 8.7)	4( 4.5)	32( 29.4)	66( 12.2)
N.R.	18( 5.2)	8( 9.0)	8( 7.3)	34( 6.3)
<i>Mother's educational background***</i>				
None	4( 1.2)	4( 4.5)	-	8( 1.5)
Primary	67( 19.5)	33( 37.1)	7( 6.4)	107( 19.8)
Middle school	113( 32.9)	27( 30.3)	15( 13.8)	155( 28.7)
High school	112( 32.7)	15( 16.9)	70( 64.2)	197( 36.4)
College or more	9( 2.6)	-	8( 7.3)	17( 3.1)
N.R.	38( 11.1)	10( 11.2)	9( 8.3)	57( 10.5)
<i>Family income***</i>				
<50	36( 10.5)	11( 12.4)	-	47( 8.7)
50 - 100	108( 31.5)	26( 29.2)	8( 7.3)	142( 26.2)
100 - 200	135( 39.3)	39( 43.7)	63( 57.9)	237( 43.9)
200 - 300	40( 11.7)	7( 7.9)	31( 28.4)	78( 14.4)
300<	4( 1.2)	3( 3.4)	-	7( 1.3)
N.R.	20( 5.8)	3( 3.4)	7( 6.4)	30( 5.5)
Total	343(100.0)	89(100.0)	109(100.0)	541(100.0)

\*\*\*p&lt;0.001

동조리에서 모두 고졸이나 중졸의 학력이 많았으나 위탁 배달급식에서는 고졸과 대졸이상이 많았다. 모친의 경우 직영단독조리에서는 중졸과 고졸이 비슷하게 많았으나 직영공동조리에서는 국졸과 중졸이 가장 많아 비교적 낮은 교육수준이었다. 위탁배달 형태에서는 고졸이 가장 많고 중졸, 국졸의 순이었다.

가족 수입은 월 100~200만원이 가장 많았다. 직영단독조리의 경우 직영공동조리에 비해 50만원미만은 적고 50~100만원과 200~300만원이 많아서 월수입이 높은 것 같지만, 한편 무반응을 수입이 적은 가정이 대담하기 싫어한 것으로 간주한다면 무반응의 비율이 높은 단독조리의 경우 가계수입이 광범위한 분포를 가진 것으로 볼 수 있다. 위탁배달급식의 경우에는 월수입이 100~200만원인 가정이 특히 많고 200~300만원인 가정도 다른 운영형태에 비해 많아서 가족수입이 비교적 높은 것으로 보인다.

## 2. 피급식 중학생의 급식 만족도

### 1) 급식과 즐거운 식사

우리나라 국민식생활지침의 제5항에 식사는 규칙적으로 즐겁게 합시다로 제시되어 있는 바와 같이 즐거운 식사는 우리의 식생활이 지향하는 중요한 목표이므로, 중학생들의 식사와 즐거움에 대해 조사하여 Table 2를

얻었다. 우선 세 끼 중에서 가장 즐거운 식사는 점심 또는 저녁이라 답한 학생이 거의 반반씩 비슷한 수준이었다. 이는 급식 운영형태에 따라 유의적으로 달랐는데, 직영단독조리에서는 즐거운 식사로 저녁을 꼽은 비율이 53.8%로 가장 많았으나 직영공동조리와 위탁배달급식에서는 점심이 각각 55.7%와 66.6%로 가장 많았다.

점심이 가장 즐겁다고 답한 이유로는 '친구와의 공식'이 두드러지게 많았고 '매일의 음식 변화', '더 맛있음' 등의 이유를 차례로 들었으며 급식 운영형태에 따라 유의적 차이를 보였다. '점심이 즐겁다'고 답한 비율이 더 높은 위탁형태에서 직영형태에 비해 '친구와 공식'하므로 즐겁다는 이유가 많았고 반면 '매일의 음식 변화'나 '더 맛있음'의 이유는 거의 없었다. 위탁배달형태로 운영되는 학교의 피급식생들은 매일 식단이 변화하거나 맛이 더 좋아서라기보다 친구들과 삼삼오오로 둘러앉아 도시락 먹는 재미를 즐거워한다고 하겠다. 오히려 직영형태에서 매일 식단이 변화한다거나 맛이 좋다는 이유를 든 비율은 높았다.

한편으로 저녁(일부 아침 포함)을 즐겁다고 답한 것에 대한 이유는 '더 맛있음'이 가장 많았고 그 밖에 '좋아하는 음식', '다 먹어야하는 부담감이 없음', '깨끗한 음식과 이물질 없음', '청결한 식사주변' 등의 순이었다. 이는 급식 운영형태별로 유의적으로 달랐는데, '저녁이 즐겁다'

**Table 2.** Identification of the enjoyable meal %(N)

FS management	Self(Traditional) (N=379)	Self(Commissary) (N=104)	Catering(Dosirak) (N=108)	Total (N=591)
<i>Enjoyable mealtime***</i>				
Breakfast	2.9	2.9	5.6	3.4( 20)
Lunch	43.3	55.7	66.6	49.7(294)
Supper	53.8	40.4	27.8	46.7(276)
N.R.	-	1.0	-	0.2( 1)
<i>Reason for enjoyable lunch***</i>				
Eating with friends	28.5	43.3	55.5	36.0(213)
Daily change	9.8	10.6	0.9	8.3( 49)
Good taste	4.2	3.8	-	3.4( 20)
Etc.	2.1	4.8	9.3	3.9( 23)
N.R.	55.4	37.5	34.3	48.4(286)
<i>Reason for enjoyable breakfast or supper**</i>				
Better taste	15.8	18.3	6.5	14.5( 86)
Favorite dish	10.8	7.7	2.8	8.8( 52)
Easy to eat whole meal	8.7	5.8	3.7	7.3( 43)
Clean foods	3.4	-	7.4	3.6( 21)
Clean environment	3.2	3.8	0.9	2.9( 17)
Etc.	10.3	11.5	11.1	10.7( 63)
N.R.	47.8	52.9	67.5	52.2(309)

\*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001

고 답한 비율이 상대적으로 많은 직영형태의 경우 '더 맛있음', '좋아하는 음식', '다 먹어야하는 부담감이 없음', '청결한 식사주변'의 이유가 많았다. 위탁형태의 경우 '깨끗한 음식과 이물질 없음'이 많았다. 역으로 해석하면 직영시에는 맛이 없거나, 기호가 낮은 음식을 준다거나, 다 먹어야하는 부담감이 따르거나, 식사주변이 깨끗하지 못한 문제가 생기기 쉽고 반면 위탁시에는 깨끗하지 못한 음식과 이물질이 급식의 문제점으로 압시하였다.

**2) 급식의 포만감과 잔식량**

우리 정부는 '여러가지 식품을 알맞게 먹자'를 국민식생활지침에 포함시켜 적당한 식사량의 중요성을 강조하고 있다. 조사대상학생들의 급식포만감과 식사량은 Table 3과 같이 나타났다. 점심식사 후의 포만감은 과반수가 '적당하다'고 하였으나 28.6%는 '배부르다'와 15.6%는 '약간 배고프다'고 하여, 학생의 식사량이 상당히 광범위하게 다른 것으로 판단된다. 급식 포만감은 급식 운영형태별로 유의적인 차이를 보였는데, 직영형태에서

는 적당량의 비율이 높았으나 약간 부족하다도 11.5~16.6%로 나타나서 급식량을 부분적이거나 자율 배식하도록 하는 개선책이 요구된다. 위탁형태에서는 오히려 배부르다는 답이 상대적으로 많아서 배달 도시락의 음식량이 많은 것으로 추측되며, 시판 포장도시락에서 반찬가지수와 열량 및 영양소 함량의 과다가 지적된 점으로 미루어(박영숙·모수미 1986), 배달 도시락도 시판 포장도시락과 유사한 문제점이 있는 것으로 보인다.

학교급식 후에도 배고프다면 그 이유로는 '반찬량이 부족해서'와 '맛이 없어 남기므로'가 가장 많았고 그 다음으로 '싫어하는 음식이라서', '밥이 부족해서' 등으로 나타났다으며 급식 운영형태별로 유의한 차이를 보였다. 직영단독조리에서는 '반찬량이 부족해서', '맛이 없어서 남기므로', '싫어하는 음식이라서', '밥이 부족해서'의 순이었다. 직영공동조리에서는 '반찬이 모자라서'의 이유와 위탁배달급식에서는 '맛이 없어 남기므로'가 특히 많았다.

**Table 3.** Satiety and food amount of school lunches

FS management	Self(Traditional) (N=379)	Self(Commissary) (N=104)	Catering(Dosirak) (N=108)	Total (N=591)	%(N)
<i>Satiety after lunch***</i>					
Full	25.1	21.2	48.1	28.6(169)	
Adequate	54.9	67.3	34.3	53.3(315)	
Not enough	16.6	11.5	15.7	15.6( 92)	
Hungry	1.8	-	1.9	1.5( 9)	
N.R.	1.6	-	-	1.0( 6)	
<i>Reason for hunger***</i>					
Small sized side dish	6.3	13.4	1.9	6.8( 40)	
Leftover due to poor taste	5.3	1.9	14.8	6.4( 38)	
Leftover due to dislike	3.4	1.9	0.9	2.7( 16)	
Small sized main	2.6	1.0	0.9	2.0( 12)	
Etc.	1.3	1.0	0.9	1.2( 7)	
N.R.	81.1	80.8	80.6	80.9(478)	
<i>Food amount of school lunch***</i>					
Sometimes leftovers	50.1	49.9	37.0	47.7(282)	
Often leftovers	29.8	20.0	35.2	29.1(172)	
Eat up	5.0	18.3	7.4	7.8( 46)	
Take eatable amt.	5.0	10.6	1.9	5.4( 32)	
N.R.	10.1	1.1	18.5	10.0( 59)	
<i>Reason for leftover food***</i>					
Poor taste	23.2	13.5	40.7	24.7(146)	
Dislike	28.5	13.5	3.7	21.3(126)	
Fullness	17.7	30.7	14.8	19.5(115)	
Hair, bad ingredient	5.5	2.9	10.2	5.9( 35)	
Dirty spoon and dish	0.3	1.0	0.9	0.5( 3)	
Etc.	2.9	5.8	0.9	3.0( 18)	
N.R.	21.9	32.6	28.7	25.1(148)	

\*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001

잔식량을 보면 '주는대로 받아 가끔씩 음식을 남기는' 학생이 47.7%와 '주는대로 받아 자주 음식을 남기는' 학생이 29.1%로서, 급식된 음식을 가끔 내지 자주 폐기하는 학생이 76.8%에 달하였다. 잔식량은 급식 운영형태에 따라 유의차를 나타냈는데 직영형태에 비해 위탁형태에서 '자주' 음식을 남기는 학생이 더 많고 '가끔' 남기는 학생은 적어서, 위탁급식의 음식폐기가 더 심각한 것으로 드러났다. 한편 공동조리에서는 '다 먹거나 먹을만큼만 덜어 먹는' 학생이 28.9%로 다른 두 형태에 비해(9.3~10.0%) 높았는데 이는 운영형태에 따른 차이라기보다 조사대상학교의 영양사가 업무수행면에서 노력한 결과라고 추측된다.

잔식 이유로는 '맛이 없어서'와 '싫어하는 음식이라서', '배가 불러서'가 대부분을 차지하였다. 이도 급식 운영형태별로 유의적으로 달랐는데 단독조리에서는 '맛이 없어서'와 '싫어하는 음식이라서', '배가 불러서'의 이유가 많았으나 공동조리에서는 '배가 불러서'가 상대적으로 유난히 많았다. 후자의 경우 급식후 배고프지 않고 배식된 음식을 다 먹는 학생도 많으나 반찬 분량이 부족하거나 배가 불러 남기는 학생도 다른 형태에 비해 많았으므로, 개인에 따라 반찬 분량을 보충하거나 밥량은 감소시키도록 하면 급식이 더 좋은 방향으로 이루어질 것 같다. 위탁형태에서는 배고픈 이유와 같이 음식을 남기는 이유도 '맛이 없어서'가 직영형태에 비해 특히 많았다.

### 3) 급식과 위생상태

집단급식에서 위생면은 매우 중요하므로 조사대상학교의 학교급식에서의 음용수 및 위생상태에 대해 조사해보았다(Table 4). 학교에서의 음용수는 수도물 그대로가 46.9%였고 그 다음으로 보리차 18.6%, 집에서 가져온 물 15.4%, 지하수 11.0% 등이었다. 따라서 학교의 수도물 주변을 위생적으로 관리해야 하겠으며 특히 겨울철에는 수도물이 음료 온도로는 적당치 못한 점을 고려해야 할 것이다. 이 음용수는 급식 운영형태에 따라 유의적인 차이를 보였는데 단독조리에서는 보리차를 마시는 비율이 비교적 높았으나 공동조리에서는 수도물이 대부분으로서 학교에 조리시설이 없기 때문으로 보인다. 공동조리 비조리교라 하더라도 간단히 차를 끓일 수 있는 시설은 학교 단위로 구비하는 것이 바람직하다. 도시락 배달의 위탁형태에서는 79.6%가 집에서 물을 가져가는 것으로 나타났는데 이는 물의 온도 유지면이나 운반시의 불편면에서 바람직하다고 볼 수 없다.

급식 음식에 머리카락 등의 이물질이 들어있을 경험에

관한 조사에서 '1~2회 경험한' 학생이 53.3%와 '여러번 경험한' 학생이 19.2%로서 이를 합하면 72.5%에 달하였다. 시판 포장도시락에서 이용자 반 정도가 이물질을 발견했던 점(박영숙·모수미 1986)에 비해서 학교급식도 그다지 개선되지 않았음을 알 수 있다. 특히 위탁형태의 도시락에서 이물질이 여러번 발견된 적이 많은 것(39.8%)은 도시락의 제조부터 급식까지의 운반 시간과 맞물려 위생문제로까지 확대될 수 있음을 간과할 수 없다.

학교급식시 식기와 수저의 청결에 관해서 '깨끗하다'는 답이 약 반수이었고 '물기'나 '음식 찌꺼기'가 남아있다고 지적한 학생도 각각 24.2%와 265.9%이었다. 따라서 식기와 수저 등을 청결히 취급하도록 급식 종사자 교육이나 시설설비 개선을 강화해야 할 것이다. 이를 급식 운영형태별로 보면 '물기가 남아있다'는 평가는 직영형태가 위탁형태보다 유의적으로 높았으나 '음식 찌꺼기가 남아있다'는 평가는 위탁형태가 유의적으로 더 많았다. 이는 위탁급식업체는 대규모의 공동조리장을 중심으로 자동화, 기계화되어서 위생관리도 엄격할 것으로 기대되는 점과는 상치하는 결과로서, 배달도시락 취급업체의 영세성과 생산라인 종사자의 위생관리에 대한 사고 부재 등에 관련있을 것으로 생각된다.

### 4) 급식장소와 환경

학교급식의 급식장소로는 본 조사대상 중학교 중 4개교는 식당을 운영하고 있고 배달도시락을 공급받는 학교는 별도의 식당없이 교실에서 식사하는 것으로 나타났다(Table 4). 전체 학생의 급식장소는 의미가 없으므로 자료를 구하지 않고 두 급식장소인 식당과 교실을 비교하였는데, 식당의 경우 '대체로 편리하다'와 '괜찮다'는 비율이 86.6~89.2%에 달하였고 교실의 경우 '대체로 편리하다'와 '괜찮다'는 비율은 67.6%, '식당이 있으면 좋겠다'는 비율이 31.5%로 나타났다.

식당이 있는 학교에서의 식당 및 환경의 개선점으로 단독조리교에서는 특히 좁은 식당을 들었고 그 밖에 배식장소가 멀고, 소란하고, 주변이 지저분하고 등의 순으로 나타났다. 공동조리교에서는 특히 배식장소가 먼 것을 지적하였고 그 밖에 식당이 좁고, 의자가 불편하고, 소란하고 등의 순으로서 두 조리방식간에 유의차를 나타낸 항목이 많았다.

### 5) 음식의 맛과 영양교육

학교급식에서 제공되는 음식의 맛에 대한 평가는 Table 5에 나타난 바와 같이, 피급식자의 42.5%가 '맛

**Table 4.** School lunch hygiene and dining environment

FS management	Self(Traditional) (N=379)	Self(Commissary) (N=104)	Catering(Dosirak) (N=108)	Total (N=591)
<i>Drinking water at school***</i>				
Tap water	48.5	88.5	0.9	46.9(277)
Barley tea	24.5	6.7	9.3	18.6(110)
Horne - taken water	1.1	1.0	79.6	15.4( 91)
Underground water	16.1	3.8	-	11.0( 65)
Bottled product	1.3	-	1.9	1.2( 7)
Etc.	3.7	-	7.4	3.7( 22)
N.R.	4.7	-	0.9	3.2( 19)
<i>Incidents of undesired ingredients(hair)***</i>				
Never	26.9	46.2	13.0	27.7(164)
Once or twice	58.0	42.3	47.2	53.3(315)
Several times	15.1	11.5	39.8	19.2(112)
<i>Cleanness of dishware, spoons @</i>				
Clean <sup>NS</sup>	49.6	57.7	41.7	49.6(293)
Wet**	27.4	25.0	12.0	24.2(143)
Food residue*	23.0	22.1	39.8	25.9(153)
Broken <sup>NS</sup>	8.2	2.9	9.3	7.4( 44)
<i>Satisfactron of eating in dining room or class room***</i>				
No preference	52.0	48.1	35.2	-
Good	37.2	38.5	32.4	-
Inconvinient	9.2	9.6	31.5	-
N.R.	3.6	13.8	0.9	-
<i>Complaints about in dining environment @</i>				
Limited space***	42.7	19.2	-	-
Far from service counter***	19.5	42.3	-	-
Uncomfortable chair***	10.6	19.2	-	-
Noise***	16.4	12.5	-	-
Not clean***	14.8	8.7	-	-
Unpleasant smell***	11.9	8.7	-	-
Dark <sup>NS</sup>	4.0	3.8	-	-
We: air***	6.3	1.0	-	-

@Students were asked to choose all that they agreed to.  
\*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001

있다'고 평가하였으며 밥과 국의 온도도 66.5~76.6%가 '좋다'고 평가하였다. 그러나 급식형태별로 차이가 있어서, 음식의 맛은 위탁형태에 비해 직영형태에서 유의적으로 좋게 평가되었고 특히 공동조리에서 높게 평가되었다. 이는 앞에서 맛과 관련하여 지적한 바와 같이 급식당 영양사의 업무수행 능력의 차이로 설명할 수 있겠다. 국의 적은배식은 직영단독조리가 가장 높게 평가되어 다른 보고(이원표 1993)와 일치된 결과를 보였다.

학교급식의 의의로서 영양교육은 매우 큰 위치를 차지하므로 본 조사에서도 영양교육과 그 효과를 살펴 보았다. 학교에서 영양교육을 받는 학생은 13.9%와 급식을 통해 식사예절을 학습하는 학생은 17.6%이었다. 후자는 운영형태간에 유의적인 차이를 보여서 직영형태는 21.

4%였으나 위탁형태는 매우 저조하였다. 한편 이를 실천하고 있는 학생은 17.9%로서 운영형태간에 유의적 차이는 없었다. 식사예절의 학습과 실천을 대비해 보면 직영형태에서는 학습에 비해 실천하는 비율이 약간 저하하였으나 위탁형태에서는 오히려 크게 증가한 것으로 나타나 나름대로의 학습으로 식사예절을 실천하는 것으로 판단된다. 그러나 실천에 관한 다른 문항인 다양한 음식을 먹는 습관은 25.0%의 학생이 긍정적으로 답하였으며 직영형태에서는 27.7~33.7%가 긍정적인 반면 위탁형태에서는 매우 뒤떨어진 7.4%로 나타나서, 위탁형태의 경우 영양교육 학습이 미흡하고 따라서 학생들의 바람직한 식습관도 부진한 것이 문제점이라고 판단된다.

급식 음식과 가정식과의 맛의 차이를 알아보기 위해



**Table 5.** Food taste and nutrition education of school FS program %(N)

FS management	Self(Traditional) (N=379)	Self(Commissary) (N=104)	Catering(Dosirak) (N=108)	Total (N=591)
<i>Taste and temperature of school lunches</i>				
Delicious food	43.8	70.2	11.1	42.5( )***
Warm rice	78.4	84.6	63.0	76.6( )***
Hot soup	73.3	21.6	5.1	66.5( )***
<i>Taste of school lunches compared to home meals</i>				
Better	6.6	16.3	1.9	7.4( 44)***
Worse	39.8	25.0	74.1	43.5(257)***
Less salty	20.6	14.4	14.8	8.4(109) <sup>NS</sup>
More salty	12.9	9.6	25.0	14.6( 86)**
More sweet	8.2	4.8	17.6	9.3( 55)**
Less hot	14.8	12.5	9.	13.4( 79) <sup>NS</sup>
Hotter	17.7	9.6	19.	16.6( 98)*
<i>Nutrition education</i>				
Doing	15.0	11.5	12.0	13.9( 82) <sup>NS</sup>
Learning etiquette	21.4	21.2	0.9	17.6(104)***
Practicing etiquette	19.0	18.3	13.9	17.9(106) <sup>NS</sup>
Habit of eating various foods	27.7	33.7	7.4	25.0(148)***

Students were asked to choose all that they agreed to.

\*p&lt;0.05, \*\*p&lt;0.01, \*\*\*p&lt;0.001

**Table 6.** School lunch acceptance and food type preference %(N)

FS management	Self(Traditional) (N=379)	Self(Commissary) (N=104)	Catering(Dosirak) (N=108)	Total (N=591)
<i>Most preferred lunch***</i>				
School lunch	51.7	54.8	34.3	49.1(290)
Home-prepared lunch	28.0	18.3	51.9	30.6(181)
Both	19.5	25.0	13.0	19.3(114)
N.R.	0.8	1.9	0.9	1.0( 6)
<i>Most preferred food type**</i>				
Korean	45.6	63.5	65.7	52.5(310)
Western	36.1	23.1	20.4	31.0(183)
Chinese	14.8	10.6	12.0	13.5( 80)
N.R.	3.4	2.9	1.9	3.0( 18)

\*\*p&lt;0.01, \*\*\*p&lt;0.001

여러 문항 중에서 해당되는 문항을 모두 고르도록 한 결과는 Table 5와 같았다. 학교급식이 가정식보다 '나쁘다'는 문항에 43.5%가 동의하여 가장 높은 비율을 나타냈고 '더 낫다'는 답은 7.4%뿐으로서 급식 음식의 맛은 부정적 평가가 많았다. 이는 운영형태에 따라 유의차를 보였는데 위탁형태에서 직영형태에 비해 급식 음식이 가정식보다 '나쁘다'는 학생은 더 많았고(74.1% vs. 25.0~39.8%) '더 낫다'는 학생은 적어서(1.9% vs. 6.6~16.3%), 특히 위탁급식이 가정식보다 맛이 좋지 않다는 지적이었다. 급식 음식의 맛은 가정식에 비해 '싱겁다', '맵다', '짜다', '달' 맵다'의 순으로 평가되었는데 세 운영형태 중에서 직영단독조리는 '싱겁다'가 비교적 많았으며 직영

공동조리는 '맵다'와 '짜다'가 비교적 적었다. 이러한 음식 맛은 급식 운영형태에 따라 유의적인 차이를 보여 특히 위탁형태에서 직영형태에서보다 '짜다'와 '달다', '맵다'가 많았다. 즉 배달도시락은 가정식에 비해 짜고 달고 맵다는 부정적 평가가 비교적 많았고 공동조리교의 음식은 가정식과 유사하고 나쁘지 않다는 평가가 비교적 많았다. 그러나 급식을 실시하고 있는 중학교가 많지 않아 조사대상 학교수가 제한되었기 때문에 이러한 결과를 일반화하기는 이르며 더 연구해야 할 과제이다.

## 6) 학교급식 수용도

학교급식과 가정도시락 지참에 대한 선호도 조사에서

(Table 6) '학교급식을 선호하는' 학생이 49.1%, '가정 도시락 지참을 선호하는' 학생이 30.6%, '둘 다 괜찮다'는 학생이 19.3%로서 학생들은 학교급식을 가장 선호하는 것으로 나타났다. 그러나 이 선호도는 급식 운영형태에 따라 유의적 차이를 보였는데, 직영형태에서는 학교급식의 선호가 과반수로 매우 높았으나 위탁형태에서는 오히려 가정도시락 지참의 선호가 과반수로 나타나 위탁급식에 의한 급식의 만족도가 의심된다. 학생들이 선호하는 음식형은 한식과 서양식, 중국식 중에서 한식을 가장 많이 꼽았고(52.5%) 그 다음이 서양식 31.1%, 중국식 13.5%의 순이었다.

### 3. 학부모의 급식 만족도

#### 1) 급식의 필요 이유

조사대상 학부모들에게 학교급식이 필요한 이유를

2가지씩 들도록 질문한 결과 Table 7과 같이 나타났다. 가장 많은 이유는 '도시락 준비의 번거로움 감소'(70.2%)로서 특히 위탁형태에서 많았는데 지역적으로 대도시와 인접한 관계로 가사노동의 가치가 빠르게 변화된 때문으로 보인다. 또 30%이상의 학부모가 동의한 이유는 '맛과 영양이 우수', '모든 학생이 동일한 식사', '예절과 영양지도'의 순이었다. '자녀의 선호'나 '비용 저렴', '위생적'의 이유를 꼽은 학부모는 10%미만에 그쳤다. 이러한 이유들은 급식 운영형태에 따라 유의차를 보였는데 직영형태에서는 위탁형태에 비해 '맛과 영양이 우수'와 '예절과 영양지도', '더 위생적'의 이유가 많았고 위탁형태에서는 '도시락 준비의 번거로움 감소', '비용 저렴'의 이유가 더 많았다. 이로써 학부모의 교육수준이나 월수입, 지역간의 생활비 차이에 따라 급식의 필요 이유가 다소 달라지는 것으로 보인다.

**Table 7.** Parent's thoughts about school lunch program % (N)

FS management	Self(traditional) (N=343)	Self(commisary) (N=89)	Catering(Dosirak) (N=109)	Total (N=541)
<i>Reasons wanting school lunch program #***</i>				
Less work for cooking	64.7	68.5	89.0	70.2(380)
Better taste and nutrition	34.1	42.7	14.7	31.6(171)
Same meals	30.3	31.5	32.1	30.9( 58)
Etiquette and nutr. educ.	35.0	29.2	18.4	30.7( 42)
More liked by child	10.8	6.7	9.2	9.8(166)
Less cost	5.6	5.6	17.4	7.9( 53)
Better hygiene	9.4	6.7	3.7	7.8(167)
<i>Satisfaction of school lunch program***</i>				
Be satisfied	69.1	80.9	17	60.6(328)
Need improveent	25.7	13.5	70	32.7(177)
Prefer home-prepared lunch	3.2	5.6	1.	5.4( 29)
N.R.	2.0	-	-	1.3( 7)
<i>School lunch program to continue***</i>				
	8.0	87.6	58.7	82.1(444)
<i>Improvement needed @</i>				
Hygiene***	42.9	34.8	81.7	49.4(267)
Taste***	40.8	27.0	70.6	44.5(241)
Nutrition***	30.3	30.3	72.5	38.8(210)
Price**	22.4	19.1	37.6	25.0(135)
Nutrition education**	23.9	6.7	21.1	20.5(111)
Food amount***	15.2	33.7	19.3	19.0(103)
Service <sup>NS</sup>	14.6	11.2	16.5	14.4( 78)
Dining place***	5.2	16.9	15.6	9.2( 50)
Etc.	3.2	1.1	0.7	3.0( 16)
<i>Parents' participation@</i>				
Experience***	15.7	50.6	-	18.3( 99)
Willing to help***	44.9	73.0	43.1	49.2(266)

#Parents were asked to choose two answers.

@Parents were asked to choose all that they agreed to.

\*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001

학부모는 현재의 학교급식에 대해 60.6%는 '만족'하였으나 32.7%는 '개선할 점이 많다'고 하였고 5.4%는 '가정도시락 지침'을 원하는 것으로 나타났다. 학교급식의 계속에 대해서는 급식에 '만족'하는 비율보다 더 높은 82.1%가 '계속'을 희망하여 급식에 대한 학부모의 강한 지지를 보여주었다. '학교급식을 도와주는 봉사'에 참여했던 학부모는 18.3%였으며 '필요하다면 도와주는 것이 좋다'는 생각을 가진 학부모는 반수에 미달하여 학부모의 급식 참여는 달가워하지 않는 것 같다. 이러한 학부모의 급식 만족도는 급식 운영형태에 따라 유의적으로 달랐는데 직영형태에서 만족도가 훨씬 높았고 특히 학생의 급식 만족도와 유사하게 공동조리에서 더 높았다. 반면 위탁형태에서는 학부모의 급식 만족도가 저조하여 큰 차이를 보였다.

현행의 학교급식에서 학부모가 지적한 개선점은 단연 '위생'이 가장 많았다. 그 다음이 '맛', '영양', '가격', '영양교육', '분량', '배식방법'의 순으로 나타났다. 이 개선점들은 급식 운영형태에 따라 유의적인 차이를 보였는데 위탁형태는 직영형태보다 '위생'과 '맛', '영양', '가격'이 많이 지적되었다. '영양교육'은 공동조리에서 다른 형태에 비해 개선점으로서 비교적 낮은 지적을 보였는데 이는 공동조리방식에서 영양교육이 결여되기 쉽다는 다른 보고(박영숙 등 1996)와 일치하지 않는 결과로서 본 조사의 조사대상학교 수가 제한적인 점에 기인할 수 있다. 본 조사의 공동조리학교의 경우 학생들의 영양교육 학습과 실천도 높은 수치를 보여 앞서 설명한 바와 같은 맥락에서 영양사의 몫일 수도 있으며 더 광범위한 연구가 요구된다 하겠다.

2) 자녀의 식행동 변화 및 급식 만족도

학교급식이 실시된 후부터 학부모가 본 자녀의 식행동

변화는 Table 8과 같이 조사되었다. 급식이후 자녀들의 식행동 변화를 지적한 학부모의 비율은 30.8~48.4%로 상당히 높았는데, 가장 많은 변화가 '우리 농산물의 애용'과 '밥투정이 줄고 식사를 잘함', '편식이 줄어들었'고 그 밖에 '손씻기', '식사에절'의 순이었다. 식행동 변화는 급식 운영형태에 따라 차이가 있어서, '밥투정이 줄고 식사를 잘함'과 '편식이 줄어들'은 직영형태가 위탁형태보다 유의적으로 높은 비율을 보였으며 학부모들은 특히 직영급식시 학교급식의 영양교육 효과를 고무적으로 평가하였다. 최근 다른 조사(이원표 1996)에서 중·고등학생 자녀의 식습관 문제로 편식, 간식 과다 및 식사량(폭식, 결식, 소식, 과식 등)이 지적되었는데 급식을 통해 이런 학부모들의 걱정을 다소 덜 수 있을 것으로 본다.

학부모가 보는 자녀의 급식 만족도를 보면(Table 8) '급식을 가정도시락보다 더 좋아한다'고 생각하는 경우는 38.6%였다. 이는 급식 운영형태간에 유의차를 보여서 위탁형태에서는 매우 저조한 4.6%에 그친 반면 직영형태에서는 43.8~48.1%로 나타났다. '자녀가 자주 급식에 대한 불만을 말하는' 경우는 36.8%로 약 1/3에 달하였으며 특히 위탁형태에서는 57.8%나 되어 직영형태에 비해 유의적으로 높았다. 앞(Table 6)에서 보았듯이 학생들이 학교급식을 선호하는 비율은 49.1%(vs. 가정도시락 30.6%)였는데 이에 비해 부모들은 자녀가 가정식을 더 원하는 것으로 생각하였다. 특히 배달도시락 급식의 경우 학생들의 학교급식 선호도는 34.3% 였으나(vs. 가정도시락 51.9%), 많은 자녀들이 집에서 불만을 토로하므로(57.8%) 학부모들은 자녀가 학교급식을 원하지 않는 것(학교급식 4.6%)으로 생각하고 있었다. 이는 도시락 준비가 번거로운 이유로 급식을 원하는 학부모

Table 8. Parent's observations on child's school lunch acceptance and dietary behaviors changed after school lunch program % (N)

FS management	Self(traditional) (N=343)	Self(commisary) (N=89)	Catering(Dosirak) (N=109)	Total (N=541)
<i>School lunch acceptance</i>				
School lunch preferred most	48.1	43.8	4.6	38.6(209)***
Often complained	33.8	22.5	57.8	36.8(199)***
<i>Changes of dietary behaviors after school lunch program</i>				
Selecting Korean products	48.4	39.3	56.0	48.4(262) <sup>NS</sup>
Eating more	48.4	44.9	11.9	40.5(219)***
Eating various foods	44.6	39.3	12.8	37.3(202)***
Washing hands	37.0	28.1	18.3	31.8(172) <sup>NS</sup>
Improved etiquette	37.0	31.5	11.0	30.9(167)***

Parents were asked to choose all that they agreed to.

\*\*\*p<0.001

모가 가장 많은 점과 급식을 계속 원하는 학부모가 82.1%나 되는 점과 관련해서 부모의 죄책감에 일부 기인하지 않을까 추측된다.

**3) 희망 운영형태**

학교급식의 운영형태에 관한 학부모의 의견을 조사한 결과는 Table 9와 같았다. 학부모들에게 운영형태 선호의 기준으로 가장 중요시하는 2가지만 들도록 한 결과, 가장 높은 선호 기준은 '안전한 위생'과 '좋은 맛과 영양'인 것으로 나타났다. 그 다음으로 '식사에절 등의 영양지도'와 '작업 번거로움 감소', '저렴한 급식비', '자녀의 선호'의 순이었으며 이러한 기준은 급식 운영형태간에 유의한 차이가 없어서 학부모의 한마음을 보여주었다. 앞 (Table 7)에서 학부모들이 학교급식을 원하는 이유는 '좋은 맛과 영양' 32.1%, '예절과 영양지도' 30.7%, '자녀의 선호' 9.8%, '비용 저렴' 7.9%, '위생적' 7.8% 등으로 나타났는데, 반면 운영형태의 기준은 '안전한 위생' 41.8%, '좋은 맛과 영양' 41.3%, '식사에절 등의 영양지도' 37.4%, '작업 번거로움 감소' 29.2%, '저렴한 급식비' 15.7%, '자녀의 선호' 13.5%의 순으로 나타났다. 이를 비교하면 급식 운영형태의 선호 기준으로 위생면을 크게 강조함을 알 수 있으며 같은 맥락에서 현행 학교급식의 개선점으로 '위생면'을 지적한 학부모가 49.4%로 가장 많았고 특히 위탁배달도시락의 위생면을 미흡하다(81.

7%)고 보는 듯하다.

그러면 학부모가 선호하는 급식 운영형태는 어떤 것일까? 학부모들은 직영형태를 가장 선호하여 77.4%에 달하였다. 위탁형태의 선호는 15.1%로서 그 중 2/3는 자교조리방식과 1/3은 배달방식을 원하였으며 특히 구내매점이나 배달도시락을 선호하는 학부모는 매우 미미한 것으로 나타났다. 실제로 구내매점이 여러 중·고등학교에서 운영되고 있으며 이에 대한 학생들의 불만족도는 매우 높았고(67%) 특히 경기지역보다 서울의 대도시지역의, 또 중학생보다 고등학생의 불만이 컸다고 보고된 바 있다(이원묘 1996).

본 조사의 운영형태 선호도는 급식 운영형태에 따라 유의적인 차이를 보였는데 직영형태의 경우 현재 직영형태 급식을 받는 학부모가 위탁형태 급식을 받는 학부모보다 직영을 선호하는 비율이 더 높았고 위탁형태의 경우 현재 위탁형태 급식을 받는 학부모가 위탁을 선호하는 비율이 상대적으로 더 높았다. 그러나 후자의 경우에도 위탁을 선호하는 학부모는 34.8% 뿐이었으며(vs. 직영 53.2%) 특히 배달도시락을 선호하는 학부모는 7.3%로 나타나서, 위탁운영을 하더라도 자교조리방식을 원하였으며 공동조리(배달)방식이나 배달도시락은 별로 원하지 않는 것으로 설명된다. 현행의 급식 운영형태에 대한 학부모의 인지도는 과반수 정도가 옳게 알고 있었으며, 특히 위탁형태인 배달도시락을 급식받는 학부모는

**Table 9.** Parent's selection of school FS management

FS management	Self(traditional) (N=343)	Self(commisary) (N=89)	Catering(Dosirak) (N=109)	Total (N=541)
%(N)				
<i>Criteria for good school FS management #</i>				
Hygiene	39.1	40.4	51.4	41.8(226)
Taste and nutrition	41.7	32.6	48.6	41.3(225)
Etiquette and nutr. educ.	40.8	51.7	30.2	37.4(202)
Less labor	26.8	40.4	27.5	29.2(158)
Less cost	14.3	16.8	19.3	15.7( 85)
Child's preference	15.1	10.1	11.1	13.5( 73)
Etc.	1.5	2.2	4.6	2.3( 12)
<i>Prefered school FS management***</i>				
School itself	81.9	89.9	53.2	77.4(419)
Catering, at school	9.3	6.7	18.3	10.7( 58)
Catering, delivery	1.7	--	16.5	4.4( 24)
Leased snack corner	4.7	1.1	4.6	4.1( 22)
Dosirak, delivery	0.6	2.2	7.3	2.2( 12)
N.R.	1.8	--	--	1.1( 6)
<i>Recognition of present school FS management***</i>				
Corret	50.7	37.1	91.8	56.2(304)
Wrong, no idea, N.R.	49.3	62.9	8.2	43.8(237)

#Parents were asked to choose two answers.

\*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001

거의 대부분이 알고 있어 어떤 이유에서든지 급식 운영 형태에 대한 관심이 높은 것 같다. 이 결과로 보아 중학교 학교급식이 학부모들의 선호와는 무관하게 시행되고 있음을 지적할 수 있다. 중·고등학교의 학부모가 원하는 급식형태는 현재의 초등학교와 같은 것이 89%로 가장 많다고 보고된 바 있으며(이원보 1996), 자녀의 급식을 경험한 학부모가 무경험의 학부모보다 직영형태를 더 선호하였다(87% vs. 82%). 또 학교측은 학부모와 같은 경향이면서도 위탁급식을 꽤 원하였으며(직영 68%, 위탁 20%) 다만 교사들은 초등학교와 같은 것의 선호를 48%에 그치고 대신 가정도시락과 위탁급식을 거의 비슷한 수준(각각 28%와 23%)으로 희망하는 것으로 보고되었는데 앞으로 학교측이나 교사측면도 더 연구되어야 할 것으로 본다.

### 요약 및 제언

학교급식을 실시하고 있는 중학교의 피급식자와 그 학부모의 급식 만족도를 알아봄으로써 중·고등학교의 급식운영 형태 정착을 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다. 이미 급식을 실시하고 있는 5개의 중학교를 조사하였는데, 3개교는 직영단독(자체)조리방식, 1개교는 직영 공동조리방식의 비조리교, 다른 1개교는 위탁(도시락) 배달급식을 실시하고 있었다. 조사대상자는 피급식자 및 그 학부모중 각각 591명과 641명이 참여하였으며 결과를 요약하면 아래와 같다.

1) 세 끼중 가장 즐거운 식사시간은 점심과 저녁으로 답한 학생이 반반이었고 점심이 가장 즐거운 이유는 '친구와의 공식'이 가장 많았다.

2) 급식 음식의 포만감은 '적당' 53.3%, '배부름' 28.6%, '약간 부족' 15.6%였으며 운영형태간에 유의차를 보여 '적당한 포만감'은 직영에서 위탁에 비해 더 많고 '배부름'은 위탁에서 더 많았다. 음식을 자주 잔식하는 학생이 위탁형태에서 더 많았으며 그 이유로 '급식이 맛없음'이 직영형태에 비해 유의적으로 높았다.

3) 급식 음식에서 머리카락등 이물질의 발견 경험이 1번 이상인 학생은 72.5%였으며 식기와 수저의 청결에 대한 만족도 반수에 미달하였다. 식당의 개선점으로 더 넓고 배식장소와 가깝고 조용하고 깨끗한 환경을 희망하였다.

4) 급식 음식의 맛은 직영형태에 비해 위탁형태가 매우 저조한 평가를 나타냈고 국의 온도는 직영공동조리와

위탁배달도시락에서 낮게 평가되어 적온배식의 문제점을 드러냈다. 급식 음식의 맛은 가정식에 비해 싱겁다, 맵다, 짜다, 텃 맵다의 순으로 평가되었다.

5) 영양교육면에서 급식을 통해 식사예절을 학습하는 학생과 다양한 음식을 먹는 습관이 생긴 학생이 위탁형태에 비해 직영형태에서 유의적으로 많았다( $p < 0.001$ ).

6) 학생들의 학교급식에 대한 선호도는 학교급식, 가정도시락, 상관없음의 순으로 운영형태간에 유의적 차이를 보였다. 직영급식하는 학생들은 학교급식을, 그리고 배달도시락을 위탁급식받는 학생은 오히려 가정도시락을 선호하였으며 위탁의 경우 학생들이 급식에 대해 부모에게 불만을 토로하는 비율이 과반수로 직영에 비해 유의적으로 많았다.

7) 학부모들의 학교급식 희망 이유는 도시락 준비의 번거로움, 맛과 영양의 우수, 동일한 식사, 예절과 영양 지도의 순이었다. 학교급식이후 나타난 자녀의 식행동 변화는 우리 농산물 애용, 밥투정이 줄고 식사를 잘함, 편식이 줄어들, 손씻기, 식사예절의 순으로서 직영형태에서 위탁형태보다 영양교육 효과가 긍정적으로 평가되었다.

8) 학부모의 현행의 급식에 대한 만족은 직영형태가 위탁형태에 비해 매우 크게 높았고, 학부모가 지적한 급식의 개선점은 위생, 맛, 영양, 가격, 영양교육, 분량, 배식방법의 순으로서 특히 위탁에서 직영에 비해 위생과 맛, 영양, 가격의 지적이 많았다. 학교급식의 계속에 대해 학부모들은 급식 만족도보다 높은 지지를 보였으며 위탁에서는 직영에 비해 유의적으로 낮은 지지에 그쳤다.

9) 운영형태의 선호 기준으로 학부모들이 고려하는 가장 중요한 점은 안전한 위생, 좋은 맛과 영양, 식사예절 등의 영양지도, 작업 번거로움 감소, 저렴한 급식비, 자녀의 선호의 순으로서 급식 희망 이유에 비해 위생편을 강조하였다. 결론적으로 학부모들은 학교급식 운영형태로 직영을 가장 선호하였다.

중·고등학교에서 이상의 결과를 참고하여 각 학교급식의 운영형태를 결정하면 보다 나은 급식 만족을 유도할 수 있을 것이다. 또한 급식의 만족도를 높이기 위해 성별이나 개인별로 급식량을 조정하거나 피급식자의 개인의 건강과 기호를 고려하여 백색 우유 이외의 두유나 발효유 등을 선택하도록 하는 선택식단을 고려하도록 제안하는 바이다. 본 연구에서는 조사대상학교 수가 제한적이었는데 앞으로 중·고등학교 학교급식이 더 확대실

시되기 전에 바람직한 운영형태의 정착을 과제로 한 광범위한 연구가 이루어져야 할 것으로 생각한다.

---

## References

---

- 고영자 · 김영남 · 모수미(1991) : 중학교 3학년 학생의 식행동 특성에 관한 연구 - 남여 학생을 비교 -. *한국영양학회지* 24(5) : 458-465
- 교육부(1996) : 96 학교급식 연수회 자료집, 서울
- 김초영 · 남순란 · 광동경(1990) : Fast foods의 이용실태조사 및 영양밀도 평가에 관한 연구 - 서울시내 남녀 중고등학생을 중심으로 -. *한국식생활문화학회지* 5(3) : 361-369
- 김향숙 · 이일하(1993) : 대도시 여고생의 비만실태와 식생활 양상에 관한 연구. *한국영양학회지* 26(2) : 182-188
- 대한영양사회(1993) : 청소년기의 영양. *국민영양* 153 : 6-10
- 모수미(1990) : 우리나라 영양교육의 현황과 개선 방안. *한국영양학회지* 23(3) : 208-212
- 모수미 · 이경신 · 최경숙(1990) : 고3 대학수험생의 식생태에 관한 연구. *대한보건협회지* 16 : 1-6
- 모수미 · 이은화 · 박영숙(1990) : 일본형 포장도시락의 생산 서비스 과정과 소비자의 식행동에 관한 실태조사. *대한보건협회지* 15(2) : 37-44
- 박영숙(1996) : 학교급식의 질 확보를 위한 다양한 급식 운영형태 개발 및 적용방안. 학교급식 발전을 위한 세미나 초록집, pp103-122, 대한영양사회/대한지역사회영양학회 주최, 서울
- 박영숙 · 김연순 · 우미경(1996) : 학교급식 영양사의 식행태, 업무소요시간 및 피로도에 관한 실태조사. *지역사회영양학회지* 1(2) : 250-259
- 박영숙 · 모수미(1986) : 시판 포장도시락의 생산과정, 영양가 및 소비행태에 관한 조사. *대한보건협회지* 12(2) : 29-39
- 박준교(1992) : 학교급식 현황과 개선 방향. *한국영양학회지* 25(1) : 42-55
- 서울시교육청(1992) : 학교급식 효과 분석(1986-1989), 서울
- 안순례 · 김경애(1988) : 광주 시내 여중생의 도시락 영양실태와 식품기호 및 환경요인과의 관계. *대한가정학회지* 26(3) : 53-68
- 우미경 · 현대선 · 이심렬 · 모수미(1986) : 일부 도시 직업인 및 학생의 아침식사를 중심으로 한 식생태에 관한 연구. *대한가정학회지* 24(3) : 103-118
- 유정순 · 최윤진 · 김인숙 · 장경자 · 천종희(1997) : 인천 시내 초등학교 5학년생의 비만 실태와 식습관 및 생활습관에 관한 연구. *지역사회영양학회지* 2(1) : 13-22
- 이경신 · 최경숙 · 윤은영 · 이심렬 · 김창임 · 박영숙 · 모수미 · 이원묘(1988) : 도시 국민학교 급식의 효과에 관한 연구. *한국영양학회지* 21(4) : 392-409
- 이미숙 · 최경숙 · 백수경(1994) : 충북 괴산군 송면 중학생의 영양실태조사 - 1. 급식실시를 위한 예비조사. *한국영양학회지* 27(7) : 760-775
- 이원묘(1993) : 학교급식 공동관리의 문제점과 개선방안. *국민영양* 146(3) : 14-19
- 이원묘(1996) : 중 · 고등학교의 학교급식이 나아가야 할 방향. *국민영양* 183 : 2-13
- 이정원 · 나효숙(1996) : 대전지역 중학생의 혈압 분포와 비만지수 및 일부 환경인자와의 관계. *지역사회영양학회지* 1(2) : 178-188
- 허만형(1991) : SPSS 프로그램 - 사회과학 통계자료 분석을 위한 -, 고시원, 서울
- Collis, WRF. and M Jane(1967) *Multifactorial causation of malnutrition and retarded growth and development*, Cambridge, MIT Press, pp50-71.