

한국절식(節食)에 대한 초등학교 영양사의 의식조사 -서울과 인천지역을 중심으로-

박수진·강영림*·김애정**
상인천초등학교, *경북초등학교, **혜전대학교

A Study on Perceptions and Utilities of Korean Festive Food of Dietitians in Elementary School

Soo-Jin Park, Young-Rim Kang* and Ae-Jung Kim**

**Sang-Inchon Elementary School, Kyung-Bok Elementary School,*

***Dep. of Food and Nutrition, Hyejeon College, Korea*

ABSTRACT

The purpose of this study was to investigate perceptions and uses of Korean festive foods by dietitians in elementary school food service. Questionnaires were distributed to 217 dietitians in Seoul (117) and Incheon(100). Statistical data analysis was completed by SAS package program. Results were as follows ; 1. Most dietitians(89.8%) who answered the inquiry had knowledge about Korean festive foods. 2. Most respondents applied Korean festive foods to their menu planning. 3. More than 85% of respondents used festive foods, especially Ddukjuk, Mandu, Yaksik, Yukgaejang, Galbiggim, Tangpyungchae, Patjuk, among the 43 kinds considered for their menu planning. 4. The higher the perception of traditional foods, the more the respondents applied them to their menu planning, especially Injulmi, Shikhae, Yaksik, Bamchoe, Jeongpyun, Kalkuksu, Torantang, Hobakgigim, Namul. 5. Respondents got information sources about traditional foods from books, school, home, massmedia, and etc. in the order. 6. Most respondents(88.3%) wanted to simplify festive foods' cooking method or standardize the recipes. 7. On the necessity of education about festive food for children, 81.5% of respondents and festive foods were considered to be cultivated and developed to uphold the Korean traditional dietary life.

Key words: elementary school foodservice, Korean festive food, standardized recipe.

I. 서론

우리 나라는 사계절의 변화가 뚜렷하고 계절에 따

른 식품의 생산이 제한되었기 때문에 절식(節食)의 풍습이 있어서, 명절마다 그 계절에 생산되는 식품을 이용한 특별음식을 만들어 의식을 치르고 명절을 즐겨 왔다¹⁾. 그러나 근래에 들어서는 이러한 문화

유산인 세시풍속이 변화되거나 점차 잊혀져 가고 있어 절식 또한 변형되거나 잊혀져 가는 실정이며, 서구식 식습관과 외래식품의 범람은 농촌에서 생산되는 신선한 천연식품과 이것으로 만든 천연음식을 경시하고 인스턴트식품, 가공식품, 패스트푸드 등을 선호하는 새로운 풍조를 만들었다²⁾. 1995년 12월 미국에서 열린 국제 농업회의³⁾에서는 아시아의 전통적인 식생활을 토대로 새로운 식습관 지침을 작성하여 공개하고 일반인들에게 권장한 바 있는데 이는 지나친 육류의 소비를 억제하고 곡류 및 야채류를 위주로 한 식습관이 국민의 건강을 유지하고 그에 따른 국가의 예산을 절감할 수 있는 방도라는데 의견을 모은 것이다. 그러나 이와는 대조적으로 식물성 식품 위주의 전통식문화를 영위하던 한국과 일본

을 포함한 여러 국가에서는 서구문화의 흡수와 함께 이들의 식사패턴을 무분별하게 받아들여 국민건강의 위협이라는 새로운 문제에 봉착해 있는 실정이다⁴⁾. 현재 초등학교 급식은 각 학교에 배치된 급식 전담직원인 영양사에 의해 관리되어 초등학교생과 교직원을 대상으로 중식시간에 급식을 하고, 그 식단은 한국음식을 바탕으로 하고 있다. 따라서 본 연구에서는 이들 영양사의 절식에 대한 인식도와 학교급식에서 절식의 이용도를 알아봄으로서 우리나라의 전통음식에 대한 현재성을 파악하고, 또한 학교급식에서 이용할 수 있는 절식을 개발, 적용하며 앞으로 전통음식을 계승 발전 해 나가는데 기초자료를 제공하고자 한다.

Table 1. General characteristics

Factor		No.		Total (%)	χ^2
		Seoul	Inchon		
Working area	Seoul	117	·	117 (53.9)	·
	Inchon	·	100	100 (46.1)	
Years	20~29yr.	56	71	127 (58.5)	15.560**
	30~39yr.	53	29	82 (37.8)	
	40~49yr.	8	0	8 (3.7)	
Religion	Christianism	42	27	69 (31.8)	2.655
	Buddism	16	12	28 (12.9)	
	Catholicism	11	10	21 (9.7)	
	etc.	48	51	99 (45.6)	
Education	College	28	51	79 (36.4)	20.613**
	University	87	45	132 (60.8)	
	Graduate school	2	4	6 (2.8)	
Growth region	Kangwondo	4	1	5 (2.3)	98.318**
	Kyungkido	7	6	13 (6.0)	
	Kyungsangdo	10	2	12 (5.5)	
	Seoul	77	17	94 (43.3)	
	Inchon	2	57	59 (27.2)	
	Chunlado	10	14	24 (11.1)	
	Chejudo	0	0	0 (0.0)	
Chungchungdo	7	3	10 (4.6)		
Married	Yes	53	24	77 (35.5)	10.684**
	No	64	76	140 (64.5)	
Family size	Extension	19	12	31 (14.3)	0.791
	Nuclear	98	88	186 (85.7)	

* p<0.05, ** p<0.001

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

서울과 인천지역에서 초등학교에 근무하고 있는 영양사를 대상으로, 1998년 2월 24일 부터 3월 24일 까지 설문지 조사를 실시하였으며, 각 지역 130부씩의 설문지를 배부하여 자료로 사용하기에 부적당한 설문지를 제외하고 서울지역 117부, 인천지역 100부 총 217부를 분석자료로 사용하였다.

2. 조사내용 및 자료 분석방법

설문지는 조사대상자의 일반적 상황 및 조사대상자가 소속된 학교의 급식현황, 한국절식에 대한 영양사의 의식, 김⁵⁾, 임⁶⁾ 등의 자료를 근거로 작성된 절식을 나열하고 초등학교 급식에서 절식의 이용도를 묻는 항목, 현재 가정에서 지내고 있는 명절에 대한 항목으로 구성되었다.

자료는 SAS Program⁷⁾을 이용하여 문항별 백분율을 구하고, chi-square 검정을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 상황 및 급식현황

1) 일반적 상황

조사대상자의 근무지별, 연령별, 종교별, 학력별, 주성장지별, 혼인여부별, 가족형태별 상황은 Table 1과 같다. 조사대상자의 근무지별로 서울이 117명 (53.9%), 인천이 100명(46.1%)이었고, 연령은 29세 이하가 절반 이상이었고, 종교는 무교 및 기타, 기독교, 불교, 천주교 순으로 나타났다. 학력은 대졸이 60.8%였으며, 주성장지역은 서울이 43.3%로 가장 많았고, 인천, 전라도, 충청도, 경기도, 경상도, 강원도 순이었고 제주도는 없었다. 미혼자가 기혼자보다, 가족형태는 핵가족이 대가족보다 현저히 많았다.

2) 조사대상자가 소속된 학교의 급식현황

급식기간은 '1년~5년 미만'이 61.1%로 가장 많았

Table 2. Circumstances of elementary school food service

Factor		No.		Total (%)	χ^2
		Seoul	Inchon		
Periods of food service (yrs.)	~ 1	11	34	45 (20.8)	46.299**
	1 ~ 5	67	65	132 (61.1)	
	6 ~ 10	24	0	24 (11.1)	
	11 ~ 15	8	1	9 (4.2)	
	16 ~	6	0	6 (2.8)	
Feeding number (no.)	~ 500	5	32	37 (17.1)	53.930**
	500~1000	24	0	24 (11.1)	
	1001~1500	45	50	95 (43.8)	
	1501~2000	41	16	57 (26.3)	
Delivery pattern	2001~	2	2	4 (1.8)	34.328**
	Classroom	97	48	145 (66.8)	
	Dining room	10	41	51 (23.5)	
Meal cost (won)	Combination	10	11	21 (9.7)	104.819**
	~ 900	0	34	34 (15.7)	
	900~1200	7	38	45 (20.7)	
	1210~1500	95	27	122 (56.2)	
1510~	15	1	16 (7.4)		

* p<0.05, ** p<0.001

고, '1년 미만'인 곳이 그 다음으로 20.8%였다. 급식 인원은 '1,000~1,500명 미만'인 곳이 43.8%로 제일 많았고, 배식형태는 '교실배식'이 절반 이상을 차지했으며, 급식비는 '1,210~1,500원'수준이 가장 많았다(Table 2).

2. 한국 절식(節食)에 대한 의식

1) 절식에 대한 인식 정도

Table 3과 같이 조사대상자의 89.8%가 절식의 개념을 '잘 알고 있다' 또는 '조금 알고 있다'고 하였으며, 대상자의 10.2%만이 절식을 '잘 모른다'고 하여 절식에 인식도가 매우 높은 것으로 나타났다.

2) 절식을 알게 된 경위

조사대상자들이 절식을 알게 된 경위는 책, 학교교육, 가정교육, T.V나 매스컴, 기타, 요리학원 순이었고, 지역간에 유의한 차이를 나타내어(p<0.05), 서울은 '책'을 통해 절식을 알게 되었다고 응답한 경우가 가장 많았으나(51%), 인천은 책(32.3%)

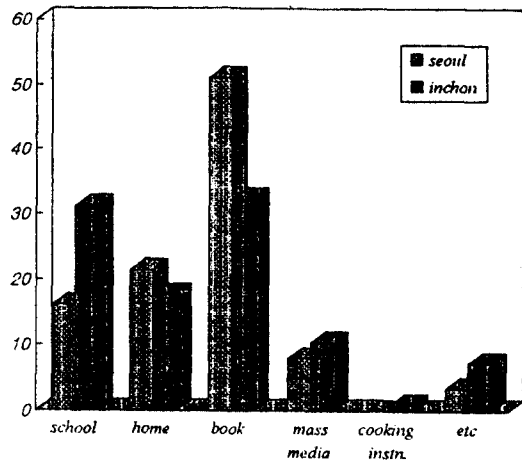


Fig. 1. How did you get to know about Korean festive food?

과 학교교육(31.3%)이 비슷한 수준으로 나타났다. (Fig. 1) 김⁵⁾ 등의 주부를 대상으로 한 연구에서는 전통음식을 알게된 경위로 친정어머니, 시어머니, 요리책, 매스컴, 학교교육, 기타, 요리학원 순이며,

Table 3. Knowledge, evaluation, use, inform, education of Korean festive food

Factor		No. (%)		
How do you know about Korean festive food ?	know well	16 (7.4)		
	know a little	178 (82.4)		
	don't know	22 (10.2)		
How do you think of Korean festive food ?	excellent	32 (15.2)		
	good	133 (63.0)		
	so-so	46 (21.8)		
	no good	0 (0.0)		
Are you concerned about Korean festive food with your menu planning ?	yes	199 (91.7)		
	no	18 (8.3)		
How do you inform of Korean festive food ?	I n f o r m	board	105	7 (7.4)
		leaflet	(48.1)	88 (84.4)
		announcement		2 (1.6)
		class		4 (3.3)
	etc.		4 (3.3)	
	don't inform	112 (51.4)		
How do you think to teach Korean festive food to children ?	more than now	177 (81.5)		
	as it is	37 (17.1)		
	don't care	3 (1.4)		

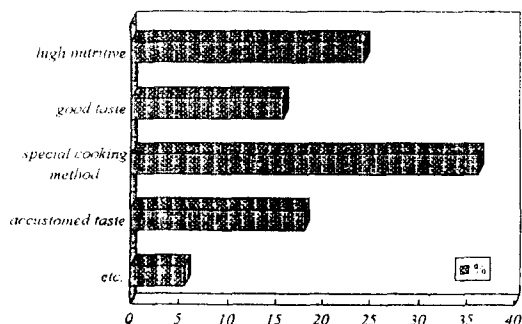


Fig. 2. Why do you like Korean festive food?

연령이 낮고, 학력이 높을수록 학교교육, 요리책, 요리학원이 전통음식을 알게 되는데 영향을 주었다고 했는데 따라서 본 결과는 조사대상자의 연령이 20대가 많고, 고학력자들이라는 것과 연관이 있다고 사료된다.

3) 절식에 대한 평가

조사대상자 가운데 절식이 '좋지 않다'라고 답한 경우는 없었으며, 78.2%가 '훌륭하다', 또는 '괜찮다'고 하여 긍정적인 반응을 나타내었다(Table. 3).

4) 절식을 좋아하는 이유

'조리방법이 특이해서'가 36.2%로 가장 높았고, '영양이 풍부해서', '맛이 익숙해서', '맛이 좋아서' 순으로 나타났다(Fig. 2). 이⁸⁾ 등의 연구에서 주부들은 전통음식에 대한 인식이 높고(89.8%), '맛이 익숙해서' 좋아한다고 했던 결과나(52.6%), 송⁹⁾의 연구에서 전통음식을 '맛이 좋고 익숙해서'(81.5%) 좋아한다는 의견과는 약간의 차이가 있었는데 급식을 관리하는 직업인인 만큼 조리작업에 더 큰 비중을 두는 것으로 나타났다.

5) 식단작성시 절식을 고려하는지의 여부

Table 3과 같이 대부분의 조사대상자(91.7%)가 식단을 작성할 때 절식을 '고려한다'고 응답하여 학교급식에 절식을 반영하는데 매우 긍정적임을 알 수 있었다.

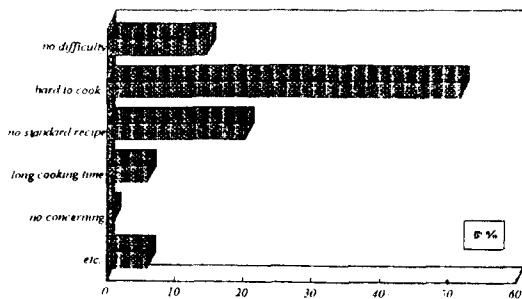


Fig. 3. What makes it hard to use Korean festive food with your menu planning?

6) 절식을 학교급식에서 이용하는 것이 어려운 이유
조사자들의 51.9%가 '조리과정이 복잡하다'를 가장 큰 이유로 들었고(Fig. 3), 그 다음으로 절식을 학교급식에서 이용하는 것이 어려운 이유는 '표준조리법이 없다'(20.3%)고 하여 절식을 계승하고 발전시키기 위해서는 표준조리법의 개발이 시급한 것으로 나타났다. 이것은 한식조리사를 대상으로 조사한 이 등⁸⁾의 연구에서 전통음식의 양념이 외국음식에 비해 '복잡하다'(66.4%)고 한 결과나 주부를 대상으로 한 장¹⁰⁾ 등의 연구에서 '전통음식의 조리방법이 복잡하다'(76.8%), 복잡한 이유는 '손이 많이 가기 때문'이며, '조리방법이 번거롭다' 때문에 이용횟수가 점차 줄어든다고 한 것과 비슷한 결과였다.

7) 절식의 조리법 간소화에 대한 의견

절식의 조리법 간소화가 필요한지에 대한 질문에 Fig. 4와 같이 대상자의 88.3%가 '꼭 필요하다'고 응답하였고 '필요없다'라고 한 응답자는 없었다. 그러나 지역간에 유의한 차이를 나타내어($p < 0.001$), 서울은 '그저 그렇다'에 답한 경우가 20%나 되었으나 인천은 2%로 차이를 나타내었다(Fig. 8). 이⁸⁾ 등의 연구에서 전통음식이 즉석식품으로 개발된다면 '이용한다'가 63.4%나 되고, 송⁹⁾의 연구에서도 전통음식의 이용빈도가 줄어들고 있는 이유는 '조리법의 복잡성'이 가장 큰 장애로서 전통식을 그대로 고수하기 보다는 장단점을 보완한 전통음식의 개발이 요구되며, 표준조리법의 개발과 조리법 간소화

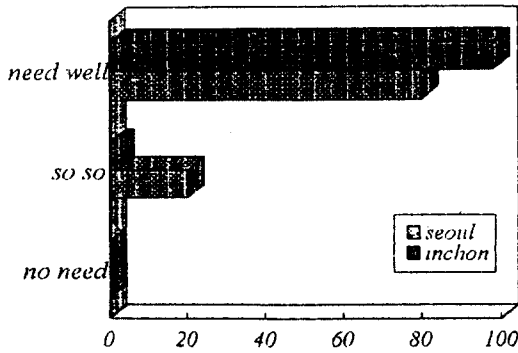


Fig. 4. How do you need development of convenient cooking method of Korean festive food?

되어 현세대에 맞는 재조정이 필요하다고 하여 절식의 조리법 간소화가 시급하다고 여겨진다.

8) 절식을 급식에 이용할 경우 소개하는지 여부와 소개하는 방법

절식을 급식에 이용할 때 그 식단에 대해 특별히 소개하는지를 묻는 질문에 응답자의 48.1%가 '소개한다'고 하였고, 51.4%가 '소개하지 않는다'고 하였다. 또 소개하는 경우 그 방법은 '가정통신문'을 가장 많이 이용하고(84.4%), 그 다음으로 게시판, 영양교육수업, 기타, 방송 순으로 나타났다. 지역간

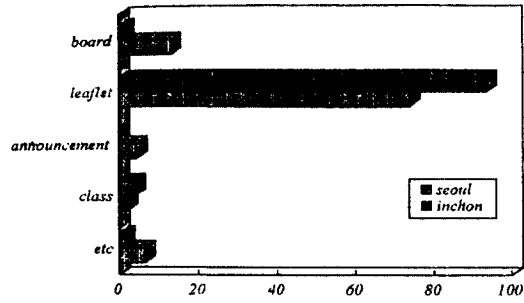


Fig. 5. How do you inform Korean festive food to children?

에 유의적인 차이가 있어 서울은 가정통신문, 게시판, 방송을 다양하게 이용하고 있는 반면에 인천은 주로 가정통신문을 이용하고, 영양교육수업을 하는 경우가 서울(2.17%)보다 약간 높게 (3.95%) 나타났다(Fig. 5).

9) 절식을 계승 발전시켜야 하는 이유

절식을 계승 발전시켜야 하는 이유에 대하여 Fig. 6과 같이 응답자의 84%가 '식생활문화의 계승이므로'라고 하여 주부들을 대상으로 연구한 장¹⁰⁾의 결과인 48.9%보다는 현저히 높은 수준이었고, 그 다음 이유로 '우리 식품을 이용할 수 있기 때문'(14.

Table 4. Do you use Korean festive foods with your menu planning? (%)

Kinds	Yes	No	Kinds	Yes	No	Kinds	Yes	No
Ddukduk	95.2	4.8	Binjadduk	15.7	84.3	Yumilkwa	1.0	99.0
Kangjung	32.9	67.1	Jeongpyun	14.3	85.7	Songpyun	73.3	26.7
Mandu	90.5	9.5	Sinseolo	0.5	99.5	Kongbockm	27.1	72.9
Injulmi	63.8	36.2	Yukgeajang	94.3	5.7	Kalbijjim	93.3	6.7
Bamdanja	14.8	85.2	Kalguksu	51.0	49.0	Tangpyungchae	88.1	11.9
Shikhae	21.4	78.6	Samgeatang	73.3	26.7	Torantang	51.4	48.6
Sujeongkwa	21.4	78.6	Hobakjjim	29.0	71.0	Namul	73.3	26.7
Yacksick	73.3	26.7	Sudan	1.0	99.0	Hwayangjeock	9.0	91.0
Yackkwa	28.1	71.9	Minari-namul	59.5	40.5	Nurumjeock	4.3	95.7
Bamchoe	45.7	54.3	Shirudduk	19.0	81.0	Keapidduk	25.7	74.3
Jeonyjueo	41.4	58.6	Osinchea	1.9	98.1	Neutidduk	3.3	96.7
Susujun	1.4	98.6	Dakjjim	81.9	18.1	Surichidduk	11.9	88.1
-byung			Muken-namul	53.8	46.2	Patjuk	63.8	36.2
Aetang	16.7	83.3	Bourum	37.1	62.9	Dongchimi	43.3	56.7
Pyunyuk	57.6	42.4	Wonsobyung	0.5	99.5			

Table 5. The relation between dietitian's knowledge and use with Korean festive food

Kinds	Knowledge	Use(%)		χ^2	Kinds	Knowledge	Use(%)		χ^2
		Yes	No				Yes	No	
Ddukjuk	know well	100.00	0.00	0.899	Aetang	know well	18.75	81.25	1.034
	know a little	94.71	5.29			know a little	17.44	82.56	
	don't know	95.45	4.55			don't know	9.09	90.91	
Kangjeon	know well	25.00	75.00	1.465	Pyunyuk	know well	68.75	31.25	1.335
	know a little	33.72	66.28			know a little	57.56	42.44	
	don't know	22.73	77.27			don't know	50.00	50.00	
Mandu	know well	100.00	0.00	2.333	Binjadduk	know well	12.50	87.50	4.919
	know a little	90.12	9.88			know a little	18.02	81.98	
	don't know	95.45	4.55			don't know	0.00	100.00	
Injulmi	know well	93.75	6.25	7.219*	Jeongpyun	know well	31.25	68.75	7.436
	know a little	62.21	37.79			know a little	14.53	85.47	
	don't know	54.55	45.45			don't know	0.00	100.00	
Bamdanja	know well	25.00	75.00	1.834	Sinseolo	know well	0.00	100.00	0.222
	know a little	12.79	87.21			know a little	0.58	99.42	
	don't know	13.64	86.36			don't know	0.00	100.00	
Shikke	know well	50.00	50.00	8.409*	Yukgea-jang	know well	100.00	0.00	0.886
	know a little	19.19	80.81			know a little	94.77	5.23	
	don't know	18.18	81.82			don't know	95.45	4.55	
Sujeongkwa	know well	12.50	87.50	1.892	Kalguksu	know well	75.00	25.00	7.673*
	know a little	23.26	76.74			know a little	46.51	53.49	
	don't know	13.64	86.36			don't know	68.18	31.82	
Yacksick	know well	100.0	0.00	22.645**	Samgea-tang	know well	81.25	18.75	0.823
	know a little	76.74	23.26			know a little	72.09	27.91	
	don't know	36.36	63.64			don't know	77.27	22.73	
Yackkwa	know well	31.25	68.75	0.376	Hobakjjim	know well	56.25	43.75	8.605*
	know a little	27.91	72.09			know a little	27.33	72.67	
	don't know	22.73	77.27			don't know	13.64	86.36	
Bamchoe	know well	62.50	37.50	8.664	Sudan	know well	0.00	100.00	0.446
	know a little	47.09	52.91			know a little	1.16	98.84	
	don't know	18.18	81.82			don't know	0.00	100.00	
Jeonyjueo	know well	43.75	56.25	1.123	Minari-namul	know well	68.75	31.25	0.553
	know a little	43.60	56.40			know a little	59.30	40.70	
	don't know	31.82	68.18			don't know	59.09	40.91	
Susu-junbyung	know well	0.00	100.00	0.222	Shirudduk	know well	18.75	81.25	3.397
	know a little	0.58	99.42			know a little	17.14	64.76	
	don't know	0.00	100.00			don't know	4.55	95.45	
Osinchae	know well	0.00	100.00	0.672	Torantang	know well	75.00	25.00	13.586**
	know a little	1.74	98.26			know a little	53.49	46.51	
	don't know	0.00	100.00			don't know	18.18	81.82	
Dakjjim	know well	93.75	6.25	3.074	Namul	know well	93.75	6.25	15.286**
	know a little	80.23	19.77			know a little	75.00	25.00	
	don't know	90.91	9.09			don't know	40.91	59.09	

Table 5. Continued

Kinds	Knowledge	Use(%)		χ ²	Kinds	Knowledge	Use(%)		χ ²
		Yes	No				Yes	No	
Muken-namul	know well	81.25	18.75	13.410**	Hwayang-jeock	know well	6.25	93.75	2.550
	know a little	54.65	45.35			9.88	90.12		
	don't know	22.73	77.27			0.00	100.00		
Burum	know well	62.50	37.50	5.413	Nurum-jeock	know well	6.25	93.75	0.174
	know a little	36.05	63.95			4.07	95.93		
	don't know	27.27	72.73			4.55	95.45		
Wonso-byung	know well	0.00	100.00	0.222	Keapidduk	know well	43.75	56.25	2.845
	know a little	0.58	99.42			24.42	75.58		
	don't know	0.00	100.00			27.27	72.73		
Yumilkwa	know well	0.00	100.00	0.446	Neutidduk	know well	0.00	100.00	0.698
	know a little	1.16	98.84			2.91	97.09		
	don't know	0.00	100.00			4.55	95.45		
Songpyun	know well	93.75	6.25	3.698	Suri-chidduk	know well	18.75	81.25	0.899
	know a little	73.26	26.74			11.05	88.95		
	don't know	68.18	31.82			13.64	86.36		
Kongbockm	know well	50.00	50.00	5.548	Patjuk	know well	62.50	37.50	5.701
	know a little	25.00	75.00			66.86	33.14		
	don't know	18.18	81.82			40.91	59.09		
Kalbijjim	know well	100.00	0.00	1.438	Dongchimi	know well	43.75	56.25	4.278
	know a little	94.19	5.81			45.93	54.07		
	don't know	90.91	9.09			22.73	77.27		
Tangpyung-chaе	know well	93.75	6.25	5.782					
	know a little	89.53	10.47						
	don't know	72.73	27.27						

* p<0.05 ** p<0.001

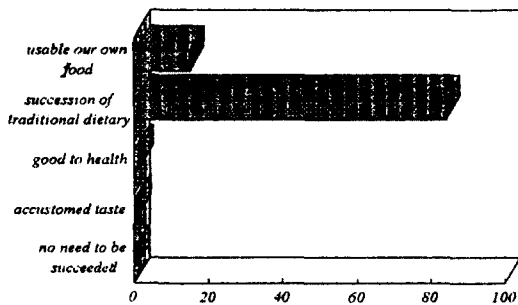


Fig. 6. How do You think Korean festive food to be succeeded?

6%)이라고 하였다. 그러나 '계승발전시킬 필요없다'에 응답한 조사대상자는 없어서 절식의 계승발전

대한 조사대상자들의 관심을 알 수 있었다.

10) 학교급식에서 절식에 대해 교육하는데 대한 생각

Table 3과 같이 응답자의 81.5%가 학교급식에서 절식에 대해 '현재보다 더', 17.1%가 '현재 그대로' 교육해야 한다고 하였는데, 이 등⁸⁾의 연구에서도 학교에서 전통음식에 대한 교육필요도가 94%로 매우 높게 나타나 절식에 대한 홍보와 교육의 필요성을 알 수 있었다.

3. 학교급식에서 절식의 이용도

1) 학교급식에서 이용하는 절식의 이용빈도
응답자의 절반 이상이 학교급식에서 이용한다고

Table 6. The relation between dietitian's growth region and use of Korean festive food (%)

Kind	Kangwondo		Kyungkido		Kyungsangdo		Seoul		Inchon		Chunlado		Chungcheongdo		χ^2
	yes	no	yes	no	yes	no	yes	no	yes	no	yes	no	yes	no	
Ddukjuk	60.0	40.0	100.0	0.0	100.0	0.0	96.7	3.3	92.9	7.1	95.2	4.8	100.0	0.0	16.396*
Kangjung	40.0	60.0	30.8	69.2	18.2	81.8	40.2	59.8	21.4	78.6	30.4	69.6	30.0	70.0	6.907
Mandu	100.0	0.0	100.0	0.0	90.9	9.1	91.3	8.7	91.1	8.9	87.0	13.0	90.0	10.0	2.315
Injulmi	40.0	60.0	76.9	23.1	63.6	36.4	66.3	33.7	57.1	42.9	69.6	30.4	60.0	40.0	3.914
Bamdanja	0.0	100.0	7.7	92.3	18.2	81.8	9.8	90.2	17.9	82.1	17.4	82.6	70.0	30.0	5.861
Shikhea	0.0	100.0	30.8	69.2	100.0	0.0	14.1	85.8	17.9	82.1	39.1	60.9	40.0	60.0	15.472
Sujungkwa	0.0	100.0	30.8	69.2	18.2	81.8	26.1	73.9	8.9	91.1	34.8	65.2	20.0	80.0	10.937
Yacksick	60.0	40.0	76.9	23.1	81.8	18.2	85.9	14.1	62.5	37.5	52.2	47.8	80.0	20.0	17.501*
Yackkwa	0.0	100.0	10.0	90.0	9.1	90.9	18.5	81.5	53.6	46.4	26.1	73.9	10.0	90.0	28.223**
Bamchoe	40.0	60.0	69.2	30.8	36.4	63.6	54.4	45.7	23.2	76.8	43.5	56.5	70.0	30.0	19.976
Jeonyjueo	80.0	20.0	46.2	53.9	36.4	63.6	40.2	59.8	48.2	51.8	34.8	65.2	30.0	70.0	5.265
Susujunbyung	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	4.4	95.7	0.0	100.0	8.169
Aetang	20.0	80.0	30.8	69.2	18.2	81.8	19.6	80.4	3.6	96.4	21.7	78.3	30.0	70.0	11.097
Pyunyuk	40.0	60.0	61.5	38.5	81.8	18.2	64.1	35.9	44.6	55.4	47.8	52.2	70.0	30.0	10.345
Binjadduk	20.0	80.0	23.1	76.9	9.1	90.9	17.4	82.6	17.9	82.1	8.7	91.3	0.0	100.0	4.075
Jeongpyun	20.0	80.0	15.4	84.6	27.3	72.7	8.7	91.3	14.3	85.7	26.1	73.9	20.0	80.0	6.892
Sinseolo	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	4.4	95.7	0.0	100.0	8.169
Yukgaejang	80.0	20.0	100.0	0.0	100.0	0.0	97.8	2.2	92.9	7.1	87.0	13.0	100.0	0.0	9.797
Kalguksu	60.0	40.0	23.1	76.9	36.4	63.6	44.6	55.4	71.4	28.6	52.2	47.8	40.0	60.0	16.533*
Samgeatang	40.0	60.0	84.6	15.4	81.8	18.2	68.5	31.5	82.1	17.9	69.6	30.4	70.0	30.0	7.647
Hobakjjim	20.0	80.0	38.5	61.5	27.3	72.7	26.1	73.9	25.0	75.0	34.8	65.2	40.0	60.0	2.517
Sudan	0.0	100.0	7.7	92.3	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	4.4	95.7	0.0	100.0	10.744
Minarinamul	80.0	20.0	53.9	46.2	72.7	27.3	58.7	41.3	62.5	37.5	47.8	52.2	70.0	30.0	3.829
Shirudduk	20.0	80.0	23.1	76.9	9.1	90.9	9.8	90.2	30.4	69.6	26.1	73.9	30.0	70.0	12.131
Osinchea	0.0	100.0	7.7	92.3	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	8.7	91.3	0.0	100.0	14.700*
Dakjjim	80.0	20.0	69.2	30.8	90.9	9.1	81.5	18.5	87.5	12.5	78.3	21.7	80.0	20.0	3.485
Mukennamul	60.0	40.0	61.5	30.8	27.3	72.7	54.4	45.7	53.6	46.4	56.5	43.5	50.0	50.0	3.620
Bourum	60.0	40.0	38.5	61.5	27.3	72.7	34.8	65.2	42.9	57.1	39.1	60.9	20.0	80.0	3.888
Wonsobyung	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	4.4	95.7	0.0	100.0	8.169
Yumilkwa	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	1.1	98.9	0.0	100.0	4.4	95.7	0.0	100.0	3.742
Songpyun	60.0	40.0	76.9	23.1	54.6	45.5	71.7	28.3	87.5	12.5	65.2	34.8	80.0	20.0	11.961
Kongbockm	20.0	80.0	23.1	76.9	45.5	54.6	71.7	28.3	14.3	85.7	34.8	65.2	40.0	60.0	8.450
Kalbijjim	80.0	20.0	100.0	0.0	90.9	9.1	95.6	4.4	94.6	5.4	87.0	13.0	100.0	0.0	6.146
Tangpyungchae	60.0	40.0	92.3	7.7	63.6	36.4	91.3	8.7	92.9	7.1	78.3	21.7	90.0	10.0	14.528*
Torantang	20.0	80.0	23.1	76.9	9.1	90.9	17.4	82.6	17.9	82.1	8.7	91.3	0.0	100.0	4.075
Namul	80.0	20.0	76.9	23.1	72.7	27.3	72.8	27.2	78.6	21.4	60.9	39.1	60.0	40.0	3.670
Hwayangjeock	0.0	100.0	7.7	92.3	0.0	100.0	9.8	90.2	5.4	94.6	17.4	82.6	10.0	90.0	4.732
Nurumjeock	0.0	100.0	0.0	100.0	9.1	90.9	4.4	95.7	39.3	60.7	8.7	91.3	10.0	90.0	4.166
Kaepidduk	20.0	80.0	30.8	69.2	27.3	72.7	20.7	79.4	39.3	60.7	13.0	87.0	30.0	70.0	88.06
Neutidduk	0.0	100.0	0.0	100.0	0.0	100.0	1.1	98.9	7.1	92.9	4.3	95.7	0.0	100.0	6.076
Surichidduk	20.0	80.0	7.7	92.3	9.1	90.9	9.8	90.2	19.6	80.4	4.3	95.7	10.0	90.0	5.495
Patjuk	60.0	40.0	84.6	15.4	90.9	1.1	75.0	25.0	39.3	60.7	56.5	43.5	60.0	40.0	26.131**
Dongchimi	40.0	60.0	30.8	69.2	72.7	27.3	48.9	51.1	30.4	69.6	43.5	56.5	50.0	50.0	9.916

* $p < 0.05$, ** $p < 0.001$

답한 절식으로는 떡국(95.2%), 육개장(94.3%), 갈비찜(93.3%), 만두(90.5%), 탕평채(88.1%), 닭찜(81.9%), 삼계탕(73.3%), 송편(73.3%), 갓은나물(73.3%), 약식(73.3%), 인절미(63.8%), 팔죽(63.8%), 미나리나물(59.5%), 편육(57.6%), 목은나물(53.8%), 토란탕(51.4%), 칼국수(51%)가 있었다(Table 4).

2) 영양사의 절식에 대한 인식도와 절식의 이용도와의 관계

영양사의 절식에 대한 인식도와 절식의 이용도간의 관계를 조사한 결과 인절미($p<0.05$), 식혜($p<0.05$), 약식($p<0.001$), 밥초($p<0.05$), 중편($p<0.05$), 칼국수($p<0.05$), 호박지짐($p<0.05$), 목은나물($p<0.001$), 토란탕($p<0.001$), 갓은나물($p<0.001$)의 경우 절식에 대한 인식도가 높을수록 이용도가 유의하게 높았다(Table 5).

3) 영양사의 주 성장지역과 절식의 이용도와의 관계

영양사의 주 성장지역과 학교급식에서 이용하는 절식의 이용도를 조사한 결과 Table 6과 같이 떡국은 강원도가 타지역보다 이용도가 낮았고($p<0.05$), 약식은 경상도, 서울, 충청지역에서 이용도가 유의하게 높았으며($p<0.05$), 약과는 대부분 이용하지 않았으나 인천(53.6%), 전라도(26.1%)에서 이용하는 것으로 나타났고($p<0.001$), 칼국수는 강원도(60%)와 인천(71.4%)에서 유의하게 높았다. ($p<0.05$) 또한 오신채는 타지역에서는 이용하지 않았으나 경기도(7.7%)와 전라도(8.7%)가 이용한다고 하였으며($p<0.05$), 탕평채는 타지역보다 강원도(60%), 경상도(63.6%), 전라도(78.3%)가 이용도가 낮았고($p<0.05$), 팔죽은 인천(39.3%)이 타지역보다 이용도가 낮게 나타났($p<0.001$).

4) 급식기간, 급식학생수, 배식형태 및 급식비와 절식의 이용도와의 관계

조사한 절식 가운데 약식과 탕평채의 경우 급식기간이 길어질수록 이용도가 유의하게 높았는데($p<0.05$), '15년 이상' 급식을 한 경우에는 오히려 그 이

용도가 각각 66%, 50%로 낮아졌다. 애탕($p<0.001$)과 편육($p<0.05$)의 경우에도 급식기간이 길어짐에 따라 그 이용도가 높았는데 이러한 절식의 이용은 영양사의 경력, 또 식단을 조리하는 조리원들의 숙련도와도 관계가 있을 것이라고 사료된다. 누름적은 급식기간이 '1~5년 미만', '5~10년 미만' 급식한 경우에는 이용하였지만 그 밖의 경우에는 이용하지 않는 것으로 나타났다.

급식학생수에 따라 인절미, 토란탕($p<0.05$)이 '2,000명 이상'일 때, 약식, 밥초, 팔죽, 동치미($p<0.05$)는 '500~1,000명 미만'일 때, 미나리나물($p<0.05$)은 '500명 미만'에서 그 이용도가 가장 높게 나타났고, 급식학생수 단위별 유의차가 있었다. 갈비찜은 이용도가 매우 높은 절식에 속하는데 급식인원이 '2,000명 이상'인 경우는 현저히 낮았는데 이는 시간을 정확히 지켜야 하는 학교급식에서 조리시간 및 조리기구의 급식인원 수용능력과 연관이 있는 것으로 사료된다.

배식형태에 따른 절식의 이용도에서 만두와 팔죽은 '교실배식과 식당배식을 병행'하는 경우 이용도가 낮게 나타난 절식($p<0.05$)이었고, '식당배식'에서 이용도가 낮은 것은 밥초($p<0.001$)와 편육($p<0.05$)이었으며, 삼계탕($p<0.05$)과 호박지짐($p<0.05$)은 '교실배식'에서 그 이용도가 낮았다.

급식비가 '900원 미만'일 때 이용도가 높은 절식으로는 약과, 칼국수, 시루떡($p<0.05$)이 있었고, '900원~1,200원미만'일 때 식혜($p<0.05$)가 이용도가 높았으며, '1,200원~1,500원 미만' 일 때 밥초, 편육, 동치미($p<0.05$), 팔죽($p<0.001$)이 이용도가 높았고, '1,500원 이상'일 때 강정류와 빈자떡이($p<0.05$) 이용도가 높았다(Table 7).

4. 명절의 시행실태

1) 명절의 시행실태와 지역별 비교

명절의 시행실태를 조사해 본 결과 설날(99.1%), 추석(97.7%), 정월대보름(93.5%)이 다른 명절에 비해 많이 지내는 것으로 나타났는데, 이는 각각 주부와 대학생을 대상으로 한 김¹¹⁾과 윤¹²⁾의 조사결과와 비슷했으며, 동지는 선행연구에서 45.9%, 46.

Table 7. The relation between Korean festive food and periods of foodservice, feeding numbers, delivery patterns, and meal costs

Factor	Kind																
	Dduk-guk	Kang-jeong	Mandu	Injul-mi	Bam-danja	Shi-khae	Sujeong-kwa	Yack-sick	Yack-kwa	Bam-choe	Jeony-juo	Susuji-mbyung	Aetang Pyunyuk	Binja-dduk	Jeong-pyun		
Periods of food Service (yrs.)	~ 1	90.0	24.4	92.7	61.0	9.8	22.0	19.5	56.1	36.6	36.6	0.0	9.8	29.3	14.6	12.2	
	1 ~ 5	96.1	30.8	90.0	66.2	14.6	20.8	23.1	74.6	29.2	42.3	0.8	8.6	64.6	16.2	15.4	
	6 ~ 10	95.7	43.5	95.7	60.9	13.0	21.7	8.7	95.7	13.0	56.5	0.0	13.0	60.9	21.7	4.4	
	11 ~ 15	100.0	55.6	100.0	66.7	33.3	33.3	44.4	100.0	22.2	77.8	0.0	55.0	66.7	11.1	33.3	
	16 ~	100.0	33.3	83.3	33.3	0.0	16.7	16.7	66.7	0.0	66.7	33.3	0.0	66.7	0.0	16.7	
χ^2	3.354	4.869	2.280	2.974	4.473	0.876	5.406	15.851*	6.661	7.833	4.278	0.611	23.398**	16.679*	1.940	4.804	
Feeding numbers (no.)	~ 500	88.6	31.4	85.7	37.1	8.6	14.3	14.3	57.1	28.6	20.0	0.0	11.4	40.0	20.0	8.6	
	500 ~ 1000	5.8	33.3	91.7	58.3	12.5	12.5	29.2	87.5	12.5	62.5	4.2	25.0	66.7	29.2	12.5	
	1001 ~ 1500	95.5	31.9	92.3	71.4	18.7	24.2	22.0	70.3	35.2	47.3	0.0	16.5	57.1	14.3	16.5	
	1501 ~ 2000	98.2	33.9	92.9	69.6	8.9	23.2	23.2	86.7	21.4	53.6	0.0	17.9	67.9	10.7	14.3	
	2001 ~	100.0	0.0	100.0	75.0	25.0	50.0	0.0	75.0	25.0	0.0	50.0	0.0	25.0	0.0	25.0	
χ^2	4.713	2.006	2.071	14.419*	4.198	4.650	3.127	12.154*	6.439	16.909*	7.114	7.787	2.751	9.409	5.707	1.730	
Delivery patterns	classroom	92.8	36.2	93.6	66.0	12.8	21.3	24.8	78.7	26.2	55.3	0.7	17.0	63.1	13.5	16.3	
	diningroom	100.0	28.6	91.8	59.2	14.3	24.5	18.4	63.3	30.6	22.5	0.0	16.3	38.8	22.5	10.2	
	combination	100.0	100.0	75.0	66.0	20.0	15.0	5.0	70.0	30.0	30.0	40.0	15.0	65.0	15.0	10.0	
χ^2	5.215	5.848	7.760*	0.861	0.782	0.766	4.444	4.761	4.761	0.410	17.931**	5.745	0.492	0.057	9.319*	1.439	
Meal costs (won)	~ 900	93.8	21.9	87.5	62.5	21.9	28.1	62.5	15.6	62.5	18.8	43.8	0.0	3.1	43.8	12.5	25.0
	900 ~ 1200	90.5	13.6	90.9	65.9	15.9	34.1	65.9	20.5	45.5	29.6	50.0	0.0	15.9	36.4	25.0	20.5
	1210 ~ 1500	97.5	39.0	94.1	64.4	9.3	13.6	64.4	23.7	13.6	59.3	37.3	0.9	20.3	70.3	11.0	9.3
	1510 ~	93.8	50.0	81.3	56.3	25.0	31.3	56.3	18.8	12.5	37.5	56.3	0.0	18.8	50.0	31.3	12.5
χ^2	3.582	13.373*	3.809	0.522	5.592	10.299*	0.522	1.104	39.975**	23.272**	3.584	0.783	5.439	18.860**	7.995*	6.783	

* p<0.05, ** p<0.001

Table 7. Continued

Factor	Kind		Sin- Yukgea Kal		Sam- Hobak-		Minari- Shiru-		Osin-		Dak-		Muken		Bou-		Wonso-		Yumil-		Song-		Kong-	
	seolo	-jang	gukso	gaetang	jjim	sudan	namul	dduk	chae	jjim	-namul	rum	byung	kwa	pyum	bockm								
Periods of food service (yrs.)	~ 1	0.0	92.7	48.8	70.7	22.0	0.0	48.8	21.9	0.0	73.2	41.5	0.0	41.5	41.5	0.0	0.0	0.0	0.0	70.7	19.5			
	1 ~ 5	0.8	96.2	56.2	76.9	30.0	1.5	63.9	20.8	1.5	86.9	57.7	0.8	38.5	38.5	0.8	0.8	0.8	78.5	23.9				
	6 ~ 10	0.0	95.7	43.5	65.2	30.4	0.0	69.6	8.7	4.4	87.0	60.9	0.0	34.8	34.8	0.0	0.0	0.0	82.6	43.5				
	11 ~ 15	0.0	100.0	33.3	44.4	33.3	0.0	44.4	22.2	0.0	77.8	55.6	0.0	33.3	33.3	0.0	0.0	0.0	55.6	44.4				
	16 ~	0.0	83.3	16.7	83.3	16.7	0.0	50.0	0.0	0.0	50.0	16.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	16.7	33.3				
χ^2	0.611	3.150	5.935	5.901	1.566	1.227	4.991	3.529	2.204	9.181	7.097	4.070	0.611	0.611	14.491*	6.559								
Feeding numbers (no.)	~ 500	0.0	97.1	51.4	77.1	34.3	0.0	82.9	22.9	0.0	91.4	60.0	0.0	28.6	28.6	0.0	0.0	0.0	60.0	20.0				
	500 ~ 1000	4.2	91.7	54.2	70.8	37.5	8.3	75.0	12.5	4.2	75.0	41.7	4.2	41.7	41.7	4.2	4.2	4.2	75.0	29.2				
	1001 ~ 1500	0.0	95.6	56.0	75.8	29.7	0.0	50.6	23.1	2.2	84.6	50.6	0.0	39.6	39.6	0.0	0.0	0.0	79.1	27.5				
	1501 ~ 2000	0.0	94.6	41.1	69.6	17.9	0.0	53.6	12.5	0.0	75.0	46.4	0.0	37.5	37.5	0.0	1.8	1.8	75.0	26.8				
	2001 ~	0.0	100.0	50.0	50.0	25.0	0.0	75.0	25.0	0.0	100.0	25.0	0.0	25.0	25.0	0.0	0.0	0.0	75.0	25.0				
χ^2	7.787	1.226	3.236	2.129	4.751	15.649*	14.595*	3.604	3.037	6.145	7.798	1.795	7.787	4.291	4.875	0.894								
Delivery patterns	classroom	0.7	96.5	46.1	68.1	22.0	1.4	58.9	17.7	2.1	81.6	56.7	0.7	36.9	36.9	0.7	1.4	1.4	73.1	30.5				
	dining room	0.0	93.9	67.4	85.7	42.9	0.0	61.2	22.4	0.0	83.7	44.9	0.0	36.7	36.7	0.0	0.0	0.0	77.6	25.0				
	combination	0.0	90.0	45.0	80.0	35.0	0.0	65.0	20.0	0.0	85.0	50.0	0.0	40.0	40.0	0.0	0.0	0.0	75.0	14.3				
χ^2	0.492	1.870	6.882	6.281*	8.363*	0.988	0.315	0.538	1.489	0.216	2.147	0.078	0.492	0.988	0.392	4.959								
Meal costs (won)	~ 900	0.0	90.6	71.9	84.4	28.1	0.0	68.8	34.4	0.0	90.6	62.5	0.0	53.1	53.1	0.0	0.0	0.0	81.3	9.4				
	900 ~ 1200	0.0	93.2	63.6	81.1	36.4	0.0	56.8	25.0	2.3	81.8	63.6	0.0	29.6	29.6	0.0	0.0	0.0	81.8	27.3				
	1210 ~ 1500	0.9	96.6	43.2	68.6	23.7	1.7	57.6	13.6	1.7	79.7	45.8	0.9	36.4	36.4	0.9	1.7	1.7	72.0	30.5				
	1510 ~	0.0	100.0	31.3	62.5	37.5	0.0	68.8	12.5	0.0	87.5	62.5	0.0	31.3	31.3	0.0	0.0	0.0	56.3	25.0				
χ^2	0.783	3.202	13.746*	5.902	3.303	1.574	1.994	8.636*	0.978	2.398	6.214	4.852	0.783	1.574	5.157	5.857								

* p<0.05, ** p<0.001

Table 7. Continued

Factor	Kind	Kalb-ijjim	Tangpy-unchaе	Toran-tang	Na-mul	Hwayang-jeock	Nurum-jeock	Kaepi-dduk	Neuti-dduk	Surichi-dduk	Pat-juk	Dong-chimi
Periods of food service (yrs.)	~ 1	92.7	87.8	39.0	68.3	4.9	0.0	19.5	0.0	14.6	58.5	39.0
	1 ~ 5	94.6	87.7	52.3	74.6	7.7	3.9	30.0	4.9	10.8	60.8	42.3
	6 ~ 10	95.7	95.6	69.6	82.6	21.7	17.4	26.1	0.0	17.4	82.6	56.5
	11 ~ 15	100.0	100.0	44.4	66.7	11.1	0.0	22.2	0.0	11.1	66.7	56.6
	16 ~	83.3	50.0	50.0	33.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	83.3	33.3
	χ^2	2.173	10.750*	5.769	6.634	6.538	12.143*	4.110	1.735	1.919	5.542	2.780
Feeding number (no.)	~ 500	88.6	85.7	31.4	71.4	8.6	8.6	31.4	0.0	14.3	42.9	25.7
	500 ~ 1000	95.8	91.7	70.8	91.7	12.5	12.5	29.2	4.2	16.7	83.3	62.5
	1001 ~ 1500	95.6	90.1	45.1	71.4	18.7	2.2	24.2	3.3	11.0	61.5	38.5
	1501 ~ 2000	92.9	85.7	64.3	69.6	8.9	1.8	25.0	3.6	10.7	73.2	55.4
	2001 ~	50.0	75.0	75.0	50.0	25.0	0.0	25.0	0.0	0.0	50.0	25.0
	χ^2	15.703*	1.790	15.198*	5.773	4.198	7.514	0.842	1.462	1.397	13.294*	12.739*
Delivery pattern	classroom	95.0	88.7	53.9	71.6	8.5	3.6	24.1	2.8	12.1	71.6	47.5
	dining room	91.8	89.8	44.9	73.5	8.2	8.2	36.7	4.1	14.3	51.0	36.7
	combination	95.0	80.0	50.0	80.0	10.0	0.0	15.0	0.0	5.0	40.0	30.0
	χ^2	0.712	1.427	1.198	0.632	0.063	2.880	4.428	0.853	1.177	12.116*	3.322
Meal cost (won)	~ 900	90.6	90.6	34.4	68.8	6.3	0.0	34.4	9.4	18.8	40.6	31.3
	900 ~ 1200	90.9	88.6	38.6	75.0	13.6	6.8	27.3	0.0	4.6	40.9	29.6
	1210 ~ 1500	95.8	86.4	58.5	72.0	5.9	3.4	22.0	2.5	12.7	78.0	52.5
	1510 ~	100.0	93.8	68.8	81.3	18.8	12.5	37.5	0.0	12.5	68.8	37.5
	χ^2	3.175	1.003	10.875	0.985	4.824	4.983	3.249	6.705	3.781	27.850**	9.606*

* p<0.05, ** p<0.001

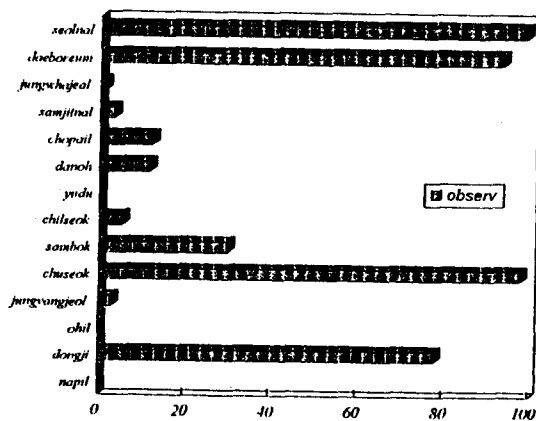


Fig. 7. The observing state of the Korean festive foods.

4%가 지낸다고 한 것보다는 훨씬 높은 78%가 '지

킨다'고 하였다. 응답자의 100%가 '안지킨다' 고 응답한 명절에는 유두, 시월요일, 납일이 있어 잊혀진 명절로 나타났으며, 중화절, 삼짓날, 칠석, 중앙절도 '지킨다'고 한 비율이 낮아 잊혀져 가는 명절로 나타났다(Fig. 7).

IV. 요약 및 결론

한국 절식에 대한 초등학교 급식영양사의 의식조사, 절식의 학교급식에서의 이용실태, 학교의 급식현황과 절식의 이용도와의 관계, 명절의 시행실태를 조사하기 위하여 설문지를 이용하여 서울과 인천 지역에 근무하는 영양사 217명을 대상으로 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자의 89.8%가 절식을 '알고 있다'고 하였고, 절식을 알게 된 경위는 '책, 학교교육,

가정교육, 매스컴, 기타' 순이었다. 78.2%가 절식을 '괜찮다' 또는 '훌륭하다'로 긍정적인 평가를 하였으며, 절식을 좋아하는 이유는 '조리방법이 특이해서'가 36.2%로 가장 많았다. 응답자의 91.7%가 식단작성시 절식을 '고려한다'고 답하였다.

2. 절식을 학교급식에서 이용하는 것이 어려운 이유는 '조리과정이 복잡하다', '표준조리법이 없다' 순이었고, 88.3%가 절식의 조리법 간소화가 '꼭 필요하다'고 하였고, '필요없다'고 한 응답자는 없어서 절식을 계승하고 발전시키기 위해서는 표준조리법의 개발 및 조리법의 간소화가 시급한 것으로 나타났다.
3. 대부분의 응답자(84%)가 절식은 '식생활문화의 계승이기 때문'에 지켜야 한다고 답하여, 전통문화의 일부로서 계승 발전시켜야 한다는 견해가 지배적이었다. 절식을 급식에 이용할 경우 48.6%가 그 식단을 따로 소개하며, 그 방법으로는 가정통신문이 가장 많이 이용되고 있었다. 또한 학교급식에서 절식에 대하여 교육하는 데 대해 81.5%가 '현재보다 더' 해야 한다고 하여 절식의 홍보와 교육의 필요성을 인식하고 있는 것으로 나타났다.
4. 설문에 제시한 절식 가운데 대상자의 절반 이상이 학교급식에 적용하고 있는 절식은 떡국, 육개장, 갈비찜, 만두, 탕평채, 닭찜, 삼계탕, 송편, 갯은나물, 약식, 인절미, 팔죽, 미나리나물, 편육, 묵은나물, 토란탕, 칼국수가 있었다.
5. 인절미($p < 0.05$), 식혜($p < 0.05$), 약식($p < 0.001$), 밤초($p < 0.05$), 증편($p < 0.05$), 칼국수($p < 0.05$), 호박지짐($p < 0.05$), 묵은나물($p < 0.001$), 토란탕($p < 0.001$), 갯은나물($p < 0.001$)의 경우 영양사의 절식에 대한 인식도가 높을수록 절식의 이용도가 유의하게 높았다.
6. 약식($p < 0.05$), 탕평채($p < 0.05$), 애탕($p < 0.001$)과 편육($p < 0.05$)은 급식실시간이 길어짐에 따라 그 이용도가 높았다. 인절미, 토란탕($p < 0.05$)은 급식인원이 '2,000명 이상'일때, 약식, 밤초, 팔죽, 동치미($p < 0.05$)는 '500~1,000명 미만'일 때, 미나리나물($p < 0.05$)은 '500

명 미만'일때 그 이용도가 가장 높게 나타났고, 급식학생수 단위별로 유의적인 차이가 있었다. 갈비찜은 전반적으로 이용도가 매우 높은 절식에 속하였으나, 급식인원이 '2,000명 이상'인 경우는 현저히 낮게 나타났다. 만두와 팔죽은 '교실배식'과 '식당배식'을 병행하는 경우 이용도가 낮게 나타난 절식($p < 0.05$)이었고, '식당배식'에서 이용도가 낮은 것은 밤초($p < 0.001$)와 편육($p < 0.05$)이었으며, 삼계탕($p < 0.05$)과 호박지짐($p < 0.05$)은 '교실배식'에서 이용도가 낮았다. 급식비가 '900원 미만'일 때 이용도가 높은 절식으로는 약과, 칼국수, 시루떡($p < 0.05$)이었고, '900원~1,200원'미만'일 때는 식혜($p < 0.05$)가, '1200원~1500원 미만'일 때 밤초, 편육, 동치미($p < 0.05$), 팔죽($p < 0.001$)이 있었고, '1,500원 이상'일 때는 강정류와 빈자떡($p < 0.05$)에 대해 이용도가 높게 나타났다.

7. 설날, 정월대보름, 추석, 동지가 많이 지켜지는 명절이었고, 유두, 시월오일, 납일은 전혀 지키지 않고 있었으며, 삼짇날, 초파일, 단오, 칠월칠석, 중앙절도 잊혀져 가는 명절로 나타났다.

본 연구가 서울과 인천지역 초등학교에 근무하는 일부 영양사를 대상으로 하였기 때문에 결과를 일반화하는데는 한계가 있지만, 우리의 명절은 몇몇 대표적인 명절을 제외하고는 오늘날 현대문명에 밀려서 잊혀져가고 있는 실정이며, 이와 함께 한국 절식의 풍속도 사라져가고 있음을 알 수 있었다. 어린 시절의 식습관은 평생을 좌우하므로 식습관이 정착되기 이전인 초등학교 아동들에게 절식을 제공하는 것은 전통문화를 계승하는 면에서나 인간과 자연, 영양이 조화된 절식으로 식생활을 과학화하는데 있어서 매우 중요한 일이다. 아울러 절식이 보편적으로 학교급식에 이용되기 위해서는 표준화된 조리법의 연구, 개발이 시급한 것으로 사료된다.

V. 참고문헌

1. 강인희: 한국의 맛, pp.380~386, 대한교과서주식회사, 1992.

2. 장수근: 한국의 세시풍속, 형설출판사, 1989.
3. 조선일보, 12월 7일자, 1995.
4. 장범주: 국내외 식량사정과 89년 식생활 개선시책, 국민영양, 3:24-25, 1989.
5. 김향희, 황춘선: 한국절식의 시행실태에 관한 지역별 비교연구, Korean J. Dietary culture, 6(2), 1991
6. 임양순: 우리나라 절식에 관한 연구, Korean J. Dietary culture, 1(4), 1986.
7. SAS-STAT, Guide person computers, SAS Institute Inc. Cary. North Carolina pp.60-62, 1988.
8. 이영남, 신민자, 김복남: 전통음식현황에 관한 연구, Korean J. Dietary Culture, 6(1), 1991.
9. 승정자: 현대인과 한국전통음식, 집문당, 1997.
10. 장은주, 이윤경, 이효지: 전통음식에 대한 인식과 식생활 행동에 관한 조사연구-서울 및 경기도 일부지역 주부들을 중심으로-, Korean J. Dietary Culture, 11(2), 1996.
11. 김은실: 강원지역 농촌 주부들의 전통 식생활습관에 관한 실태조사(Ⅱ), Korean J. Soc. Food Sci, 12(1), 1996.
12. 윤은숙: 우리나라 명절음식의 인지도에 관한 연구, Korean J. Soc. Food Sci, 11(2), 1995.