

시범사업 연구보고서

## 생활교육으로서 학교급식의 정착방안

울산광역시 덕신초등학교

### I. 서 론

#### 1. 연구의 필요성

학교급식은 단순히 학교에서 급식한다는 단순 논리적 의미만 내포하고 있는 것이 아니라 여러 가지 측면에서 사고해 보면 단체활동을 통한 급식, 개인의 균등한 영양 관리적 급식, 각 가정의 시간적 경제적 부담을 줄여 주는 경제적 급식, 대량 급식을 위한 조직적이고 체계적인 급식, 학부모의 봉사활동을 유도하는 급식, 개개 아동의 식습관을 바람직하게 지도할 수 있는 계기가 되는 급식 등으로 생각해 볼 수 있다.

식생활은 우리들이 일생 살아가는 동안에 늘 반복되는 가장 기본적인 생활요소이므로 어릴 때부터 어린이 성장에 알맞은 영양을 공급하고, 올바른 식생활을 하도록 하기 위하여 학교에서의 의도적인 식생활 교육이 필요하게 되며 이에 따른 원활하고 효율적인 학교급식의 운영이 요구되어 진다고 하겠다.

요즈음 우리 어린이들은 경제성장으로 인한 물질의 풍요 속에 자기 입맛에 맞는 음식을 골라 먹는 편향된 식성이 길들여지고 있어 국민건강관리상의 문제점이 되고 있으며, 한 두 명의 자녀양육으로 인한 부모의 과잉보호 현상으로 인해 자기 식성에 맞지 않는 음식물을 먹다 남기는 타성이 굳어져 다량의 음식물이 남겨지게 되고 이는 식품의 수급이나 잔반의 처리 등 경제적·환경적 문제를 야기하게 된다.

본교에서는 대도시가 안고 있는 다인수 학교에서의 올바른 식습관과 예절을 내면화하고 향토음식과 향토음식을 사랑하는 프로그램을 개발·보급하여 가정과 연계지도를 통한 식생활변화를 탐색하여 바람직하고 효율적인 학교급식의 정착에 기여하고자 한다.

학교급식을 통하여 아동의 행동을 지도할 수 있

는 교육적 내용을 많이 갖고 있다. 학교급식에 대한 관심이 높아지고 있는 시점에서 생활교육으로서 학교 급식의 정착을 위한 효율적인 방안을 탐구하고자 연구를 추진하게 되었다.

#### 2. 연구의 목적

대도시 다인수 학교에서 올바른 식생활습관과 예절을 내면화하고 향토음식과 향토음식을 사랑하는 프로그램을 개발·보급하여 가정과 연계지도를 통한 생활교육으로서 학교급식의 정착을 꾀하는데 연구의 목적이 있다.

#### 3. 기초 실태 조사 및 분석

연구 운영 목적에 따른 과제해결 및 추진방향의 설정을 위하여 아동·학부모 및 교사를 대상으로 학교급식과 관련된 기초 실태를 다음과 같이 조사 분석하였다.

##### 가. 실태 조사 내용 및 방법

###### 표 1. 실태 조사 내용 및 방법

구분	내 용	대상	도구 및 방법
아동	<ul style="list-style-type: none"><li>· 가공식품에 대한 반응</li><li>· 향토음식에 대한 애용도</li><li>· 식사예절·위생 태도</li><li>· 기본 식생활 습관</li><li>· 잔반 처리 방법</li></ul>	본교 아동 (612명)	<ul style="list-style-type: none"><li>· 자작설문지</li><li>· 관찰기록</li></ul>
학부모	<ul style="list-style-type: none"><li>· 학교급식에 대한 내용 만족도</li><li>· 자녀의 식습관 지도 경향</li><li>· 급식 식단의 내용</li><li>· 향토식품에 대한 애용도</li><li>· 식생활 개선에 대한 노력 실태</li></ul>	학부모 (484명)	<ul style="list-style-type: none"><li>· 자작설문지</li></ul>
교사	<ul style="list-style-type: none"><li>· 급식시 협장지도의 필요성</li><li>· 교실 배식 과정에 대한 문제점</li><li>· 아동의 편식 경향</li><li>· 교과와 관련지도</li><li>· 올바른식습관 지도 경향</li></ul>	본교 교사 (45명)	<ul style="list-style-type: none"><li>· 자작설문지</li></ul>

## 나. 실태 분석 결과

표 2. 실태 분석 결과

구분	내 용	시사점
아동	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 가공식품을 좋아한다가 85%정도 가공식품을 선호함</li> <li>○ 향토식품애용은 47%에 머무르고 있어 향토식품에 대한 지도가 필요함</li> <li>○ 식사예절 및 식사위생을 잘 지키는 아동은 35.6%로 식사예절이 미흡한 편임</li> <li>○ 잔반을 남기는 경우가 55.5%로 철저한 지도가 필요한 것으로 나타남</li> <li>○ 기본 식생활 습관이 좋다는 아동이 39.9%로 나타나 아동자신도 식습관이 좋지 않다고 인식하고 있음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 잔반처리의 지도 필요성</li> <li>○ 향토식품애용 권장지도</li> <li>○ 올바른 식사예절 교육시간의 설정 필요</li> <li>○ 기본적인 식습관 형성을 위한 자료의 작성활용</li> </ul>
학부모	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 학교 급식의 내용에서는 15.5%가 잘 모르고 있으며 이에 대한 개선점으로는 영양식, 급식교육, 급식위생에 대한 지도가 필요하다고 봄</li> <li>○ 향토식품에 대한 애용도는 항상 한다가 29.8%로 향토식품 애용 실천의지가 미약함</li> <li>○ 식습관지도에 대한 관심은 77.5%가 관심을 갖고 있으나 실제 지도가 미흡함</li> <li>○ 식생활개선에 대한 필요성은 94.2%가 알고 있으나 노력이 부족함</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 학교 급식에 대한 홍보</li> <li>○ 자녀의 식습관 지도 요망</li> <li>○ 향토음식에 대한 애용 방법 모색</li> </ul>
교사	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 급식현장지도의 필요성은 86%로 느끼고 있음</li> <li>○ 아동들의 편식 지도에 있어서는 40%만이 항상 지도하고 있어 계속적인 지도가 필요함</li> <li>○ 식생활 지도 자료의 제작이나 활용에 관심은 많다가 13.3%로 교사들의 관심이 저조함</li> <li>○ 잔반처리에 대한 지도가 73.3%로 저조한 것으로 나타남</li> <li>○ 교과 관련지도는 미흡했다가 31.1%로 나타나 교사들의 교과관련 지도가 요구됨</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 현장지도 철저</li> <li>○ 편식지도 철저</li> <li>○ 식생활지도자료 제작</li> <li>○ 환경교육 측면 강조 교육</li> <li>○ 교과 관련 지도 강화</li> </ul>

## 다. 본교의 급식 현황

2000년 9월 현재 본교의 급식실 현황 및 분석결과는 다음과 같다.

## 나. 향토음식

울산 지방 특유의 자연과 풍속에서 생활하며 먹는 울산의 토속적인 음식을 말한다.

표 3. 본교의 급식현황

연혁	최초 급식실시일				1994. 4. 10		현재 급식인원		2,200	
	조리실	식당	영양사실	보일러실	가스실	샤워실	창고	취사기	국솥	냉장고
급식 시설	108m <sup>2</sup>	231m <sup>2</sup>	8m <sup>2</sup>	1	1	1	1	2	4	1
	식탁	의자	식기소독기	식기자동세척기	도마태	야채절단기	식판	선풍기	온풍기	가스부침기
	64	384	2	1식	2	1	2300	14	1	1
기타	종사인원				급식방법					
	영양사	조리사	종사원	식당급식 : 1, 5학년 교실급식 : 2, 3, 4, 6학년						
	1	1	14							

## 라. 실태조사·분석의 시사점

- (1) 바른 식생활 습관 지도를 위한 프로그램의 마련이 필요하다
- (2) 영양교육과 식사예절, 식사위생에 대한 지도가 필요하다.
- (3) 편식 교정에 대한 방안이 마련되어야 하겠다.
- (4) 음식물을 남기지 않는 방안이 강구되어야 하겠다.
- (5) 학교급식에 대한 학부모 홍보가 잘 되어야겠다.
- (6) 가정에서 아동의 식습관 지도가 학교와 병행되어 지도되어야겠다.
- (7) 관련교과의 지도가 필요하다.
- (8) 향토음식을 사랑하는 프로그램이 마련되어야겠다.
- (9) 급식실은 기본적인 시설면에서는 비교적 양호한 편이나 배식운반카 창고, 배수시설, 가스, 전기시설미비 등 앞으로 개선해야 할 필요성이 제기되었다.

## 4. 용어의 정의

## 가. 학교급식

성장기 어린이들의 건강과 체위를 향상시키는 동시에 올바른 식사법과 식습관을 갖추도록 하여 식생활에 관한 교육적 효과를 높이는 등 학생들의 심신의 건전한 발달을 도모하고 바람직한 식생활 습관을 함양하기 위한 교육의 일환으로서 학교에서 의도적으로 실시하는 단체급식을 말한다.

## II. 이론적 배경

## 1. 학교급식의 목적

학교급식의 목적은 학교급식법 제1조에 '학교급식을 통한 학생의 심신의 건전한 발달을 도모하고 나아가 국민 식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다'고 규정되어 있다. 제 3조에서는 '국가와 지방자치단체는 영양교육을 통한 식습관의 개선과 학교급식의 원활한 수행을 위하여 필요한 시책을 강구하여야 한다.'고 규정하여 학교급식의 중요성을 강조하고 있다.<sup>7)</sup>

또, 일반 목적으로 '성장기 아동들의 부적당한 영양상태를 교정시켜 신체적, 정신적인 성장발달의 정상화를 이루려는 기본 목적과 '보다 좋은 식사습관에 적응하도록 장려함으로써 식량 소비의 합리화와 식생활 개선을 위하여 국가의 식량사정 개선에 기여'하도록 하는 장기 목적으로 나누고 있다.

학교급식의 구체적인 목적을 나누어 설명하면 다음과 같다.<sup>8)</sup>

첫째, 심신의 건전한 발달을 도모하고 나아가 국민 식생활 개선에 기여하기 위함이며,

둘째, 일상생활의 식사에 관하여 올바른 이해와 바람직한 식생활 습관을 함양하며,

7) 교육법전 편찬회, 교육법전(96년판), 서울:교학사, 1996, p.1404

8) 대한영양사회, 영양(5·6학년용), 대한영양사회 학교분과위원회, 1994, pp.42-43.

셋째, 학교생활을 풍성하게 하며 명랑한 사교정신과 협동정신을 함양하며,  
넷째, 식량의 생산과 배분, 소비에 관하여 올바른 이해를 도모하여 식생활 문화수준향상에 기여하기 위함이다.

## 2. 학교급식의 중요성

학교급식의 목적은 올바른 식습관의 형성 및 편식의 교정과 바른 식사예절을 교육하는 식생활의 산교육장이며 가정이나 지역사회에까지 전파할 수 있는 계기가 된다.

학교 급식을 실시할 경우의 기대 효과는<sup>9)</sup>

첫째, 인간의 기본예절교육을 실시할 수 있다. 기본 예절로써 것가락의 사용, 음식을 먹는 방법, 식사도중의 대화 방법 및 내용 등을 이론과 실천을 병행하여 교육할 수 있다. 둘째, 급식시간을 건강 교육의 장으로 활용할 수 있다. 서로 어울려 먹도록 유도하는 과정을 통하여 식습관의 교정이 가능하며 과식을 방지할 수 있고, 식사 전후의 청결관리를 통하여 건강과 식생활의 관련성을 교육받는 기회를 가질 수 있다. 셋째, 급식 시간에 공동배식과 식 후 급식 장소의 정리·정돈 등을 통하여 서로가 하나라는 공동체의식을 가질 수 있다. 넷째, 급식 방법 조절을 통하여 음식물을 남기지 않고 모두 먹도록 유도하여 낭비 없는 생활이 되도록 한다. 다섯째, 급식 관리를 통하여 음식 찌꺼기의 효율적인 수거 방법 및 식품포장재의 분리 수거 방법을 생활화하도록 환경 교육을 시킬 수 있다.

## 3. 학교급식의 잇점<sup>10)</sup>

- 1) 아동들의 건강 영양관리의 집단 지도로 영양권장량에 따른 균형 식사를 할 수 있다.
- 2) 교사와 학생, 학생과 학생의 협동정신 함양으로 정서적 안정을 꾀할 수 있다.
- 3) 도시락에서 나타날 수 있는 빈부 차를 해소하고 공동체의식을 갖도록 할 수 있다.
- 4) 책가방 외에 도시락을 지참하여야 하는 수고를 덜 수 있다.

9) 식생활 개선 범국민운동본부, 식생활 개선 교재, 서울:식생활개선본부, 1994,pp.32~36

10) 사단 법인 대한 영양사회, '자녀를 위한 영양 관리', 서울: 대한영양사회, 1988,p18

5) 계속적이고 안정된 식습관으로 그릇된 식생활과 편식을 교정할 수 있다.

6) 영양교육을 통해 가정에서 가족들의 식생활 개선에 기여할 수 있다.

7) 학부모의 학교급식 참여로 학교와 학부모, 지역 주민과의 유대가 긴밀해 진다.

## 4. 어린이의 올바른 식습관 형성과 중요성<sup>11)</sup>

어린 시절에 형성된 식품에 대한 기로나 식생활에 대한 태도는 어른이 된 다음에도 그 사람을 지배한다고 알려져 왔다. 가족구성의 핵가족화, 갖가지 음식점의 범람, 인스턴트 식품의 대량생산, 주부의 사회 참여 증가 현상은 현대인의 생활에 대한 편리함을 추구하는 경향과 함께 전통적인 가정의 일상 식생활에 커다란 변혁을 가지고 왔다.

한마디로 풍요로운 식생활 환경 속에서 우리는 오히려 균형을 갖추지 못한 식사를 하고 있다. 쉽게 식사를 거르고, 혼자서 외로이 식사를 하는 어린이와 포식과 편식이 심화되고 있다. 그 결과 균형을 갖추지 못한 식사는 오히려 건강을 위협하는 요소로 등장하게 되었다.

중요한 것은 한 번 잘못된 식습관은 단시일에 쉽게 교정되기가 어려우며 어린이의 경우 건강을 위협하는 요인을 안은 채 성장하여 다음 단계에 커다란 건강 장애를 초래할 수도 있음을 알아야 할 것이다.

## 5. 식생활 교육의 5대 영역<sup>12)</sup>

식생활 지도는 건강교육, 예절교육, 시민교육, 경제교육, 환경교육의 차원에서 추진되어야 한다.

### 가. 건강교육

- (1) 음식섭취는 생명의 근원이며 건강유지의 수단
- (2) 과잉영양섭취에 따른 비만의 문제
- (3) 충치의 원인과 칫솔질 습관화 지도
- (4) 편식과 각종 질병 예방 교육

### 나. 예절교육

- (1) 우리 집 식탁은 하나의 작은 사회
- (2) 식사하는 방법과 예절지도
- (3) 음식에 대한 고마움 알기

11) 식생활 개선 범국민 운동본부, 전계서 pp.23~24

12) 교육부, 91학교급식 운영 연구회 자료, 1991, PP. 11-12

#### 다. 시민교육

- (1) 질서를 지켜 배식을 받고 뒷정리하기
- (2) 돌아다니며 식사하지 않고 남에게 방해되지 않도록 하기
- (3) 식기, 식판, 수저 등 종류별로 운반통에 바로 게 놓기
- (4) 같은 음식을 다함께 식사하는데서 이루어지는 공동체의식 함양 지도

#### 라. 경제교육

- (1) 균형 절약의 생활화
- (2) 음식물의 과소비 낭비 현상
- (3) 부족식량자원과 식량의 무기화
- (4) 우루과이아운드 협상과 농산물의 수입

#### 마. 환경교육

- (1) 음식찌꺼기의 문제점 : 자원낭비, 국민보건 위생 위협, 수질과 토양의 오염
- (2) 야외 식사 후 버리지 않기
- (3) 1회용 용기 덜 쓰고 재활용 방법 알아보기

### 6. 식사예절<sup>13)</sup>

우리 조상들을 밥상머리에서부터 사람다운 삶의 자세와 예절을 가르쳐 왔다. 식생활은 생명을 유지하는 근원이 될 뿐만 아니라, 생활의 즐거움이기도 하다. 그러므로 식사예절을 알고 지키는 것이 중요하다.

#### 가. 가정에서의 식사 예절

- 식사 전에는 꼭 손을 씻는다
- 바른 자세로 식사한다.
- 어른을 모시고 식사할 때에는 어른보다 먼저 수저를 들지 않는다
- 감사하는 마음과 즐거운 마음으로 식사한다.
- 어른을 모시고 식사할 때, 식사의 속도는 어른과 보조를 맞춘다.
- 식사할 때에는 수저나 그릇 소리를 내지 않는다.
- 맛있는 음식만 골라 먹거나 반찬을 뒤적이지 않는다.
- 여렷이 먹을 때에는 국그릇 오른쪽에 숟가락과 젓가락을 차례로 놓는다.
- 음식을 쟁을 때에는 입을 다물고 쟁으며, 음식을 먹는 소리를 내지 않는다.

13) 교육부, 기본생활습관 지도자료(더불어 사는 사람), 1995, pp.24-25.

- 식사 중에는 고상하고 아름다운 이야기를 하고, 슬픈 이야기, 불쾌하고 지저분한 이야기는 하지 않는다.

- 입 속에 음식물이 든 채로 이야기하지 않는다.

- 젓가락과 숟가락을 함께 들고 먹지 않는다.

- 밥그릇과 국그릇을 손에 들고 먹지 않는다.

- 식사 중에는 책, 신문, 텔레비전을 보지 않는다.

#### 나. 음식점(양식당)에서의 식사예절

- 양식당에서는 의자의 왼편으로 들어가서 의자를 당겨 식탁과 10cm 정도 떨어져 바른 자세로 앉는다.
- 냅킨은 무릎 위에 펴놓으며, 식사가 끝난 후에는 접어서 식탁 위에 올려놓는다.
- 수프를 먹을 때에는 숟가락을 앞쪽에서 뒤쪽으로 움직인다.
- 포크와 나이프는 좌우 바깥쪽에 놓인 것부터 사용한다.
- 뷔페식을 먹을 때에는 음식을 먹을 만큼만 가져와 남지 않도록 한다.
- 고기 종류의 요리는 나이프로 잘라 가면서 먹는다.
- 차를 마실 때에는 소리가 나지 않게 조용히 마신다.

### 7. 우리 식생활 관습의 문제점

한 나라의 식생활 문화는 그 나라의 풍토 조건과 민족의 체질에 가장 잘 어울리게 창조된다고 한다. 그러기에 우리 민족의 체질과 취향에는 우리의 고유 음식이 가장 잘 어울리게 마련이다. 옛날에는 밥상에 밥알 몇 개만 흘려도 죄를 받는다고 어른들께서 꾸중을 하셨다.

한 사람이 먹는 작은 음식도 열 사람 농부들이 땀 흘려 가꾼 것이고 어머니가 정성을 들여 장만한 음식이기에 감사하는 마음으로 식사를 하였다.<sup>14)</sup> 그러나, 우리 나라의 전통적인 식사는 영양적으로 균형 있는 우수한 식사이지만 식문화 내용 면에서 다음과 같은 문제점을 내포하고 있다.<sup>15)</sup>

14) 부산광역시교육청, 총신장학 100모음집, (1995.11), pp.226

15) 윤진숙, 1995년도 보건 환경 세미나 교재, 대한 영양 사회, 1996, p.39

**가. 가정에서의 문제점**

- (1) 푸짐한 상차림을 좋아하고 밥과 반찬을 남기는 것을 점잖은 것으로 여김  
 (2) 커다란 그릇에 음식을 담아놓고 여러 사람이 함께 식사하고 반찬은 두고 두고 먹음  
 (3) 음식 만드는 과정이 계량화되어 있지 않음  
 (4) 식품의 소량 판매가 정착되어 있지 않음  
 (5) 계획적인 식단 작성 및 식품의 구매가 생활화되어 있지 않음  
 (6) 찌개, 국 등 국물을 좋아하는 식습관의 상존  
 (7) 관혼상제로 손님을 접대할 때 허례허식에 치우쳐 많은 종류의 친을 무조건 많이 차리는 것이 도리인 것으로 생각함

**나. 음식점에서의 문제점**

- (1) 과다한 반찬 가짓수와 양을 제공하고 식사 후 남는 것을 버리게 되므로 낭비를 초래하게 되고 재 사용하는 경우가 많아 위생 문제를 야기함  
 (2) 일부 사업주와 종업원들은 건전한 식생활 문화의 중요성에 대한 인식이 부족하여 직분에 대한 보람과 긍지가 결여되고 있음.

**다. 행락지에서의 문제점**

- (1) 야외취사시 장소를 가지리 않고, 지나치게 많

은 양을 굽고 끓이는 설정이다.

- (2) 남은 음식을 아무데나 마구 버리는 낭비와 환경 오염을 유발하고 있다.<sup>16)</sup>

**9. 선행 연구의 고찰**

본교의 급식연구학교 운영을 위하여 선행 급식시험학교의 운영 내용을 분석한 결과는 다음과 같다

본 연구학교 운영을 위한 참고 문헌과 선행 연구를 고찰하여 얻게 된 시사점을 다음과 같다.

첫째, 급식시간의 현장지도의 방법과 내용을 참고하여 재정비해야겠다.

둘째, 올바른 식습관 형성을 위한 지도자료의 제작 보급과 지도시간을 설정 운영 할 필요가 있다.

셋째, 손쉽고 시간을 절약할 수 있는 체계적인 배식 방안에 대한 연구와 적용이 수행되어야 하겠다.

넷째, 학교급식법 시행규칙에 의한 도시학교의 급식 시설 기준에 맞춰 조리 시설을 확충하고 조리실의 청결 유지를 위한 시설의 개선이 필요하다.

다섯째, 우리 입맛 길들이기와 음식물쓰레기 줄이기를 고려하여 식단을 구성하는 연구가 필요하다.

여섯째, 교직원 연수 내용과 방법을 참고하여 운영해야겠다.

**표 4. 선행 연구시범 학교 운영 내용**

연도	실시학교	연구 운영 주제	시사받은 점
'95	서울명신초등학교	학교급식의 교육적 운영 방안	· 명상교육안
'96	전남영암초등학교	학교급식을 통한 올바른식생활이 학생과 지역사회에 미치는 효과	· 급식시간의 현장지도
'96	서울녹번초등학교	학교급식의 효율적인 급식방안	· 배식과정의 체계화
'96	광주서림초등학교	학교급식지도를 통한 어린이들의 바른식생활지도	· 교육지도자료, 식생활지도의 교육환경조성
'98	대구월곡초등학교	우리음식 애용지도를 통한 바른 식생활 습관 형성	· 우리음식 애용방안 · 교직원 연수 활동
'98	광주백운초등학교	학교급식의 효율적인 지도를 통한 바른 식습관 형성	· 식생활 지도 · 바른 식습관 형성
'98	부산금정초등학교	우리 음식 식단을 통한 바른 식습관 형성 방안	· 우리 음식맛 길들이기 · 음식물 쓰레기 줄이기

16) 교육부, '91학교급식 운영 연구회 자료('91),pp.11~12

### III. 연구 운영의 방법

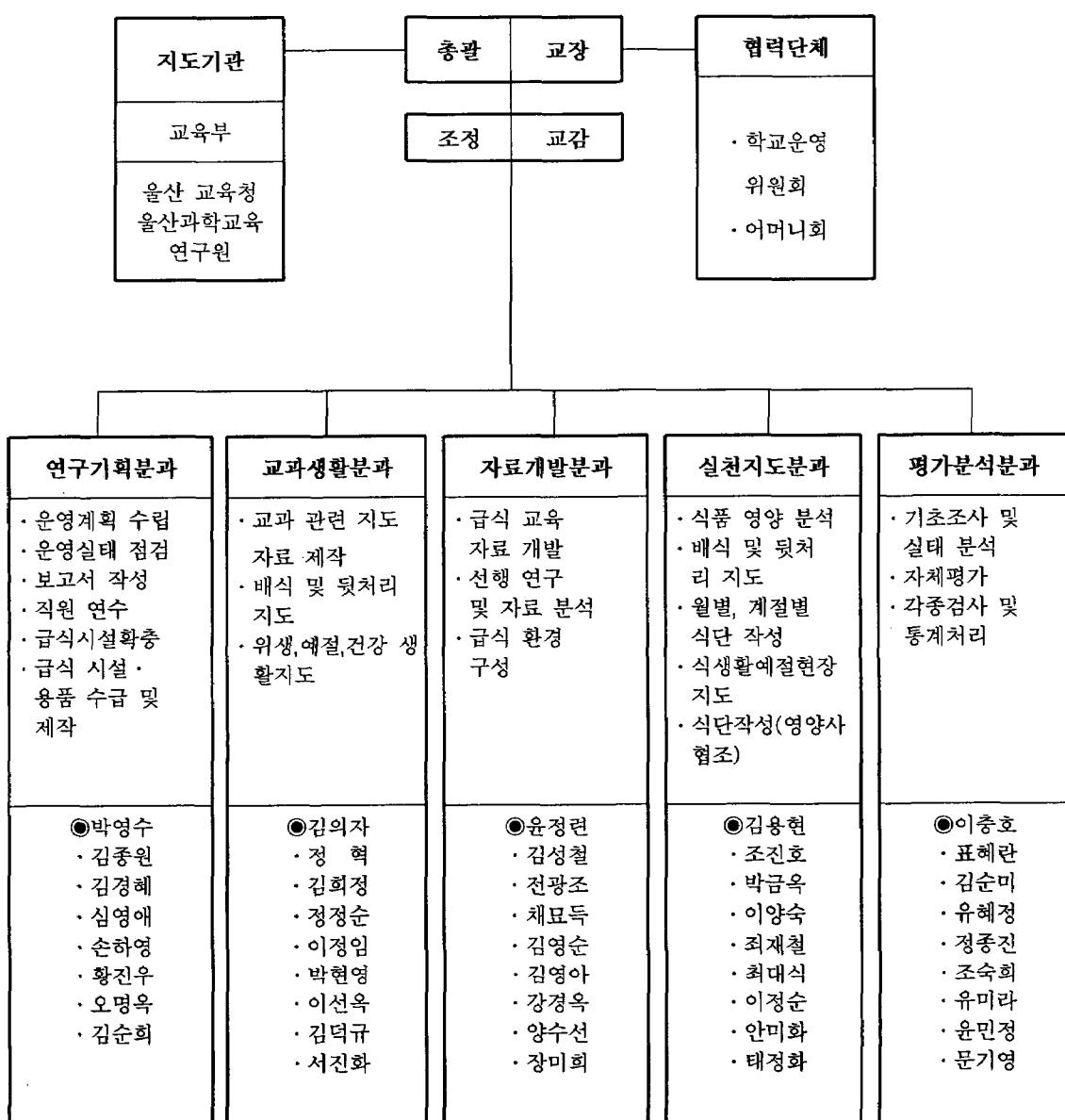
#### 1. 대상 및 기간

가. 대상 : 울산광역시 덕신 초등학교 전학년(53학

급)

나. 기간 : 1999. 3. 1 ~ 2001. 2. 28.(2년간)

#### 2. 운영 조직



### 3. 운영 절차

본 연구 운영의 실행 절차는 다음과 같다.

#### 표 5. 연구 운영 실행 절차

단계	운영 내용	기간
기초조사	○ 선행연구 고찰	99. 2. 10~99. 2. 28
	○ 참고문헌 연구	99. 2. 10~99. 2. 28
	○ 실태조사 분석	99. 2. 15~99. 3. 10
계획수립	○ 운영계획의 수립	99. 2. 20~99. 3. 6
	○ 운영계획서 작성	99. 2. 20~99. 3. 10
과제의 실행	○ 운영과제의 실천	99. 3. 10~2000. 10. 5
	○ 지도자료의 제작	99. 3. 10~2000. 2. 28
평가 및 보고	○ 운영결과 평가분석	2000. 2. 1~2000. 2. 28
	○ 시범운영보고서 작성	99. 10. 1~2000. 9. 30
	○ 운영결과 보고	2000. 10. 13
	○ 연구결과 일반화	2000. 10.

### 4. 운영 주제 및 연구 과제의 설정

본 연구의 문제 분석과 문헌연구 및 선행연구의 고찰을 토대로 연구 운영의 주제를 '생활교육으로서 학교급식 정착 방안'으로 정하고 연구 과제를 다음과 같이 설정하였다.

- 가. 연구 과제 1 : 교육과정을 통한 급식지도로 바른 식습관과 예절을 내면화 한다
- 나. 연구 과제 2 : 향토음식사랑의 프로그램을 개발 적용한다
- 다. 연구 과제 3 : 가정생활과 연계지도를 통해 올바른 식생활습관을 정착시킨다.

## N. 연구 운영의 실제 <생략>

## V. 연구의 결과

### 1. 연구과제 1의 실천 결과

#### 가. 교과지도를 통한 식생활 지도

#### 표 6. 교과지도를 통한 식생활 지도 분석

(N=50)

구 분	결과분석	반응		대상
		N	%	
식생활관련 자료는 여러분의 수업에 도움이 되었습니다?	①많은 도움이 되었다	42	84	교사
	②조금 되었다	8	16	
	③도움이 되지 않았다	.	.	
식생활관련 연간지도 계획과 교수·학습지도안 작성은 이동들의 급식교육지도에 도움이 되었습니다?	①많은 도움이 되었다	41	82	교사
	②조금 도움이 되었다	9	18	
	③도움이 되지 않았다	.	.	
식생활 교육에 대한 직원연수는 아동의 급식 교육지도에 도움이 되었습니다?	①많은 도움이 되었다	50	100	교사
	②조금 되었다	.	.	
	③도움이 되지 않았다	.	.	

교육과정에서 식생활과 관련된 내용을 학년별, 교과별로 지도 요소를 추출하고 식생활 관련 연간지도 계획과 교수·학습지도안을 작성·지도하여 급식교육지도에 도움이 되었다는 교사가 82%로 교과지도를 통한 식생활지도는 효과가 있는 것으로 나타났다.

생활교육으로서 학교급식 정착에 대한 교사의 이해력 및 학습지도능력을 향상시키기 위하여 16회의 교직원 연수를 실시한 결과 교사들의 급식교육 지도에 매우 만족한 것으로 나타나 바람직한 방법인 것으로 해석되었다.

#### 나. 생활지도를 통한 급식지도

#### 표 7. 생활지도를 통한 급식지도분석

아동 : 324 교사 : 50

구 분	결과분석	반응		대상
		N	%	
찬반 안남기는 날의 음식처리는?	①맛있게 다 먹는다	259	79.9	아동
	②힘들지만 혼자 먹는다	48	14.8	
	③친구나 선생님 도움받는다	17	5.2	
급식현장 지도에서 배식 및 식사지도의 단계를 알고 지도하십니까?	①알고 지도한다	43	86	교사
	②조금 알고 지도한다	7	14	
	③모르고 지도한다	.	.	
관찰일지를 통한 식생활습관지도가 도움이 되었습니다?	①많은 도움이 되었다	46	92	교사
	②조금 도움이 되었다	4	8	
	③도움이 되지 않았다	.	.	
편식·비만아에 대하여 항상 지도하십니까?	①항상 지도 한다	31	62	교사
	②가끔 지도 한다	19	38	
	③전혀 지도 하지 않는다	.	.	
식생활관련 자료제작 활용은 교수·학습에 도움이 되었습니다?	①많은 도움이 되었다	47	94	교사
	②조금 도움이 되었다	3	6	
	③도움이 되지 않았다	.	.	

아동들이 준수해야 할 식생활 규칙 중에서 식생활 실천 현장에서 직접 지도하여 전이가 높은 내용을 선정 절차를 거쳐서 중점 지도 선정하여 배식 및 식사지도의 단계 작성 활용하고 학교 아동들의 식생활 실태를 생생하게 파악할 수 있었고 편식의 교정, 바른 식습관, 예절, 위생 효과가 있었다.

식생활 바른 습관 지도 방안을 모색하기 위하여 교직원에게 학교급식 중 나타난 장면에서 관찰한 내용을 일주일 2회 정도 관찰관점에 의거, 기록하여 효과가 있었다.

잔반이 물자절약과 환경오염에 크게 문제가 되고 있는 실례를 들어 사회 전반적으로 전개되고 있는 표준식단제 등을 제시하여 잔반을 줄여 나가지 않으면 안되는 이유를 이해시킨 결과 잔반 안 남기는 아동이 93.7%로 향상된 것으로 보아 현장지도의 효과가 큰 것으로 해석되었다.

#### 다. 특별활동을 통한 급식 지도

**표 8. 특별활동을 통한 급식 지도 분석**

아동 : 324 교사 : 50

구 분	결과분석	반 응		대상
		N	%	
식생활·일기쓰기는 여러분의 식생활 교정에 도움이 되었습니까?	①많은 도움이 되었다	220	67.9	아동
	②조금 되었다	97	29.9	
	③도움이 되지 않았다	7	2.2	
급식생활을 위한 교육방송은 식생활습관 및 예절생활에 도움이 되었습니까?	①많은 도움이 되었다	217	66.9	교사
	②조금 되었다	94	29.0	
	③도움이 되지 않았다	13	4.0	
급식 생활지도에서 교내 학급행사가 아동의 식생활 지도에 도움이 되었습니까?	①많은 도움이 되었다	43	86	교사
	②조금 도움이 되었다	7	14	
	③도움이 되지 않았다	.	.	

교내 급식행사는 올바른 식생활 습관 형성과 실천 의지를 강화하였으며 교육방송과 일기쓰기를 통한 식생활지도는 호응도가 높은 것으로 나타나 앞으로 지속적인 지도가 필요하며 교내행사는 사례발표와 주먹밥먹기 행사에 아동의 호응이 높은 것으로 나타나 매우 유익한 행사였다.

## 2. 연구 과제 II의 실천 결과

#### 가. 향토음식을 즐겨먹기

**표 9. 향토음식을 즐겨먹기 분석**

N=324

구 분	결과분석	반응		대상
		N	%	
제절에 따라 생산되는 향토식품을 알고 있습니까?	①많이 알고 있다	124	38.3	아동
	②조금 알고 있다	110	33.9	
	③전혀 모른다	90	27.8	
향토음식을 즐겨 먹습니까?	①그렇다	224	69.1	아동
	②그저 그렇다	74	22.8	
	③아니다	46	14.2	

향토식품의 기초 식품군별 향토계절식품의 생산 시기를 조사하여 채소류, 과일류, 어패류로 구분하여 조사한 반응은 계절에 따른 향토식품을 알고 있다가 72.2%로 나타났으며 향토식품을 즐겨먹는 아동은 69.1%로 대단한 향상을 보여 향토식품에 대한 거부감이 많이 사라졌다고 분석된다.

우리가족이 즐겨먹는 향토음식을 조사하여 봄으로서 향토음식에 대한 친근감과 가족에 대한 사랑을 확인할 수 있었다

#### 나. 모든 음식은 자연에서 얻어짐을 알기

**표 10. 모든 음식은 자연에서 얻어짐을 알기 분석**

N=324

구 분	결과분석	반응		비고
		N	%	
산·들·바다에서 얻어지는 식품의 종류를 알고 있습니까?	①많이 알고 있다	300	92.6	아동
	②조금 알고 있다	24	7.4	
	③전혀 모른다	•	•	

자연에서 얻어지는 식품을 92.6%의 아동이 알고 있어 식탁에 놓이는 식품의 소중함과 농부의 노고를 이해하게 되었다.

#### 다. 우리몸에 향토식품이 좋음을 알기

**표 11. 우리몸에 향토식품이 좋음을 알기 분석**

N=324

구 분	결과분석	반응		대상
		N	%	
수입 농수산물의 유해성을 알고 있습니까?	①알고 있다	304	93.8	아동
	②조금 알고 있다	13	4.0	
	③전혀 모른다	7	2.2	

(계속)

표 11. (계속)

구 분	결과분석	반응		대상
		N	%	
간장, 된장, 고추장, 젓갈, 쫑아치, 김치를 만드는 방법을 알고 있습니까?	①알고 있다	173	53.4	아동
	②조금 알고 있다	138	42.6	
	③전혀 모른다	13	4.0	

김치는 발효식품의 대표적인 식품으로 조상들의 식품지혜를 알아보기 위해 조사한 내용을 발표 후 토의학습을 전개한 결과. 수입농산물의 유해성을 대부분의 아동이 알고 있는 것으로 나타나 조상들의 식품지혜와 수입품에 대한 올바른 이해의 계기가 되었다.

#### 라. 음식 용어 사전을 만들어 활용

표 12. 음식 용어 사전을 만들어 활용 분석

N=324

구 분	결과분석	반응		대상
		N	%	
음식용어사전이 음식에 대한 관심과 향토식품 애용에 도움이 되었습니까?	①많은 도움이 되었다	216	66.7	아동
	②조금 도움이 되었다	88	27.1	
	③도움이 되지 않았다	20	6.1	

음식에 대한 용어사전을 만들어 활용한 결과는 아동들의 반응은 식생활 이해에 많은 도움이 되었다고 나타난 것은 그럼과 함께 활용하므로 음식 대한 관심과 생활교육으로 향토음식을 쉽게 접할 수 있도록 한 것이 주요했다고 해석된다.

### 3. 연구 과제 III의 실천 결과

#### 가. 급식실천카드 활용

표 13. 급식실천카드 활용 분석

아동 : 324 학부모 : 284

구 분	결과분석	반응		비고
		N	%	
아동의 급식실천카드는 아동의 식생활에 도움 이 되었습니다?	①도움이 되었다	156	54.9	학부모
	②조금 도움이 되었다	101	35.6	
	③전혀 도움이 되지 않았다	27	8.3	
급식실천카드 활용으로 여러분의 식습관과 예절 에 도움이 되었습니다?	①많은 도움이 되었다	93	28.7	아동
	②조금 도움이 되었다	134	41.4	
	③도움이 되지 않았다	97	29.9	

학교급식을 통하여 올바른 식생활 습관이 형성되도록 하기 위하여 '나의 급식 실천 카드'를 구안 적용한 결과 학부모의 반응은 도움이 되었다가 90.5%로 나타나 아동의 70.1%와 많은 차이가 있는 것은 아동들이 매주 기록하고 점수의 통계처리가 귀찮은 것으로 분석되어 새로운 급식실천카드 양식의 구안이 절실히 요구되었다.

#### 나 편식 교정 지도

표 14. 편식 교정 지도 분석

아동 : 324 학부모 : 284 교사 : 50

구 분	결과분석	반응		비고
		N	%	
여러분이 싫어하는 음 식은 먹기 좋게 접에 서 요리해줍니까?	①항상 그렇다	96	29.6	아동
	②가끔 그렇다	194	59.8	
	③전혀 그렇지 않다	34	10.5	
편식 경향은 선생님의 지도로 줄어들었습니까? 까?	①많이 없어졌다	17	34	교사
	②조금 없어졌다	26	52	
	③전혀 없어지지 않았다	7	14	
가정에서 조리 방법의 개선에 대해 실천하고 계십니까?	①항상 실천한다	72	25.4	학부모
	②가끔 실천한다	203	71.5	
	③전혀 실천하지 않는다	9	3.2	
자녀의 편식경향이 있 습니까?	①많다	58	20.4	
	②조금 있다	134	47.2	
	③없다	92	32.4	

조리방법 개선에서 96.9% 이상이 자녀가 먹기 좋게 음식을 만들어주는 것으로 나타났으며 편식 경향은 교사들의 설문에서 86%가 줄어든 것으로 나타났다. 이것은 아동의 개인 정보를 컴퓨터에 입력하여 영양상담을 실시하고 표준 식단과 1일 운동량을 제공하여 올바른 식습관을 형성할 수 있도록 지도한 결과인 것으로 분석되었다.

#### 다. 학부모 홍보 및 계도 활동

표 15. 학부모 홍보 및 계도 활동 분석

학부모 : 284

구 분	결과분석	반응		비고
		N	%	
식생활 개선 홍보자 료는 가정에서 도움 이 되었습니다?	①도움이 되었다	216	76.1	학부모
	②조금 도움이 되었다	68	23.9	
	③도움이 되지 않았다	.	.	

구 분	결과분석	반응		비교
		N	%	
향토식품을 가족식사에 애용합니까?	①항상 한다	205	72.2	학부모
	②기끔 한다	79	28.8	
	③안한다	.	.	
자녀의 식습관 및 식사예절이 나아졌다고 생각하십니까?	①그렇다	234	82.4	학부모
	②대체로 그렇다	50	17.6	
	③전혀 아니다	.	.	

식생활개선은 학교교육만으로 식생활습관의 교정·강화·정립 등이 어려우므로 가정에서도 지도될 수 있도록 어머니 교실을 통한 홍보 및 계도 활동을 전개한 결과 홍보자료는 식생활개선에 도움이 되었으며 향토식품은 100%이상이 자주 애용하고 있으며 자녀의 식습관은 매우 좋아진 것으로 나타나 어머니 교실을 통하여 식생활개선의 필요성을 인식시키고 실천한 것으로 분석되었다.

## VI. 결론 및 제언

### 1. 결 론

『생활교육으로서 학교급식 정착 방안』 이란 주제로 연구학교를 운영한 결과 다음과 같은 결론을 얻었다.

가. 교과지도와 특별활동은 올바른 식생활 습관 내면화에 효과적이며, 급식행사 교육 및 관찰일지를 통한 지도는 식사예절과 식습관 형성에 효과적이었다.

나. 향토음식을 사랑하는 프로그램을 개발하여 아동들이 향토음식을 즐겨 먹게되고 식생활개선에 기여하였다.

다. 어린이들의 자율적인 반성과 개선의 노력, 가정과의 연계지도를 통하여 편식 및 물자의 낭비 없는 식습관을 형성시킬 수 있을 것이다.

라. 우리 농수산물과 수입농수산물의 비교 활동을 통하여 향토음식에 대한 고마움을 인식하게 되었다.

마. 식생활개선을 위한 홍보자료, 균형식단 작성 안내, 자모 교양강좌 등으로 학부모들의 급식에 대한 관심이 높아졌다.

바. 생활교육으로서 학교급식을 위한 교직원 연수는 아동 교육에 밀거름이 되었으며, 수업기술 향상, 식생활 교육에 관심과 지도 방향의 정립에 길잡이가 되었다.

### 2. 제언

가. 바른 식생활 태도는 단기간에 정착되기 어렵기 때문에 학교와 가정이 함께 지속적인 지도가 요구된다.

나. 군것질, 편식, 비만 아동에 대한 특별한 관리지도가 그들의 건강생활을 돋는 지름길이 될 것이다.

다. 우리 식품의 애용과 균형있는 식사습관, 식사 예절 등은 집단급식 현장에서 효과적인 지도가 요구된다.

라. 기호도가 낮은 보조식품들이 우리의 전통음식이 주종을 이루고 있으므로 선호할 수 있는 보조식품 개발 및 조리 방법의 개선이 요구된다.

### 참 고 문 헌

- 교육법전편찬회, 교육법전(96년판), 서울: 교학사, 1996
- 교육부, 기본생활습관 지도자료 (더불어 사는 사람), 1995
- 교육부, 91학교급식 연구회 자료, 1991
- 대한영양사회, 영양(5.6학년용), 대한영양사회 학교분과위원회, 1994
- 부산광역시교육청, 통신장학 100모음집, 1995
- 사단법인대한영양사회, 자녀를 위한 영양관리, 서울: 대한영양사회, 1988
- 식생활개선 범국민운동본부, 식생활개선 교재, 서울: 식생활개선본부,
- 윤진숙, 1995년도 보건세미나 교재, 대한영양사회, 1996
- 체육부, 89학교급식 연구 협의회 자료-학교급식 운영관리, 1989
- 한국영양사회, 한국인 1일 영양권장량 (제6차 개정), 1996