

중학생의 학교급식에 대한 급식만족도

- 광주·전남지역을 중심으로 -

김경애·김수자·정난희·진은례**
전남대학교 사범대학 가정교육과, 전남대학교 교육대학원*
동강대학 식품영양과**, 성화대학 식품계열***

Degree of Satisfaction on the School Foodservice among the Middle School Students in Gwangju and Chonnam Area.

Kyung-Ae Kim, Soo-Ja Kim*, Lan-Hee Jung** and Eun-Raye Jeon***

Dept. of Home Economics Education, Chonnam National University

Dept. of Education Home Economics, Graduate School of Education, Chonnam National University

**Dept. of Food and Nutrition, Dongkang College

***Dept. of Food Technology, Sunghwa College

Abstract

A survey on the school foodservice was conducted from 693 middle school students to examine their degree of satisfaction on foodservice with the object to enhance the quality of school foodservice in Gwangju and Chonnam area. The degree of satisfaction with school foodservice ranked high in taste, temperature and service categories. There were notable differences in the satisfaction level by the gender of the students. Male students ranked higher than female students in taste, temperature and the sanitary condition of food containers. According to grades, first grade students ranked the highest in satisfaction of food selection, temperature, services and cafeteria. Regarding the amount of left-overs, soup and pot-stew were the greatest followed by side dishes. Reasons for leftover food were listed as being tasteless, having no appetite, or large serving size. The items of priorities on school foodservice were revealed as sanitary conditions, taste and variety in menu selection by the students.

Key words : school food services, satisfaction, middle school students

1. 서 론

학교 급식은 교육의 일환으로서 올바른 식습관 형성, 공동체 의식과 사회성 개발, 학부모 및 지역 사회와의 유대관계 유지, 위생 교육 등 여러 가지 효과가 있다. 학교급식이 학생의 영양 및 체위향상에 기여한 바가 크며 국민 체위 향상은 장기간을 통한 합리적인 영양 공급에 의해서만 얻을 수 있다. 특히, 우리나라에서의 학교 급식은 정상적인 신체 발달과 활동에 필요한 영양을 1일 1식에서 해당 연

령에 제시되어 있는 영양권장량의 1/3선을 공급하고, 합리적인 식생활 지식과 습관을 기르기 위하여 실시하고 있다. 이러한 학교급식은 1990년대 이후 양적으로는 확대되었으나 학생들의 기호에 맞는 다양한 식단의 제공, 쾌적한 식사환경, 위생적이고 안전한 식사공급 등 급식의 질적인 면의 뒷받침이 절대적으로 부족한 것이 현 상황이다. 2001년 3월 기준으로 현재 중학교의 급식율은 학교수 기준으로 전체 2,731개교 중 1,545개교로 56.6%이며, 학생수 기준으로 전체 1,926,000명 중 778,000명으로 40.4%이다.

학교 급식의 만족도에 관한 조사연구에서, 임¹⁾은 음식을 남기는 가장 큰 이유를 음식이 맛이 없을 때, 양이 너무 많을 때 순으로 지적해 음식의 품질 평가 요인 중 맛이 큰 영향을 미친다고 하였고, 이

Corresponding author: Kyung-Ae Kim, Chonnam National University, 300 Yongbong-dong, Puk-gu, Gwangju 500-757, Korea
Tel: 062-530-2523
Fax: 062-530-2529
E-mail: kimka@chonnam.ac.kr

등²⁾은 학교급식에서 교사들은 현행 급식에 만족하였고 개선점으로 가장 많이 지적한 항목은 맛의 향상, 위생과 영양이었고, 다음은 식사 장소, 배식방법, 가격, 영양지도, 배식량 순서로 나타났다고 하였다. 이³⁾는 고등학생들이 가장 중요하게 생각하고 있는 급식소의 운영 특성 사항들은 수저, 식판, 컵을 포함한 식기의 청결성, 음식의 위생적 품질, 음식의 맛 불만에 대한 즉각적 반응 및 조치, 다양한 메뉴라고 보고하였고, 학교급식에서 제일 중점을 두어야 할 사항으로는 위생적이어야 한다^{4,5)}고 하였다. Kathleen⁶⁾은 메뉴의 다양성이 식품의 수용성을 더욱 증가시키므로 급식 관계자들은 정기적으로 기호도, 섭취빈도를 조사하여 급식시 표준화된 도구를 사용하여 정량적 배식해서 급식의 만족도를 높여야 한다고 하였다. 박⁵⁾은 정쿠운영 학교급식 학생들의 가장 큰 불만족 요인은 많이 기다림과 맛이 없었었고, 민간 위탁급식 학생들의 가장 큰 불만족 요인은 가격이 비싸고 양이 부족함으로 나타났다고 하였다. 학교급식의 전체만족도에 영향을 미치는 만족요인으로는 식단 및 반찬의 다양성, 국의 품질 및 온도의 적절성, 음식 및 식기류의 청결성이 요인으로 나타났다. 이와 같이 피급식자는 식사의 양과 질뿐만 아니라 시설, 식단, 그리고 서비스에 대한 기대가 충족되어야만 만족할 수 있다⁷⁾. 대부분 초등학교급식은 정착되어 가는 과정^{8,9,10)}이나 중학교급식은 1998년부터 확대되어, 실시된 지 얼마 되지 않아서 실제 급식 현장에서 조사된 급식만족도에 관한 연구는 미흡한 실정이다. 청소년기는 유아기 이후 성장을 가장 많이 하는 시기이므로, 충분히 성장하고 또 건강을 유지하기 위해서는 올바른 식습관을 형성하여 균형있게 영양소를 섭취해야 한다^{11,12)}. 청소년 건강은 성인이 되었을 때 질병 발생에 영향을 줄 수 있을 뿐만 아니라, 심리적 자아의 확립과 정서적 안정을 통해 바람직한 사회성 발달에 영향을 줄 수 있기 때문이다. 따라서 청소년기의 영양관리는 일생을 통해 매우 중요한 의미를 지닌다¹³⁾.

따라서 광주·전남 지역 중학생들을 대상으로 성별, 거주지별, 학년별 변인에 따라 학교급식의 급식만족도에 영향을 미칠 것으로 기대되는 음식의 맛, 종류, 온도, 양, 위생상태, 서비스, 급식비 부담액과 급식 장소 등의 요인들에 따라 어떠한 차이가 있는지를 분석하여 피급식자의 욕구를 충족시킬 수 있는 방안을 모색하고 학교급식의 질을 향상시키기 위한 기초자료를 제공하는데 목적이 있다.

II. 연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

광주·전남지역의 자립형 급식을 실시하고 있는 14개교의 중학교 학생들을 대상으로 하여 학교 영양사, 교사들의 협조를 얻어 2001년 7월 8일부터 7월 20일까지 설문지를 총 800부를 배포하여 750부를 회수하였으며 그 중 내용기재가 부실한 것과 누락된 것을 제외한 693부를 본 연구의 최종 분석 자료로 사용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

중학생들의 성별, 거주지별, 학년별 변인에 따라 학교급식의 급식만족도에 영향을 미칠 것으로 기대되는 음식의 맛, 종류, 온도, 양, 위생상태, 서비스, 급식비 부담액과 급식 장소 등의 요인들에 따라 어떠한 차이가 있는지를 분석하기 위해, 각 요인들의 만족도에 대해 선행 연구^{14,15,16)}를 참고하여, Likert의 5점 척도로 측정하였다. 각 문항에 대해 '매우 만족하다'에 5점부터 '매우 불만족하다'에 1점까지의 5개 범주로 구분하였으며 점수가 높을수록 만족도가 높다는 것을 의미하고, 각 항목별로 불만족한 이유와 급식시 남기는 음식의 종류, 남기는 이유 등 18 문항으로 구성하였다. 수집된 자료는 SAS(Statistical Analysis System) Program을 이용하였다. 일반적인 특성 및 급식에 대한 일반적인 의식과 잔반에 대한 태도를 알아보기 위해서는 빈도와 백분율을 구하였다. 급식 만족도를 분석하기 위하여 평균과 표준편차를 산출하였고, 각 변인별 특성과 유의성 검증을 위하여는 t-test와 일원변량분석(One-way ANOVA), Duncan의 다중범위검증을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성은 Table 1과 같다. 남학생 50.9%, 여학생 49.1%이었고, 광주지역 학생은 23.5%, 전남지역 학생은 76.5%이었다. 신장은 156~165cm가 46.6%로, 체중은 40~49kg이 46.5%로 가장 많았다. 대부분의 학생이 자기 집에 거주하고 있었으며, 가족상태는 90.6%인 대부분의 학생이 친부모가 생존해 계셨다. 아버지와 어머니의 학력은 고졸이 41.1%와 40%로 가장 많았고, 아버지의 연령은 41~50세가 69.7%, 어머니의 연령은 41~50세가 47.2%로 가장 많았다. 아버지의 직업은 자영업이

Table 1. General characteristics of the subject (N=693)

Variables		N	%
Gender	Male	353	50.9
	Female	340	49.1
Residential area	Gwangju	163	23.5
	Chollanamdo	530	76.5
Height (cm)	≤ 145	31	4.5
	146-155	196	28.3
	156-165	322	46.4
	166-175	124	17.9
	175 ≤	20	2.9
Weight (kg)	30-39	64	9.2
	40-49	322	46.5
	50-59	234	33.8
	60-69	57	8.2
	70 ≤	16	2.3
Form of residence	Private residence	649	93.7
	Etc.	44	6.3
Type of family	Survival of birth parent	628	90.6
	Etc.	65	9.4
Education status of father	Primary school graduation	92	13.2
	Middle school graduation	156	22.5
	High school graduation	285	41.1
	College graduation	133	19.2
	Etc.	27	3.9
Education status of mother	Primary school graduation	98	14.1
	Middle school graduation	123	32.2
	High school graduation	277	40
	College graduation	73	10.5
	Etc.	122	17.6
Father's age	≤ 40	119	17.1
	41-50	483	69.7
	51 ≤	91	13.2
Mother's age	≤ 40	322	46.5
	41-50	327	47.2
	51 ≤	44	6.3
Father's occupation	Simplicity labor	36	5.2
	Personal-service business	421	60.8
	Official	116	16.7
	Professional administrative position	46	6.7
	Etc.	74	10.7
Mother's occupation	Simplicity labor	38	5.5
	Personal-service business	300	43.3
	Official	50	7.2
	Professional administrative position	22	3.1
	Full-time housewife	263	38
	Etc.	20	2.9
Household monthly income (won)	≤ 500,000	100	14.4
	500,000 - 1,000,000	204	29.4
	1,000,000 - 2,000,000	227	32.8
	2,000,000 ≤	162	23.4

60.8%로 가장 높게 나타났고, 어머니의 직업은 43.3%가 자영업, 38%가 전업주부였다. 가계 월수입은 100~200만원 미만인 32.8%였다.

2. 급식만족도

Likert 5점 척도로 측정된 급식만족도는 Table 2와 같다. 전반적으로 보통(3점)의 만족도 부근에 밀집해 있는 경향으로, 급식에 대해서 만족도가 높지 않음을 알 수 있었다. 그 중 음식의 맛(3.24)에 대한 만족도가 가장 높고, 다음은 음식의 온도(3.18), 서비스(3.09) 순이었고, 가장 만족도가 낮은 부분은 급식비 부담액(2.62)에 관한 항목이었다. 이는 학생들이 한끼당 단가를 외식 비용과 비교한다면 급식비가 저렴하다는 것을 인식하겠지만 한 달 혹은 한 분기별로 급식비를 납부하기 때문에 급식비부담액이 한 끼당의 단가보다는 부담하는 총액의 개념으로 더욱 민감하게 느끼기 때문으로 생각된다.

3. 성별·거주지별·학년별에 따른 급식만족도

급식만족도는 Table 3과 같이 성별, 거주지별, 학년별에 따라 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다.

성별에 따른 급식만족도는 음식의 맛($p < .01$), 음식의 온도($p < .01$), 위생상태($p < .05$), 급식비 부담액($p < .01$), 급식 장소($p < .001$)에서 유의한 차이를 보였다. 남학생이 여학생보다 학교에서 제공되는 음식의 맛(3.25, 3.15)과 음식의 온도(3.26, 3.10), 배식용기의 위생상태(2.96, 2.78), 급식비 부담액(2.71, 2.53)에서 만족도가 더 높았다.

거주지별에 따른 급식만족도는 위생상태($p < .001$), 서비스($p < .05$), 급식비 부담액($p < .05$), 급식 장소($p < .05$)에서 유의한 차이를 나타내었다. 광주에 거주하는 학생보다 전남지역에 거주하는 학생이 위생상태(2.60, 2.96)와 서비스(2.94, 3.14), 급식 장소(2.86, 3.06)에 대해 더 만족하는 것으로 나타났다. 급식비 부담액에 대한 만족도는 광주와 전남 지역 학생 모두 중간점수 3점 미만으로 불만족하는 것으로 나타났는데, 그 중에서도 전남지역(2.59)에 거주하는 학생이 광주지역(2.74)에 거주하는 학생보다 만족 수

Table 2. Satisfaction with foodservice of middle school lunch program (N = 693)

Item	M±SD
Overall satisfaction	3.00±0.99
Taste of food	3.24±0.87
Kind of food	2.99±0.93
Temperature of food	3.18±0.72
Quantity of food	2.92±0.97
Sanitary conditions	2.87±1.01
Service	3.09±1.07
Price of food	2.62±0.91
Dining area	3.01±1.06

준이 더 낮게 나타났다.

전반적인 만족도($p<.001$), 음식의 맛($p<.001$), 식품의 종류($p<.001$), 음식의 온도($p<.001$), 양($p<.001$), 위생 상태($p<.001$), 서비스($p<.001$), 급식비($p<.01$), 급식 장소($p<.001$) 등의 항목이 학년별에 따른 급식만족도에 유의한 영향을 미치는 변수이었다. 전반적인 급식에 대한 만족도 점수의 범위가 1학년이 3.40~2.75, 2학년이 3.02~2.46, 3학년이 3.30~2.60으로 2학년이 가장 낮게 나타났다. 1학년은 식품의 종류, 음식의 온도, 음식의 양, 서비스, 급식 장소에 대한 만족도가 가장 높았고, 2학년은 음식의 맛, 식품의 종류, 음식의 온도, 위생상태, 서비스, 급식 장소에 대한 만족도가 가장 낮게 나타났다.

4. 학교급식에 만족하지 않는 이유

학교급식에 만족하지 않는 이유를 항목별로 살펴본 결과는 Table 4와 같다. 조사대상자 중 학교급식에 매우 불만족과 불만족이라고 대답한 대상자 193명 중에서, '먹고 싶은 것을 마음대로 먹을 수 없다', '반찬 맛이 없다', '위생상태가 나쁘다' 등의 순으로 나타났다. 음식의 맛에 대해 만족하지 않는 학생 114명을 대상으로 한 경우에, 그 이유는 '싱거워서 싫다', '짜서 싫다', '매워서 싫다' 등의 순으로 나타났고, 식품의 종류에 대해 만족하지 않는 학생 206명을 대상으로 한 경우에 '식품의 종류가 다양하지 못하다', '채소류가 많다', '육류식품이 너무 적다' 순이었다. 음식의 양에 대해 만족하지 않는 학생 236명을 대상으로 한 경우에 '적다', '매우 적다', '많다'로 나타났고, 배식용기의 위생상태에 대해서 만족하지 않는 학생 267명 중에서 '깨끗해 보이지 않는다', '이물질이 붙어있다', '여러 사람이 공동으로 사용하니깐' 순이었으며, 급식종사자들의 서비스에 대해서는 만족하지 않는 학생 194명 중 '친절하

지 않다', '급식에 대한 건의 사항이 받아들여지지 않는다', '급식 기구들을 너무 거칠게 다룬다' 순으로 나타났다. 급식을 먹는 장소는 만족하지 않는 학생 233명 중 '냉·난방 시설이 미약하다', '식탁 및 의자 배치가 불편하다', '배식 받기가 불편하다' 순으로 불만족의 이유를 들었다. 음식의 온도에 대해 만족하지 않는 이유로서, 밥에 대해 만족하지 않는 학생 76명 중에서 '뜨겁다', '미지근하다', '차다' 순이었고, 국에 대해 만족하지 않는 학생 146명 중에서 '미지근하다', '뜨겁다', '차다' 순이었으며, 튀김이나 전류에 대해 만족하지 않는 학생 216명 중에서 '차다', '미지근하다', '뜨겁다' 순으로 나타났다. 조리이나 점류에 대해 만족하지 않는 학생 158명 중에서 '차다', '미지근하다', '뜨겁다' 순으로 나타났다.

Lachance¹⁷⁾는 학교급식에서 영양교육의 효과를 높이기 위하여 학생들의 식품기호에 대한 의견을 정기적으로 조사하여 급식의 메뉴가 계획되어야 한다고 하였으며, Head 등¹⁸⁾도 학생들의 식품 수용정도가 실제로 소비할 수 있는 음식의 양이 되기 때문에 급식관리자들은 정기적으로 잔식량을 측정하고 학생들의 의견을 조사하여 합리적이고 효과적으로 급식계획을 세워야 한다고 하였다. 또한 급식종사자들에게는 주기적인 위생 교육을 통해 위생 관념을 고취시키고, 음식의 맛, 다양한 식품 제공, 쾌적한 급식 환경, 친절한 자세 등 학생들의 불만족 요인을 숙지하고 토론을 통해 수렴해 나갈 수 있는 자세를 갖게 함으로써 급식만족도를 높여나가야 하겠다.

5. 음식의 잔반여부 조사

학교급식에서 일반적으로 제공되는 급식회수를 기준으로 남기는 회수가 50%이상인 경우 '남긴다'고 하고, 50%미만인 경우 '남기지 않는다'고 판단했다.

Table 3. Meal satisfaction by sex, residential area and grade (N=693)

Variables	Sex		t	Residential area			Grade			F
	Male	Female		Gwangju	Chollanamdo	t	1	2	3	
	M±SD	M±SD		M±SD	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD	M±SD	
Overall satisfaction	3.05±0.06	2.95±0.09	1.39	3.04±1.00	2.99±0.98	0.50	3.25±0.97 ^a	2.66±0.93 ^c	3.00±0.96 ^b	22.13 ^{***}
Taste of food	3.32±0.89	3.15±0.84	2.67 ^{**}	3.26±0.81	3.23±0.89	0.46	3.40±0.87 ^a	2.93±0.80 ^b	3.30±0.86 ^a	18.89 ^{**}
Kind of food	3.01±0.96	2.96±0.90	0.74	3.06±0.90	2.97±0.94	1.15	3.17±0.95 ^a	2.70±0.85 ^c	3.00±0.91 ^b	14.58 ^{**}
Temperature of food	3.26±0.74	3.10±0.70	2.97 ^{**}	3.18±0.75	3.18±0.72	0.01	3.35±0.78 ^a	2.96±0.65 ^c	3.17±0.66 ^b	17.08 ^{**}
Quantity of food	2.95±1.06	2.90±0.86	0.67	3.02±0.95	2.89±0.97	1.46	3.11±0.99 ^a	2.72±0.90 ^b	2.87±0.94 ^b	10.15 ^{***}
Sanitary conditions	2.96±1.02	2.78±1.00	2.29 ^{**}	2.60±1.02	2.96±1.00	3.94 ^{***}	3.03±1.03 ^a	2.51±0.93 ^b	2.99±0.97 ^b	18.18 ^{***}
Service	3.15±1.12	3.02±1.01	1.59	2.94±1.05	3.14±1.07	2.06 [*]	3.32±1.04 ^a	3.02±1.09 ^c	2.82±1.03 ^b	13.72 ^{***}
Price of food	2.71±0.95	2.53±0.85	2.62 ^{**}	2.74±0.82	2.59±0.93	2.06 [*]	2.75±0.93 ^a	2.46±0.84 ^b	2.60±0.91 ^{ab}	6.09 ^{**}
Dining area	3.14±1.08	2.88±1.02	3.32 ^{**}	2.86±1.13	3.06±1.03	2.11 [*]	3.22±1.11 ^a	2.73±1.00 ^c	3.00±0.97 ^b	12.93 ^{***}

^{*}: p<.05, ^{**}: p<.01, ^{***}: p<.001

Table 4. Reasons why students do not satisfy with foodservice of school lunch program

Item	Reason why students do not satisfy	N	%
Overall	Can not eat freely what students want to eat	102	52.8
	Taste is not good enough	58	30.1
	Amount of foods is too much	6	3.1
	Sanitary conditions is bad	18	9.3
	Forced not to leave left-over	9	4.7
	Total	193	100
Taste of food	Salty	26	22.8
	Hot	17	14.9
	Bland	69	60.5
	Sugary	2	1.8
	Total	114	100
Kind of food	There are too much garden stuffs	53	25.7
	Processed foods are used too often	8	3.9
	There are too little flesh meals	41	19.9
	There are too much fishes	16	7.8
	Kind of food is not various	88	42.7
	Total	206	100
Quantity of food	Very little	58	24.6
	little	135	57.2
	Much	32	13.5
	Too much	11	4.7
	Total	236	100
Sanitary conditions	Do not look clean	99	37.1
	Several people use together	63	23.6
	Moisture remains much in vessel	21	7.8
	Foreign remains	84	31.5
	Total	267	100
Service	Service are not kind	126	65.0
	Dress and appearance are not hygienic	9	4.6
	Suggestions are ignored	41	21.1
	Handle utensils too harshly	18	9.3
	Total	194	100
Dining area	Uncomfortable distribulung lay-out	37	15.9
	Not appropriate cooling & heating system	88	37.8
	Inconvenient arrangement of dining table and chair	59	25.3
	Not clean environment	35	15.0
	Dark atmosphere	14	6.0
	Total	233	100
Rice	Cold	10	13.2
	Lukewarm	22	28.9
	Hot	44	57.9
	Total	76	100
Soups	Cold	20	13.7
	Lukewarm	81	55.5
	Hot	45	30.8
	Total	146	100
Tempera-ture of food	Cold	136	63.0
	Lukewarm	75	34.7
	Hot	5	2.3
	Total	216	100
fried food	Cold	86	54.4
	Lukewarm	63	39.9
	Hot	9	5.7
	Total	158	100
Steamed food	Cold	86	54.4
	Lukewarm	63	39.9
	Hot	9	5.7
	Total	158	100

1) 급식의 잔반여부

학교급식에서의 잔반 여부는 Table 5와 같이 70% 이상의 학생이 음식을 남기는 것으로 나타나 강¹⁹⁾의 연구 결과와 일치하였다.

2) 남기는 음식종류와 이유

학교급식에서 남기는 음식의 종류와 이유는 Table 6과 같다. 남기는 종류로는 국이나 찌개, 반찬류의 순으로 나타났는데 이는 강¹⁹⁾, 김¹⁵⁾의 연구 결과와도 일치하였다. 학교급식에서 음식을 남기는 이유는 '음식 맛이 싫어서', '입맛이 없어서', '음식 양이 많아서' 순으로 높았는데 이는 강¹⁹⁾의 연구 결과와 일치함을 보였다. 따라서 음식 맛을 향상시키도록 급식 종사자들의 노력이 요구되고, 음식의 배식량을 적절히 조절할 뿐만 아니라 스스로 개인의 음식량을 조절해갈 수 있는 음식조절대를 활용하여 버려지는 음식이 없도록 하고 영양 교육을 통한 음식의 소중함을 이해시킴으로써 잔반량을 줄일 수 있으리라 생각된다.

3) 다 먹는 이유

음식을 다 먹는 이유는 한 번이라도 남긴 음식이 없이 다 먹었을 때를 기준으로 분석한 결과 Table 7과 같이 나타났다. '음식의 맛이 있어서', '좋아하는 음식이므로'(36.5%) 순으로 나타났는데 이는 Table 6의 음식을 남기는 이유에서 '맛이 싫어서'가 높은 비율로 나타난 것과 연관지어서 생각해 볼 때 음

Table 5. Whether or not students food over (N=693)

Division	N	%
Leave food	486	70.1
Do not leave food	207	29.9

Table 6. Kinds of left-over foods and reasons why leave food (N=486)

Item	Variables	N	%
Kind	Rices	13	2.6
	Soups or pot-stew	271	55.8
	Side dishes	90	18.5
	Kimchis	48	9.9
	Etc.	64	13.2
Reasons	Students hates the taste of food	226	46.5
	Foods are not appetizing	98	20.2
	Serving size is too much	97	20.0
	It was the birst time to eat such food item	47	9.7
	Diseased memory after foods were eaten	8	1.5
	Students hates the smell of food	6	1.3
	Foods are difficult to digest	4	0.8

식의 맛을 향상시키고 학생들의 기호도를 충분히 파악하여 식단을 구성할 경우 잔반량을 현저히 줄일 수 있을 것으로 사료된다.

6. 좋아하지 않는 음식이 나올 때의 태도

학교급식에서 좋아하지 않는 음식이 나올 경우는 Table 8과 같이 '조금만 먹는다', '먹지 않는다', '다 먹으려 노력한다' 순으로 나타났다. 그러나 급식 현장에서의 경험에 의하면 새로운 음식이나 기피하는 식품에 대해서 건강과 관련시켜 영양교육을 실시한 후 식단에 반영했을 경우가 그렇지 않은 경우에 비해 음식 섭취율이 높았다. 따라서 정기적인 영양교육을 통해 음식을 대하는 태도를 변화시킴으로써 싫어하는 음식이라도 건강을 생각하고 골고루 섭취하고, 음식을 아까워하여 다 먹으려는 노력을 더 기울일 것으로 생각된다.

Table 7. Reasons that students eat all the food provided (N=207)

Reason	N	%
Students like the taste of foods	77	37.1
Favorite food were provided	76	36.5
Compulsorily	29	14.0
To spare foods	14	7.0
Food is good for health	10	5.2
Curiosity by advertisement	1	0.2

Table 8. Attitudes when unfavorable foods are served (N=693)

Division	N	%
Eat all for health	57	8.2
Try to eat all	183	26.4
Eat a little	265	38.2
Do not eat	188	27.1

IV. 결론 및 제언

학교급식을 경험한 중학생들의 급식만족도를 조사하여 균형잡힌 영양공급과 바른 식습관을 형성하면서 피급식자의 만족을 충족시켜 학교 급식의 질을 향상시키기 위한 기초자료를 제공하고자, 광주·전남에 위치한 중학생 693명을 대상으로 급식만족도에 관한 설문조사를 실시하여, SAS program을 이용하여 분석한 결론은 다음과 같다.

1. 학교급식에 대한 만족도는 1~5점 척도 중 3.00

으로 중간정도에 해당하며 3.00이상의 점수를 기록한 항목은 음식의 맛(3.24)>음식의 온도(3.18)>서비스(3.09)>급식장소(3.01)였다.

2. 성별에 따른 급식만족도는 음식의 맛($p<.01$), 음식의 온도($p<.01$), 위생상태($p<.05$), 급식비 부담액($p<.01$), 급식 장소($p<.001$)에서 유의한 차이를 보였다. 남학생이 여학생보다 학교에서 제공되는 음식의 맛(3.32, 3.15), 음식의 온도(3.26, 3.10), 서비스(3.15, 3.02)와 급식장소(3.14, 2.88)에서 만족도가 더 높았다.

거주지별에 따른 급식만족도는 위생상태($p<.001$), 서비스($p<.05$), 급식비 부담액($p<.05$), 급식 장소($p<.05$)에서 유의한 차이를 나타내었다. 광주지역에 거주하는 학생보다 전남지역에 거주하는 학생이 위생상태(2.60, 2.96)와 서비스(2.94, 3.14), 급식 장소(2.86, 3.06)에 대해 더 만족하는 것으로 나타났다. 급식비 부담액에 대한 만족도는 광주와 전남지역 학생 모두 중간점수 3점 미만으로 불만족하는 것으로 나타났는데, 그 중에서도 전남지역(2.59)에 거주하는 학생이 광주지역(2.74)에 거주하는 학생보다 만족 수준이 더 낮게 나타났다.

학년별에 따른 급식만족도는 전반적인 만족도($p<.001$), 음식의 맛($p<.001$), 식품의 종류($p<.001$), 음식의 온도($p<.001$), 양($p<.001$), 위생 상태($p<.001$), 서비스($p<.001$), 급식비($p<.01$), 급식장소($p<.001$) 등 항목이 유의한 영향을 미치는 변수였다. 전반적인 급식에 대한 만족도 점수의 범위가 1학년이 3.40~2.75, 2학년이 3.02~2.46, 3학년이 3.30~2.60으로 2학년이 가장 낮게 나타났다. 1학년은 식품의 종류, 음식의 온도, 음식의 양, 서비스, 급식 장소에 대한 만족도가 가장 높았고, 2학년은 음식의 맛, 식품의 종류, 음식의 온도, 위생 상태, 서비스, 급식 장소에 대한 만족도가 가장 낮게 나타났다.

3. 잔반에 대한 태도에서는 대부분의 학생이 음식을 남기는 것으로 나타났다. 남기는 음식의 종류는 국이나 찌개가 55.8%이고, 반찬류가 18.5%이었다. 음식을 남기는 이유는 '음식 맛이 없어서', '입맛이 없어서', '음식 양이 많아서' 순이었다. 다 먹는 이유는 '음식이 맛이 있어서', '좋아하는 음식이므로' 순이었다. 좋아하지 않는 음식이 나올 때의 태도는 '조금만 먹는다', '먹지 않는다', '다 먹으려 노력한다' 순으로 나타났다.

본 연구결과를 중심으로 학교급식의 질적 향상을 위한 학교급식 만족도를 높이기 위해서 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

1. 학교급식 만족도에서 급식비 부담액과 위생 상태에 대한 만족도가 낮게 나타났다. 급식비 부담은 학교급식과 위탁급식에 따라 차이가 있는데, 학교급식의 경우 학교설립경영자, 후원회, 학부모 일부 및 국가 지방자치단체가 부담하고 있는 경우가 많고, 위탁급식의 경우는 학부모가 부담하는 것을 원칙으로 하고 있는 경우가 많다. 점점 학부모가 부담하는 경우가 증가하는 추세에 있으며, 학급의 규모가 작을수록, 약 15학급이하인 경우 2,000~2,500원 미만의 가격이 많고, 학급의 규모가 클수록, 약 30학급이상인 경우 1,500원 미만의 가격이 많다. 급식비 부담액의 만족도에 대한 낮은 만족도는 학교급식의 질적인 향상만이 높일 수 있다고 사료되며, 위생 상태에 대한 만족도를 향상시키기 위해서는 물리적인 요소인 식당의 위치를 환기가 잘 되고 밝은 곳에 설치하고 냉·온 설비를 하여 식당의 실내 온도를 쾌적한 상태로 유지하고, 의자, 식탁 등의 실내 환경 정리에에도 예산을 투자함으로써 가정에서와 같은 편안함까지도 느끼면서 식사를 할 수 있는 급식 장소를 조성해야 함을 시사해준다.
2. 학교급식 만족도에서 급식종사자들이 친절한 서비스 자세를 갖게 하고, 조리기구를 조심스럽게 취급함으로써 조용한 분위기를 조성하고, 피급식자의 의견을 학교급식에 반영하기 위해 급식 장소에 '건의함'을 비치하여 급식에 관한 의견을 제시하게 하고, 급식관계자는 이 의견을 종합하여 피급식자의 요구에 능동적이고 즉각적으로 대처함으로써 학교급식 서비스 분야에 대한 만족도를 향상시킬 수 있으리라 사료된다.
3. 학교급식의 만족도에 음식의 맛이 크게 작용함으로써 이의 향상을 위해서는 조리종사원의 조리능력이 중요하므로 주기적으로 전문가를 초청하여 조리이론 교육 및 실습을 하게 하고, 다양한 식단과 조리법을 개발하여 급식에 활용함으로써 음식의 맛에 대한 만족도를 향상시킬 수 있을 뿐만 아니라 급식조리 인력이 자모 당면인 경우 지역 사회 영양 개선에도 도움이 될 것으로 기대된다.

V. 참고문헌

1. Kuk Lee Lim and Sun Hyo Kim : A study on the effect of family environment on the dietary quality of adolescence. Korean J. Nutrition, 19(1):23, 1986
2. Joung Won Lee, Yang Ja Park, Young Sook Park and Mee Sook Lee : Comparisons of teachers satisfaction with school lunch program in middle and elementary schools run by foodservice management type. Korean J. Community Nutrition, 2(3):406, 1997
3. Jin Sil Lee : The assessment of high school student's satisfaction on the food service. Korean J. Soc. Food Sci., 15(6):626-631, 1999
4. Woo Heung Woo : A study on actual operating condition of middle school lunch. M.S. thesis, Keimyung University, Daegu, 1998
5. Yeu Su Park : Comparison of school food-service : Public management system vs. private contract system. M.S. thesis, Seoul National University, Seoul, 1999
6. Kathleen, RS : Weight control and school food service. School Food Serv. Res. Rev., 3(1), 1979
7. Syminton, LE : Guest satisfaction and consideration, Food service in Resorts. A C.B.I. Book, N.Y., 49, 1987
8. Nam Chul Sin : A study on the attitude on rural type school lunch program children and cookers. M.S. thesis, Korean National University of Education, Chungbuk, 1994
9. Ki Man Sung : Effect of school lunch program on food habits. M.S. thesis, Korean National University of Education, Chungbuk, 1997
10. Kyung Hee Jung : A Study on the opinion of school lunch program and the attitude of meal preparation of elementary school students and their mothers. M.S. thesis, Wonkwang university, Iksan, 1997
11. Lifshitz, F, Tarim, O and Smith, MM : Nutrition in adolescence. In endocrinology and metabolism. Clinics of North America, 22(3):673, 1993
12. Tanner, JM : Growth and maturation during adolescent. Nutr. Rev., 39(2): 43, 1981
13. Gae Su An and Dong Soon Shin : A comparison of the food and nutrient intake of adolescents between urban areas and islands in south Kyungnam. Korean J. Community Nutrition, 6(3):271, 2001
14. Jung Soon Ryu : Studies on the food preference, nutritional evaluation and dietary pattern on high school food services. M.S. thesis, Silla University, Busan, 2000
15. Eun Young Kim : A study on the satisfaction on food service and food preferences of the elementary school students, M.S. thesis, Chonnam National University, Gwangju, 1999
16. Young Hee Son : The study on the satisfaction level on the school feeding and food preferences of elementary school children. M.S. thesis, Kwangwon National University, Kwangwon, 1999
17. Lachance, PA : Simple research techniques for school food service. 2, Measuring plate waste. School Foodservice J., 30:68, 1976
18. Head, MK, Gresbrecht, FG and Johnson, GM : Food acceptability research, cooperative utility of three types of date from school children. J. Food Sci., 42:246, 1977
19. Il Young Kang : A study on the satisfaction of the school food service. M.S. thesis, Sejong University, Seoul, 1999

(2002년 6월 20일 접수, 2002년 11월 19일 채택)