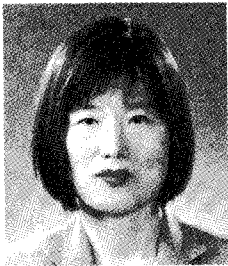


국산 식재료의 우수성을 지속적으로 홍보, 수입산과의 차별화 기해야

- 계란 학교급식 비율 높고, 닭고기 수입산 사용 많아... -



이 계 임

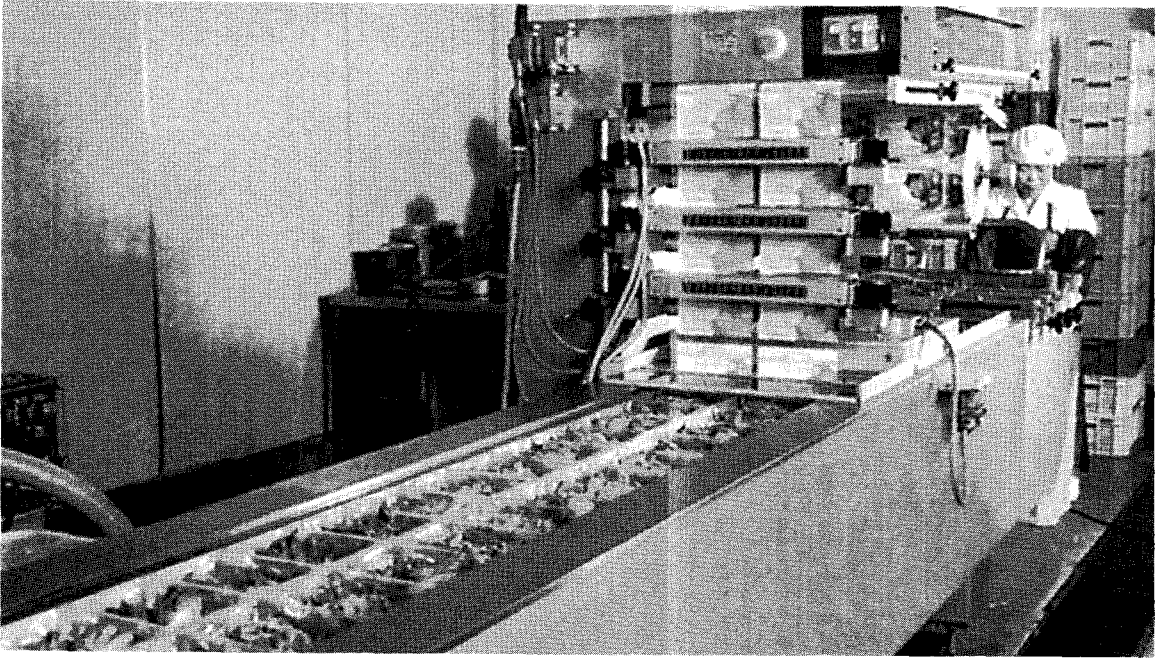
(한국농촌경제연구원 부연구위원)

1. 서론

학교급식은 성장기 학생을 대상으로 건전한 심신의 발달을 도모하고 나아가 국민식생활 개선에 기여할 것을 목적으로 실시되었으며, 1990년대 이후 여성의 사회참여 확대와 정치권 공약사업 추진 등으로 빠른 속도로 확대되어 왔다. 따라서 정부는 2002년까지 중학교 급식을 전면 실시할 계획으로 있으며, 고등학교 이하 모든 학교에서 급식을 의무화 하게 될 시기가 곧 도래할 것으로 예상되어지고 있다.

급식은 유형별로 학교급식(직영급식)과 위탁급식으로 구분된다. 직영급식은 학교에서 직접 운영하는 형태로 시설비 및 경비 등을 국가나 지방자치단체로부터 지원받고 학부모는 식품비 부담을 원칙으로 한다. 반면 위탁급식은 급식을 급속히 확대시키는 과정에서 1996년 학교급식법 개정으로 학교급식의 한 유형으로 자리잡게 되었으며, 급식 공급업자에게 위탁 운영하는 형태이다. 2001년 초등학교의 직영급식 비중은 99% 이상이나, 중학교와 고등학교는 각각 52.9%, 43.3% 수준으로 급식학교의 절반정도는 위탁급식으로 운영되고 있다. 특히 서울지역의 경우 중·고등학교의 직영급식 비중은 각각 0.6%, 5.6%에 불과해 대부분 위탁급식 형태로 운영되고 있는 실정이다.

학교급식은 장래 농산물 수요에 영향을 미치며 성장기 학생들의 건강과 밀접한 관련성이 있는 만큼 품질과 안전성이 확보된 식재료 공급이 무엇보다도 중요할 것이나, 지



금까지 급식업체의 식재료 사용실태에 대해서 구체적으로 밝혀진 바가 없는 실정이다. 또한 사회 일각에서는 공급업체에서 식재료 단가를 낮추기 위해 저급농산물과 수입농산물로 조달되고 있다는 우려의 목소리가 높은 것도 사실이다.

이 글은 직영급식과 위탁급식의 식재료 사용 현황과 급식 영양사의 국산 농산물 이용에 관한 인식을 살펴보고, 국산 식재료 이용확대를 위한 몇 가지 제도적 지원방안을 제시하였다.

2. 직영급식의 식재료 소비행태

직영급식학교에서는 식재료를 대부분 공급업체로부터 조달하고 있으며, 구매처별로는 소매시장에서 구입하는 경우가 가장 많았다. 소매시장 다음으로 농수협을 이용하는 비중이 큰 품목은 잡곡류, 육류, 김치류 등이었다.

채소류, 어패류, 건어물, 과일류, 가공식품 등은 소매시장 다음으로 도매시장의 비중이 큰 것으로 나타났다. 식품의 공급처 선정시 고려사항은 가격(40.0%)과 품질(39.0%)로 공급처 선택시 공급단가를 가장 중시하며, 공급업체의 전문성은 크게 고려하지 않는 것으로 나타났다.

가정내와 학교급식의 식품류별 지출비중을 비교한 결과 학교급식은 가정내에 비해 육류, 어패류 지출비중이 적은 반면, 계란류, 과일류, 채소류, 기타가공식품의 비중이 높게 나타났다. 특히 기타가공식품의 비중은 학교급식의 경우 가정내 소비에 비해 30% 이상 높게 나타나는데, 이는 학교급식에는 반가공 또는 완제품 형태로 식재료를 구입하여 소비하는 유형이 가정내 식단에 비해 크게 높다는 사실을 반영한다고 볼 수 있다. 학교급식에서 가공식품의 비중이 높은 것은 가공식품이 조리상

표1. 식품류별 지출비중 비교

식품류	가정내	학교급식
곡물	0.9	2.0
곡물가공품	6.6	2.5
육류	16.4	14.0
육류가공품	4.0	1.3
우유가공품	3.0	0.6
계란	1.3	1.4
계란가공품	0.0	0.6
어패류	13.3	9.7
어패류가공품	2.7	5.0
채소	11.9	11.9
채소가공품	2.7	2.6
과실	12.1	15.3
과실가공품	0.3	0.6
기타가공품	24.7	32.5
합 계	100.0	100.0

*곡물에 쌀과 찹쌀은 제외됨
 자료 : 103개 초등학교 영양사 대상 설문조사결과, 통계청

간편하고 아이들의 선호도가 높기 때문이다.

학교급식에서 사용하는 식재료의 자급률을 산출한 결과 곡류·육류·우유의 자급률은 우리나라의 평균 자급률 수준에 비해 높게 나타나는 반면, 채소류와 과실류 등은 평균 자급률에 못 미치는 수준이었다. 채소류의 경우 중국산 고사리, 마늘 등이, 과실류의 경우 수입 열대과실 및 오렌지 등이 상대적으로 많이 이용되고 있었다.

3. 위탁급식의 식재료 사용현황

위탁급식의 경우 급식비가 학교운영위원회(학교급식위원회)심의를 거쳐 결정되므로 직영급식에 비해 크게 차이를 둘 수 없으며, '위탁급식 운영계약서'(지침)에 급식 1식당 가격

중에서 순수 식재료비는 가격의 65%를 초과하여야 하는 것으로 규정되고 있다. 반면 위탁업체의 경우 시설비의 전액 또는 일부를 자부담함에 따라 감가상각비를 원가에 반영할 수 밖에 없고, 직영급식학교와 달리 인건비 및 제반 경비를 지원받지 못해 급식비에서 식재료비 비중이 크게 낮은 수준이다. 전화설문조사를 통해 급식단가 중 식품비 비중을 산정한 결과 급식단가 중에서 급식비 비중은 50~55%인 학교가 전체 응답학교의 30.4%로 가장 많았으며, 55~60%인 학교와 50% 미만인 학교가 각각 23.9%에 달하였다. 조사학교의 평균 식품비 비중은 53% 수준으로 나타났다. 더욱이 부식비 비중은 급식단가의 39%로 직영급식의 68%에 비해 대단히 낮은 수준으로 금액 기준으로 보더라도 직영급식 초등학교에서 1인 1일당 지출되는 부식비는 쌀 70g 대비 894원인 반면, 위탁급식 고등학교의 경우는 쌀 150g 대비 824원에 불과하다.

따라서 위탁급식의 경우 급식단가를 맞추기 위해서 직영급식보다 수입 농산물을 사용하는 경우가 많은 것으로 조사되었다. 수입산 식재료를 많이 사용하는 순서는 육류, 채소류, 어패류 순서인 것으로 나타난다. 육류의 수입산 비중이 높은 것은 육류의 경우 소비량이 많고, 국내산과 수입산의 가격차가 커서 위탁급식에서 식료품비 단가에 맞추기 위해서는 수입산으로 대체할 수밖에 없는 상황이기 때문이다.

육류 중에서는 쇠고기의 수입산 사용이 많으며, 닭고기도 많은 경우 수입산을 사용하고 있는 것으로 조사되었다. 돼지고기는 식중독 위험이 높기 때문에 조사기간인 여름철에는 대부분 국내산을 사용하고 있는 것으로 나타

났다. 조사에 응한 위탁급식 학교의 절반 이상(55.9%)은 쇠고기 소비량 중에서 국내산 쇠고기를 10% 미만 사용하고 있었다. 조사에 응한 위탁급식 학교의 국내산 쇠고기 사용비중은 평균 30.9%이다.

위탁급식의 경우 조사상의 어려움으로 식품류별 사용현황을 구체적으로 파악할 수는 없었으나 식품비 및 부식비 지출비중이 직영급식에 비해 크게 낮으므로 저가의 수입농산물을 사용하는 비중이 높아 자급률이 낮을 것으로 판단된다. 위탁급식 중·고등학교를 대상으로 현재 메뉴에서 육류, 채소류, 과일류 등과 같이 국산으로 대체가능한 식재료만 대체할 경우 필요한 경비를 조사한 결과 평균 추가 소요비용은 574원 수준으로 집계되었다. 또한 식품비 규모상 직영급식이 대체적으로 위탁급식에 비해 국산 및 양질의 식재료 구입이 가능하므로 위탁급식에서 직영급식 수준으로 식단을 개선하도록 하기 위해서는 얼마만큼의 재정지원이 필요한가를 환산한 결과 추가적으로 1식단 기준시 964~1,092원이 필요한 것으로 추정되었다.

표2. 수입식품을 이용하는 이유

구분	응답수	비중(%)
국내산과 가격 차이가 크기 때문	24	32.0
맛의 차이가 별로 없기 때문	5	6.7
안전성의 차이가 크지 않기 때문	3	4.0
국내산의 수입이 안된다	35	46.7
국내산과 수입산의 구별이 어렵다	6	8.0
제철에 나오지 않기 때문	1	1.3
수입산 구입이 용이 (무응답)	1 (28)	1.3
합 계	75	100.0

*자료 : 103개 초등학교 영양사 대상 설문조사 결과

4. 급식 영양사의 국내 농산물 이용에 관한 인식

직영급식을 실시하는 103개 초등학교의 급식영양사를 대상으로 설문 조사한 결과 영양사들은 국내 농산물 식재료를 안전성(94.1%)과 맛(92.1%) 측면에서 우수하다고 평가하였으며 선별 포장상태도 응답자의 절반이상이 국내산을 높게 평가하고 있었다. 또한 안전한 식품구매를 위해서는 대부분(79.2%) 국산 농수산물을 구매하려고 노력하고 있으며, 저농약, 무농약, 유기농산물 등 품질인증 농산물을 구매하는 응답자도 14.9%에 달하는 것으로 조사되었다.

구입 식품류 중에서 반드시 국산을 이용해야 할 식품류로 쌀, 잡곡류, 육류, 채소류 순으로 응답해 부식에 비해 주식의 안전성을 중요하게 인식하고 있는 것으로 나타났다. 부식 중에서는 구제역, 광우병, 농약 등으로 안전성 문제가 크게 논란이 되었던 육류와 채소류에 대해서 우선적으로 국내산을 이용해야 한다는 의견이 많았다.

5. 결론

청소년들에게 양질의 안전한 식품을 공급하기 위해서는 현행 급식제도의 개선이 필요하며, 특히 위탁급식을 주로 시행하고 있는 중·고등학교 급식에 대한 정부의 정책적 전환이 요구된다. 분석결과를 토대로 학교급식의 식재료 사용과 관련된 제도적 개선방안을 제시하면 다음과 같다.

첫째, 신설되는 학교급식은 가능하면 직영급식형태로 운영하며, 위탁급식이 불가피할

경우 비영리단체에서 운영하거나, 조리 등 일부 급식업무를 부분 위탁하는 방식으로 전환하는 등 급식제도의 구체적인 개선안을 검토할 필요가 있다.

둘째, 국산 식재료 사용을 늘리고 보다 양질의 식재료를 공급하기 위해서는 정부 및 민간(생산자단체, 소비자단체, 지방자치단체 등)의 재정적 뒷받침이 필요하다. 중·고등학교 위탁급식의 경우 국산 식재료 사용을 늘리고 양질의 식재료 공급을 위해 식료품비로 추가 소요되어야 할 금액은 대략 600~1,000원 수준인 것으로 추정되었다.

셋째, 가공식품의 경우 수입산 원료 이용률이 높으므로 농수산 원재료를 이용하여 조리하는 식단이 국산 식재료 이용 확대를 위해 바람직하다.

넷째, 영양사, 교사, 학부모 등을 대상으로 국내산 식재료의 우수성을 지속적으로 홍보하고, 국산 농산물의 판별방법과 차별화제도 등을 교육시킬 필요가 있다. 예를 들어 시판된장의 90%는 개량식으로 일식 혼합하여 만드는 경우로 원료 중 밀가루 함량이 높으며 콩도 대부분 수입콩을 이용하고 있다. 재래식 된장은 콩의 함량이 높고 대부분 국내산 콩으로 만들기 때문에 단가가 높으나, 영양이 풍부하고 안전하며 아이들에게 전통의 맛을 알릴 수 있다.

다섯째, 급식은 자라나는 아이들의 식생활 습관을 형성한다는 측면에서 중요하므로 양질의 보다 안전한 식재료 공급이 중요하다. 정부 미 공급시 가능한 신곡으로 공급하여 맛있는 밥을 먹을 수 있도록 해야 하며, 쇠고기도 한우 중등육 이상을 공급해야 할 것이다. **양계**

깨끗하게 청소하여 질병에서 해방되자!

자동화 기사 청소대행

- 원적외선 산업 (맥반석, 견운모)
- 중추이송 케이지 주문제작

동 광 공 업

대표 : 최 성 태

사무실 : 경남 양산시 상북면 석계리

전 화 : (055)374-8461~2, 팩 스 : (055)375-8461

휴대폰 : 011-374-8461~2