

## 부산지역 학교급식에서 세시음식에 대한 영양사의 인식 및 적용에 관한 조사<sup>+</sup>

류 은 순

고신대학교 식품영양학과  
(2003년 2월 17일 접수)

## Dietitians' Perception and Application of Festival Foods in the School Foodservice in Busan Area<sup>+</sup>

Eun-Soon Lyu

Department Food and Nutrition, Kosin University, Busan

(Received February 17, 2003)

### Abstract

We surveyed dietitians' perception on application of festival foods in the school foodservice in Busan area. The questionnaires were distributed to 244 dietitians working in elementary(143 individuals), middle(50 ind.), and high schools(51 ind.). The mean scores of dietitians' perception for the succession of the festival foods are 4.57/5.00 at Seolnal, 4.28/5.00 at Jeongwoldaeboreum, 4.12/5.00 at Dongji, 4.02/5.00 at Chuseok, 3.91/5.00 at Sambok, 3.27/5.00 at Dano, 3.00/5.00 at Chopail, 2.67/5.00 at Samjitnal, and 2.65/5.00 at YuDu. The dietitians have frequently practice the Sambok foods to the school foodservice menu, followed by the foods for Dongji, Jeongwoldaeboreum, Seolnal, and Chuseok. About two third of dietitians(72.2%) answered that it is needed to provide festival foods as the school foodservice menu for festive days. However, the survey indicate that putting festival foods on the school foodservice is hampered by the facts that foods do not appeal to the students' taste and it is difficult to cook the foods by school foodservice facilities. Mean scores of dietitians' acquaintance with about the origins and contents of festive days are Dongji(3.67/5.00), Seolnal(3.63/5.00), Sambok(3.60/5.00), Jeongwoldaeboreum (3.58/5.00), Chuseok(3.39/5.00) and Dano(3.23/5.00). When the dietitians provided lunch for the students, 80.1% of them occasional give the information on the festival foods to the students. Therefore, it is recommended to hand down festival foods that the dietitians develop the recipe for foods applicable in school foodservice and the government adopt a policy and education programs.

**Key Words** : festival foods, school foodservice, dietitians

### I. 서론

우리 나라는 정월에서 설달에 이르기까지 해마다

제천의식과 계절의 변화에 따라 주기적으로 반복되  
던 농경의례에 따라 일정한 시기에 관습적으로 행  
하여 오던 특별한 생활행위가 있었다. 즉 일년 중

<sup>+</sup> 본 연구는 2002년도 고신대학교 교내연구비 지원에 의하여 수행되었음

교신저자: Eun-Soon Lyu, Dept. of Food and Nutrition, Kosin University, 149 Dongsam-dong, Youngdo-Gu, Busan, 606-701, Korea

Tel : 82-51-400-2329 Fax : 82-51-403-5911 E-mail : eslyu@kosin.ac.kr

철을 따라서 행하여지는 자연 및 인간사에 관한 행사로 이를 세시풍속(명절)이라 한다.

세시풍속은 과거 우리 선조들이 매일 반복되는 일 가운데서 느끼는 단조로움에서 벗어나 생활에 활기를 주기 위해 1년을 주기로 계절에 따라 관습적으로 반복되어 행함으로써 다채롭고 재미있는 삶을 누릴 수 있게 해 주는 행사이다. 이러한 여러 가지 행사들이 진행될 때 빼 놓을 수 없는 중요한 것 중의 하나가 각 절기에 나는 식품을 이용한 세시음식이다.

세시음식(歲時飲食)이란 각 세시풍속에 일평소의 일손을 쉬고 그 계절에 생산되는 신선한 재료로 만드는 특별한 음식을 말한다. 우리 나라는 계절에 따라 생산되는 식품이 제한되었기 때문에 각 절기마다 관습적으로 그 계절에 생산되는 식품을 이용하여 독특한 음식을 만들어 즐기었는데 이를 계절식(季節食) 혹은 시식음식(時食)이라 하였으며 이는 세시풍속과 관련하여 세시음식으로 정착하게 되었다.<sup>1)2)</sup>

우리 나라의 명절은 설날, 정월대보름, 중화절, 삼짇날, 초파일, 단오, 유두, 중원, 추석, 중앙절, 시월오일, 동지 등으로 년간 생활과정에 리듬을 주어 다음 단계로 넘어가는데 박차를 가하는 역할을 하여왔다. 또한 명절마다 독특한 행사와 더불어 특별절식을 만들어 즐겨왔고 우리 나라의 세시풍속은 농경과 연관되어 있으면서 가족의 심신의 건강관리에도 깊이 연유한 풍습이다.<sup>3)4)</sup>

그러나 우리 나라는 급격한 경제발전과 소득증대, 복잡한 도시생활과 산업화가 가속됨에 따라 편의성 추구로 인해 식생활은 점차적으로 간소화되고 있으며, 특히 각종 의례시 전통적인 상차림이 단순화되어 가는 경향이 있다. 식품공업 및 외식산업의 발전은 식생활에 편의와 간편화를 가져다 주었고, 서구식 패스트푸드점 및 패밀리레스토랑 급격한 성장은 우리의 식생활에 대한 가치관과 식행동의 서구화경향에 큰 영향을 주고 있다.<sup>5)-7)</sup>

이와 같은 식생활의 변화는 자라나는 젊은 세대에서 더욱 두드러지고 있어 우리 고유의 식생활 문화 측면에서 많은 우려를 낳고 있다. 식생활의 서구화로 인해 우리 고유의 세시풍속은 그 의미가 대부분 상실되거나 쇠퇴해져 가고 있으며 그 동안 계승되고 있던 세시풍속 및 세시음식에 대한 관심도 적어지고 있다. 그러므로 사라져 가는 우리 나라 세시

음식문화를 발굴·계승하기 위해서는 젊은 세대들이 어렸을때부터 세시음식을 접할 수 있는 방안에 대한 연구가 필요하겠다.

학교급식은 학생들에게 올바른 식습관을 습득하도록 할 뿐 아니라 우리 나라 고유의 음식을 보급하고 알릴 수 있는 기회가 되고 있다. 그러므로 교육의 목적으로 실시되고 있는 학교급식을 통해 세시풍속과 세시음식에 대한 정보를 제공한다면 우리 고유의 세시음식에 대한 정보를 가장 쉽게 접하게 할 수 있을 뿐 아니라 식단에 세시음식을 반영시키는 경우 우리의 음식을 알리고 보존시킬 수 있는 좋은 기회가 될 것이다.

국내에서 전통음식 및 세시음식에 대한 많은 연구<sup>8-12)</sup>들이 시행되었으나 학교급식소에서의 세시음식 적용정도에 대한 연구는 최근 정<sup>13)</sup>의 연구 외에는 매우 미비한 실정이다.

초·중·고등학교급식이 전면실시가 되고 있는 시점에서, 학교급식을 통해 학생들에게 세시음식을 알리는 것은 교육적인 차원에서 뿐 아니라 우리 고유의 음식문화를 계승 발전시키는 측면에서도 매우 중요하다 보겠다. 이에 본 연구에서는 우리 나라 청소년들에게 세시음식을 보급하는데 중요한 역할을 해야 하는 학교급식 영양사들의 세시음식에 대한 인식 및 지식, 활용정도, 문제점 등에 대한 현황을 조사함으로써 앞으로 학교급식에서 세시음식을 보급, 활성화시킬 수 있는 방안에 대한 기초자료를 제공하고자 한다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

본 연구의 조사대상은 2002년도 8월 부산지역 학교급식 운영연구회 모임에 참석한 부산지역 초·중·고등학교 영양사를 대상으로 설문지를 배부하였고 회수된 설문지 중 부실 기재된 것을 제외하고 244부(회수율: 69.7%)를 통계자료로 이용하였다.

### 2. 조사내용 및 방법

본 연구에서는 세시음식에 대한 영양사들의 견해

를 조사하기 위해서 설문방법을 이용하였다. 설문 내용은 기존의 문헌<sup>1)3)9)10)-14)</sup>을 기초로 연구자가 설문문항을 개발하였고 개발한 설문문항은 영양사들을 대상으로 예비조사를 거쳐 수정·보완한 후, 본 연구에 적용 가능하도록 작성하였다. 개발된 설문지는 각 영양사에게 직접 배부한 후 그들로 하여금 설문지에 직접 기록하게 하는 자가기록방법을 이용하였다.

설문내용은 일반사항으로 연령, 영양사로서의 경력, 가족형태, 결혼여부, 종교 및 급식소의 운영형태, 급식소유형 등으로 구성하였다. 세시음식에 대한 인식은 세시음식의 계승에 대한 인식, 세시음식에 대한 관심정도, 세시음식에 대한 교육의 필요성의 3문항으로 구성하였고 세시음식에 대해 아는 정도는 각 세시음식의 내용 및 유래, 종류의 2문항으로 구성하였고 이에 대해서 영양사 스스로가 주관적인 평가를 하도록 하였다. 세시음식의 학교급식에 적용에 대한 사항은 세시음식의 학교급식에 적용 필요성, 식단에 적용시키는 정도, 적시 어려운 점의 문항으로 구성하였다.

각 문항 중 세시음식의 계승에 대한 인식, 세시음식에 대해 아는 정도, 식단에 적용시키는 정도는 Likert의 5점 척도를 이용한 방법을 사용하였으며 각 항목에 대한 측정정도는 1점(꼭 계승 할 필요는 없다, 전혀 모른다, 전혀 적용시키지 않는다)에서 5점(꼭 계승해야 한다, 매우 잘 안다, 항상 적용시킨다)으로 구분하였다.

### 3. 자료분석

본 조사자료는 SPSS Win(version 8.0)을 이용하여 분석하였다. 일반사항 및 급식소에서 제공하고 있는 세시음식의 종류는 빈도 및 백분율을 구하였고, 조사대상자의 세시음식에 대한 관심정도, 학교급식 식단에 적용 필요성, 학생들에게 세시음식에 대한 정보의 제공 등은  $\chi^2$ -test에 의해 검증하였다. 세시음식의 계승에 대한 인식, 식단에 적용하는 정도, 세시음식에 대해 아는 정도 등은 t-test 및 Oneway-ANOVA에 의하여 검증하였고 각 집단간에 유의적인 차이를 보이는 경우에는 Scheffe-test를 적용시켜 유의성을 검증하였다.

## III. 연구결과 및 고찰

### 1. 조사대상의 일반적인 사항

조사대상자의 일반적인 사항에 대한 결과는 <Table 1>에 제시하였다. 영양사들의 연령은 24세 이하가 14.3%이었고 25~29세는 36.9%, 30~34세는 37.3%, 35~39세와 40세 이상은 각각 5.7%로 연령층이 20대 후반과 30대 전반이 많았고 평균 연령은 29.7세이었다. 영양사로서의 경력은 2년 이하가

<Table 1> General characteristics of dietitians and foodservice

Dietitian	No (%)
<b>Age(years)</b>	
21-24	35 (14.3)
25-29	90 (36.9)
30-34	91 (37.3)
35-39	14 ( 5.7)
40 and over	14 ( 5.7)
Mean 29.7	
<b>Career(years)</b>	
1 ≤ yrs	40 (16.4)
1 < yrs ≤ 2	28 (11.5)
2 < yrs ≤ 4	41 (16.8)
4 < yrs ≤ 6	64 (26.2)
over 6	71 (29.0)
Mean 4.7	
<b>Marriage</b>	
Unmarried	115 (47.1)
Married	129 (52.9)
<b>Family type</b>	
Large family	215(88.1)
Small family	29(11.9)
<b>Religion</b>	
Christian	44(18.0)
Buddhist	79(32.4)
Catholic	21( 8.6)
No religion	100(41.0)
<b>Foodservice</b>	
<b>Type of foodservice operation</b>	
Self-operated foodservice	188 (77.0)
Contracted foodservice	56 (23.0)
<b>Type of school foodservice</b>	
Elementary school	143 (58.6)
Middle school	50 (20.5)
High school	51 (20.9)
Total	244(100.0)

27.9%, 2년~4년 이하는 16.8%, 4년~6년 이하는 26.2%, 6년 넘게 근무하고 있는 영양사는 29.0%이었으며 이들의 평균 근무경력은 4.7년이였다. 미혼인 영양사는 47.1%, 기혼인 영양사는 52.9%로 기혼 영양사가 미혼보다 높은 분포를 나타냈다. 이는 부산지역 학교급식에 대한 연구결과<sup>15)</sup>의 평균 연령 28.1세, 평균 근무 경력 3.7년, 미혼율 47.1%보다 높게 나타나 부산지역 영양사들의 연령, 근무경력, 기혼율이 지속적으로 높아지고 있음을 알 수 있다. 급식소 운영형태에서 직영급식소는 77.0%, 위탁급식소는 23.0%이며, 급식소 유형에서는 초등학교 급식소 58.6%, 중학교 급식소 20.5%, 고등학교 급식소 20.9%로 나타났다.

## 2. 세시음식에 대한 인식

### 1) 세시음식의 계승에 대한 인식

영양사 특성에 따른 세시음식의 계승에 대한 인식 결과를 <Table 2>에 제시하였다. 전체적으로 설날은 4.57점, 정월대보름은 4.28점, 동지는 4.12점, 추석은 4.02, 삼복은 3.91점으로 계승해야 한다는 인식이 높았으나 단오 3.27점, 초파일 3.01점으로 나타났고 중화절, 삼짚날, 유두, 중앙절, 시월오일은 모두 3점 미만으로 계승에 대한 인식이 낮은 것으로 나타났다.

연령에 따른 차이에서, 20대가 30대, 40대보다 설날, 정월대보름, 추석, 동지에서 모두 낮은 점수를 나타냈으나 추석에서만 유의적( $p<0.01$ )인 차이가 나타났다. 경력에 따른 차이에서, 동지의 계승에 대한 인식이 2~4년 이하가 가장 낮았고 4~6년 이하와 유의적( $p<0.05$ ) 차이를 보였다. 결혼여부에 따른 차이에서, 동지는 기혼이 미혼보다 계승에 대한 인식이 높았으나 유의적인 차이를 보이지 않았다.

주부를 대상으로 한 연구<sup>9)</sup>에서는 설날, 대보름, 추석, 동지는 거의 대부분이 전승하는 것이 좋다고 하였으나 중화절, 유두일, 중앙절, 시월오일은 조사 대상자의 10%가 전승하는 것이 좋다고 보고하였고 주부와 영양사를 대상으로 한 연구<sup>13)</sup>에서도 설날과 추석은 95% 이상, 정월대보름과 동지는 82%가 계승되어야 한다고 보고하여 본 연구와 유사한 결과를 보였다. 재미 한인 주부들을 대상으로 한 연구<sup>17)</sup>

에서 조사대상자들은 가장 먼저 생각나는 명절은 추석이 52.0%, 설날은 46.9%, 정월대보름은 1.1%라고 보고하였고. 중학생을 대상으로 한 조사<sup>18)</sup>에서 조사 대상 중학생의 95.5%가 한국 전통음식의 계승 발전할 필요성이 있다고 보고하여 특수 세시일의 계승에 대한 인식은 높다고 사려할 수 있겠다.

### 2) 세시음식에 대한 관심정도 및 교육의 필요성

세시음식에 대한 관심정도 및 교육의 필요성에 대한 결과는 <Table 3>에 제시하였다. 세시음식에 대한 관심에서 전체적으로 관심이 많다 29.8%, 보통이다 67.8%, 관심 없다는 2.5%로 나타나 영양사들은 세시음식에 대한 관심이 낮음을 알 수 있었다. 연령에 따른 차이에서, 관심이 많다가 20대는 28.2%, 30대는 30.8%, 40대 이상은 35.7%를 보였고, 경력에 따른 차이에서, 관심이 많다가 2년 이하는 28.4%, 2~4년 이하는 24.4%, 4~6년 이하는 30.2%, 6년 이상은 33.8%로 나타났다. 결혼여부에 따른 차이에서, 관심이 많다는 미혼이 25.4%, 기혼은 33.6%를 나타냈으나 영양사의 특성에 따른 유의적인 차이는 보이지 않았다. 윤<sup>11)</sup>의 연구에서는 조사대상 여대생의 62.2%가 관심이 있다고 보고하여 본 연구 결과보다 세시음식에 대한 관심이 높은 것으로 나타났다.

세시음식에 대한 교육의 필요성에서 전체적으로 교육이 필요하다는 96.7%로 높은 비율로 나타났다. 이 등<sup>8)</sup>의 연구에서는 주부의 94.0%가 학교에서 전통음식에 대한 교육이 필요하다고 보고하여 본 연구에서와 유사한 결과를 나타냈다. 고등학생을 대상으로 한 연구<sup>20)</sup>에서 학교 교과과정에서 한국 전통음식에 관해 가르치는 것에 대해서 57.5%의 학생이 학교에서 현재보다 더 많이 가르쳐야 한다고 보고하여 학생들의 우리 전통 고유 음식에 대한 관심을 알 수 있었다.

이상을 살펴볼 때, 영양사들은 설날, 정월대보름, 추석, 동지 등 특정 세시음식의 계승에 대한 인식은 높은 것으로 나타났으나 그 외의 세시음식에 대해서는 계승에 대한 인식이 낮았다. 또한 영양사 자신들은 세시음식에 대한 관심은 높지 않으나 세시음식에 대한 교육은 필요하다고 인식하고 있는 것으로 나타나 먼저, 영양사들이 우리 나라 고유 음식에 대한 관심을 가져야 하겠고 우리 고유의 음식문화

<Table 2> Mean scores of perception on the transmission of festival foods by dietitian's characteristics

	M±SD											
	Age(years)			Career(years)			F-value		Marriage			Total
	21-29	30-39	40 and over	2-yrs<4	4-yrs<6	over 6	unmarried	married	t-value			
Seolnal (음 1월 1일)	4.53±0.93	4.60±0.85	4.71±0.73	4.45±0.90	4.63±0.79	4.57±0.89	4.56±0.91	4.57±0.86	0.330	0.117	4.57±0.88	
Jeongwoldaeboreum (음 1월 15일)	4.25±1.01	4.31±1.07	4.29±0.99	4.05±1.11	4.25±0.98	4.43±0.97	4.27±1.04	4.29±1.03	1.177	0.096	4.28±1.03	
Jungwhajeol (음 2월 1일)	2.52±1.10	2.60±1.29	2.40±1.35	2.22±1.10	2.72±1.02	2.63±1.33	2.61±1.08	2.50±1.29	1.446	0.697	2.55±1.19	
Samjital (음 3월 3일)	2.62±1.11	2.74±1.29	2.60±1.26	2.33±1.17	2.82±0.95	2.78±1.39	2.68±1.07	2.67±1.30	1.502	0.060	2.67±1.19	
Chopail (음 4월 18일)	3.03±1.31	3.04±1.38	2.40±1.35	2.73±1.35	3.11±1.22	3.00±1.43	3.04±1.26	2.98±1.41	0.719	0.304	3.00±1.33	
Dano (음 5월 5일)	3.28±1.16	3.31±1.23	3.00±1.26	2.95±1.20	3.37±1.13	3.27±1.25	3.28±1.14	3.28±1.25	1.279	0.036	3.27±1.19	
Yudu (음 6월 15일)	2.57±1.11	2.75±1.25	2.60±1.26	2.28±1.09	2.86±0.99	2.69±1.33	2.66±0.97	2.64±1.33	1.872	0.142	2.65±1.17	
Sambok	3.88±1.15	3.97±1.22	3.67±1.30	3.72±1.26	3.84±1.12	3.94±1.22	3.95±1.14	3.87±1.23	0.713	0.479	3.91±1.18	
Chuseok (음 8월 15일)	3.79±1.35 <sup>a</sup>	4.22±1.21 <sup>b</sup>	4.57±0.85 <sup>b</sup>	3.75±1.41	4.17±1.24	4.06±1.27	3.95±1.14	3.87±1.23	0.871	1.213	4.02±1.28	
Jungyangjeol (음 9월 9일)	2.56±1.05	2.72±1.23	3.00±1.33	2.28±1.09	2.82±1.02	2.69±1.25	2.66±0.97	2.63±1.29	1.750	0.166	2.64±1.14	
Siwolol (음 10월 5일)	2.56±1.05	2.66±1.19	2.80±1.14	2.28±1.09	2.76±1.00	2.66±1.21	2.66±0.97	2.57±1.24	1.458	0.656	2.61±1.11	
Dongji (양 12월 22일)	4.04±1.10	4.15±1.18	4.38±0.96	3.67±1.15 <sup>a</sup>	4.31±0.96 <sup>b</sup>	4.10±1.17 <sup>ab</sup>	4.05±1.11	4.16±1.14	2.824*	0.790	4.12±1.12	

a, b : Different letters indicate significant differences among groups by Scheffe-test.

\* p<0.05, \*\* p<0.01

<Table 3> The degree of concern and the necessity of education for festival foods by dietitian's characteristics

	Age(years)			Career(years)				Marriage		Total
	21-29	30-39	40 and over	≤2	2<yrs≤4	4<yrs≤6	over 6	unmarried	married	
<b>The degree of concern</b>										
Much	35(28.2)	32(30.8)	5(35.7)	19(28.4)	10(24.4)	19(30.2)	24(33.8)	29(25.4)	43(33.6)	72(29.8)
Regular	87(70.2)	68(65.4)	9(64.3)	47(70.1)	29(70.1)	43(68.3)	45(63.4)	83(72.8)	81(63.3)	164(67.8)
Few	2( 1.6)	4( 3.8)	0( 0.0)	1( 1.5)	2( 4.9)	1( 1.6)	2( 2.8)	2( 1.8)	4( 3.1)	6( 2.5)
	$\chi^2 = 2.024$ df=4			$\chi^2 = 2.598$ df=9				$\chi^2 = 3.272$ df=3		242(100.0)
<b>The necessity of education</b>										
Needed	117(95.1)	103(99.0)	11(91.7)	62(95.4)	38(92.7)	62(98.4)	69(98.6)	107(94.7)	124(98.4)	231(96.7)
Not needed	6( 4.9)	0( 0.0)	1( 8.3)	3( 4.6)	3( 7.3)	1( 1.6)	1( 1.4)	6( 5.3)	2( 1.6)	8( 3.3)
	$\chi^2 = 3.643$ df=2			$\chi^2 = 3.720$ df=3				$\chi^2 = 2.522$ df=1		
Total	123(51.5)	104(43.5)	12( 5.0)	65(27.2)	41(17.2)	63(26.4)	70(29.3)	113(47.3)	126(52.7)	239(100.0)

를 전달하기 위해서는 학교에서 교육시킬 수 있는 방법에 대한 연구가 필요하겠다.

3. 세시일 및 세시음식에 대해 아는 정도

1) 세시일의 유래 및 내용에 대해 아는 정도

영양사의 특성에 따른 세시일의 유래 및 내용에 대해 알고 있는 정도에 대한 결과를 <Table 4>에 제시하였다. 전체적으로 세시일의 유래 및 내용에 대해 알고 있는 정도는 동지가 3.67점으로 가장 높았고 다음은 설날이 3.63점, 삼복 3.60점, 정월대보름 3.58점, 추석 3.39점, 단오 3.23점, 초파일 3.15점이었으나 중화절, 삼짚날 등의 다른 명절은 3점 이하로 낮게 나타났다. 연령에 따른 차이에서, 40대가 20대, 30대보다 대부분의 명절에 대해 세시일의 유래 및 내용에 대해 아는 정도가 높은 것으로 나타났으나 삼짚날과 오일에서 유의적(p<0.05)인 차이를 보였다. 유두와 중추절은 30대와 40대가 20대보다 유의적(p<0.01)으로 높은 점수를 보였다. 경력에 따른 차이에서, 경력이 6년 이상인 경우, 세시일의 유래 및 내용에 대해 알고 있는 정도가 모두 높았으나 유두에서만 유의적(p<0.05)인 차이를 보였다. 결혼여부에 따른 차이에서 설날, 대보름, 삼짚날, 초파일, 유두, 추석, 동지에서 기혼이 미혼보다 알고 있는 정도가 높게 나타났으나 삼짚날과 중추절에서만 유의적(p<0.05)으로 높게 나타났다.

2) 세시음식 종류에 대해 아는 정도

세시음식 종류에 대한 알고 있는 정도에 대한 결

과를 <Table 5>에 제시하였다. 전체적으로 세시음식에 대해 알고 있는 정도는 정월대보름이 3.77점으로 가장 높았고 다음은 설날이 3.76점, 동지 3.75점, 삼복 3.74점, 추석 3.33점이었고 중화절, 삼짚날 등 다른 세시음식은 3점 이하로 낮게 나타났다. 연령에 따른 차이에서, 세시음식의 종류에 대해 아는 정도는 40대가 20대, 30대보다 모두 높은 점수를 나타냈는데 유두음식에서 유의적(p<0.05)인 차이를 보였다. 단오음식은 30대가 20대와 40대보다 유의적(p<0.05)으로 낮은 점수를 보였고 추석음식에 대한 지식 정도는 30대, 40대가 20대보다 유의적(P<0.01)으로 높은 점수를 보였다. 경력에 따른 차이에서, 6년 이상인 대보름, 유두, 추석, 중앙절, 시월오일, 동지음식에 대해 알고 있는 정도는 높게 나타났으나 유의적인 차이를 보이지 않았다. 결혼여부에 따른 차이에서, 중화절(p<0.05), 단오(p<0.05), 초파일(p<0.01)음식에 대한 지식은 미혼이 기혼보다 유의적으로 높은 점수를 나타냈다.

정<sup>13)</sup>의 연구에서 조사대상자들은 설날, 정월대보름, 추석 등의 특정 세시일에 대해서는 그 유래나 내용을 잘 알고 있었으나 중화절, 유두일, 중앙절 등의 세시일에 대해서는 잘 모르고 있다고 보고하였고, 윤의 연구<sup>11)</sup> 연구에서도 대학생들도 명절음식에 대해 설날과 정월대보름, 삼복, 동지, 추석, 입춘 음식은 가장 잘 알고 있었으나 사월초파일, 단오, 유두에 관련된 음식에 대해서는 10% 미만의 학생만이 제대로 알고 있는 것으로 보고하여 본 연구와 유사한 결과를 나타냈다.

이상을 살펴볼 때, 조사대상자들은 세시일의 유

<Table 4> Mean scores of acquaintance with the origins and contents of festive days by dietitian's characteristics

	Age(years)					Career(years)					Marriage			Total
	F-value					F-value					F-value			
	21-29	30-39	40 and over	≤2	2<yr≤4	4<yr≤6	over 6	unmarried	married	t-value	t-value			
Seolnal	3.57 ± 0.79	3.36 ± 0.84	4.07 ± 0.61	2.413	3.67 ± 0.76	3.46 ± 0.89	3.54 ± 0.81	3.76 ± 0.80	1.468	3.57 ± 0.78	3.67 ± 0.84	0.913	3.63 ± 0.81	
Jeongwoldaeboreum	3.47 ± 0.78	3.64 ± 0.78	4.00 ± 0.55	3.479	3.60 ± 0.69	3.41 ± 0.88	3.45 ± 0.83	3.77 ± 0.72	2.715	3.49 ± 0.78	3.66 ± 0.77	1.724	3.58 ± 0.78	
Jungwhajeol	2.12 ± 0.61	2.15 ± 0.67	2.45 ± 1.03	1.236	2.15 ± 0.71	2.05 ± 0.72	2.15 ± 0.51	2.20 ± 0.71	0.429	2.17 ± 0.61	2.13 ± 0.71	0.428	2.15 ± 0.66	
Samjital	2.32 ± 0.72 <sup>a</sup>	2.49 ± 0.81 <sup>a</sup>	3.00 ± 1.04 <sup>b</sup>	4.502*	2.31 ± 0.73	2.25 ± 0.75	2.45 ± 0.73	2.62 ± 0.88	2.613	2.32 ± 0.63	2.53 ± 0.90	2.016*	2.43 ± 0.79	
Chopail	3.02 ± 0.91	3.27 ± 0.94	3.25 ± 0.86	2.128	3.06 ± 0.88	2.94 ± 0.94	3.15 ± 0.85	3.32 ± 1.01	1.672	3.09 ± 0.91	3.19 ± 0.95	0.761	3.15 ± 0.93	
Dano	3.22 ± 0.85	3.20 ± 0.82	3.50 ± 0.67	0.129	3.25 ± 0.80	3.17 ± 0.88	3.10 ± 0.81	3.34 ± 0.84	0.941	3.25 ± 0.78	3.20 ± 0.87	0.465	3.23 ± 0.83	
Yudu	2.15 ± 0.61 <sup>a</sup>	2.42 ± 0.78 <sup>b</sup>	2.90 ± 0.70 <sup>b</sup>	8.588**	2.20 ± 0.69 <sup>a</sup>	2.12 ± 0.69 <sup>a</sup>	2.22 ± 0.58 <sup>a</sup>	2.57 ± 0.81 <sup>b</sup>	5.013*	2.14 ± 0.63	2.36 ± 0.78	1.243	2.31 ± 0.72	
Sambok	3.61 ± 0.83	3.56 ± 0.84	3.83 ± 0.83	0.626	3.70 ± 0.86	3.55 ± 0.87	3.37 ± 0.80	3.74 ± 0.79	2.674	3.62 ± 0.79	3.58 ± 0.87	0.398	3.60 ± 0.83	
Chuseok	3.12 ± 1.03 <sup>a</sup>	3.64 ± 0.88 <sup>b</sup>	3.92 ± 0.73 <sup>b</sup>	1.0759**	3.24 ± 1.06	3.25 ± 1.12	3.37 ± 0.89	3.64 ± 0.89	2.376	3.23 ± 1.02	3.53 ± 0.94	2.358*	3.39 ± 0.99	
Jungyangjeol	2.18 ± 0.68	2.25 ± 0.70	2.72 ± 1.00	2.927	2.17 ± 0.65	2.15 ± 0.78	2.28 ± 0.72	2.31 ± 0.73	0.699	2.24 ± 0.66	2.24 ± 0.76	0.012	2.24 ± 0.71	
Siwolil	2.05 ± 0.62 <sup>a</sup>	2.09 ± 0.74 <sup>a</sup>	2.70 ± 1.05 <sup>b</sup>	3.986*	2.06 ± 0.66	2.05 ± 0.74	2.05 ± 0.65	2.15 ± 0.77	0.273	2.12 ± 0.64	2.07 ± 0.75	0.575	2.09 ± 0.70	
Dongji	3.57 ± 0.86	3.72 ± 0.86	4.07 ± 0.61	2.593	3.71 ± 0.81	3.47 ± 0.87	3.57 ± 0.88	3.81 ± 0.85	1.706	3.59 ± 0.86	3.73 ± 0.84	1.253	3.67 ± 0.85	

a,b :Different letters indicate significant differences among groups by Scheffe-test.

\* p<0.05, \*\* p<0.01

<Table 5> Mean scores of knowledge about the kind of festival foods by dietitian's characteristics

	Age(years)					Career(years)					Marriage			Total
	F-value					F-value					F-value			
	21-29	30-39	40 and over	≤2	2<yr≤4	4<yr≤6	over 6	unmarried	married	t-value	t-value			
Seolnal	3.76 ± 0.69	3.79 ± 0.75	3.92 ± 0.47	0.417	3.76 ± 0.77	3.75 ± 0.69	3.81 ± 0.66	3.73 ± 0.71	0.144	3.77 ± 0.72	3.75 ± 0.70	0.155	3.76 ± 0.71	
Jeongwoldaeboreum	3.72 ± 0.71	3.80 ± 0.75	3.92 ± 0.47	1.639	3.71 ± 0.79	3.74 ± 0.67	3.79 ± 0.69	3.81 ± 0.70	0.286	3.75 ± 0.72	3.78 ± 0.71	0.418	3.77 ± 0.72	
Jungwhajeol	2.09 ± 0.73	1.98 ± 0.65	2.18 ± 0.98	0.889	2.09 ± 0.70	2.07 ± 0.80	2.03 ± 0.68	2.00 ± 0.68	0.225	2.17 ± 0.73	1.93 ± 0.66	2.57*	2.04 ± 0.72	
Samjital	2.20 ± 0.70	2.15 ± 0.71	2.27 ± 0.90	0.25	2.25 ± 0.66	2.15 ± 0.77	2.17 ± 0.74	2.15 ± 0.72	0.232	2.24 ± 0.66	2.13 ± 0.76	1.143	2.18 ± 0.71	
Chopail	2.68 ± 0.85	2.54 ± 0.85	2.81 ± 0.98	1.085	2.68 ± 0.93	2.76 ± 0.87	2.59 ± 0.81	2.53 ± 0.83	0.729	2.81 ± 0.84	2.46 ± 0.84	3.195**	2.63 ± 0.86	
Dano	2.97 ± 0.87 <sup>ab</sup>	2.67 ± 0.78 <sup>a</sup>	3.10 ± 0.56 <sup>b</sup>	4.09*	3.00 ± 0.75	2.89 ± 0.98	2.82 ± 0.83	2.70 ± 0.81	1.459	2.97 ± 0.81	2.73 ± 0.84	2.187*	2.85 ± 0.83	
Yudu	2.12 ± 0.75 <sup>a</sup>	2.07 ± 0.71 <sup>a</sup>	2.72 ± 0.78 <sup>b</sup>	3.821*	2.15 ± 0.81	2.05 ± 0.75	2.09 ± 0.68	2.18 ± 0.75	0.345	2.19 ± 0.74	2.07 ± 0.75	1.265	2.13 ± 0.75	
Sambok	3.80 ± 0.76	3.65 ± 0.84	3.91 ± 0.51	1.352	3.74 ± 0.82	3.80 ± 0.79	3.73 ± 0.76	3.72 ± 0.79	0.081	3.79 ± 0.74	3.69 ± 0.83	0.976	3.74 ± 0.79	
Chuseok	3.07 ± 1.11 <sup>a</sup>	3.56 ± 0.98 <sup>b</sup>	3.85 ± 0.53 <sup>b</sup>	8.315**	3.07 ± 1.07	3.27 ± 1.19	3.44 ± 0.99	3.50 ± 1.01	2.24	3.20 ± 1.09	3.44 ± 1.02	1.802	3.33 ± 1.06	
Jungyangjeol	2.04 ± 0.67	2.00 ± 0.71	2.18 ± 0.73	0.32	2.00 ± 0.63	1.94 ± 0.75	2.06 ± 0.70	2.08 ± 0.70	0.415	2.09 ± 0.68	1.97 ± 0.70	1.355	2.03 ± 0.69	
Siwolil	1.99 ± 0.66	1.90 ± 0.70	2.18 ± 0.75	1.053	1.92 ± 0.59	1.97 ± 0.72	1.92 ± 0.76	2.02 ± 0.67	0.363	2.03 ± 0.67	1.89 ± 0.68	1.587	2.09 ± 0.68	
Dongji	3.75 ± 0.75	3.72 ± 0.81	4.00 ± 0.55	0.799	3.73 ± 0.78	3.67 ± 0.79	3.78 ± 0.72	3.80 ± 0.80	0.258	3.73 ± 0.79	3.77 ± 0.75	0.326	3.75 ± 0.77	

a,b :Different letters indicate significant differences among groups by Scheffe-test.

\* p<0.05, \*\* p<0.01

래 및 내용 뿐 아니라 세시음식 종류에 대한 지식은 설날, 정월대보름, 삼복, 추석, 동지 등 많이 시행되고 있는 특정 세시일에 대해서는 잘 알고 있었으나 그 밖의 명절에 대해서는 지식이 낮은 것으로 나타났다. 또한 세시일에 이용되고 있는 음식 종류에 대한 지식 정도가 세시일의 유래 및 내용에 대한 지식 정도보다 낮게 나타났다. 최근 우리 나라 전통 음식에 대한 관심이 외국에서도 주목을 받고 있으므로 정부에서는 우리 고유의 세시음식에 대한 소개를 전국민에게 대대적으로 홍보할 수 있는 정책이 필요하겠고 또한 급식소의 영양사를 대상으로 한 교육도 체계적으로 시행하여 이들이 우리 고유의 명절을 급식을 통해 학생들에게 알릴 수 있는 방안에 대한 정부에서의 교육적인 정책이 확립되어야 하겠다.

#### 4. 세시음식의 학교급식에 적용에 관한 사항

##### 1) 세시음식의 식단에 적용정도

영양사들의 특성에 따른 세시일에 학교급식 식단에 세시음식의 적용 정도에 대한 결과를 <Table 6>에 제시하였다. 식단에 적용시키는 정도가 높은 세시일은 삼복이 4.36점, 동지 4.09점, 정월대보름 3.71점, 설날 3.56점으로 적용시키는 정도가 높게 나타났으나 추석은 2.98점으로 계승해야 한다는 인식이 높은 것에 비해 식단에 적용시키는 정도가 낮았고 중화절, 삼짚날 등 다른 세시일은 2.0점 이하로 나타나 식단에 적용 정도가 매우 낮은 것으로 나타났다. 연령에 따른 차이에서, 설날음식의 적용정도는 20대가 30대보다 유의적( $p<0.01$ )으로 높은 점수를 보였으나 동지는 30대, 40대가 20대보다 적용정도가 유의적( $p<0.05$ )으로 높은 것으로 나타났다. 경력에 따른 차이에서, 설날음식은 6년 이상은 유의적( $p<0.01$ )으로 적용정도가 낮았고 동지음식은 2~4년 이하가 유의적( $p<0.01$ )으로 적용정도가 낮은 것으로 나타났다. 결혼여부에 따른 차이에서, 미혼이 기혼보다 정월대보름, 추석, 동지음식을 제외한 세시음식을 식단에 적용시키는 정도가 높았으나 설날에서만 유의적인( $p<0.05$ )차이를 보였고, 동지음식은 기혼이 미혼보다 유의적( $p<0.01$ )으로 적용정도가 높은 것으로 나타났다.

급식운영 형태 및 급식소 유형에 따라 세시일에 세시음식을 식단에 적용시키는 정도에 대한 결과를 <Table 7>에 제시하였다. 운영형태에 따른 차이에서, 설날, 중화절, 삼짚날, 초파일, 단오, 유두, 중앙절, 시월오일은 직영급식소보다 위탁급식소에서 적용정도가 높은 것으로 나타났으나 단오에서만 위탁급식소가 직영급식소보다 유의적( $p<0.05$ )으로 적용정도가 높게 나타났다. 그러나 추석( $p<0.05$ )과 동지( $p<0.01$ )에서는 직영급식소가 위탁급식소보다 유의적으로 적용정도가 높았다. 급식소 유형에 따른 차이에서, 설날은 중학교, 고등학교 급식소가 초등학교 급식소보다 유의적( $p<0.01$ )으로 적용 정도가 높은 것으로 나타났다. 동지에서는 초등학교 급식소가 중·고등학교 급식소보다 유의적( $p<0.01$ )으로 적용 정도가 높은 것으로 나타났다.

##### 2) 세시음식의 학교급식에 적용 필요성 및 적용 시 문제점

영양사 특성에 따른 학교급식에 세시음식의 적용 필요성에 대한 결과를 <Table 8>에 제시하였다. 전체적으로 필요하다 72.2%, 보통이다 25.3%, 필요없다 2.5%를 보여 영양사가 학교급식에 세시음식의 적용이 필요하다고 인식하고 있는 것으로 나타났다. 연령에 따른 차이에서, 필요하다는 20대는 73.4%, 30대는 73.1% 40대는 53.8%로 40대가 낮은 분포로 나타났으나 유의적인 차이는 보이지 않았다. 경력에 따른 차이에서 필요하다는 2년 이하가 79.1%로 가장 높았고, 2년~4년 이하는 65.8%, 4년~6년 이하는 75.2%, 6년 이상은 65.7%를 보였으나 유의적인 차이는 나타나지 않았다. 결혼여부에 따른 차이에서, 필요하다는 미혼 71.1%, 기혼 73.2%로 나타났으나 유의적인 차이는 보이지 않았다. 정<sup>13)</sup>의 연구에서 영양사의 94.3%가 세시음식을 학교급식에 적용시키는 것이 좋다고 보고하여 본 연구결과의 72.2%보다 높은 비율을 나타내 영양사들은 학교급식을 통해 세시음식을 보급하는 것에 대해서 긍정적인 견해를 가지고 있음을 알 수 있었다.

학교급식소에서 세시음식을 학생들에게 제공할 때 어려운 문제에 대한 결과를 <Table 9>에 제시하였다. 조사대상자들은 세시음식이 학생들의 입맛에 맞지 않기 때문이 54.1%, 학교급식소 시설로는 조리하기 어렵다 46.7%, 세시음식의 종류에 대해 잘 모



<Table 6> Mean scores of application of festival foods as a school foodservice menu by dietitian's characteristics

	Age(years)				Career(years)				Marriage			Total	
	21-29	30-39	40 and over	F-value	≤2	2<yrs≤4	4<yrs≤6	over 6	F-value	unmarried	married		t-value
	M±SD	M±SD	M±SD		M±SD	M±SD	M±SD	M±SD		M±SD	M±SD		
Seolnal	3.89±1.27 <sup>b</sup>	3.15±1.33 <sup>a</sup>	3.50±1.51 <sup>ab</sup>	8.273**	3.89±1.32 <sup>b</sup>	3.78±1.10 <sup>b</sup>	3.66±1.37 <sup>ab</sup>	3.00±1.3 <sup>a</sup>	5.674**	3.77±1.42	3.36±1.25	2.290*	
Jeongwoldaeboreum	3.70±1.21	3.69±1.11	3.86±1.29	0.125	3.51±1.24	3.58±1.13	3.86±1.12	3.82±1.15	1.326	3.59±1.20	3.81±1.14	1.460	
Jungwhajeol	1.42±0.90 <sup>d</sup>	1.28±0.76 <sup>a</sup>	2.00±1.41 <sup>b</sup>	3.250*	1.54±0.97	1.24±0.65	1.36±0.94	1.34±0.84	1.021	1.42±0.91	1.35±0.85	0.545	
Samjital	1.47±0.94	1.37±0.83	1.80±1.03	1.201	1.68±1.02	1.24±0.65	1.43±0.99	1.34±0.76	2.263	1.50±0.63	1.39±0.84	0.898	
Chopail	1.58±1.06	1.49±1.05	1.89±1.05	0.646	1.75±1.16	1.46±0.85	1.50±1.16	1.48±0.93	0.997	1.58±1.07	1.54±1.04	0.325	
Dano	2.07±1.25	1.89±1.15	2.00±1.05	0.611	2.19±1.23	2.09±1.22	1.81±1.24	1.89±1.12	1.240	2.01±1.22	1.97±1.19	0.269	
Yudu	1.43±0.91	1.34±0.81	1.80±1.03	1.330	1.60±0.99	1.23±0.65	1.36±0.94	1.38±0.79	1.558	1.44±0.92	1.39±0.84	0.415	
Sambok	4.43±1.04	4.29±1.08	4.09±1.38	0.805	4.34±1.07	4.44±1.21	4.29±1.09	4.38±0.99	0.165	4.37±1.11	4.34±1.04	0.181	
Chuseok	2.74±1.62 <sup>d</sup>	3.20±1.53 <sup>ab</sup>	3.50±1.51 <sup>b</sup>	2.982*	2.97±1.72	2.83±1.54	3.23±1.58	2.85±1.49	0.747	2.83±1.64	3.12±1.53	1.356	
Jungyangjeol	1.47±0.93	1.34±0.81	1.89±1.05	1.741	1.63±1.07	1.34±0.76	1.33±0.84	1.38±0.79	1.470	1.46±0.94	1.41±0.85	0.432	
Siwololil	1.47±0.89	1.28±0.76	1.80±1.03	2.371	1.60±0.99	1.34±0.76	1.33±0.84	1.32±0.74	1.500	1.46±0.89	1.35±0.81	0.908	
Dongji	3.89±1.23 <sup>a</sup>	4.31±1.03 <sup>b</sup>	4.23±1.01 <sup>b</sup>	3.961*	3.86±1.27 <sup>ab</sup>	3.65±1.23 <sup>a</sup>	4.33±1.02 <sup>b</sup>	4.32±1.01 <sup>b</sup>	4.922**	3.88±1.28	4.28±1.00	2.713**	

a,b :Different letters indicate significant differences among groups by Scheffe-test.

\* p<0.05, \*\* p<0.01

<Table 7> Mean score of application of festival foods as school foodservice menu by foodservice characteristics

	Type of foodservice operation		t-value	Type of school foodservice			Total
	Self-operated	Contracted		Elementary school	Middle school	High school	
	M±SD	M±SD		F-value	F-value	F-value	
Seolnal	2.23±0.68	2.41±0.62	1.814	2.14±0.67 <sup>a</sup>	2.50±0.62 <sup>b</sup>	2.42±0.64 <sup>b</sup>	3.56±1.34
Jeongwoldaeboreum	2.36±0.57	2.32±0.61	0.428	2.38±0.54	2.27±0.66	2.34±0.62	3.71±1.16
Jungwhajeol	1.17±0.43	1.23±0.47	0.862	1.15±0.38	1.24±0.53	1.23±0.48	1.38±0.88
Samjital	1.19±0.42	1.29±0.50	1.332	1.18±0.40	1.26±0.50	1.28±0.50	1.44±0.89
Chopail	1.26±0.53	1.32±0.51	0.783	1.24±0.53	0.30±0.51	0.33±0.51	1.55±1.05
Dano	1.44±0.58	1.64±0.62	2.079*	1.43±0.58	1.51±0.59	1.64±0.63	1.98±1.20
Yudu	1.18±0.42	1.25±0.48	0.957	1.16±0.39	1.25±0.49	1.26±0.49	1.40±0.87
Sambok	2.68±0.52	2.64±0.58	0.559	2.68±0.49	2.70±0.58	2.63±0.60	4.36±1.07
Chuseok	2.05±0.79	1.77±0.75	2.305*	2.04±0.77	2.06±0.88	1.77±0.72	2.98±1.58
Jungyangjeol	1.19±0.42	1.29±0.50	1.445	1.16±0.39	1.26±0.50	1.30±0.51	1.43±0.89
Siwololil	1.18±0.42	1.25±0.44	1.368	1.15±0.38	1.28±0.50	1.26±0.44	1.40±0.85
Dongji	2.63±0.53	2.24±0.61	4.567**	2.66±0.48 <sup>b</sup>	2.50±0.65 <sup>a</sup>	2.22±0.62 <sup>a</sup>	4.09±1.15

a,b :Different letters indicate significant differences among groups by Scheffe-test.

\* p<0.05, \*\* p<0.01

<Table 8> Application necessity of festival foods to school foodservice by dietitian's characteristics

N(%)

	Age(years)			Career(years)				Marriage		Total
	21-29	30-39	40 and over	≤2	2<yrs≤4	4<yrs≤6	over 6	unmarried	married	
Needed	91(73.4)	76(73.1)	7(53.8)	53(79.1)	27(65.9)	48(76.2)	49(65.7)	81(71.1)	93(73.2)	174(72.2)
Regular	28(22.6)	28(26.9)	5(38.5)	11(16.4)	12(29.3)	15(23.8)	23(32.9)	29(25.4)	32(25.2)	61(25.3)
Not needed	5( 4.0)	0( 0.0)	1( 7.7)	3( 4.5)	2( 4.9)	0( 0.0)	1( 1.4)	4( 3.5)	2( 1.6)	6( 2.5)
	$\chi^2=7.190$ df=4			$\chi^2=9.084$ df=6				$\chi^2=0.943$ df=2		
Total	124(51.4)	104(43.2)	13(5.4)	67(27.8)	41(17.0)	63(26.1)	70(29.0)	114(47.3)	127(52.7)	241(100.0)

<Table 9> Problems on the application of festival foods as a school foodservice menu

Problems	N(%) <sup>1)</sup>
Festival foods don't appeal to students' taste	132(54.1)
Difficulty in cooking through foodservice facilities	114(46.7)
Ignorance the kind of festival food well	22( 9.0)
Recipes of festival foods too difficult	21( 8.6)

1) ( ) : Result from double check

른다 9.0%, 세시음식의 조리법이 어렵다 8.6%로 나타났다. 정<sup>13)</sup>의 연구에서도 학교에서 세시음식을 급식하는데 따르는 문제점에 대해 40.8%가 학교 급식 시설로는 조리하기 어렵다고 하였고 38.5%는 학생들이 입맛에 맞지 않는다고 보고하여 본 연구와 유사한 결과를 나타냈다. 장<sup>12)</sup>의 연구에서도 조사대상 주부들의 76.8%가 우리 나라 전통음식의 조리법은 복잡하다고 인식하고 있는 것으로 보고하여 전통음식에 대해서 복잡하다는 인식이 높으므로 학교급식소에서는 제공하기 어렵다는 인식 또한 높다고 볼 수 있겠다. 초등학교 급식 식단에 대한 평가<sup>21)</sup>에서 학교급식 식단에서 한국식이 비율이 가장 높기는 하지만 어느 정도 전통을 벗어나 변해가고 있다고 보고한 바, 학교급식 시설로 조리할 수 있는 조리법

에 대한 방법이 강구되어야 하겠고 우리 나라의 전통적인 음식이 가지고 있는 바람직한 면들을 살리면서 학생들의 기호도를 충족시킬 수 있는 조리법에 대한 응용도 필요하겠다.

5. 학교급식소에서 제공하는 세시일에 대한 정보 제공 정도

학교급식소에서 세시음식을 제공할 때 세시일에 대한 정보를 제공하는 정도에 대한 결과를 <Table 10>에 제시하였다. 급식소 운영형태에 따른 차이에서, 직영급식소는 항상 제공한다 4.9%, 가끔 제공한다 85.4%, 제공 안한다 9.7%이었고 위탁급식소는 항상 제공한다 7.1%, 가끔 제공한다 62.5%, 제공 안한다 30.4%로 나타나 직영급식소가 위탁급식소보다 세시음식에 대한 정보를 유의적(p<0.01)으로 더 많이 제공하고 있는 것으로 나타났다. 급식소 유형에 따른 차이에서 초등학교 급식소는 항상 제공한다 5.6%, 가끔 제공한다 85.9%, 제공 안한다 8.5%이었고 중학교급식소는 항상 제공한다 4.2%, 가끔 제공한다 81.3%, 제공 안한다 14.6%이었으며, 고등학교 급식소는 항상 제공한다 5.9%, 가끔 제공한다 62.7%, 제공 안한다 31.4%로 고등학교 급식소가 초·중학

<Table 10> Provision of the information about festival foods

N(%)

	Type of foodservice operation		Type of school foodservice			Total
	Self-operated	Contracted	Elementary school	Middle school	High school	
Always provide	9( 4.9)	4( 7.1)	8( 5.6)	2( 4.2)	3( 5.9)	13( 5.4)
Occasional provide	158(85.4)	35(62.5)	122(85.9)	39(81.3)	32(62.7)	193(80.1)
Not provide	18( 9.7)	17(30.4)	12( 8.5)	7(14.6)	16(31.4)	35(14.5)
	$\chi^2=15.824^{**}$ df=2		$\chi^2=16.273^{**}$ df=4			
Total	185(76.8)	56(23.2)	142(58.9)	48(19.9)	51(21.2)	241(100.0)

\*\*p<0.01

교 급식소보다 세시일에 대한 정보제공이 낮은 것으로 나타났으며 유의적( $p<0.01$ )인 차이를 보였다. 우리 전통음식을 계승 발전시키는데 중요한 역할을 하는 곳에 대해, 주부를 대상으로 한 연구에서는<sup>12)</sup> 가정이 48.4%, 매스컴 31.5%, 학교는 12.7%라 보고되었고, 중학생을 대상으로 한 연구<sup>18)</sup>에서는 가정 80%, 매스컴 5.8%, 학교 1.9%라 보고한 바, 학교가 우리 전통 식생활에 대해 학습시키는 역할에 대한 인식이 매우 낮음을 알 수 있었다. 본 연구에서도 학교급식소에서도 세시일에 대한 정보 제공이 낮게 나타났는데 학교급식이 전면 확대된 현황에서, 우리 전통 명절을 계승 발전시키기 위해서는 학교급식을 통한 교육이 가장 현실적이며 실제적이므로 이에 대한 자료 및 정보 제공 방법 등에 대한 연구가 필요하고, 또한 정부에서도 정책적으로 우리 전통 식생활의 계승을 위한 교육 프로그램을 개발하여 급식소에서 세시음식 제공 시 활용될 수 방안에 대한 연구가 필요하겠다.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구는 학교급식 영양사들의 세시음식에 대한 인식 및 아는 정도, 식단에 활용정도 및 문제점에 대한 조사를 통해 앞으로 학교급식에서 세시음식을 보급할 수 있는 방안에 대한 자료를 제공하고자 시도되었다. 본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조사대상 영양사들의 평균 연령은 29.7세이었고 경력은 4.7년이었으며 52.9%가 기혼으로 나타났다. 급식소 운영형태에서, 직영급식소는 77.0%, 위탁급식소는 23.0%로 나타났으며 급식소 유형에서, 초등학교급식소 58.6%, 중학교 급식소 20.5%, 고등학교급식소는 20.9%로 나타났다.

2. 세시음식에 대한 인식에서 설날, 정월대보름, 동지, 추석, 삼복에 대해 계승되어야 한다는 인식은 높았으나 중화절, 삼짚날, 유두, 중앙절, 시월오일에 대해 계승되어야 한다는 인식은 낮게 나타났다. 세시음식에 대한 관심정도에서 29.8%는 관심이 많다고 하였으나 보통이라는 67.8%로 나타났고 40대 이상과 기혼이 관심이 많은 것으로 나타났고 96.7%가 세시음식에 대한 교육이 필요하다고 응답하였다.

3. 세시일의 유래 및 내용에 대해 알고 있는 정도에서, 동지, 설날, 삼복, 정월대보름, 추석, 단오, 초파일의 순으로 3.0점/5.0점 이상이었으나 중화절, 삼짚날 등 그 외의 세시일은 3.0점/5.0점 미만으로 나타났다. 세시음식 종류에 대해 알고 있는 정도에서는 정월대보름, 설날, 동지, 삼복의 순으로 3.7점/5.0점 이상이었고 추석은 3.3점/5.0점이었고 중화절, 삼짚날 등 그 외의 세시음식은 3.0점/5.0점 미만으로 나타났다.

4. 학교급식에서 식단에 적용시키는 정도가 높은 세시일은 삼복, 동지, 정월대보름, 설날의 순으로 3.0점/5.0점 이상이었으나 중화절, 삼짚날 등 그 외의 세시일은 2.0점/5.0점 이하로 나타났다. 72.2%의 영양사가 학교급식에 세시음식의 적용이 필요하다고 하였으나 학교급식에 적용시킬 때의 어려운 점으로 54.1%가 학생들의 입맛에 맞지 않는다고 하였고 46.7%는 학교급식소 시설로는 조리하기 어렵다고 응답하였다.

5. 세시음식을 제공할 때 학생들에게 세시일에 대한 정보를 항상 제공하고 있는 급식소는 5.4%이었고 가끔 제공하는 급식소는 80.1%로 나타났으며 직영급식소가 위탁급식소보다 유의적( $p<0.01$ )으로 제공하는 비율이 높게 나타났다.

이상을 살펴 볼 때, 먼저 영양사들은 우리 고유음식에 대한 관심을 가져야 하겠고 학교급식 시설로 세시음식을 조리할 수 있는 조리법에 대한 실습을 겸한 세미나를 통해 우리 나라 전통적인 음식이 가지고 있는 바람직한 면들을 살리면서 학생들의 기호도를 충족시킬 수 있는 조리법에 대한 응용도 필요하겠다. 또한 학생들에게 우리의 전통 명절을 계승 발전시키기 위해서는 학교급식을 통한 교육이 활발히 이루어 질 수 있도록 정부에서 정책적이며 대한 교육 프로그램을 개발하여 급식소에서 세시음식 제공 시 활용될 수 있는 방안이 제시되어야 하겠다.

#### ■ 참고문헌

- 1) Kang MH. Korea festival custom, p15-16, Seoul, Jibmundang, 1990.
- 2) Yoon SS. Korean food, p76-84, Seoul, Suhaksa, 1993.
- 3) Kang IH, Lee KB. Korean food behavior customs,

- 158-178, Seoul, Samyoungsa, 1984.
- 4) Im YS. A study of Foods for Korean Festival Days, Korean J. Dietary Culture, 1(4): 361-370, 1986.
  - 5) Kwon TW, Kang SG. Development of food industry and food behavior of Korea, Korean J. Dietary Culture, 8(4): 351-358, 1993.11.
  - 6) Choi, CW. Modern industry society and dietary culture, Korean J. Dietary Culture, 10(3): 213-222, 1995.
  - 7) Park MR, Kim SH, Wi SU. The consumption patterns of fast food in small cities, Korean J. Dietary Culture, 14(2): 139-146, 1999.
  - 8) Lee YN, Sin MJ, Kim BN. A study on the present state of traditional food, Korean J. Dietary Culture, 6(1): 71-81, 1991.
  - 9) Kim HH, Hwang CS. A comparative study on regional observing state of Korea Holiday's traditional festive foods, Korean J. Dietary Culture, 6(2): 155-173, 1991.
  - 10) Huh SM, Han JS. The study on the concept and the present state of women's housework for traditional customs of four seasons, J. Korean Home Economics Association, 31(3): 15-27, 1993.
  - 11) Yoon US. A study on the knowledge on the Korean festival foods, Korean J. Soc. Food Sci, 11(2): 48-52, 1995.
  - 12) Jang EJ, Lee YK, Lee HG. The study for consciousness, dietary life behaviors on Korean traditional food, Korean J. Dietary Culture, 11(2): 179-206, 1996.
  - 13) Cheong HS. A study on the annual custom foods in Kyungnam area and on their application the school foodservice, Korean J. Dietary Culture, 17(3): 225-239, 2002.
  - 14) Chen, HK. Research trends and direction of development of festival food of Korea, Autumn Congress of The Korean Society of Food Culture, 2001. 11.
  - 15) Lyu ES, Jeong DK. The sanitary management procedures of foodservice elementary schools in Pusan. J. Korean Soc. Food Sci, Nutr. 28(6): 1398-1404 1999.
  - 16) Koo NS. A study on college students' perception and preference of Korean traditional foods in Taejon, 10(4): 357-366, 1995.
  - 17) Sim, YJ, Kim JS. Study of the Korean Americans housewives knowledge of Korean festival foods, Korean J. Soc. Food, Sci, 14(2): 148-158, 1998.
  - 18) Kang US, Chyun JH. A comparison study on the perception and the preference of Korean traditional food in middle school students living in urban and rural area, Korean J. Dietary Culture, 13(2): 97-105, 1998.
  - 19) Cho YS, Hong SO, Han JS. The study of the housewife's consciousness on the Korean traditional food in Taegu area, Korean J. Dietary Culture, 3(3): 281-292, 1988.
  - 20) Lee HG, Oh MY. Consciousness, knowledge and food preferences for the Korean traditional foods of high school students in Seoul, J. Korean Home Economics Association, 33(4): 65-87, 1995.
  - 21) Jung HJ, Moon SJ, Lee LH, Yu CH, Paik, HY, Yang IS, Moon HK. Evaluation of elementary school lunch menus based on maintenance of the traditional dietary pattern, The Korean Journal of Nutrition, 33(2): 216-229, 2000.