

## 강원도 지역 학생들의 학교 급식에 대한 만족도 조사

이 화 숙\* · † 장 명 희

\*강원도교육청, 한국직업능력개발원

### Survey of Students Satisfaction with School Food-Service Programs in Gangwon Province

Haw-Sook Lee\* and † Myung-Hee Jang

\*Gangwon Province Office of Education, Korea Research Institute for Vocational Education & Training

#### Abstract

This study carried out a survey of students in Gangwon province's general opinion and satisfaction with the school food-service programs implemented in Gangwon province. The method involved a survey of 1,500 elementary, middle, and high school students from 30 schools. The main results of this study can be summarized as follows: With regards to their general opinion of the school food-service programs, 70% of the students answered that the size of the portions was appropriate. Moreover, the survey students answered that they were satisfied with the current method in which the food services. The elementary school students were found to be the best at maintaining public order when the food services were being conducted. The largest complaint which the students had towards these food service programs was the taste of the food itself. With regard to the students' degree of satisfaction with the school food service programs, the highest level of satisfaction with the atmosphere during meal times(3.88), followed by the degree of satisfaction with the food(3.27), and the school cafeteria environment(3.20), and the sanitary conditions of the food service facilities(3.14). The overall opinion and degree of satisfaction with school food service programs demonstrated significant differences, depending on the school level and type of food service.

Key words: school food service, satisfaction, improvement methods, type of food service, school level

#### 서 론

학교 급식법에 따르면 학교 급식은 학생의 건전한 심신 발달을 도모하고 국민의 식생활 개선에 기여함을 목적으로 하고 있다. 즉 학교 급식은 성장기에 있는 아동과 청소년의 성장 발육에 필요한 영양을 적정 수준으로 공급함으로써 건전한 심신의 발육을 도모하고 향후 식생활 영위에 필요한 기초적인 지식 습득과

더불어 바람직한 식습관을 함양함으로써 건강증진과 체력 향상, 식생활을 개선하는 데 있다<sup>1)</sup>.

현대인은 생활 양식의 변화와 더불어 각종 질환의 발생이 건강을 위협하고 있으며 아동과 청소년에게서도 발생 빈도가 점차 빈번해지고 있다. 특히 최근 들어 아동들은 활동량의 감소와 스트레스의 정도가 증가됨에 따라 비만율이 높아지고 있으며, 청소년 역시 건강에 심각한 문제를 야기하고 있다. 그리고 우리나라

† Corresponding author : Myung-Hee Jang, Korea Research Institute for Vocational Education & Training, Seoul 135-949, Korea.

Tel : +82-2-3485-5333, Fax : +82-2-3485-5359, E-mail : mhjang@krivet.re.kr

라 아동들과 청소년들은 조기 등교로 인한 결식이나 식사시간의 불규칙성, 입시에 대한 불안감, 사춘기의 심리적인 불안정, 범람하는 가공 식품과 식품의 과대 광고 등으로 인한 잘못된 식습관 등에 의한 문제가 심각하게 대두되고 있다. 또한 학교 급식의 확대와 더불어 학교 급식이 청소년의 성장 발육과 식생활 향상에 미친 효과들, 즉 초등학교 고학년의 경우 급식 실시에 따라 식생활에 대한 아동의 지적 이해도와 급식시간의 증가에 따른 편식 교정의 기여도 증가, 학업 성취도의 향상에 영향을 미치는 것으로 보고되고 있다<sup>1)</sup>.

학교 급식의 최근 현황을 살펴보면, 학교 급식이 비교적 일찍 도입된 초등학교의 경우, 현재 학교 수 기준으로 꾸준한 성장세를 보여 2004년 현재 전체의 99.9%로 거의 대부분의 초등학교(5,572/5,580교)에서 급식을 실시하고 있다. 1997년부터 급식이 본격적으로 시작되었으나 초등학교에 비해 늦은 중·고등학교의 급식은 2004년 2월 현재 중학교의 경우는 97.9%, 고등학교는 98.7%의 실시율을 보이는 등 급성장하였다. 이와 같이 초등학교를 비롯하여 중·고등학교의 급식이 전면적으로 실시된 것은 정부에서 2002년 말까지 단계적인 학교급별 학교 급식 정책을 추진한 결과라고 할 수 있다. 그러나 급식 학교수에 보다 대조적으로 급식 학생의 수는 다소 낮게 나타나 급식 학교이라도 모든 학생들이 급식을 받지 않는 것으로 나타났다. 운영 형태별로는 초등학교의 경우 학교 급식이 99.5%(5,550교), 위탁 급식이 0.34%(22교)로 학교 급식의 수가 월등히 많았으며, 중학교의 경우 역시 학교 급식이 70.6%(2,041교), 위탁 급식이 27.3%(788교)이고, 고등학교의 경우 학교 급식이 51.6%(1,073교), 위탁 급식이 47.1%(979교), 특수 학교의 경우는 학교 급식이 91.5%(129교), 위탁 급식이 2.8%(4교)로 나타났다. 모든 학교급별에서 학교 급식이 위탁 급식보다 높게 나타났으나, 학교급이 올라갈수록 학교 급식의 비율은 높았다<sup>2)</sup>.

학교 급식이 확대됨에 따라 학교 급식의 위생 및 안전은 물론, 급식의 질에 대한 관심이 높아지고 있으며 학교 급식의 내실화가 절대적으로 강조되고 있다. 학교 급식 실시 이후 전면 실시를 위한 양적인 확대에 대해 치중하면서 예산 자원의 부족으로 공동 관리, 공동 조리장, 외부 위탁 급식 등의 운영방법을 적용해 왔음에도 불구하고 학교 급식 시설의 미비 및 위생 관리 체계의 미흡이 지적되고 있다. 또한 구조 조정으로 인한 영양사 및 급식 종사자의 일용직 채용에 따른 업무 수행의 책임성 및 적극성을 기대하기 어렵고, 위탁급식에 대한 학교내의 전문적 지도·감독에 한계가 있

는 것으로 보고되고 있다<sup>3)</sup>.

이와 같이 현행의 학교 급식은 양적인 측면에서 성장세가 두드러졌으나 급식 관리적인 측면과 위생적인 측면 등에 대한 여러 방면에서 개선이 요구되고 있으므로 2004년에는 국가적 차원에서 중·장기적인 학교 급식 종합 대책<sup>3)</sup>을 마련하여 추진하고 있다. 이 대책의 핵심 목표 또한 학교 급식 운영의 내실화와 질 향상에 두고 있으며 지역별, 단위학교별 여건의 차이를 반영한 평가 개선 체계를 강화하고 있다.

현 시점에서 강원 지역의 경우 전국 평균보다 중등학교의 급식 비율이 다소 낮아 지속적인 확충이 필요하므로 현재 실시하고 있는 학교 급식에 대한 좀 더 체계적인 평가와 개선이 필요하다. 따라서 이 연구는 강원도 지역의 학교급별, 급식 유형별, 소재 지역별 특성을 고려하여 학교 급식의 직접 수혜자인 학생들을 대상으로 학교 급식에 대한 전반적인 견해와 만족도를 조사·분석함으로써 강원도 지역의 학교 급식 현황을 진단하고 문제점 및 개선 방안을 모색하는데 목적을 두었다. 이 연구의 결과는 강원도 지역 특성에 맞는 구체적인 학교 급식 발전 방안 마련의 기초가 될 것이나 학생만을 대상으로 학교 급식의 만족도를 조사하였기 때문에 학부모, 급식 운영자 등을 포함한 종합적인 실태 분석이나 문제점 도출에는 다소 제한점을 가진다.

## 관련 문헌 고찰

### 1. 강원도의 학교급식 현황

2004년도 전국의 지역별 급식 학교 현황<sup>4)</sup>을 살펴보면, 학교 급식 학교수는 부산, 대구, 인천, 충북, 경북, 제주도의 경우 100%의 비율을 보였으며, 경남이 96.5%로 가장 낮은 학교 급식 비율을 나타냈다. 급식 학생수에서는 제주도만이 100%로 완성 수준에 달하고 있으며 급식 학생수가 가장 낮은 지역은 대구로 나타나 급식 학교수와 급식 학생수 규모간에도 차이를 보이고 있다.

이에 비해 강원도 교육청의 2004년도 학교 급식 현황<sup>5)</sup>을 Table 1에서 살펴보면, 초등학교의 급식 실시율은 학교수가 100%이며, 학생수는 99.8%에 달하고, 대부분 학교 급식의 형태로 이루어지고 있다. 중학교의 급식 실시율은 학교수가 90.6%이며, 학생수는 91.4%로 나타났으며, 이 중에서 학교 급식은 130교(46,024명)이고, 위탁 급식은 15교(6,567명)로 나타났다. 또한, 고등학교의 급식 실시율은 99.1%이고, 학생수는 77.8%로 나타났으며, 이 중에서 학교 급식은 94교(32,420

명)이고 위탁 급식은 17교(10,368명)로 나타났다.

2004년도 전국 학교 급식 현황과 비교해 볼 때, 초등학교 학교 급식의 학교수와 학생수 모두 강원도가 전국에 비하여 조금 더 높은 것으로 나타났다. 중학교의 경우 학교수와 학생수 모두 다소 낮아 강원도의 중학교 학교 급식 보급률은 전국 평균에 미치지 못하는 실정임을 알 수 있었다. 고등학교의 경우, 학교수는 강원도(99.1%)가 전국(94.3%)보다 높았으나, 학생수는 강원도(77.8%)가 전국(85.8%)보다 낮게 나타나 강원도 고등학교의 학교 급식은 실제 급식 수혜자인 학생들의 참여가 저조한 것으로 나타났다.

2004년도 강원도 교육청의 급식소 보유 현황을 Table 2와 같이 학교급별 살펴보면, 초등학교의 경우 식당 급식(자체 297교), 교실 급식(57교), 공동 급식(12교) 순으로 나타났으며, 중학교의 경우 식당 급식(인근시설 57교), 식당 급식(자체 48교), 공동 급식(31교), 운반 위탁 급식(9교) 순으로 나타났다. 또한 고등학교의 경우 식당 급식(자체 98교)이 거의 대부분을 나타냈으며, 그 다음으로는 운반 위탁 급식(8교), 식당 급식(인근시설 3교), 공동 급식(2교) 순으로 조사되었다.

2004년도 강원도 지역영양사(학교 급식 전담자) 배치 현황을 Table 2에서 학교급별로 살펴보면, 초등학교의 경우 직영 급식의 영양사가 238명이 모두 정규직이었으며, 중학교와 고등학교의 경우 직영 급식이라도 일용직 영양사 비율이 절대적으로 높았다.

강원도 교육청은 직영 급식 학교의 영양사 정원 부

족 문제를 해결하기 위해 초등학교의 경우 식품위생직 1인당 급식 인원이 400명을 초과되지 않은 범위에서 공동관리로 운영(단독관리 141명, 공동관리 96명)하고 있다. 그러나 중·고등학교의 경우는 중·고등학교 병설의 경우에는 공동관리로 운영하고 있으나 대부분 식품위생직 정원의 미확보에 따라 일용직 영양사를 배치·운영하고 있는 실정이다.

특히 일용직 영양사 배치에 따른 문제점은 일용직 영양사 책임한계가 불분명하므로 교사 또는 일반행정직의 업무 과중, 농·어촌 벽지 지역의 경우 영양사 면허증 소지자가 없으므로 채용의 애로, 방학기간 중 휴업에 따른 무임금 등으로 이직율이 높아 채용 및 업무연계의 애로, 일용직 영양사 인건비 및 각종 법정보험료 지급 등에 따른 지방비 확보의 애로가 발생하고 있다. 강원도교육청은 이에 따른 개선 방안으로 비정규직 영양사 보수를 학교 급식 개선 종합 대책에 따라 2006년까지 계약직 등으로 전환하여 연차적인 보수 인상 방안을 추진하고 있다. 또한, 지방 행정 기구 조직의 총정원제 적용으로 정원 확보의 어려움이 있으므로 정부 차원에서 연차적으로 정원 증원 확보 등의 해소책이 마련되어야 한다.

**2. 학교 급식에 대한 만족도와 영향을 미치는 변인 고찰**

학교 급식은 1990년대 이후 양적으로 확대되었으나 학생들의 기호에 맞는 다양한 식단의 제공, 쾌적한 식

**Table 1. Current status of the 2004 school food service programs in Gangwon province** (2004. 12. 31)

Section	Total		Food service programs		Current state depending on food service types				Ratio of the food service program(%)	
	Number of schools	Number of students	Number of schools	Number of students	School food service		Entrusted food service		Number of schools	Number of students
					Number of schools	Number of students	Number of schools	Number of students		
Elementary school	366	122,666	366	122,374	366	122,374	-	-	100.0	99.8
Middle school	160	57,525	145	52,591	130	46,024	15	6,567	90.6	91.4
High school	112	55,000	111	42,788	94	32,420	17	10,368	99.1	77.8
Special school	6	872	6	872	4	765	2	107	100.0	100.0
Total	644	236,063	628	218,625	594	201,583	34	17,042	97.5	92.6

출처 : 강원도교육청(2004). 2004년도 급식학교 현황.

Table 2. 2004 food service places and arrangement of nutritionist in Gangwon province

(2004. 12. 31)

Section	Total number of schools	Number of school with food service program	Food service places and food service types					Total
			Food service in classrooms	Food service in cafeteria		Joint-food service	Delivery food service	
				In school	Near facilities			
Elementary school	366	366	57	297	.	12	.	366
Middle school	160	145	.	48	57	31	9	145
High school	112	111	.	98	3	2	8	111
Special school	6	6	.	5	.	.	1	6
Total	644	628	57	448	60	45	17	628

  

Section	Number of schools with food service programs		Arrangement state of the nutritionist					
			School food service		Entrusted food service		Total	
	Direct food service	Entrusted food service	Regular	Daily worker	Regular	Daily worker	Regular	Daily worker
Elementary school	366	.	238	.	.	.	238	.
Middle school	125	16	.	44	4	1	6	45
High school	92	18	10	77	13	2	23	79
Special school	5	1	4	1	1	.	5	1
Total	644	628	252	122	18	3	272	125

\* 인근시설 및 공동급식 : 초등 및 병설 중·고 시설 이용.

출처 : 강원도교육청(2004). 2004년도 급식학교 현황.

사 환경, 위생적이고 안전한 식사 공급 등 급식의 질적인 면의 개선이 지속적으로 요구되고 있다. 따라서 초등학교 급식의 전면화와 중·고등학교로서의 급식 확대 정책으로 전국의 모든 학교가 급식을 완성하는 단계에 이른 시점에서 학생들의 음식 기호도나 급식에 관한 의견을 반영하여 급식에 대한 만족도를 높여 나가는 노력은 매우 중요하다. 이 절에서는 학교 급식 대상의 확충기인 1998년 이후에 수행된 학교 급식에 대한 인식 및 만족도에 대한 선행 연구 결과를 통해 학교 급식의 만족도와 영향을 미치는 변인들에 대해 고찰하였다.

Park<sup>9)</sup>의 연구는 초·중·고등학교 학교 급식에서 정부 운영 학교 급식과 민간 위탁 학교 급식의 공급 현황, 급식 수요자인 학생과 교원의 학교 급식과 위탁 급식에 대한 만족도 조사와 학교 급식 담당 공무원의 위탁 급식 도입에 대한 인지도를 평가하였다. 연구 결과에 의하면 정부 운영 학교 급식과 민간 위탁 급식에

대한 만족도 비교에서, 학생과 교원 모두 정부 운영 학교 급식에서 만족도가 높게 나타났으며, 교원이 인지하고 있는 학생들의 급식 만족도도 학교 급식에서 높게 나타났다. 전반적으로 정부 운영 학교 급식보다 민간 위탁 급식의 불만족도가 높게 나타났으며, 정부 운영 학교 급식 학생들에서는 많이 기다림(2.34점)과 맛이 없음(2.45점)에 대해 불만족도가 높았으며, 민간 위탁 급식에서는 급식비가 비쌌(1.72점), 양이 부족(1.91점)에 대해 불만족도가 높았다. 또한, 급식비가 비싸고, 양이 부족하고 서비스가 좋지 않음에 대해 위탁 급식의 불만족도가 높게 나타났다. 학교 급식의 전체 만족에 영향을 미치는 만족 요인으로는 식단 및 반찬의 다양성, 국의 품질 및 온도의 적절성, 음식 및 식기류의 청결성 등으로 나타났다. 학생들의 급식 중요도에 대한 인식은 깨끗한 위생이 가장 중요하다고 인식하고 있었고, 적절한 가격, 음식의 맛, 음식의 양에 대한 중요도 인식이 높았다.

Kim<sup>7)</sup>의 연구에서는 광주·전남 지역의 초등학교 6학년 아동을 대상으로 급식 만족도와 음식 기호도를 조사하였다. 학교 급식에 대한 만족도에서 밥에 대한 만족도는 전체적으로 밥의 온도, 상태, 종류, 양 순으로 높게 나타났고, 국에 대한 만족도에서는 국의 종류, 온도, 양, 상태 순으로 높게 나타났다. 또한, 반찬에 대한 만족도에서는 반찬의 종류, 상태, 조리·찜의 온도, 튀김·정의 온도, 양 순으로 높았고, 김치에 대한 만족도는 김치의 상태, 양, 종류 순으로 높게 나타났다. 그리고 후식에서는 후식의 종류, 양 순으로 만족도가 높은 것으로 조사되었으며, 급식 장소가 교실보다 식당에서 식사할 경우 급식에 대한 만족도가 높았다.

Shin<sup>8)</sup>의 연구에서는 중학생을 대상으로 급식 유형별 학교 급식 만족도를 살펴보았는데 직영 조리 집단은 음식의 내적 품질 > 위생 및 시설 > 음식의 외적 품질 > 급식 서비스에 대한 만족도 순으로 나타났으며, 직영 운반 집단은 음식의 내적 품질 > 음식의 외적 품질 > 위생 및 시설 > 급식 서비스에 대한 만족도 순으로, 위탁 조리 집단은 음식의 내적 품질 > 급식서비스 > 위생 및 시설 > 음식의 외적 품질에 대한 만족도 순으로 나타났고, 위탁 운반 집단은 음식의 내적 품질, 위생 및 시설 > 음식의 외적 품질에 대한 만족도 순으로 나타났다.

이와 같이 모든 급식 유형에서 맛, 냄새, 온도, 영양 등 음식의 내적 품질에 관해서는 다른 요인에 비해 만족도가 높게 나타났으나, 식품의 양과 재료 등 음식의 외적 품질은 음식의 내적 품질에 비해 낮은 만족도를 나타내었으며, 위탁 조리 집단을 제외한 모든 집단에서 급식 서비스에 대한 만족도가 낮게 나타났다.

김숙희 등<sup>1)</sup>의 연구는 전국의 초·중·고등학교의 영양사 또는 급식담당자, 학교장, 학생, 학부모, 교사 및 교장을 대상으로 학교 급식에 대한 견해 및 만족도를 종합적으로 살펴보았다. 학교 급식의 만족도는 음식의 맛, 위생, 식당 환경 등에 대해 학생과 학부모는 크게 만족하고 있지 못하였으나 교사와 교장들은 학생이나 학부모보다 만족도가 높았다. 급식 유형에 대한 만족도는 학부모, 교사, 교장 모두 단독이나 공동에 비해 위탁 급식에서 낮았으며 학교 급식으로 업무가 증가한 교사는 단독조리에서 가장 많았다.

학교 급식이 아동의 식품과 영양에 대한 지식, 식사 태도 및 식사 예절, 그리고 사회성 발달에 도움을 준 정도에 대해 학생이나 학부모는 크게 도움이 되었다고 생각하지 않았으나 교사와 교장은 도움이 되었다고 생각하고 있었으며 학교급별로는 위탁 급식보다 직영 급식에서 더 도움이 되었다고 생각하고 있었다.

학교 급식에 대해 학생들은 ‘음식의 맛 향상’, 학부모들은 ‘철저한 위생’, 교사와 교장들은 ‘식당 신설’을 가장 많이 요구하고 있었다.

Kim<sup>9)</sup>의 학교 급식 만족도 조사 연구에서는 광주·전남에 소재한 중학교 학생들을 대상으로 학교 급식 만족도 및 음식의 기호도를 살펴보았다. 전반적인 학교 급식 만족도는 5점 척도에 3.00점으로 보통 수준이었으며, 급식에 대한 만족도 점수의 범위는 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 높았고, 2학년은 음식의 맛, 식품의 종류, 음식의 온도, 위생상태, 서비스, 급식 장소에 대한 만족도가 낮게 나타났다. 급식 만족도는 거주지에 따라 위생 상태, 서비스, 급식비 부담액, 급식 장소에서 유의한 차이를 나타내었고, 학년에 따라서는 음식의 맛, 식품의 종류, 음식의 온도, 양, 위생상태, 서비스, 급식비, 급식장소 등 항목이 유의한 영향을 미치는 변수로 나타났다.

따라서 학교 급식의 만족 수준에 영향을 미치는 요인을 선행 연구를 통해 살펴본 결과 급식 유형과 급식 장소가 영향 변수임을 알 수 있었으며 주요 내용은 다음과 같다.

대부분의 선행 연구에서 급식 유형에 따라 만족도의 차이를 나타냈는데, 초·중·고등학생들을 대상으로 한 연구에서는 정부 운영 급식이 민간 위탁 급식보다 더 높은 만족도를 나타냈으며, 초·중·고등학교의 영양사 또는 급식 담당자, 학교장, 학생, 학부모, 교사 및 교장을 대상으로 한 연구에서는 학부모, 교사, 교장 모두가 단독이나 공동에 비해 위탁 급식에서 낮은 만족도를 나타냈다. 중학생만을 대상으로 한 연구 결과에서는 급식 유형에 따라 음식 내적, 음식 외적, 급식 서비스, 위생 및 시설의 만족도가 차이를 나타냈는데 모든 급식 유형에서 음식 내적(맛, 냄새, 온도, 영양) 만족도가 음식 외적(식품의 양과 재료) 만족도보다 높게 나타났고, 위탁 조리 집단을 제외한 모든 집단에서 급식 서비스에 대한 만족도가 낮게 나타났다. 또한, 급식 장소에 따른 만족도 연구에서는 초등학생을 대상으로 한 연구에서 교실보다 식당에서 식사할 경우 만족도가 더 높은 것으로 나타났다.

따라서 본 연구에서는 강원 지역 학교 급식의 내실화를 위한 기초 자료 확보를 목적으로 급식 수혜자인 학생을 대상으로 학교 급식 전반에 대한 견해와 만족도 파악에 초점을 두고, 선행 연구에서 나타난 학교 급별이나 학교 급식 유형에 따른 차이를 규명할 수 있도록 초·중·고등학생과 강원 지역에서 운영되는 급식

유형을 고려하여 조사 연구의 범주를 정하였다.

## 연구 문제 및 방법

### 1. 연구 문제

본 연구의 목적을 달성하기 위해 설정한 연구 문제는 다음과 같다.

첫째, 강원도 지역 학생들의 학교 급식에 대한 전반적인(식사량, 음식, 배식 장소, 급식 전반에 대한 불만의 측면) 견해는 어떠한가?

둘째, 강원도 지역 학생들의 학교 급식(음식의 맛과 영양, 식사 분위기, 급식 위생, 학교 식당 환경 측면)에 대한 만족도는 어떠한가?

### 2. 연구 방법

#### 1) 조사 대상 및 기간

설문조사의 대상은 2004년 현재 강원도의 638개(특수학교 제외) 급식학교 중 약 5%에 해당하는 30개교를 표집하였다. 학교 표집시에는(시지역, 농촌지역), 급식형태(직영, 위탁), 학교급별(초·중·고등학교)로 유층화하여 초등학교 10개, 중학교 10개, 고등학교 10개를 선정하였다. 학교별로는 응답의 충실성을 위하여 초등학교 4~5학년, 중·고등학교는 1~2학년을 대상으로 50명씩을 무작위로 표집·실시하였다. 설문지 배포는 2004년 10월 1주에 지역교육청을 통해서 배포·수집하였으며 2주후에 배포한 1,500부 중에 1,480부가 수집되었고, 이 중 응답이 불성실한 13부를 제외한 총 1,467부가 최종 분석에 활용되었다.

#### 2) 조사 도구

설문조사에 활용된 설문지는 김숙희 등<sup>1)</sup>의 연구에서 활용된 학생용 설문지 문항 중에 ‘학교 급식 전반에 대한 견해’ 10개 문항과 ‘학교 급식에 대한 만족도’ 17개 등 총 27개 문항을 선정·보완하였다. 보완된 설문지는 춘천시의 초·중·고등학교 각 1개 학급을 대상으로 예비조사를 실시하였으며, 문항별 신뢰도가 낮은 항목을 보완하였으며, 5명의 현장 교사들을 통해 문항 타당도를 검토 받아 최종 수정·보완하였다. 최종 확정된 설문 중 급식 전반에 대한 견해 10개 문항은 급식 식사량, 급식 음식, 배식 장소, 급식 질서, 급식에 대한 불만 사항 등이다. 급식 만족도를 측정하기 위한 17개 문항은 음식의 맛과 영양, 식사 분위기, 급식 위생, 식당 환경과 관련된 내용으로 구성되었다. ‘학교급식에 대한 만족도’를 묻는 17개 문항은 ‘매우 만족’ 5

점, ‘만족’ 4점, ‘보통’ 3점, ‘약간 불만’ 2점, ‘매우 불만’을 1점으로 하여 5점 리커트 척도를 적용하였다.

### 3) 자료 분석

자료의 통계 분석에는 SPSS Win Ver 10.0이 이용하였다. 조사 대상자의 일반적 특성, 급식 전반에 대한 견해를 알아보기 위해서는 빈도, 백분율을 구하였고, 만족도를 파악하기 위해서는 평균, 표준편차를 산출하였고, 변인별 특성과 유의성 검증을 위해 교차분석, F검증 등이 실시되었다.

## 연구결과

### 1. 조사대상 학생들의 일반적 특성

본 조사 대상 학생들의 일반적인 특성을 살펴보면, 학교급별로는 초등학교가 497명(33.8%)으로 가장 많고, 고등학교가 494명(33.7%), 중학교가 477명(32.5%) 순으로 나타났다.

지역별로는 시지역이 780명(53.2%)으로 과반수 이상을 차지했으며, 군지역은 687명(46.8%)으로 나타났다. 운영 방법별로는 직영 급식 학교 학생이 930명

Table 3. General characteristics of the students of the survey

	Section	Frequency	(%)
School levels	Elementary school	496	33.8
	Middle school	477	32.5
	High school	494	33.7
	Total	1,467	100.0
The areas	City area	780	53.2
	County area	687	46.8
	Total	1,467	100.0
The management of food service programs	School food service	930	63.4
	Joint-culinary	145	9.9
	Entrusted service	195	13.3
	Delivery food service from the outside	197	13.4
	Total	1,467	100.0
The food service places	Cafeteria	1,112	75.8
	Classroom	355	24.2
	Total	1,467	100.0

(63.4%)으로 가장 많았으며, 외부 운반 위탁 급식은 197명(13.4%)이고 운영 위탁 급식은 195명(13.3%)였으며, 공동 조리 급식은 145명(9.9%)로 가장 낮은 비율을 나타냈다. 그리고 배식 방법은 식당 배식이 1,112명(75.8%)으로 교실 배식 355명(24.2%)보다 높게 나타났다(Table 3).

## 2. 학교 급식에 대한 일반적인 견해

### 1) 급식 식사량에 대한 견해

학교 급식으로 제공되는 음식에 대해 전체 응답 학생의 70% 정도가 1끼 식사량으로 적당하다고 하였으며 30% 정도의 학생은 부적당하다고 하였다. 학교급별로는 초등학교 학생에 비해 중학교, 고등학교 학생들의 부적당함에 대한 응답이 의미있게 높았다. 이는 학교급별로 급식 운영방법의 차이가 반영된 것으로

해석된다(Table 4).

급식 운영 방법별로 식사량의 만족도를 살펴본 결과, 부적당한 경향은 직영 급식보다 위탁 급식교에서 더 높았고 식당 배식보다는 교실 배식에서 더 높게 나타났다으며, 지역별로는 의미있는 차이가 없었다(Table 5, Table 6).

배식 방법별 식사량의 만족도를 살펴본 결과, 식사량이 적당하다고 응답한 학생들 중에 '식당 배식(73.2%)'이 '교실 배식(59.4%)'보다 높게 나타난 반면, 식사량이 부적당하다고 응답한 학생들은 '교실 배식(40.6%)'이 '식당 배식(26.8%)'보다 높게 나타났다(Table 6).

이 결과는 최근에 전국 학생을 대상으로 조사한 김숙희 등<sup>1)</sup>의 연구에서 학생들이 학교 급식으로 제공되는 음식에 대해 1끼 식사량으로 25% 정도의 학생들은 부적당하다고 응답한 것보다 다소 높았으며, 위탁 급식 조리교(교내와 외부)의 학생들이 부적당하다고 응

**Table 4. Satisfaction of the food portion depending on school levels**

Section	Elementary school	Middle school	High school	Total	Note
	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	
Appropriate	446 ( 89.9)	253 ( 53.0)	326 ( 66.0)	1,025 ( 69.9)	$\chi^2=162.421$ df=2 p=0.000
Non-appropriate	50 ( 10.1)	224 ( 47.0)	168 ( 34.0)	442 ( 30.1)	
Total	496 (100.0)	477 (100.0)	494 (100.0)	1,467 (100.0)	

**Table 5. Satisfaction of the food portion depending on the management of food service programs**

Section	School food service	Joint-culinary	Entrusted service	Delivery food service from the outside	Total	Note
	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	
Appropriate	763 ( 82.0)	90 ( 62.1)	107 ( 54.9)	65 ( 33.0)	1,025 ( 69.9)	$\chi^2=217.737$ df=3 p=0.000
Non-appropriate	167 ( 18.0)	55 ( 37.9)	88 (45.1)	132 ( 67.0)	442 ( 30.1)	
Total	930 (100.0)	145 (100.0)	195 (100.0)	197 (100.0)	1,467 (100.0)	

**Table 6. Satisfaction of the food portion depending on the food service places**

Section	Cafeteria service	Classroom service	Total	Note
	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	
Appropriate	814 ( 73.2)	211 ( 59.4)	1,025 ( 69.9)	$\chi^2=24.219$ df=1 p=0.000
Non-appropriate	298 ( 26.8)	144 ( 40.6)	442 ( 30.1)	
Total	1,112 (100.0)	355 (100.0)	1,467 (100.0)	

답한 비율이 높은 것과 같은 경향을 나타냈다.

**2) 급식 음식에 대한 견해**

1끼 식사로 부족한 이유로는 학교급별 또는 급식운영방법별로 ‘반찬량 부족’, ‘맛이 없기 때문’, ‘싫어하는 음식’ 순으로 나타났다. 특히 초등학교의 경우는 ‘싫어하는 음식’이 가장 높았고, 중·고등학생의 경우는 ‘반찬량 부족’과 ‘맛이 없음’을 가장 많이 답변하여

초등학생에 대한 편식 교정 지도가 필요하다. 또한 공동 조리 급식의 경우 ‘반찬량 부족’이 51.7%, 외부 운반 위탁 급식의 경우 ‘맛이 없음’이 59.7%로 나타나 공동 조리 급식과 외부 운반 위탁 급식의 질 개선을 위해서는 충분한 양의 반찬 준비 및 맛의 향상 등 양적·질적 측면에서의 개선 노력이 모두 요구된다 (Table 7, Table 8).

김숙희 등<sup>1)</sup>의 연구에서도 1끼 식사량으로 부적당한

**Table 7. Reasons why the food portion is not enough in accordance with the school food service programs**

Section	Elementary school	Middle school	High school	Total	Note
	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	
Lack of rice	22 ( 6.9)	30 ( 7.8)	16 ( 4.9)	68 ( 6.6)	$\chi^2=106.929$ df=10 p=0.000
Lack of side dishes	84 ( 26.5)	131 ( 34.0)	109 ( 33.6)	324 ( 31.6)	
No tastes	35 ( 11.0)	124 ( 32.2)	98 ( 30.2)	257 ( 25.0)	
Unfavorable menus	120 ( 37.9)	43 ( 11.2)	57 ( 17.6)	220 ( 21.4)	
Small portions of the food to prevent the left overs	38 ( 12.0)	32 ( 8.3)	26 ( 8.0)	96 ( 9.4)	
Etc	18 ( 5.7)	25 ( 6.5)	18 ( 5.6)	61 ( 5.9)	
Total	317 (100.0)	385 (100.0)	324 (100.0)	1,026 (100.0)	

**Table 8. Reasons why the food portion is not enough in accordance with the management methods of the food service programs**

Section	School food service	Joint-culinary	Entrusted service	Delivery food service from the outside	Total	Note
	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	
Lack of rice	39 ( 6.6)	5 ( 4.3)	16 ( 11.7)	8 ( 4.4)	68 ( 6.6)	$\chi^2=240.083$ df=15 p=0.000
Lack of side dishes	187 ( 31.6)	60 ( 51.7)	38 ( 27.7)	39 ( 21.5)	324 ( 31.6)	
No tastes	78 ( 13.2)	28 ( 24.1)	43 ( 31.4)	108 ( 59.7)	257 ( 25.0)	
Unfavorable menus	185 ( 31.3)	7 ( 6.0)	19 ( 13.9)	9 ( 5.0)	220 ( 21.4)	
Small portions of the food to prevent the leftovers	67 ( 11.3)	2 ( 1.7)	13 ( 9.5)	14 ( 7.7)	96 ( 9.4)	
Etc	36 ( 6.1)	14 ( 12.1)	8 ( 5.80)	3 ( 1.7)	61 ( 5.9)	
Total	592 (100.0)	116 (100.0)	137 (100.0)	181 (100.0)	1,026 (100.0)	

이유에 대해 단독이나 공동조리교의 학생들은 ‘반찬량의 부족’과 ‘싫어하는 음식이므로’에 많이 응답을 한 반면, 위탁 급식 조리교 학생들은 ‘반찬량의 부족’과 ‘맛이 없기 때문’으로 응답하여 본 연구와 동일한 견해를 나타냈다. 따라서 직영하거나 조리를 하지 않는 급식 학교에서는 충분한 급식량 확보와 맛을 향상시키기 위한 개선의 필요성이 큼을 시사한다.

음식을 남기는 이유에 대해서는 학교급별에 따라 중·고등학교 학생들 대부분이 ‘맛이 없음’, ‘싫어하는 음식’으로 응답하였으나 초등학교는 ‘싫어하는 음식’, ‘양이 많아서’라고 응답하여 차이를 보이고 있다 (Table 9). 이것은 급식 운영 방법에도 큰 차이를 보여 직영 급식에서는 ‘싫어하는 음식’ 때문이라고 답한 학생이 많았던 반면, 공동 조리를 포함한 위탁 운반 급식에서는 50% 안팎이 ‘맛이 없음’으로, 외부 운반 위탁 급식에서는 81.6%가 ‘맛이 없다’고 응답하였다 (Table 10). 따라서 조리량, 조리 후 운반 및 배식 시간 등에 대한 연구·개선과 위탁 급식에서는 음식 맛의 개선에 대한 노력이 더 강하게 요구된다.

김숙희 등<sup>1)</sup>의 연구에서는 급식 음식을 남기는 이유에 대하여 급식 유형간의 차이를 보여 단독이나 공동 조리교 학생들은 특히 ‘싫어하는 음식’ 때문이라고 답한 학생들이 가장 많았던(35~40%) 반면, 두 위탁 급식

조리교 학생들은 50% 정도가 ‘맛이 없기 때문’으로 응답하였다. 또, 중학생들을 대상으로 한 Kim<sup>9)</sup>의 연구에서는 학교 급식에서 음식을 남기는 이유로 ‘음식 맛이 싫어서(46.6%)’가 가장 많았고, 다음은 ‘입맛이 없어서(20.2%)’와 ‘음식량이 많아서(20.0%)’가 높게 나타났다.

이와 같이 본 연구 결과와 선행 연구 결과 모두에서 나타난 바와 같이 학교 급식에서 음식의 맛 개선과 선호하는 음식에 대한 반영 노력이 급식 운영 방법에 따라 보다 체계적이고 적극적으로 이루어져야 함을 시사한다.

### 3) 배식 장소에 대한 견해

배식 장소에 대하여는 전체적으로 학교 식당(38.2%)과 교실(34.4%)을 희망하는 학생 간에 큰 차이가 없었다. 이것은 현재 배식 방법별로 교실 배식을 해왔던 학생들은 교실(42.8%)을, 식당 배식을 해왔던 학생은 식당(40.5%)을 선호한 것이 그대로 반영된 결과로 볼 수 있다. 학교 식당 배식을 희망하는 이유로는 ‘급식품 운반의 어려움(50.4%)’과 ‘교실이 식당보다 비위생적이어서(34.0%)’로 나타났고, 교실 배식을 희망하는 이유로는 이동의 번거로움과 오래 기다리지 않아서가 59.5%의 높은 응답을 나타냈다 (Table 11).

김숙희 등<sup>1)</sup>에서는 학교 급식의 배식 장소에 대한

Table 9. Reasons why the foods are leftover in accordance with the school food service programs

Section	Elementary school	Middle school	High school	Total	Note
	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	
Provision of excessive portions	136 ( 28.3)	65 ( 13.9)	69 ( 14.4)	270 ( 18.9)	
No tastes	79 ( 16.4)	246 ( 52.5)	216 ( 45.1)	541 ( 37.9)	
Unfavorable menus	202 ( 42.0)	132 ( 28.1)	152 ( 31.7)	486 ( 34.0)	
Worries about gaining weight	16 ( 3.3)	3 ( 0.6)	15 ( 3.1)	34 ( 2.4)	
Unfavorable of the smells and presentations of food	12 ( 2.5)	6 ( 1.3)	10 ( 2.1)	28 ( 2.0)	$\chi^2=168.950$ df=12 p=0.000
Never experienced to try before	22 ( 4.6)	8 ( 1.7)	3 ( 0.6)	33 ( 2.3)	
Due to the health reasons (digestion problem, etc.)	14 ( 2.9)	9 ( 1.9)	14 ( 2.9)	37 ( 2.6)	
Total	481 (100.0)	469 (100.0)	479 (100.0)	1,429 (100.0)	

**Table 10. Reasons why the students leave the food in accordance with the management methods of food service programs**

Section	School food service	Joint-culinary	Entrusted service	Delivery food service from the outside	Total	Note
	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	
Provision of excessive portions	224 ( 25.0)	12 ( 8.4)	24 ( 12.3)	10 ( 5.1)	270 ( 18.9)	
No tastes	213 ( 23.8)	69 ( 48.3)	99 ( 50.8)	160 ( 81.6)	541 ( 37.9)	
Unfavorable menus	370 ( 41.3)	44 ( 30.8)	52 ( 26.7)	20 ( 10.2)	486 ( 34.0)	
Worries about gaining weight	27 ( 3.0)	3 ( 2.1)	2 ( 1.0)	2 ( 1.0)	34 ( 2.4)	
Reasons why the foods are leftover	14 ( 1.6)	7 ( 4.9)	4 ( 2.1)	3 ( 1.5)	28 ( 2.0)	$\chi^2=284.037$ df=18 p=0.000
Unfavorable of the smells and presentations of food	14 ( 1.6)	7 ( 4.9)	4 ( 2.1)	3 ( 1.5)	28 ( 2.0)	
Never experienced to try before	25 ( 2.8)	2 ( 1.4)	6 ( 3.1)	0 ( 0.0)	33 ( 2.3)	
Due to the health reasons (digestion problem, etc.)	22 ( 2.5)	6 ( 4.2)	8 ( 4.1)	1 ( 0.5)	37 ( 2.6)	
Total	895 (100.0)	143 (100.0)	195 (100.0)	196 (100.0)	1,429 (100.0)	

학생들의 견해가 대부분이 교실 배식인 단독 조리교와 위탁 외부 조리교형에서는 50% 이상의 학생이 교실로 응답한 반면, 대부분이 식당 배식인 공동 조리교와 위탁 내부 조리교는 50% 정도가 식당 배식을 희망하였다. 또한, 교실 배식을 좋아하는 주요 이유로는 '식당으로 이동하거나 많이 기다리지 않아서(55.9%)'를 들어 교실 배식의 장점을 강조하였다. 이것은 본 연구 결과에서도 동일한 경향을 나타냈으며 현재 배식방법이 습관화되어 선호하는 급식 장소에 영향을 미치는 것으로 해석된다. 그러나 교육적 차원에서 학습 장소인 교실보다 식당을 별도로 마련하는 것이 위생적으로도 바람직할 것으로 사료된다. 따라서 학년별로 배식 시간을 달리한다든지, 수세 시설을 갖춘 배식대를 여러 곳으로 나누어 배치하는 등 동시에 많은 학생들이 식사 가능한 위생적인 공간 마련 방안이 요구된다.

#### 4) 급식 질서에 대한 견해

학생들의 급식 시 질서지키는 정도는 초등학교 77.4%, 중학교 33.1%, 고등학교 41.2%가 '보통 이상'이라고 응답하여 학교급별로 차이를 보였으며 초등학교

교보다 중·고등학교의 급식시 질서 지도가 필요함을 나타낸다(Table 12).

#### 5) 급식에 대한 불만사항

학생들은 전체적으로 음식의 맛(27.0%), 음식의 영양(18.8%), 위생 상태(12.2%)순으로 불만 사항을 들었다. 급식 방법별로는 위탁 급식에서 위생 상태에 대한 불만이 높은 비율을 차지하였으며, 공동 조리 급식에서는 종사원의 불친절이 23.1%로 가장 높게 나타나, 공동 조리교의 종사원에 대한 친절 교육 및 의식 개선이 요구된다. 또한 학교 급식시 불편 사항으로는 싫어하는 음식이 많다고 응답하는 경우가 46.3%로 가장 많아 학생들의 음식 선호도와 균형 식단의 구성 간에 차이를 좁혀 나가야 할 것이다(Table 13).

김숙희 등<sup>1)</sup>의 연구에서도 학생들의 학교 급식에 대한 불만 사항으로는 전체적으로 '음식의 맛(26.9%)'을 가장 많이 들었으며, 다음으로 '음식의 영양(18.8%)'을 들었다. 위탁 외부 조리교의 학생들은 위생 상태에 대한 불만(26.6%)이 가장 큰 사항으로 다른 급식 유형에 비해 위생 상태에 대한 불만이 많은 것으로 나타났다.

**Table 11. Desired place and reason for food service**

Section	Cafeteria food service		Classroom food service		Total		Note	
	Frequency	(%)	Frequency	(%)	Frequency	(%)		
Place	School cafeteria	450	( 40.5)	111	( 31.3)	561	( 38.2)	$\chi^2=15.884$ df=2 p=0.000
	Classroom	353	( 31.7)	152	( 42.8)	505	( 34.4)	
	Classroom	309	( 27.8)	92	( 25.9)	401	( 27.3)	
	Total	1,112	(100.0)	355	(100.0)	1,467	(100.0)	
Reason to use the school cafeteria	Do not want to deliver the foods	253	( 56.9)	29	( 25.4)	282	( 50.4)	$\chi^2=36.439$ df=4 p=0.000
	Less sanitary than the cafeteria	132	( 29.7)	58	( 50.9)	190	( 34.0)	
	Difficult to separate the portion	17	( 3.8)	8	( 7.0)	25	( 4.5)	
	Feel uncomfortable to have lunch with teachers	10	( 2.2)	3	( 2.6)	13	( 2.3)	
	Etc	33	( 7.4)	16	( 14.0)	49	( 8.8)	
	Total	445	(100.0)	114	(100.0)	559	(100.0)	
Reason to use the classroom	Prevent the trouble to move around and needless to wait for the line	221	( 62.6)	77	( 52.0)	298	( 59.5)	$\chi^2=19.507$ df=4 p=0.001
	Family-like atmosphere	51	( 14.4)	21	( 14.2)	72	( 14.4)	
	Favorable to have a meal with the teacher	12	( 3.4)	3	( 2.0)	15	( 3.0)	
	Available to use the time after the meal	47	( 13.3)	43	( 29.1)	90	( 18.0)	
	Etc	22	( 6.2)	4	( 2.7)	26	( 5.2)	
	Total	353	(100.0)	148	(100.0)	501	(100.0)	

**Table 12. Opinions to keep the public order during the school food service**

Item	Elementary school		Middle school		High school		Total		Note
	Frequency	(%)	Frequency	(%)	Frequency	(%)	Frequency	(%)	
Very well	21	( 4.2)	17	( 3.6)	6	( 1.2)	44	( 3.0)	$\chi^2=287.709$ df=8 p=0.000
Yes	69	( 13.9)	37	( 7.8)	65	( 13.2)	171	( 11.7)	
So so	294	( 59.3)	103	( 21.7)	132	( 26.8)	529	( 36.1)	
Not really	97	( 19.6)	136	( 28.6)	161	( 32.7)	394	( 26.9)	
Never	15	( 3.0)	182	( 38.3)	129	( 26.2)	326	( 22.3)	
Total	496	(100.0)	475	(100.0)	493	(100.0)	1,464	(100.0)	

Lee<sup>11)</sup>의 연구 역시 학교 급식에 대한 불만 이유로 전체 적으로 ‘내 입맛에 맞지 않아서’가 가장 많았고, ‘식단

이 다양하지 못해서’, ‘음식의 양이 적어서’ 등의 순으 로 나타났으며, 직영 조리교는 전체적으로 ‘내 입맛에

Table 13. Complaints of the food service by the program management method

Section	School food service	Joint-culinary	Entrusted service	Delivery food service from the outside	Total	Note
	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	Frequency (%)	
Food menu (nutrients)	163 ( 19.1)	30 ( 21.0)	45 ( 23.9)	20 ( 10.7)	258 ( 18.8)	$\chi^2=263.896$ df=24 p=0.000
Taste	225 ( 26.3)	27 ( 18.9)	39 ( 20.7)	79 ( 42.2)	370 ( 27.0)	
Culinary methods	16 ( 1.9)	2 ( 1.4)	3 ( 1.6)	5 ( 2.7)	26 ( 1.9)	
Sanitary condition	50 ( 5.9)	22 ( 15.4)	43 ( 22.9)	52 ( 27.8)	167 ( 12.2)	
Delivery method	108 ( 12.6)	7 ( 4.9)	10 ( 5.3)	5 ( 2.7)	130 ( 9.5)	
Unkindness of the staff	84 ( 9.8)	33 ( 23.1)	11 ( 5.9)	4 ( 2.1)	132 ( 9.6)	
Inspection by teacher	91 ( 10.7)	2 ( 1.4)	0 ( 0.0)	1 ( 0.5)	94 ( 6.9)	
Cafeteria facilities	64 ( 7.5)	13 ( 9.1)	7 ( 3.7)	3 ( 1.6)	87 ( 6.3)	
High price of the food service costs	53 ( 6.2)	7 ( 4.9)	30 ( 16.0)	18 ( 9.6)	108 ( 7.9)	
Total	854 (100.0)	143 (100.0)	188 (100.0)	187 (100.0)	1,372 (100.0)	
Many unfavorable menus	366 ( 43.7)	60 ( 43.5)	94 ( 51.6)	102 ( 54.8)	622 ( 46.3)	$\chi^2=46.808$ df=9 p=0.000
Classroom food service	81 ( 9.7)	17 ( 12.3)	4 ( 2.2)	13 ( 7.0)	115 ( 8.6)	
Portion of the food	164 ( 19.6)	34 ( 24.6)	59 ( 32.4)	41 ( 22.0)	298 ( 22.2)	
Return the leftover food	226 ( 27.0)	27 ( 19.6)	25 ( 13.7)	30 ( 16.1)	308 ( 22.9)	
Total	837 (100.0)	138 (100.0)	182 (100.0)	186 (100.0)	1,343 (100.0)	

맞지 않아서(45.3%)', 직영 운영교는 '음식의 양이 적어서'(21.1%)가 높은 비율로 나타났다. 따라서 급식 운영방법별 특성과 여건을 고려하여 음식의 맛과 학생들의 선호도를 고려하면서도 영양적으로 균형 잡힌 식단을 구성하는 것이 가장 우선 개선해야 할 부분으로 판단된다.

### 3. 학교 급식에 대한 만족도

#### 1) 음식의 맛과 영양에 대한 만족도

급식 운영 방법별로 학교 급식의 음식 맛과 영양에 대한 학생들의 만족도를 살펴본 결과, 전반적인 음식에 대한 만족도는 3.21점으로 보통 이상의 수준이었고, 각 항목별 만족도에서는 '균형 잡힌 영양소(3.48점)'가

가장 높고, 그 다음은 '음식의 전체적인 간(3.35점)'과 '밥 종류의 다양성(3.35점)', '음식의 전체적인 맛(3.25점)', '국, 반찬의 다양성(3.23점)', '과일의 다양성(2.98점)' 순으로 나타났다. 그리고 역반응으로 질문한 싫은 음식을 제공하는 정도는 평균 3.29점으로 나타나 학생들이 원하는 급식 음식에 대한 수요를 조사하여 이를 반영한 식단을 제공한다면 급식에 대한 만족도는 더 높아질 것으로 기대된다.

Table 14와 같이 학생들의 음식에 대한 만족도는 전반적으로 직영교가 3.60점, 공동 조리교가 3.12점으로 보통 이상이었으나, 위탁 급식의 경우 보통 이하(2.32~2.74점)로 그리 만족하지 못한 상태였다. 이는 학생들의 기호도 조사가 대부분 한 학기 또는 1년에 한번 실시되었고, 또한 영양사들이 식단을 작성할 때 학생

**Table 14. Students' satisfaction of the taste and nutrition of the foods provided during the food service programs**

Item	School food service		Joint-culinary		Rntrusted service		Delivery food service from the outside		Total		F-value	Significance probability
	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD		
Overall taste of foods	3.62	0.915	3.17	0.960	2.77	1.037	2.07	0.995	3.25	1.096	166.792	0.000
Overall saltiness of foods	3.66	0.947	3.33	0.899	2.87	1.005	2.38	0.965	3.35	1.060	116.660	0.000
Diversity of rice	3.58	1.167	3.43	1.246	2.86	1.163	2.69	1.217	3.35	1.231	42.531	0.000
Soup, and side dishes	3.67	1.096	2.90	1.149	2.54	1.120	2.07	1.026	3.23	1.256	153.880	0.000
Diversity of fruits	3.51	1.167	2.72	1.206	1.95	1.047	1.69	0.847	2.98	1.340	213.447	0.000
Well-balanced nutrition	3.89	0.933	3.14	1.018	2.91	0.996	2.35	0.947	3.48	1.111	176.864	0.000
Frequency to provide unfavorable foods*	3.28	0.983	3.38	1.035	3.28	1.096	3.31	1.280	3.29	1.047	0.395	0.756
Satisfaction of the overall food categories	3.62	0.964	3.01	1.144	2.61	1.034	2.03	1.027	3.21	1.161	168.563	0.000
Mean	3.60	0.637	3.18	0.656	2.74	0.654	2.32	0.658	3.27	0.800	266.435	0.000

\* 역반응 문항, ※ M: Mean, SD: standard deviation.

들의 기호보다는 영양의 균형을 가장 우선 고려하기 때문으로 해석된다.

김숙희 등<sup>1)</sup>의 연구에서는 학생들의 학교 급식 음식(맛, 간, 식품의 다양성, 영양의 균형 등)에 대한 만족도가 전반적으로 단독 조리교와 공동 조리교의 경우 평균 3.6점 정도로 보통 이상이었으나 위탁 조리교와 위탁 외부 조리교의 경우는 보통 이하(2.7~2.9점)로 나타났다. 초등학교를 대상으로 한 Lee 등<sup>12)</sup>의 연구에서도 공동 조리교보다 위탁 급식교(직접 조리과 외부 조리교)에서 급식의 음식 맛에 대한 평가가 유의하게 낮은 것으로 나타났다. 그리고 Lee<sup>12)</sup>의 연구에서는 영양가에 대한 만족도에서 조사 대상자 중 57.0%가 만족하는 것으로 나타났고, 직영 조리교(58.5%)에서 직영 운반교(55.2%)보다 만족도가 높게 나타났다. 영양가면에 대한 불만족 이유는 직영 조리교(26.5%)에 비해 직영 운반교(29.2%)에서 약간 부족하게 영양을 공급하는 것에 대한 불만이 높게 나타났다.

본 연구 결과에서도 특히 직영의 단독 조리교에 대한 높은 만족도, 위탁 급식의 경우에 보통 이하의 만족도는 김숙희 등<sup>1)</sup>, Lee<sup>12)</sup>의 결과와 유사했으며, 공동 조리교의 경우 김숙희 등<sup>1)</sup>의 결과보다 낮게 나타나 보통 수준에 머물렀다. 그러나 Shin<sup>9)</sup>의 연구 결과에서와 같이 급식 운영 방법별에 관계없이 맛과 영양을 중심으로 한 식품의 내적 만족도가 급식의 전체 만족도에 영향을 끼치는 것을 고려할 때 급식 운영의 주체별로 학생들의 맛과 영양에 대한 요구를 효과적으로 반영하는 노력이 수반되어야 할 것이다.

## 2) 식사분위기에 대한 만족도

급식시 식사 분위기에 대한 만족도에서 학생들은 전체적으로 학교 급식 시 친구들과의 식사에 대한 만족도(4.35점)가 선생님과의 식사(3.36점)보다 더 높은 것으로 나타났다. 학교 급식 시 친구와 함께 식사하는 식사 분위기에 대해 초·중·고등학교에서 4점 이상

**Table 15. Satisfaction of the atmosphere during the food service**

Item	Elementary school		Middle school		High school		Total		F-value	Significance probability
	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD		
Meal with friends	4.62	0.772	4.25	1.065	4.19	0.935	4.35	0.949	31.463	0.000
Meal with teachers	4.33	0.925	2.88	1.253	2.78	1.123	3.36	1.315	300.658	0.000
Mean	4.47	0.701	3.66	0.984	3.51	0.823	3.88	0.943	186.200	0.000

\* M: Mean, SD: standard deviation.

**Table 16. Satisfaction of the atmosphere by food service management method**

Item	School food service		Joint-culinary		Entrusted service		Delivery food service from the outside		Total		F-value	Significance probability
	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD		
Meal with friends	4.48	0.837	4.28	0.955	4.30	0.910	3.88	1.274	4.35	0.949	22.830	0.000
Meal with teachers	3.73	1.212	3.06	1.145	2.59	1.203	2.30	1.149	3.36	1.315	96.623	0.000
Mean	4.10	0.850	3.73	0.856	3.47	0.809	3.36	1.163	3.88	0.943	55.500	0.000

\* M: Mean, SD: standard deviation.

으로 상당히 만족하고 있는 것으로 나타났다. 그러나 선생님과 함께 식사하는 분위기에서는 친구들과 식사하는 경우보다 만족도가 낮았는데, 특히 중·고등학교에서 의미있게 낮게 나타났다(Table 15).

급식 운영 방법별 식사 분위기에 대한 만족도는 직영 급식, 공동 조리, 운영 위탁이 친구들과의 식사에서 4점 이상으로 만족도가 높게 나타났으며, 운영 위탁과 외부 운반 위탁에서는 선생님과 식사에 대한 만족도가 보통 미만으로 이에 대한 개선 방안이 모색되어야 할 것이다(Table 16).

이는 김숙희 등<sup>1)</sup>의 연구와 Lee 등<sup>13)</sup>의 연구에서도 모두 학교 급식 시 친구와 함께 식사하는 분위기에 대해 모든 급식 유형에서 상당히 만족하고 있는 것으로 나타났다. 따라서 학생들은 급식을 할 때 친구들과 식사하는 것을 매우 즐겁고 만족해 하지만 선생님과 식사하는 만족도가 보통 수준에 머물러 있어 의미있는 영양 교육과 식사 예절을 익힐 수 있는 즐거운 시간이 될 수 있도록 구체적인 개선 노력이 요구된다.

**3) 급식 위생에 대한 만족도**

학교급식 위생에 대한 5가지 항목의 만족도는 전체

적으로 ‘종사자 차림의 위생’이 3.43점으로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 ‘음식과 식수의 위생(3.12점)’과 ‘조리과정의 위생(3.12점)’, ‘배식과정의 위생(3.04점)’, ‘식판, 수저, 물컵의 위생(3.02점)’ 순으로 만족도가 높게 나타났다. 또한 급식 운영 방법별 급식 위생에 대한 만족도는 직영 급식이 3.54점 정도로 보통 이상이었 고, 공동 조리 급식교와 운영 위탁 급식교가 각각 2.79 점, 2.62점이었으며, 외부 운반 위탁 급식교는 2.02점으로 낮았다(Table 17).

김숙희 등<sup>1)</sup>의 연구에서는 학교 급식 위생에 대한 만족도는 전반적으로 단독 조리교(3.33점)와 공동 조리교(3.47점)의 경우 보통 정도이었고, 위탁 교내 조리교(2.78점)와 위탁 외부 조리교(2.42점)의 경우는 만족하지 못한 것으로 나타났다. 단독 조리교와 공동 조리교의 경우 급식 위생의 거의 모든 항목에서 보통 정도의 만족도를 보였고 두 위탁 조리교들에서는 급식 위생의 거의 모든 항목에서 3점 이하의 낮은 만족도를 보였으며 위탁 외부 조리교의 학생들이 급식 위생에 대한 만족도가 더 낮았다. 또한 Lee<sup>11)</sup>연구에서는 학교 급식의 위생 상태에서 음식을 제외한 조리 종사원의, 배식 용기의 위생 상태에 대한 만족도가 직영 조리교

**Table 17. Students' satisfaction of the sanitary conditions by food service management method**

Item	School food service		Joint-culinary		Entrusted service		Delivery food service from the outside		Total		F-value	Significance probability
	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD		
Sanitary conditions of food	3.57	0.978	2.68	1.092	2.51	1.093	1.86	0.879	3.12	1.182	202.772	0.000
Water, containers spoons, cups	3.45	1.078	2.54	1.118	2.29	1.139	2.03	0.946	3.02	1.220	142.276	0.000
Delivery process	3.38	0.966	2.70	1.036	2.58	0.994	2.09	0.977	3.04	1.091	118.902	0.000
Culinary process	3.56	1.004	2.65	0.968	2.58	1.003	1.95	0.949	3.12	1.163	180.595	0.000
The staff's clothing	3.79	1.035	3.01	1.024	2.93	1.099	2.20	0.936	3.43	1.166	128.877	0.000
Mean	3.54	0.813	2.79	0.833	2.62	0.881	2.02	0.757	3.14	0.991	231.053	0.000

\* M: Mean, SD: standard deviation.

가 직영 운반교에 비해 높게 나타났다. 특히, 배식용기의 위생 상태에 대해서는 직영 조리교와 직영 운반교 모두에서 불만족하는 비율이 높게 나타났다.

본 연구 결과에서는 학교 급식의 위생에 대한 전반적인 만족도의 평균은 김숙희 등<sup>1)</sup>의 결과와 유사했으나 외부 운반 위탁의 경우 상대적으로 불만족도가 더 높은 것으로 나타났다. 공동 조리교나 외부 운반 위탁의 경우 조리 과정을 직접 볼 수 없음에도 불구하고 배식 과정이나 식사에서 느껴지는 청결하지 못한 이미지와 경험들이 위생에 대한 불만족도에 영향을 미친 것으로 해석된다.

#### 4) 식당 환경에 대한 만족도

학교 식당 환경에 대한 학생들의 만족도는 전체적으로 '식당의 조명, 환기, 난방의 적정성(3.20점)'과 '식탁, 의자의 편리성(3.21점)' 모두 보통 정도의 만족도를 보였으며, 두 항목간의 만족도 차이는 거의 없는 것으로 나타났다. 그리고 2개 항목별 만족도는 급식 위생에 대한 만족도와 유사하여 직영급식 3.44점, 공동조리 급식과 운영 위탁 급식 각각 2.70점, 2.56점을 나타내는 등 급식 운영 방법에 따라 만족도의 차이를 나타냈다(Table 18).

김숙희 등<sup>1)</sup>의 연구에서도 식당 환경에 대한 만족도가 급식 위생에 대한 만족도와 유사하였다. 전반적으로 단독 조리교와 공동 조리교의 경우 평균 3.5점 정도로 보통 수준이었고, 위탁 외부 조리교는 2.65점으로

**Table 18. Students' satisfaction of cafeteria environment by food service management method**

Item	School food service		Joint-culinary		Entrusted service		Delivery food service from the outside		Total		F-value	Significance probability
	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD		
Lighting, ventilation, and heating of the cafeteria	3.44	1.084	2.54	1.240	2.67	1.086	·	·	3.20	1.167	65.003	0.000
Comforts of table and chairs	3.47	1.138	2.40	1.170	2.74	1.183	·	·	3.21	1.220	69.696	0.000
Mean	3.44	0.979	2.56	1.059	2.70	0.986	·	·	3.20	1.056	75.787	0.000

\* M: Mean, SD: standard deviation.

만족하지 못하고 있는 것으로 나타났다. 본 연구 결과는 김숙희 등<sup>1)</sup>의 결과와 유사한 경향을 나타냈으며, 직영급식의 경우 만족도가 높아 급식 시설·설비에 대한 재정 지원의 차이가 직접적으로 영향을 미치지 않는 것에 대한 검토가 필요하다.

## 결론 및 제언

오늘날 학교 급식이 양적인 측면에서는 신장세가 두드러졌으나 급식 관리적인 측면과 위생적인 측면 등에서 문제점들이 대두되어지고 있어 학교 급식의 질 개선과 내실화를 위한 대책이 마련되고 있다. 본 연구는 강원도 지역 학교 급식의 최종 수혜자인 학생들을 대상으로 학교 급식에 대한 전반적인 견해와 만족도를 조사·분석함으로써 지역의 학교 급식 현황을 진단하고 문제점 및 개선 방안을 도출하여 학교 급식 개선을 위한 기초 자료를 확보하는데 목적을 두고 수행하였다. 본 연구의 내용은 학생들의 학교 급식에 대한 견해와 만족도에 대한 학생들의 인식을 분석하는 등 크게 두 가지로 이루어졌다. 주요 연구 방법으로는 설문 조사가 활용되었으며, 자료 분석에는 SPSS Win 10.0을 이용하였다.

학생들의 학교 급식에 대한 주요 견해는 다음과 같다.

첫째, 학교 급식으로 제공되는 음식에 대해 70% 정도의 학생이 1끼 식사량으로 적당하다고 하였으며 30% 정도의 학생은 부적당하다고 하였다. 1끼 식사로 부족한 경우에 그 이유는 학교 급별 또는 급식운영방법별로 ‘반찬량 부족’, ‘맛이 없기 때문’, ‘싫어하는 음식’으로 나타났다. 특히 초등학교의 경우는 ‘싫어하는 음식’이 가장 높았고, 중·고등학생의 경우는 ‘반찬량 부족’과 ‘맛이 없음’을 가장 많이 응답하였다. 또한, 음식을 남기는 이유로는 초·중·고등학교 학생들 대부분이 ‘반찬량 부족’과 ‘맛이 없음’으로 응답하여 학교 급별로 적정한 식사량에 대한 조사와 확보, 맛에 대한 개선 노력이 필요하다.

둘째, 배식 장소에 대하여는 학교 식당(38.2%)과 교실(34.4%)을 희망하는 학생간에 큰 차이가 없었으며, 현재 배식 방법별로 교실 배식을 해왔던 학생들은 교실(42.8%)을 식당 배식을 해왔던 학생은 식당(40.5%)을 희망하였다. 학교 식당 배식을 희망하는 이유로는 ‘급식품 운반의 어려움(50.4%)’과 ‘교실이 식당보다 비위생적이어서(34.0%)’로 나타났고, 교실 배식을 희망하는 이유로는 ‘이동의 번거로움’과 ‘오래 기다리지 않아서’가 59.5%의 높은 응답을 나타냈다. 따라서 교실배식이 지속되어야할 경우 급식품 운반, 교실의 위

생관리에 대한 지원이 요구된다.

셋째, 학생들의 급식 시 질서를 지키는 정도는 초등학교 77.4%, 중학교 33.1%, 고등학교 41.2%가 ‘보통 이상’이라고 응답하여 초등학교보다 중·고등학교에서의 급식시 질서 지도가 요구된다.

넷째, 학생들의 급식에 대한 불만 사항으로는 전체적으로 음식의 맛(27.0%), 음식의 영양(18.8%), 위생상태(12.2%) 순으로 불만 사항을 들었다. 급식 방법별로는 위탁 급식에서 위생 상태에 대한 불만이 높은 비율을 차지하였으며, 공동 조리 급식에서는 종사원의 불친절이 23.1%로 가장 높게 나타나, 공동 조리교의 종사원에 대한 친절 교육 및 의식 개선이 요구된다. 또한 학교 급식시 불편 사항으로는 싫어하는 음식이 많다는 경우가 가장 많아 학생들의 음식 선호도와 균형 식단의 구성 간에 차이를 지속적으로 좁혀야 할 것이다.

학생들의 학교 급식에 대한 만족도는 전체적으로 급식시 식사 분위기 만족도(3.88점)가 가장 높았고, 음식과 맛에 대한 만족도(3.27점), 학교 식당 환경에 대한 만족도(3.20점), 급식 위생에 대한 만족도(3.14점) 순으로 나타났으며 항목별 결과는 다음과 같다.

첫째, 학교 급식 음식의 맛과 영양에 대한 학생들의 만족도는 전반적인 음식에 대한 만족도가 3.21점으로 보통 이상의 수준이었고, 각 항목별 만족도에서는 ‘균형잡힌 영양소’가 가장 높았으며, ‘음식의 전체적인 간’과 ‘밥 종류의 다양성’, ‘음식의 전체적인 맛’, ‘국, 반찬의 다양성’, ‘과일의 다양성’ 순으로 높게 나타났다.

둘째, 급식 시 식사 분위기에 대한 학생들의 만족도는 친구들과의 식사에 대한 만족도(4.35점)가 선생님과 식사(3.36점)보다 더 높은 것으로 나타났다. 그리고 학교 급식 시 친구와 함께 식사하는 식사 분위기에 대해 학교급별로 모두에서 4점 이상의 높은 만족 수준을 나타냈다. 그러나 선생님과 함께 식사하는 분위기에서는 친구들과 식사하는 경우보다 만족도가 낮았는데, 특히 중·고등학교와 위탁 급식 학교에서 의미있게 낮게 나타나 급식 시간을 즐겁고 유익한 영양 교육, 식사 예절이 될 수 있도록 개선할 필요가 있다.

셋째, 급식 위생에 대한 학생들의 만족도는 5가지 항목 중 ‘종사자 차림의 위생(3.43점)’이 가장 높았으며, 다음으로 ‘음식과 식수의 위생(3.12점)’과 ‘조리과정의 위생(3.12점)’, ‘배식과정의 위생(3.04점)’, ‘식판, 수저, 물컵의 위생(3.02점)’ 순으로 높게 나타났다.

넷째, 식당 환경에 대한 만족도는 ‘식당의 조명, 환기, 난방의 적정성(3.20점)’과 ‘식탁, 의자의 편리성(3.21점)’ 모두 보통 수준으로 항목간의 차이가 거의 없는 것으로 나타났다. 항목별 만족도는 급식운영 유

형에 따라 직영 급식(3.44점), 공동 조리 급식(2.70점)과 운영 위탁 급식(2.56점)의 불만족한 경향은 높았다.

이와 같이 학교 급식에 대한 전반적인 견해와 만족도는 학교급별, 급식 유형에 따라 유의미한 차이를 나타냈으며, 이 두 변수인은 상호 관련성이 높은 것으로 예상되는 바 지역 특성에 맞는 급식 운영 방법에 대한 체계적인 탐색이 필요하다. 그러나 위생 개선을 위해서는 첨단 기기의 확보와 친절도 개선을 위해서는 충분한 인력을 확보한다는 전제가 필요하므로 이에 대한 행·재정 지원 방안도 모색되어야 할 것이다.

본 연구의 결과를 토대로 강원도 지역의 학교급식 개선을 위한 제언을 몇 가지 제시하면 다음과 같다.

첫째, 학교 급식에 대한 설문 조사를 연 2회 이상 늘여 실시하고 학생들의 기호도를 고려한 식단 작성 및 조리 방법의 개선이 필요하다. 특히 초등학교의 경우 싫어하는 음식에 대한 의견이 강해 편식 습관의 교정 지도가 필요하며, 또한 중·고등학교 청소년을 위해서 균형 식사와 성장 등에 대한 교육도 수반되어야 한다.

둘째, 공동 조리 급식교에서는 비조리교 학생들에 대한 급식 운영 만족도 조사를 실시하여 음식의 양, 조리원의 친절도 등 불편 사항 해소 방안을 마련하여야 한다. 특히 위탁 급식 학교에서는 '학교 급식소 위원회' 등을 구성하고 급식 수요자의 참여를 확대하여 업체에 대한 지도·감독을 강화하여 급식의 음식, 위생 등 전반적인 학생들의 만족도를 향상시킬 수 있는 방안을 모색해야 할 것이다.

셋째, 추후에 급식 실태 파악을 위한 만족도 조사를 실시할 때는 학부모와 공급 및 운영자까지 대상을 확대하여 보다 종합적으로 급식 실태를 파악하고 개선 방안을 모색해야 하며, 우수한 급식 종사자를 충분하게 확보하고 비정규직의 경우 지속적인 처우 개선 노력이 이루어져야 한다.

넷째, 특히 강원도 지역 학생들의 학교 급식에 대한 만족도를 향상시키기 위해서는 정부에서 추진하는 내실화 정책에 기초를 두고 직영 급식과 위탁 급식의 장점을 종합하여 강원 지역 특성에 맞는 직영 급식 모형을 개발해 나가야 한다.

관한 연구. 교육인적자원부. 2001

2. 교육인적자원부. 2004년 학교급식 실시현황. 2004
3. 교육인적자원부. 2003~2007년 학교급식 운영의 내실화 및 질 향상을 위한 학교급식개선 종합대책-국무조정실 개선과제 세부추진계획-. 2004
4. 장창곡 등. 학교보건(급식) 50년사. 교육인적자원부. 2000
5. 강원도교육청. 2004년 급식학교 현황. 2004
6. Park, YS. Comparison of School Food-service : Public management system vs. private contract system. The Graduate School of Public Health Seoul National University. 1999
7. Kim, EY. A Study on the satisfaction of food service and food preference of the elementary school students. Graduate School of Education Chonnam National University. 1999
8. Shin, SY. Satisfaction of middle school students for the school lunch program. Graduate School of Education Chungbuk National University Home Economics Education Major. 1999
9. Kim, SJ. A study on the satisfaction of food service and the school food service and meal preference of the middle school students in Gwangju and Chonnam Area. Graduate School of Education Chonnam National University Home Economics Education. 2002
10. Lee, JH. A study on the improving ways of a school lunch system. Major in Educational Administration The Graduate School of Administrative Science. 1998
11. Lee, JH. A study on the satisfaction of food service and food preferences of middle school students. Department of Food and Nutrition Information The Graduate School of Multimedia Dankook University. 2003
12. Lee *et al.* Comparisons of children' and their parents' satisfaction of school lunch program in elementary school by food service system. *Korean J. Nutr.* 31:179-191. 1998

(2005년 6월 2일 접수; 2005년 8월 31일 채택)

## 참고문헌

1. 김숙희 등. 학교급식 운영실태 분석 및 발전방안에