

# 한국 전통음식에 대한 학교급식 영양사의 의식 조사

## Consciousness on the Korean Traditional Food of School Food Service Dietitians

전남대학교 가정교육과  
교수 김경애  
조교수 정난희  
성화대학 식품계열  
조교수 전은례  
강진중앙초등학교  
교사 정정아

Dept. of Home Economics Education, Chonnam National University

*Professor* : Kyung-Ae Kim

*Assistant Professor* : Lan-Hee Jung

Dept. of Food Technology, Sunghwa College

*Assistant Professor* : Eun-Raye Jeon

Gangjin Jungang Primary School

*Teacher* : Jeong-Ah Jeong

### ◀ 목 차 ▶

I. 서론

II. 연구내용 및 방법

III. 연구결과 및 고찰

IV. 요약 및 결론

참고문헌

### <Abstract>

The purpose of this study was to investigate the consciousness of dietitians who provide the basic data for the utilization of traditional food in school food service. The conclusions of this study are as follows. The rate of recognition and awareness of traditional Korean food as the pursuit of learning about socio-demographic

Corresponding Author: Lan-Hee Jung, Dept. of Home Economics Education, Chonnam National University, 300 Yongbong-dong, Puk-gu, Gwangju, 500-757, Korea Tel: 82-62-530-2523, 018-604-3998 Fax: 82-62-530-2529 E-mail: lanheejung@yahoo.co.kr

was generally high, and was remarkable in the elderly dietitians who have worked for a long term. The way how they learned about traditional Korean food was through media, school education, books, and home education, in order. Also, the dietitians who are relatively older or have worked for a long term have pride in traditional food because it suited their taste and was our traditional food. However, it was difficult to provide the food to school food service because the cooking process is complex, and students don't prefer it. Accordingly, improvements of recipe with use of traditional Korean food in school food service are urgently required. The dietitians in Gwangju City in Jeonnam province felt the need to make a standard traditional Korean food recipe, and the demand was especially the strongest among dietitians who have worked from 6 to 10 years. They suggested that the standard recipe should be made by the Korean Dietetic Association, dietitians working at school, Ministry of Education & Human Resource Development, professors majoring in Food & Nutrition, and Ministry of Health & Welfare in order.

**주제어(Key Words):** 한국 전통음식(traditional Korean food), 학교 급식(school food service), 영양사(dietitians), 의식(Consciousness)

## 1. 서론

학교급식은 학생들의 영양 및 체위향상에 기여한 바가 크며 국민 체위 향상은 오랜 기간 합리적인 영양공급을 통해서만 이루어질 수 있다. 우리나라에서 학교급식은 학생들의 정상적인 신체발달과 활동에 필요한 영양을 1일 1식에서 해당 연령에 제시되어 있는 영양권장량의 1/2선을 공급하고 합리적인 식생활 지식과 습관을 기르기 위하여 실시하고 있다. 학교급식은 단지 한 끼의 식사를 제공하는 것이 주 목적이 아니라 성장기 아동의 건전한 심신 발달을 도모하기 위해서 신체 발육에 필요한 영양을 공급하고 올바른 식습관을 습득하도록 하며, 특히 우리나라 고유의 음식을 보급함으로써 우리 음식문화를 좀 더 알 수 있는 기회를 제공한다는 의미를 가지고 있다. 이런 학교급식의 목적을 달성하기 위해서 학교 영양사의 역할은 매우 중요하다(정현주 등, 2000). 특히, 우리의 입맛은 유아기, 아동기, 청소년기를 거쳐 성장하면서 길들여지므로 어릴 때부터 올바른 식습관을 형성하는 것이 무엇보다 중요하다.

한국의 전통 식단구성은 곡류 중심의 주식과 각종 채소 및 어·육류를 주재료로 하는 부식이 조화를 이루는 식사형태로 영양적으로 균형을 이루고 있을 뿐만 아니라 색의 조화 및 맛과 향을 살린 식단구성을 잘 보존하여 왔다(양일선, 2002). 또한 식재료에 약리 효과가 있는 것이 많아(황혜성 등,

2000) 음식의 재료를 알맞게 배합함으로써 건강 유지와 질병 치유에 기여 할 수 있으며 계절 음식과 절기 음식으로 그 계절에 부족한 영양소를 공급해 준다(강인희, 1986). 이와 같이 한국 전통음식은 우리 민족의 생활여건에 알맞게 부분적인 변화를 이룩하면서 독특한 전통 식생활을 유지해 왔으며, 다양한 조리법과 그 영양적 우수성이 뛰어난 것으로 주목받고 있다(최미숙 등, 2002).

그러나 현대사회의 급속한 경제 성장과 산업화의 영향은 우리의 식생활을 변화시켰으며, 여성의 경제 활동 증가, 핵가족화, 외국음식의 급속한 유입과 함께 우리의 입맛, 특히 자라나는 세대의 입맛 변화가 급속히 나타나고 있으며 동시에 우리의 전통적인 맛이 실종되고 있는 실정이다. 이러한 현상은 음식에 대한 기호 변화에서 뚜렷이 나타나고 있다. 특히, 성장기의 아동과 청소년들에게서 우리 음식에 대한 기호도가 낮아지는 반면 햄버거와 피자 등 외국 음식에 대한 기호도가 높아지는 현상이 두드러지게 나타나고 있다(양일선, 2002). 최근 서구식 식생활의 영향으로 어린이에서 노인에 이르기까지 일부 계층에서는 고열량, 고지방, 고당질 및 나트륨의 과잉 섭취와 저섬유소 섭취로 성인병이 발생하고 있어 국민 건강을 위협하고 있다(김혜영 등, 1998).

반상차림의 한국 전통음식은 서구음식보다 지방 함량이 적으며 식이 섬유가 많고 단백질과 무기질의 공급을 위해 부재료를 충분히 사용할 경우에는

비만과 성인병을 예방할 수 있는 균형식이다(승정자, 1997). 따라서 성장기 어린이들은 먹어 보지 않은 음식을 싫어하므로 전통음식을 먹을 수 있는 기회를 가정과 학교급식을 통해 명절과 평소에 자주 제공해 주는 것이 필요하다. 또한 즉석 전통음식을 개발하여 어느 곳에서나 자주 먹을 수 있게 하려면 고유의 맛을 잃지 않으면서 신세대에 맞는 조리법을 개발 할 필요성이 있다.

최미숙 등(2002)은 전통음식에 대한 의식과 기호도 조사에서 어린이들은 먹어 보지 않은 음식을 싫어하므로 전통음식을 먹을 수 있는 기회를 가정과 학교급식을 통해 자주 제공하여야 한다고 하였고, 강업순과 천종희(1998)는 전통음식을 계승 발전시켜야 하는 이유로는 대부분 우리의 고유한 전통이기 때문과 우리의 입맛에 맞기 때문이라고 하였으며, 전통음식의 이용을 활성화시키기 위해서는 복잡한 조리과정을 간편화하고 자극적인 음식의 맛을 현대인의 입맛에 맞게 바꾸어 주어야 하며 패스트푸드화로 손쉽게 이용할 수 있는 전통음식의 개발과 보급이 중요하다고 하였다. 박미섭과 김경애(1991)는 한국 전통음식을 더 과학적이고 합리적인 방법으로 개선해 나가야 한다고 하였으며, 전통음식에 대한 의식은 가정교육을 통하여 이루어져야 하며 학교교육을 통해서 우리 고유의 음식이 계승, 발전되도록 하여야 한다고 하였다. 김경애 등(2003)의 연구에서는 우리나라 주부들이 전통음식을 명절 때 가장 많이 이용하고 있고, 전통음식의 계승·발전에 대해서 대부분 필요성을 절실하게 인식하고 있다고 하였다.

또한 전통음식에 대한 필요성의 주장에도 불구하고 정호숙(2002)의 주부와 학교 영양사들을 대상으로 한 세시음식에 대한 연구에서는 실제로 급식하기에는 급식시설이 부적합하거나 학생들의 입맛에 잘 맞지 않는 현실적인 문제가 있다고 지적하였다. 이에 따라 초등학교 영양사의 전통음식에 대한 인지도를 살펴보면 이원미(2000)의 연구에서 영양사들의 전통음식에 대한 인지도는 대체로 높은 편이었고, 전통음식을 알게 된 경로는 책과 학교교육으로 나타났다. 또한, 전통음식이 우리 입맛에 가장 잘 맞기 때문에 학교급식 식단에 활용하고 있었으며, 전

통음식에 대한 교육이 학생들에게 필요하다고 하였다. 그러나 한국 전통음식을 계승해 나가고자 하는 기초 자료로서 주부들이나 학생들을 대상으로 한 전통음식에 대한 의식 및 기호도에 관한 연구(김경애 등, 2003; 조연숙 등, 1988; 강업순·천종희, 1988; 김윤신, 1993; 박미섭·김경애, 1991; 이미영, 2002; 최미숙 등, 2002)는 많이 이루어져 있으나, 초·중·고등학교 학교급식 영양사를 대상으로 하는 한국 전통음식 활용에 대한 의식 연구는 미흡한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 현재 광주·전남지역에 근무하는 학교급식 영양사들이 한국 전통음식에 대해서 어떤 의식을 가지고 있는지 파악하여 한국 전통음식을 학교급식에 적극적으로 활용하기 위한 기초 자료를 제공하는데 그 목적이 있다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사 대상 및 기간

본 조사를 수행하기에 앞서 척도의 신뢰도를 높이기 위하여 광주, 전남지역에 소재한 초·중·고등학교에 근무하는 영양사를 대상으로 20명을 선정하여 2003년 8월 11일~14일 사이에 예비조사를 실시하였다. 그 결과 보완이 필요한 문항을 수정하여 설문지를 작성한 후 광주 지역은 2003년 8월 21일~22일, 전남 지역은 9월 3일에 본 조사를 실시하였다. 본 조사는 광주 지역의 8월 시장조사를 위한 영양사 모임과 전남 지역 학교급식 관계 연수에 참가한 영양사 750명에게 설문지를 배부하여 연구의 목적과 취지, 설문 내용과 기재 요령 등을 설명한 후 현장에서 대상자가 직접 기록하게 하였다. 배부된 750부 중 회수된 502부(회수율 66.9%)를 최종 분석 자료로 사용하였다.

### 2. 조사 방법 및 내용

본 연구에서는 설문지를 측정 도구로 사용하였으

며 학교 영양사의 한국 전통음식에 대한 의식을 규명하고자 김경애 등(2003), 이미영(2002), 이원미(2000)의 선행연구를 기초로 하여 설문지를 작성하였다. 본 연구에 사용된 설문지의 내용은 조사대상자의 일반 특성과 근무학교 상황을 알아보기 위하여 연령, 근무경력, 학력, 결혼여부, 가족형태, 근무지, 학교급별, 급식학교 유형, 급식 학생수의 9문항으로 구성하였다. 학교급식에 근무하는 영양사들이 한국 전통음식에 대해 어떤 의식을 갖고 있는지 알아보기 위하여 한국 전통음식에 대한 인지도, 알게된 동기, 자긍심, 좋아하는 이유, 학교급식에서 제공하기 어려운 이유와 개선방법, 표준조리법 작성, 학교급식에 이용해야 하는 시기, 세계화에 대한 인식, 연수의 필요성, 계승·발전시키기 위해 중요하다고 생각되는 점 등의 11문항으로 구성하였다.

### 3. 자료의 분석

수집된 자료 분석은 SAS(Statistical Analysis System) program을 사용하였다. 조사 대상자의 일반적 사항과 한국 전통음식에 대한 의식의 일반적 경향은 빈도분포, 백분율, 평균, 표준편차를 구하였다. 한국 전통음식에 대한 의식의 차이를 검정하기 위해 t-test와 일원변량분석(One-way ANOVA),  $\chi^2$ 검정을 실시하였고, 사후 검정으로 Duncan의 다중범위검정(Multiple Range Test)을 실시하였다.

## III. 연구결과 및 고찰

### 1. 조사 대상자의 일반 특성

조사 대상자의 일반 특성은 <표 1>과 같다. 연령은 30세 미만 178명(35.0%), 30~40세 미만 255명(51.0%), 40세 이상 69명(14.0%)이었고, 학교급식 근무 경력에 따라서는 5년 이하 288명(57.3%), 5~11년 미만 125명(25.0%), 11년 이상 89명(17.7%)이었다. 학력은 전문대졸 247명(49.2%), 대졸 232명(46.2%), 대학원졸 23명(4.6%)이었고, 결혼 여부는 기혼 302

<표 1> 조사 대상자의 일반 특성

일반 사항	구 분	빈 도	%	
일반 특성	연 령	30세 미만	178	35.0
		30~40세 미만	255	51.0
		40세 이상	69	14.0
	근무경력	5년 이하	288	57.3
		5~11년 미만	125	25.0
		11년 이상	89	17.7
	학 령	전문대졸	247	49.2
		대 학 졸	232	46.2
		대학원 이상	23	4.6
	결혼여부	기 혼	302	60.2
		미 혼	200	39.8
가족형태	확대가족	61	12.2	
	핵 가족	441	87.8	
지 역	광 주	114	22.7	
	전 남	388	77.3	
근무 학교 상황	학 교 급	초등학교	250	49.8
		중 학교	134	26.7
		고등학교	118	23.5
	급식유형	도 시 형	229	45.6
		농어촌형	240	47.8
		도서벽지형	33	6.6
	급 식 학 생 수	250명 미만	163	32.5
		250~500명 미만	90	18.0
		500명 이상	249	49.5

명(60.2%), 미혼 200명(39.8%)이었으며 가족 형태는 확대가족이 61명(12.2%)이었다. 근무학교 상황으로 근무지는 전남 지역 388명(77.3%), 광주 지역 114명(22.7%)이었으며, 학교급별로는 초등학교 250교(49.8%), 중학교 134교(26.7%), 고등학교 118교(23.5%)로 나타났다. 급식학교 유형은 도시형 229개교(45.6%), 농어촌형 240개교(47.8%), 도서벽지형 33개교(6.6%)이었으며, 급식 학생수는 250명 미만 163개교(32.5%), 250~500명 미만 90개교(18.0%), 500명 이상 249개교(49.5%)이었다.

### 2. 한국 전통음식에 대한 인지도

한국 전통음식에 대한 개념을 어느 정도 인지하는지를 5점 척도법으로 측정된 결과는 <표 2>와 같

〈표 2〉 한국 전통음식에 대한 인지도

일반 사항		구 분	빈 도	평균(표준편차)	사 후 검 정
일반특성	연 령	30세 미만	178	3.6(0.76)	C
		30~40세 미만	254	4.1(0.69)	B
		40세 이상	69	4.3(0.61)	A
		F		37.47***	
	근무경력	5년 이하	288	3.7(0.77)	C
		5~11년 미만	124	4.1(0.62)	B
		11년 이상	89	4.3(0.58)	A
		F		34.51***	
	학 력	전문대졸	246	3.9(0.76)	
		대졸 이상	255	3.9(0.75)	
		t		0.08	
	결혼여부	기 혼	301	4.1(0.70)	
미 혼		200	3.7(0.78)		
t			5.34***		
가족형태	확대가족	61	3.9(0.75)		
	핵 가족	440	3.9(0.75)		
	t		-0.39		
근무학교 상황	지 역	광 주	114	3.9(0.76)	
		전 남	387	3.9(0.75)	
		t		-0.27	
	학 교 급	초등학교	249	4.1(0.63)	A
		중 학교	134	3.6(0.80)	C
		고등학교	118	3.8(0.79)	B
		F		26.57***	
	급식유형	도시형	229	4.0(0.75)	
		농어촌형	239	3.9(0.76)	
		도서벽지형	33	3.9(0.70)	
	F		1.02		
	급 식 학 생 수	250명 미만	162	3.8(0.80)	B
250~500명 미만		90	4.0(0.75)	A	
500명 이상		249	4.0(0.72)	A	
F			3.97*		

\* $p<.05$ , \*\*\* $p<.001$ 

이 높은 수준(3.6~4.3) 이었다. 집단간의 차이검증 결과는 연령( $p<.001$ ), 근무경력( $p<.001$ ), 결혼 여부( $p<.001$ ), 학교급별( $p<.001$ ), 급식 학생수( $p<.05$ )에 따라서 유의한 차이가 나타났고, 학력과 가족형태는 인지도에 유의한 차이가 나타나지 않았다. 연령은 40대 이상(4.3), 30~40세 미만(4.1), 30세 미만(3.6)순으로 연령이 많은 경우, 근무 경력은 11년 이상(4.3),

5~11년 이하(4.1), 5년 이하(3.7)순으로 경력이 많은 경우 전통음식에 대한 인지도가 높게 나타났으며, 결혼 여부에 따라서 기혼(4.1)인 영양사가 미혼(3.7)인 영양사보다 더 잘 인지하고 있었다. 학교급별로는 초등학교(4.1), 고등학교(3.8), 중학교(3.6)순으로 초등학교에 근무하는 영양사의 전통음식에 대한 인지도가 매우 높았으며, 급식 학생수에서는 250~500

명 미만(4.0), 500명 이상(4.0), 250명 미만(3.8) 순으로 급식 학생수가 적은 경우 전통음식에 대한 인지도가 낮은 수준을 나타냈다. 이원미(2000)의 서울, 인천지역 학교 영양사를 대상으로 한 연구에서도 연령이 많고 기혼이고 경력이 많은 경우에 전통음식에 대한 인지도가 높은 수준으로 나타나 본 연구 결과와 일치하였다.

### 3. 한국 전통음식을 알게 된 동기

한국 전통음식을 알게 된 동기는 <표 3>과 같이 사회 및 매체(요리학원, 대중매체)에 의해서 알게 된 경우 34.6%, 학교교육을 통하여 31.1%, 책을 통하여 배운 경우 27.3%, 가정교육을 통해서 7.0%의

순이었으며, 집단간의 차이검증 결과는 연령( $p<.01$ ), 근무경력( $p<.05$ ), 결혼여부( $p<.05$ )에 따라 유의한 차이가 나타났다. 연령이 낮고 근무경력이 짧은 미혼의 경우는 사회 및 매체와 학교교육을 통해서, 연령이 높고 근무경력이 많은 기혼의 경우는 책과 사회 및 매체를 통해서 한국 전통음식을 알게 된 것으로 나타났다.

이미영(2002)의 초등학교생을 대상으로 한 연구에서는 매스컴을 통해서 관심을 갖게 된 경우가 40.7%로 가장 많았으며 가정에서 어머니 교육의 영향으로, 학교에서 급식을 통해 자주 먹어봄으로의 순이었다. 또, 박미섭과 김경애(1991)의 여고생, 정호숙(2002), 김경애 등(2003)의 주부들을 대상으로 한 연구에서는 가정교육을 통하여 어머니로부터 영향을 많이 받

<표 3> 한국 전통음식을 알게 된 동기

응답자수(%)

일반 사항	구분	사회 및 매체	학교 교육	책	가정 교육	$\chi^2$	
일반 특성	연령	30세 미만	73(41.2)	57(32.2)	39(22.0)	8( 4.5)	16.65**
		30~40세 미만	81(31.9)	83(32.7)	73(28.7)	17( 6.7)	
		40세 이상	19(27.9)	15(22.1)	24(35.3)	10(14.7)	
	근무경력	5년 이하	106(37.2)	93(32.6)	72(25.3)	14( 4.9)	12.14*
		5~11년 미만	44(35.2)	38(30.4)	34(27.2)	9( 7.2)	
	11년 이상	23(25.8)	24(27.0)	30(33.7)	12(13.5)		
학력	전문대졸	83(33.9)	78(31.8)	64(26.1)	20( 8.2)	1.31	
	대졸 이상	90(35.4)	77(30.3)	72(28.4)	15( 5.9)		
결혼여부	기혼	96(32.0)	86(28.7)	92(30.7)	26( 8.7)	9.08*	
	미혼	77(38.7)	69(34.7)	44(22.1)	9( 4.5)		
가족형태	확대가족	20(32.8)	18(29.5)	20(32.8)	3( 4.9)	1.34	
	핵가족	153(34.9)	137(31.3)	116(26.5)	32( 7.3)		
근무 학교 상황	지역	광주	113(22.7)	36(31.9)	23(20.4)	11( 9.7)	4.61
		전남	130(33.7)	119(30.8)	116(29.3)	24( 6.2)	
	학교급	초등학교	77(30.8)	72(28.8)	78(31.2)	23( 9.2)	10.13
		중학교	54(41.2)	42(32.1)	29(22.1)	6( 4.6)	
고등학교		42(35.6)	41(34.8)	29(24.6)	6( 5.1)		
급식유형	도시형	81(35.5)	76(33.3)	54(23.7)	17( 7.5)	4.46	
	농어촌형	82(34.5)	67(28.2)	74(31.1)	15( 6.3)		
	도시벽지형	10(30.3)	12(36.4)	8(24.2)	3( 9.1)		
급식 학생수	250명 미만	54(33.3)	51(31.5)	48(29.6)	9( 5.6)	6.22	
	250~500명 미만	33(36.7)	22(24.4)	30(33.3)	5( 5.6)		
	500명 이상	86(34.8)	82(33.2)	58(23.5)	21( 8.5)		
계		173(34.6)	155(31.1)	136(27.3)	35( 7.0)		

\* $p<.05$ , \*\* $p<.01$

는다고 하였다. 이원미(2000)의 서울, 인천지역 학교 영양사를 대상으로 한 연구에서는 책을 통해서가 39.0%, 학교교육을 통하여 알게 된 경우가 38.3%로 조사되어 본 조사와는 차이를 나타냈다.

이러한 결과는 본 연구의 조사 대상자가 식품영양학 전공자들이기 때문에 학교교육을 통하여 전통음식을 잘 알게 된 것으로 보이며, 현대사회가 빠른 정보화로 진행되는 과정에서 학교급식에 근무하는 영양사들도 사회 및 대중매체에 영향을 많이 받는 것으로 생각된다.

4. 한국 전통음식에 대한 자긍심

학교급식 영양사들이 한국 전통음식에 대하여 어떤 견해를 가지고 있는지를 5점 척도법으로 측정한 결과 자긍심의 차이는 <표 4>와 같이 높게(4.0~4.3) 나타났고, 집단간의 차이검증 결과는 연령( $p<.05$ ), 근무경력( $p<.01$ ), 결혼여부( $p<.05$ )에 따라 유의한 차이를 보였다. 연령이 많고(42) 근무한 경력이 11년 이상(4.3)으로 미혼보다 기혼인(4.1) 영양사들이 전통음식에 대한 자긍심의 인식 수준이 높게 나타났다. 연령과 근무경력이 많은 영양사인 경우 명절과 평소에 한국 전통음식을 직접 경험할 기회가 많았을 것으로 보이며, 더불어 직무 연수를 통해서 한국 전통음식에 더 높은 관심을 가지고 있을 것으로 생각된다. 이는 조연숙 등(1988)의 도시 주부들을 대상으로 한 전통음식에 대한 인식 연구 결과와 일치하였다. 김경애 등(2003)의 주부들을 대상으로 한 연구에서도 전통음식에 대해 매우 자랑스럽게 생각한다고 84.3%로 높게 나타났다.

<표 4> 한국 전통음식에 대한 자긍심

일반 사항	구 분	빈도	평균 (표준편차)	사후 검증	
일반 특성	연 령	30세 미만	178	4.0(0.60)	B
		30~40세 미만	255	4.1(0.59)	AB
		40세 이상	69	4.2(0.57)	A
		F		4.56*	
	근 무 경 령	5년 이하	288	4.0(0.62)	B
		5~11년 미만	125	4.1(0.51)	B
		11년 이상	89	4.3(0.57)	A
		F		6.76**	
	학 령	전문대졸	247	4.0(0.64)	
		대졸이상	255	4.1(0.55)	
	t		-0.78		
결 혼 여 부	기 혼	302	4.1(0.58)		
	미 혼	200	4.0(0.61)		
	t		2.15*		
가 족 태	확대가족	61	4.2(0.58)		
	핵가족	441	4.1(0.59)		
	t		1.32		
지 역	광 주	114	4.1(0.62)		
	전 남	388	4.1(0.58)		
	t		0.73		
근 무 학 교 상 황	학 교 급	초등학교	250	4.1(0.57)	
		중 학교	134	4.0(0.61)	
		고등학교	118	4.0(0.61)	
		F		2.19	
	급 식 유 형	도 시 형	229	4.1(0.56)	
농어촌형		240	4.0(0.62)		
도시벽지형		33	4.1(0.60)		
	F		0.42		
급 식 학 생 수	250명 미만	163	4.0(0.64)		
	250~500명 미만	90	4.1(0.59)		
	500명 이상	249	4.1(0.56)		
	F		1.68		

\* $p<.05$ , \*\* $p<.01$

5. 한국 전통음식을 좋아하는 이유

학교 영양사들이 한국 전통음식을 좋아하는 이유는 <표 5>와 같이 우리 입맛에 잘 맞기 때문이 43.8%로 가장 많았으며, 우리 고유의 음식이므로 35.1%, 같은 재료로 다양한 음식을 만들 수 있기 때문 12.0%, 영양이 풍부하므로 5.4%, 조리 방법이 과학적이므로 3.7%의 순으로 나타났다. 이는 민연홍

(1999), 김윤신(1993), 조연숙 등(1988), 이원미(2000)가 각각 초등학생, 중학생, 주부, 학교 영양사들을 대상으로 한 연구 결과와 일치하였다.

집단간 변인의 차이는 근무경력( $p<.05$ )과 학교급별( $p<.05$ )에 따라 유의한 차이를 보였다. 근무경력이 11년 미만인 영양사들은 우리 입맛에 잘 맞기 때문

〈표 5〉 한국 전통음식을 좋아하는 이유

응답자수(%)

일반 사항		구 분	입맛에 맞아서	고유음식	다양한 음식	영양이 풍부	과학적 조리법	$\chi^2$
일반 특성	연 령	30세 미만	78(43.8)	56(31.5)	28(15.7)	8(4.5)	8(4.5)	8.44
		30~40세 미만	114(44.7)	89(34.9)	26(10.2)	17(6.7)	9(3.5)	
		40세 이상	28(40.6)	31(44.9)	6( 8.7)	2(2.9)	2(2.9)	
	근무경력	5년 이하	121(42.0)	93(32.3)	45(15.6)	17(5.9)	12(4.2)	17.26*
		5~11년 미만	61(48.8)	41(32.8)	9( 7.2)	8(6.4)	6(4.8)	
11년 이상	38(42.7)	42(47.2)	6( 6.7)	2(2.3)	1(1.1)			
학 령	전문대졸	107(43.3)	83(33.6)	32(13.0)	15(6.1)	10(4.1)	1.26	
대졸 이상	113(44.3)	93(36.5)	28(11.0)	12(4.7)	9(3.5)			
결혼여부	기 혼	130(43.1)	111(36.8)	32(10.6)	21(7.0)	8(2.7)	7.97	
미 혼	90(45.0)	65(32.5)	28(14.0)	6(3.0)	11(5.5)			
가족형태	확대가족	28(45.9)	20(32.8)	9(14.8)	3(4.9)	1(1.6)	1.50	
핵 가족	192(43.5)	156(35.4)	51(11.6)	24(5.4)	18(4.1)			
근무 학교 상황	지 역	광 주	53(46.5)	44(38.6)	10( 8.8)	5(4.4)	2(1.8)	3.9
		전 남	167(43.0)	132(34.0)	50(12.9)	22(5.7)	17(4.4)	
	학 교 급	초등학교	114(45.6)	98(39.2)	18( 7.2)	13(5.2)	7(2.8)	15.9*
		중 학교	55(41.0)	39(29.1)	26(19.4)	7(5.2)	7(5.2)	
		고등학교	51(43.2)	39(33.1)	16(13.6)	7(5.9)	5(4.2)	
급식유형	도 시 형	97(42.4)	89(38.9)	22( 9.6)	15(6.6)	6(2.6)	7.14	
	농어촌형	107(44.6)	78(32.5)	33(13.8)	11(4.6)	11(4.6)		
	도시벽지형	16(48.5)	9(27.3)	5(15.2)	1(3.0)	2(6.1)		
급 식 학 생 수	250명 미만	70(43.0)	54(33.1)	27(16.6)	7(4.3)	5(3.1)	12.80	
	250~500명 미만	42(46.7)	26(28.9)	11(12.2)	4(4.4)	7(7.8)		
	500명 이상	108(43.4)	96(38.6)	22( 8.8)	16(6.4)	7(2.8)		
계			220(43.8)	179(35.1)	60(12.0)	27(5.4)	19(3.7)	

\* $p<.05$ 

에 전통음식을 좋아하였으나 근무경력이 11년 이상인 영양사는 우리 고유의 음식이기 때문(47.2%)에 전통음식을 더 좋아한다고 하였다. 학교급별로 한국 전통음식을 좋아하는 이유는 우리 입맛에 잘 맞기 때문이 초등학교 45.6%, 고등학교 43.2%, 중학교 41.0% 순으로 높게 나타났다. 한국 전통음식은 우리 고유의 음식이고 우리 입맛에 잘 맞기 때문에 좋아하는 것으로 생각된다.

## 6. 한국 전통음식을 학교급식에 제공하기 어려운 점

한국 전통음식을 학교급식에 제공하기 어려운 점으로는 〈표 6〉과 같이 조리과정이 복잡하여 조리시

간이 오래 걸려서 49.3%, 학생들의 기호도가 낮아서 36.1%, 전통음식에 대한 전문적인 지식이 부족해서 7.6%, 표준조리법이 없어서 7.0%의 순으로 나타났다. 학교급식에 있어서의 문제점에 대한 견해는 영양사의 연령( $p<.05$ ), 근무 경력( $p<.05$ ), 결혼여부( $p<.05$ ), 학교급( $p<.01$ )에 따라 유의한 차이가 나타났다.

연령별로는 40세 미만인 영양사들은 한국 전통음식을 제공하기가 어려운 이유로 조리과정이 복잡하고 시간이 오래 걸려서라고 응답하였으나, 40세 이상인 영양사들은 학생들의 기호도가 낮아서(49.3%)에 가장 높은 응답을 나타냈다. 근무경력과 결혼여부에서는 근무년수가 적은 경우와 미혼인 경우 조리과정이 복잡하고 시간이 오래 걸려서에 높은 응



<표 6> 한국 전통음식을 학교급식에 제공하기 어려운 점

응답자수(%)

일반 사항		구 분	조리과정 복잡, 시간이 오래 걸림	학생 기호도가 낮음	전통음식 지식 부족	표준 조리법 부재	$\chi^2$
일반 특성	연 령	30세 미만	100(56.5)	48(27.1)	14( 7.9)	15(8.5)	15.03*
		30~40세 미만	123(48.6)	98(38.7)	18( 7.1)	14(5.5)	
		40세 이상	23(33.3)	34(49.3)	6( 8.7)	6(8.7)	
	근무경력	5년 이하	158(55.1)	87(30.3)	23( 8.0)	19(6.6)	16.96*
		5~11년 미만	59(48.0)	46(37.4)	9( 7.3)	9(7.3)	
	11년 이상	29(32.6)	47(52.8)	6( 6.7)	7(7.9)		
학 력	전문대졸	122(49.8)	83(33.9)	23( 9.4)	17(6.9)	2.66	
	대졸 이상	124(48.8)	97(38.2)	15( 5.9)	18(7.1)		
결혼여부	기 혼	136(45.3)	124(41.3)	21( 7.0)	19(6.3)	9.04*	
	미 혼	110(55.3)	56(28.1)	17( 8.5)	16(8.0)		
가족형태	확대가족	31(50.8)	23(37.7)	7(11.5)	0(0.0)	6.32	
	핵 가족	215(49.1)	157(35.8)	31( 7.1)	35(8.0)		
근무 학교 상황	지 역	광 주	61(53.5)	40(35.1)	7( 6.1)	6(5.3)	1.64
		전 남	185(48.1)	140(36.4)	31( 8.1)	29(7.5)	
	학 교 급	초등학교	105(42.5)	103(41.7)	17( 6.9)	22(8.9)	18.12**
		중 학교	77(57.5)	38(28.4)	8( 6.0)	11(8.2)	
	고등학교	64(54.2)	39(33.1)	13(11.0)	2(1.7)		
급식유형	도시형	107(47.1)	88(38.8)	15( 6.6)	17(7.5)	2.65	
	농어촌형	123(51.5)	80(33.5)	21( 8.8)	15(6.3)		
	도서벽지형	16(48.5)	12(36.4)	2( 6.1)	3(9.1)		
급 식 학 생 수	250명 미만	84(51.5)	55(33.7)	15( 9.2)	9(5.5)	5.47	
	250~500명 미만	48(54.0)	27(30.3)	8( 9.0)	6(7.0)		
	500명 이상	114(46.2)	98(40.0)	15( 6.1)	20(8.1)		
계			246(49.3)	180(36.1)	38( 7.6)	35(7.0)	

\*p<.05, \*\*p<.01

답을 나타낸 반면에 근무년수가 많은 경우 학생들의 기호도가 낮아서 한국 전통음식을 학교급식에서 제공하기가 어렵다고 높게 응답하여 정효숙(2002)의 세시음식 학교급식에서의 적용에 관한 연구와도 일치하였다. 학교급별로 초등학교에 근무하는 영양사들은 조리과정이 복잡하고 시간이 오래 걸려서(42.5%)와 학생기호도가 낮아서(41.7%)로 비슷하게 응답하였으나, 중학교와 고등학교 영양사들은 조리과정이 복잡하고 시간이 오래 걸려서에 각각 57.5%, 54.2%로 높은 응답율을 나타냈다.

이러한 결과로 한국 전통음식을 학교급식으로 활용하기에는 조리과정이 복잡하여 정해진 시간에 제공하기 어려운 문제점과 학생들의 입맛이 점차 변

화되어 가고 있음을 알 수 있었다. 따라서 식습관이 형성되기 이전의 학생들에게 영양적으로 우수한 전통음식을 자주 제공할 수 있도록 표준화된 조리법이 시급히 연구·개발되어야 할 것으로 여겨진다.

### 7. 한국 전통음식을 학교급식에 적용할 경우 개선점

한국 전통음식을 학교급식에 적용할 경우 어떤 부분을 중점적으로 개선하기를 원하는지는 <표 7>과 같이 조리방법의 개선이 72.3%로 가장 높게 나타났다으며, 맛·색·모양 17.0%, 저장과 위생 5.5%, 영양 5.2%의 순이었다. 각 집단간 변인에서는 유의

〈표 7〉 한국 전통음식을 학교급식에 적용할 경우 개선점

응답자수(%)

일반 사항		구 분	조리방법	맛, 색, 모양	저장, 위생	영 양	$\chi^2$
일반 특성	연 령	30세 미만	121(68.0)	33(18.5)	12(6.7)	12(6.7)	5.28
		30~40세 미만	189(74.4)	44(17.3)	11(4.3)	10(3.9)	
		40세 이상	52(75.4)	8(11.6)	5(7.2)	4(5.8)	
	근무경력	5년 이하	208(71.2)	49(17.0)	16(5.6)	18(6.3)	2.55
		5~11년 미만	91(73.4)	23(18.6)	6(4.8)	4(3.2)	
11년 이상		66(74.2)	13(14.6)	6(6.7)	4(4.5)		
학 력	전문대졸	183(74.1)	38(15.4)	14(5.7)	12(4.9)	1.05	
	대졸 이상	179(70.5)	47(18.5)	14(5.5)	14(5.5)		
결혼여부	기 혼	217(72.1)	52(17.3)	15(5.0)	17(5.7)	0.85	
	미 혼	145(72.5)	33(16.5)	13(6.5)	9(4.5)		
가족형태	확대가족	44(72.1)	9(14.8)	5(8.2)	3(4.9)	1.06	
	핵 가족	318(72.3)	76(17.3)	23(5.2)	23(5.2)		
근무 학교 상황	지 역	광 주	79(69.3)	23(20.2)	3(2.6)	9(7.9)	5.46
		전 남	283(73.1)	62(16.0)	25(6.5)	17(4.4)	
	학 교 급	초등학교	180(72.3)	45(18.1)	13(5.2)	11(4.4)	5.81
		중 학교	91(67.9)	22(16.4)	10(7.5)	11(8.2)	
		고등학교	91(77.1)	18(15.3)	5(4.2)	4(3.4)	
급식유형	도시형	166(72.5)	39(17.0)	11(4.8)	13(5.7)	0.92	
	농어촌형	172(72.0)	40(16.7)	15(6.3)	12(5.0)		
	도시벽지형	24(72.7)	6(18.2)	2(6.1)	1(3.0)		
급 식 학 생 수	250명 미만	118(72.4)	25(15.3)	9(6.0)	11(6.8)	4.13	
	250~500명 미만	62(69.7)	15(16.9)	8(9.0)	4(4.5)		
	500명 이상	182(73.1)	45(18.1)	11(4.4)	11(4.4)		
계		362(72.3)	85(17.0)	28(5.5)	26(5.2)		

한 차이를 보이지 않았으며, 한국 전통음식을 학교 급식에 적용할 경우 조리방법의 개선이 72.3%로 가장 높게 나타난 이유는 학교급식 현장에서 다른 어떤 요인보다 정해진 시간과 인력, 현재의 조리 시설을 가지고 급식을 실시해야 하므로 전통음식을 제공하고자 할 때 조리방법이 복잡한 것이 가장 문제가 된다고 본다. 이는 서울·인천지역 영양사를 대상으로 한 이원미(2000)의 연구와 경남지역 주부와 학교 영양사를 대상으로 한 정효숙(2002)의 연구 결과와 일치하였다. 따라서 한국 전통음식을 학교급식에 적용하기 위해서는 쉽게 이용할 수 있도록 혼합양념을 개발하는 등 조리과정을 간단히 할 수 있는 방법을 모색하고 더불어 조리과정이 복잡한 음식도 대량조리가 가능하도록 학교급식 시설을 현대화 시킨다면 우리 전통음식을 학교급식에 이용하는 비율

이 높아질 것으로 생각된다.

## 8. 한국 전통음식의 학교급식 표준조리법 필요성

한국 전통음식 표준조리법 작성의 필요성에 대한 인식은 〈표 8〉과 같이 대체적으로 높게(4.3~4.6) 나타났다. 집단간의 차이검증 결과는 근무경력( $p<.01$ ), 학력( $p<.01$ ), 지역별( $p<.05$ ), 학교급별( $p<.05$ )에 따라 유의한 차이를 보였다. 근무경력별로는 근무년수가 5~11년 이하의 영양사(4.6)들이 5년 이하(4.4)와 11년 이상(4.4)보다 더 표준조리법 작성의 필요성 인식이 높게 나타났으며, 학력별로는 전문대졸(4.4)보다 대졸 이상(4.5)인 영양사들이 높았다. 지역별로는 광주와 전남 지역 모두 한국 전통음식의 표준조리법 작성의 필요성에 높은 응답을 보였으며, 광주 지

〈표 8〉 한국 전통음식의 학교급식 표준조리법 필요성에 대한 인식

일반 사항	구 분	빈도	평균 (표준편차)	사후 검증	
일반 특성	연 령	30세 미만	178	4.4(0.60)	
		30~40세 미만	255	4.5(0.59)	
		40세 이상	69	4.4(0.57)	
		F		1.75	
	근 무 력	5년 이하	288	4.4(0.59)	B
		5~11년 미만	125	4.6(0.51)	A
		11년 이상	89	4.4(0.56)	B
		F		6.70**	
	학 력	전문대졸	247	4.4(0.61)	
		대졸 이상	255	4.5(0.52)	
		t		-2.94**	
	결 혼 여 부	기 혼	302	4.4(0.55)	
		미 혼	200	4.4(0.61)	
		t		0.23	
	가 족 대	확대가족	61	4.5(0.59)	
핵가족		441	4.4(0.57)		
	t		0.39		
지 역	광 주	114	4.5(0.55)		
	전 남	388	4.4(0.58)		
	t		2.18*		
근무 학교 상황	학교급	초등학교	250	4.5(0.54)	A
		중 학교	134	4.3(0.65)	B
		고등학교	118	4.4(0.54)	AB
		F		3.71*	
급 식 유 형	도시형	229	4.4(0.55)		
	농어촌형	240	4.4(0.60)		
	도서벽지형	33	4.5(0.57)		
	F		0.25		
급 식 학생수	250명 미만	163	4.4(0.59)		
	250~500명 미만	90	4.3(0.64)		
	500명 이상	249	4.5(0.54)		
	F		1.96		

\*p<.05, \*\*p<.01

역 영양사(45)들 의식이 더 높게 나타났다. 학교급별로도 높은 응답율을 나타냈고, 초등학교 영양사(45)들이 표준조리법 작성의 필요성 인식을 더 높게 응답하였다.

이는 정효숙(2002)의 세시음식의 학교급식 적용에 관한 연구에서와 같이 급식시의 문제점으로는

근무년수가 적을수록 학교 조리시설로 조리하기가 어렵다는 결과와 일치하여 복잡한 전통음식의 조리법을 간소화하기 위하여 학교급식 표준조리법 작성이 요구되며, 표준조리법은 전통음식의 조리법 특징을 정확히 알고 기본적인 맛을 유지하면서 간편화와 단순화가 이루어져야 할 것으로 본다. 또한 표준조리법을 학교급식뿐만 아니라 가정내 식생활에서도 주부들이 손쉽게 이용할 수 있도록 하는 것도 우리 전통음식을 유지해 나갈 수 있는 하나의 방법이라고 생각된다.

한국 전통음식을 학교급식에 적용하기 위해서는 표준조리법이 어떤 기관에서 주체가 되어 작성하기를 희망하는지 조사한 결과는 〈표 9〉와 같다. 표준조리법 작성은 대한영양사회 40.1%, 학교 영양사가 직접 작성 35.3%, 교육인적자원부 10.6%, 식품영양 전공교수 9.6%, 보건복지부 4.4%의 순으로 나타났다. 집단간의 차이검증 결과는 근무경력(p<.05)에서 유의한 차이를 보였다. 근무경력이 5년 이상인 영양사들은 한국 전통음식을 학교급식에 활용하기 위해서 학교급식 영양사가 표준조리법 작성의 주체가 되어야 한다고 하였으며, 근무경력이 5년 이하의 영양사들은 대한영양사회에서 주관하여 작성되기를 희망하는 것으로 나타났다. 이는 〈표 8〉에서 살펴본 것과 같이 한국 전통음식 표준조리법 작성의 필요성에 대한 인식이 높은 영양사들이 주체가 되어 학교급식 영양사나 대한영양사회 주관으로 전문가와 협의하여 학교급식 표준조리법 작성이 시급히 요망된다.

### 9. 한국 전통음식을 학교급식에 이용해야 하는 시기

한국 전통음식을 학교급식에 가장 많이 사용해야 한다고 생각하는 시기는 〈표 10〉과 같이 명절때 50.2%, 평상시 43.0%, 학교행사시 6.8%의 순으로 나타났다. 집단간의 차이검증으로는 근무경력(p<.05)과 학력(p<.05)에서 유의한 차이가 있었다. 근무년수가 11년 이하인 영양사는 명절때 많이 이용해야 한다고 하였으며, 근무년수가 11년 이상인 영양사는 평

〈표 9〉 학교급식 표준조리법 작성의 주제

응답자수(%)

일반 사항		구 분	대한 영양사회	학교 영양사	교육인적 자원부	식품영양 전공교수	보건 복지부	$\chi^2$
일반 특성	연 령	30세 미만	79(44.6)	63(35.6)	12( 6.8)	13( 7.3)	10(5.7)	9.57
		30~40세 미만	93(36.5)	92(36.1)	31(12.2)	28(11.0)	11(4.3)	
		40세 이상	29(42.0)	22(31.9)	10(14.5)	7(10.1)	1(1.5)	
	근무경력	5년 이하	125(43.6)	93(32.4)	23( 8.0)	27( 9.4)	19(6.6)	16.88*
		5~11년 미만 11년 이상	45(36.0) 31(34.8)	52(41.6) 32(36.0)	16(12.8) 14(15.7)	11( 8.8) 10(11.2)	1(0.8) 2(2.2)	
학 력	전문대졸 대졸 이상	96(39.0) 105(41.2)	82(33.3) 95(37.3)	27(11.0) 26(10.2)	28(11.4) 20( 7.8)	13(5.3) 9(3.5)	3.28	
결혼여부	기 혼 미 혼	114(37.9) 87(43.5)	108(35.9) 69(34.5)	37(12.3) 16( 8.0)	31(10.3) 17( 8.5)	11(3.7) 11(5.5)	4.44	
가족형태	확대가족 핵 가족	24(40.0) 177(40.1)	25(41.7) 152(34.5)	7(11.7) 46(10.4)	2( 3.3) 46(10.4)	2(3.3) 20(4.5)	3.80	
근무 학교 상황	지 역	광 주	54(47.4)	33(29.0)	11( 9.7)	10( 8.8)	6(5.8)	4.11
		전 남	147(38.0)	144(37.2)	42(10.9)	38( 9.8)	16(4.1)	
	학 교 급	초등학교	92(36.8)	96(38.4)	30(12.0)	26(10.4)	6(2.4)	12.01
		중 학교	60(45.1)	38(28.6)	14(10.5)	14(10.5)	7(5.3)	
		고등학교	49(41.5)	43(36.4)	9( 7.6)	8( 6.8)	9(7.6)	
급식유형	도 시 형	97(42.4)	79(34.5)	23(10.0)	20( 8.7)	10(4.4)	3.96	
	농어촌형	89(37.2)	86(36.0)	27(11.3)	27(11.3)	10(4.2)		
	도시벽지형	15(45.1)	12(36.4)	3( 9.1)	1( 3.0)	2(6.1)		
급 식 학 생 수	250명 미만 250~500명 미만 500명 이상	61(37.4) 40(44.4) 100(40.3)	62(38.0) 29(32.2) 86(34.7)	15( 9.2) 8( 8.9) 30(12.1)	14( 8.6) 10(11.1) 24( 9.7)	11(6.8) 3(3.3) 8(3.2)	5.86	
계			201(40.1)	177(35.3)	53(10.6)	48( 9.6)	22(4.4)	

\*p&lt;.05

상시에 한국 전통음식을 이용하여야 한다고 하였다. 학력간 차이는 전문대졸 영양사는 명절때 많이 이용해야 한다고 하였으며 대졸 이상 영양사는 평상시와 명절때 많이 이용해야 한다고 하였다. 이는 주부를 대상으로(김경애 등 2003; 조연숙 등 1988) 한 연구 결과와 같이 주로 명절때 활용한다고 한 결과와 일치하였다. 또한 학교급식에서 조리방법이 복잡하고 번거롭다는 문제에도 불구하고 학교 영양사 대부분이 명절과 평상시에 한국 전통음식을 학교급식에 이용하는 것이 좋다고 하였다. 이와 같은 결과는 학교급식 영양사들이 우리 고유의 음식 활용을 긍정적으로 평가하고 있는 것으로 생각된다.

## 10. 한국 전통음식의 세계화에 대한 인식

한국 전통음식이 세계적인 음식으로 보급되려면 역점을 두어야 할 부분에 대해서는 〈표 11〉과 같이 맛에 가장 역점을 두어야 한다 41.7%, 경제성 17.5%, 저장성 15.2%, 모양과 색, 영양이 각각 12.8%의 순으로 나타났다. 박미섭, 김경애(1991)의 연구에서는 조리방법(45.1%), 영양(20.2%), 저장성(16.2%), 위생적인 면(15.3%), 맛(3.2%)의 순이었으며, 이원미(2000)의 연구에서는 맛(39.0%), 저장성(29.6%), 모양과 색(13.2%), 포장상태(12.9%) 순이었다.

한국 전통음식의 세계화에 대한 인식은 연령(p<.01), 근무경력(p<.05), 학력(p<.05)에서 유의한 차이를 보였다. 연령별로는 전체적으로 맛에 가장 중점을

〈표 10〉 한국 전통음식을 학교급식에 이용해야 하는 시기

응답자수(%)

일반 사항		구 분	명 절	평 소	학 교 행 사	$\chi^2$
일반특성	연 령	30세 미만	95(53.7)	71(40.1)	11(6.2)	3.29
		30~40세 미만	125(49.2)	109(42.9)	20(7.9)	
		40세 이상	31(44.9)	35(50.7)	3(4.4)	
	근무경력	5년 이하	149(52.1)	115(40.2)	22(7.7)	10.27*
		5~11년 미만	69(55.2)	52(41.6)	4(3.2)	
11년 이상		33(37.1)	48(53.9)	8(9.0)		
학 력	전문대졸	126(51.4)	96(39.2)	23(9.4)	6.50*	
	대졸 이상	125(49.0)	119(46.7)	11(4.3)		
결혼여부	기 혼	143(47.7)	133(44.3)	24(8.0)	2.86	
	미 혼	108(54.0)	82(41.0)	10(5.0)		
가족형태	확대가족	32(52.5)	28(45.9)	1(1.6)	2.93	
	핵가족	219(49.9)	187(42.6)	33(7.5)		
근무학교 상황	지 역	광 주	52(46.0)	55(48.7)	6(5.3)	2.07
		전 남	199(51.4)	160(41.3)	28(7.2)	
	학 교 급	초등학교	124(49.6)	110(44.0)	16(6.4)	1.05
		중 학교	70(53.0)	52(39.4)	10(7.6)	
고등학교		57(48.3)	53(44.9)	8(6.8)		
급식유형	도시형	115(50.4)	99(43.4)	14(6.1)	1.41	
	농어촌형	119(49.8)	101(42.3)	19(8.0)		
	도서벽지형	17(52.0)	15(45.5)	1(3.0)		
급식학생수	250명 미만	92(56.4)	58(35.6)	13(8.0)	7.38	
	250~500명 미만	38(43.0)	43(48.3)	8(9.0)		
	500명 이상	121(48.8)	114(46.0)	13(5.2)		
계			251(50.2)	215(43.0)	34(6.8)	

\*p<.05

두었고 30세~40세 미만 영양사들은 경제성보다는 저장성에 중점을 두었으며 40세 이상의 영양사들은 영양 부분에 중점을 두어야 한다고 하였다. 근무년수 별로는 5년 이하의 영양사는 맛과 경제성, 5~11년 미만 근무년수 영양사는 맛과 저장성, 11년 이상은 맛과 영양부분에 중점을 두어야 한다고 하였다. 우리 전통음식을 세계화하기 위해서는 지속적인 관심과 연구가 필요하며, 한국음식의 짜고 매운 자극적인 맛에 약간 변화를 주어 외국인의 기호와 입맛에 맞고 저장성이 좋은 조리법 개선이 필요하다고 생각된다.

### 11. 한국 전통음식의 연수 필요성에 대한 인식

한국 전통음식에 대한 연수의 필요성에 대해서는

〈표 12〉와 같이 높게(4.1~4.3) 나타났으며, 집단간의 차이검증 결과는 근무경력(p<.001), 결혼여부(p<.05), 학교급별(p<.05)에 따라 유의한 차이를 나타냈다. 근무경력에 따른 차이를 살펴보면 근무년수가 5년~11년(4.4) 미만인 영양사들이 한국 전통음식에 대한 연수의 필요성을 높게 인식하고 있었으며, 미혼(4.1)인 경우보다 기혼(4.3)인 경우 또, 중·고등학교에 근무하는 영양사들보다 초등학교에 근무하는 영양사(4.3)들이 높게 인식하고 있는 것으로 나타났다.

### 12. 한국 전통음식의 계승·발전을 위한 중점

한국 전통음식을 계승 발전시키기 위해 가장 중점을 두어야 한다고 생각하는 점은 〈표 13〉과 같이

〈표 11〉 한국 전통음식의 세계화에 대한 인식

응답자수(%)

일반 사항	구 분	맛	경제성	저장성	모양, 색	영 양	$\chi^2$	
일반 특성	연 령	30세 미만	75(42.9)	42(24.0)	17( 9.7)	18(10.3)	23(13.1)	24.92**
		30~40세 미만	102(40.8)	39(15.6)	48(19.2)	37(14.8)	24( 9.6)	
		40세 이상	28(41.8)	5( 7.5)	10(14.9)	8(11.9)	16(23.9)	
	근무경력	5년 이하	126(45.0)	53(18.9)	37(13.2)	32(11.4)	32(11.4)	19.15*
		5~11년 미만	43(34.4)	22(17.6)	29(23.2)	19(15.2)	12( 9.6)	
11년 이상		36(41.4)	11(12.6)	9(10.3)	12(13.8)	19(21.8)		
학 령	전문대졸	115(47.5)	40(16.5)	33(13.6)	21( 8.7)	33(13.6)	11.56*	
	대졸 이상	90(36.0)	46(18.4)	42(16.8)	42(16.8)	30(12.0)		
결혼여부	기 혼	124(41.9)	45(15.2)	46(15.5)	41(13.9)	40(13.5)	3.18	
	미 혼	81(41.3)	41(20.9)	29(14.8)	22(11.2)	23(11.7)		
가족형태	확대가족	25(43.1)	8(13.8)	13(22.4)	5( 8.6)	7(12.1)	3.69	
	핵 가족	180(41.5)	78(18.0)	62(14.3)	58(13.4)	56(12.9)		
근무 학교 상황	지 역	광 주	42(37.2)	18(15.9)	18(15.9)	20(17.7)	15(13.3)	3.73
		전 남	163(43.0)	68(17.9)	57(15.0)	43(11.4)	48(12.7)	
	학 교 급	초등학교	102(41.5)	36(14.6)	40(16.3)	40(16.3)	28(11.4)	9.80
		중 학 교	57(44.2)	27(20.9)	16(12.4)	13(10.1)	16(12.4)	
		고등학교	46(39.3)	23(19.7)	19(16.2)	10( 8.6)	19(16.2)	
급식유형	도시형	80(35.6)	44(19.6)	37(16.4)	35(15.6)	29(12.9)	10.72	
	농어촌형	109(46.6)	39(16.7)	35(15.0)	23( 9.8)	28(12.0)		
	도서벽지형	16(48.5)	3( 9.1)	3( 9.1)	5(15.2)	6(18.1)		
급 식 학 생 수	250명 미만	77(48.1)	26(16.3)	21(13.1)	14( 8.8)	22(13.8)	9.13	
	250~500명 미만	36(40.9)	16(18.1)	14(15.9)	9(10.2)	13(14.8)		
	500명 이상	92(37.7)	44(18.0)	40(16.4)	40(16.4)	28(11.5)		
계		205(41.7)	86(17.5)	75(15.2)	63(12.8)	63(12.8)		

\*p&lt;.05, \*\*p&lt;.01

학교교육 확대가 49.1%로 가장 많았고, 다양한 상품 개발 25.7%, 조리방법의 다양화 17.6%, 소비운동을 통한 소비의식 변화 4.2%, 대중매체를 통한 홍보 3.4%의 순으로 나타났다.

이원미(2000)의 서울, 인천지역 학교 영양사를 대상으로 한 연구에서는 다양한 상품 개발이 48.7%로 높았으며, 학교교육 확대가 32.8%로 높게 나타났다. 집단간의 차이를 살펴보면 근무경력(p<.001)과 학교급별(p<.01)에서 유의한 차이가 있었다. 근무경력이 11년 이상인 경우와 초등학교 영양사들이 학교교육을 확대해야 한다는 점에서 높은 응답을 나타냈다. 이는 초등학교 영양사와 근무 경력이 많을수록 우리 고유 음식에 대한 관심이 확실하게 정착되어 있기 때문으로 보인다. 따라서 한국 전통음식을 계승

발전시키기 위해서는 전통음식에 대한 올바른 이해와 인식이 필요하며 학교교육을 통하여 우리 것의 우수성을 알고 접할 기회를 자주 제공하여 익숙해질 수 있게 하는 것이 바람직하다고 생각된다.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구는 광주, 전남지역에 근무하는 학교급식 영양사들의 한국 전통음식에 대한 의식을 파악하여 한국 전통음식을 학교급식에 적극적으로 활용하기 위한 기초 자료를 제공하는데 그 목적이 있다. 본 연구에서 얻어진 분석 결과를 요약하면 다음과 같다.

한국 전통음식에 대한 인지도는 대체적으로 높은

〈표 12〉 한국 전통음식의 연수 필요성에 대한 인식

일반 사항	구 분	빈도	평 균 (표준편차)	사후 검증	
일반특성	연 령	30세 미만	178	4.2(0.62)	
		30~40세 미만	254	4.3(0.60)	
		40세 이상	69	4.2(0.60)	
		F		3.32	
	근 무 력	5년 이하	287	4.2(0.61)	B
		5~11년 이하	125	4.4(0.58)	A
		11년 이상	89	4.3(0.60)	B
		F		8.01***	
	학 력	전문대졸	246	4.2(0.64)	
		대졸 이상	255	4.3(0.58)	
		t		-1.83	
	결 혼 부	기 혼	301	4.3(0.61)	
		미 혼	200	4.1(0.61)	
		t		2.34*	
	가 족 태	확대가족	61	4.3(0.54)	
핵가족		441	4.2(0.62)		
t			1.47		
지 역	광 주	114	4.3(0.63)		
	전 남	387	4.2(0.60)		
	t		0.86		
근무학교상황	학교급	초등학교	250	4.3(0.59)	A
		중 학교	134	4.1(0.64)	B
		고등학교	117	4.2(0.59)	AB
		F		4.61*	
	급 식 유 형	도시형	229	4.2(0.62)	
농어촌형		239	4.2(0.61)		
도서벽지형		33	4.4(0.56)		
F		1.27			
급 식 학생수	250명 미만	163	4.3(0.59)		
	250~500명 미만	90	4.2(0.61)		
	500명 이상	248	4.2(0.62)		
	F		0.66		

\*p<.05, \*\*\*p<.001

수준으로(3.6~4.3) 연령이 높고(4.3) 근무경력이 많은 경우(4.3)와 초등학교에 근무하는 영양사(4.1)의 인지도가 높게 나타났다. 전통음식에 대해 알게 된 동기는 사회 및 대중매체(34.6%), 학교교육(31.1%), 책(27.3%), 가정교육(7.0%) 순으로 나타났고, 전통음식에 대해 자긍심을 갖는다고 응답하였으며

(4.0~4.3), 연령이 많고(4.2) 근무경력이 많은 경우(4.3)에 자긍심이 높은 수준으로 나타났다. 한국 전통음식을 좋아하는 이유는 우리 입맛에 맞기 때문(43.8%)과 고유음식이기 때문(35.1%)이라고 하였다. 전통음식을 학교급식에 제공하기 어려운 점으로는 조리과정이 복잡하여 조리 시간이 오래 걸린 것(49.3%)과 학생들의 기호도가 낮은 것(36.1%)으로 나타났으며, 전통음식을 학교급식에 이용하기 위해서는 조리방법의 개선(72.3%)이 시급한 것으로 나타났다. 한국 전통음식을 활용한 학교급식의 표준조리법 작성에 대한 필요성은 광주지역 영양사(4.5)가 전남지역 영양사(4.4)보다, 근무년수 5~11년 이하(4.6)의 영양사인 경우에 가장 높게 나타났으며, 표준조리법 작성은 대한영양사회(40.1%), 학교영양사(35.3%), 교육인적자원부(10.6%), 식품영양 전공교수(9.6%), 보건복지부(4.4%) 순으로 주관하여 제작할 필요가 있다고 응답하였다.

■참고문헌

강업순, 천중희(1998). 도시·농촌 중학생의 한국전통음식에 대한 의식과 기호도 비교 연구. 한국식생활문화학회지, 13(2), 97-105.  
 강인희(1986). 한국식생활사. 서울: 삼영사. pp 78.  
 김경애, 김수자, 정난희, 전은례(2003). 중학생의 학교급식에 대한 음식 기호도. 한국조리과학회지, 19(2), 144-153.  
 김경애, 정난희, 전은례(2003). 광주와 전라남도의 음식문화 연구(II). 대한가정학회지, 41(3), 181-196.  
 김윤신(1993). 남녀중학생들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 조사연구. 고려대학교 석사학위논문.  
 김혜영, 조은자, 한영숙, 김지영, 표영희(1998). 문화와 식생활. 서울: 효일문화사. pp 68.  
 민연홍(1999). 한국음식에 대한 의식 기호도 조사연구. 인천대학교 대학원 석사학위논문.  
 박미섬, 김경애(1991). 한국음식에 대한 여고생의 의식과 기호에 관한 조사 연구. 한국가정교육학회지, 3(1), 163-177.  
 승정자(1997). 현대인과 한국전통음식. 서울: 집문당.

〈표 13〉 한국 전통음식의 계승·발전을 위한 중심

응답자수(%)

일반 사항	구 분	학교교육 확대	다양한 상품개발	조리법 다양화	소바의식 변화	대중매체 홍보	$\chi^2$	
일반 특성	연 령	30세 미만	71(40.1)	55(31.1)	36(20.3)	8(4.5)	7(4.0)	10.98
		30~40세 미만	139(54.5)	61(23.9)	38(14.9)	10(3.9)	7(2.8)	
		40세 이상	36(52.2)	13(18.8)	14(20.3)	3(4.4)	3(4.4)	
	근무경력	5년 이하	117(40.8)	85(29.6)	56(19.5)	15(5.2)	14(4.9)	26.36***
		5~11년 미만 11년 이상	68(54.4) 61(68.5)	30(24.0) 14(15.7)	19(15.2) 13(14.6)	5(4.0) 1(1.1)	3(2.4) 0(0.0)	
	학 령	전문대졸	123(50.0)	57(23.1)	45(18.2)	14(5.7)	8(3.2)	4.08
		대졸 이상	123(48.4)	72(28.4)	43(14.9)	7(2.8)	9(3.5)	
	결혼여부	기 혼	160(53.0)	69(22.9)	52(17.2)	13(4.3)	8(2.7)	6.13
		미 혼	86(43.2)	60(30.2)	36(18.1)	8(4.0)	9(4.5)	
	가족형태	확대가족	27(45.0)	21(35.0)	7(11.7)	3(5.0)	2(3.3)	3.96
핵 가족		219(49.7)	108(24.5)	81(18.4)	18(4.1)	15(3.4)		
근무 학교 상황	지 역	광 주	56(49.1)	35(30.7)	11( 9.7)	7(6.1)	5(4.4)	8.44
		전 남	190(49.1)	94(24.3)	77(19.9)	14(3.6)	12(3.1)	
	학 교 급	초등학교	145(58.0)	52(20.8)	38(15.2)	9(3.6)	6(2.4)	22.47**
		중 학 교	48(36.1)	39(29.3)	32(24.1)	6(4.5)	8(6.0)	
		고등학교	53(44.9)	38(32.2)	18(15.3)	6(5.1)	3(2.5)	
	급식유형	도시형	106(46.3)	65(28.4)	41(17.9)	10(4.4)	7(3.1)	7.41
		농어촌형	122(50.8)	56(23.3)	44(18.3)	8(3.3)	10(4.2)	
		도서벽지형	18(56.3)	8(25.0)	3( 9.4)	3(9.4)	0(0.0)	
급 식 학 생 수	250명 미만	76(46.9)	41(25.3)	33(20.4)	8(4.9)	4(2.5)	4.09	
	250~500명 미만	46(51.1)	20(22.2)	18(20.0)	3(3.3)	3(3.3)		
	500명 이상	124(49.8)	68(27.3)	37(14.9)	10(4.0)	10(4.4)		
계		246(49.1)	129(25.7)	88(17.6)	21(4.2)	17(3.4)		

\*\*p&lt;.01, \*\*\*p&lt;.001

pp 14.  
 양일선(2002). 세계화 시대의 식생활 문화. 제 55차  
 대안가정학회 학술 세미나 자료집, pp 20.  
 이미영(2002). 한국전통음식과 패스트푸드에 대한  
 초등학생의 의식 및 기호도 조사. 인하대학교  
 대학원 석사학위논문.  
 이원미(2000). 학교영양사의 한국전통음식에 대한  
 의식 및 활용에 관한 조사 연구. 인천대학교  
 교육대학원 석사학위논문.  
 정현주, 문수재, 이일화, 유춘희, 양일선, 문현경  
 (2000). 식생활의 전통성 유지 측면에서의 전  
 국 초등학교 급식 식단 평가. 한국영양학회지,  
 33(2), 216-227.

정효숙(2002). 경남지역 세시음식의 시행 및 학교급  
 식에서의 적용에 관한 연구. 한국식생활문화학  
 회지, 17(3), 225-239.  
 조연숙, 홍상욱, 한재숙(1988). 전통음식에 관한 도시  
 주부들의 의식조사 연구. 한국식생활문화학  
 회지, 3(3), 281-292.  
 최미숙, 정은희, 현대선(2002). 충북지역 아동들의 전  
 통음식에 대한 의식과 기호도. 한국식생활문화  
 학회지, 17(4), 399-410.  
 황혜성, 한복려, 한복진(2000). 한국의 전통음식. 서  
 울: 교문사. pp14.

(2004년 6월 14일 접수, 2004년 12월 2일 채택)