J Korean Soc Food Sci Nutr
35(6), 809~814(2006)

초등학교급식 운영에 대한 학생과 학부모의 만족도 조사연구

김은미† · 정미경
한국식품개발연구원

The Survey of Children's and Their Parents' Satisfaction for School Lunch Program in Elementary School

Eun-Mi Kim† and Mi-Kyoung Jeong

Korea Food Research Institute, Seongnam 463-746, Korea

Abstract

The satisfaction of elementary school children and their parents with the school lunch program by foodservice system was assessed by questionnaire. The subjects participated in this survey were 1,136 students, first-6th grade elementary school children and 1,140 parents in Seongnam area. The result was as follows: the satisfaction score for school lunch program by foodservice system was rated as 'high'. Students' and parents' satisfaction score were 3.63 point and 3.62 point (5-point Likert rating scale), respectively. Difference of satisfaction score by grades was that high grade students were significantly lower than low grade students' ($p<0.001$). Five grade students' score was 3.23 point and 2 grade students' score was 4.04 point. Children's favorite food types were meat, dessert, cooked rice and fried food. The least preferred food types were green and seasoned vegetable, *kimchi*, soup and fish. Students felt shortage of favorite foods and a lot of dislike foods. Parents answered that thorough sanitary management (22.5%) and use of good quality foodstuffs (11.5%) were the most important factors in improvement of the school lunch program.

Key words: elementary school lunch program, satisfaction of foodserivce, food preference

서 론

지금까지 학교급식은 아동의 성장발육에 필요한 영양을 공급하여 심신의 건전한 발달을 도모하고 영양교육을 통해 식사에 대한 바른 이해와 바람직한 식습관을 형성해 나아가 국민의 식생활개선에 기여하고자 하는 것을 목적으로 하고 있다(1). 실제로 학교급식이 아동의 신체발육, 체력상태, 아침 결식률, 바람직한 식사예절, 위생상태, 올바른 영양지식, 편식교정, 편식아와 비만아에 대한 영양교육에 효과적인 것으로 보고되고 있다(2-4). Kim 등(5)의 연구에 의하면 학교급식을 시작하기 전에는 많은 학생이 영양부족을 나타냈으나 학교급식의 실시로 인하여 신장과 체중은 물론 헤모글로빈의 수준이 증가했다고 보고한 바가 있으며, 다른 연구(3-6)에서도 학교급식이 도시락이나 집에서 하는 식사보다 다양한 식품의 활용으로 전체적인 식사균형에 올바른 영향을 주어 학생의 신체발육과 건강상태를 향상시키고, 편식교정 및 올바른 식생활형성에 기여한 것으로 보고되고 있다. 이외의 학교급식에 관한 연구로는 학교급식의 급식운영실태(7,8), 위생관리(9,10), 식단평가(11,12), 영양 섭취실태(13,14), 영양사 직무분석(15,16) 등 각 분야에 걸쳐 진행되어 왔다.

현재 우리나라 학교급식은 1992년 정책적으로 확대사업을 추진한 이후 2003년에는 전국 초·중·고교에서 전면 실시되었다. 학교급식제도 또한 종전의 결식아 구제책에서 영양급식제로 바뀌었고 학교급식을 실시하는 학교도 매년 증가 추세를 보여 2005년 12월 31일을 기준으로 초·중·고·특수학교 10,845교 중 99.4%인 10,780교에서 1일 735만명(전체 학생의 92.5%)에게 급식이 제공되고 있으며 학교급식의 예산규모도 3조 1천 7백억원(2005년 12월31일 기준)에 이르고 있다(17). 이러한 결과는 학교급식의 양적인 확대가 완료되었고 학교급식의 질적인 향상이 필요한 시점임을 의미한다.

급식의 질적향상을 위해서는 많은 분야의 연구진행을 요구하지만 학교급식의 이용 주체인 초등학생과 그 학부모의 의견을 급식에 반영하기 위한 정기적인 조사연구도 필요하다. 특히 학교급식의 이용주체인 아동 뿐 아니라 간접적인 소비자로서 학부모들은 학교급식을 통해 아동들이 균형 잡힌 영양을 공급받을 뿐 아니라 급식교육을 통해 바람직한 식습관 형성에까지 도움이 되기를 기대하고, 특히 최근 들어 핵가족화와 여성의 사회진출 증가로 가정에서 이루어졌던 식생활교육 및 음식을 통한 고른 영양섭취 등 많은 부분을

†Corresponding author. E-mail: kem@kfri.re.kr
Phone: 82-31-780-9287, Fax: 82-31-780-9059

학교가 담당하여 주기를 희망하고 있는 것으로 조사되고 있다(18). 따라서 학교급식을 받고 있는 초등학생과 그 학부모들의 급식에 대한 만족도, 음식 기호도 등의 조사는 학교급식 만족도에 대한 객관적인 결과를 얻어내는 데 도움이 될 것이며 바람직한 학교급식 운영형태의 정착과 학교급식의 질적 개선효과를 증대시킬 수 있는 방안 마련의 기초자료를 제공할 수 있을 것으로 생각되어 본 연구를 실시하게 되었다.

내용 및 방법

연구대상자 및 연구방법

본 조사 대상학교는 학교급식을 실시하고 있는 성남시내 소재 3개의 초등학교로써 조사대상자는 이 초등학교에 재학중인 1~6학년 학생 1,136명과 그 학부모 1,140명을 대상으로 하였다. 조사기간은 2005년 3월부터 5월에 걸쳐 실시하였다. 조사방법은 대상학교의 급식담당자와 교사들의 협조를 얻어 설문지를 배부하여 회수된 것을 자료로 사용하였다. 본 조사를 위해 기존의 문헌(19,20)을 참고하여 학생용과 학부모의 설문지를 개발하였으며 개발된 설문지를 영양사와 학생들을 대상으로 예비 조사하여 나타난 문제점을 수정, 보완한 후 설문지를 완성하였다.

조사내용

설문지 내용은 학교급식에 대한 학생과 그 학부모들의 만족도를 알아보기 위한 문항으로 학교급식, 급식음식에 대한 만족도와 현행 학교급식에 개선점 등을 조사하였다. 학교급식에 대한 만족도는 학생과 학부모의 급식에 대한 만족도 조사(만족하는 이유, 불만족하는 이유), 학교급식의 좋은 점, 급식소식지 및 홈페이지에 대한 조사와 급식 모니터제, 급식배식현황의 문항으로 구성되었고 급식음식에 대한 기호도와 급식되는 음식의 양에 대한 만족도 등의 문항으로 구성되었다.

통계처리

수집된 자료는 SPSS 10.0 통계프로그램을 이용하여 조사항목별로 빈도수, 백분율, 평균 및 표준편차를 산출하였고 각 변인간 통계적 유의성 검증방법으로는 x^2-test, t-test, 분산분석(ANOVA)을 사용하고, Duncan's multiple range test로 사후분석을 실시하였다.

결과 및 고찰

조사아동과 학부모의 구성

Table 1에는 조사학생과 학부모의 구성을 집계하였다. 조사대상 학생의 학년을 살펴보면 1학년 13.4%, 2학년 14.1%, 3학년 14.9%, 4학년 17.7%, 5학년 19.5%, 6학년 20.4%이었으며, 설문에 응답한 학부모의 자녀 학년은 1학년 13.4%, 2학년 14.1%, 3학년 14.9%, 4학년 17.7%, 5학년 19.5%, 6학년 20.4%로 조사되었다.

Table 1. Composition of the respondents unit: N (%)

School grade	Students			Parents
	Boy	Girl	Total	
1	87 (15.9)	89 (15.1)	176 (13.4)	202 (13.4)
2	100 (18.3)	89 (15.1)	189 (14.1)	161 (14.1)
3	80 (14.6)	110 (18.7)	190 (14.9)	170 (14.9)
4	99 (18.1)	107 (18.2)	206 (17.7)	153 (17.7)
5	73 (13.3)	74 (12.6)	147 (19.5)	222 (19.5)
6	108 (19.7)	120 (20.4)	228 (20.4)	232 (20.4)
Total	547 (100.0)	589 (100.0)	1,136 (100.0)	1,140 (100.0)

Table 2. General characteristics of the parents

Specification		No (%)
Age (years)	30~35	491 (43.1)
	36~40	299 (13.1)
	41~45	260 (11.4)
	≥ 46	90 (3.9)
Education	Under middle school	320 (28.1)
	High school	644 (56.5)
	Above college	176 (5.4)
Frequency of meal/day	1	29 (2.5)
	2	308 (27.0)
	3	774 (67.9)
	4	29 (2.5)
Frequency of eating out/week	1~2	308 (27.0)
	3~4	494 (43.3)
	≥ 5	338 (29.6)

조사대상 학부모의 연령대는 30~35세가 43.1%로 가장 많았으며, 1일 식사횟수는 하루 세끼 식사를 한다는 응답수가 67.9%로 가장 높았고, 하루 2끼의 식사만 한다고 응답수가 27.0%로 조사되었다(Table 2). 외식횟수에 대한 조사결과 주 3~4회 43.3%로 가장 높은 것으로 조사되었다. 2001년 국민영양조사에서는 외식을 1일 2회 이상 하는 경우가 5.4%, 1일 1회가 26.3%로 전체 인구의 3분의 1정도가 매일 외식을 하는 것으로 조사되었고 식사횟수로는 아침을 거르는 경우가 조사대상자의 21.1%로 점심(4.3%), 저녁(3.3%)보다 훨씬 많았으며 연령별로는 20~29세의 아침결식률이 45.4%로 가장 높았다. 초등학령기인 7~12세의 아침결식률이 14.2%, 점심결식률 1.5%, 저녁결식률 1.7%로 조사되었으며 성장기인 13~19세 청소년층의 아침결식률은 36.9%, 점심결식률 5%, 저녁결식률 4.8%로 청소년층의 결식률이 심각하게 높은 것으로 보고된 바가 있다(21).

학교급식에 대한 만족도

학부모와 학생들의 학교급식 만족도 평가결과는 Table 3과 같다. 학교급식에 대한 전체적인 만족도는 5점 평점법에서 평균 3.6점 이상으로 학교급식에 대해 비교적 높은 만족도를 갖는 것으로 조사되었으며, 학부모와 학생들간의 학교급식 만족도에 대해서는 차이가 없는 것으로 나타났다. 학생들의 학년별 학교급식 만족도는 학년이 높아질수록 저학년

Table 3. Satisfaction for school meal

Grade	Students	Parents
1	3.88±1.06[1)ab2)]	3.62±0.72[ab]
2	4.04±0.93[a]	3.69±0.69[b]
3	3.60±1.06[bc]	3.68±0.70[b]
4	3.63±0.87[bc]	3.69±0.73[b]
5	3.23±0.89[d]	3.59±0.66[ab]
6	3.39±0.86[cd]	3.51±0.68[a]
Total	3.63±0.98	3.62±0.70
F-value	17.624***	2.252*
t-test	-0.283[NS3)]	

[1)]Values are mean±SD (5 point likert scales: 1 (awful)~5 (great)).
[2)]Means with different letters in a column are significantly different ($p<0.05$) by Duncan's multiple range test.
[3)]Not significant between students and parents by t-test.
***$p<0.001$, *$p<0.05$.

때보다 낮아지는 것으로 나타났고($p<0.001$), 자녀의 학년에 따른 학부모들의 학교급식에 대한 만족도 역시 자녀가 고학년일수록 학교급식에 대한 만족도가 낮아지는 것으로($p<0.05$) 조사되었다. 이는 학년이 높아질수록 급식에 익숙해짐으로써 급식에 대한 만족감이 줄어들기 때문이라 생각된다. 단체급식의 특성상 식단이 단순해질 우려가 있으므로 지속적인 식단의 변화와 급식운영의 변화를 통해 아동의 급식 만족도를 향상시키기 위한 노력이 필요할 것으로 생각된다. 학교급식을 만족하는 이유(Table 4)는 학생, 학부모 모두 다양한 식단 구성(66.9%, 64.8%)이 가장 높았고 학생의 경우에는 음식맛 좋음이 27.6%로 조사되었으며 학부모의 경우에는 "내 아이가 좋아하니까"라는 의견이 29.8%로 나타났다. 따라서 많은 학부모들이 학생들의 반응을 통해 급식을 평가하는 것으로 나타났으며, 학생과 학부모의 급식만족도를 평가기준은 급식비나 위생적인 면보다 음식맛과 다양한 식단 구성임을 알 수 있었다.

학교급식의 역할 및 기대

학교급식의 역할에 대한 학생과 학부모들의 의견을 조사한 결과(Table 5)에서는 두 집단간의 유의적 차이가 있는 것으로 조사되었다. 학생과 학부모 모두 학교급식을 함으로써 편식습관 교정과 심신건강 발달 도모에 가장 높은 기대효과가 있는 것으로 생각하고 있었으나 학생은 심신건강 발달 도모에, 학부모는 학생의 편식습관 교정을 하는데 중요한 역할을 한다고 생각하는 것으로 나타났다. 도시락지참 불편해소도 학부모와 학생 모두 14%이상으로 학교급식의 주요 역할로 조사되었다.

학부모들의 경우 아동들의 건강을 위하여 가정에서도, 학교에서도 다양한 식품으로 식단을 구성해 주길 바라고 있으나(18), 본 조사(Table 6)에서는 학부모의 34%가 실제 가정에서 아동의 식습관을 개선하기보다는 아동 입맛에 맞는 식단을 구성해 주고 있었으며, 학교급식에서는 92.2%가 영양을 고려하여 식단을 구성해 주기를 원하고, 학부모의 7.8%만이 학생의 기호도를 반영해줄 것을 기대하는 것으로 조사되어 학부모들이 학생들의 영양면이나, 편식교정에 대하여 가정에서보다 학교급식에서의 기대치가 높음을 알 수 있었다. 그러나 Table 9의 결과에서 학교급식에서의 잔식량이 아동들의 기호도와 밀접한 관련이 있는 것으로 조사되어 급식담당자는 식단 계획 시 식단의 영양과 학생의 기호도를 동시에 고려하여 계획해야 할 것으로 생각된다.

Table 4. Reason for satisfaction & dissatisfaction about school meal

unit: N (%)

	Specification	Students	Parents	x^2 value
Satisfaction	Variety of menu	422 (66.9)	452 (64.8)	10.152[NS]
	A moderate price	9 (1.4)	10 (1.4)	
	Sanitary food and management	26 (4.1)	27 (3.9)	
	Good taste	174 (27.6)		
	Children's preference for the school meal		208 (29.8)	
	Total	631 (100.0)	697 (100.0)	
Dissatisfaction	Dislike menu	51 (40.8)	24 (45.3)	6.400[NS]
	Expensive cost	11 (8.0)	4 (7.5)	
	Insanitary food and management	17 (13.6)	7 (13.2)	
	bad taste	47 (37.6)		
	Children's preference for the school meal		18 (34.0)	
	Total	125 (100.0)	54 (100.0)	

NS: not significant by Chi-square test.

Table 5. The role of school meal

unit: N (%)

Specification	Students	Parents	x^2 value
Planning healthy growth by proper nutrient intake	495 (44.2)	335 (29.5)	60.481***
Revision of biased nutrition habit	384 (34.3)	543 (47.8)	
Cultivation of cooperation and order awareness	82 (7.3)	73 (6.4)	
Solution for the problem of inconvenience carrying lunch pack	160 (14.3)	186 (16.4)	
Total	1,121 (100.0)	1,137 (100.0)	

***$p<0.001$ by Chi-square test.

Table 6. Concerned part of food choice satandard for children at home and school (parents) unit: N (%)

Food choice standard for children at home (parents)	
Choice with my children's liking foods	381 (34.0)
Choice with various food regardless my children's taste	739 (66.0)
Total	1,120 (100.0)
Wish for menu composition of school meal (parents)	
Composition with students' liking foods	88 (7.8)
Composition with nutritious foods	1,041 (92.2)
Total	1,129 (100.0)

학부모들의 학교급식 운영에 대한 관심

학부모들의 학교급식 운영에 대한 관심(Table 7)은 위생관리(51.1%), 식재료의 질(31.6%), 영양교육(10.0%), 조리(법)과정(6.6%)의 순으로 조사되었으며, 학부모들은 무엇보다 위생적이고 안전한 급식을 원하고 있었다. 학교급식의 위생안전 대책으로 실시하고 있는 학부모 학교급식 모니터제에 대해서는 대부분의 학부모들이 좋은 제도라고 생각하고는 있지만 68.4%가 학교급식 모니터 제도에 대하여 잘 모르고 있는 것으로 조사되었다. 따라서 학교급식 모니터 제도에 대한 보다 체계적인 홍보와 많은 학부모가 참여할 수 있도록 하는 것이 학교급식의 위생이나 식재료의 질, 조리과정 등에 대한 학부모의 관심 및 불안요소를 해결할 수 있는 방안으로 생각된다. 또, 매월 학교별로 배부되는 소식지 및 학교 홈페이지에 있는 급식소식의 경우 학생보다 학부모가 더 관심이 높았으며, 학생들의 경우 대부분이 식단표만 보는 것으로 조사되었고, 학부모의 경우 대부분 식단 및 뒷면의 영양교육, 소식란도 관심 있게 보는 것으로 조사되어, 급식소식지가 학부모들에게 학교급식에 대하여 알리는 수단으로 좋으나, 학생의 경우 영양교육의 도구로서는 부족한 것으로 조사되었다.

학생들의 기호도 조사

학생과 그의 학부모를 통해 조사아동이 좋아하는 음식과 싫어하는 음식을 조사한 결과는 Table 8과 같다. 아동들이 좋아하는 음식, 학부모들이 생각하는 아동들이 좋아하는 음식은 모두 육류, 간식, 밥류, 튀김류 등이었으며, 학생들이 싫어하는 음식은 나물류, 김치류, 국류, 생선류 등으로 조사되었다. 이것은 요즘 청소년들의 식생활의 문제를 반영하는 결과로 식품을 통한 단백질, 지방섭취가 높은 반면에 비타민, 무기질류의 섭취가 부족함을 나타내주는 결과로 볼 수 있다(22,23). 간식의 선호도는 과일(37.1%), 요구르트(30.4%), 떡과 빵(28.3%)으로 조사되었으며, 우유에 대한 기호도는 2%로 아동들 칼슘의 주요 급원인 우유에 대한 기호도가 매우 낮은 것으로 조사되었다. 청소년기의 성장발달에 대한 우유의 영양 가치를 볼 때 영양교육 및 우유를 이용한 여러 가지 요리 개발 등으로 우유의 기호도를 높일 수 있는 방안을 세워야 할 것으로 생각된다.

Table 9에는 조사대상 아동들이 식사를 남기는 이유를 집계하였다. 그 결과 배식량이 많아서(38.7%)가 가장 높은 응답률을 보였다. 그 다음으로는 음식 맛이 없어서(35.2%), 편식습관 때문에(19.2%)로 조사되었는데, 이는 Hong(24)의 연구와 유사한 결과로 학교급식 잔식량을 감소시키기 위해서는 음식맛의 개선과 동시에 급식아동의 편식습관 개선 등 지속적인 교육과 관심이 필요한 것으로 나타났다. 같은 이유로 학생들이 선호하는 음식의 경우에는 음식이 부족함을, 선호하지 않는 음식의 경우에는 음식이 많다고 느끼고 있었다(Table 10). 부족함을 가장 많이 느끼는 음식은 학생들이 가장 좋아하는 육류와 간식이며, "음식량이 가장 많다"라고 느껴지는 음식은 학생들이 가장 싫어하는 나물류와 김치류로 조사되었다. 잔식량과 급식만족도에 대한 선행연구인

Table 7. The most concerned part of feeding management (parents) unit: N (%)

	Concerned part	Frequency (%)		
The most concerned part of feeding management (parents)	Sanitary management	580 (51.1)		
	Quality of food	359 (31.6)		
	Recipe and cooking process	75 (6.6)		
	Nutritional education	114 (10.0)		
	Modernization of feeding facilities	8 (0.7)		
	Total	1,136 (100.0)		
The level of recognition about school foodservice monitoring system	Well-known and thought as a good system	357 (31.6)		
	Unknown about this system	274 (24.2)		
	Unknown about this system but thought as a good system when joining parents	500 (44.2)		
	Total	1,131 (44.2)		
		Students	Parents	x^2 value
Attitude about newsletter	Have a concern for menu and nutritional information	383 (34.0)	634 (55.8)	246.941***
	Have a concern for only the menu	656 (58.2)	446 (39.3)	
	Have no concern and dump away	89 (7.9)	56 (4.9)	
	Total	1,128 (100.0)	1,136 (100.0)	

***$p<0.001$ by Chi-square test.

Table 8. Favorite and dislike food of students and parent's children unit: N (%)

Specification	Favorite Food		Dislike food	
	Students	Parents	Students	Parents
Cooked rice	477 (14.4)	626 (18.5)	140 (4.6)	87 (3.2)
Soup	330 (9.9)	173 (5.1)	499 (14.8)	440 (16.3)
Kimchi	255 (7.7)	342 (10.1)	577 (19.0)	465 (17.2)
Green and seasoned vegetable	252 (7.6)	172 (5.1)	592 (19.5)	601 (22.2)
Meat	738 (22.2)	941 (27.9)	152 (5.0)	70 (2.6)
Fish	256 (7.7)	423 (12.5)	582 (19.1)	409 (15.1)
Fruit & yogurt	515 (15.5)	239 (7.1)	199 (6.5)	440 (16.3)
Fried foods	501 (15.1)	459 (13.6)	351 (11.5)	258 (9.5)
Favorite food in eating between meals (students)				
Milk			46 (2.0)	
Yogurt			334 (30.4)	
Fruit			408 (37.1)	
Rice cake & bread			311 (28.3)	
Total			2,880 (100.0)	

Table 9. Reason of leftover waste in elementary school foodservice (students) unit: N

Specification	Frequency	%
Finicky eating habits	186	19.2
A big portion	374	38.7
Bad taste	340	35.2
Habit of remaining meal	67	6.9
Total	967	100.0

Table 10. Research about portion size in elementary school meal (students, multiple response) unit: N (%)

Specification	Cuisine of big portion size	Cuisine of little portion size
Cooked rice	454 (14.2)	397 (14.0)
Soup	650 (20.4)	269 (9.5)
Kimchi	766 (24.0)	190 (6.7)
Namul	590 (18.5)	291 (10.2)
Meat	196 (6.1)	675 (23.7)
Fish	368 (11.5)	461 (16.2)
Snack	168 (5.3)	561 (19.7)

Park(1)의 연구에서도 급식에 대한 만족도가 높은 학생들의 잔식률이 낮은 것으로 보고되었고, Hong(24)의 연구에서는 여학생의 경우 양의 적합성에 따라 남학생보다 급식만족도가 유의적으로 낮은 것으로 조사되었다. 따라서 학생들의 학교급식에 대한 만족도를 높이고 잔식량을 줄이기 위해서는 싫어하는 음식을 먹도록 유도하기 위한 조리법의 개발과 함께 아동들의 기호도 조사를 정기적으로 실시하여 식단 작성 시 이를 적극 반영하고, 초등학생용 1인 분량에 대한 재정립 작업이 필요하겠다.

학교급식에 대한 개선점

학부모가 생각하는 학교급식에서 개선해야 할 점(Table 11)으로 가장 우선적인 것은 '위생관리 철저(22.5%)', '질 좋은 식재료의 사용'(11.5%)으로 나타나 Table 7에서처럼 학부모의 학교급식에 대한 관심사와 같은 결과를 나타내었다.

Table 11. Parent's opinion about improvement of school meal (multiple response) unit: N (%)

Specification	Frequency
Complete sanitation management	94 (22.5)
Satisfaction of present school lunch system	64 (14.6)
Use of good ingredients	48 (11.5)
Portion size	36 (8.6)
Cooking method	36 (8.6)
Size control of ingredients	31 (7.4)
Offering various foods	30 (7.2)
Complete nutrition (eating habit) education	19 (4.5)
Transparency of school lunch management	12 (2.9)
Controling use of instant food	11 (2.6)
Menu plan considering nutrition	9 (2.2)
Euthermic feeding	4 (1.0)
Others	5 (6.4)
Total	418 (100.0)

학부모들이 위생 및 식재료를 가장 염려하는 것은 집단식중독 및 불량한 학교급식 시설 및 기구의 위생상태가 미디어를 통하여 자주 보도되고 있기 때문으로 생각된다. 이에 대한 불신을 없애기 위하여 각 학교의 학교급식 관계자들은 HACCP제도를 철저히 적용하여 위생관리에 힘쓰고, 학교급식 모니터제도의 활성화를 통하여 학교급식이 위생적으로 관리되는 모습과 좋은 식재료를 사용하는 것을 학부모들이 자주 견학함으로써 학교급식에 대한 신뢰도를 높여주는 것이 필요한 것으로 생각되었다.

조사대상 학부모 중 14.6%는 현재 급식시스템에 만족하여 개선할 점이 없다고 응답하였다. 적정 배식량(8.6%)은 Table 4에서와 같이 적정량의 학교급식이 배식되지 못한 것에 대한 아이들의 반응에 의하여 학부모가 생각하는 개선점으로 지적된 것으로 생각된다. 조리법의 개선(8.6%)과 식재료 크기조절(7.4%)은 저학년(1~3학년)의 자녀를 둔 학부모들이 지나치게 매운음식이나 어른에게 제공되는 식재료 크기로 제공되는 것을 초등학생에게 알맞은 크기와 조리법으로 개선해야 한다고 생각하고 있는 것으로 조사되었다.

요 약

현행 초등학교급식의 운영효과를 증대시킬 수 있는 방안 도출을 위한 기초자료로 학교급식을 받고 있는 초등학생과 그 학부모들의 급식에 대한 만족도, 식단에 대한 기호도, 급식운영에 대한 인지도 등의 현황조사를 실시하였으며 그 결과는 다음과 같다. 학부모와 학생들의 학교급식 만족도를 5점 척도로 평가한 결과, 평균 3.6점 이상으로 학교급식에 대해 비교적 높은 만족도를 보였으며, 학부모와 학생간의 학교급식 만족도에 대한 유의적 차이는 없었다. 학생들의 학년별 학교급식 만족도를 조사한 결과 학년이 높아질수록 저학년 때보다 학교급식에 대한 만족도는 유의적으로 ($p<0.001$) 낮아지는 것으로 조사되었다. 학교급식을 만족하는 이유는 학생, 학부모 모두 다양한 식단구성(66.9%, 64.8%)이 가장 높았으며, 학생의 경우 음식맛 좋음이 27.6%로 나타났고 학교급식의 만족도를 높이게 하는 주요요인이 음식인 것으로 조사되었다. 아동들이 좋아하는 음식, 학부모들이 생각하는 아동들이 좋아하는 음식은 모두 육류(22.2%, 27.9%), 간식(15.5%, 7.1%), 밥류(14.4%,18.5%), 튀김류(15.1%, 13.6%) 등이었으며, 학생들이 싫어하는 음식은 나물류(19.5%, 22.2%), 김치류(19.0%, 17.2%), 국류(14.8%, 16.3%), 생선류(19.1%, 15.1%) 등으로 나타났다. 아동들이 식사를 남기는 이유를 조사한 결과 배식량이 많아서(38.7%)가 가장 많았으며 음식맛이 없어서(35.2%), 편식습관 때문에(19.2%)로 나타났다. 학부모가 생각하는 학교급식에서 개선해야 할 점은 위생관리 철저(22.5%), 질 좋은 식재료의 사용(11.5%), 적정량 배식(8.6%), 조리법의 개선(8.6%), 식재료 크기조절(7.4%) 등으로 조사되었다. 본 연구는 성남지역 초등학교에 재학 중인 초등학생과 그의 학부모를 대상으로 설문조사를 하였으므로 전체 초등학생 및 학부모의 의견이라고 하기에는 제한점이 있으나 학교급식의 효과를 증대시킬 수 있는 방안 마련의 참고자료로 활용되었으면 한다.

문 헌

1. Park JK. 1990. The status of school food service program and its improvement proposal in Korea. *Korean J Nutr* 23: 213-219.
2. Bak KB, Kim JS, Han JS, Huh SM, Suh BS. 1996. A comparative study on dietary habits of children in elementary school by school lunch program. *Korean J Dietary Culture* 11: 22-35.
3. Lee YN, Kim WG, Lee SK, Chung SJ, Choi KS, Kwon SJ, Lee EW, Mo SM. 1995. Nutrition survey of children attending an elementary school with a school lunch program in socioeconomically high apartment compound of seoul. *Korean J Nutr* 25: 644-652.
4. Chung HK, Park SS. 1995. The effect of sugar intake on attention defect hyperactivity disorder of school children. *Korean J Nutr* 28: 644-652.
5. Kim KA, Kim EY, Jung LH, Jeon ER. 1999. A survey of the management of elementary school foodservice. *Korean J Soc Food Sci* 15: 272-286.
6. Lee KS, Choi KS, Yoon EY, Lee SY, Kim CI, Park YS, Mo SM, Lee WM. 1998. Effect of school lunch program on urban elementary school children. *Korean J Nutr* 21: 392-409.
7. Lee KA. 1998. Evaluation of nutrition management in the elementary school lunch school program. *Korean J Nutr* 31: 191-205.
8. Chyun JH, Choe EO, Hong SY, Woo KJ, Kim YA. 1999. A study on food service administration and nutrition education in elementary school in Inchon. *Korean J Dietary Culture* 14: 417-429.
9. Lyn ES, Jeong DK. 1999. The sanitary management procedures of food service in elementary schools in Pusan. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 28: 1398-1404.
10. Kim SH, Yoon HR, Yu CH, Song YS, Lee KA, Kim WK, Kim JH, Lee JS, Kim MK. 2002. Self-assessment by school foodservice directors on their equipment and sanitary procedures, related to four alternative management systems. *Nutritional Sciences* 5: 103-110.
11. Yim KS. 1996. Nutritional evaluation of the school lunch program: The nutrient density and nutrients that affects the cost of a meal. *Korean J Nutr* 29: 1131-1141.
12. Jung HJ, Moon SJ, Lee LH, Yu CH, Paik HY, Yang IS, Moon HK. 2000. Evaluation of the traditional dietary pattern. *Korean J Nutr* 33: 216-229.
13. Kim J, Ko SH, Kim JY, Kim HY. 2000. A study in plate waste and nutrient intake of school lunches in elementary school. *Korean J Dietary Culture* 15: 29-40.
14. Oh HS, Park HO. 2000. A study on dietary intake of elementary school children according to school foodservice type in Won-ju. *Korean J Dietary Culture* 15: 338-348.
15. Lee YE, Yand IS, Cha JA. 2002. The importance and categorization of task elements of school food service dietitian. *Korean J Nutr* 35: 668-680.
16. Lee YE, Yang IS, Cha JA, Yoo TY. 2002. The development of standard and disposition for effective job performance of school food service dietitian. *Korean J Nutr* 35: 800-817.
17. 교육인적자원부. 2005년도 급식 실시 현황. www.moe.go.kr (2006년 4월 접속).
18. Kim MH, Lee KA. 2003. A comparison of the perception of children and their mothers of the effects of school lunch programs on children's dietary behaviors. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 32: 636-644.
19. Kim EK, Kim EM. 1997. The assessment of children's satisfaction with foodservice in elementary schools located in Seoul and Kangnung. *Korean J Dietary Culture* 12: 411-417.
20. Lee MS, Park YS, Lee JS. 1998. Comparisons of children' and their parents' satisfaction of school lunch program in elementary school by foodservice system. *Korean J Nutr* 31: 179-191.
21. 한국보건산업진흥원. 2002. 2001년도 국민건강·영양조사. www.khidi.or.kr (2006년 2월 접속).
22. An GS, Shin DS. 2001. A comparison of the food and nutrient intake of adolescents between urban areas and islands in south Kyungnam. *Korean J Comm Nutr* 6: 271-281.
23. Jang HS. 2001. Evaluation of nutrition intakes and diet quality of rural middle school students. *Korean J Commm Nutr* 6: 486-494.
24. Hong WS, Chang HJ. 2003. The relationship between food service satisfaction and plate wastes in elementary school students. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 19: 390-395.

(2006년 2월 27일 접수; 2006년 7월 3일 채택)