

서울 최초의 친환경급식이야기

학교급식은 이제 교육이다. 자라나는 아이들에게 먹거리 교육은 무엇보다도 중요한 문제이다. 더욱이 친환경농산물을 이용한 학교급식은 안전한 먹거리 제공과 더불어 친환경농산물 판로에 큰 역할을 담당하고 있다. 도시지역과 농촌지역, 해외지역학교의 생생한 친환경급식 이야기를 연재한다.



난관은 있다! 그러나 불가능은 없다.

도시학교의 경우 지역에 친환경농산물 생산업체가 없어 식재료 확보가 쉽지 않다. 또한 지방과 달리 지자체의 지원도 없다. 하지만 그러한 어려움 속에서도 당곡중학교를 비롯한 여러 학교는 생



서울문래초등학교에서는 무농약 쌀, 잡곡, 육류, 청과류를 비롯해 한살림과 생협이 제공하는 가공식품까지 학교급식에 사용한다.

산업체와 직거래, 공동구매, 식단조정을 통해 친환경급식을 실현하고 있다. 서울 최초로 친환경급식을 시작한 서울문래초등학교는 '94년 학교급식 시작, '06년 친환경급식을 시작했으며 급식 학생 수는 1,110명, 급식비는 한 끼 당 1,840원(학부모 전액 부담)이다.

서울문래초교는 친환경급식이 단지 아이들에게 한 끼 식사를 제공하는 것에 머무르지 않고, 학교와 가정에서 동시에 친환경농업에 대한 이해를 높이는 노력을 하고 있다. 학년별, 청소년 단체 활동에서 매학기에 한 번 이상 친환경농법으로 농사를 짓는 농촌을 찾아가 체험학습을 하며, 학교 뒤뜰에 친환경텃밭을 만들어 호밀과 메밀을 재배하고 있다. 또한 정문과 후문에 작은 간이 논을 만들어 직접 아이들이 농사를 짓고, 교사들도 직접 친환경체험행사를 실시하고 있다. 이 뿐만 아니라 친환경 식단을 가정까지 확대될 수 있도록 힘쓰기 때문에 교사와 학생, 학부모가 한몸이 되어 총체적인 친환경교육활동을 벌이고 있다.



아토피체질개선반, 소아체질개선반, 비만관리반

서울문래초교 친환경급식에는 뭔가 특별한 것이 있다. 단지 아이

들에게 한 끼 식사를 제공하는 것에서 그치지 않고 학교급식과 체질 개선을 접목시키기 위한 시도를 벌인다.

교실에서 아이들은 비디오를 통한 시청각 교육을 받는다. 비디오 상영이 끝나면 조별 토론을 한다. 그 동안 자신들을 괴롭혀 온 ‘아토피’ 증상에 대해 이야기하고 체질을 개선하려면 어떻게 생활해야 하는지에 대해 서로 이야기를 나눈다. 유관호 교사는 현미와 잡곡밥, 야채를 많이 먹고 화학조미료와 가공식품이나 즉석식품을 먹지 말아야 한다며 아토피 체질 개선에 유익한 식단을 이야기하면 아이들도 큰 관심을 보인다.

아토피체질개선반은 체계적으로 운영된다. 활동을 시작하면서 학부모에게 미리 아토피를 앓고 있는 아이들의 신청을 받았다. 병원에서 아토피 증상의 경중을 진단받고 혈액검사 등을 통해 아이의 상태를 객관적으로 검사하는 과정을 거치기도 했다. 소아체질개선반과 비만관리반도 운영한다. 소아체질개선반은 전교생을 대상으로 체질검사를 실시하고 체질개선반과 건강관리반으로 나누어 운영한다.

서울문래초교의 고민은 급식실이다. 전교생을 수용할 수 있는 급식실은 아니더라도 급식, 배식 등을 직접 할 수 없는 저학년이 사용할 수 있는 공간이 필요하다. 더불어 각 층별로 보조 급식대를 마련해서 급식을 원활하게 하는 방안도 제안되었다.

한번 정상에 다다른 사람은 다음 목표를 정하는 데 신중할 수밖에 없다. 주위의 기대와 요구가 그만큼 크기 때문이다. ‘서울시 친환경급식의 선구자’ 서울문래초교도 예외는 아니다. 지금껏 눈에 띄는 성과를 거둔 만큼 앞으로 할 일이 부담스러운 것은 당연하다. 서울문래초교가 해야 할 다음 일이 무엇일지 곰곰이 생각해야 할 때다. **●**

출처 : 한국농촌경제연구원 농촌정보문화센터



서울문래초교 유관호 교사는 등교시 과자와 청량음료를 가져오지 않고, 학교 행사에 패스트푸드를 제공하지 않겠다는 초록선언을 실시해 일상생활에서도 친환경먹거리 교육을 실시하고 있다고 말했다.