

초등학생의 식생활 실태 및 전통 식생활교육에 대한 인식

윤선주¹ · 김희섭^{2*}

¹오산초등학교, ²수원대학교 식품영양학과

Meal practice and Perceptions of Traditional Food Culture Education in Elementary School Students

Sun Joo Yoon¹, Hee Sup Kim^{2*}

¹Osan Elementary School

²Department of Food and Nutrition, University of Suwon

Abstract

Changes in social, economical, and cultural environments affect the meal practices of children. The transmission of traditional Korean food culture is very important because it presents not only a well-balanced diet but also contributes to shaping identity. The purpose of this study was to investigate elementary school students' present meal practices and views, as well as demands on traditional food culture education to reflect future educational plans. Half of the students ate breakfast everyday and 72% ate a traditional Korean style breakfast. About 38% of the students participated 2-4 times per week in meal preparation and 34% participated in clean-up after the meal once a day. Although 6th graders had greater skills in basic cooking, they tended to be more passive upon applying their skills in daily meal practice. For traditional food culture education, 89% of the experienced and 86.2% of the inexperienced groups agreed on the necessity of traditional food culture education. Students attained traditional food culture knowledge through *Silgwa*, practical coursework within the curriculum, and by teachers leading classes. They were also educated by parents, mass media, and books outside of school. The preferred methods of class teaching were lecture and experiential learning. The preferred subjects to learn were 'cooking classes based on taste development', 'learning food ingredients through vegetable growing', 'traditional Korean food manners', and 'traditional Korean food culture and seasonal foods' as well as nutritional education. Fifth graders had more positive attitudes towards meal practices and traditional food culture education. Traditional Korean food culture and nutrition education should be integrated and developed into regular subject curricula to improve children's meal practice and inheritance of traditional food culture.

Key Words: traditional food culture, education, meal practice, experience learning

1. 서 론

우리나라는 우수한 전통식생활문화를 갖고 있으나 최근 세계화로 인한 생활 양식의 변화는 식생활의 간편성과 신속성을 추구하게 되면서 전통음식을 접할 기회가 줄어들고 외식의 빈도를 증가시켰다. 가공 식품의 사용과 패스트푸드를 포함한 외식은 어린이의 입맛을 서구화시키고 있으며 비만이나 당뇨병과 같은 대사성 질환을 증가시키는 등 건강 문제를 일으키고 있다(Ku & Lee 2000; Cha 등 2007).

한국전통음식은 우리의 자연환경과 사회적 환경에 의해 형성되고, 전통문화와 함께 계승·발전된 우리 민족 특유의 음식을 말한다(Kim 2002). 건강에 대한 관심이 높아지면서 우리의 전통음식을 건강음식으로 인식하고 있으며 국내외

외국인들까지 우리 한국 전통음식을 건강한 음식으로 인식하고 있다(Kim 2008).

학령기에 형성된 올바른 식생활 태도는 아동의 건강에 중요한 영향을 미치며 평생 동안 식품 선택과 식습관에 영향을 준다(Gang & Chyun 2006). 그러나 핵가족화와 맞벌이 가정의 증가로 가정 내에서의 식사예절 및 식습관에 관한 교육이 소홀해져 학교에서의 역할이 증대되고 학교 교육의 필요성이 심화되고 있다(Lee 2008).

식품에 대한 기호는 어린 시절부터의 식습관에 의해 고정되며 전통 식생활 문화의 영향을 받는다. 어린 시절의 균형 잡힌 식생활은 바람직한 인성 형성에도 영향을 미치므로 아동에게 식생활 교육을 통하여 한국전통음식의 영양적인 우수성을 잘 이해시킬 수 있는 교육이 필요하다(Kang & Lee

*Corresponding author: Hee Sup Kim, Department of Food and Nutrition, San 2-2, Wauri, Bongdameup, Whasungshi, Kyonggido, Korea
Tel: 82-31-220-2228 Fax: 82-31-220-2228 E-mail: hs6482@suwon.ac.kr

2008).

이와 같이 한국 전통식생활 교육은 우리의 음식을 체계적으로 전승하는데 일차적 목적이 있으며, 그 사회의 구성원으로서 소속감과 정체성을 확인 시켜주고 전통음식문화에 내포된 우리 사회의 규범이나 가치, 도덕관념을 자연스럽게 전해줄 수도 있다(Jang 2004). 더 나아가서는 아동들로 하여금 우리의 음식과 의미를 이해하고, 무차별적으로 유입되어 범람하고 있는 외래음식들 사이에서 올바른 식품 선택을 할 수 있는 능력과 태도를 기르기 위한 것이다(Cha 등 2007).

이에 본 연구의 목적은 경기도 오산지역 초등학교 5, 6학년 남·여 학생을 대상으로 식사 행동을 조사하고 전통식생활교육에 대한 태도를 조사하여 전통식생활 교육의 현황과 관심도를 토대로 초등학생의 전통 식생활 교육방향을 설정하는데 기초자료로 제시하고자 하는데 있다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

조사 대상은 경기도 오산시에 소재한 초등학교에 재학 중인 5, 6학년 남, 여 학생을 대상으로 실시하였다. 조사기간은 2009년 10월 5일부터 2주간 실시하였으며 설문지는 350부를 배부하였고 그 중 300부(회수율 88%)를 분석하였다.

2. 연구내용

1) 일반사항

조사대상자의 학년과 성별, 어머니 연령 및 학력, 주거 형태, 가족 구성원수, 가족의 월평균 소득 등으로 구성하였다.

2) 식사 관련 행동

아침식사 여부와 제공 메뉴, 가족과 식사여부, 식사준비 참여도, 요리참여와 식사 후 정리정돈의 참여도, 과일을 깎아본 경험과 밥을 지어 본 경험, 혼자 식사해결 여부, 혼자서 할 수 있는 요리, 전통음식과 패스트푸드 섭취 행동 등으로 구성하였다.

3) 전통음식에 대한 인식

한국전통음식의 특징, 전통음식의 우수성, 한국전통 상차림에 대한 지식, 전통 조리 기구 사용법, 전통조리 능력, 향토음식, 계절음식, 명절음식 등을 조사하였다.

4) 전통식생활 교육의 현황 및 요구

식생활교육의 개념, 식생활지도 필요성, 한국 전통음식문화 교육의 필요성, 학교 내·외에서의 전통식생활 교육여부, 식생활 관련 정보를 얻는 경로, 식생활 교육 효과, 수업 희망 방법, 교육희망분야 등으로 구성하였다.

3. 자료처리 및 분석

본 연구에서 조사된 설문자료는 SPSS 통계프로그램(ver.12.0)을 이용하여 통계처리 하였다. 빈도와 백분율로 표시하였으며 분포의 차이는 카이제곱 검증으로 유의성을 검증하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반사항은 <Table 1>과 같다. 학생의 성별은 남학생 56.3%, 여학생 43.7%로 각각 나타났다. 학년별로는 5학년이 54.0%, 6학년이 46.0%이었다. 어머니의 연령 분포는 40~49세가 51.7%로 가장 높게 나타났으며, 어머니의 학력은 고등학교 56.4%, 대학교 37.3%, 대학원 이상 6.0%의 순으로 나타났다. 또한 조사대상자의 주거 형태는 93.7%가 아파트에 살고 있었다. 가족의 구성원 수는 4명이 72.0%로 가장 높았고, 5명이 18.3%, 3명이 8.0%의 순으로 나타났으며, 6명 이상의 대가족은 1.7%였다. 가족의 월 평균 소득은 401만원 이상이 40.7%로 가장 높았으며, 301~400만원 38.7%, 201~300만원 14.0%, 101~200만원 6.3%, 100만원 이하가 0.3%의 순으로 나타났다.

2. 식생활 실태

아침식사 여부 및 아침식사 메뉴는 <Table 2>와 같다. 아침식사를 ‘매일 먹는다’는 55.3%로 나타났으며, ‘가끔 먹지

<Table 1> Demographic background of subjects N(%)

	Characteristics	5th grader	6th grader	Total
Gender	Male	91(56.2)	78(56.5)	169(56.3)
	Female	71(43.8)	60(43.5)	131(43.7)
Mother's age	30~39	87(53.7)	55(39.9)	142(47.3)
	40~49	74(45.7)	81(58.7)	155(51.7)
	≥50	1(0.6)	2(1.4)	3(1.0)
	<Middle school	0(0)	1(0.7)	1(0.3)
Mother's education	High school	96(59.3)	73(52.9)	169(56.4)
	College	57(35.2)	55(39.9)	112(37.3)
	≥Graduate school	9(5.6)	9(6.5)	18(6)
Type of residence	Apartment	153(94.4)	128(92.8)	281(93.7)
	Townhouse	2(1.2)	2(1.4)	4(1.3)
	House	0(0)	2(1.4)	2(0.7)
	Villa	7(4.3)	6(4.3)	13(4.3)
No of family member	3	10(6.2)	14(10.2)	24(8.0)
	4	126(77.8)	90(65.2)	216(72.0)
	5	25(15.4)	30(21.7)	55(18.3)
	≥6	1(0.6)	4(2.9)	5(1.7)
	<100	0(0)	1(0.7)	1(0.3)
Monthly Income (million Won)	101-200	8(4.9)	11(8.0)	19(6.3)
	201-300	19(11.7)	23(16.7)	42(14.0)
	301-400	66(40.7)	50(36.2)	116(38.7)
	>401	69(42.6)	53(38.4)	122(40.7)
	Total		162(54.0)	138(46.0)

<Table 2> Eating behavior of Breakfast N(%)

Characteristics	5th grader	6 grader	Total	
Eating Breakfast	Eat everyday	87(53.7)	79(57.2)	166(55.3)
	Mostly eat	36(22.2)	25(18.1)	61(20.3)
	Often not eat	10(6.2)	8(5.8)	18(6.0)
	Hardly eat	10(6.2)	11(8.0)	21(7.0)
	Never eat	19(11.7)	15(10.9)	34(11.4)
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)
Breakfast Menu	Korean style	117(72.2)	99(71.8)	216(72.0)
	Cereal	3(1.9)	9(6.5)	12(4.0)
	Bread	7(4.3)	9(6.5)	16(5.3)
	Milk	2(1.2)	1(0.7)	3(1.0)
	Fruit	4(2.5)	1(0.7)	5(1.7)
	Skip ¹⁾	19(11.7)	15(10.9)	34(11.3)
	Others ²⁾	10(6.2)	4(2.9)	14(4.7)
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)

¹⁾Eat nothing

²⁾Different kinds of food eaten every breakfast

않는다' 6%, '거의 먹지않는다' 7%, '먹지않는다' 11.4%를 포함하여 잘 먹지 않는 경우도 24.4% 나타났다. 대구 지역 초등학생의 경우 아침식사를 매일 먹는다는 65.8%로 나타났다(Park 등 2003), 전주 지역 초등학생의 경우는 71%가 '매일 먹는다'고 하였다(Yu 등 2007). 선행연구들에 비해 아침식사를 매일 하는 비율이 낮았다. Kim(2008)은 어린이들이 TV등을 늦게까지 시청하거나 과외공부 등으로 저녁에 늦게 잠을 자게 되고, 따라서 다음날 아침에는 식욕이 없고 시간이 없어 결식하게 된다고 하였다. 아침식사는 주로 밥, 국, 반찬의 형태인 한식을 먹는 학생이 72%로 가장 높았으며 5, 6학년이 비슷하게 나타났다. '빵을 주로 먹는다'는 5.3%, 기타로 매일 아침 메뉴가 다르다고 답한 학생이 4.7%, 시리얼이 4.0% 과일이 1.7%, 우유가 1.0%의 순으로 나타났다. 식사 시 가족 전원의 참석 정도는 <Table 3>과 같다. 아침 식사 시 가족 전원의 참석 정도는 '일주일에 2~4회'가 38.7%로 가장 높았으며, '매일 함께'가 25.3%였다. '전혀 함께 먹지 않는다'도 12.7%나 되었다. 저녁식사 시 가족의 참석 정도는 '일주일에 2~4회'가 35.7%, '매일 함께'는 34%로 나타났다. 아침식사 시 보다 저녁식사 시에 온가족이 참여하는 비율이 높았다. 아침식사는 가족이 함께 먹지 않는 경우가 더 높았는데 이는 현대사회에서 핵가족화로 인해 아침식사에 동참할 수 있는 가족이 적고, 또한 기혼 여성들의 취업률이 증가됨에 따라 아동의 아침식사에 동참하지 못하는 것으로 생각되며 이는 아동의 아침 결식의 원인이기도 하였다(Cha 등 2008).

3. 식사관련 행동 및 기술

식사준비, 조리, 정리정돈 참여에 관한 결과는 <Table 4>과 같다. 식사준비 참여횟수가 하루 1회 이상이 전체 38%로 가장 높았으며, 1주에 2-4회 참여가 30%였다. 5학년이 6학년 보다 참여도가 높은 경향을 보였다. 또한 요리 만들

<Table 3> Meal participation of the family N(%)

Characteristics	5th grader	6th grader	Total	
Breakfast participation of family members	Everyday	41(25.3)	35(25.4)	76(25.3)
	2-4/week	60(37.0)	56(40.6)	116(38.7)
	5-6/week	13(8.0)	9(6.5)	22((7.3)
	1-5/month	25(15.4)	23(16.7)	48(16.0)
	None	23(14.2)	15(10.9)	38(12.7)
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)
Dinner participation of family members	Everyday	57(35.2)	45(32.6)	102(34.0)
	2-4/week	48(29.6)	59(42.8)	107(35.7)
	5-6/week	31(19.1)	19(13.8)	50(16.7)
	1-5/month	18(11.1)	10(7.2)	28(9.3)
	None	8(4.9)	5(3.6)	13(4.3)
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)

<Table 4> Meal Practice of children N(%)

Characteristics	5th grader	6th grader	Total	
Participation on the preparation of family meal	≥1/day	66(40.7)	48(34.8)	114(38.0)
	2-4/week	49(30.2)	41(29.7)	90(30.0)
	5-6/week	21(13.0)	18(13.0)	39(13.0)
	1-5/month	10(6.2)	17(12.3)	27(9.0)
	None	16(9.9)	14(10.1)	30(10.0)
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)
Participation of the cooking	≥1/day	17(10.5)	13(9.4)	30(10.0)
	2-4/week	37(22.8)	29(21.0)	66(22.0)
	5-6/week	15(9.3)	5(3.6)	20(6.7)
	1-5/month	47(29.0)	44(31.9)	91(30.3)
	None	46(28.4)	47(34.1)	93(31.0)
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)
Participation on the cleaning table	≥1/day	62(38.3)	40(29.0)	102(34.0)
	2-4/week	38(23.5)	27(19.6)	65(21.7)
	5-6/week	26(16.0)	14(10.1)	40(13.3)
	1-5/month	23(14.2)	33(23.9)	56(18.7)
	None	13(8.0)	24(17.4)	37(12.3)
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)

기에 참여한 횟수는 '일주일에 2-4회 참여한다' 22%, '매일 1회 이상' 10%, '전혀 하지 않는다'가 전체 학생의 31.0%로 가장 높아 조사대상의 3분의 1정도가 요리에 참여하지 않고 있음을 알 수 있었다. 식사 후 정리정돈도 '하루 1회 이상'이 전체 34.0%였다. 5학년 학생 중 참여 학생은 38.3%였고 6학년은 29%만 참여해 식사 후 정리정돈 참여도도 5학년에 비해서 낮았다. '전혀 하지 않는다'는 학생의 비율도 6학년이 5학년에 비해 높게 나타났다.

식생활 기초기술능력에 대한 결과는 <Table 5>와 같다. 과일 껍질을 깎을 수 있는가에 대해서 전체학생의 55.3%가 '서툴지만 깎을 수 있다'고 하였으며 '잘 깎을 수 있다' 14.7%, '깎아본 적 없다'가 30%였다. 6학년의 경우, '서툴지만 깎을 수 있다'가 62.3%로 가장 높게 나타났으며, '잘 깎을 수 있다'가 27.4%, '깎아본 적 없다'가 20.3%나 되었다. 5학년의 경우 '서툴지만 깎을 수 있다'가 49.4%로 6학년의 경우보다 비율이 낮았으며, '깎아본 적 없다'가 38.3%

<Table 5> Basic cooking skills

N(%)

Characteristics		5th grader	6th grader	Total
Peeling of the fruit with knife	Can do very well	20(12.3)	24(27.4)	44(14.7)
	Can do clumsily	80(49.4)	86(62.3)	166(55.3)
	No experience	62(38.3)	28(20.3)	90(30.0)
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)
Experience of cooking rice	Yes	Electric rice cooker	41(29.7)	92(30.7)
		Cooking rice on the gas range	18(13.0)	52(17.3)
		Pressure cooker	19(13.8)	29(10.0)
		Others	2(1.4)	7(2.3)
	No	62(38.3)	58(42.0)	120(40.0)
Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)	
Self-meal preparation	Can do very well	58(35.8)	60(43.5)	118(39.3)
	Can do clumsily	84(51.9)	70(50.7)	154(51.3)
	Order delivery meal	5(3.1)	3(2.2)	8(2.7)
	Starve and wait	7(4.3)	2(1.4)	9(3.0)
	Other	8(4.9)	3(2.2)	11(3.7)
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)
Self-cooking menu	Egg fry	41(25.3)	33(23.9)	74(24.6)
	Ramen	57(35.2)	65(47.1)	122(40.7)
	Dumpling	3(1.9)	1(0.7)	4(1.3)
	Toast	8(4.9)	13(9.4)	21(7.0)
	Pan-fried ham	6(3.7)	2(1.4)	8(2.7)
	Other	14(8.6)	15(10.9)	29(9.7)
	More than 2 items	33(20.4)	9(6.5)	42(14)
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)

로 6학년에 비해 높아 깎아 본 경험이 적은 것으로 나타났다. 밥을 지어 본 경험에 대해 밥을 지어 본 적이 '없다'가 전체학생의 40.0%를 차지하였다. 밥을 지어본 경험이 없는 학생은 6학년 34.1% 학생들이 5학년 28.4%로 6학년 학생이 5학년 학생보다 밥을 덜 지어본 경향을 보여 주었다. 학생 스스로 밥을 지어본 적이 있는 경우는 60.0%로 나타났다. 30.7%의 학생들이 전기밥솥을 사용하여 간편하게 밥을 하는 것으로 나타났다. 가스 레인지를 이용하여 밥을 지을 수 있는 학생은 17.3%였다<Table 5>.

혼자서 식사를 차려 먹을 수 있는가에 대해 혼자서 식사를 '서툴지만 차려서 먹을 수 있다'가 전체 학생의 51.3%, '잘 차려 먹는다' 39.3%였다. 6학년의 43.5%가 '잘 차려 먹을 수 있다'고 하여 5학년의 35.8%에 비해 6학년 학생들이 스스로 상차림을 하여 잘 먹을 수 있는 것으로 보여진다. 혼자 요리할 때 주로 조리하여 먹는 메뉴는 라면이 40.7%로 가장 높았고 '계란프라이'가 24.6%로 나타났다. 대부분의 학생이 혼자서 요리하여 먹는 경우 라면을 선택하여 영양적으로 문제가 있어 영양교육과 다양한 요리 교육이 필요하다. Yu(2007)등은 전주 지역 초등학생 연구에서 9.9%의 학생이 스스로 식사를 준비한다고 하였으며, 학생들의 영양불균형으로 이어질 수 있어 가정의 관심과 학교의 영양교육이 필요하다고 하였다.

한국전통음식과 패스트 푸드에 대한 식행동 결과는 <Table 6>과 같다. 한국전통음식을 먹는 횟수는 '매끼 식사마다 먹

는다'가 5학년 43.2%, 6학년 42.8%였다. 5학년의 26.5%, 6학년의 23.2%가 1주일에 5~6회정도 한국전통음식을 먹었다. 외식은 얼마나 자주 하는가에 대해서 5학년 학생의 50%, 6학년 학생의 65.2%가 '주1회 이하'로 외식을 하였다. 그러나 '1주일에 2-3회' 외식을 하는 학생도 5학년의 27.8%, 6학년의 17.4%였다. 가족과 함께 외식을 할 경우 주로 먹는 메뉴로 5학년 학생의 39.5%, 6학년 학생의 37%가 '한식'을 선택하였다. '중국 음식'은 5학년 13%, 6학년 10%가 선택하였다. 패스트 푸드는 5학년 학생의 4.3%, 6학년 학생의 9.4%가 선택하였다. Kang 과 Lee(2008)는 부산지역 초등학생의 경우, 24%의 학생이 '1주에 1-2회', 38.7%가 한달에 1-2회 외식을 한다고 보고하였다. 외식시에 먹는 음식으로 한국 음식은 59.2%가 선택하였고 서양음식 11.8%, 중국음식은 5.9%가 선택하였으며 선택기준으로 맛을 중시하였다. 외식할 때, 내가 메뉴를 선택할 수 있다면 무엇을 먹을지의 질문에 대해서는 5학년 학생의 45.7%, 6학년 학생의 63%가 '패스트푸드'를 선택하여 가족과 함께 선택할 때와 상이한 결과로 나타났다. 이는 잠재적으로 패스트푸드를 매우 선호하지만 가족이 함께 외식을 할 경우는 가족과 동의가 이루어져야 해 마음대로 선택하지 못했기 때문으로 생각된다. 한국전통음식과 패스트푸드 중 어느 음식이 영양적으로 더 우수하다고 생각하는가에 대해서는 5학년 학생의 64.2%, 6학년 학생의 66.7%가 한식이 우수하다고 하였고 패스트푸드에 대해서는 5학년 학생의 17.3%, 6학년

<Table 6> Food behavior on the traditional and fast food

N(%)

Characteristics	5th grader	6th grader	Total	χ^2 (p)	
Number of eating traditional food	Every meal	70(43.2)	59(42.8)	129(43.0)	7.71(0.17)
	5-6 times/week	43(26.5)	32(23.2)	75(25.0)	
	3-4 times/week	24(14.8)	33(23.9)	57(19.0)	
	1-2 times/week	13(8.0)	11(8.0)	24(8.0)	
	1-2 times/month	7(4.3)	2(1.4)	9(3.0)	
	Hardly eat	5(3.1)	1(0.7)	6(2.0)	
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)	
Number of dining out	<1/week	81(50.0)	90(65.2)	171(57.0)	8.68(0.07)
	2-3 times/week	45(27.8)	24(17.4)	69(23.0)	
	3-4 times/week	15(9.3)	13(9.4)	28(9.3)	
	5-6 times/week	14(8.6)	6(4.3)	20(6.7)	
	No dining out	7(4.3)	5(3.6)	12(4.0)	
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)	
Menu selection of family dining out	Korean food	64(39.5)	51(37.0)	115(38.3)	6.83(0.23)
	Chinese food	21(13.0)	15(10.9)	36(12.0)	
	Japanese food	18(11.1)	20(14.5)	38(12.7)	
	Sanck food	6(3.7)	1(0.7)	7(2.3)	
	Fast food	7(4.3)	13(9.4)	20(6.7)	
	Meats	46(28.4)	38(27.5)	84(28.0)	
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)	
Menu selection of mine	Korean food	87(53.7)	50(36.2)	137(45.7)	9.18(0.01)*
	Fast food	74(45.7)	87(63.0)	161(53.7)	
	Other	1(0.6)	1(0.7)	2(0.6)	
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)	
Better nutritious food	Traditional food	104(64.2)	92(66.7)	196(65.3)	3.81(0.28)
	Fast food	28(17.3)	23(16.7)	51(17.0)	
	Both	13(8.0)	16(11.6)	29(9.7)	
	Don't know	17(10.5)	7(5.1)	24(8.0)	
	Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)	

*p<0.05

학생의 16.7%가 영양적으로 우수하다고 하였다. 6학년은 기본 조리 기술 능력은 높은 것으로 나타났으나 식생활 실천에 소극적인 것으로 나타났다. 그 이유가 초등학교 고학년에서 중등과정으로의 전환기에 따른 학과 부담 때문인지 아니면 교과 과정의 개편으로 교육을 받지 못했기 때문인지에 관한 연구가 더 필요할 것으로 보인다.

4. 한국전통음식에 대한 인식

한국전통음식에 대한 인식을 분석한 결과는 <Table 7>과 같다. 한국전통음식의 특징으로 5학년 학생의 64.8%, 6학년 학생의 69.6%가 ‘맵고 짠 맛이 적당하다’고 하였다. 한식에 대해 ‘조리가 어렵다’고 생각하는 학생은 5학년 학생의 19.1%, 6학년 학생의 12.3%였다. 또한 한국전통음식의 우수성을 알게 된 동기에 대한 조사에서는 5학년 학생의 38.9%가 ‘가정에서 부모님 또는 웃어른의 교육’으로, 35.8%는 ‘매스컴을 통해’ 알게 되었다고 하였다. 6학년 학생의 43.5%는 ‘매스컴을 통해’ 알게 되었고 28.3%는 부모님이나 웃어른의 교육으로 알게 되었다고 하였다. Lee(2008)의 초등학교를 대상으로 한 연구에서는 ‘평소에 자주 먹어 봄으

로써’가 가장 높았고 그 다음이 ‘매스컴을 통해’ 우리 음식의 우수성을 알게 되었다고 하였다. 선행연구에서 초등학교 학생의 경우, 전통음식에 관심을 갖게 된 동기가 ‘매스컴을 통해서’가 가장 많았으나(Gang & Chyun) 주부를 대상으로 한 연구에서는 ‘가정교육을 통해서’라고 하였다(Jang 1996). Cha 등(2007)은 전통식문화 교육 후 전통음식이 ‘서양의 음식에 비해 영양적으로 우수하다’ ‘선조들이 물려준 훌륭한 문화유산’ ‘재료와 조리법이 다양’ 등 전통 식문화에 대한 인식이 유의적으로 높아졌다고 하였다. 따라서 학교에서 방송이나 홈페이지 활용을 통하여 한국전통음식에 대한 교육이 실시된다면 훨씬 효과가 좋을 것으로 생각된다.

한국전통음식의 상차림 종류에 대한 지식 정도에 대해 5학년 학생의 36.4%는 ‘조금 안다’고 하였다. 36.4%는 ‘잘 모른다’로 답하였고, ‘전혀 모른다’가 24.7%를 차지하여 전체적으로 모른다고한 학생이 5학년은 60.1%였다. 6학년 학생의 30.4%는 ‘조금 안다’고 하였다. ‘잘 모른다’ 38.4%, ‘전혀 모른다’ 29%로 67.4%의 6학년 학생이 모른다고 하였다<Table 7>. 한국전통음식에 대한 전반적인 이해가 부족한 상태에서 세부적인 상차림까지 안다는 것을 기대하기란

<Table 7> Perceptions of Korean traditional food

N(%)

Characteristics		5th grader	6th grader	Total	χ^2 (p)
Trait of traditional food	Moderately spicy and salty	105(64.8)	96(69.6)	201(67.0)	7.43(0.12)
	Difficulty for cooking	31(19.1)	17(12.3)	48(16.0)	
	Types are not diverse	1(0.6)	3(2.2)	4(1.3)	
	Others	25(15.4)	22(16.0)	47(15.7)	
Excellence of traditional food	By parents and relatives	63(38.9)	39(28.3)	102(34.0)	3.84(0.28)
	By school foodservice	28(17.3)	27(19.5)	55(18.3)	
	By mass media	58(35.8)	60(43.5)	118(39.3)	
	By learning in the class	13(8.0)	12(8.7)	25(8.4)	
Knowledge on meal setting	Know very well	7(4.3)	3(2.2)	10(3.3)	2.01(0.57)
	Know a little	56(34.6)	42(30.4)	98(32.7)	
	Don't know well	59(36.4)	53(38.4)	112(37.3)	
	Never know	40(24.7)	40(29.0)	80(26.7)	
Usage of traditional cooking utensil	Know very well	46(28.4)	28(20.3)	74(24.7)	3.55(0.31)
	Know a little	88(54.3)	85(61.6)	173(57.7)	
	Don't know well	25(15.4)	24(17.4)	49(16.3)	
	Never know	3(1.9)	1(0.7)	4(1.3)	
Ability for Korean Cooking	Cook very well	56(34.6)	46(33.3)	102(34.0)	2.49(0.48)
	Cook a little	76(46.9)	58(42.0)	134(44.7)	
	Don't cook well	21(13.0)	27(19.6)	48(16.0)	
	Never cook	9(5.6)	7(5.1)	16(5.3)	
Acknowledgement of traditional and local dishes	Know very well	9(5.6)	5(3.6)	14(4.7)	1.01(0.80)
	Know a little	86(53.1)	75(54.3)	161(53.7)	
	Don't know well	56(34.6)	46(33.3)	102(34.0)	
	Never know	11(6.8)	12(8.7)	23(7.6)	
Seasonal food	Know very well	26(16.0)	15(10.9)	41(13.7)	4.79(0.19)
	Know a little	107(66.0)	85(61.6)	192(64.0)	
	Don't know well	26(16.0)	34(24.6)	60(20.0)	
	Never know	3(1.9)	4(2.9)	7(2.3)	
Festive food and its origin	Know very well	13(8.0)	11(8.0)	24(8.0)	1.32(0.73)
	Know a little	102(63.0)	79(57.2)	181(60.3)	
	Don't know well	41(25.3)	43(31.2)	84(28.0)	
	Never know	6(3.7)	5(3.6)	11(3.7)	
Total		162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)	

관련된 교육을 받지 않고 혼자서 이해하기는 어려워 보인다. 전통 조리기구 사용에 대해서는 5학년 학생의 28.4%가 '잘 안다'고 하였으며 '조금 안다' 54.3% 였다. 6학년 학생의 경우, 20.3%가 '잘 안다'고 하였으며 '조금 안다' 61.6% 였다. 전통 조리 기구에 대해서는 많이 알고 있는 것으로 나타났다. 전통조리방법을 이용해 간단한 음식을 만들 수 있는가에 대해서 6학년 학생 중 '매우 잘 한다'와 '조금 한다'가 각각 33.3%와 42.0%로 나타나 6학년 학생의 75.3%가 요리가 가능하다고 하였다. 5학년 학생의 경우, '매우 잘 한다'와 '조금 한다'가 각각 34.6%와 46.9%로 나타나 5학년 학생의 81.5%가 요리가 가능하다고 하였다<Table 7>. 이는 5학년 실과 교육과정 중 간단한 조리하기 단원에서 감자, 달걀등을 삶고 찌는 과정을 실습한 결과로 생각된다. 전통 및 향토요리에 대해서는 5학년 학생은 '매우 잘 안다' 5.6%, '조금안다' 53.1% 였고 6학년 학생은 '매우 잘 안다' 3.6%, '조금안다' 54.3% 였다. 그러나 5학년 학생의 34.6%, 6학년 학생의 33.3%는 '잘 모른다'고 하였다.

계절에 나는 식품재료와 제철에 먹는 음식에 대해서 5학년 학생중의 66%, 6학년 학생 중의 61.6%가 '조금 안다'고 하였다. 2007 개정 실과 6학년 교육과정 중 식생활 관련 부분을 보면 우리나라 음식문화에 대한 이해도를 위해 전통음식 또는 지역의 향토음식에 대해 조사하고 만들어 보는 것으로 되어 있으나 실행이 제대로 되지 않아 5학년 학생과 유의적인 차이는 나타나지 않았다. 실과 교육과정에서 간단한 음식 만들기만이 아닌 한국전통음식과 각 지방의 향토음식을 체계적으로 배운다면 교육의 효과가 있을 것으로 생각된다. 계절 식품에 대해서 5학년 학생의 16%, 6학년 학생의 10.9%는 '잘 알고 있다'고 답하였다. 5학년학생의 66%, 6학년 학생의 61.6%도 '조금 안다'고 하였다. 명절음식과 그 유래의 지식정도를 분석한 결과 '조금 안다'고 한 학생이 5학년 학생의 63%였고 6학년 학생의 57.2% 였다. '잘 모른다'와 '전혀 모른다'를 합하여 5학년 학생의 29% 6학년 학생의 34.8%가 명절음식과 그 유래를 잘 알고 있지 못한 것으로 나타났다<Table 7>.

<Table 8> Attitude toward the traditional food culture education

N(%)

Characteristics		5th grader	6th grader	Total	χ^2 (p)
Definition of food culture education	Education which motivate voluntary healthy meal practice	85(52.5)	95(68.8)	180(60.0)	10.36(0.02)*
	Education for the healthy diet	44(27.2)	28(20.3)	72(24.0)	
	Education about nutrients and foods	29(17.9)	11(8.0)	40(13.3)	
	Education for cooking	4(2.5)	4(2.9)	8(2.7)	
Reason for the education	Transition of diet into traditional meals	55(34.0)	56(40.6)	111(37.0)	11.16(0.01)*
	Transmission of traditional culture	47(29.0)	53(38.4)	100(33.3)	
	Introduction of ancestor's wisdom	60(37.0)	28(20.3)	88(29.4)	
	Other	0(0)	1(0.7)	1(0.3)	
Total		162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)	

*p<0.05

<Table 9> Experience of food culture education

N(%)

Characteristics		Educational path	5th grader	6th grader	Total	χ^2 (p)
In-school education	Yes (by subject)	Practical course	27(16.7)	15(10.9)	42(14.0)	12.82(0.03)*
		Language	16(9.9)	13(9.4)	29(9.7)	
		Social study	45(27.8)	31(22.5)	76(25.3)	
		Other	34(14.8)	20(14.4)	44(14.7)	
	None		50(30.9)	59(42.8)	109(36.3)	
Education taken outside of school	Yes	Parents	47(29.0)	28(20.3)	75(25.0)	14.47(0.01)*
		Books	43(26.5)	21(15.2)	64(21.3)	
		Mass media	24(14.8)	32(23.2)	56(18.7)	
		Community center	7(4.3)	5(3.6)	12(4.0)	
	Other	9(5.6)	7(5.1)	16(5.3)		
None		32(19.8)	45(32.6)	77(25.7)		
Effect of food culture education	Help a lot		28(17.3)	6(4.3)	34(11.3)	13.24(0.01)*
	Help		37(22.8)	32(23.2)	69(23.0)	
	Moderate		59(36.4)	65(47.1)	124(41.3)	
	Seldom help		25(15.4)	22(15.9)	47(15.7)	
	Not help at all		13(8.0)	13(9.4)	26(8.7)	
Educational path	Traditional manner class		35(21.6)	28(20.3)	63(21.0)	1.72(0.79)
	Foodservice by dietitian		43(26.5)	35(25.4)	78(26.0)	
	In the class by teacher in charge		51(31.5)	47(34.1)	98(32.7)	
	Extracurricular activity		4(2.5)	1(0.7)	5(1.7)	
	Others		29(17.9)	27(19.6)	56(18.6)	
Total			162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)	

*p<0.05

5. 전통식생활 교육에 대한 인식

식생활 교육의 정의와 교육을 해야 하는 이유에 대하여 분석한 결과는 <Table 8>과 같다. ‘올바른 식생활을 자발적으로 실천할 수 있도록 하는 교육’이라고 답한 5학년 학생이 52.5%, 6학년 학생이 68.8%로 가장 높게 나타났으며, ‘음식을 골고루 먹게 하는 교육’이 5학년 학생의 27.2%였고 6학년 학생의 20.3%였다. ‘영양소와 식품에 관한 교육’은 5학년 학생의 17.9%, 6학년 학생의 8%였다. ‘조리교육’이라고 한 경우도 5학년 2.5%, 6학년 2.9%였다. 한국전통식생활교육이 필요한 이유에 대해서 5학년 학생의 34.0%와 6학년 학생의 40.6%가 ‘현재 식생활을 우리의 전통식생활로 개선시키기 위해서’라고 하였다(p<0.05). 6학년 학생의 38.4%, 5학년의 29.0%가 ‘전통음식과 관련된 우리 고유의 문화를

전달하기 위해서’라고 하였다. 5학년 학생의 37%는 ‘조상들의 지혜를 전달하기 위해서’라고 하였다.

학교 내에서 수업시간에 전통식생활에 관한 교육을 받은 적이 있는지의 여부를 분석한 결과는 <Table 9>와 같다. ‘없다’로 답한 학생의 비율이 6학년 학생에서 42.8%, 5학년 학생의 30.9%였다. ‘있다’고 대답한 학생은 6학년 57.2%, 5학년 69.1%였다. 학교에서의 전통식생활에 관한 교육을 하는 과목은 ‘사회’, ‘실과’, ‘국어’의 순이었다. 이는 학교에서의 한국전통식생활교육이 정규 과목으로 이루어지지 않기 때문으로 보인다. 학교 밖에서 전통식생활에 관한 교육을 받은 적이 있는가에 대하여 6학년 학생의 경우 교육을 받은 적이 ‘없다’가 32.6%, ‘있다’가 67.4%였고, 받은 경우는 매스미디어, 부모님을 통해서 순으로 각각 23.2%,

<Table 10>Necessity of education

N(%)

Characteristics	Educational experience		Total	χ^2 (p)	
	Yes	No			
Necessity of education	Need very much	76(39.8)	39(35.8)	115(38.3)	1.31(0.73)
	Need a little	94(49.2)	55(50.4)	149(49.7)	
	Not need	19(10.0)	11(10.1)	30(10.0)	
	Not need at all	2(1.0)	4(3.7)	6(2.0)	
Total	191(63.7)	109(36.3)	300(100)		

<Table 11> Views on the traditional food culture education

Characteristics		5th grader	6th grader	Total	χ^2 (p)
participation Intent on the education	Interested very much	36(22.2)	20(14.5)	56(16.7)	10.55(0.03)*
	Interested a little	61(37.7)	38(27.5)	99(33.0)	
	Moderate	33(20.4)	47(34.1)	80(26.7)	
	Not interested	18(11.1)	18(13.0)	36(12.0)	
	Not interested at all	14(8.6)	15(10.9)	29(9.6)	
Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)		
Preferred teaching method	Teacher's lecture	65(40.1)	51(37.0)	116(38.7)	6.60(0.25)
	Gathering information for the topic chosen by teacher	20(12.3)	11(8.0)	31(10.3)	
	Exchange of information by discussion with classmates	20(12.3)	19(13.8)	39(13.0)	
	Selection of the topic by students and get help from teacher	11(6.8)	4(2.9)	15(5.0)	
	Experience learning by visiting educational institution	41(25.3)	45(32.6)	86(28.7)	
	Other (cyberlearning, homepage)	5(3.1)	8(5.8)	13(4.3)	
Total	162(54.0)	138(46.0)	300(100.0)		

*p<0.05

20.3%였다. 5학년의 경우, 교육을 받은 적이 '없다'가 19.8%, '있다'가 80.2%로 나타났다. 학교 밖에서 교육을 받은 경우, 가정에서의 부모님을 통해서 29.0% 책을 통해서가 26.5%였다(p<0.05). 이는 학생들이 학교 이외의 장소인 가정과 사회에서의 식생활교육을 받고 있음을 나타낸다. 학교에서 배운 전통식생활 교육이 실제 생활에 도움이 된다고 생각하는가에 대해 5학년 학생의 17.3%는 '매우 도움이 된다', 22.8%는 '도움이 된다'로 응답하여 40.1%가 도움이 된다고 하였다. 6학년 학생의 4.3%는 '매우 도움이 된다', 23.2%는 '도움이 된다'로 응답하여 27.5%가 도움이 된다고 하였다(p<0.05). 그러나 '도움이 거의 안된다', '전혀 도움이 안된다'를 포함하여 5학년 학생의 23.4%, 6학년 학생의 25.3%는 도움이 되지 않는다고 하였다. 6학년 학생의 경우, 실질적인 교육을 받지 못하여 부정적인 면이 강조 되는 반면 5학년 학생의 경우는 정규 교과 학습을 통해서 식생활 관련 교육을 받았기 때문으로 생각된다. 학교에서 식사예절과 관련된 전통음식문화에 관한 교육은 어떤 경로로 배웠는가에 대해 '수업시간에 담임교사를 통해 수시로'가 5학년 학생의 31.5%, 6학년 학생의 34.1%로 가장 높았으며, '급식 시간에 영양(교)사를 통해 수시로'가 5학년 학생의 26.5%, 6학년 학생의 25.4%, '전통예절시간을 통해'는 5학년 학생의 21.6%, 6학년 학생의 20.3%로 '수업시간에 담임교사를 통해 수시로'가 가장 많이 교육하는 것으로 나타나 보다 체계적인 교육이 필요하다 <Table 9>.

전통식생활 교육경험 여부에 따른 식생활 교육의 필요성 인식을 분석한 결과는 <Table 10>과 같다. 전통식생활 교육경험 여부에 '예'라고 응답한 학생이 63.7%로 '아니오'라고 응답한 학생은 36.3%였다. 전통식생활교육을 요구하는 정도는 교육 경험이 있는학생의 39.8%가, 경험이 없는 학생의 35.8%가 '매우 필요'하다고 하였다. 이는 전통식생활 교육을 학생들에게 여러 과목을 통하여 교육시키고 있지만 학생들은 체계적인 교육을 바라고 있음을 반영한다고 생각된다. 전통식생활 교육 참여 의지 및 선호하는 교육 방법에 대한 결과는 <Table 11>과 같다. 전통식생활 교육 수업 참여 의지는 '매우 관심있다', '관심있다'를 포함하여 5학년 학생의 59.9%가 6학년 학생의 42%가 관심 있다고 하였다. '전혀 관심이 없다' '관심이 없다'를 포함하여 관심 이 없다는 학생은 5학년의 19.7%, 6학년의 23.9%였다. 5학년 학생이 훨씬 더 전통식생활교육에 관심과 흥미를 가지고 수업에 참여할 마음이 있는 것으로 나타났다(p<0.05). Bea(2007)의 중학생을 대상으로 한 연구와 비교할 때 이 연구집단의 전통식생활 관련 교육에 대한 요구가 높게 나타났다. 학교에서 어떠한 방법으로 전통식생활 교육을 수업하기를 희망하는지를 분석한 결과 5학년 학생의 40.1%, 6학년 학생의 37.0%가 '관련 선생님의 강의를 듣고 배우기'를 원하였다. 5학년 학생의 25.3%, 6학년 학생의 32.6%는 '해당 교육장소를 방문하여 스스로 느끼는 체험활동을 하고 싶다'고 하였다. 학생들이 요구하는 식생활 교육내용은 이론과 함께 체

<Table 12> Preferred subjects to learn in the traditional food culture education

N(%)

Characteristics	5th grader	6th grader	Total
Food ingredients by growing vegetables	86(53.1) ¹⁾	57(41.3)	143(47.7)
Cooking class related to taste development	80(49.4)	80(58.0)	160(53.3)
Learning local cuisine	37(22.8)	32(23.2)	69(23.0)
Local food	47(29.0)	29(21.0)	76(25.3)
Knowledge on the nutrients	54(33.3)	40(29.0)	94(31.3)
Traditional meal manner	66(40.7)	44(31.9)	110(36.7)
Food culture and seasonal foods	50(30.9)	45(32.6)	95(31.7)
Eco-friendly vegetables growing	47(29.0)	35(25.4)	82(27.3)
Cooking seasonal dishes	50(30.9)	44(31.9)	94(31.3)
Minimizing the food waste	39(24.1)	22(15.9)	61(20.3)
Past and present of food culture	45(27.8)	40(29.0)	85(28.3)
Prevention of unbalanced diet	52(32.1)	43(31.2)	95(31.7)

¹⁾As the multiple responding question, the percentage indicates the ratio of response from total 300 respondents (5th grader 162, 6th grader 138)

험을 통해 깨달을 수 있는 교육에 관심이 많았다.

식생활 교육 실시에 따라 배우기를 원하는 요구 분야를 분석한 결과는 <Table 12>와 같다. 전체 학생의 53.3%가 '미각의 발달을 위한 조리위주의 식생활 교육'을 가장 원했다. '채소 기르기를 통해 음식조리에 사용되는 식품의 재료 배우기' 47.7%, '한국전통 식생활의 예절교육' 36.7%, '식문화와 절기음식' 31.7%, '계절 식품 및 조리방법에 대한 교육' 31.3%, '지금과 옛날의 식생활 차이에 대한 교육' 28.3%, '친환경 재배에 대한 교육' 27.3%, '지역에서 생산되는 농산물에 대한 교육' 25.3%, '각 지방의 향토 요리에 관한 조사 학습 교육' 23%, '음식물 쓰레기 줄이는 방법에 대한 교육' 20.3%의 순으로 나타났다. 그 밖에도 영양과 관련하여 '영양소 지식에 관한 교육' 31.3%, '편식 예방에 관한 교육' 31.7%가 교육내용으로 배우기를 원하였다. 이는 실천적인 체험학습을 통하여 식품이 만들어지고 사용되어지는 과정이나 경로를 이해하여 최종 조리된 음식으로 식탁에 오르기까지의 모든 것들을 이해하고 자신들의 식생활이 올바른지를 판단하려 하는 욕구가 강하게 나타난 것으로 생각된다. 또한 실생활과 밀접하고도 체험을 통해 깨달을 수 있는 교육에 관심이 많았다. 그러므로 외국에서의 사례와 같이 미각교육이나 교실 농업등을 포함하여 다양한 식생활 교육이 전체 교육활동 속에서 계획적이고 체계적인 지도하에 이루어져야 하며 이를 위해 지역사회와의 이해와 협력이 필요하다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 경기도 오산지역 초등학교 5, 6학년 남·여 학생을 대상으로 식사 관련 행동을 조사하고 전통식생활 교육에 대한 태도를 조사하여 전통식생활 교육의 현황과 태도를 파악하고 그를 토대로 교육의 효과적인 방안을 제시하고자 하는데 그 목적을 두었다. 설문지 300부를 분석 하였으며 분포의 유의성 검증은 교차분석 실시하였다. 본 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 아침식사는 전체 학생의 55.3%가 '매일 먹는다'고 하였으며 아침 식사 내용으로 한식을 먹는 학생이 72%였다. 식사시 온 가족의 참여도는 아침식사를 '매일 함께 한다' 25.3% 저녁 식사를 '매일 함께 한다'가 34%로 나타나 아침 식사 보다 저녁 식사시에 온 가족이 참여하는 비율이 높았다.

둘째, 식사 준비에 매일 1회 이상 참여 하는 정도는 38%였으며 요리 만들기는 조사대상자의 31%가 참여하지 않았으나 1주일에 2-4회 참여한다는 22%였다. 식사후 정리정돈에 매일 1회 이상 참여 비율도 34%였다. 매일의 식사에서 식사거들기, 요리만들기, 식사후 정리 정돈 참여도는 5학년 학생들의 참여가 6학년 보다 높은 경향을 보였다.

셋째, 식생활 기초 기술 능력을 분석한 결과, 과일 껍질 깎기는 5학년 학생의 49.4%가, 6학년 학생의 62.3%가 '서툴지만 깎을 수 있다'고 하였으며 '잘 깎을 수 있다'도 5학년 학생의 12.3% 6학년 학생의 27.4%였다. '깎아 본 적 없다'는 30%가 답하였다. 밥을 지어본 경험에서는 5학년 학생의 38.3%, 6학년 학생의 42%가 '밥을 지어본 경험이 없다'고 하였다. 밥을 혼자 차려 먹을 수 있는 능력은 5학년 학생의 경우, '잘 차려먹는다' '대충 있는 것을 차려먹는다'가 각각 35.8%, 51.9%였고 6학년 학생은 각각 43.5%, 50.7%로 나타나 혼자 밥을 차려 먹을 수 있는 능력이 높은 것으로 나타났다. 그러나 혼자 요리시 주로 먹는 메뉴는 라면이 40.7%로 가장 높았다.

넷째, 한국 전통음식을 먹는 횟수는 '매끼 식사 마다 먹는다'가 전체 43.0%를 차지하였다. 외식할 때의 메뉴 선정은 가족과 함께 갈 때는 한식으로 혼자 선택을 할 때는 패스트푸드 선택을 하였다. 한국전통음식과 패스트푸드의 영양적 우수성에 대해 6학년 학생의 63%, 5학년 학생의 45.7%가 패스트푸드가 우수하다고 생각하는 경향을 보였다. 학생들에 대해 영양교육 및 한국전통식생활교육이 필요할 것으로 보인다.

다섯째, 한국 전통음식의 특징으로 '맵고 짠맛이 적당하다'고 하였으며 한국 전통음식의 우수성은 가정에서 부모님 또는 웃어른의 교육과 마스크를 통해 알게 되었다고 하였

다. 한국 전통음식의 상차림 종류는 대부분 모르고 있었다. 전통 조리법을 이용한 요리 능력은 5학년의 81.5%, 6학년의 75.3%가 가능하다고 하였다. 전통 및 향토요리에 대해서는 전체 학생의 58%가 안다고 하였다.

여섯째, 식생활 교육을 받은 경험이 있는 학생은 6학년 57.2% 5학년 69.1%였다. 학교 내에서의 식생활교육은 사회과목을 통해서 교육되었으며 학교 외부에서의 식생활 교육은 부모님, 매스 미디어, 책을 통해서였다. 식생활 교육의 효과로 식생활에의 도움은 5학년의 40.1%, 6학년의 27.5%가 식생활에 도움이 된다고 하였다.

일곱째, 전통식생활 교육의 요구도는 교육 경험자의 경우 89%, 교육 무경험자의 경우 86.2%가 필요하다고 하였다. 전통식생활 교육 참여 의사는 5학년의 59.9%, 6학년 42.0%가 참여하겠다고 하였다.

여덟째, 전통식생활 교육의 수업방식은 ‘관련 선생님의 설명을 듣고 배우기’를 가장 원하였고 다음으로, ‘해당 교육장소를 방문하여 스스로 느끼는 체험활동을 하고 싶다’고 하였다. 정해진 수업시간만의 일방적인 전달교육 방식이 아니라 체험하고 깨달을 수 있는 수업방식을 요구하고 있다.

아홉째, 앞으로의 전통식생활 교육희망 분야는 ‘미각의 발달을 위한 조리위주의 식생활 교육’을 가장 원했으며, ‘채소 기르기를 통해 음식조리에 사용되는 식품의 재료 배우기’ ‘한국전통 식생활의 예절교육’ ‘식문화와 절기음식’의 순이었다. 영양교육과 관련된 ‘영양소 지식에 관한 교육’ ‘편식 예방에 관한 교육’도 요구하였다. 미각교육, 조리실습, 채소 기르기를 통해 신선하고 안전한 식재료를 구별하고 이용할 수 있는 능력을 기르기 위해 학교주변 농장과 연계된 체험학습 프로그램을 운영하는 방안에 대한 후속연구가 필요하다.

위의 결과로 볼 때, 매일의 식사와 관련해서 5학년 학생들이 6학년 학생들 보다 적극적으로 실천하는 것으로 보인다. 전통 조리법을 이용한 요리 능력이나 전통식생활 교육 참여 의사도 5학년 학생들이 높은 경향을 보였다. 이는 5학년 학생들이 실과 교과목을 통해 관련 교육을 받았기 때문으로 생각된다. 6학년은 기본 조리 기술 능력은 높은 것으로 나타났으나 식생활 실천에 소극적인 것으로 나타났다. 전통식생활과 관련된 교육이 통합된 교과목으로 교육될 수 있도록 체계적인 식생활교육의 시스템을 구축하는 것이 필요하다.

■ 참고문헌

Bea HJ. 2007. Research of reality of school food service and the level of nutritional knowledge of middle school students in agricultural and fishing areas of Ulsan city. Masters degree thesis. Daegu Haany University. pp 32-44

Cha JA, Yang IS, Lee SJ, Chung LN. 2007. Effect-evaluation of Korean traditional food culture education program for the elementary schoolers

Korean J. Dietary Culture. 22(4): 383-392

Cho HJ. 2000. A study of high school students perception and preference of Korean traditional foods in Socheon area. Masters degree thesis. Kunsan National University. pp 1-15

Jang EJ, Lee YK, Lee HJ. 1996. The study for consciousness, dietary life behaviors on Korean traditional food. Korean J. Dietary Culture, 11(2):179-206

Jang JY. 2004. The influence of elementary school's nutrition classes on the knowledge, eating habits, and intake of condiments of elementary school students. Masters degree thesis. Kosin University. pp 1-20

Kang JH, Lee KA. 2008. The perception, preferences and intake of Korean traditional foods of elementary school students. Korean J. Dietary Culture. 23(5):543-555

Gang MS, Chyun JH. 2006. A study on the perception and the knowledge of the Korean traditional food in the elementary schoolchildren of Incheon. Korean J. Dietary Culture. 21(2):107-115

Kim JS. 2008. The study of recognition and preference investigation by age of Korean traditional food. Masters degree thesis. Kosin University. pp 5-39

Kim KA. 2002. A study on the teaching materials for the traditional food culture education in elementary school. Masters degree thesis, Seoul National University of Education pp 77-79

Kim YJ. 2008. A comparative study of dietary life by different environments of home in elementary school students. Masters degree thesis. Yeungnam University

Ku BJ, Lee KA. 2000. A study on dietary habit and nutritional knowledge for elementary school children's nutritional education. Korean J. Dietary Culture. 15(3): 201-203

Lee WY. 2008. A study on the nutritional knowledge, eating attitudes, fast food in Chunan area. Masters degree thesis. Choongnam University

Park MJ, Park WJ. 2003. A study of food habit, nutrition knowledge and health status of elementary school students in kyungbuk. J East Asian Soc Deitary life. 13(6):568-576

Seo GJ. 2007. A study on the preference for Korean traditional fermented foods of elementary school students. Masters degree thesis. Jeonju national university of education. pp 24-37

Yang IS, Chung HK, Jang MJ, Cha JA, Lee SJ, Chung L, Park SH, Cha SM. 2006. Development of education program for Korean traditional food culture for the elementary students. J Korean Dietetic Assoc. 12(2):127-145

Yu OK, Park SH, Cha YS. 2007. Eating habits, eating behaviors and nutrition knowledge of higher grade elementary school students in Jeonju area. Korean J. Dietary Culture. 22(6):665-672