

경기 일부 지역 중학생의 성별에 따른 급식인식 및 급식 품질 속성 비교 분석

김경자¹ · 이보숙² · 박문경²

경기도 백암초등학교 영양교사¹, 한양여자대학 식품영양과²

Analysis of the Recognition and Quality Attributes on School Lunch Service of Middle School Students by Gender in Gyeonggi Province

Kyung Ja Kim¹ · Bo Sook Yi² · Moon Kyung Park²

¹Baekarm Middle School, ²Department of Food & Nutrition, Hanyang Women's University

ABSTRACT

Purpose: This study was conducted to find ways to improve foodservice quality and satisfaction of middle school students in school lunch service. Recognition of concerns about school lunch and quality attributes was evaluated by gender. And we tried to investigate quality attributes which could affect degree of foodservice satisfaction by gender.

Methods: Two hundred students from each of 6 middle schools (3 schools in urban and 3 schools in rural) in Gyeonggi Province were surveyed using self-developed questionnaires. Total of 1,103 questionnaires (male 556 and female 547) were collected and data were analyzed using descriptive analysis, t-test, cross table and stepwise multiple regression by SPSS 11.0.

Results: There were not significant differences in average importance scores (male 4.09, female 4.06) and average performance scores (male 3.36, female 3.30) of quality attributes between middle school boys and girls. But there were significant differences in 7 and 6 of 25 quality attributes in evaluating importance and performance respectively by gender. There was not a significant difference (male 3.13, female 3.24) in degree of foodservice satisfaction by gender. But there were significant differences in the distribution of satisfaction. Stepwise multiple regression analysis showed that degree of satisfaction was influenced by a taste of food, quick complaint handling, providing favorite foods, and food hygiene in male students ($F=51.1^{***}$, adjusted $R^2=.265$). Degree of satisfaction was influenced by a taste of food, providing favorite food, proper meal prices, providing a wide variety of food in female students ($F=91.4^{***}$, adjusted $R^2=.399$).

Conclusion: We found out that there were significant differences in quality attributes when evaluating importance and performance and in quality attributes which could affect foodservice satisfaction by gender.

Key Words: Middle school students, gender, School lunch service, Quality attributes, Satisfaction on foodservice

서론

1. 연구의 필요성

학교급식은 장기적으로 볼 때 미래 사회를 위한 건강한 인간을 육성한다는 투자적 목적에서 국가의 경쟁력 강화를 위한 정책 사업으로 시행되어야 하므로, 다른 급식 유형과는 차별되는 특성을 가진다 (양일선, 2004). 학교급식의 목적은 급식을 통해 성장기 아동들에게 필요한 영양을 공급함으로써 심신의 발달과 편식교정, 식습관 지도, 공동체 의식을 고취시켜 전인격적인 교육을 돕고 더 나아가서는 국민 식생활 개선과 국가식량 정책에 기여함에 있다. 정부에서는 성장기 학생의 건강 증진과 학부모의 도시락 준비 부담 해소를 위해 1992년부터 정책적으로 학교급식 확대사업을 추진하기 시작하였다. 추진 당시 15% 수준이었던 급식이 초등학교는 1997년부터 전면실시하게 되었고, 이어서 대입 준비 등으로 학업부담이 많은 고등학교 급식을 우선적으로 추진하여 1999년부터 전면 시행하게 되었으나 중학교는 가장 늦게 2003년부터 전면급식을 실시하게 되었다 (교육인적자원부, 2003). 그러나 학교급식 확대 과정에서 학교급식의 양적확대에 필요한 급식시설비 및 인건비 등의 부담 증가를 해결하기 위하여 미국 학교급식에서 도입한 중앙공급식 급식시스템 (Pannel 1990)이 1991년에 우리나라 학교급식에 공동조리 급식이라는 명칭으로 도입되었다. 고등학교 급식 확대 과정에서는 교내조리를 위한 공간확보 및 약 1조원으로 추정되는 막대한 시설투자 비용이 부담으로 작용하여 이를 해결하기 위한 방편으로 1997년부터 민간업체에 의해 학교급식을 위탁 운영 할 수 있도록 학교급식법을 개정하였다. 이와 같이 하여 학교급식에는 직영방식에 의한 단독조리, 공동조리, 교내생산 위탁, 교외 생산 위탁 운영 등의 다양한 운영형태가 나타나게 되었다.

2003년부터 학교급식이 전면실시에 따라 그 동안 추진하여 왔던 양적인 확대정책으로부터 이제는 질적인 운영 내실화 정책으로 전환해야 하는 중요한 시점에 처해 있다고 하겠다. 이에 교육인적자원부에서는 학교급식 운영의 내실화를 위하여 HACCP 적용 확대로 위생안전관리 철저, 조직적이고 과학적인 영양관리, 학생의 급식만족도 제고를 추진전략으로 제시하였다 (교육인적자원부, 2003). 그런데 만족도는 기대했던 바와 비교함으로써 서비스 품질을 이해하는 경향이 있다. 서비스는 그들의 기대가 충족되지 못했을 경우에는 만족스럽지 못한 것으로, 충족되었을 경우에는

만족스러운 것으로 그리고 초과하여 충족된 경우에는 만족 이상의 것으로 판단된다 (Tenner & Detoro, 1993). 그러므로 학생들의 급식에 대한 기대를 충족시키려면 학생들이 원하는 음식이나 서비스의 속성을 알아야 하고, 그들의 기대를 만족시키는데 필요한 성취수준과 각 속성들의 상대적 중요도 그리고 현 수준에서의 수행도에 대한 학생들의 만족 정도를 알아야 한다 (Tenner & Detoro, 1993; 이보숙, 1999). 학교급식 확대 정책 이후 초중고 학교별 및 운영형태별로 단순한 급식만족도 비교 (박영숙 등, 1997; 이미숙 등 1998)에서부터 학교급식 속성별 만족도와 급식 품질 속성과 급식만족도와와의 단순 상관성 등을 분석하는 연구가 진행되어 왔다 (김경애 등, 2002; 박명희 등, 2002; 김숙희 등, 2003; 이보숙 등, 2004; 이화숙과 장명희, 2005; 장혁래와 김혜영B, 2005; 모성종 등 2005). 위 연구들을 종합하면 학교별 비교에서는 초등학교 급식은 정착되어 가는 과정이나 중학교 급식은 가장 늦게 도입됨에 따라 초등학교에 비해 급식만족도가 낮았다. 급식 운영형태별로는 직영급식 단독조리에서 급식만족도가 가장 높았고, 위탁급식에 대한 만족도가 낮았다. 급식품질을 향상시키고, 학생들의 급식 만족도를 향상시키기 위해서는 학생들의 요구와 기대 사항을 이해하는 것이 전제조건이다. 그런데 학생들의 기대 및 만족도는 학교별이나 운영형태별 외에도 성별과 지역 여건 등에 따라 다르게 나타날 것이다. 그러나 아직까지는 성별에 따른 급식 속성별 비교 및 급식만족도에 영향을 주는 속성들을 규명하는 다각적인 연구가 많이 이루어지지 못하고 있는 실정이다. 그러므로 학교급식 품질 향상 및 급식만족도 제고를 위하여 학생들의 급식 관련 사항과 급식 품질 속성에 대한 인식 및 평가를 성별로 규명하는 연구가 필요하다.

2. 연구목적

본 연구에서는 학교급식 만족도가 상대적으로 낮은 중학교 급식의 내실화 및 급식 품질 향상을 위하여 학교급식 현장에서 유용하게 활용할 수 있는 학생들의 급식 관련 사항과 급식품질 속성에 대한 인식 및 평가 자료를 제공하고자 한다. 이를 위한 연구의 세부목표는 첫째, 학교급식의 효과 및 급식과 관련된 항목들에 대하여 성별 인식차이를 비교 제시하고, 둘째, 남녀 학생별로 급식 품질 속성의 중요도와 수행도를 비교분석하며, 셋째, 학교급식 만족도에 영향을 미치는 요인들을 남녀 학생별로 규명하는 것이다.

연구방법

1. 조사대상 및 실시방법

경기도 지역의 직영급식 중학교 중 부천, 성남, 용인의 도시형 3 개교와 김포, 이천, 양평의 농촌형 3 개교를 대상으로 조사지를 학교당 200부씩 총 1,200부를 발송하였고, 영양사가 학생 대상으로 배부하여 자기기입식 설문지 방식 조사 후 수거하였다. 총 1,103부의 조사지가 회수되어 통계자료로 이용하였다. 조사기간은 2005년 3~4월이었다.

2. 조사지 개발 및 조사내용

조사지는 일반 사항, 학교급식 관련 인식, 학교급식 품질 속성별 수행도와 중요도 평가와 전반적인 급식만족도 평가로 구성되었다. 일반 사항은 조사대상자의 성별, 학년, 학교 소재지, 급식장소 등에 대하여 조사하였다. 급식 관련 인식 조사는 급식비 의견, 급식 후 달라진 점, 영양지식 수준, 급식시 제공되는 싫어하는 음식 대응 방법, 급식 섭취량, 급식의 1인 분량, 우리농산물 사용 비율에 대한 인식으로 구성되었다. 급식품질 속성 평가 항목은 선행연구들(김경애 등, 2002; 김숙희 등, 2003; 이보숙 등, 2004; 장미라와 김준성, 2005)에 대한 내용분석을 통하여 음식, 위생, 영양교육 및 지도, 급식운영 등과 관련된 25개 품질 속성을 개발하였다. 학교급식 품질속성별 중요도는 전혀 중요하지 않다 (1점), 중요하지 않다 (2점), 보통이다 (3점), 중요하다 (4점), 매우 중요하다 (5점)로 평가하도록 하였고, 학교급식 품질 속성별 수행도는 전혀 수행되지 않는다 (1점), 수행되지 못할 때가 더 많다 (2점), 수행될 때도 있고 안 될 때도 있다 (3점), 대체로 잘 수행되고 있다 (4점), 매우 잘 수행되고 있다 (5점)로 평가하도록 하였다. 또한 전반적인 학교급식에 급식만족도 평가 역시 5점 척도로 매우 만족한다 (5점), 만족한다 (4점), 보통이다 (3점), 만족하지 못한다 (2점), 매우 만족하지 못한다 (1점)로 구성하였다.

3. 자료분석

본 연구의 통계분석은 SPSS 11.0을 이용하여 수행하였다. 조사대상자의 일반 사항은 빈도분석을 이용하여 분석하였다. 조사대상 학생의 성별 학교급식 인식 관련 조사항목들은 교차분석을 실시하였다. 품질 속성별 평가 항목의

신뢰도 검정을 위하여 reliability analysis를 실시하였다. 학교급식 품질 속성별 중요도와 수행도는 평균과 표준편차를 구하고 성별에 따른 차이 비교를 위해서 각각 t-test를 실시하였다. 품질 속성의 중요도와 수행도 비교에 그 기초를 두고 2차원 도표 안에 중요도와 수행도를 각각 X축과 Y축의 척도로 결합하여 나타내는 중요도-수행도 분석 (Importance-Performance Analysis: IPA)을 실시하여 급식운영상의 가이드를 제공할 수 있도록 하였다. 성별 차이에 따른 25개 학교급식 품질 속성 중 학교급식 만족도에 영향을 미치는 요인을 구하기 위하여 각각 단계별 다중회귀분석을 실시하였다.

연구결과

1. 조사대상 학생의 일반사항

조사대상 학생의 일반적 특성은 표 1과 같다. 6개 중학교로부터의 총 조사인원은 1,103명이었으며, 학교별 인원은 최소 155명에서 최대 219명으로 성별분포는 남학생 556명 (50.4%), 여학생 547명 (49.6%)이었다. 학년별로는 1학년이 446명 (40.4%), 2학년이 401명 (36.4%), 3학년 256명 (23.2%)이었다. 학교 소재지는 도시 지역 566명 (51.3%), 농촌 지역 537 (48.7%)였으며, 급식장소는 교실 593명 (53.8%), 식당 510명 (46.2%)이었다. 즉, 학교별, 지역별, 급식장소별 특성에 있어서 모두 성별에 따른 유의한 차이 없이 조사되었다. 그러나 영양지식 수준에 대한 자가평가에서 남학생은 잘 모른다 (32.7%), 보통이다 (31.3%) 순이었으나 여학생은 보통이다 (46.3%), 잘 모른다 (28.9%) 순으로 유의한 차이 ($p < .001$)를 나타냈다.

2. 학교급식 관련 인식조사

학교급식과 관련된 제반 사항들에 대한 인식 조사 결과를 표 2에 나타냈다. 급식비에 대한 조사 결과 남학생은 비싸다 (48.2%), 적당하다 (45.0%) 순인 반면에, 여학생은 적당하다 (51.2%), 비싸다 (41.5%) 순으로 유의한 차이를 나타냈다 ($p < .05$). 급식 실시 후 본인의 식생활에서 달라진 점은 남학생 모두 편식이 교정되었다가 가장 많았고 (각각 42.4%, 50.5%), 그다음으로 처음 보는 음식도 먹게 되었다 (각각 21.4%, 23.0%)였으나 음식을 남기지 않고 먹게 되었다는 남학생은 11.2%이나 여학생은 3.3%에 불과하여 성별간 유의한 차이를 나타냈다 ($p < .001$). 급식에서 싫어하

<표 1> 조사대상 학생의 일반 사항

구분	항목	남학생 (n=556)		여학생 (n=547)		χ^2
		n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	
학교별 인원	A	96 (17.3)	95 (17.4)			2.5 (NS)
	B	89 (16.0)	85 (15.5)			
	C	105 (18.9)	95 (17.4)			
	D	75 (13.5)	89 (16.3)			
	E	108 (19.4)	111 (20.3)			
	F	83 (14.9)	72 (13.2)			
학년	1학년	222 (39.9)	224 (41.0)			0.3 (NS)
	2학년	201 (36.2)	200 (36.6)			
	3학년	133 (23.9)	123 (22.5)			
학교 소재지	도시 지역	290 (52.2)	276 (50.5)			0.3 (NS)
	농촌 지역	266 (47.8)	271 (49.5)			
영양지식수준	잘 알고 있었다	50 (9.0)	24 (4.4)			32.0***
	대체로 잘 알고 있는 편이다	118 (21.2)	94 (17.2)			
	보통이다	174 (31.3)	253 (46.3)			
	잘 모른다	182 (32.7)	158 (28.9)			
	전혀 모른다	32 (5.8)	18 (3.3)			
급식 장소	교실	301 (54.1)	292 (53.4)			0.1 (NS)
	식당	255 (45.9)	255 (46.7)			

NS=not significant.

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$.

는 음식이 제공되었을 때의 대응 방법으로는 남녀 학생 모두 먹어보려고 노력한다 (각각 63.1%, 60.3%)가 가장 많아서 학교급식이 식생활개선의 효과가 있는 것으로 사료된다. 그러나 전혀 먹지 않는다가 여학생의 경우 (30.5%) 남학생 (19.2%) 보다 훨씬 많았고, 몸에 좋을 것이므로 먹는다는 남학생 (17.6%)이 여학생 (9.1%)보다 높은 유의한 차이를 나타냈다 ($p < .001$). 전반적으로 학교급식에서 싫어하는 음식이 제공되었을 때 여학생의 수용도가 남학생보다 떨어짐을 알 수 있었다.

급식 섭취량은 약간 남긴다가 가장 많아서 남학생 62.4%, 여학생 74.0%였으며, 배식된 양을 다 먹는다는 남학생 (27.2%)이 여학생 (13.7%)의 2배 수준인 반면, 많이 남긴다는 여학생 (11.0%)이 남학생 (6.1%)의 2배로 유의한 차이가 있었다 ($p < .001$). 학교급식에서 제공되는 1인 분량이 적당하다가 남학생은 55.8%, 여학생은 59.2%로 가장 많았으나 많았다는 의견은 여학생 (16.7%)이 남학생 (12.6%)보다 많은 반면 적다라는 의견은 남학생 (31.6%)이 여학생 (24.1%)보다 많은 유의한 차이를 나타냈다 ($p < .05$). 학교급식에서 사용하는 식재료 중 우리 농산물 사용비율에 대

한 인식조사 결과 우리 농산물 사용비율이 50~70% 정도일 것이라는 의견이 남녀 학생 모두에서 가장 많았고 (남학생 46.9%, 여학생 55.0%), 그 다음이 사용비율 70~90%였으나 (남학생 24.5%, 여학생 23.6%), 사용비율이 50% 미만일 것이라는 낮은 인식도 남학생 16.5%, 여학생 13.2%였다. 하루 중 가장 맛있게 먹은 식사로는 성별로 유의한 차이가 없었으며, 저녁식사가 전체 학생의 2/3정도 수준이었고 점심급식이라는 응답은 남학생 29.1%, 여학생 23.6%로 전체 학생의 1/4 수준이었다.

3. 성별 학교급식 품질 속성 비교

학생의 학교급식 품질 속성별 평가 항목의 신뢰도를 검정하기 위하여 내적 일관성을 측정하는 Cronbach's α 계수를 산출하였다. 학교급식 운영 특성별 중요도 및 수행도 평가 항목의 신뢰도 검정 결과 전체 25가지 항목의 Cronbach's α 계수가 중요도는 .90이고, 수행도는 .92로 높게 나타났다. 모든 항목이 사회과학에서 허용되는 신뢰도 계수 .70 이상보다 높았다.

<표 2> 조사 대상 학생의 학교급식에 대한 인식

구분	항목	남학생 (n=556)		여학생 (n=547)		χ ²
		n (%)	n (%)	n (%)	n (%)	
급식비 의견	적당하다	250 (45.0)	280 (51.2)	9.3*		
	비싸다	268 (48.2)	227 (41.5)			
	싸다	25 (4.5)	17 (3.1)			
	기타	13 (2.3)	23 (4.2)			
급식 실시 후 달라진 점	처음 보는 음식도 먹어보게 되었다	119 (21.4)	126 (23.0)	30.5***		
	음식을 골고루 먹게 되었다	37 (6.7)	29 (5.3)			
	남기지 않고 먹게 되었다	62 (11.2)	18 (3.3)			
	편식이 교정되었다	236 (42.4)	276 (50.5)			
	달라진 점이 없다	82 (14.7)	86 (15.7)			
	기타	20 (3.6)	12 (2.2)			
급식에서 싫어하는 음식 대응 방법	전혀 먹지 않는다	107 (19.2)	167 (30.5)	29.3***		
	먹어보려고 노력한다	351 (63.1)	330 (60.3)			
	몸에 좋으므로 먹는다	98 (17.6)	50 (9.1)			
급식 섭취량	배식된 양을 다 먹는다	151 (27.2)	75 (13.7)	48.7***		
	약간 남긴다	347 (62.4)	405 (74.0)			
	많이 남긴다	34 (6.1)	60 (11.0)			
	거의 먹지 않는다	8 (1.4)	0 (0.0)			
	기타	16 (2.9)	7 (1.3)			
급식 1인 분량	매우 많다	9 (1.6)	13 (2.4)	10.0*		
	약간 많다	61 (11.0)	78 (14.3)			
	적당하다	310 (55.8)	324 (59.2)			
	약간 적다	137 (24.6)	108 (19.7)			
	매우 적다	39 (7.0)	24 (4.4)			
우리 농산물 사용 비율에 대한 인식	50% 이하	92 (16.5)	72 (13.2)	13.2*		
	50~70%	261 (46.9)	301 (55.0)			
	70~90%	136 (24.5)	129 (23.6)			
	90~95%	34 (6.1)	31 (5.7)			
	95~100%	33 (5.9)	14 (2.6)			
가장 맛있게 먹는 식사	아침식사	34 (6.1)	45 (8.2)	5.4		
	점심급식	162 (29.1)	129 (23.6)	(NS)		
	저녁식사	360 (64.7)	373 (68.2)			

NS=not significant.

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$.

1) 성별 중요도와 수행도 인식 차이 분석

학생의 성별에 따른 학교급식 품질 속성에 대한 중요도 인식 차이는 표 3에 나타났다. 학교급식 운영의 품질 속성 25개 항목에 대한 총 평균은 남학생이 4.09 ± 0.54 , 여학생은 4.06 ± 0.44 로 성별 간 유의한 차이는 없었다. 25개 품질 속성 중 중요하다 이상 (4점 이상)으로 인식하고 있는 속성은 남학생은 18개 속성, 여학생은 16개 속성이었다. 성별간 유의한 차이를 나타낸 속성은 25개 속성 중 7개 속성이었

다. 남학생들이 더 중요시하는 속성은 음식의 1인분량 ($p < .01$), 음식 색의 조화 ($p < .01$), 급식 및 영양 관련 정보 제공 ($p < .01$), 식사지도 ($p < .05$), 영양교육 ($p < .05$)이었다. 반면에 여학생들이 더 중요시하는 속성은 음식의 위생 ($p < .001$)과 식기류의 청결상태 ($p < .05$)이었다. 즉 여학생들이 남학생들보다 위생에 더 많은 중요성을 부여하고 있었다.

중요도와 수행도 평가 격차도에서 A사분면은 여학생과

남학생 모두에게 중요도 (또는 수행도)가 높은 속성들이 속한 면이고, B사분면은 남학생의 중요도 (또는 수행도)가 높으나 여학생의 중요도 (또는 수행도)는 상대적으로 낮은 속성들이 속한 면이며, C사분면은 여학생의 중요도 (또는 수행도)는 높고 상대적으로 남학생의 중요도 (또는 수행도)는 낮은 속성들이 속한 면이고, D사분면은 여학생과 남학생에게서 모두 중요도 (또는 수행도)가 상대적으로 낮은 속성들이 속한 면이다.

남학생과 여학생의 중요도 평가 격차도를 [그림 1]에 제

시하였다. 비교 결과 B와 C분면에 속하는 속성은 없었다. A사분면에 속하는 속성 중 특히 음식의 맛 (각각 4.49, 4.47), 음식 재료의 품질 (각각 4.45, 4.45), 음식의 위생 (각각 4.63, 4.78), 식기류의 청결상태 (각각 4.61, 4.73), 배식시의 위생 (각각 4.47, 4.56)은 중요도가 남녀 학생 모두에서 매우 높은 속성이었다. D사분면에 속하는 속성 중 특히 음식 색의 조화 (각각 3.18, 2.98)가 가장 낮은 중요도를 가진 속성으로 나타났고, 필요시 개인 학생별 영양상담 (각각 3.31, 3.21)도 상대적으로 낮은 중요도를 가진 속성이었다.

<표 4> 성별 학교급식 품질 속성에 대한 수행도

급식운영특성	남학생 평균±표준편차	여학생 평균±표준편차	t
1. 음식의 맛	3.54±0.86	3.46±0.79	1.65
2. 음식의 온도	3.65±0.86	3.59±0.76	1.38
3. 음식의 1인 분량	3.43±1.00	3.44±0.89	-0.06
4. 반찬의 가지 수	3.70±0.91	3.66±0.85	0.81
5. 음식의 간	3.58±0.89	3.52±0.87	0.99
6. 음식색의 조화	3.29±0.95	3.34±0.86	-0.92
7. 좋아하는 음식 제공	3.29±1.01	3.35±0.95	-1.10
8. 다양한 종류의 음식제공	3.51±1.03	3.47±0.92	0.66
9. 다양한 종류의 후식제공	3.21±1.03	3.26±1.01	-0.77
10. 음식재료의 품질	3.55±0.91	3.54±0.82	0.21
11. 음식의 위생	3.59±1.02	3.58±0.91	0.24
12. 식기류의 청결상태	3.50±1.04	3.38±0.96	1.89
13. 배식 시의 위생	3.53±0.99	3.50±0.90	0.55
14. 식사 전 내 손 씻기	3.46±1.16	3.37±1.08	1.35
15. 식사공간의 쾌적함	3.27±1.11	3.18±0.99	1.43
16. 학교급식 담당직원의 친절성	3.30±1.20	3.19±1.09	1.54
17. 배식을 기다리는 시간	3.29±1.13	3.35±0.98	-1.05
18. 선생님 또는 영양사의 식사지도	3.29±1.17	3.13±1.11	2.40*
19. 적절한 급식비	3.24±1.18	3.33±1.03	-1.29
20. 급식불만에 대한 신속한 처리	3.07±1.14	2.93±1.08	2.11*
21. 이벤트 식단	2.95±1.27	2.84±1.23	1.49
22. 영양교육 (식생활교육)	3.04±1.22	2.85±1.11	2.71**
23. 급식 및 영양 관련 정보 제공	3.36±1.16	3.20±1.12	2.28*
24. 영양적으로 균형적인 식사	3.62±0.98	3.50±0.94	2.09*
25. 필요시 개인 학생별 영양상담	2.73±1.33	2.48±1.18	3.27***
평균	3.36±0.64	3.30±0.58	1.70

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$.

<표 3> 성별 학교급식 품질 속성에 대한 중요도

학교급식 품질 속성	남학생 평균±표준편차	여학생 평균±표준편차	t
1. 음식의 맛	4.49±0.77	4.47±0.70	0.56
2. 음식의 온도	4.01±0.85	3.92±0.74	1.85
3. 음식의 1인 분량	4.06±0.91	3.92±0.82	2.69**
4. 반찬의 가지 수	3.85±0.97	3.76±0.88	1.61
5. 음식의 간	4.31±0.86	4.35±0.76	-0.99
6. 음식색의 조화	3.18±1.26	2.98±1.05	2.82**
7. 좋아하는 음식 제공	4.16±0.98	4.08±0.89	1.41
8. 다양한 종류의 음식제공	4.19±0.88	4.23±0.78	-0.79
9. 다양한 종류의 후식제공	4.20±0.96	4.30±0.82	-1.82
10. 음식재료의 품질	4.45±0.77	4.45±0.74	-0.00
11. 음식의 위생	4.63±0.72	4.78±0.53	-3.90***
12. 식기류의 청결상태	4.61±0.74	4.73±0.55	-3.01*
13. 배식 시의 위생	4.47±0.80	4.56±0.69	-1.91
14. 식사 전 내 손 씻기	4.31±0.86	4.29±0.77	0.49
15. 식사공간의 쾌적함	4.32±0.84	4.25±0.80	1.44
16. 학교급식 담당직원의 친절성	4.09±1.01	4.07±0.90	0.22
17. 배식을 기다리는 시간	3.79±1.10	3.72±0.97	1.19
18. 선생님 또는 영양사의 식사지도	3.67±1.14	3.51±1.04	2.37*
19. 적절한 급식비	4.28±0.90	4.20±0.83	1.69
20. 급식불만에 대한 신속한 처리	4.17±1.00	4.15±0.87	0.34
21. 이벤트 식단	4.12±1.14	4.10±0.98	0.34
22. 영양교육 (식생활교육)	3.72±0.13	3.59±1.05	1.96*
23. 급식 및 영양 관련 정보 제공	3.76±1.08	3.56±1.01	3.05**
24. 영양적으로 균형적인 식사	4.21±0.90	4.23±0.82	-0.55
25. 필요시 개인 학생별 영양상담	3.31±1.32	3.21±1.13	1.36
평균	4.09±0.54	4.06±0.44	1.23

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$.

영양교육, 식사지도, 영양 관련 정보 등도 상대적으로 낮은 속성으로 분류되나 이들 역시 모두 중요도 점수가 3.5점 이상으로 보통 이상의 중요도를 가지므로 학교급식 운영에서 중요하게 다루어야 할 속성이다.

학생의 성별에 따른 학교급식 품질 속성별 수행도 평가 차이를 표 4에 나타냈다. 학교급식 운영의 품질 속성 25개 항목에 대한 수행도의 총 평균은 남학생이 3.36±0.64, 여학생은 3.30±0.58로 보통 정도의 평가를 받았고, 성별 간

유의한 차이는 없었다. 성별 간 유의한 차이를 나타낸 속성은 25개 품질 속성 중 6개 속성으로 식사지도 ($p < .05$), 급식불만에 대한 신속한 처리 ($p < .05$), 영양교육 ($p < .01$), 급식 및 영양 관련 정보제공 ($p < .05$), 영양적으로 균형잡힌 식사 ($p < .05$), 필요시 개인 학생별 영양상담 ($p < .001$) 이었고, 이들 속성은 모두 남학생이 여학생보다 수행이 더 잘 되고 있다고 평가하였다.

남학생과 여학생의 수행도 평가 격차도를 [그림 2]에 제

시하였다. 분석 결과 B사분면에 속하는 속성은 없었다. A사분면에 속하는 속성 중 특히 음식의 온도(각각 3.65, 3.59), 반찬의 가지 수(각각 3.70, 3.66), 음식의 위생(각각 3.59, 3.58), 배식시의 위생(각각 3.53, 3.50), 음식의 맛(각각 3.54, 3.46), 영양적으로 균형 잡힌 식사(각각 3.625, 3.50), 음식재료의 품질(각각 3.55, 3.54), 다양한 종류의 음식제공(각각 3.51, 3.47) 등은 수행도가 남녀 학생 모두에게서 상대적으로 수행도가 높은 속성이었다. 반면에 급식불만에 대한 신속한 처리(각각 3.07, 2.93), 이벤트 식단(각각 2.95, 2.84), 영양교육(각각 3.04, 2.85) 속성은 상대적으로 낮은 수행도를 나타낸 속성이었다. C사분면에 속하는 음식 색의 조화(각각 3.29, 3.34), 좋아하는 음식제공(각각 3.29, 3.35), 배식을 기다리는 시간(각각 3.29, 3.35)의 속성은 상대적으로 남학생으로부터는 수행도가 낮다고 평가받았다.

2) 성별 학교급식 품질 속성 IPA 격자도 비교분석

25개 학교급식 운영의 품질 속성 항목들에 대하여 남학생의 IPA 격자도를 [그림 3]에 제시하였다. 중요도와 수행도 모두 평균 이상인 속성(A사분면)은 음식의 맛, 영양적으로 균형 잡힌 식사, 다양한 종류의 음식제공, 음식재료(식재료)의 품질, 음식의 위생, 식기류의 청결상태, 배식시의 위생의 속성으로 주로 음식 및 영양 그리고 위생 관련 속성들이므로 나타났다. 중요도는 높으나 상대적으로 수행도는 낮은 학교급식 품질 속성 항목(B사분면)은 급식불만에 대한 신속한 처리, 이벤트식단, 다양한 종류의 후식제공, 식사공간의 쾌적함, 적절한 급식비의 속성으로 나타나 좀 더 중점적으로 관리해야 하는 속성인 것으로 나타났다. 중요도는 상대적으로 낮으나 수행도는 평균 이상인 속성(C사분면)으로 음식의 온도, 반찬의 가지 수인 것으로 나타났다. 중요도와 수행도 모두가 평균 이하인 속성(D사분면)은 식사지도, 영양교육(식생활교육), 필요시 개인 학생별 영양상담, 배식을 기다리는 시간인 것으로 나타났다.

여학생의 IPA 격자도를 [그림 4]에 제시하였다. 중요도와 수행도가 모두 평균 이상인 항목은 음식의 맛, 영양적으로 균형 잡힌 식사, 다양한 종류의 음식제공, 음식의 간, 음식재료(식재료)의 품질, 음식의 위생, 식기류의 청결상태, 배식시의 위생, 적절한 급식비의 속성으로 주로 남학생과 달리 급식비 관련 속성이 추가되었다. 중요도는 높으나 평균 이하의 수행도 평가를 받은 급식 품질 속성은 급식불만에

대한 신속한 처리, 이벤트 식단, 식사공간의 쾌적함으로 좀 더 중점적으로 관리해야 하는 속성으로 나타났다. 중요도는 상대적으로 낮으나 수행도는 평균 이상인 속성으로 음식의 온도, 음식의 1인 분량, 반찬의 가지 수, 음식 색의 조화, 배식을 기다리는 시간인 것으로 나타났다. 중요도와 수행도 모두가 평균 이하인 속성은 식사지도, 영양교육(식생활교육), 필요시 개인 학생별 영양상담, 배식을 기다리는 시간, 급식 및 영양 관련 정보인 것으로 나타났다.

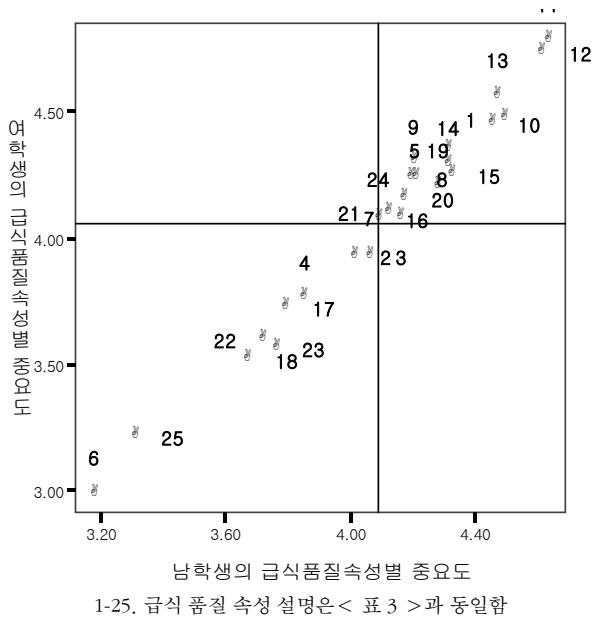
4. 성별 학교급식 만족도 및 만족도에 영향을 주는 급식 품질 속성

1) 성별 학교 급식만족도 비교

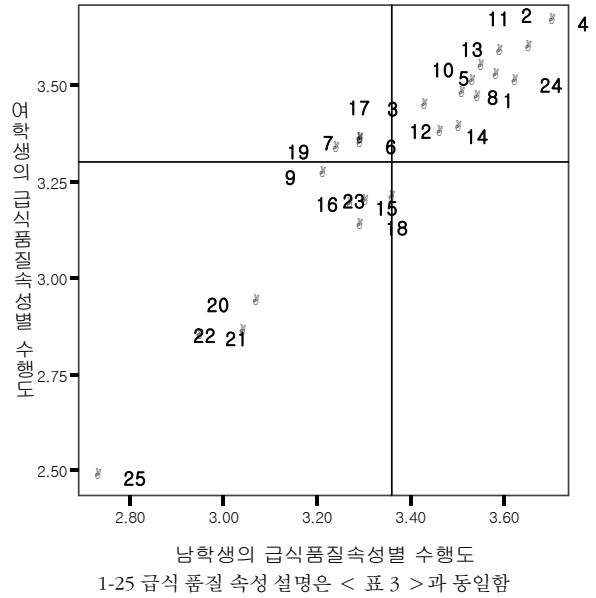
학교급식의 전반적인 만족도를 5점 척도에 의하여 평가한 결과를 표 5에 나타냈다. 급식만족도는 남학생은 3.13 ± 1.05 이고 여학생은 3.24 ± 0.87 로 보통정도의 수준이었고 성별 간 유의한 차이를 나타내지는 않았다. 그러나 급식만족도 분포상황은 성별 유의한 차이를 나타냈다($p < .001$). 급식만족도가 보통이다가 남학생 37.6%, 여학생 41.5%로 가장 많았다. 대체로 만족한다는 남녀 각각 33.6%, 37.8%였으나 매우 만족한다는 여학생은 3.5%인 반면 남학생은 6.1%로 거의 2배 수준이었다. 반면에 만족하지 못한다는 남학생은 12.6%, 여학생은 13.3%로 유사했으나 매우 만족하지 못한다는 여학생은 3.8%인 반면 남학생은 10.1%로 거의 3배 수준이었다. 학교급식에 만족하지 못하는 학생의 비율은 대략 20%로 급식에 만족하는 학생들이 훨씬 더 많음을 알 수 있었다.

2) 성별 학교급식 만족도에 영향을 주는 급식 품질 속성 비교

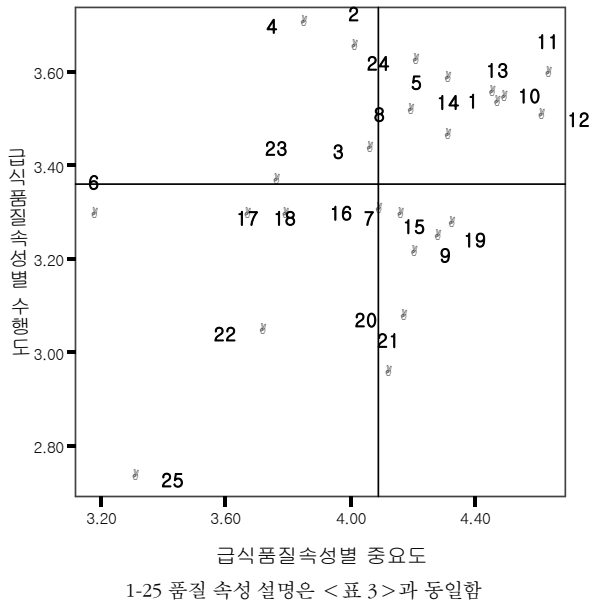
성별 학교급식 만족도에 영향을 미치는 품질 속성을 규명하기 위하여 단계별 다중회귀분석을 실시한 결과를 표 6에 나타냈다. 회귀분석결과 급식만족도에 영향을 주는 품질 속성들 간에는 다중공선성은 없었다. 남학생 대상 단계별 회귀분석 결과 음식의 맛이 가장 큰 요인이고 이어서 급식불만에 대한 신속한 처리, 좋아하는 음식제공 그리고 음식위생 순이었다($F=51.1^{***}$, 수정된 $R^2=.265$). 반면에 여학생 대상 회귀분석 결과 남학생과 마찬가지로 음식의 맛이 가장 큰 요인이었으나 좋아하는 음식 제공, 적절한 급식비, 다양한 종류의 음식제공 순으로 나타나($F=91.4^{***}$, 수정된 $R^2=.399$), 남학생과 여학생 간 급식만족도에 영향을 주는 급식 품질 속성에 차이가 있음을 알 수 있다.



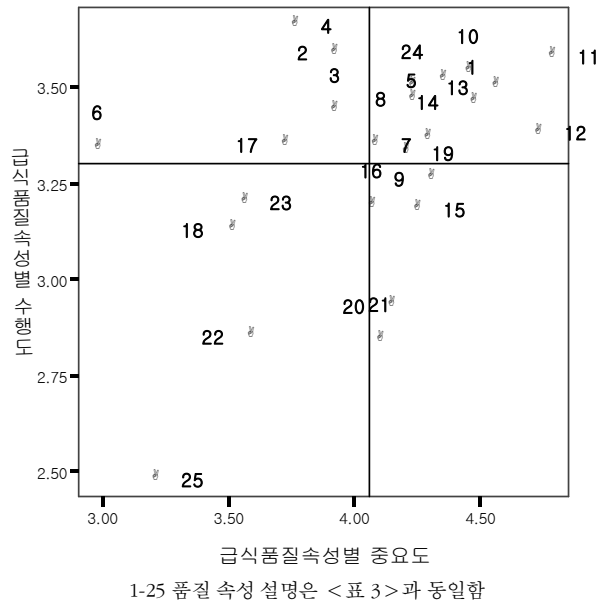
[그림 1] 성별 급식품질 속성별 중요도 인식



[그림 2] 성별 급식품질 속성별 수행도 인식



[그림 3] 남학생의 급식품질 속성별 중요도-수행도



[그림 4] 여학생의 급식품질 속성별 중요도-수행도

고찰

본 연구에서 학교급식 실시 후 효과가 남녀 학생 간 유의한 차이를 나타냈으며, 편식이 교정되었다가 남녀 각각 42.2%, 50.5%였다. 초등학생 대상으로 학교급식 후 달라진 학생들의 식습관 조사에서도 남녀 학생 간 유의한 차이를 나타냈고, 음식을 골고루 먹게 되었다는 남학생이 여학생

보다 유의하게 많았으며, 처음 먹어보는 음식도 먹게 되었다는 남학생이 여학생보다 유의하게 많았다 (정혁래와 김혜영B, 2005). 중학교 학부모대상 조사에서 급식 이후 자녀들의 식행동 변화로 밥투정이 줄고 식사를 잘함 48.4%, 편식이 줄어들음 44.6%, 식사 전 손씻기 37.0%였다 (박영숙 등, 1997). 이러한 결과를 종합해 보면 급식의 실시 효과는 성별에 따라 차이가 있으나 체계적인 영양교육이 아직은 이

<표 5> 성별 학교급식 만족도

구분	항목	남학생	여학생	χ^2 or t
		n (%)	n (%)	
학교급식 만족도	매우 만족하지 못한다	56 (10.1)	21 (3.8)	21.9***
	만족하지 못한다	70 (12.6)	73 (13.3)	
	보통이다	209 (37.6)	227 (41.5)	
	대체로 만족한다	187 (33.6)	207 (37.8)	
	매우 만족한다	34 (6.1)	19 (3.5)	
평균±표준편차		3.13±1.05	3.24±0.87	-1.84

*** $p < .001$.

<표 6> 성별 학교급식 만족도에 영향을 미치는 급식 품질 속성

남학생				여학생			
급식품질 속성	표준화 β 계수	t	VIF	급식품질 속성	표준화 β 계수	t	VIF
(상수)		3.72***		(상수)		3.61***	
음식의 맛	.182	4.05***	1.52	음식의 맛	.327	8.07***	1.49
급식불만에 대한 신속한 처리	.173	4.08***	1.35	좋아하는 음식 제공	.176	4.00***	1.75
좋아하는 음식 제공	.170	3.94***	1.39	적정한 급식비	.172	4.42***	1.36
음식의 위생	.167	3.85***	1.41	다양한 종류의 음식제공	.137	3.28***	1.58
F=51.1***; 수정된 $R^2=.265$				F=91.4***; 수정된 $R^2=.399$			

VIF=variance inflation function.

*** $p < .001$.

루어지지 못하고 있음에도 불구하고 급식만으로도 어느 정도 교육의 효과를 보고 있음을 알 수 있었다.

본 연구에서 급식에서 싫어하는 음식이 제공되었을 때의 대응 방법으로는 남녀 학생 간 유의한 차이가 있었고, 모두 먹어보려고 노력한다 (각각 63.1%, 60.3%)가 가장 많았다. 박명희 등 (2002)의 연구에서도 학교급식에서 싫어하는 음식이 나오는 경우 중등 남학생은 싫어도 참고 먹다가 18.6%인 반면 여학생은 6.2%로 성별 간 유의한 차이가 있었다. 그러나 먹지 않는다는 응답은 남학생은 초등 3, 4학년 3.4%, 초등 5, 6학년 15.0%, 중등 1, 2학년 40.2%였으며, 여학생은 초등 3, 4학년 2.9%, 초등 5, 6학년 14.7%, 중등 1, 2학년 54.0%로 남녀 학생 모두에서 초등학교에서 중등학교로 가면서 싫어하는 음식에 대한 거부의 정도가 심하게 나타났다 (박명희 등, 2002). 평소에 먹어보지 않은 음식이지만 학교급식 시간을 이용하여 선생님의 설명이 있으면 먹

을 수 있는지를 조사한 결과, 먹어본 적이 없더라도 급식시간에 선생님의 설명이 있다면 먹겠다는 아동이 전체의 82.5%로 조사되었다 (박종임 등, 1998).

본 연구에서는 급식 1인 분량에 대한 조사결과 적당하다는 남학생 55.8%, 여학생 59.2%로 적당하다는 의견이 남녀 학생별로 각각 반 이상이었으며, 박영숙 등 (1997)의 중학생 대상 연구에서는 점심 급식량이 적당하다 54.9%로 본 연구결과와 유사했다 그러나 본 연구에서 배식된 양을 다 먹는 학생은 남학생은 1/2, 여학생은 1/4수준에 불과하였으나, 광주 전남 지역 중학교 급식 연구 (김경애 등, 2002)에서는 70% 이상의 학생이 음식을 남기는 것으로 나타났고, 남기는 이유는 음식의 맛이 입에 맞지 않아서 20.2%, 음식의 양이 많아서 20.0%였다.

본 연구에서 학교급식에서 사용하는 식재료 중 우리 농산물 사용비율이 50~70% 정도일 것이라는 의견이 남녀 학

생 모두에서 가장 많았고 (남학생 46.9%, 여학생 55.0%), 우리 농산물 사용비율이 50% 이하로 사용되는 것으로 인식하고 있는 학생도 남녀 학생별로 각각 16.5%, 13.2%나 되었다. 학교 직영급식에서의 식재료 식품군별 우리농산물 사용비율 (이보숙 등, 2004)과 학교급식에서 우리농산물 이용비율이 96%라는 보고 (교육인적자원부, 2003)와 비교해 볼 때 실제 우리농산물 사용비율 관련 급식 정보 등이 학생들에게 제대로 전달되지 못하고 있음을 알 수 있다.

2002년 전국 중학생 대상연구 (이보숙과 조경련, 2006)에서는 가장 맛있는 식사가 점심급식이라는 응답이 지역별로 40% 내외였고, 박영숙 등 (1997)의 중학교 대상 연구에서는 세끼 식사 중 가장 즐거운 식사가 점심급식이 43.3%였다. 본 연구에서는 하루 중 가장 맛있게 먹은 식사로는 성별로 유의한 차이 없이 점심식사라는 응답이 25% 정도였는데 위의 연구결과들과 비교하면 낮은 수치이나 맛있는 식사란 개인의 기호도가 반영되는데 개인과 가정의 기호도가 충분히 반영된 저녁식사를 제외하고 1/4 정도의 학생이 점심급식이 제일 맛있다고 한 부분은 고무적이라 할 수 있다.

본 연구에서는 학교급식 운영의 품질 속성 25개 항목에 대한 중요도의 총 평균점수는 남학생이 4.09 ± 0.54 , 여학생은 4.06 ± 0.44 로 성별간 유의한 차이는 없었다. 강원 지역 중학생 대상 직영급식의 23개 운영 속성 평가 (장미라와 김준영, 2005)에서도 총 평균이 남학생 3.99, 여학생 4.03이었고 남녀간 유의한 차이가 없는 유사한 경향을 나타냈다. 그러나 남녀 중학생간 품질 속성별로는 23개 속성 중 11개 속성에서 유의한 차이를 나타낸 반면 본 연구에서는 7개 속성에서만 유의한 차이를 나타냈다. 본 연구에서는 남학생들이 더 중요시하는 속성은 음식의 1인 분량, 음식 색의 조화, 급식 및 영양 관련 정보제공, 식사지도, 영양교육의 5개 속성이었다. 강원 지역에서의 장미라와 김준영 (2005)의 연구에서는 남학생이 여학생보다 유의적으로 중요도가 높은 속성은 1인 분량, 식당내부 인테리어, 영양 관련 정보제공의 3개 속성이었고, 여학생이 남학생보다 유의적으로 중요도가 높은 속성은 음식위생, 식당위생, 식기류 위생, 배식시 위생, 조리종사자 청결 등으로 위생 관련 속성들이 많았는데 본 연구에서도 음식의 위생과 식기류 청결로 유사한 결과를 나타냈다. 남녀 중학생 모두에서 가장 중요도가 높은 속성으로 본 연구에서는 음식의 위생, 식기류의 청결상태, 배식시의 위생, 음식 재료의 품질, 음식의 맛이었고, 장미라와 김준영 (2005)의 연구에서는 음식의 위생과 식기류의 위생이라고 보고하여 위생 관련 속성들을

가장 중요시하는 것은 본 연구결과와 일치했다. 반면에 남녀 중학생 모두에서 중요도 점수가 상대적으로 낮게 나타난 것은 음식 색의 조화, 음식모양의 조화였는데 본 연구에서도 음식 색의 조화가 가장 낮은 중요도를 가진 속성으로 나타났다. 급식 품질 속성별 수행수준에 대한 총 평균점수는 강원 지역 중학생 대상 조사 (장미라와 김준영, 2005)에서는 남학생은 2.86, 여학생은 2.71로 보통 수준에도 못 미쳤는데 본 연구에서는 남학생이 3.36, 여학생은 3.30으로 수행수준이 좀 더 높은 것으로 나타났다. 강원 지역에서는 23개 속성 중 17개 속성에서 성별 간 유의한 차이를 나타냈으나 본 연구에서는 25개 속성 중 단 5개 속성에서만 유의한 차이를 나타냈다. 본 연구에서 남녀 학생 모두에게서 수행도를 낮게 평가 받은 것은 식사지도, 영양교육 (식생활교육), 필요시 개인 학생별 영양상담 등 영양교육 및 지도와 관련된 속성들이었다. 개인 학생별 영양상담은 필요한 학생에 대하여 제한적으로 이루어지는 속성이므로 평균적인 중요도와 수행도는 상대적으로 타 속성들에 비하여 많이 떨어진 것으로 사료된다. 학교급식의 내실화를 위하여 학교급식을 생활교육으로 정착하고자 올바른 식생활 교육 강화, 식사지도 등을 추진전략으로 제시하였다 (교육인적자원부, 2003). 그러나 아직까지는 식사지도와 영양교육 (식생활교육)의 수행도가 낮았다. 학교급식은 모든 학생이 동일한 음식을 동일한 시간에 경험하게 되므로 이를 살아있는 체험교육의 장으로 활용하는데 가장 적합하므로 (임경숙, 2004), 학교급식을 활용한 식생활 교육 방안이 강구되어야 한다.

본 연구에서는 학교급식의 전반적인 만족도가 남학생은 3.13 ± 1.05 이고 여학생은 3.24 ± 0.87 로 보통정도의 수준이었고 성별 간 유의한 차이를 나타내지는 않았다. 광주 전남 지역 중학교 급식에 대한 전반적인 만족도 (김경애 등, 2002)도 남학생 3.05, 여학생 2.95로 성별 간 유의한 차이는 없었고, 남학생이 여학생보다 학교에서 제공되는 음식의 맛과 음식의 온도, 배식 시 식기류의 위생, 급식비 부담액에서 만족도가 더 높았다. 여학생의 급식만족도가 본 연구에서 더 높게 나타났다. 용인시 초등학교 대상 학교급식 만족도 (정희래와 김혜영B, 2005)는 남학생이 여학생에 비하여 유의적이지는 않으나 급식에 대한 만족도는 남학생이 여학생보다 높은 경향을 나타냈다. 그런데 원주 지역 고학년 초등학교 대상 연구에서 학교급식에 대한 전반적인 만족도 3.21 ± 0.98 로 보통이다 범위에 속하였으나 담임교사나 영양 (교)사 등의 식사지도가 있는 경우 없는 경우보다 급식

에 대한 만족도가 유의적으로 높게 나타났다 (박교진과 장미라, 2008). 김숙희 등 (2002)은 중학생을 대상으로 급식 만족도에 영향을 주는 변수로 음식의 맛, 식품의 종류, 음식의 온도, 급식량, 위생, 서비스, 급식장소로 보고했다. 그런데 본 연구에서는 단계별 회귀분석 결과 남학생과 여학생의 급식만족도에 영향을 주는 급식 품질 속성에 차이가 있었다. 그러므로 급식운영 시에는 남학생과 여학생 간의 차이를 염두에 두고 실시하여야 한다,

결론 및 제언

중학교 급식의 내실화 및 학교급식 품질 향상을 위하여 학교급식 실시의 효과 및 급식과 관련된 항목들에 대한 성별 인식차이를 비교하고, 남녀 학생별로 급식 품질 속성의 중요도와 수행도를 비교 분석하며, 학교급식 만족도 및 급식만족도에 영향을 미치는 요인들을 남녀 학생별로 규명하고자 경기도 지역의 직영급식 6개교 중학생 1,103명을 대상으로 자기기입식 설문지 방식 조사한 결과는 다음과 같다. 급식 실시 후 본인의 식생활에서 달라진 점은 남녀 학생 모두 편식이 교정되었다가 가장 많았으나 성별간 유의한 차이를 나타냈다 ($p < .001$). 급식에서 싫어하는 음식이 제공되었을 때의 대응 방법으로는 남녀 학생 모두 먹어보려고 노력한다 (각각 63.1%, 60.3%)가 가장 많아서 전반적으로 학교급식에서 싫어하는 음식이 제공되었을 때 여학생의 수용도가 남학생보다 유의적으로 떨어짐을 알 수 있었다. 그러므로 여학생들의 음식기호를 좀 더 고려하여 식단작성과 조리가 이루어지면 급식 수용도를 높일 수 있을 것이다. 급식 섭취량과 학교급식에서 제공되는 1인 분량의 적절성에 대해서도 성별 간 유의한 차이를 나타냈다. 여학생들의 잔식율이 남학생보다 높고 여학생에서 1인분량이 많다는 의견이 남학생보다 많으므로 남녀 학생별 배식량 및 섭취량에 대한 현장에서의 검토 및 배식량 기준에 대한 재설정이 필요하다. 학교급식에서 사용하는 식재료 중 우리 농산물 사용비율에 대한 인식조사 결과도 성별 간 유의한 차이를 나타냈으나 실제 우리 농산물 사용 비율에 비하여 전반적으로 낮게 인식하고 있었다. 남녀학생 모두에게 학교급식 관련 정확한 정보 제공을 위한 노력이 필요하다.

학교급식 운영의 품질 속성 25개 항목에 대한 총 중요도 평균은 남학생이 4.09 ± 0.54 , 여학생은 4.06 ± 0.44 로 성별 간 유의한 차이는 없었다. 성별간 유의한 차이를 나타낸 속성은 25개 속성 중 7개 속성이었으며, 남학생이 여학생보다

영양 관련 정보나 교육을 더 중요시하는 것으로 나타났고, 여학생들은 남학생들보다 위생에 더 많은 중요성을 부여하고 있었다. 영양지식 수준에 대한 자가평가에서 남학생은 여학생보다 유의적으로 낮게 낮았기 때문에 남학생이 여학생보다 영양 관련 정보나 교육을 더 중요시하는 것으로 나타난 것으로 사료된다. 그러므로 남학생들이 알아야 하고 관심을 가질만한 사항들에 대하여 영양 및 급식정보를 제공하며, 여학생들을 위해서는 학교급식이 위생적이라는 인식을 가질 수 있도록 관련 정보 제공 및 배식 및 식사 후의 수거 시에도 위생적인 관리가 필요하다. 수행도의 총 평균은 남학생이 3.36 ± 0.64 , 여학생은 3.30 ± 0.58 로 보통 정도의 평가를 받았고, 성별 간 유의한 차이는 없었다. 그러나 중요도와 달리 잘 수행되고 있다 (4점 이상)의 평가를 받은 속성은 없었다. 남학생의 경우 중요도와 수행도 모두 평균 이상인 속성은 음식의 맛, 영양적으로 균형 잡힌 식사, 다양한 종류의 음식제공, 음식재료 (식재료)의 품질, 음식의 위생, 식기류의 청결상태, 배식시의 위생의 속성으로 주로 음식 및 영양 그리고 위생 관련 속성들이었으며, 중요도는 높으나 상대적으로 수행도는 낮은 학교급식 품질 속성 항목은 급식불만에 대한 신속한 처리, 이벤트식단, 다양한 종류의 후식제공, 식사공간의 쾌적함, 적절한 급식비의 속성으로 나타나 좀 더 중점적으로 관리해야 하는 속성이었으며 나타났다. 여학생의 경우 중요도와 수행도가 모두 평균 이상인 항목은 음식의 맛, 영양적으로 균형 잡힌 식사, 다양한 종류의 음식제공, 음식의 간, 음식재료 (식재료)의 품질, 음식의 위생, 식기류의 청결상태, 배식시의 위생, 적절한 급식비의 속성으로 주로 남학생과 달리 급식비 관련 속성이 추가되었다. 남녀 학생 모두에서 중요도와 수행도 모두가 평균 이하인 속성은 식사지도, 영양교육 (식생활 교육), 필요시 개인 학생별 영양상담이었다. 학교급식의 목적이 단지 학교에서 밥 한 끼를 때우는 것이 아닌 편식교정 및 식습관지도 그리고 나아가 식생활관리 능력의 배양이라는 측면에서 보면 학교급식의 목적이 달성될 수 있도록 이들 속성들이 수행되도록 방안이 강구되어야 한다.

급식만족도는 남학생은 3.13 ± 1.05 이고 여학생은 3.24 ± 0.87 로 보통정도의 수준이었고 성별 간 유의한 차이를 나타내지는 않았다. 그러나 급식만족도 분포상황은 성별 유의한 차이를 나타냈다 ($p < .001$). 학교급식에 만족하지 못하는 학생의 비율은 대략 20%로 급식에 만족하는 학생들이 훨씬 더 많음을 알 수 있었다. 남학생 대상 단계별 회귀분석 결과 음식의 맛이 가장 큰 요인이고 이어서 급식불만에 대

한 신속한 처리, 좋아하는 음식제공 그리고 음식위생 순이었다 ($F=51.1^{***}$, 수정된 $R^2=.265$). 반면에 여학생 대상 회귀분석 결과 남학생과 마찬가지로 음식의 맛이 가장 큰 요인이었으나 좋아하는 음식 제공, 적절한 급식비, 다양한 종류의 음식제공 순으로 나타나 ($F=91.4^{***}$, 수정된 $R^2=.399$), 남학생과 여학생 간 급식만족도에 영향을 주는 급식 품질 속성에 차이가 있음을 알 수 있다. 즉 여학생들은 주로 급식에서 제공되는 음식자체와 급식비가 급식만족도에 영향을 주는 중요한 요소이나 남학생들은 음식, 위생, 급식불만 처리 등 좀 더 다양한 속성에 의하여 영향을 받음을 알 수 있었다. 그러므로 대상별 학생들이 중요시하는 품질 속성들에 대한 수행도를 높이는 개별화 및 통합작업이 필요하다. 급식만족도에 가장 큰 영향을 주는 품질 속성인 음식의 맛과 관련하여서는 건강한 식사를 지향하는 학교급식의 특성상 학생들의 요구를 무조건 수용하기는 어려우므로 적절한 식사지도 및 식생활교육이 병행되면 그 효과를 더욱 높일 수 있을 것이다.

참고문헌

- 교육인적자원부 (2003). **학교급식개선 종합대책**. 학교급식의 질 향상과 운영의 내실화를 위한 학교급식개선 대책 공청회 자료집, 3-36.
- 김경애, 김수자, 정난희, 전은례 (2002). 중학생의 학교급식에 대한 만족도: 광주전남 지역을 중심으로. **한국조리과학회지**, 18(6), 579-585.
- 김숙희, 이경애, 유춘희, 송요숙, 김우경, 윤혜려, 김주현, 이정숙, 김미강 (2003). 급식유형에 따른 중고등학생의 학교급식만족도. **한국영양학회지**, 36(2), 211-222.
- 모성중, 서재수, 류은순 (2005). 부산 지역 고등학교 급식서비스에 대한 학생과 급식조사자의 평가. **한국조리과학회지**, 21(2), 250-262.
- 박명희, 최영선, 김연주 (2002). 동일 지역 초중등학생의 식생활태도와 학교급식에 대한 태도. **대한지역사회영양학회지**, 7(1), 3-13
- 박영숙, 이정원, 이미숙 (1997). 중학생 및 그 학부모의 학교급식 만족도: 직영 및 위탁 운영형태별 비교. **지역사회영양학회지**, 2(2), 218-231.
- 박종임, 구난숙 (1998). 대전 지역 급식학교 초등학생들의 식습관조사. **대한영양사협회학술지**, 4(2), 113-122.
- 양일선 (2004). 학교급식 현황 및 발전방안. 국무총리산하 산업기술 연구회 주최, 한국식품개발연구원 주관 2004년도 학교급식 개선을 위한 워크숍. **'학교급식의 현황 및 발전방향' 자료집**, 3-17.
- 양일선, 이보숙, 윤지현, 이해영, 전해경, 황대용, 위태석 (2004). **학교급식 공급체계 개발 및 지원방안 보고서**, 43-54, 2004 농업부 연구과제.
- 오유미, 김미현, 승정자 (2006). 전주 지역 중학생의 학교급식에 대한 만족도, 메뉴기호도 및 개선 사항 조사. **대한영양사협회 학술지**, 12(4), 358-368.
- 이미숙, 박영숙, 이정원 (1998). 초등학생 및 그 학부모의 학교급식에 대한 만족도: 서울지역 일부 공동조리 및 위탁운영 학교급식의 비교. **한국영양학회지**, 31(2), 179-191.
- 이민아, 양일선, 이보숙, 김현아, 박소현 (2006). 계층적 분석과정을 이용한 학교급식 운영 품질 평가 분야의 중요도 분석. **한국영양학회지**, 39(1), 74-83.
- 이보숙 (1999). **학교급식 서비스 개선**. 국가전문행정연구원 교육행정연수부, 학교보건행정전문과정 교재, 53-64.
- 이보숙, 양일선, 이해영, 한경수, 김현아, 강혜승 (2004). **학교급식 운영평가 제도도입 및 평가도구 개발에 관한 연구**. 96-105, 교육인적자원부 교육정책연구과제 2004-급식-4.
- 이보숙, 조경련 (2006). 학동기 아동과 청소년의 도시와 농촌 지역 간 식생활 및 관련 요인 비교분석. **한국식품영양학회지**, 19(4), 502-514.
- 이영은 (2008). 충북 지역 학교급식 만족도 분석. **한국식생활문화학회지** 23(1), 105-114.
- 이화숙, 장면희 (2005). 강원도 지역 학생들의 학교급식에 대한 만족도 조사. **한국식품영양학회지**, 18(3), 175-191.
- 임경숙 (2004). 학교급식과 청소년 영양교육. **대한지역사회영양학회지**, 9(6), 772-777.
- 장미라, 김준성 (2005). 강원도 남녀 중학생의 학교급식에 대한 중요도 및 수행도 비교. **대한영양사협회 학술지**, 11(1), 95-104.
- 장혁래, 김혜영B (2005). 용인시 초등학교 학생들의 학교급식 만족도 조사. **한국식품영양학회지**, 18(2), 155-160.
- Pannel, D. V. (1990). *School Foodservice management* (4th ed). 1-41, New York: Van Nostrand Reinhold.
- Tenner, A. R., & Detoro, I. J. (1994). *Total quality management*. 89-114, Addison-Wesley.