

대구·경북 지역 영양(교)사의 학교급식 운영 관련 정보에 대한 인식 및 이용 현황

†최미경·김은미

계명대학교 식품영양학과

Nutrition Teachers and Dietitians' Use and Perception of Information on School Foodservice Management in Daegu, Gyeongbuk Area

†Mi Kyung Choi and Eun Mi Kim

Dept. of Food & Nutrition, Keimyung University, Daegu 704-701, Korea

Abstract

This study attempted to investigate use of information for school foodservice management and perception of informations offered on Office of Education homepages according to Daegu and Gyeongbuk nutrition teachers and dietitians. The most frequently used web site information source and information type were 'charged foodservice information sites'(63.5%) and 'information on nutrition or menus'(63.5%), respectively. Subjects belonging to schools that served more meals per day tended to use informations more frequently. Information on 'management of the foodservice production process' showed a low satisfaction level as compared to importance in all groups, and information on 'nutrition education' showed a similar tendency for subjects belonging to schools that served 1 meals per day. Overall, efforts for development and dissemination of information are required to improve the quality and efficiency of school foodservice.

Key words: school foodservice, nutrition teacher, office of education, school foodservice management information.

서론

학교급식은 성장기 아동들의 건강 유지와 증진 및 올바른 식생활 습관 형성을 꾀하고자 교육의 일환으로 시행되고 있다(Yang 등 2008). 2010년 2월 기준 전국 초·중·고·특수학교 총 11,312교 중 11,303교(99.9%)에서 1일 평균 총 734만 명(전체 학생 대비 98.5%)을 대상으로 급식이 실시되고 있고, 전국의 각급 학교에 배치된 영양(교)사는 9,113명에 이른다(교육과학기술부 2010a). 2010년에는 학교급식 운영의 내실화, 학교급식의 안전성 확보, 영양관리 및 식생활 지도 강화, 안전하고 우수한 식재료 사용 등에 대한 방침을 수립, 실행하고 있다(교육과학기술부 2010b).

2006년 학교급식법 전면 개정과 영양교사 배치 및 각종 개

선 사업들의 결과, 최근 연구에서 학교급식의 질적 향상이 이루어지고 있는 것으로 나타났으나(Lee 등 2009), 영양(교)사들이 스스로 인지하는 업무 수행 수준은 만족스럽지 못한 것으로 나타나고 있다(Han & Kim 2009; Yi & Lee 2009). Han & Kim(2009)의 연구에서 영양교사와 영양사 모두 업무 영역별 중요도에 비해 수행도가 비교적 낮게 나타났고, Yi & Lee(2009)의 연구에서도 대부분의 업무 항목에 있어 학교급식 영양사가 인식하는 지식 및 기술 요구도에 비해 자신의 수행 수준에 대한 평가가 낮게 나타나 학교급식 업무 영역별 개선을 통한 보다 효율적인 학교급식 운영이 필요한 것으로 나타났다.

구체적인 사례들을 살펴보면, Yi & Lee(2009)의 연구에서 학교급식 영양(교)사들의 영양 교육, 영양 상담, 교수 실무, 영

† Corresponding author: Mi Kyung Choi, Dept. of Food & Nutrition, Keimyung University, 2800, Dalgubeoldae-ro, Dalseo-gu, Daegu 704-701, Korea. Tel: +82-53-580-5872, Fax: +82-53-580-5885, E-mail: mkchoi@kmu.ac.kr

양 및 식단 관리, 위생 및 안전 관리에 대한 전문적 기술과 지식이 요구되어지는 것으로 나타났고, Jeon & Bae(2009)의 연구에서는 급식 생산성 향상을 위해 시설·설비의 효율적 활용에 대한 교육·훈련이 필요한 것으로 보고되었다. 또한 효율적 HACCP 수행을 위해서는 시설 및 설비의 보완, 조리 종사원들에 대한 위생 교육, 작업 공정상의 효율성 확보 등이 필요한 것으로 나타난 바 있다(Kim 등 2009). 또한 전북 지역 학교 관리 책임자를 대상으로 영양교사 직무의 수행도와 중요도를 조사한 Kim 등(2010)의 연구에서는 위생 관리 업무에서는 수행도가 높게 평가되었으나, 영양 상담, 상담실 운영 등에 대한 평가 결과가 낮아 개선이 필요한 것으로 나타나기도 하였다. 한편, 2007년과 2008년 연차별 급식 품질 속성 평가 결과에서 ‘급식 의견 수렴’, ‘식사 장소의 편안함’ 속성은 크게 상승하고, ‘급식 정보 제공’ 속성의 평가 점수가 고등학교에서 하락한 것으로 나타났는데(Park 등 2009), 이는 최근 학교급식 만족도 조사와 학교급식 시설 개선 사업은 꾸준히 시행된 반면, 급식 정보 제공에 대한 지원은 체계적으로 이루어지지 못한 결과로 판단되고, 학교 현장에서 학생 건강 증진을 위한 다양하고 체계적인 정보와 교육의 지원이 필요함을 보여준다.

한편, 위생 및 안전 관리, 인적 자원 관리, 영양 교육 영역의 일부 항목에 대한 업무 수행 수준은 경력이 오래될수록 높게 나타나(Yi & Lee 2009) 영양(교)사 특성에 따라 차별화된 교육과 정보 제공이 필요함을 시사하였고, 학교급식만족도 조사 결과에서도 학교 유형과 배식 장소 등 학교별 특성은 대상자들의 만족도에도 영향을 주는 것으로 나타나(Lee 등 2009; Park 등 2010), 학교급식 운영에 있어 학교급식 환경과 상황에 따른 적용이 중요한 것으로 판단된다. 특히 최근 과중한 업무 부담과 표준화된 매뉴얼 부재로 문제가 제기되고 있는 학교 내 2식 이상 급식(전국영양(교)사회 2009) 운영을 위한 운영 원칙과 식재료 선정·보관 관리, 식단 관리, 조리 인력 관리, 급식시설 위생 관리 등에 대한 효율화 방안 제시가 필요한 것으로 보인다. 각 시·도 교육청 및 지역 교육청에서는 홈페이지 관련 부서 게시판이나 별도의 급식정보센터 홈페이지를 통해 교육과학기술부 지침, 각종 교육 자료, 업무 매뉴얼 등 급식과 관련한 정보를 제공함으로써 영양(교)사들의 업무 효율화를 꾀하고 있으나, 콘텐츠가 표준화되어 있지 못하고, 제공하는 정보의 내용도 한정적이어서 이에 대한 연구와 지원이 시급하다. Park 등(2007)의 연구에서 위탁급식업체 웹사이트에 대한 중요도·수행도 분석을 통해 웹사이트를 통한 급식 관련 정보 제공의 중요성을 강조하기도 하였으나, 학교급식 현장에서 필요한 다양한 정보의 개발과 활용을 위한 연구가 부족한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 학교급식 영양(교)사들이 주로 이용하는 웹사이트 정보원에 대한 영양(교)사들의 이용 현황을 조사하고, 현재 시·도 및 지역 교육청 홈페이지에서 제공되고 있는 정보들에 대한 중요도와 만족도를 1일 급식 제공 횟수 별로 분석하여 학교급식 운영 관련 정보 개발을 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 대구·경북 지역 영양(교)사를 대상으로 하였다. 2009년 10월 8일부터 10월 12일까지 예비조사를 실시 후 설문지를 수정·보완한 후, 본 조사는 2009년 10월 23일부터 10월 31일까지 대구와 경북교육청 급식담당자의 협조를 통해 이메일로 공문과 함께 설문지를 발송(총 대상인원 1,028명), 수거하였다. 총 250부가 회수되었으며, 분석에 적합한 249부가 최종 분석에 이용되었다.

2. 조사 내용 및 방법

학교급식 관련 정보 이용 현황 및 인식 조사를 위해 주로 이용하는 정보원(웹사이트), 주로 이용하는 정보 유형을 조사하였고, 문헌 조사(Lee 등 2002; Moon & Jang 2002; NFSMI 2004; 이종미 등 2007; 윤지현 등 2007; 양일선 등 2008a; 양일선 등 2008b; Lee & Lee 2009; Yi & Lee 2009)를 통해 분석된 학교급식 영양(교)사 업무 영역에 근거한 총 9개 영역(급식 급식 생산 단계별 관리, 위생 관리, 인적 자원 관리, 시설·설비 관리, 급식 마케팅, 지도·점검, 평가, 영양 교육, 학교급식 운영 일반, 기타) 28개 정보 항목(Table 1)에 대한 이용 빈도, 중요도, 만족도를 조사하였다. 중요도와 만족도는 리커트식 7점 척도를 사용하였다.

수집된 자료는 SPSS통계패키지(17.0)를 이용하여 기술통계분석과 *t*-test, ANOVA를 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자 일반사항

조사 대상자의 일반사항은 Table 2에 나타내었다. 근무 학교급은 초등학교 114명(46.7%), 중학교 71명(29.1%), 고등학교 55명(22.5%) 순으로 나타났고, 하루 급식 제공 횟수는 1식 193개교(80.7%), 2식 16개교(6.6%), 3식 32개교(13.3%)였다. 조사 대상자의 근무 형태는 정규직 141명(58.5%), 비정규직 100명(41.5%)이었고, 연령은 30~39세 99명(41.3%), 40~49세 86명(35.8%), 20~29세 47명(19.6%), 50세 이상 8명(3.3%) 순이었다.

Table 1. Categories and contents of foodservice information

Category	Information content
Management for the foodservice production process	Menu management, procurement, food production
Sanitation management	Sanitation management for personnel, equipment, facility, food and environment. HACCP system, prevention of food poisoning
Human resource management	Personnel management, employee education, work management, safety management
Facility & equipment management	School foodservice facility & equipment standard, foodservice facility manual
Foodservice marketing	Promotion, marketing, school foodservice satisfaction survey
Direction, check, and evaluation	School foodservice sanitation and safety check, school foodservice management evaluation
Nutrition education	Nutrition education, nutrition counseling, diet guidance
General school foodservice management	Related laws & regulations, accounting, information management manuals(e.g. NEIS manual), basic policies for school foodservice
Others	School milk, best practices, school foodservice publicity

Table 2. General characteristics of the subjects

	Item	Frequency	Percentage (%)
School level	Elementary	114	45.8
	Middle school	71	28.5
	High school	55	22.1
	Others(middle & high school)	4	1.6
	No response	5	2.0
School type	National school	7	2.8
	Public school	193	77.5
	Private school	42	16.9
	No response	7	2.8
Employment status	Regular	141	56.6
	Contracted	100	40.2
	No response	8	3.2
Age	20~29	47	18.9
	30~39	99	39.8
	40~49	86	34.5
	over 50	8	3.2
	No response	9	3.6
Meal service times/day	1	193	77.5
	2	16	6.4
	3	32	12.9
	No response	8	3.2
Total		249	100.0

2. 학교 급식 운영 관련 정보 자료의 이용 현황

Table 3은 조사 대상자들이 자주 이용하는 정보원(웹사이트)을 나타낸 것이다. 가장 많이 참고하는 사이트(1순위 응

답)는 유료 급식 정보 사이트 158명(63.5%), 대한영양사협회 25명(10%), 관할 시·도 교육청 18명(7.2%) 순으로 응답 빈도가 높았고, 전체 빈도는 유료 급식 정보 사이트 218명(87.6%), 대한영양사협회 217명(87.1%), 식품의약품안전청 205명(82.3%), 관할 시·도교육청 192명(77.1%) 순이었다. 조사 대상자들이 자주 이용하는 정보원 중 유료 급식 정보 사이트가 차지하는 비중이 매우 높은 것으로 나타났는데, 이는 학교급식에 대한 보다 체계화된 정보 제공원에 대한 필요성을 보여 준다.

학교급식 영양(교)사들이 주로 이용하는 정보 유형으로는 1순위 응답은 영양 및 식단 자료 121명(48.6%), 교육 자료 71명(28.5%), 급식 운영 매뉴얼 25명(10.0%), 업무 서식 17명(6.8%) 순이었고, 전체 응답 빈도 역시 유사한 순서를 보였다(Table 4).

3. 교육청 홈페이지 학교급식 관련 정보 이용 정도

교육청 홈페이지에서 제공되고 있는 학교급식 관련 정보 영역별 이용 정도는 Table 5에 나타낸 바와 같다. 전반적으로 지도·점검·평가, 영양 교육, 위생 관리, 학교급식 운영 일반 영역의 정보를 자주 이용하고 있었으며, 대부분의 영역에서 1일 급식 횟수가 3회인 집단에서 1, 2회인 집단보다 정보 이용 정도가 유의적으로 높게 나타났다. 이와 같이 대부분의 영역에서 1일 급식 횟수가 많은 집단에서 정보 이용 정도가 유의적으로 높게 나타났는데, 이는 2식 이상 급식교에서 상대적으로 업무량이 많아 정보를 이용하는 횟수가 증가하는 것과, 신규 영양교사들이 2식 이상 급식교에 우선 배정되기 때문에 정보 활용 빈도가 높은 것이 원인이 될 것으로 생각된다.

4. 교육청 홈페이지 학교급식 관련 정보 중요도·만족도 분석

교육청 홈페이지에서 제공되는 학교급식 관련 정보에 대

Table 3. Major information sources on web

n(%), N=249

Information source	Ranking					Total
	1	2	3	4	5	
Charged foodservice information site	158(63.5)	25(10.0)	16(6.4)	5(2.0)	14(5.6)	218(87.6)
The Korean Dietetic Association(KDA)	25(10.0)	76(30.5)	54(21.7)	44(17.7)	18(7.2)	217(87.1)
City, province Office of Education	18(7.2)	40(16.1)	45(18.1)	38(15.3)	51(20.5)	192(77.1)
District Office of Education	16(6.4)	27(10.8)	29(11.6)	34(13.7)	29(11.6)	135(54.2)
Korea Food & Drug Administration (KFDA)	8(3.2)	40(16.1)	65(26.1)	48(19.3)	44(17.7)	205(82.3)
Academic Society	4(1.6)	9(3.6)	9(3.6)	51(20.5)	39(15.7)	112(45.0)
Korea Health Industry Development Institute(KHIDI)	4(1.6)	3(1.2)	2(0.8)	2(0.8)	4(1.6)	15(6.0)
Other District Office of Education	1(0.4)	6(2.4)	14(5.6)	11(4.4)	31(12.4)	63(25.3)
Others	13(5.2)	19(7.6)	9(3.6)	4(1.6)	8(3.2)	53(21.3)

Table 4. Major information types used

n(%), N=249

Information type	Ranking					Total
	1	2	3	4	5	
Information on nutrition or menu	121(48.6)	64(25.7)	32(12.9)	10(4.0)	14(5.6)	241(96.8)
Educational materials	71(28.5)	83(33.3)	36(14.5)	32(12.9)	15(6.0)	237(95.2)
Foodservice operating manuals	25(10.0)	35(14.1)	59(23.7)	59(23.7)	34(13.7)	212(85.1)
Business formats	17(6.8)	33(13.3)	58(23.3)	49(19.7)	34(13.7)	191(76.7)
Related laws & regulations	6(2.4)	13(5.2)	29(11.6)	40(16.1)	51(20.5)	140(56.2)
Instructions for new tasks	5(2.0)	12(4.8)	20(8.0)	44(17.7)	64(25.7)	145(58.2)
Best practices	-	6(2.4)	14(5.6)	12(4.8)	30(12.0)	62(24.9)
Others	2(0.8)	-	-	-	1(0.4)	3(1.2)

Table 5. Level of using school foodservice information provided on the homepage of Office of Education

Information category	Meal service times/day			F-value
	1(n=193)	2(n=16)	3(n=32)	
Management for the foodservice production process	3.19±1.62 ^{1b}	3.31±1.75 ^b	4.39±1.19 ^a	8.004***
Sanitation management	3.76±1.56 ^b	3.85±1.43 ^b	4.89±1.32 ^a	7.573**
Human resource management	3.70±1.69	3.76±1.95	4.60±1.34	3.749*
Facility, utility management	3.16±1.72 ^b	3.27±1.66 ^b	4.40±1.37 ^a	7.320***
Foodservice marketing	3.08±1.55	3.11±1.81	4.00±1.46	4.631*
Direction, check, and evaluation	3.81±1.78 ^b	4.33±1.93 ^{ab}	5.09±1.29 ^a	7.699**
Nutrition education	3.76±1.75	3.92±2.00	4.63±1.33	3.488*
General school foodservice management	3.74±1.52	4.10±1.72	4.78±1.30	6.442**
Others	2.68±1.33 ^b	3.83±1.50 ^{ab}	4.05±1.28 ^a	9.678***

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$, ¹⁾ Mean±S.D., 1: rarely use, 7: use very often,^{a,b} Values within a row followed by different letters are significantly different($p < 0.05$) by Scheffe's multiple comparison.

Table 6. Importance and satisfaction scores for school foodservice information provided on the homepage of Office of Education

Information category	Meal service times/day			F-value	
	1(n=193)	2(n=16)	3(n=32)		
Importance	Management for the foodservice production process	5.48±1.10 ¹⁾	5.55±0.83	5.88±0.85	1.860
	Sanitation management	5.59±1.02	5.80±0.76	5.93±0.96	1.790
	Human resource management	5.50±1.04	5.74±0.93	5.80±1.00	1.427
	Facility, utility management	5.30±1.12	5.00±1.13	5.32±1.06	0.510
	Foodservice marketing	4.93±1.10	4.86±0.77	5.13±1.02	0.495
	Direction, check, and evaluation	5.41±1.24	5.54±1.13	5.89±1.07	2.107
	Nutrition education	5.80±1.18	5.80±1.18	5.67±1.11	0.160
	General school foodservice management	5.50±0.99	5.60±0.85	5.72±0.94	0.630
	Others	4.39±1.04	5.00±0.97	4.98±1.28	3.186*
Total	5.32±1.09	5.43±0.95	5.59±1.03	1.174	
Satisfaction	Management for the foodservice production process	3.96±1.31 ²⁾	4.30±0.90	4.43±1.23	2.140
	Hygiene management	4.35±1.23	4.67±0.95	4.82±1.14	2.412
	Human resource management	4.17±1.26	4.48±1.09	4.74±1.15	3.135*
	Facility, utility management	4.28±1.28	4.40±1.11	4.70±1.09	1.618
	Foodservice marketing	3.88±1.24	3.97±1.15	4.54±1.22	3.959*
	Direction, check, and evaluation	4.44±1.20	4.43±0.75	5.08±1.28	3.950*
	Nutrition education	3.84±1.44 ^b	4.41±1.47 ^{ab}	4.78±1.20 ^a	6.807**
	General school foodservice management	4.39±1.18	4.54±1.31	4.95±1.11	3.112*
	Others	3.87±1.19	4.16±1.42	4.34±1.15	2.311
Total	4.13±1.26	4.37±1.13	4.71±1.17	5.289*	

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$,

¹⁾ Mean±S.D., 1: not important at all, 7: very important, ²⁾ Mean±S.D., 1: not satisfied at all, 7: very satisfied,

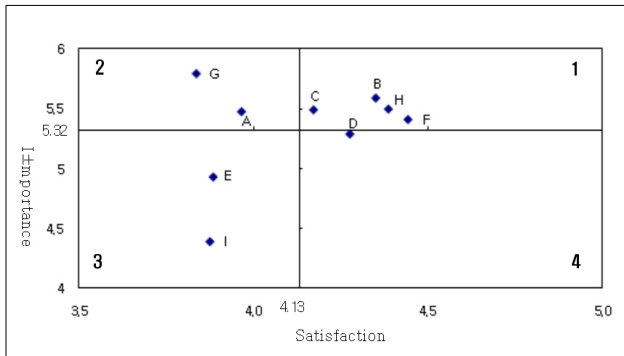
^{a,b} Values within a row followed by different letters are significantly different($p<0.05$) by Scheffe's multiple comparison.

한 중요도와 만족도를 Table 6에 나타내었다. 1일 급식 횟수에 따라서 중요도에 있어서는 대부분 항목에서 유의적 차이가 나타나지 않았고, '우유 급식', '우수 운영 사례', '일반인 대상 급식 홍보 자료' 등을 포함하는 기타 항목에 있어서 2식 이상 급식교 영양(교)사들이 인지하는 중요도가 유의적으로 높게 나타났다($p<0.05$). 만족도에 있어서는 지도·점검·평가($p<0.05$), 학교급식 운영 일반($p<0.05$), 영양 교육($p<0.01$), 인적 자원 관리($p<0.05$) 등의 항목에서 2식 이상 급식 학교 영양(교)사들의 정보에 대한 만족도가 상대적으로 높게 나타났다. 이러한 결과 또한 2식 이상 급식교의 경우 상대적으로 학교급식 근무 경력이 낮기 때문에 정보 활용도와 만족도가 높게 나타난 것으로 판단된다. 하지만 1식 제공 학교와 2식 이상 급식교는 운영 상황이 상이하므로(학교급식영양(교)사회 2009a, 학교급식영양(교)사회 2009b) 급식의 효율적 운영을 위해 2식 이상 급식교의 상황에 적합한 메뉴얼의 개발 및 보급이

필요한 것으로 판단된다.

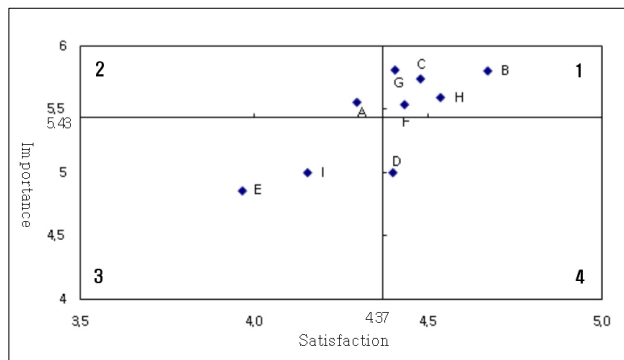
Fig. 1~3은 1일 급식 횟수별 학교급식 관련 정보 중요도·만족도를 격자도로 나타낸 것이다. 1, 2, 3식 급식교 모두에 있어 식단 관리를 포함하는 급식 생산단계별 관리에 대한 정보가 중요도에 비해 만족도가 낮은 것으로 평가된 영역(2사분면)에 위치하여 이에 대한 정보와 자료의 개발·보급이 시급한 것으로 나타났다. 그 밖에 1식 급식교 영양(교)사들의 경우 영양 교육 자료에 대한 요구도가 높게 나타났으나, 만족도는 상대적으로 낮게 나타나 우선 개선 영역(2사분면)에 포함되었다. 세 그룹 모두에서 위생 관리, 인적 자원 관리, 지도·점검·평가, 학교급식 운영 일반 영역의 정보에 대해서는 중요도도 높으면서 만족도도 높은 것으로 나타나, 현재의 수준으로 지속적 관리가 필요한 것으로 나타났다. 이는 2006년에 학교급식 영양사를 대상으로 지식 및 기술의 요구도와 자기평가 수준을 조사한 연구(Yi & Lee 2009) 결과, 위생 관

리 원칙에 대한 지식과 HACCP 원칙과 적용에 대한 지식 및 안전 관리 관련 항목들에 대한 요구도가 가장 높게 나타났던 것과는 대조적인 결과로, 최근 강화된 각종 위생교육의 성과로 판단된다. 한편, 동일 연구에서 비교적 요구도가 높았던 대상별 적합한 영양 교육 방법에 대한 지식, 식행동 변화를 위한 영양 교육 전략에 대한 지식 등과 관련한 정보 제공에 대



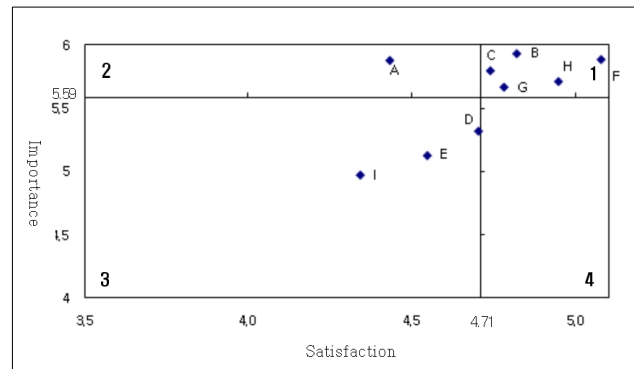
- A: Management for the foodservice production process
- B: Sanitation management
- C: Human resource management
- D: Facility · utility management
- E: Foodservice marketing
- F: Direction, check, and evaluation
- G: Nutrition education
- H: General school foodservice management
- I: Others

Fig. 1. Importance & satisfaction grid of school foodservice information for dietitians providing 1 meal service per day.



- A: Management for the foodservice production process
- B: Sanitation management
- C: Human resource management
- D: Facility · utility management
- E: Foodservice marketing
- F: Direction, check, and evaluation
- G: Nutrition education
- H: General school foodservice management
- I: Others

Fig. 2. Importance & satisfaction grid of school foodservice information for dietitians providing 2 meal services per day.



- A: Management for the foodservice production process
- B: Sanitation management
- C: Human resource management
- D: Facility · utility management
- E: Foodservice marketing
- F: Direction, check, and evaluation
- G: Nutrition education
- H: General school foodservice management
- I: Others

Fig. 3. Importance & satisfaction grid of school foodservice information for dietitians providing 3 meal services per day.

해서는 Choi & Park(2010)의 연구와 본 연구에서 여전히 높은 요구도가 나타나 보다 적극적인 지원 및 교육 강화가 필요한 것으로 판단된다.

시설·설비 관리에 대한 정보의 경우 1, 2식교의 경우 4사분면에 위치하였고, 3식교의 경우도 3사분면에 포함되기는 하였으나, 4사분면과의 경계면에 위치하여 중요도에 비해 만족도가 높은 항목으로 나타났다. 급식 마케팅 정보의 경우 중요도, 만족도 모두 낮은 3사분면에 위치하여 상대적으로 낮은 고려 항목으로 분류가 되었으나, 향후 학교 급식의 서비스 품질 개선과 만족도 증진을 위해 관심을 기울여야 할 것으로 판단된다.

요약 및 결론

본 연구는 학교급식 운영 관련 정보에 대한 영양(교)사들의 이용 현황과, 현재 시·도 및 지역 교육청 홈페이지에서 제공되고 있는 정보들에 대한 인식을 조사하고자 실시되었다. 본 조사를 위한 설문지는 2009년 10월 23일부터 10월 31일까지 대구와 경북교육청 영양(교)사들의 이메일로 공문과 함께 발송, 수거하였으며, 총 249부가 분석에 이용되었다. 세부적인 결과는 다음과 같다.

조사 대상자의 근무 학교급은 초등학교 114명(46.7%), 중등학교 71명(29.1%), 고등학교 55명(22.5%) 순이었고, 하루 급식 제공 횟수는 1식 193개교(80.7%), 2식 16개교(6.6%), 3식 32개교(13.3%)였다. 조사 대상자들이 자주 이용하는 정보원

중 1순위 응답이 가장 많았던 웹사이트는 유료 급식 정보 사이트 158명(63.5%), 대한영양사협회 25명(10%), 관할 시·도 교육청 18명(7.2%) 순이었으며, 주로 이용하는 정보 유형으로는 영양 및 식단 자료 121명(48.6%), 교육 자료 71명(28.5%), 급식 운영 매뉴얼 25명(10.0%), 업무 서식 17명(6.8%) 순으로 많았다.

교육청 홈페이지에서 제공되고 있는 학교급식 관련 정보 영역별 이용 정도는 지도·점검·평가, 영양 교육, 위생 관리, 학교급식 운영 일반 영역의 정보 이용 정도가 높았으며, 대부분의 영역에서 1일 급식 횟수가 많은 집단에서 정보 이용 정도가 유의적으로 높게 나타났는데, 이는 2식 이상 급식 교에서 상대적 업무량이 많아 정보를 이용하는 횟수가 증가하는 것과, 신규 영양교사들이 2식 이상 급식교에 우선 배정되기 때문에 정보 활용 빈도가 높은 것이 원인이 될 것으로 생각된다.

1일 급식 횟수에 따른 중요도·만족도 분석에서는 정보에 대한 만족도에 있어서 지도·점검·평가($p<0.05$), 학교급식 운영 일반($p<0.05$), 영양 교육($p<0.01$), 인적 자원 관리($p<0.05$) 등의 항목에서 2식 이상 급식 학교 영양(교)사들의 평가가 유의적으로 높게 나타났고, 1, 2, 3식 급식교 모두에 있어 급식 생산단계별 관리가 중요도에 비해 만족도가 낮은 것으로 평가된 영역(2사분면)에 위치하여 이에 대한 정보와 자료의 개발·보급이 시급한 것으로 나타났으며, 위생 관리, 인적 자원 관리, 지도·점검·평가, 학교급식 운영 일반 영역의 정보에 대해서는 중요도와 만족도가 모두 높았다. 그 밖에 1식 급식교 영양(교)사들의 경우 영양 교육 자료에 대한 요구도가 높게 나타났으나, 만족도는 상대적으로 낮게 나타나 우선 개선 영역(2사분면)에 포함되었고, 세그룹 모두에서 급식 마케팅 정보의 경우 중요도, 만족도 모두 낮은 3사분면에 위치하여 상대적으로 낮은 고려 항목으로 분류가 되었으나, 향후 학교급식의 서비스 품질 개선과 만족도 증진을 위해 관심을 기울여야 할 것으로 판단된다.

이상의 결과를 살펴볼 때, 영양(교)사들의 업무 수행 수준과 효율성을 높이기 위해 급식 생산 단계별 관리, 영양 교육 등 학교급식에 대한 보다 체계화된 정보 개발과 보급화가 필요하고, 2식 이상 급식교의 효율적 운영을 위한 매뉴얼의 개발 및 보급이 필요한 것으로 판단된다. 또한 향후 전국 각 교육청에서 개발된 자료들의 통합과 표준화 및 접근이 용이한 보급 방법에 대한 연구가 이루어진다면 학교급식의 질적 향상을 도모할 수 있을 것으로 생각된다.

감사의 글

본 연구는 2009년도 대구광역시교육청 연구비 지원에 의

해 수행되었으므로 이에 감사드립니다. 또한 설문조사에 협조해주신 대구광역시교육청 평생체육보건과 이재현 선생님과 관계자 분들, 대구·경북 지역 영양(교)사분들께도 감사드립니다.

참고문헌

- 교육과학기술부. 2010a. 2009년도 학교급식 실시현황
 교육과학기술부. 2010b. 학교보건급식기본방향
 대한영양사협회. 2007a. 급식관리지침서 1
 대한영양사협회. 2007b. 급식관리지침서 2 실무편
 양일선, 이보숙, 차진아, 한경수, 채인숙, 이진미. 2008a. 단체급식. 개정판, 서울. 교문사
 양일선, 차진아, 신서영, 박문경. 2008b. 급식경영학. 개정판, 서울, 교문사
 윤지현, 주나미, 윤지영, 류시현, 배현주. 2007. 급식경영. 서울, 파워북
 이종미, 강남이, 김혜영, 정진은, 조미숙, 조우균, 허채욱. 2007. 단체급식. 서울, 파워북
 전국영양(교)사회. 2009a. 1일 2·3식 및 방학 중 급식실시에 따른 영양교사 업무실태 및 개선방안
 전국영양(교)사회. 2009b. 전국 1일 2·3식 급식학교 공립 영양교사 근무실태 설문조사 분석
 Choi HK, Park JH. 2010. Nutrition teachers' perception of the importance and performance frequency of their roles in the indicators and items on a teacher evaluation. 2010. *J Korean Diet Assoc* 16:146-159
 Gregoire MB, Spears MC. 2007. Foodservice Organizations: Managerial and Systems Approach. Upper Saddle River: Pearson Prentice Hall
 Han JK, Kim HS. 2009. Comparative study of the job satisfaction, job performance and job importance level of school nutrition teachers and school dietitians. *Korean J Food Culture* 24:525-532
 Jeon EK, Bae HJ. 2009. Evaluation of sanitation management performance within school foodservice facilities and utilities in Gyeongbuk province. *Korean J Food & Cookery Sci* 25:62-73
 Kim MO, Lee YS, Rho JO. 2010. Analysis of perceived management performance and importance level of nutrition teachers by school administrators in the Chonbuk area of Korea. *The Korean J Food Nutr* 23:203-211
 Kim YO, Kwon SJ, Ly SY. 2009. Perceived performance of HACCP for school foodservice managers in Daejeon. *J*

- Korean Living Sci Assoc* 18:223-236
- Lee BS, Yang IS, Park MK. 2009. Annual analysis on quality attributes and customer satisfaction in school foodservice. *Korean J Nutr* 42:770-783
- Lee HY, Lee EJ. 2009. The perception of nutrition teacher's competency and duty. *Korean J Community Nutr* 14:316-326
- Lee YE, Yang IS, Cha JA. 2002. The importance and categorization of task elements of school food service dietitian. *Korean J Nutr* 35:668-680
- Moon HK, Jang YJ. 2002. Analysis of the dietitians' job description in the school. *J Korean Diet Assoc* 8:143-153
- NFSMI(National Food Service Management Institute). 2004. Competencies, knowledge, and skills of effective school nutrition managers: revised 2003. National Food Service Management Institute
- Park MK, Yang IS, Lee BS, Kim YS. 2010. Analysis of the quality attributes and the customer satisfaction in school foodservice by school type and distribution place. *J Korean Diet Assoc* 16:83-99
- Park SH, Jung HA, Joo NM. 2007. An evaluation of contract foodservice's websites by importance and performance analysis - for students majoring in food & nutrition. *The Korean J Food Nutr* 20:516-524
- Shin KH, Shin EK, Park YH, Kim HH, Bae IS, Lee YK. 2006. A survey on the perceived importance and difficulty to set up the job duties of nutrition teachers in elementary school. *J Korean Diet Assoc* 12:105-117
- Yi NY, Lee KE. 2009. Requirements and self-evaluation of knowledge and skills necessary for effective nutrition teachers perceived by school foodservice deititians. *Korean J Community Nutr* 14:190-205

접 수 : 2010년 11월 19일
 최종수정 : 2010년 12월 8일
 채 택 : 2010년 12월 17일