

초·중·고등학교 교과서에 나타난 식생활 교육 내용 분석

최정숙* · 이민정 · 박영희 · 이진영
농촌진흥청 국립농업과학원

Analysis of Food and Dietary Educational Content in Primary, Middle and High School Textbooks

Jeong-Sook Choe*, Min-Jung Lee, Young-Hee Park, Jin-Young Lee
National Academy of Agricultural Science, RDA

Abstract

This study investigated the food and dietary educational content in primary, middle and high school textbooks in order to provide fundamental data for the development of educational programs on Korean traditional food culture. The research objects consisted of 51 kinds of textbooks (15 kinds of primary school textbooks, 29 kinds of middle school home economics textbooks and 7 kinds of high school home economics textbooks), and the contents related to food and dietary education were counted and analyzed. The content analysis was performed using two categories: application method and subject matter. Application method included texts, cases, visual aids (pictures, photos, illustrations, chart, etc.) and activities, whereas subject matter consisted of seven types (well balanced nutrition and health, understanding of food and nutrition, cooking principles, cooking lessons, traditional foods and culture, others). The results of the application method in primary school textbooks show that visual aids were the most common in all six grades. For the subject matter, 'understanding of food and nutrition' was most abundant in primary school textbooks while 'well balanced nutrition and health' accounted for a large part of the contents in middle school textbooks. However, the contents regarding traditional foods and culture were insufficient in primary and middle school textbooks. These results suggest that educational contents on traditional foods and culture should be added to primary and middle school textbooks and covered in various subjects. Furthermore, high school 'home economics' contents need to emphasize comprehensive food and dietary education and adjust to 'science & technology for life'.

Key Words: Primary · middle · high school textbooks, Food and dietary education, Content analysis, Traditional foods and culture

1. 서 론

최근 생활양식의 변화, 가공식품의 발달, 외식산업의 팽창 등으로 우리 아이들의 사고방식 및 입맛이 변함에 따라 전통음식이 우리의 식생활에서 점점 줄어들고 있는 실정이다. 또한 지금 자라고 있는 청소년들은 우리 식생활 문화의 우수성에 대한 인식이 미약하고(Kim 2002) 전통 음식에 대해 선호하지 않는 편으로, 통과의례음식이나 세시풍속음식, 식사예절 등에 관해서도 의미 있게 경험하지 못하고 있다. 이것은 우리의 고유한 전통 식생활 문화의 맥을 약화시키는 것에 일조할 뿐만 아니라 아이들의 식습관과 식행동에도 영향을 미치고 있다(Sim 등 2006). 생활양식과 식생활의 변화에 따른 청소년들의 식행태 변화의 추이를 보면 편의식 섭취, 아침결식, 외식증가, 체중감소를 위한 단식 및 절식, 기호식품 편식 등이 나타나고 있으며, 여성의 경제활동이 활

발해질수록 이러한 문제점은 더 심각해질 것으로 예상된다. 이렇게 어린 시절에 형성된 식습관이나 식품에 대한 기호는 성인이 된 후 식생활에도 영향을 미쳐 결국 일생동안의 영양상태를 결정하는 요인이 될 수 있으므로 이 시기의 식행동과 식습관은 매우 중요한 의미를 지닌다고 하겠다(An 등 2001; Mo 등 2002). 따라서 평생의 건강을 좌우할 수 있는 아동, 청소년기에 형성된 식품에 대한 잘못된 인식이나 식습관을 바람직한 방향으로 전환시켜 올바른 식생활을 영위할 수 있도록 체계적인 식생활 교육의 요구는 필수적이다(Her 등 2005).

교육이라 함은 인간의 내재적인 성향과 능력을 인간이 바라는 방향으로 계발 또는 변화시키고자하는 가치 지향적이고 의도적인 활동이며, 교육과정은 이러한 교육의 목적을 달성하기 위해 선택한 문화 또는 생활 경험을 교육적인 관점에서 편성한 것이다. 교육과정을 어떻게 구성하고, 어떤 방

*Corresponding author: Jeong-Sook Choe, National Academy of Agricultural Science, RDA, 88-2 Seodun-dong, Suwon 441-853, Korea
Tel: 82-31-299-0480 Fax: 82-31-299-0454 E-mail: swany@korea.kr

법으로 운영하느냐는 결국 한 나라의 교육을 결정하고 더 나아가 그 나라의 미래를 결정하게 된다(Back 등 2002). 선행연구에 따르면 청소년기에 식생활과 관련된 영양 지식이나 정보를 학교수업을 통해서 많이 얻고 있는 것으로 나타나(Lee 등 2002), 학교에서의 실질적이고 효과적인 식생활 교육의 중요성이 강조되어 왔다(Kang 등 1999; An 등 2001). 특히 교과서에 의존하는 강의 위주의 수업을 주로 하는 우리나라 교육에 있어서 교과서가 차지하는 비중이 높기 때문에 교과서를 통한 교육이 매우 효과적으로 알려져 있다(Park 등 2008).

교과서는 교육과정의 내용을 쉽게 가르치고 배울 수 있도록 구성되어 있고 학습방법의 지침이 되는 학생용 도서로서, 교수-학습 과정에서 중요한 위치를 차지한다. 교과서는 교사와 학생에게 핵심적인 학습요소, 즉 무엇을 전달할 것인가를 명료하게 밝혀줘야 하므로 그 절차와 방법까지도 체계적으로 제공되어야 한다. 또한 교과서에는 학생으로 하여금 학습에 대한 흥미와 학습동기를 유발시키며, 학습에 필요한 사진이나 삽화 등의 시각적인 자료의 제시도 필요하다(Lee 등 2004). 교과서의 위치가 거의 절대적인 우리의 교육현장에서, 교육 과정의 목표를 달성하기 위한 보다 구체화된 자료로서의 이러한 교과서의 분석과 연구 활동을 통해 교육과정의 개선 자료를 얻을 수 있을 뿐 아니라 나아갈 방향을 제공받을 수 있다(Lee 등 1998; Back 등 2002). 우리나라의 학교 교육과정을 통한 식생활 교육은 생활중심의 실천 교과인 실과와 기술·가정 교과에서 주로 이루어지고 있다. 현재 초중고등학교에서 적용되고 있는 제 7차 교육과정은 국민공통교육과정과 선택형 교육과정으로 구분되며, 국민공통교육과정은 학교 유형에 관계없이 남녀 모두에게 동일한 교과목으로 10년간 교육하는 것으로 편성되어 있기에 공통교육과정 단계에서의 식생활에 대한 정확하고 폭넓은 정보의 제공이 중요하다고 하겠다.

식생활 교육이란 교육활동을 통해 신체의 건강한 발달을 위한 바람직한 식생활 지식과 습관을 습득시키고자 하는 응용과학이며(Lee 등 2000), 일반 교과 교육과는 달리 올바른 영양지식을 실제 식생활에서 스스로 실천하도록 유도하는 행동변화의 실천과정이다(Her 등 2005). 이러한 식생활 교육은 국민의 식생활을 개선하고 전통 식생활 문화의 계승 발전에 중요한 역할을 하며 나아가 농어업 및 식품 산업의 발전을 도모하고 국민의 삶의 질 향상에 기여하는 데 그 목적이 있다. 2009년에 제정된 우리나라 ‘식생활교육 지원법’에 어릴 때부터 올바른 식생활을 실천할 수 있도록 학교에서의 식생활 교육을 추진토록 명시되어 있다. 또한 2010년 4월에는 9개 부처 차관과 유관기관으로 구성된 국가식생활 교육위원회가 환경, 건강, 배려를 핵심가치로 삼고 식생활 교육 인프라 구축, 환경친화적인 식생활 구축, 한국형 식생활 실천 및 체험을 바탕으로 배려와 감사하는 식생활을 골자로 하는 ‘식생활 교육 기본계획’을 심의·의결한 바 있다

(기획재정부 등 2010). 가까운 일본의 경우 지난 2005년 ‘식육기본법’을 제정하고, 교육의 3대 목표인 지육(智育), 덕육(德育), 체육(體育)에 식육(食育)을 더하고 식생활 교육을 위해 교육과정을 총체적으로 활용하도록 하는 등 식생활 교육의 중요성을 강조하고 있으며, 이태리와 프랑스에서는 미각 교육 등을 중심으로 한 식생활 교육이 활발히 이루어지고 있다. 또한 영국은 2008년 11~14세 학생들을 대상으로 한 모든 학교 교육과정에 요리 수업을 의무화하였으며, 싱가포르 는 유치원부터 시작하여 초등 교육과정 전 학년에 걸쳐 건강 식생활에 관한 내용을 연계성 있게 교육하는 등 세계 각국에서 학교 교육과정과 연계하여 다양한 식생활 교육을 적극적으로 실시하고 있는 실정이다.

식생활 교육은 식생활에 관한 단순한 교육의 차원을 넘어 국민의 건강 유지와 국가의 경쟁력 제고를 위한 중요한 투자인 동시에 우리의 전통 식생활 문화 유지, 발전에 필수적인 요소이다. 무엇보다 우리의 우수한 전통 식생활 문화가 다음 세대에 가치 있게 전승되기 위하여 식생활 교육이 그 교육적 역할을 공고히 해야 함은 물론이다. 따라서 다각적이고 양질의 식생활 교육 프로그램을 개발하여, 이를 통해 우리의 전통과 식생활 문화를 올바르게 가르치고 이를 계승 발전시킬 수 있는 문화로서 인식시키는 것은 중요한 일일 것이다(Ji 2004). 이에 본 연구는 현재 초중고등학교 교과서에 나타난 식생활 교육 내용을 분석하고 시사점을 도출하여 농촌 교육농장과 같은 학교 밖 공간에서, 교과 과정과 연계된 식생활 교육 프로그램을 개발하는 데 필요한 기초 자료로 활용하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 분석대상

제7차 초·중·고 교과과정 중 식생활 교육 중심 교과서를 대상으로 식생활 교육 내용을 분석해 봄으로써 식생활이 교과에서 어떻게 반영되고 있는지 진단하고자 하였다. 초등학교 교과서는 ‘실과’를 비롯해 바른생활, 슬기로운 생활, 생활의 길잡이, 읽기(2, 3, 4학년 1학기), 과학(3, 4, 5학년 1학기), 실험관찰(3, 4, 5학년 1학기), 말하기·듣기·쓰기(5학년 1학기), 사회와 탐구(5학년 1학기) 등 15종, 중학교 기술·가정 교과서 29종(출판사별), 고등학교 기술·가정 교과서 7종(출판사별)을 대상으로 하였다(Table 1).

2. 분석방법

교과서 분석 방법으로는 내용분석(Content Analysis) 방법을 활용하였다. 내용분석이란 내용을 분석하는 자체가 목적으로, 내용을 기술하고 규칙에 따라 내용을 체계적으로 범주화하며, 기록된 정보의 내용을 조사하기 위해 고안된 체계적이고 객관적인 방법(Krippendorff 1980)으로 정의될 수 있다. 내용분석에 적합한 자료로는 신문이나 문헌 등의 출

<Table 1> Textbooks list

교과과정	분석대상 교과서	학년	발행회사	
초등학교	바른생활	1-1	(주)두산	
	슬기로운 생활	1-1	(주)두산	
	생활의 길잡이	1-1	(주)두산	
	읽기	2-1, 3-1, 4-1	대한교과서 (주)	
	과학	3-1, 4-1, 5-1	(주)금성출판사	
	실험관찰	3-1, 4-1, 5-1	(주)금성출판사	
	말하기 · 듣기 · 쓰기	5-1	대한교과서 (주)	
	사회과 탐구	5-1	(주)두산	
	실과	5,6	(주)두산	
			1, 2, 3	(주)교학사
			1, 2, 3	교학연구사
			1, 3	(주)금성출판사
	중학교	기술 · 가정	1, 2, 3	(주)두산
1			성안당	
3			도서출판 엽투	
1, 2, 3			(주)지학사	
1, 3			(주)천재교육	
2, 3			형설출판사	
1, 2, 3			홍진 P&M	
			(주)교문사	
			(주)교학사	
			(주)금성출판사	
고등학교	기술 · 가정	1	대한교과서 (주)	
			(주)천재교육	
			법문사	
			(주)지학사	

판물, 테이프 등이며, 이용 가능한 내용에 관한 연구문제에 사용되는 하나의 방법으로 모든 형태의 내용을 분류하는 중요한 수단이 된다(배현석 2001). 교과서의 내용을 분석하는 경우에는 내용의 타당성, 적절성, 시의성, 중복성, 편의성 등을 그 준거로 삼는다(Gordano 2003).

본 연구에서는 교과서 내 식생활 관련 단위별 내용체제를 분석하였고, 식생활 관련 내용의 영역별 분석에 있어서 식생활 관련 내용이 단위별로 구성되어 있는 중고등학교 기술·가정 교과서에 한하여 단위 분석을 하였으며, 초등학교 교과서는 식생활 관련 내용이 여러 교과목에서 소단원 이하에서 다뤄진 경우가 많아 관련 주제를 분석하였다(그래서 두 그룹간의 건수와 내용의 깊이 면에서는 차이가 있음을 밝혀둔다). 또한 교과서에 나타난 식생활 관련 내용의 표현 방식, 식생활 관련 단원의 양적 구성 및 전통식생활이 차지하는 비중을 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 교과서 내 식생활 관련 학년별 단위별 내용체제 분석

1) 초등학교 교과서

초등학교 교과서 내 식생활 관련 내용을 대상으로 하여 학년별로 단위별 내용체제를 분석하였으며, 그 내용은 <Table 2>에 제시되어 있다.

초등학교의 경우 식생활 관련 교육 내용이 교과목 구분 없이 다양한 과목에 걸쳐 이루어지고 있음을 알 수 있었다. 초등학교 1학년 교과서인 바른생활과 생활의 길잡이의 ‘가족은 소중한요’ 중단원에서는 식사 시의 바른 자세와 예절을 강조하였고, 슬기로운 생활의 ‘건강하게 생활해요’ 중단원에는 일정한 시각에, 알맞게, 골고루 먹기에 대한 내용이 수록되어 있었다. 그리고 3-4학년 과학(실험관찰)에서는 실험 재료로 식품을 활용하였으며 실험 조리로 두부 만들기과 간장 만들기 등 일부 내용이 포함되어 있었다. 또한 5-6학년 실과 교과서의 ‘우리의 식사’, ‘간단한 음식 만들기’ 중단원에는 균형 있는 영양 섭취와 조리실습의 내용이 포함되어 있는 등 다양한 부문에 걸쳐 식생활 교육이 이루어지고 있었다.

2) 중, 고등학교 기술 · 가정 교과서

중학교와 고등학교의 기술·가정 교과서 내 식생활 관련 영역을 대상으로 하여 단위별 내용 체제 분석을 실시한 결과는 <Table 3>과 같다. 여러 교과목에서 식생활 교육 내용이 다뤄지고 있는 초등학교 교과서와는 달리 중, 고등학교 기술·가정 교과서에는 식생활 관련 교육이 1-2개의 단원으로 구성되어 있다. 그리고 기술·가정 과목은 중학교 1학년과 3학년 그리고 고등학교 1학년에서만 수업이 이루어지고 있다.

중학교 기술·가정 교과서에서 다뤄지고 있는 식생활 교육 내용을 보면 중학교 1학년의 ‘청소년의 영양과 식사’ 단위에서는 청소년기의 건강관리를 위한 균형 있는 영양소의 섭취, 식품과 영양소, 올바른 식습관 형성을 위한 내용 등을 다루고 있었고, 조리실습으로 기본적 한 끼 상차림을 할 수 있도록 구성되어 있었다. 중학교 3학년 교과서에는 ‘가족을 위한 식사관리’ 단위에는 가족을 위한 식단 작성, 식품의 선택과 구입, 식품의 손질 및 보관, 식사 준비 및 평가, 상차림과 식사예절 등의 내용이 포함되어 있었다.

한편 고등학교 1학년 기술·가정 교과서의 ‘가정생활의 설계’ 단위에는 가족의 형태와 사회 환경의 변화에 따라 변천해가는 우리나라의 식생활 문화에 대해 일부 언급되어 있었으며, ‘가정생활의 실제’ 단위에서는 식사 초대와 행사의 실제와 관련해서 초대 계획부터 행사음식 준비, 상차림, 평가 및 뒷정리 등의 내용을 다루고 있었다.

<Table 2> Food and dietary education contents in primary school textbooks

대상 교과서	학년	중단원	관련내용
바른생활	1-1	3. 가족은 소중해요	바른 식습관과 식사예절
슬기로운 생활	1-1	4. 건강하게 생활해요-일부분	음식과 건강
생활의 길잡이	1-1	3. 가족은 소중해요	바른 식습관과 식사예절
읽기	2-1	식생활 관련 내용 없음	-
읽기	3-1	5. 얹의 즐거움-일부분	옛날에 먹던 과자
과학	3-1	1. 우리 주위의 물질-일부분	가루물질
실험관찰	3-1	1. 우리 주위의 물질-일부분	가루물질
읽기	4-1	4. 온도재기-일부분	식품별 적당한 보관 온도
과학	4-1	3. 배우는 즐거움-일부분	소금의 생성, 구실, 용도
과학	4-1	5. 혼합물 분리하기-일부분	두부 만들기, 우유에서 단백질 분리하기
실험관찰	4-1	4. 강낭콩-일부분	콩의 가족들
실험관찰	4-1	5. 혼합물 분리하기-일부분	두부 만들기, 우유에서 단백질 분리하기
실험관찰	4-1	6. 식물의 뿌리-일부분	뿌리와 우리 생활
말하기듣기쓰기	5-1	2. 사실과 발견-일부분	라면볶음 만드는 방법
사회과 탐구	5-1	2. 자연환경을 이용한 생활	2) 우리 조상들이 즐긴 음식
과학	5-1	6. 용액의 진하기	간장 만들기
실과	5	5. 우리의 식사	1) 균형 잡힌 식사하기 2) 간단한 조리하기
실과	6	3. 간단한 음식 만들기	1) 밥을 이용한 음식 만들기 2) 빵을 이용한 음식 만들기

<Table 3> Food and dietary education contents in middle and high school home economics textbooks

발행회사	중학교 기술·가정 (29종)		고등학교 기술·가정 (7종)
	1학년	3학년	
	단원: 청소년의 영양과 식사	단원: 가족의 식사관리	
(주) 교문사			중단원 1) 가정 생활의 설계 1. 가정생활 문화의 변화 : 식생활 중단원 2) 가정 생활의 실제 1. 초대 행사의 계획과 준비 : 초대 행사의 실제 등
(주) 교학사	1. 청소년의 영양 : 청소년기 영양의 특성 등 2. 청소년의 식사 : 균형 잡힌 식사 등 3. 조리의 기초와 실제 : 밥, 국, 간단한 반찬 만들기	1. 식단작성과 식품의 선택 : 식단작성법, 식품보관법 등 2. 식사준비와 평가 : 식사준비, 식사평가 3. 상차림과 식사예절 : 서양 상차림과의 비교, 올바른 식사예절 등	중단원 1) 가정 생활의 설계 1. 우리 생활문화의 변화 : 가정 생활 문화의 변화 중단원 2) 가정 생활의 실제 1. 초대와 행사의 계획과 준비 : 초대와 행사 상차림
교학연구사	1. 청소년의 영양 : 건강과 영양, 청소년기 영양 2. 청소년의 식사 : 청소년의 바른 식습관 등 3. 조리의 기초와 실제 : 조리방법 등	1. 식단작성과 식품의 선택 : 가족의 식단 작성 등 2. 식사준비와 평가 : 식사준비, 식사평가 등 3. 가족 위한 상차림과 식사예절 : 밥상차림과 식사예절 등	
(주) 금성출판사	1. 청소년의 영양 : 건강과 영양, 청소년기 영양 2. 청소년의 식사 : 청소년의 바른 식습관 등 3. 조리의 기초와 실제 : 조리의 순서, 조리실습 등	1. 식단작성과 식품 선택 : 식단작성, 식품 선택 2. 식사준비와 평가 : 식사준비, 식사평가 3. 상차림과 식사예절 : 상차림, 식사예절	중단원 1) 가정 생활의 실제 1. 가정 생활 문화의 변화 : 우리나라 식생활 변화 등 중단원 2) 가정 생활의 실제 1. 초대와 행사의 계획과 준비 : 상차림의 종류, 초대행사의 실제 등
대한교과서 (주)	1. 청소년기의 건강 : 식생활과 건강, 청소년기에 필요한 영양소 등 2. 균형 있는 식사 : 균형 식사의 중요성 등 3. 조리원리와 음식 만들기 : 생가열 조리, 조리실습 등	1. 식단작성과 식품선택 : 식단작성, 식품선택 등 2. 식사 준비와 평가 : 식사준비, 식사평가 3. 상차림과 식사예절 : 상차림, 식사예절	중단원 1) 가정 생활의 설계 1. 가정 생활 문화의 변화 : 식생활 문화의 변화 중단원 1) 가정 생활의 실제 1. 초대계획과 행사음식의 준비 : 상차림과 손님접대 등

<Table 3> Continued

발행회사	중학교 기술·가정 (29종)		고등학교 기술·가정 (7종) 단원: 가정 생활의 설계와 실제
	1학년	3학년	
	단원: 청소년의 영양과 식사	단원: 가족의 식사관리	
(주) 동화사	1. 우리들의 영양관리 : 건강과 식생활 등 2. 우리들의 식사 : 바른 식습관 기르기 등 3. 음식 만들기 : 조리 기초 지식 등	1. 식단과 식품의 선택 : 식단작성, 식품의 선택과 구입 2. 식사준비와 평가 : 주제가 있는 조리실습 등 3. 식사예절 : 상차림, 식사예절 등	
(주) 두산	1. 청소년의 영양 : 청소년의 영양섭취기준 등 2. 청소년의 식사 : 나의 하루식사 구성 등 3. 조리의 기초와 실제 : 조리실습, 상차림 및 시식 등	1. 식단작성과 식품의 선택 : 가족의 하루 식단 짜기 등 2. 식사준비와 평가 : 가족의 식사준비, 식단평가 등 3. 식사예절 : 우리나라, 서양의 식사예절 등	
법문사			중단원 1) 우리집에 오세요 1. 손님 초대하기 : 손님 초대, 행사 계획 등 중단원 2) 어떻게 살 것인가 1. 가정 생활 문화 이야기 : 가정 생활의 문화·식생활
성안당	1. 청소년의 영양 : 청소년기 영양섭취기준 등 2. 청소년의 식사 : 청소년기의 식사구성 등 3. 조리의 기초와 실제 : 조리작업의 순서, 조리실습		
도서출판 업투	1. 청소년의 영양 : 건강과 식사, 영양섭취기준 등 2. 청소년의 식사 : 바람직한 식생활 등 3. 조리의 기초와 실제 : 조리방법, 조리실습 등		
(주) 지학사	1. 청소년의 영양 : 청소년기 영양의 특징 등 2. 청소년의 식사 : 청소년의 식생활 등 3. 조리의 원리와 음식 만들기 : 조리의 기초, 조리실습 등	1. 식단작성과 식품의 선택 : 가족의 식단 작성 등 2. 식사준비와 평가 : 식사준비, 식생활 평가 3. 상차림과 식사예절 : 상차림과 뒷정리, 식사예절	중단원 1) 가정 생활의 설계 1. 가정 생활 문화의 변화 : 식생활의 변화 중단원 2) 가정 생활의 실제 1. 초대와 행사의 계획과 준비 : 가정에서 손님 접대하기 등
(주) 천재교육	1. 청소년기의 성장과 영양 : 균형있는 영양섭취 등 2. 청소년기의 식사 : 바람직한 식습관 등 3. 조리의 기초 : 과학적인 조리의 준비, 내가 할 수 있는 기본적인 음식 등	1. 식단짜기 : 식단짜기의 기초와 과정 2. 식사준비와 평가 : 식품의 구입, 음식 만들기 등 3. 상차림과 식사예절 : 한식, 서양식, 일본식, 중국식 상차림과 예절	중단원 1) 가정 생활의 변화 1. 가정 생활 문화의 변화 : 우리나라의 식생활 중단원 2) 가정 생활의 실제 1. 초대와 행사 : 대표적인 가정행사, 초대음식 만들기 등
형설출판사		1. 식단작성과 식품의 선택 : 식단작성, 식품선택 2. 식사준비와 평가 : 식사준비, 식단평가 3. 상차림과 식사예절 : 상차림, 식사예절	
홍진 P&M	1. 청소년기의 영양 : 청소년기의 성장과 영양 등 2. 청소년기의 식사 : 청소년기의 식습관과 영양 등 3. 조리의 기초와 실제 : 조리기법, 조리실습 등	1. 식단작성과 식품의 선택 : 하루의 식단작성, 식품선택 2. 식사준비와 평가 : 가족을 위한 식사준비 등 3. 식사예절 : 상차림, 식사예절, 뒷정리 등	

2. 교과서 내 식생활 관련 내용 분석

초중고등학교 교과서에 등장하는 식생활 교육 내용의 영역별 분석 결과는 <Table 4>와 같다. 전반적으로 식생활의 다양한 영역에 고르게 관련되어 제시되어 있음을 알 수 있었다.

교과과정에 따라 초등학교 교과서에서는 식품 및 영양소의 이해와 관련된 내용이 24.3%로 가장 많았고, 균형 있는 영양섭취와 건강(20.0%), 전통식생활 관련 내용(17.1%)이 그 뒤를 이었다.

중학교 1학년 기술·가정 교과서에서는 균형 있는 영양섭취와 건강 관련 내용이 48.9%로 특히 강조되고 있었고 조리실습(21.3%)이 그 뒤를 이었으며, 중학교 3학년 교과서의 경우 균형 있는 영양섭취와 건강(32.0%), 전통식생활(22.7%), 식품 및 영양소의 이해(16.0%) 순이었다.

한편 고등학교 기술·가정 교과서에서는 식생활문화(34.0%)가 가장 많은 부분을 차지하고 있었고, 그 다음으로 임신부 및 영유아, 아동기 영양을 다룬 균형 있는 영양섭취

와 건강(26.0%), 전통식생활, 조리실습(각각 14.0%) 순이었다.

교과서 내 식생활 관련 내용에서 조리실습 중 한식이 차지하는 비율을 분석해 보았다(<Table 5>). 초등학교 교과서에 실린 조리실습 내용을 보면 볶음밥, 김밥, 프렌치토스트, 샌드위치 등 간단하게 만들 수 있는 조리 위주로 구성되어 있었다. 중학교와 고등학교 기술·가정 교과서에는 다양한 음식 만들기가 소개되어 있었으며 그중 한식이 차지하는 비율이 중학교 1학년과 3학년, 고등학교 1학년이 각각 81.8%, 68.5%, 76.2%로 한식 조리실습의 비중이 높았다.

가장 많이 다루고 있는 한식의 종류로는, <Table 6>에서와 같이 중학교 교과서에서는 된장국(9종), 쌀밥(7종), 콩나물국(5종), 생선구이(5종), 고등어조림(5종), 너비아니(4종), 완자전(4), 생선전(4종), 두부조림(4종), 무생채(4종), 시금치나물(4종) 순이었고, 고등학교 교과서에서는 배화채(4종), 고기산적(4종), 갈비찜(2종), 닭찜/조림(2종), 겨자채(2종), 나박김치(2종), 경단(2종) 등이었다.

<Table 4> Classification of contents on food and dietary education in textbooks

	초등학교 교과서		중학교 기술·가정 교과서(29종)				고등학교 기술·가정 교과서(7종)	
	관련 주제	비율 (%)	소단원 수	비율 (%)	소단원 수	비율 (%)	소단원 수	비율 (%)
균형 있는 영양섭취와 건강	14	20.0	46	48.9	24	32.0	13	26.0
식품 및 영양소의 이해	17	24.3	13	13.8	12	16.0	0	0.0
조리원리	10	14.3	14	14.9	0	0.0	0	0.0
조리실습	9	12.9	20	21.3	10	13.3	7	14.0
전통식생활	12	17.1	0	0.0	17	22.7	7	14.0
식생활문화	3	4.3	0	0.0	5	6.7	17	34.0
기타	5	7.1	1	1.1	7	9.3	6	12.0
합계	70	100	94	100	75	100	50	100

<Table 5> The percentage of Korean foods at cooking lesson in textbooks

	중학교 기술·가정 교과서(29종)		고등학교 기술·가정 교과서(7종)	전체
	1학년	3학년	(7종)	
음식만들기 종수	99	92	43	234
한식만들기 종수	81	63	32	176
한식의 비율(%)	81.8	68.5	76.2	75.2

<Table 6> Kinds of Korean foods included in textbooks

교과과정	교과서 내 음식 만들기 중 한식 조리(수록횟수)
초등학교	두부(1, <i>실험관찰3학년</i>), 볶음밥(1), 주먹밥(1), 김밥(1)
중학교 기술·가정(29종)	쌀밥(7), 보리밥(4), 콩밥(3), 팥밥(1), 흑미밥(1), 잡곡밥(1), 오곡밥(1), 비빔밥(3), 볶음밥(1), 김치볶음밥(1), 떡국(1), 국수장국(2), 비빔국수(2), 된장국 ¹⁾ (9), 콩나물국(5), 미역국(4), 된장찌개(4), 무말은장국(3), 감자국(1), 두부전골(1), 미역오이냉국(1), 너비아니(4), 완자전(4), 불고기(3), 잡채(2), 돼지불고기(1), 화양적(1), 장조림(1), 달걀장조림(1), 닭찜(1), 돼지고기깨끗이전(1), 생선구이 ²⁾ (5), 고등어조림(5), 콩치겟조림(1), 갈치조림(1), 생선전(4), 해물파전(1), 참치채소전(1), 두부달걀전(1), 호박전(3), 두부조림(4), 달걀찜(1), 오징어채볶음(1), 멸치볶음(2), 멸치꽃고추조림(1), 맹어포양념구이(1), 새우버섯볶음(1), 감자볶음(2), 감자조림(1), 무생채(4), 도라지생채(3), 오이생채(2), 시금치나물(4), 호박나물(2), 오이나물(1), 오이소박이(1), 깍두기(3), 썬박지(2), 나박김치(2), 배추김치(1) 겉절이(1), 튀각(1), 고구마탕(1), 경단(2), 생강차(1)
고등학교 기술·가정(7종)	미역국(1), 토란국(1), 고기산적 ³⁾ (4), 갈비찜(2), 사태찜(1), 닭찜/조림(2), 조기양념구이(1), 북어고추장양념구이(1), 해물부추전(1), 겨자채(2), 잡채(2), 탕평채(2), 삼색나물(1), 나박김치(2), 경단(2), 송편(1), 매작과(1), 배화채(4), 수정과(1)

¹⁾된장국: 시금치된장국(5), 팽이버섯된장국(2), 모시조개된장국(1), 두부된장국(1)을 총칭함.

²⁾생선구이: 삼치구이(3), 조기구이(1), 생선구이(1)를 총칭함.

³⁾고기산적: 불고기산적(1), 떡산적(1), 화양적(1), 잡산적(1)을 총칭함.

3. 교과서 내 식생활 관련 내용의 표현 방식 분석

초중고등학교 교과서에 수록되어 있는 식생활 관련 내용의 표현 방식을 분석한 결과는 <Table 7>에 나타난 바와 같다. 초등학교 교과서에 수록되어 있는 식생활 관련 내용은 사진, 그림, 삽화, 도표 등 시각 자료로 제시되는 경우가 가장 많았다. 어린이들의 눈높이에 맞춰 사진이나 그림뿐만 아니라, 적은 비율이나마 미로 게임, 퍼즐, 스토리 텔링과 같은 색다른 표현 방식도 활용되고 있는 것으로 나타났다. 반면 본문으로 제시된 경우는 63.9%이었으며, 탐구활동으로 제시된 경우가 47.2%, 사례로 제시된 경우는 8.3%로 가장 적은 비중을 차지하였다.

중고등학교 기술·가정 교과서 역시 본문으로만 내용을 전달하기보다는 대부분 사진, 그림, 도표 등 시각자료로 제시되고 있었으며, 일부에서는 만화와 같은 표현 방식도 활용되고 있었다.

4. 교과서 내 전통식생활 관련 내용 분석

<Table 8>에 제시된 것처럼, 초중고등학교 교과서 내 식생활 관련 내용 중 전통식생활이 차지하는 비율을 분석해 본

결과, 먼저 초등학교 교과서의 경우 전체 식생활 관련 내용이 포함된 98페이지 중 전통식생활 내용은 25페이지로 25.5%에 해당되었다. 초등학교 교과서 내 전통식생활 관련 내용을 보면 3학년 읽기 교과서에서 유과, 정과, 다식, 옛과 같은 한과류를 소개하였다. 특히 사회 교과에서 우리나라 전통 식생활과 식문화의 우수성을 강조하는 내용들이 많이 다루어졌는데 5학년 사회과 탐구 교과서에 우리 조상들이 즐긴 음식으로 세시음식, 제철음식, 지역 특색음식, 저장발효식품, 기후지역별 김치 및 김치의 상업화와 세계화에 대한 내용이 수록되어 있었다.

한편 중학교 기술·가정 교과서에서는 식생활 관련 내용 중 전통식생활 내용이 1학년의 경우 전체의 17.4%인 87페이지에 해당되었고, 3학년은 90페이지로 16.9%에 해당되는 분량이었다. 교과서 출판사에 따라 식생활 내용 중 전통식생활 관련 내용이 차지하는 비율에 차이를 보였다(1학년 교과서의 경우 9.3~27.8%). 중학교 교과서 내 전통식생활 관련 내용으로는 음식 만들기에서 된장국, 보리밥, 비빔밥, 완자전, 튀각, 삼색경단, 썬박지, 국수장국 등 전통한식이 조리실습에 포함되어 있었으며, 반상, 죽상, 주안상, 국상, 교

<Table 7> Analysis for application method of contents on food and dietary education in textbooks (duplicate processing)

활용방식	초등학교 교과서 (N*=72)		중학교 기술·가정 교과서 (29종)				고등학교 기술·가정 교과서 (7종) (N=184)	
	개수	비율(%)	1학년 (N=459)	비율(%)	3학년 (N=468)	비율(%)	개수	비율(%)
(1) 본문	46	63.9	215	46.8	233	49.8	191	103.8
(2) 사례	6	8.3	2	0.4	3	0.6	2	1.1
(3) 시각자료 (사진, 그림, 삽화, 도표 등)	77	106.9	446	97.2	453	96.8	241	131.0
(4) 탐구활동 (실습, 실험, 체험 학습 등)	34	47.2	102	22.2	85	18.2	44	23.9

*N=전체 식생활 관련 주제 수를 나타냄

<Table 8> The percentage of contents on traditional foods and culture in textbooks

교과서	초등학교		발행 회사	중학교 기술·가정 교과서 (29종)				고등학교 기술·가정 교과서(7종)		
	학년	식생활 내용 페이지		1학년		3학년		식생활 내용 페이지	전통식생활 관련 비중 (%)	
				식생활 내용 페이지	전통식생활 관련 비중 (%)	식생활 내용 페이지	전통식생활 관련 비중 (%)			
바른생활	1-1	16	0	(주) 교문사	-	-	-	22	6(27.3)	
슬기로운 생활	1-1	2	0	(주) 교학사	54	15(27.8)	48	6(12.5)	25	6(24.0)
생활의 길잡이	1-1	10	0	교학연구사	45	7(15.6)	55	14(25.5)	-	-
읽기	2-1	0	0	(주) 금성출판사	41	5(12.2)	52	9(17.3)	21	10(47.6)
읽기	3-1	6	6(100)	대한교과서 (주)	49	10(20.4)	51	6(11.8)	26	13(50.0)
과학	3-1	2	1(50)	(주) 동화사	43	9(20.9)	58	7(12.1)	-	-
실험관찰	3-1	2	1(50)	(주) 두산	48	8(16.7)	49	4(8.2)	-	-
읽기	4-1	4	0	법문사	-	-	-	23	10(43.5)	
과학	4-1	2	2(100)	성안당	45	12(26.7)	-	-	-	-
실험관찰	4-1	3	1(33.3)	도서출판 엠투	40	6(15)	-	-	-	-
말하기듣기쓰기	5-1	1	0	(주) 지학사	43	4(9.3)	61	11(18)	26	6(23.1)
사회과 탐구	5-1	10	10(100)	(주) 천재교육	42	6(14.3)	55	11(20)	16	7(43.7)
과학	5-1	1	1(100)	형설출판사	-	-	52	13(25)	-	-
실과	5	18	0	홍진P&M	51	5(9.8)	50	9(18)	-	-
실과	6	21	3(14.3)	합계	501	87(17.4)	531	90 (16.9)	159	58(36.5)
합계		98	25(25.5)							

자상과 의례식 상차림 등 우리나라 전통 상차림에서의 식사예절을 다루고 있었다.

고등학교 기술·가정 교과서에서는 전체 식생활 관련 내용에 해당하는 159페이지 중 전통식생활 내용이 58페이지로 36.5%에 해당되는 분량이었으며, 출판사에 따라 그 비율이 23.1~50.0%로 차이를 보였다. 그 내용을 보면 대부분이 한식 조리실습이 해당되었고, 우리의 전통 의례문화와 잔치 음식문화에서 찾아볼 수 있는 초대와 행사에 관한 내용 등이 포함되어 있었다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 현재 사용되고 있는 초등학교 실과, 국어, 사회 등 교과목 15종, 중학교 기술·가정 교과서 29종(출판사별), 고등학교 기술·가정 교과서 7종(출판사별)을 대상으로 교과서에 나타난 식생활 교육 내용을 분석함으로써, 교과 과정과 연계한 학교 밖 식생활 관련 체험 공간에서 활용될 수 있는 전통식생활 교육 프로그램을 개발하는 데 있어 기초 자료로 활용하고자 수행되었으며, 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 교과서 내 식생활 관련 영역의 학년별, 단위별 내용체제를 분석한 결과, 초등학교 교과서의 경우 실과, 국어, 사회 등 다양한 교과목에 걸쳐 식생활 관련 내용이 포함되어 있는 반면 중고등학교에서는 기술·가정 교과서를 중심으로 1~2개의 단원에 수록되어 있음을 알 수 있었다. 식생활 교육 내용을 보면 중학교 1학년 교과서에는 청소년기의 영양과 식사, 음식 만들기 등이, 3학년 교과서에는 가족의 식사 관리와 관련해서 식단작성, 식품 선택, 식사평가 및 식사예절 등의 내용이 포함되어 있었고, 고등학교 1학년 교과서에서는 식생활 문화의 변화, 식사초대 및 행사와 관련된 내용을 볼 수 있었다.

둘째, 교과서 내 식생활 관련 내용의 영역별 비율을 분석한 결과, 초등학교 교과서에서는 식품 및 영양소의 이해(23.6%), 중학교 1, 3학년 교과서에서는 균형 있는 영양섭취와 건강(각각 48.9%와 32.0%), 고등학교 교과서에서는 식생활 문화(34.0%)와 관련된 내용이 가장 높은 비율을 차지하고 있음을 알 수 있었다. 고등학교 교과서에서는 초등학교, 중학교 교과서에 비해 다뤄진 주제가 다양하지 않았으며, 조리실습의 경우도 원리보다는 기능 위주의 내용을 다루고 있었다.

셋째, 기술·가정 교과서 내 식생활 교육 내용 중 조리실습에서 한식이 차지하는 비율을 분석한 결과, 중학교 1학년 교과서 81.8%, 중학교 3학년 교과서 68.5%, 고등학교 교과서 74.1%로 나타났다. 교과서에서 많이 다루고 있는 한식의 종류로는 중학교 교과서에서는 된장국, 쌀밥, 콩나물국, 생선구이 순이었고 고등학교 교과서는 배화채와 고기산적, 갈비찜 순이었다. 한편 초등학교 실과 교과에서 밥을 이

용한 음식(볶음밥, 주먹밥, 김밥) 만들기과 빵을 이용한 음식(식빵피자, 샌드위치) 만들기가 있을 뿐 다양한 한식 조리실습이 이루어지고 있지 않았다.

넷째, 교과서에 수록되어 있는 식생활 관련 내용의 표현 방식을 분석한 결과, 초중고등학교 교과서 모두 사진이나 그림, 삽화, 도표 등과 같이 시각자료로 제시하는 경우가 가장 많았고, 그 다음이 본문, 탐구활동, 사례 순이었다.

다섯째, 교과서 내 식생활 관련 내용 중 전통식생활이 차지하고 있는 비율을 분석한 결과, 초등학교 교과서 25.5%, 중학교 1학년 교과서 17.4%, 중학교 3학년 교과서 16.9%, 고등학교 교과서가 36.5%인 것으로 나타났다. 교과서에 나타난 전통식생활 관련 내용으로 초등학교 교과서에서는 한과류, 세시음식, 제철음식 등이 소개되었고, 중학교 교과서에서는 조리실습에 포함된 한식과 더불어 전통 상차림에서의 식사예절 등을 볼 수 있었다. 한편 고등학교 교과서에서는 전통식생활 관련 대부분의 내용이 한식 조리실습이었으며, 전통 의례 및 잔치 음식문화 등의 내용이 언급되어 있었다.

이상의 연구 결과를 종합하여, 다음과 같이 제언하고자 한다.

초등학교 교과서의 경우 실과뿐만 아니라 국어, 바른생활, 과학, 사회와 탐구 등 여러 교과목에서 식생활과 관련된 다양한 주제를 다루고 있다는 점에서 식생활 교육이 중요한 분야임을 확인시켜 주고 있으나, 식생활 교육의 중심이 되는 5, 6학년 실과 교과서에 전통 식생활 문화의 가치 및 중요성에 대한 내용이 거의 없고, 조리실습에 있어서도 전통한식보다 간편식 위주로 다루는 등 전통식생활 및 식생활 문화 교육내용이 미흡하였다. 따라서 향후 관련 내용이 추가되는 방향으로 개선되어야 할 것으로 생각된다.

또한 교과서 내 표현방식에 있어서, 삽화, 사진 등의 시각자료가 높은 비율로 활용되고는 있지만 이와 함께 집중력이 낮고 쉽게 지루해 하는 아이들의 적극적 관심과 능동적 참여를 유발시킬 수 있는 스토리 텔링, 미로 게임, 퍼즐 등과 같이 현재 낮은 빈도수로 활용되고 있는 놀이적 감각의 표현방식을 더욱 활용하는 것도 도움을 줄 수 있으리라 기대된다.

이태리나 프랑스와 같은 외국의 경우 일찍부터 미각교육의 중요성을 인지하고 식생활 교육의 일환으로 초등학교에서 미각교육을 시행해 오고 있으나, 우리나라에서는 아이들이 패스트푸드 등의 짠맛과 단맛에 무방비로 노출되어 있는 환경에도 불구하고 미각교육이 이루어지지 않고 있는 실정이다. 아무리 영양가 있는 음식이라고 해도 맛있다고 느끼지 않으면 받아들이지 않기 때문에 먹는 것의 즐거움과 진정한 맛에 대한 감각을 익히는 미각 교육은 대단히 중요하다고 할 수 있다. 향후 우리나라 초등학교 교과서에도 이러한 미각교육과 관련된 내용이 수록되어 아이들의 미각 발달을 돕고 건강에 더 유익한 맛을 느낄 수 있도록 유도할 수 있는 교육이 되어야 할 것이다.

중학교 기술·가정 교과서에 있어서는 1, 3학년 과정에만 식생활 교육 내용이 수록되어 있고, 2학년 과정에는 식생활 단원이 아예 포함되어 있지 않는 등 교육과정의 연계성이 다소 부족함을 알 수 있었다. 더욱이 중학교 1학년 과정에는 전통식생활과 식생활 문화 관련 단원이 없고, 3학년 과정에서도 식생활 문화 단원의 양적 비중이 매우 낮은 수준으로 나타난 것을 봤을 때, 전반적으로 교과서 내 우리 전통음식 문화 관련 내용에 대한 양적 증가와 더불어 질적 개선이 필요하리라 생각된다.

한편 교과서에 나타난 식생활 교육 내용 중 식품의 생산에서 소비까지의 전체적인 유통 관련 내용과 음식을 먹기까지에 있어 수고한 많은 사람들의 노고에 대한 감사의 내용이 거의 없었다. 아이들이 음식을 대할 때 고마움과 배려의 마음을 지녀야 함은 올바른 인성함양과 사회성 발달에 있어서도 의미 있는 일이므로 추후 자연, 농식품 생산자 및 음식에 대한 배려와 감사의 마음을 배양할 수 있는 내용이 첨가되기를 기대하며, 이와 연계하여 체험 교육이나 프로그램 등도 활성화되어야 할 것이다. 식생활 교육의 목표는 건강한 삶을 위한 관점에서 신체적 건강뿐만 아니라 정신적 건강과 사회성 발달을 도모하는 것이기 때문이다.

또한 교과서에 따라 돼지고기두부전-돼지고기완자전, 불고기구이-불고기, 콩나물맑은장국-콩나물국 등 몇몇 음식명이 혼용되는 것을 볼 수 있었는데, 교과서 내 일관성 있는 표현을 위해 음식명을 통일하여 사용하는 것이 좋을 것으로 생각된다.

그 밖에도 식생활과 관련되어 대두되고 있는 푸드 마일리지나 로컬 푸드 등과 같은 신개념들을 교과서에 적절히 활용하는 방안도 바람직할 것이다. 예를 들면 가능한 가까운 곳에서 생산된 농산물을 소비하는 것이 식품의 안전성 확보 및 식품 수송에 따른 환경 오염을 경감시킬 수 있다는 의미의 푸드 마일리지 개념을 도입하여 수학 계산이나 사회 문제의 내용으로 활용하는 것이다. 또한 우리나라 전통식품과 고장의 향토음식을 글의 소재로 활용하여 어린이들이 우리 식문화에 자연스럽게 친근해질 수 있는 계기를 마련하는 등, 교과서 구분 없이 식생활 교육 내용이 자연스럽게 융화되도록 함으로써 교육의 효과를 높일 수 있을 것으로 여겨진다.

고등학교 1학년 기술·가정 교과서에서는 식생활문화와 전통식생활 관련 내용이 많은 비중을 차지하고 있었다. 그러나 전통식생활 내용의 주가 기능 중심의 한식 조리실습이고, 식생활 문화 관련 내용의 대부분이 기술적인 내용에 국한되어 실천적인 교육내용으로 습득되기에 다소 무리가 있었다. 그리고 초등학교, 중학교 교과서에 비해 다뤄진 식생활 영역도 단조로운 편으로, 향후 실생활에 적용되기 쉬운 교육 내용의 구성과 더불어 다양한 영역의 식생활 교육 내용이 포함될 필요가 있다고 보여진다. 특히 고등학생은 향후 성인으로서 의식을 가진 음식 시민(food citizen)으로 자리매김하는데 필요한 식생활 교육이 이루어져야 할 것이다.

우리 민족의 유구한 역사와 습결이 고스란히 담겨 있는 전통식문화는 가치 있는 우리의 전통적, 문화적 유산으로, 이를 소중히 여겨야 함은 물론, 전승발전시켜 나가야 하며 이를 위해 타당하고 적절한 교육은 필수일 것이다. 이에 본 연구를 수행하여 현재 사용되고 있는 초·중·고등학교 교과서에 나타난 식생활 교육 내용을 분석하였으며, 이러한 연구 자료는 우리 전통식문화의 우수성을 홍보하고 계승발전시키기 위해 학교 밖에서 활용될 수 있는 교과 과정과 연계된 교육 프로그램을 개발하는 데 있어 영향력 있는 토대를 제공해 줄 것이다.

■ 참고문헌

- 기획재정부, 교육과학기술부, 행정안전부, 문화체육관광부, 농림수산식품부, 보건복지부, 환경부, 여성가족부, 농촌진흥청. 2010. 2010-2014 식생활 교육 기본계획
- 모수미, 구재옥, 이정원, 최혜미. 2002. 생활주기영양학. 효일문화사. 서울
- 배현석 역. 2001. 미디어 내용분석 방법론. 커뮤니케이션 북스. 서울
- An GS, Shin DS. 2001. A comparison of the food and nutrient intake of adolescents between urban areas and islands in south kyungnam. *Korean Journal of Community Nutrition*, 6(3):271-281
- Back NG, Seo SJ, Jo TH, Kim SK, Park KE, Lee KH. 2002. The comparative analysis of the content and illustration in the 6th and 7th national curriculum 3rd and 4th grade primary science textbooks. *Elementary Science Education*, 21(1):61-70
- Gordano G. 2003. Twentieth-century textbook wars. NY: Peter Lang
- Her ES, Lee SG, Park HJ, Lee KH. 2005. Effect-Evaluation on Nutrition Education in Related Curriculums for Elementary School Children -Focused on Change of Dietary Habits-. *Korean Journal of Community Nutrition*, 10(6):795-804
- Ji KH. 2004. Development of practical arts instructional method on the Korean traditional eating habit field. *Chung-Ang University Graduate School of Education*. pp 16-39
- Kang YH, Kim YN. 1999. A study about perception participation on meal management in junior high school. 11(2), *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 11(2):111-123
- Kim KA. 2002. A Study on the teaching materials for the traditional food culture education in elementary school. *Seoul National University of Education Graduate School of Education*
- Krippendorff K. 1980. Content analysis: An introduction to its methodology. Beverly Hills Sage
- Lee HC, Choi YR. 1998. The content analysis of the elementary science textbooks in the 6th national curriculum. *Elementary Science Education*, 17(2):55-65
- Lee KH, Kang HJ, Her ES. 2002. Adolescent' internet utilization status of dietary information in kyungnam. *The Korean*

- Journal of Nutrition, 35(1):115-123
- Lee YH, Choi YH, Choi YH, Lee HK, Han JY, Bang JH. 2004. Textbook content analysis based on elaboration theory on practical arts(technology education) subject matter of 7th national curriculum. The Journal of Agricultural Education and Human Resource Development, 36(2):49-64
- Lee YJ, Kim GM, Chang KJ. 2000. The analysis of effect an nutrition education of elementary school children, Incheon. Journal of The Korean Dietetic Association, 6(2):86-96
- Park DY, Kim JH, Lee KH. 2008. The content analysis on the food and nutrition fields of elementary school Textbooks. Korean Journal of Community Nutrition, 2008(2):164
- Sim JY, Lee GC. 2006. A study on the recognition and educational needs for korean traditional food culture among high school students -Focusing on the analysis of the content of technologyhome economics based on the 7th curriculum-. Journal of Korean Home Economics Education Association, 18(4):157-172
-
- 2010년 6월 24일 신규논문접수, 8월 9일 수정논문접수, 8월 10일 채택