

근로복지공단 보육시설의 급식 운영현황과 학부모대상 품질 만족도

김지현¹ · 이영은^{2*}

¹근로복지공단 수안들어린이집

²충북대학교 식품영양학과

Parents' Opinions on Foodservices in Daycare Centers of Korea's Compensation and Welfare Service Institute

Ji Hyeon Kim¹ and Young Eun Lee^{2*}

¹Day Care Center of Suandle, Chungbuk 360-806, Korea

²Dept. of Food and Nutrition, Chungbuk National University, Chungbuk 361-763, Korea

Abstract

The purpose of this study was to examine parental perceptions on the importance, performance level, and satisfaction with foodservice quality at daycare centers in the Compensation and Welfare Service institute. The questionnaire was developed to measure thirty-two attributes of foodservice operations are administered to 598 parents and 23 foodservice supervisors from June 22, 2009 to July 10, 2009. The parents placed a high importance on the need for foodservices, earning 4.70 points out of 5 points. Their perceptions of foodservice quality menu, foodservice ingredients and effects, facilities, sanitation, and service scored even higher than performance. The overall satisfaction level for foodservice compared to performance was 4.33 and 4.03 points out of 5 points, respectively. Multiple regression analysis indicated that 98.6% of the variance in parents' overall satisfaction scores was explained by six dimensions.

Key words: satisfaction, quality, child care center, institute, foodservice

서 론

현대 산업사회에 접어들어 여성의 교육 기회가 확대되고 과거에는 단순 노동에만 종사하던 여성들이 고학력과 전문직에 참여하게 되면서 국가발전과 경쟁력 제고에 많은 영향을 미치게 되었다(1). 또한 결혼 전 일시적으로 취업을 하는 형태에서 결혼 후의 취업의 지속성이 증가하여 기혼여성의 취업이 전체 여성 취업자의 74.8%가 되었다(2). 이로 인한 인구 및 가족 구조의 변화와 경제 및 취업 구조의 변화 등의 환경 변화, 아동 중심적 보육 환경의 시대적 흐름, 여성 인력의 활용 필요성 및 기혼 여성의 취업 욕구 증대로 인해 취학 전 아동의 보육에 대한 개인 및 국가적 차원에서의 교육 필요성이 커졌다. 이에 전문적 보육서비스의 제공을 통해 영유아를 건전하게 육성하고, 보호자의 경제적 및 사회적 활동의 지원을 통해 가정 복지 증진을 도모할 필요성이 더욱 강조되고 있다(3).

여성 인력의 활용성을 제고하기 위해서는 질 높은 보육 서비스를 제공할 수 있는 국가의 정책이 요구되며 최근의 급격한 출산 수준의 감소는 자녀 양육지원 정책을 강화하는 배경이 되고 있다.

영유아기는 두뇌 완성, 신체의 제반 조절기능 및 사회 인지능력이 발달하는 시기로 영유아의 영양관리는 아동의 심신 발달에 영향을 미치는 가장 중요한 요소 중 하나이다. 또한 이 시기에 형성된 식습관은 일생을 통해 이어지므로 평생 건강을 위해서는 영유아의 영양관리가 중요하며(4), 다른 사람과 상호 교류하는 방법을 배우고 사회적으로 인정받을 수 있는 행동양식과 식습관이 형성되는 시기이므로(5) 영유아를 건전하게 육성하기 위해서는 양질의 보호 및 양육과 교육환경을 제공이 필요하다(6).

과거에는 유아의 영양관리 문제를 가정에서 부모의 책임으로 간주하였으나 점차 유아보육기관에 다니는 유아들의 비율이 증가하고, 종일제 프로그램을 운영하는 유아보육기관이 증가함에 따라 가정뿐 아니라 유아보육기관도 그 책임을 분담하게 되었다. 유아보육기관에 재학 중인 원아를 둔 학부모는 질 높은 보육뿐만 아니라 균형 있는 바른 식생활 교육을 제공받기를 기대하게 되었고(7), 유아보육기관에서의 급식의 중요성은 더욱 강조되고 있다. 따라서 취업모와 맞벌이 가정의 비율이 계속 증가할 전망이고 유아기에 올바른 식습관 태도 형성, 균형 있는 영양과 건강 증진 도모, 여성의 사회 진출 증가에 따른 보육시설 종일제 수요에 부응하기

*Corresponding author. E-mail: ylee@chungbuk.ac.kr
Phone: 82-43-261-2742, Fax: 82-43-267-2742

위해서는 보육시설 급식에 대한 정책 수립과 합리적인 급식 운영방안이 모색되어야 한다(8).

그러나 학교 급식법에 의해 급식시설·설비기준을 제공하고 학생들의 영양과 급식 위생관리를 시스템적으로 접근하고 있는 초등학교 급식에 비해 보육시설 급식은 면역력이 약하고 질병에 대한 감수성이 높은 영유아 입에도 국가적인 관리 및 감독이 부족한 실정이다(5,8,9).

여성의 사회 참여와 취업기회 확대로 인한 영유아 보육은 사회적 책임이 되고 있고(10), 따라서 보육시설에서의 급식은 가정에서 제공하여야 할 제반 양육 및 식문화를 담당해야 하며 보육시설 급식의 질적 향상을 위해서는 효율적인 급식 운영 방안의 모색이 요구된다.

보육시설 유형 중 하나인 근로복지공단 보육시설은 직장 보육시설로 노동부 산하 정부출연기관으로 맞벌이 부부의 자녀를 대상으로 영세 중소기업체 밀집지역에 설치되어 직장보육시설의 이용이 어려운 중소기업 및 영세사업장의 근로자를 위해 직장 현장 외 지역에서 아동 보육을 담당한다(11). 중소기업 및 영세사업장 근로자 자녀를 위주로 입소하도록 하여 저소득 기혼여성의 지속적 취업활동을 보장할 수 있게 하며 여성근로자의 육아부담 해소를 통한 고용촉진 및 고용안정을 지원한다. 또한 영영아반, 장애아반, 야간 연장반, 휴일보육 등 일반 보육시설 기피 프로그램 운영으로 공공보육시설로서의 역할을 수행하고 있다(12). 따라서 근로복지공단 보육시설은 타 보육시설보다 맞벌이 가정의 비율이 높은 점이 특징이다.

이에 본 연구에서는 보육시설 필요성의 가장 큰 이유 중 하나가 여성 인력의 활용 및 기혼여성의 취업 증대인 것을 고려하여 근로복지공단 보육시설의 학부모를 조사대상으로 선택하여 근로복지공단 보육시설 급식의 운영실태 및 급식에 대한 인식, 학부모가 보육시설 급식에서 중요하게 생각하는 급식 품질특성과 보육시설에서 제공하는 급식 품질특성을 비교 분석하고 만족도를 평가함으로써 보육시설 급식 운영의 내실화와 품질향상을 위한 기초 자료를 제시하고자 하였다.

대상 및 방법

조사대상 및 기간

본 연구는 전국 근로복지공단 보육시설 24곳 중 설문 가능한 23곳을 대상으로 하여 학부모 756명과 각 보육시설의 급식담당자 23명에게 우편으로 설문 조사를 실시하였다. 설문조사는 2009년 6월 22일부터 7월 10일까지 실시하여 학부모대상 설문지 605부(회수율 80%), 급식담당자대상 설문지 23부(회수율 100%)가 회수되었으며 수집된 설문 중 불성실한 응답자료(7부)를 제외한 학부모대상 설문지 598부와 급식담당자 대상 설문지 23부가 분석 자료에 이용되었다.

조사내용 및 방법

조사에 사용된 설문지는 선행연구(8,9,13,14)에서 사용된

설문지를 참고로 하여 수정·보완하였으며 일반사항, 급식 기본현황, 급식에 대한 의견과 급식 품질특성에 대한 중요도 및 수행도의 네 부분으로 구성되었다. 급식품질평가 기준은 32개 속성으로 분류하였으며 이에 대해 급식품질에 대해 중요하게 생각하는 정도를 중요도(전혀 중요하지 않다, 1점; 매우 중요하다, 5점)로 조사하고 급식이 제공하고 있다고 느끼는 정도를 수행도(전혀 그렇지 않다, 1점; 매우 그렇다, 5점)를 사용하여 Likert 5점 척도로 평가하였다. 급식담당자 대상 설문지는 급식운영현황을 조사하기 위한 설문으로 구성되었다.

자료의 통계분석

본 연구는 SAS V9.1(SAS Institute Inc., Cary, NC, USA)을 이용하여 분석하였으며 조사대상자의 일반사항과 각 설문 문항에 대하여 빈도 및 기술 통계분석을 실시하였고, 변인별 차이에 대한 유의성을 알아보기 위하여 t-test를 실시하였다. 보육시설 급식의 품질속성에 대한 신뢰도 검증과 요인분석을 실시하였으며 전반적인 만족도에 영향을 주는 급식품질 속성을 분석하기 위하여 회귀분석을 실시하였다.

결과 및 고찰

일반사항

조사대상 학부모 및 보육시설의 일반사항을 Table 1에 제시하였다. 학부모의 연령대는 30대가 513명(85.8%)으로 가장 많았으며, 학력은 대학교 졸업이 256명(42.8%), 전문대 졸업이 190명(31.8%)이었다.

아버지 직업은 직장인이 555명(93.9%)이었고, 어머니 직업은 직장인이 447명(75.1%), 전업주부가 135명(22.7%)으로 나타났고, 가정의 월 평균 소득은 350만원 이상이 142명(23.7%), 200~249만원이 111명(18.6%)이었다.

가족형태는 부부와 자녀인 경우가 495명(82.9%)으로 대부분 핵가족 형태였고, 근로복지공단 어린이집에 재원 중인 유아의 연령은 만 2세가 122명(20.4%), 만 3세가 176명(29.4%), 만 4세가 139명(23.2%)이었고, 유아반은 413명(69.1%), 영아반은 185명(30.9%)이었으며, 재원기간은 1년 미만이 224명(37.5%)이었다.

자녀가 재원 중인 보육시설의 영양사 재직유무에 대해 영양사가 있는 경우는 376명(62.9%), 영양사가 없는 경우는 222명(37.1%)이었다.

보육시설의 급식운영실태

보육시설 급식담당자를 대상으로 급식 운영실태를 조사한 결과를 Table 2에 제시하였다. 영양사가 배치된 곳이 17곳(73.9%)이었으며, 배치되지 않은 곳이 6곳(26.1%)이었고 영양사는 모두 상근직이었으며 영양사가 배치되지 않은 곳은 영양사 배치기준인 원아가 100인 이상이 아닌 곳이었다. 영유아 100인 이상을 보육하는 시설은 영양사를 채용해야

Table 1. General characteristics of respondents and daycare centers

		N (%)
Age (years)	20~29	52 (8.7)
	30~39	513 (85.8)
	Above 40	33 (5.5)
Education	High school	121 (20.2)
	College	190 (31.8)
	University	256 (42.8)
	Graduate degree over	31 (5.9)
Father's job	Salaried man	555 (93.9)
	None	5 (0.9)
	Others	31 (5.2)
Mother's job	Salaried man	447 (75.1)
	None	135 (22.7)
	Others	13 (2.2)
Monthly average of family income (10,000 won)	Less than 150	82 (13.7)
	150~199	82 (13.7)
	200~249	111 (18.6)
	250~299	97 (16.2)
	300~349	84 (14.1)
	350 or more than	142 (23.7)
Type of family	Couple and children	495 (82.9)
	Parents and couple and children	83 (13.9)
	Father with children	1 (0.2)
	Mother with children	10 (1.7)
	Others	8 (1.3)
Type of child	Infant	185 (30.9)
	Toddler	413 (69.1)
Age of children (years)	Less than 2	63 (10.5)
	2	122 (20.4)
	3	176 (29.4)
	4	139 (23.2)
	5	98 (16.4)
The period of attendance (years)	Less than 1	224 (37.5)
	1~2	190 (31.8)
	2~3	115 (19.2)
	3~4	69 (11.5)
The presence of dietitian at daycare center	Presence	376 (62.9)
	No presence	222 (37.1)
Total		598 (100)

하며, 100인 미만의 시설은 공동으로 영양사를 두거나 관내 보육정보센터, 보건소 등의 영양사가 작성한 식단을 이용하여 급식을 할 수 있다(15). 보육통계자료(15)에 따르면 영양사가 재직 중인 시설은 전국 보육시설 중 0.32%이었다.

원아의 식사 장소는 교실이 11곳(50.0%), 전용식당과 교실을 동시에 이용하는 곳이 8곳(36.4%)이었다. 충청북도 보육시설을 대상으로 한 연구(16)에서 국·공립과 법인 보육시설에서는 식당을 교실과 독립적으로 운영하는 경우가 대부분(74~79%)이었으나 민간 보육시설에서는 57.0%가 교실과 병용하는 것으로 나타났다. 선행연구(17)에서도 교실에서 식사하는 경우가 76.7%, 식당이 따로 분리되어 있는 경우는 20%로 나타났다. 교실에서 식사를 할 경우 음식의 운반

Table 2. The presence state of foodservice operation at daycare centers

		N	%
The presence of dietitian	Presence	17	73.9
	No presence	6	26.1
Place for eating	Diningroom	1	4.5
	Classroom	11	50.0
	Diningroom and classroom	8	36.4
	Others	2	9.1
The way to inform of menu ¹⁾	By home correspondence paper	22	95.6
	On parents' request	1	4.3
	By home page	20	87.0
The presence of cook	Presence	23	100
Number of children ²⁾		133.30±40.89	
Meal cost (won) ²⁾		1745.43±126.57	

¹⁾Duplicated response.

²⁾Mean±SD.

이 쉽지 않고, 운반과정 중 음식을 쏟을 위험도 있어 위생 관리상 문제가 될 수 있으므로 면역력이 약한 영유아기 대상 급식에서는 별도의 식당 설치가 요구된다.

급식 내용 및 식단 전달을 위해 대부분이 가정통신문(22곳, 95.6%)과 홈페이지(20곳, 86.7%)를 이용하고 있었으며 매주 보육 계획안에 식단표를 제시하는 것은 가정에서의 식단과 조화되도록 하는데 필요한 것으로 판단된다. 조사대상의 모든 보육시설에서 조리 전담 인력을 보유하고 있었으며 자격증 보유 조리사는 보육시설 당 평균 1.96명이었다. 영유아 40인 이상 80인 이하를 보육하는 시설의 경우 조리사 자격증을 갖춘 취사부 1인을 두고 영유아 80인을 초과할 때마다 1인씩 증원해야 한다(15). 선행연구에서 충북지역 보육시설 중 조리전담인력이 배치된 곳은 78.3%이었으며(13), 충북지역 유치원 중 자격증 보유 조리사가 배치된 곳은 80.6%이었다(14).

1일 급식인원은 평균 133.3명이었고, 1인당 급식 단가는 평균 1,745.43원으로 조사되었으며 보건복지부에서는 보육시설에서의 급식비는 1,745원으로 정하고 간식 2회와 점심 급식을 하도록 권장하고 있다(15).

보육시설 급식에 대한 의견

보육시설의 급식은 교과과정의 한 부분으로 보충적인 간식 급식과 연장 및 종일제 한끼 식사로서의 점심 급식이 있으며 단순히 식사만을 제공해 주는 것 이외에 교육적 차원에서라도 중요하다. 영유아 보육법(18)에 따르면 보육시설의 식단은 영유아의 성장발달을 위해 제안된 영양 기준에 도달하기 위해 1일 영양 섭취 기준에 따라 6가지 식품군이 골고루 포함되며, 곡류 및 전분류에 해당하는 식품을 주식으로 하여 채소 반찬 2~3가지, 단백질 반찬 1~2가지를 갖추고 간식으로 과일과 우유 등을 섭취할 수 있도록 해야 한다. 이에 근거

Table 3. The parent's opinion of foodservice operations at daycare centers N=598 (100.0)

		N (%)
Change of eating habit from meals ¹⁾	Having an interest on food that rarely eaten and endeavoring to eat some rarely taken food	268 (44.8)
	Disappearing an unbalanced diet	216 (36.1)
	Improving table manners	179 (29.9)
	Demand on cooking the menu of daycare centers	162 (27.1)
	Improving constitution and physical strength	142 (23.7)
	Having a thankful mind on food	111 (18.6)
	No change	41 (6.7)
Change eating habit from snack ¹⁾	Improving eating habits	201 (33.6)
	Demand at home on cooking the menu of daycare centers	190 (31.8)
	No change	133 (22.2)
	Decreasing in eating instant food and fastfood	100 (16.7)
	Improving eating habits decreasing in eating sweets	93 (15.5)
Recognition on necessity to provide foodservice ²⁾		4.70±0.56
The reasons on necessity of foodservice	Health improvement	337 (56.8)
	Full-time daycare program	139 (23.4)
	Good eating habit	108 (18.2)
	Sanitary habit	5 (0.8)
	Economic cost of foodservice	4 (0.7)
Considering factors on increasing foodservice quality	Safety of food material	256 (43.6)
	Sanitation	211 (35.9)
	Increasing government support for snack cost	60 (10.2)
	Variety of menu	28 (4.8)
	Education on eating habit	18 (3.1)
	Comfortable atmosphere	7 (1.2)
	Nutrition education	7 (1.2)
Request for the menu	Using organic and domestic food material	359 (61.0)
	Using seasonal food material	54 (9.2)
	Limiting the use of artificial flavors	53 (9.0)
	Differentiated menu between infants and toddlers	38 (6.4)
	Limiting spicy and salted food	32 (5.4)
	Serving Korean traditional food	30 (5.1)
	Increasing variety of food material	20 (3.4)
	Applying the preference to the menu	3 (0.5)
Request for the snack	Using organic and domestic food material	236 (40.0)
	Serving gruel before noon	207 (35.1)
	Using seasonal food material	79 (13.4)
	Others	76 (11.5)
Request on the instruction of children's eating quantity	Guidance on eating served quantity	393 (66.4)
	As children want to eat	199 (33.6)
Judgement standard on the satisfaction with foodservice ¹⁾	Use of organic and domestic food material	367 (62.3)
	Use of the seasonal food material	320 (54.3)
	Sanitation management	309 (52.5)
	Limiting the use of convenience	285 (48.4)
	No service of repeated side dish	94 (16.0)
Total		598 (100.0)

¹⁾Duplicated response.

²⁾Mean±SD, 5-point Likert type scale (1-very unnecessary/5-very necessary).

복지공단 보육시설 급식에 대한 학부모의 의견을 조사하여 Table 3에 제시하였다.

급식에서의 식사로 인해 변화된 식습관에 대해 조사한 결과 맛이 없거나 처음 보는 음식도 먹게 됨(268명, 44.8%), 편식이 없어짐(216명, 36.1%)과 식사예절이 좋아짐(179명, 29.9%)이 높게 응답되었으며 선행연구(8)에서도 급식효과에 대해서 식습관 태도 향상이 가장 높은 응답을 나타냈다.

보육시설 환경에서 식생활과 연계된 지도를 함으로써 바른 식습관을 형성하도록 하며, 편식 등의 잘못된 식습관을 교정하고 올바른 식사법을 지도함으로써 유아와 가정의 식생활 개선을 기대할 수 있다(19). 식사는 단순한 영양 공급 외에 식사를 함께 하는 경험의 공유를 통해 인간적인 교류를 함으로써 올바른 식사태도와 예절을 갖게 하므로 밝고 안정된 식사 분위기를 마련하는 것이 필요하며, 영유아의 수준에

맞게 구체적, 반복적, 일관적으로 식생활 관련 지도를 해야 한다(20).

급식에서의 간식으로 인해 변화한 원아의 식습관에 대해 조사한 결과 식습관 자세가 좋아짐(201명, 33.6%)이 가장 높은 응답률을 나타냈으며 보육시설에서 먹은 음식을 집에서 요구함(190명, 31.8%)이라고 응답한 비율도 높았다. 그러나 어떤 변화도 없다고 응답한 비율도 22.2%(133명)로 나타나 급식에서의 식사로 인한 원아의 변화된 식습관에 관한 결과와는 차이가 있었다. 간식은 주식으로는 모자라는 영양 및 열량을 보충하고 피로회복, 기분전환 등을 위해 정규 식사 사이에 먹는 음식으로 성인보다 유아에게 더욱 중요한 의의를 지닌다. 유아기는 성장발달이 활발히 진행되는 시기로 영양 요구량은 많으나 소화기의 용량이 작고 기능이 미숙하여 정규 식사만으로는 충분한 영양을 섭취하기 어려우므로 간식을 통해 영양 보충을 받아야 하며 음식에 대한 기호와 태도, 식사예절 등 여러 가지의 바람직한 식습관을 형성하게 되므로 간식은 성장기의 유아들에게 영양적, 정서적, 교육적으로 필요한 것이다(20-24). 따라서 간식은 유아들의 건강한 발달을 위해 필수적이지만 무계획적인 간식은 식욕을 감퇴시키거나 바람직하지 못한 식습관을 조장할 수 있으므로 계획 시 신중해야 하며(25) 바람직한 식습관 확립에 간식의 역할도 매우 중요함을 인식하는 것이 필요하겠다.

급식 필요성에 대한 인식도 점수는 평균 4.70점(필요하다)으로 보육시설에서의 급식 필요성을 높게 평가하였다. 급식이 필요한 이유에 대해서는 건강 향상을 위해서가 337명(56.8%), 어린이집 종일제 프로그램 때문이 139명(23.4%), 올바른 식습관 형성을 위해서가 108명(18.2%)으로 나타났다. 이는 선행연구(26-28)에서도 유사한 결과였으며 급식이 영유아의 식생활 및 영양 개선을 통한 건강증진의 역할을 수행 가능하도록 해야 하겠다.

보육시설의 급식 질 향상을 위해 가장 시급하게 고려되어야 할 사항에 대해 조사한 결과 안전한 식재료가 256명(43.6%), 위생이 211명(35.9%), 간식비 지원확대가 60명(10.2%)이었다. 선행연구(14)에서도 안전한 식재료 이용이 급식 질 향상을 위하여 가장 필요한 것으로 조사되었다. 조류인플루엔자, 광우병 파동, 아토피, 식품첨가물 파동, 구제역 등 식재료에 대한 불안감 증가로 식재료 안전에 대한 인식의 중요성이 높아졌음을 나타내는 것으로 판단된다. 또한 위생의 질 향상을 위해 보육시설 급식시설과 설비가 위생을 고려하여 설치되고 관리되어야 한다. 초등학교 급식은 학교급식법의 급식시설·설비기준에 따라 HACCP 시스템 도입 및 적용 등 학생들의 영양과 급식 위생관리를 시스템적으로 접근하고 있으나 급식대상자가 면역력이 약하고 질병에 대한 감수성이 높은 영유아임에도 보육시설의 급식에 관한 국가적인 시스템적 관리는 부족하다(5). 따라서 영유아들의 집단 급식이 이루어지는 보육기관에서는 위생관리와 식중독 예방을 위하여 급식실 시설관리와 위생교육을 체계적이고 지속적

으로 해야 하겠다.

보육시설 식사급식에의 요구사항에 대해 조사한 결과 유기농 식품 및 국산재료 사용이 359명(61.0%), 제철재료 사용이 54명(9.2%), 조미료 사용 절제가 53명(9.0%)이었다. 간식 급식에 대한 요구사항은 유기농 친환경 식재료 사용이 236명(40%), 오전 간식으로 죽 제공이 207명(35.1%), 오전 간식으로 제철과일 우유 제공이 79명(13.4%)이었으며 보육시설 급식의 만족도를 높이기 위한 간식급식의 친환경 식재료의 사용 확대가 필요하겠다.

원아의 급식분량 지도에 대한 학부모의 의견을 조사한 결과 대부분의 학부모(393명, 66.4%)는 원아가 일정량을 다 먹도록 지도하길 원하는 것으로 나타났다. 선행연구(29)에서는 조사대상 보육교사의 96.2%가 급식의 일정한 분량을 배식하였고, 일정량을 주고 다 먹도록 하는 경우가 조사대상자의 90%, 아이들이 먹고 싶은 만큼 주는 경우는 조사대상의 10%이었으나(17), 다른 선행연구(27)에서는 유아들이 먹고 싶어하는 만큼 준다는 비율이 더 높았다.

종일제 프로그램을 운영하는 유아보육기관이 증가함에 따라 가정뿐 아니라 유아보육기관에서도 영양관리의 책임을 분담하게 되었다. 따라서 유아들이 먹고 싶어하는 만큼 배식하고 섭취하도록 할 경우 유아들의 성장과 발달에 요구되는 열량 및 영양소에 미달되거나 과잉되는 급식이 될 수 있으므로(25) 영유아의 건강상태와 영양요구량을 고려하여 지도하는 것이 필요하겠다. 또한 영양사가 배치되지 않은 보육시설에서 영유아의 식생활 지도를 할 보육교사가 식생활관련 지도 시 참고할 영유아를 위한 적정분량의 설정 등의 체계적 정보 제공이 필요하겠다.

식사급식에 만족하게 되는 판단 기준에 대해 조사한 결과 유기농 국산 식재료 사용이 367명(62.3%), 제철식품 이용이 320명(54.3%), 위생관리가 309명(52.5%), 편이 식품의 사용 제한이 285명(48.4%)이었다.

급식 품질특성 평가항목의 신뢰도 및 타당도

Table 4는 급식 품질특성 32개 속성들을 축소된 영역으로 구분한 것에 관한 신뢰도 및 타당성 검증을 실시한 결과이다. 요인분석 결과 32개의 속성들은 6가지 영역으로 구분되었고, 그 영역들은 식단, 급식효과, 시설, 위생, 식재료, 급식 서비스로 각 영역의 신뢰도는 0.893~0.945로 나타나 문항의 내적일관성이 높은 것으로 분석되었다.

식단 영역에는 '1인분 적당', '영양적 균형', '음식 재료의 조화', '간식의 영양적 조화', '메뉴가 다양함', '계절음식 제공됨', '반찬수가 적당함', '식단에 맞는 급식 제공', '식단의 주기적 변화', '간식 종류의 다양성' 등 10개의 속성이 속해있으며, 고유값은 80.72, 전체 변량의 82.61%의 설명력을 보이는 것으로 나타났다.

급식효과 영역은 '급식에 대한 불만사항 개선 및 처리정도', '원아들의 건강 증진효과', '원아들의 영양지식 증대효과', '원아들의 식습관 교정효과', '원아들의 위생습관 교정효과'

Table 4. Reliability and validity of quality attributes of foodservice at daycare centers

	Factor	Eigen value	% of variance	Reliability index	
Menu	Adequate portion size	0.475	80.72	82.61	0.945
	Nutrition balance of meals	0.476			
	Balance of food materials	0.514			
	Nutrition balance of snack	0.555			
	Variety of menu	0.751			
	Seasonal menu	0.660			
	Number of side dishes	0.683			
	Fulfillment of menu	0.634			
	Cyclical change of menu	0.648			
Variety of snack	0.655				
Food service effect	Complaints handling	0.506	5.78	5.91	0.931
	Improving effect on health	0.669			
	Increasing effect on nutrition knowledge	0.742			
	Correction effect on eating habit	0.777			
	Correction effect on sanitation habit	0.776			
Facilities	Size and shape of feeding trays	0.432	4.40	4.50	0.893
	Holding of dining area	0.515			
	Safety of dining tables and chairs	0.754			
	Atmosphere of eating area	0.642			
	Sanitation of dining tables and chairs	0.548			
	Sanitation of distribution zone and convenience of withdrawal facilities	0.433			
Sanitation	Sanitation of spoons, feeding trays and cups	0.517	3.39	3.46	0.944
	Holdings of sanitation and disinfection facilities	0.486			
	Sanitation of food	0.624			
	Sanitation of drinking water	0.572			
	Sanitation of cooking area	0.668			
	Sanitation of cooking personnel	0.559			
Food material	Safety of food material	0.677	1.88	1.92	0.914
	Freshness of food material	0.685			
Service	Employee's kindness	0.484	1.56	1.59	0.896
	Communication with teachers on eating	0.597			
	Nutrition education	0.464			

과'의 5개 속성으로 이루어지며, 고유값은 5.78, 전체변량의 5.91%의 설명력을 보이는 것으로 나타났다.

시설 영역은 '식판의 크기와 모양', '전용 식당 보유', '식탁 및 의자의 안전성', '식사하는 장소의 분위기', '식탁 및 의자의 위생', '위생적인 배식과 반납의 이용편리'의 6개 속성으로 구성되며, 고유값은 4.40, 전체 변량의 4.50%의 설명력을 보이는 것으로 나타났다.

위생 영역에 속해있는 속성은 '수저, 식기, 컵 등의 청결', '위생 및 소독시설 보유', '음식의 위생', '식수의 위생', '조리실 내부의 청결', '급식종사자의 위생'의 6개로 고유값은 3.39이며, 전체 변량의 3.46%의 설명력을 보이고 있다.

식재료 영역은 '안전한 식재료의 사용', '신선한 식재료의 사용'의 2개 속성으로 이루어지며, 고유값 1.88, 전체변동의 1.92%를 설명하고 있다.

급식서비스 영역은 '급식종사자의 친절성', '급식 시 교사와의 의사소통', '영양교육 또는 정보제공'의 3가지 속성으로 이루어지며, 고유값 1.56으로 전체 변동의 1.59%를 설명하고 있는 것으로 나타났다.

보육시설 급식 품질특성에 대한 중요도와 수행도 분석

32개의 급식 품질특성에 대한 학부모의 중요도와 수행도 점수를 Table 5에 제시하였다. 학부모가 각 보육급식 품질특성을 얼마나 중요하게 생각하고 있는 지의 정도(중요도)와 급식의 품질특성에 대해 느끼는 정도(수행도)를 평가하였다. 분석결과 13개 속성과 2개 영역에서 중요도가 수행도보다 유의하게 높게 평가되어 모든 품질에 대한 개선이 요구되는 것으로 나타났다. 중요도는 '적절한 1인 분량' 속성만을 제외한 31개 속성에서 4점 이상(요구한다)의 점수를 나타냈으며 위생영역과 식재료 영역에 속하는 속성들의 중요도 점수가 높았다. 영양보육시설에 대한 학부모들의 급식만족도에 관한 연구(30)에서도 보육시설 급식에 가장 중요하게 여기는 부분이 안전과 위생이었다.

현재의 급식 품질을 평가한 수행도 역시 '적절한 1인 분량 제공' 속성만을 제외한 모든 속성에서 4점 이상(그렇다)의 점수를 나타냈으며 시설영역에 속한 속성들의 수행도 점수가 상대적으로 낮았다. 중요도와 수행도 점수를 비교한 결과 메뉴영역의 '영양적 균형', '간식의 영양적 균형'(p<0.01), '간식 종류의 다양성'(p<0.05), 시설영역의 '식판의 크기와 모

Table 5. The importance and performance level for quality service attributes of foodservice at daycare centers

N=598 (100.0)

		Importance ¹⁾	Performance ²⁾	t-value
Menu	Adequate portion size	3.92±0.86 ³⁾	3.97±0.80	0.94
	Nutrition balance of meals	4.35±0.80	4.21±0.75	-2.95**
	Balance of food materials	4.30±0.83	4.22±0.72	-1.73
	Nutrition balance of snack	4.36±0.82	4.23±0.75	-3.06**
	Variety of menu	4.27±0.95	4.27±0.75	0.03
	Seasonal menu	4.37±0.82	4.31±0.72	-1.29
	Number of side dishes	4.21±0.83	4.23±0.74	0.49
	Fulfillment of menu	4.32±0.83	4.36±0.69	0.90
	Cyclical change of menu	4.25±0.83	4.22±0.72	-0.69
	Variety of snack	4.25±0.86	4.15±0.78	-2.08*
Average		4.26±0.71	4.22±0.61	-1.14
Food service effect	Complaints handling	4.08±1.01	4.11±0.83	1.93
	Improving effect on health	4.34±0.85	4.26±0.73	-1.78
	Increasing effect on nutrition knowledge	4.23±0.85	4.21±0.74	-0.38
	Correction effect on eating habit	4.37±0.84	4.28±0.72	-1.83
	Correction effect on sanitation habit	4.36±0.84	4.29±0.74	-1.62
Average		4.26±0.78	4.23±0.67	-0.65
Facilities	Size and shape of feeding trays	4.03±0.99	4.21±0.77	3.52***
	Holding of dining area	4.21±0.96	4.16±0.96	-0.74
	Safety of dining tables and chairs	4.35±0.85	4.24±0.76	-2.48*
	Atmosphere of eating area	4.30±0.81	4.18±0.75	-2.65**
	Sanitation of dining tables and chairs	4.48±0.78	4.26±0.73	-5.11***
	Sanitation of distribution zone and convenience of withdrawal facilities	4.27±0.83	4.26±0.72	-0.31
	Average	4.27±0.74	4.17±0.64	-1.39
Sanitation	Sanitation of spoons, feeding trays and cups	4.56±0.80	4.40±0.68	-3.82
	Holdings of sanitation and disinfection facilities	4.55±0.81	4.40±0.73	-3.27**
	Sanitation of food	4.60±0.78	4.42±0.66	-4.29***
	Sanitation of drinking water	4.60±0.78	4.37±0.69	-5.49***
	Sanitation of cooking area	4.60±0.77	4.40±0.67	-4.81***
	Sanitation of cooking personnel	4.55±0.80	4.38±0.68	-4.14***
Average		4.58±0.75	4.40±0.61	-4.66***
Food material	Safety of food material	4.52±0.75	4.27±0.70	-5.55***
	Freshness of food material	4.57±0.79	4.35±0.67	-5.03***
Average		4.54±0.77	4.31±0.67	-5.46***
Service	Employee's kindness	4.31±0.84	4.36±0.69	0.95
	Communication with teachers on eating	4.31±0.83	4.28±0.76	-0.73
	Nutrition education	4.32±0.81	4.35±0.70	0.68
	Average	4.31±0.77	4.33±0.65	0.32

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001.

¹⁾5-point Likert point scale (1-very unimportant/5-very important). ²⁾5-point Likert point scale (1-certainly no/5-certainly yes).³⁾Mean±SD.

양'(p<0.001), '식탁 및 의자의 안전성'(p<0.05), '식사하는 장소의 분위기'(p<0.01), '식탁 및 의자의 위생'(p<0.001)과 위생영역의 '위생 및 소독시설 보유'(p<0.01), '음식의 위생', '식수의 위생', '조리실 내부의 청결', '급식종사자의 위생'(p<0.001)과 식재료 영역의 '안전한 식재료의 사용', '신선한 식재료의 사용'(p<0.001)이 유의한 차이를 나타낸 속성이었으며, 영역 중에는 위생 영역과 식재료 영역(p<0.001)이 유의한 차이가 있었고, 중요도 점수가 수행도 점수보다 높아 개선이 요구되는 속성과 영역이었다. 시설 영역의 '식판의 크기와 모양'은 수행도 점수가 중요도 점수보다 높은 것으로 나타났으며, 수행도 점수가 높은 편은 아니나 중요도 점수가

시설 영역에서는 가장 낮았기 때문인 것으로 판단된다. 급식품질과 관련된 32개 속성들의 중요도-수행도 분석(Importance and Performance Analysis, IPA) 결과를 Fig. 1에 제시하였다. 각 급식품질에 대한 중요도와 수행도의 관계를 정확히 분석하고자 중요도를 X축으로 수행도를 Y축으로 하고 중요도 및 수행도의 평균값을 분할선으로 하여 평면을 4등분 하여 도식화하였다.

각 사분면은 각 특성요인의 중요성과 수행수준의 관계에 의해 특성지어질 수 있는 것으로 1구간(Focus here)은 피급식자가 중요하게 생각하는데 잘 수행되지 않아 만족도가 낮은 특성이 있는 영역으로 분석결과 '음식의 영양적 균형',

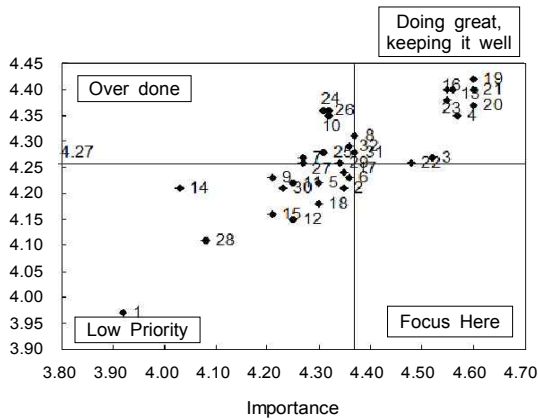


Fig. 1. Importance and performance analysis of quality attributes of foodservice at daycare center. 1, Adequate portion size; 2, Nutrition balance of meals; 3, Safety of food material; 4, Freshness of food material; 5, Balance of food materials; 6, Nutrition balance of snack; 7, Variety of menu; 8, Seasonal menu; 9, Number of side dishes; 10, Fulfillment of menu; 11, Cyclical change of menu; 12, Variety of snack; 13, Sanitation of spoons, feeding trays and cups; 14, Size and shape of feeding trays; 15, Holding of dining area; 16, Holdings of sanitation and disinfection facilities; 17, Safety of dining tables and chairs; 18, Atmosphere of eating area; 19, Sanitation of food; 20, Sanitation of drinking water; 21, Sanitation of cooking area; 22, Sanitation of dining tables and chairs; 23, Sanitation of cooking personnel; 24, Employee's kindness; 25, Communication with teachers on eating; 26, Nutrition education; 27, Sanitation of distribution zone and convenience of withdrawal facilities; 28, Complaints handling; 29, Improving effect on health; 30, Increasing effect on nutrition knowledge; 31, Correction effect on eating habit; 32, Correction effect on sanitation habit.

‘간식의 영양적 균형’, ‘식탁 및 의자의 안전성’, ‘식탁 및 의자의 위생’의 속성이 포함되었으며 집중적인 관리와 개선이 요구되는 품질 특성이었다.

2구간(Doing great, keeping it up)은 피급식자가 중요하게 생각하며 실제 잘 수행되어 만족하는 특성이 있는 영역으로 가장 바람직한 관계를 제시하는 것이므로 지속적으로 높은 만족도를 위해 현재 상태를 유지하면 될 것으로 판단된다. 분석결과 ‘안전한 식재료를 사용함’, ‘신선한 식재료를 사용함’, ‘계절음식 제공됨’, ‘수저, 식기, 컵 등의 청결’, ‘위생, 소독시설보유’, ‘음식의 위생’, ‘식수의 위생’, ‘조리실내부의 청결’, ‘급식종사자의 위생’, ‘원아들의 식습관 교정효과’, ‘원아들의 위생습관 교정효과’ 등의 속성들이 분포하고 있었다.

3구간(Overdone)은 피급식자의 중요성 인식은 낮으나 실제 잘 수행되어 특별히 관리가 요구되지 않는 품질특성들이 있는 영역으로 분석결과 ‘메뉴가 다양함’, ‘식단에 맞는 급식 제공’, ‘급식종사자의 친절성’, ‘급식 시 교사와의 의사소통’, ‘영양교육 또는 정보제공’의 속성이 포함되었다.

4구간(Low priority)은 피급식자의 중요성 인식도 낮고 실제 잘 수행되지 않는 특성이 있는 영역으로 분석결과 ‘1인분량이 적절함’, ‘음식의 재료의 조화’, ‘반찬수가 적당함’, ‘식단의 주기적 변화’, ‘간식의 종류의 다양성’, ‘식판의 크기와 모양’, ‘전용식당’, ‘식사하는 장소의 분위기’, ‘위생적인 배식

과 반납의 이용편리’, ‘급식에 대한 불만사항 개선 및 처리정도’, ‘원아들의 건강 증진효과’, ‘원아들의 영양지식 증대효과’의 속성이 포함되었다. 이들 품질 속성들은 1구간에 포함된 속성들과 마찬가지로 소홀히 다루어져서는 안 되며(31) 또한 개선 대상영역으로(32) 장기적으로 수행도를 향상시킬 수 있는 방안을 마련해야 할 것이다.

선행연구(14)에서도 개선해야 할 속성으로 식탁 및 의자의 위생이 포함되었으며 전용식당에서의 급식비용이 낮은 것(4.5%)과 시설영역의 수행도 점수가 상대적으로 낮았던 것을 고려할 때 시설의 개선이 위생 및 안전성의 개선으로 이어질 것으로 판단된다. 영유아보육법(15)의 보육시설의 설치 기준을 살펴보면 조리실의 구조 및 설비기준은 제시되어 있으나 조리설비와 식당시설, 기구 등에 관한 구체적인 것은 제시되어 있지 않다. 따라서 보육시설의 급식시설에 대한 구체적인 기준 방안(33)이 필요할 것으로 판단된다. 또한 영유아의 균형 있는 영양 섭취와 바람직한 식습관 형성은 건강 유지, 성장 발육, 지능발달, 체격발달, 체력 양성을 도모하고 잠재력을 최대화한다. 영유아기는 신체적 성장과 인지력이 급속히 발달되면서 음식에 대한 감각과 식습관이 형성되는 시기이므로 질 높고 다양한 식품을 접할 수 있는 기회와 환경을 제공하도록 해야 한다.

보육시설 급식에 대한 전반적인 만족도

근로복지공단 보육시설 급식에 대한 전반적인 만족도를 조사한 결과를 Table 6에 제시하였으며 식사급식에 대한 전반적인 만족도 점수는 평균 4.33점(5점 만점), 간식 급식에 대한 만족도는 평균 4.03점이었다. 일반 보육시설 관련 연구(34)에서의 급식 만족도 점수(평균 3.59점)와 유치원 연구(35)에서의 급식 만족도 점수(평균 3.74점)를 비교할 때도 높은 편으로 타 영유아 급식보다 근로복지공단보다 보육시설 급식의 학부모 만족도가 높은 것으로 나타났다. 간식은 식사로는 부족한 영양소 및 열량을 보충하고 피로회복, 기분 전환을 위해 식사 사이에 먹는 음식으로 영유아기는 성장발달이 활발히 진행되는 시기로 영양 요구량은 많으나 소화기의

Table 6. Overall satisfaction level on foodservice at daycare centers N=598 (100.0)

		Meal	Snack
Average		4.33±0.64	4.03±0.76
Presence of dietitian	Presence	4.36±0.66 ¹⁾	4.10±0.77
	No presence	4.27±0.61	3.93±0.73
	t-value	-1.68	-2.63**
Type of children	Infant	4.30±0.64	4.04±0.71
	Toddler	4.34±0.64	4.03±0.78
	t-value	-0.68	0.09
Mother's job	Housewives	4.27±0.66	4.03±0.73
	Salaried man	4.34±0.63	4.03±0.77
	t-value	-1.06	-0.06

** p<0.01.

¹⁾5-point Likert type scale (1-much unsatisfied/ 5-very satisfied).

용량이 작고 기능이 미숙하여 식사만으로는 충분한 영양을 섭취하기 어려우므로 1일 3끼 식사 외에 2번의 간식을 통해 영양 보충을 해야 하며(21), 영유아의 건강한 발달을 위해 필수적이지만 무계획적인 간식은 식욕을 감퇴시키거나 바람직하지 못한 식습관을 형성할 수 있으므로 신중히 계획하고 제공하여야 한다.

일반사항에 따른 차이를 비교한 결과 식사급식에 대한 만족도는 유의한 차이가 없었으며 간식급식에 대한 만족도는 영양사가 있는 경우 만족도(평균 4.10점)가 더 높았다($p < 0.01$). 충북지역 보육시설의 급식에 대한 전반적인 만족도 조사(13)결과 평균 3.59점으로 나타났으며, 충북지역 유치원의 급식에 대한 전반적인 만족도 조사(14) 결과는 평균 3.74점으로 나타났으며 근로복지공단 보육시설의 급식만족도 점수가 더 높았다. 근로복지공단 보육시설 급식은 독립적인 기록체계가 있어 식단표, 식품발주서 및 검수조서, 급식일지, 위생일지 등을 기록하고 영양사에 의한 급식관리 비율이 타 보육시설 급식의 영양사 배치율보다 높아 만족도가 높은 것으로 판단된다.

학부모의 유치원 원아대상 급식에 대한 전반적인 만족도에 영향을 주는 급식 품질속성을 알아보기 위하여 다중회귀 분석을 수행한 결과를 Table 7에 나타냈다. '1인분 적당', '영양적 균형', '음식의 재료의 조화', '간식의 영양적 조화', '메뉴가 다양함', '계절음식 제공됨', '반찬수가 적당함', '식단에 맞는 급식 제공', '식단의 주기적 변화', '간식의 종류의 다양성', '불만사항 개선 및 처리정도', '원아들의 건강 증진효과', '원아들의 영양지식 증대효과', '원아들의 식습관 교정효과', '원아들의 위생습관 교정효과', '식판의 크기와 모양', '전용 식당 보유', '식탁 및 의자의 안전성', '식사하는 장소의 분위기', '식탁 및 의자의 위생', '위생적인 배식과 반납의 이용편리', '수저, 식기, 컵 등의 청결', '위생, 소독시설보유', '음식의 위생', '식수의 위생', '조리실내부의 청결', '급식종사자의 위생', '안전한 식재료를 사용함', '신선한 식재료를 사용함', '급식종사자의 친절성', '급식 시 교사와의 의사소통', '영양교육 또는 정보 제공' 등의 속성들이 전반적인 만족도에 대해 98.6%의 설명력을 보였다.

32개의 급식서비스의 품질속성 중 '영양적 균형($p < 0.05$)',

Table 7. The factors affecting the overall satisfaction

		Parameter estimate	Standard error	t-value
Menu	Adequate portion size	0.063	0.043	1.480
	Nutrition balance of meals	0.114	0.048	2.350*
	Balance of food materials	0.095	0.060	1.590
	Nutrition balance of snack	0.088	0.053	1.660
	Variety of menu	-0.006	0.058	-0.100
	Seasonal menu	-0.038	0.055	-0.690
	Number of side dishes	-0.093	0.054	-1.720
	Fulfillment of menu	0.079	0.057	1.390
	Cyclical change of menu	0.017	0.058	0.300
	Variety of snack	0.131	0.050	2.650**
Food service effect	Complaints handling	0.040	0.041	0.970
	Improving effect on health	0.001	0.061	0.020
	Increasing effect on nutrition knowledge	0.005	0.061	0.090
	Correction effect on eating habit	0.111	0.066	1.670
	Correction effect on sanitation habit	-0.001	0.066	-0.010
Facilities	Size and shape of feeding trays	-0.010	0.044	-0.220
	Holding of dining area	0.030	0.028	1.060
	Safety of dining tables and chairs	-0.002	0.053	-0.030
	Atmosphere of eating area	0.051	0.050	1.010
	Sanitation of dining tables and chairs	0.042	0.061	0.690
	Sanitation of distribution zone and convenience of withdrawal facilities	-0.046	0.059	-0.780
Sanitation	Sanitation of spoons, feeding trays and cups	0.067	0.058	1.150
	Holdings of sanitation and disinfection facilities	-0.058	0.049	-1.190
	Sanitation of food	0.066	0.074	0.890
	Sanitation of drinking water	0.080	0.070	1.150
	Sanitation of cooking area	-0.044	0.075	-0.580
	Sanitation of cooking personnel	0.020	0.069	0.300
Food material	Safety of food material	-0.004	0.059	-0.060
	Freshness of food material	0.132	0.071	1.860
Service	Employee's kindness	-0.006	0.066	-0.100
	Communication with teachers on eating	0.121	0.055	2.200*
	Nutrition education	-0.033	0.057	-0.580

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$. Adj R-sq: 0.987.

‘간식의 종류의 다양성($p<0.001$)’, ‘급식 시 교사와의 의사소통($p<0.05$)’이 전반적인 만족도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다.

균형적이지 못한 영양 섭취가 지속적으로 이루어지면 심신발달에 부정적 영향을 미치므로 식단의 영양적 균형을 위한 체계적인 관리가 필요하며 구체적인 보육시설용 식단 지침서나 표준 레시피의 제시가 효율적인 관리에 기여할 것으로 판단된다.

보육시설 급식에 관한 연구(13)에서는 보육시설 급식의 전반적인 만족도에 가장 영향을 미치는 품질속성은 계절음식의 제공, 식단의 이행, 전용식당의 보유, 조리 담당인력의 위생, 급식으로 인한 자녀의 식습관 교정효과로 나타났으며, 유치원 급식에 관한 연구(14)에서는 안전한 식재료를 사용함, 온도가 적당함, 메뉴가 다양함, 급식조리시설 보유, 조명이었다.

요 약

본 연구는 전국 근로복지공단 보육시설의 학부모를 대상으로 급식에 대한 이용실태, 인식 및 급식에 대한 요구도와 수행도를 조사함으로써 보육시설 급식의 질 향상과 합리적인 운영에 기초 자료를 제공하고자 하였다. 연구결과를 요약하면 다음과 같다. 조사대상 학부모의 연령대는 30대가 85.8%로 가장 많았으며, 어머니 직업은 직장인이 75.1%, 전업주부가 22.7%로 나타났고, 가정의 월 평균 소득은 350만원 이상이 23.7%, 200~250만원이 18.6%이었다. 재원 중인 유아의 연령은 만 2세가 20.4%, 만 3세가 29.4%, 만 4세가 23.2%이었고, 재원기간은 1년 미만이 37.5%이었다. 영양사가 배치된 곳이 73.9%이었으며, 배치되지 않은 곳이 26.1%이었고 영양사는 모두 상근직이었다. 원아의 식사 장소는 교실이 50.0%, 전용식당과 교실을 동시에 이용하는 곳이 36.4%이었다. 1일 급식인원은 평균 133.3명이었고, 1인당 급식 단가는 평균 1745.43원으로 조사되었다. 급식에서의 식사로 인해 변화된 식습관에 대해 조사한 결과 맛이 없거나 처음 보는 음식도 먹게 됨이 44.8%, 편식이 없어짐이 36.1%, 식사예절이 좋아짐이 29.9%이었다. 급식 필요성에 대한 인식도 점수는 평균 4.70점(필요하다)으로 보육시설에서의 급식 필요성을 높게 평가하였다. 급식이 필요한 이유에 대해서는 건강 향상을 위해서가 56.8%, 어린이집 종일제 프로그램 때문이 23.4%, 올바른 식습관 형성을 위해서가 18.2%로 나타났다. 보육시설의 급식 질 향상을 위해 가장 시급하게 고려되어야 할 사항에 대해 조사한 결과 안전한 식재료가 43.6%, 위생이 35.9%, 간식비 지원확대가 10.2%이었다. 보육시설 식사급식에의 요구사항에 대해 조사한 결과 유기농 식품 및 국산재료 사용이 60.9%, 제철재료사용이 9.2%, 조미료 사용 절제가 9.0%이었다. 간식급식에 대한 요구사항은 유기농 친환경 식재료 사용이 40.0%, 오전 간식으로 즉 제공이 35.1%, 오전

간식으로 제철과일 우유 제공이 13.4%이었으며 보육시설 급식의 만족도를 높이기 위한 간식급식의 친환경 식재료의 사용 확대가 필요하겠다. 원아의 급식분량 지도에 대한 학부모의 의견을 조사한 결과 대부분의 학부모(66.4%)는 원아가 일정량을 다 먹도록 지도하길 원하는 것으로 나타났다. 식사 급식에 만족하게 되는 판단 기준에 대해 조사한 결과 유기농 국산 식재료 사용이 62.3%, 제철 식품 이용이 54.3%, 위생관리가 52.5%, 편이 식품의 사용제한이 48.4%이었다. 급식 품질특성 32개 속성들을 축소된 영역으로 구분한 것에 관한 타당성을 검증하기 위하여 요인분석을 실시한 결과 식단, 급식효과, 시설, 위생, 식재료, 급식서비스 각 영역의 신뢰도 계수는 0.893~0.945로 문항의 내적일관성이 높은 것으로 분석되어 타당하게 구분된 것임을 알 수 있었다. 급식 품질특성에 대한 학부모의 중요도와 수행도 점수를 분석결과 속성과 영역 모두에서 중요도가 수행도보다 높게 평가되어 모든 품질에 대해 개선이 요구되는 것으로 나타났다. 중요도는 ‘적절한 1인 분량’ 속성만을 제외한 31개 속성에서 4점 이상(요구한다)의 점수를 나타냈으며 위생영역과 식재료 영역에 속하는 속성들의 중요도 점수가 높았다. 현재의 급식 품질을 평가한 수행도 역시 ‘적절한 1인 분량 제공’ 속성만을 제외한 모든 속성에서 4점 이상(그렇다)의 점수를 나타냈으며 시설 영역에 속한 속성들의 수행도 점수가 상대적으로 낮았다. 중요도와 수행도 점수를 비교한 결과 메뉴영역의 ‘영양적 균형’, ‘간식의 영양적 균형’($p<0.01$), ‘간식 종류의 다양성’($p<0.05$), ‘식사하는 장소의 분위기’($p<0.01$), ‘식탁 및 의자의 위생’($p<0.001$)과 위생영역의 ‘위생 및 소독시설 보유’($p<0.01$), ‘음식의 위생’, ‘식수의 위생’, ‘조리실 내부의 청결’, ‘급식종사자의 위생’과 식재료 영역의 ‘안전한 식재료의 사용’, ‘신선한 식재료의 사용’이 유의한 차이를 나타낸 속성이었고 영역 중에는 위생영역과 식재료 영역($p<0.001$)이 유의한 차이가 있었으며, 중요도 점수가 수행도 점수보다 높아 개선이 요구되는 속성과 영역이었다. 근로복지공단 보육시설 급식에 대한 전반적인 만족도를 조사한 결과 식사급식에 대한 전반적인 만족도 점수는 평균 4.33점(5점 만점), 간식급식에 대한 만족도는 평균 4.03점이었다. 또한 32개의 급식서비스의 품질속성 중 ‘영양적 균형($p<0.05$)’, ‘간식의 종류의 다양성($p<0.001$)’, ‘급식 시 교사와의 의사소통($p<0.05$)’이 전반적인 만족도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 전반적인 만족도에 영향을 미치는 신선하고 안전한 식재료의 사용과 다양한 제철음식 사용을 위한 급식 단가의 인상과 균형 잡힌 간식 및 급식 제공을 위한 급식 프로그램 개발이 요구된다. 식습관 교정 및 바른 위생습관을 위해 보육시설에서의 영양사에 의한 정기적인 영양교육을 실시하여야 한다. 영유아의 전문적인 급식 관리를 위해 영양사 배치기준 현실화가 필요하겠다. 또한 유기농 식품 및 국산재료 사용에 대한 학부모의 요구도가 높게 나타났고, 급식 식재료 질 관리가 요구된다. 중요도 점수와 수행도 점수 간

비교에서 유의한 차이를 나타낸 급식의 영양적 균형과 조화의 수행도 개선을 위해 식단 작성 시 영양소의 균형과 영유아 발달에 따른 기호도를 반영하여 개선시키도록 해야 하며 실질적이고 체계적인 영양관리가 요구되며 식탁 및 의자의 안전성과 위생의 개선을 위해 보육시설의 물리적 환경 개선이 요구된다. 전용식당이 없는 보육시설은 영유아기는 면역력이 약하여 세균에 감염될 가능성이 높고 보육시설에서 장시간 아동들이 같이 생활하기 때문에 급식이 각 반에서의 급식 실시 시 위생 관리상 문제가 제기될 수 있어 별도의 식당이 설치되어 운영하도록 해야 한다. 또한 위생, 청결, 안전관리에 문제가 발생할 수 있는 여지가 있다는 점에서 향후 전용식당 확보를 위한 개·보수 지원이 필요하다. 식단관리에서 식재료의 양 및 질의 관리, 영양가 분석, 맛, 비용관리와 조리원과의 정확한 의사소통을 위해 표준 레시피에 의한 식단관리체계를 확립하고, 근로복지공단 보육시설 특성에 맞는 표준 레시피 개발이 요구된다. 또한 근로복지공단 보육시설은 저소득 기혼여성근로자의 육아부담을 해소하여 지속적인 취업활동을 보장하고자 영세 중소기업체 밀집지역에 설치되므로 지원체계 구축이 요구된다. 또한 질 높은 보육서비스를 제공하고 보육시설의 현재 수준을 점검하며 개선하도록 하기 위한 보육시설 평가인증제도의 평가인증지표 중 조리실과 식자재 관리 및 급식과 잔반관련항목이 3~4 항목으로만 되어 있고 그 항목 또한 구체적이지 않다. 따라서 급식의 만족도에 영향을 미치는 급식품질 속성을 고려한 실질적인 평가 척도로의 개선이 필요하겠다.

문 헌

- Park CH. 2004. A Study on selection factors and needs for an attached kindergarten by parents. *MS Thesis*. Kyungnam University, Gyeongnam, Korea. p 14-20.
- Chae YH. 2008. Double-income parent's perception of and demand for parental education. *MS Thesis*. Sungkyul University, Anyang, Korea. p 5-30.
- Ministry of Gender Equality and Family. 2005. *Survey on the present state of daycare centers*. Korea.
- Lee YE, Kim HS. 1998. Assessment of foodservice management practices in the educate centers in Jeonbuk province. *Korean J Human Ecology* 7: 217-233.
- Park YJ, Kwak TK, Kang YJ, Chung HK. 2003. Assessment of the child care centers' foodservice facility and development of the kitchen facility model based on the general sanitation standards and guidelines. *J Korean Diet Assoc* 9: 219-232.
- Kim KH. 2006. *Introduction to child care & education*. Changjiss, Seoul, Korea. p 21-40.
- Ji SM. 2006. The influence of employment presence of mother upon children's health condition. *MS Thesis*. Joongang University, Seoul, Korea. p 9-27.
- Chang ML, Kim YB. 2003. A study of the actual conditions of kindergarten meals program. *Korean J Early Child Educ* 23: 261-284.
- Kim AS. 1999. A study of demand on kindergarten foodservice operation. *MS Thesis*. Konkuk University, Seoul, Korea. p 10-25.
- Chae BS. 2004. Study on the effects of childrens' dining habits with meals offered by children day-care centers. *MS Thesis*. Chungwoon University, Chungnam, Korea. p 13-32.
- Park SH. 2007. Study on satisfaction with workplace child care facilities in young children's parents according to the type of founder and how to improve child care service. *MS Thesis*. Joongang University, Seoul, Korea. p 13-32.
- Korea Worker's Compensation & Welfare Service. 2009. *Installation and operation of employee-supported child care center*. Seoul, Korea.
- Choi ES. 2008. An evaluation on the foodservice quality of day-care centers in the Chungbuk province. *MS Thesis*. Chungbuk University, Cheongju, Korea. p 9-31.
- Lee JY. 2009. Quality evaluation on the kindergarten foodservice in Chungbuk province. *MS Thesis*. Chungbuk University, Cheongju, Korea. p 12-42.
- Ministry of Health and Welfare. 2009. *Guidance on operation of child care centers*. Korea.
- Nam HS. 2006. Study on the realities and improvements of the food service management at child-care centers. *MS Thesis*. Cheongju University, Cheongju, Korea. p 11-34.
- Lee KH, Park DY, Lee IY, Hong JY, Choi BC, Bae SS. 2001. The survey on the nutrition education and food service managements system of the early childhood education institute in Yongdungpo. *J Korean Diet Assoc* 7: 167-174.
- Ministry of Education, Science and Technology. 2009. *The law on education for infants*. Korea.
- Cho JS. 1999. Present condition and direction of school food-service program. *J Korean Soc Sch Health Educ* 12: 169-185.
- Choi EM, Sin EK, Jung YY, Lee NH, Choi CH, Jung HS, Cho EJ, Sung HN, Lee HY, Lee EJ, Park HK. 2008. Foodservice management and nutrition education practice of the child-care centers and kindergartens in Korea. Symposium of the Korean Society of Community Nutrition. Vol 2, p 173.
- Bae SY, Chung MR. 1996. Educational activities through the snack and lunch time in kindergarten. *Korean J Child Studies* 17: 117-135.
- Kwak TK, Cho YS, Lee HS. 1994. Evaluation of implemented computer generated menus for the improvement of food service operation in child-care centers. *Korean J Soc Food Sci* 10: 104-110.
- Lee BJ. 1986. Study of the management of snack in pre-school. *MS Thesis*. Ewha Womans University, Seoul, Korea. p 14-43.
- Lee SK, Lee EW, Lee CW, Bae SY. 1991. Planning and administering childrens snack in Korean institute for education of young children. *Korean J Early Childhood Education* 11: 43-70.
- Chung MR, Lee MY, Lee KW. 2000. A study on the nutritional evaluation and food service managements of snacks in early childhood education institute. *Korean J Home Econ Assoc* 38: 99-113.
- Kim HJ. 2003. Study on the realities and improvement of the lunch program at institutions of early childhood. *MS Thesis*. Joongbu University, Chungnam, Korea. p 7-21.
- Ko EY. 2001. Study of facilitative communication level between teachers and students in secondary schools. *MS Thesis*. Duksung University, Seoul, Korea. p 12-42.
- Shin JK. 2002. Study of preschool lunch program and the research of teachers' awareness on lunch program. *MS Thesis*. Cheonan University, Cheonan, Korea. p 11-32.
- Lim KH. 1992. A study of snack service at childcare centers and home. *MS Thesis*. Sookmyung Women's University,

- Seoul, Korea. p 11-23.
30. Baik SS. 2001. A study on the satisfaction of parents in accordance with the forms of day nurseries for infants. *MS Thesis*. Hannam University, Daejeon, Korea. p 9-23.
 31. Namkung Y, Yang IS, Shin SY. 2005. Analysis of the usability and significance of family restaurant websites. *J Foodservice Manag Soc Korea* 8: 25-44.
 32. Park MK, Kim JC. 2007. Development of LSM (local store marketing) strategy using the IPA analysis of service quality attributes by the location in a theme restaurant. *J Korean Diet Assoc* 13: 277-294.
 33. Shin JK. 2002. Study of preschool lunch program and the research of teachers' awareness on lunch program. *MS Thesis*. Cheonan University, Cheonan, Korea. p 11-32.
 34. Choi ES, Lee YE. 2009. Quality evaluation of foodservice within child care centers in Chungbuk province. *Korean J Food Culture* 24: 267-278.
 35. Lee JY, Lee YE. 2010. Parents' satisfaction on foodservice quality of kindergartens in Chungbuk province. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 39: 613-623.

(2012년 4월 10일 접수; 2012년 12월 21일 채택)