

인천 지역 초등학생과 학부모의 학교급식에 대한 인식 및 만족도

김호연 · 김명희* · †이제혁* **

공주대학교 교육대학원 영양교육전공, *공주대학교 식품영양학과, **공주대학교 식품과학연구소

Awareness and Satisfaction on the School Food Service by Elementary Students and Parents in Incheon City

Ho-Yeon Kim, Myung-Hee Kim* and †Je-Hyuk Lee**

Major in Nutrition Education, Graduate School of Education, Kongju National University, Yesan 32439, Korea

*Dept. of Food and Nutrition, Kongju National University, Yesan 32439, Korea

**Institute of Food Science Research, Kongju National University, Yesan 32439, Korea

Abstract

The aim of this study is to investigate the awareness and satisfaction level of school meal services by elementary school students and their parents. Approximately 97.2% of student-subjects have agreed on the necessity of a free meal service for school lunch; 44.3% of student-subjects voiced the need to provide free meal services in order to eliminate discrimination of low-income students. Over one-third of student-subjects (36.7%) cited nutrition as the main benefit of providing a free meal service. The majority of parent-subjects (95.1%) have recognized the need for a free meal service in school; approximately 37.3% of parent-subjects responded to need the free meal service in order to eliminate the discrimination of impoverished students. Both student- and parent-subjects expressed a high level of satisfaction with the quality of ingredients and the type of soup/nutrition provided. Student-subjects insisted on better food hygiene and a new menu, but cited the noisy cafeteria as a problem associated with school meal services. In addition, approximately 56.5% of student-subjects responded to the need for nutritional education in school. Parent-subjects were primarily concerned with hygiene regarding the preparation of school meal services, noting the temperature of foods as the biggest problem in school meal services. The majority of parent-subjects (88.1%) responded to the need for the nutritional education in school. Results of this survey indicate that school meal services can be improved by increasing menu options and increasing food hygiene.

Key words: awareness, satisfaction, free meal service, elementary students, parents

서론

우리나라의 학교급식은 1967년 학교급식법이 제정되어 우리나라 주도적으로 처음 시행되기 시작하였으나, 국가의 열악한 국가경제 사정과 이에 따른 정부시책의 변화, 식중독 사고 등으로 일부 학교에서 완전영양급식이 아닌 영양보충급식의 형태로 이루어졌다. 하지만 1981년 학교급식법이 다시 제정 공포되면서 완전영양급식 형태의 급식으로 추진되기

시작하여 1990년대 이후 학교급식의 실시 비율이 급격히 확대되어 현재 모든 초·중등학교에서 학교급식이 실시되는 오늘에 이르고 있다(Cho JS 1999).

학교급식은 학교에서 교육과 함께 식사를 제공하여 학생의 학습능률 향상에 기여함을 목적으로 하고, 아울러 식사예절, 편식교정 등의 올바른 식습관 습득과 영양교육에 의한 식품과 영양에 대한 올바른 지식을 교육하고, 단체급식으로 공동체 의식이 함양되는 등 많은 이점을 가지고 있다. 또한, 학

† Corresponding author: Je-Hyuk Lee, Dept. of Food and Nutrition, Kongju National University, Yesan 32439, Korea. ORCID #: 0000-0002-5193-4407, Tel: +82-41-330-1461, Fax: +82-41-330-1469, E-mail: leeje211@kongju.ac.kr

교급식은 가정에서는 도시락준비 부담을 덜어주어 어머니들의 사회 활동 참여 기회를 확대하며, 학생들의 책가방을 가볍게 하는 등 많은 긍정적인 효과를 가지고 있다(Ministry of Education 2013). 이와 함께 학교급식을 모든 초·중·고등학교생들에게 실시함으로써 영양(교)사에 의해 영양적으로 균형 있게 관리되어 있는 식사를 제공함으로써 국가 전체의 영양과 보건증진의 정책적 관리가 가능하며, 무상급식을 실시함으로써 가정형편에 따른 교육 불평등의 해소에 이바지할 수 있다. 아울러 실제적으로 식품 자원의 공동, 대량 사용하여 조리함으로써 음식폐기물의 저감화를 이룰 수 있어 환경친화적이라고도 평가된다.

이러한 학교급식에 소요되는 경비에 관한 규정으로 학교급식법에는 ‘급식경비’에 학교급식을 위한 식품비, 급식운영비 및 급식시설·설비비를 포함하고 있다. 학교급식 경비의 부담 원칙은 급식시설·설비비는 학교설립 경영자와 국가 또는 지방자치단체가 부담하고, 식품비는 보호자가 부담한다. 여기에 급식운영비(급식시설 설비의 유지비, 종사자의 인건비, 연료비·소모품비 등의 경비)는 학교설립 경영자가 부담하되, 보호자가 부담 가능하다고 되어 있다. 하지만 학교급식의 무상화로 식품비를 급식운영비에서 포함시켜 운영하는 경우가 많아 급식운영비에 식품비뿐만 아니라, 종사자의 인건비가 포함되어 있어 매년 상승하는 인건비에 따라 급식의 만족도를 결정하는 가장 중요한 식품비가 충분히 확보되지 않아 급식 만족도를 저하시키는 원인으로 작용하고 있다.

전국 지역자치단체장들의 교육 부분에 대한 공약과 발전 방향의 일환으로 많은 지자체들이 무상급식을 실시하고 있으며, 이에 대한 관리의 차원에서 학교급식에 대한 만족도를 거의 매년 조사하고 있다. 전국의 초·중·고 학교급식 만족도를 학생 6,120명, 학부모 2,040명, 교직원 2,040명, 영양교사 204명을 대상으로 조사한 결과(Lee BS 2016), 전국의 학교급식 만족도는 전년도 대비 상승한 것으로 확인되었다. 지역별로는 광주지역, 세종, 대구시의 순으로 학교급식 만족도가 높았고, 고등학교<중학교<초등학교의 순으로 급식 만족도가 높았다. 또한 영양교사가 없는 경우보다 있는 경우의 학교급식 만족도가 높았다(Lee BS 2016). 전북지역의 경우는 각급 학교의 학생, 학부모, 교직원의 급식 만족도는 2012년부터 최근 2017년까지 지속적으로 상승하였고, 학생<학부모<교직원, 고등학교<중학교<초등학교의 순으로 급식 만족도가 높았다(Jeollabukdo Office of Education 2017). 각급 학교에서는 급식의 질을 높이고 유지하기 위하여, 학교급식 위생 점검 시 학무모를 동행하거나 친환경 식재료 사용 및 GMO의 사용을 금지하는 등의 노력을 하고 있고, 지자체에서도 지원하는 무상급식비를 인상하여 학교급식을 개선하기 위한 노력을 경주하고 있다(Seoul Metropolitan Office of Education 2017).

최근 초등학교 학생들과 학부모의 학교급식에 대한 많은 관심과 함께 학교급식에 대한 인식과 만족도, 식행동의 변화 등에 있어 많은 연구가 이루어졌다(Woo 등 2000; Hong & Chang 2003; Jang & Kim 2005; Yoon 등 2005; Park & Jang 2008; Chang & Park 2009; Lee 등 2017). 학교급식에 대한 학부모의 관심은 학교급식의 식단이나 위생 상태에 집중되고 있다. 급식품질의 만족도를 결정하는 속성은 학생, 학부모, 교직원 등의 주체에 따라 차이가 나는데, 이에 대한 주기적인 학교급식에 대한 인식과 만족도 조사는 급식의 질의 향상과 유지에 대단히 중요한 정보를 제공한다. 예를 들어 학생의 경우, 급식위생>음식의 맛>식재료의 품질의 순으로 급식 품질을 좌우한다고 생각하는 반면, 교직원이나 학부모는 급식위생>식재료의 품질>급식의 영양이 급식품질에 중요한 요인이라고 여겨 차이가 있다(Lee BS 2016).

인천광역시시는 타 지역자치단체와 마찬가지로 1991년 공동조리급식제도 도입이후 급격히 학교급식이 확대되어 인천광역시 내 모든 초·중등학교가 학교급식을 실시하고 있고, 2011년부터 초·중학교의 무상급식을 단계별로 확대하여 차별 없고 보편적인 교육복지를 실현하고자 효율적인 무상급식체제를 구축하여 학부모의 부담을 경감시키고, 사회적 양극화를 해소하기 위해 노력하고 있다(Incheon Metropolitan City Office of Education 2011). 인천광역시에서도 무상급식에 의한 학생과 학부모의 만족도를 높이기 위한 여러 가지 노력들을 해오고 있으며, 많은 연구자들이 인천광역시 초·중등학교 급식에 대한 연구를 진행하여 왔다. 지금까지 인천광역시 초등학교를 대상으로 한 연구는 주로 영양교육효과에 대한 급식 만족도(Choi JJ 2011), 잔반 없는 날에 대한 연구(Chon MN 2016), 나트륨 저감화 실태(Choi SS 2014), 영양사의 업무형태와 근무 만족도(Kim JY 2015) 등이 이루어져 직접적으로 무상급식에 대한 초등학교생의 인식과 만족도, 요구사항에 대한 조사 연구는 이루어지지 않았다.

따라서, 최근(2017년) 인천 일부지역 초등학교생과 학부모의 무상급식에 대한 인식과 만족도, 학교급식에 대한 요구사항을 조사하고, 학교급식 개선에 반영하여 학교급식 만족도와 학교급식 질적 향상의 기초자료 조사를 위한 연구를 수행하고자 한다.

조사내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

인천광역시 서구에 위치한 초등학교 4, 5, 6학년 학생과 학부모를 대상으로 각각 230부씩, 총 460부의 설문지를 배부하여 초등학교생과 학부모의 무상급식에 대한 인식 및 만족도를 조사하였다. 학부모의 경우, 한 부모 가정이나 편부모 가정

을 배려하는 차원에서 학부모의 성별제한을 두지 않았으며, 2015년 12월 29일부터 30일까지 설문조사를 실시하였다. 배부된 460부 중 402부를 회수하였으며, 불성실 응답자를 제외하고, 학생용은 218부, 학부모용은 184부를 분석에 이용하였다. 본 연구는 공주대학교 생명윤리위원회의 승인(KNU_IRB_2015-89)을 받아 진행되었다.

2. 조사방법

조사에 사용한 설문내용은 선행연구(Yang JS 2011)를 기초로 본 연구에 적합하도록 재구성하였으며, 4, 5, 6학년별 담임선생님의 협조를 구하여 설문지를 배부하고, 학생과 학부모가 각각 작성하도록 하였다.

3. 조사내용

1) 일반사항조사

조사대상 학생의 일반사항은 성별, 학년, 아침식사 여부를 묻는 문항으로 구성하였고, 학부모의 일반적인 사항은 연령, 직업을 묻는 문항으로 구성하였다.

2) 학교급식(무상급식)의 인식

학생과 학부모의 무상급식으로서의 학교급식에 대한 인식 조사를 위하여 무상급식 여부와 무상급식비의 인지 여부, 무상급식의 필요성, 무상급식을 실시해야 하는 이유와 장점에 대한 설문을 진행하였다.

3) 학교급식에 대한 만족도

학생과 학부모의 학교급식 만족도는 밥의 양과 종류, 국의 양과 종류, 반찬의 양과 종류, 후식의 양과 종류, 음식의 온도, 맛, 영양, 급식품질에 대한 문항으로 조사하였고, 학교식당의 일반사항에 대해서는 식당의 온도, 식기의 위생상태, 배식대, 식탁, 의자의 위생상태, 급식 종사자의 복장위생, 급식 종사자의 친절도에 대한 문항으로 조사하였다.

4) 학교급식에 대한 요구

조사대상 학생과 학부모의 학교급식에 요구에 대한 설문으로는 학교급식에서 가장 중요하다고 생각되는 사항, 음식에 대한 요구, 식단과 조리에 대한 요구, 학교급식의 문제점, 영양교육의 필요성에 대한 문항으로 조사하였다.

4. 자료 분석 방법

수집된 자료의 통계처리는 데이터 코딩(data coding)과 데이터 클리닝(data cleaning) 과정을 거쳐 SPSS(Statistical Package for Social Science) v.18.0 통계 패키지 프로그램을 이용하였다.

조사대상 학생과 학부모의 일반적 특성은 빈도분석을 실시하여 분석하였다. 학교급식에 대한 인식 및 만족도와 성별 및 학년에 따른 차이는 교차분석, 독립표본 *t*-test 및 일원변량분석(One way ANOVA)을 실시하였으며, 사후검증 방법으로는 Scheffé test를 실시하였다. 다문항 척도로 측정된 무상급식 만족도에 대한 설문의 신뢰도는 학생의 경우는 0.948 (Cronbach's α), 학부모의 경우는 0.975(Cronbach's α)로 분석되어 설문문항의 신뢰도는 확보되었다.

연구 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자의 일반사항은 Table 1에 나타내었다. 조사대상자 중 남학생은 116명(53.2%), 여학생은 102명(46.8%)이었고, 학년별로는 4학년 81명(37.2%), 5학년 67명(30.7%), 6학년 70명(32.1%)이었다. 아침식사 빈도는 '항상 먹고 온다'가 110명(50.5%), '자주 먹는다'가 39명(17.9%), '가끔 먹는다' 54명(24.8%), '전혀 안 먹고 온다' 15명(6.9%)으로 조사되었다. 본 연구의 조사대상 초등학생 중 매일 아침식사를 하는 비율은 50.5%로, 2005년도 조사(Bang YM 2005)된 초등학생의 아침식사를(72.5%)보다 낮았다.

Table 1. General characteristics of the student subjects and parents

Subject	Variables	N (%)	
Students	Gender	Male	116(53.2)
		Female	102(46.8)
	Grade	4th grade	81(37.2)
		5th grade	67(30.7)
		6th grade	70(32.1)
	Frequency for breakfast	Everyday	110(50.5)
Often		39(17.9)	
Sometimes		54(24.8)	
None		15(6.9)	
Total		218(100.0)	
Parents	Age(years)	≤40	69(37.5)
		> 41	115(62.5)
	Job	Worker	20(10.9)
		Company staff/specialized job	46(25.0)
Self-employed		35(19.0)	
	Housewife/joblessness	83(45.1)	
Total		184(100.0)	

설문에 응답한 학부모의 연령은 40세 이하가 69명(37.5%), 41세 이상이 115명(62.5%)이었고, 직업은 전업주부/무직이 83명(45.1%), 회사원/전문직이 46명(25.0%), 자영업이 35명(19.0%), 생산직 20명(10.9%) 순으로 조사되었다. 본 연구에서 일반사항 조사를 진행함에 있어 먼저 기초조사를 한 결과, 조사대상 학생 520명 중 129명(24.8%)이 저소득층, 한 부모, 편부모 가정 학생이었다. 설문 조사과정 중 조사대상자의 개인정보 수집에 대한 고려로 부모의 경우, 아버지, 어머니를 구분 짓지 않았고, 또한 연령과 학력, 월 소득, 주거 형태 등을 설문내용에 포함시키지 않았다. 본 연구에서는 조사대상 학생 가정의 특이성을 배려하여 학부모 일반적인 특성에 대한 세부항목을 조사하지 않았다.

2. 학교급식(무상급식)의 인식

1) 초등학생의 무상급식으로서의 학교급식에 대한 인식

초등학생들의 무상급식으로서의 학교급식에 대한 인식은 Table 2에 나타내었다. 조사대상 학생 중 190명(87.2%)이 무상으로 학교급식을 운영하는 것을 인지하고 있었으며, 28명

(12.8%)은 인지하지 못하였다. 무상급식에 대한 인지 정도는 성별 및 학년에 따라 유의한 차이가 나타나($p < .05$), 남학생들에 비해 여학생이 상대적으로 무상급식에 대해 잘 알고 있었고, 학년에 따라서는 4학년에 비하여 5, 6학년의 경우가 학교에서 무상급식에 대하여 인지하는 비율이 높았다. Yang JS (2011)는 초등학생의 69.5%가 학교에서 무상급식을 실시하는 것을 알고 있다고 보고하였으나, 본 연구에서는 그보다 많은 87.2%의 학생이 무상급식으로 학교급식을 운영하는 것을 인지하고 있는 것으로 조사되었다. 이는 무상급식이 지속적으로 실시됨에 따라 무상급식에 대한 홍보와 교육을 통하여 학교에서 실시하는 무상급식에 대해 인지 정도가 증가한 것으로 생각된다. 하지만, ‘무상 급식비가 얼마인지 알고 있는가’라는 설문문항에는 대부분의 조사대상 학생인 207명(95.0%)이 무상급식비가 얼마인지를 정확한 금액을 알고 있지 못하였다. 이는 우리나라 대부분의 초등학교에서 무상으로 학교급식을 운영하고 있어 무상급식에 대한 인지는 하고 있으나, 기존의 급식시스템으로 인식하고 있어 개인에게 지원받는 정확한 급식비에 대한 관심은 적은 것으로 생각된다.

무상급식의 필요성에 대해서는 조사대상학생의 212명

Table 2. Awareness of the students on the school foodservice as a free meal

N (%)

Variables	Gender		χ^2 (p)	Grade			χ^2 (p)	Total (n=218)	
	Boys (n=116)	Girls (n=102)		4th (n=81)	5th (n=67)	6th (n=70)			
Recognition of free meal service in school	Yes	96(82.8)	94(92.2)	4.282* (.039)	63(77.8)	61(91.0)	66(94.3)	10.448** (.005)	190(87.2)
	No	20(17.2)	8(7.8)		18(22.2)	6(9.0)	4(5.7)		28(12.8)
Recognition for expense of free meal service	Yes	7(6.0)	4(3.9)	.506 (.477)	6(7.4)	1(1.5)	4(5.7)	2.774 (.250)	11(5.0)
	No	109(94.0)	98(96.1)		75(92.6)	66(98.5)	66(94.3)		207(95.0)
Necessity of free meals	Yes	111(95.7)	101(99.0)	2.249 (.134)	80(98.8)	63(94.0)	69(98.6)	3.747 (.154)	212(97.2)
	No	5(4.3)	1(1.0)		1(1.2)	4(6.0)	1(1.4)		6(2.8)
	Total	116(100.0)	102(100.0)	81(100.0)	67(100.0)	70(100.0)	218(100.0)		
Reasons to need the free meal service	To reduce the parents' burden on school meals	41(36.9)	38(37.6)	4.632 (.327)	30(37.5)	21(33.3)	28(40.6)	4.049 (.853)	79(37.3)
	For consideration for poor friends	48(43.2)	46(45.5)		35(43.8)	32(50.8)	27(39.1)		94(44.3)
	For proper use of tax	8(7.2)	10(9.9)		5(6.3)	6(9.5)	7(10.1)		18(8.5)
	For good taste of school meals	11(9.9)	3(3.0)		7(8.8)	3(4.8)	4(5.8)		14(6.6)
	For the request of parents	3(2.7)	4(4.0)		3(3.8)	1(1.6)	3(4.3)		7(3.3)
Total	111(100.0)	101(100.0)	80(100.0)	63(100.0)	69(100.0)	212(100.0)			
Advantages of free meal service	Good taste	24(20.7)	16(15.7)	9.626* (.047)	14(17.3)	10(14.9)	16(22.9)	5.282 (.727)	40(18.3)
	Good quality	12(10.3)	17(16.7)		10(12.3)	8(11.9)	11(15.7)		29(13.3)
	Good nutrition	35(30.2)	45(44.1)		29(35.8)	28(41.8)	23(32.9)		80(36.7)
	Good hygiene	17(14.7)	11(10.8)		14(17.3)	6(9.0)	8(11.4)		28(12.8)
	I don't know	28(24.1)	13(12.7)		14(17.3)	15(22.4)	12(17.1)		41(18.8)
Total	116(100.0)	102(100.0)	81(100.0)	67(100.0)	70(100.0)	218(100.0)			

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

(97.2%)이 ‘필요하다’고, 6명(2.8%)은 ‘필요하지 않다’고 응답하였다. 무상급식이 필요한 이유로는 ‘학생의 가정 형편에 따른 차별 방지’라고 응답한 경우가 94명(44.3%)으로 가장 많았고, ‘부모님의 급식비 부담이 줄어서’가 79명(37.3%), ‘세금이 올바르게 쓰일 것 같아서’가 18명(8.5%), ‘급식의 맛 개선’이 14명(6.6%), ‘부모님의 요구’가 7명(3.3%)으로 조사되었다. Yang JS(2011)는 초등학생의 무상급식의 필요성으로 ‘부모님의 급식비 부담 경감’이 조사대상 학생의 43.4%, ‘가정 형편이 어려운 친구들의 차별 감소’가 39.5%라고 보고하였고, 중학생을 대상으로 한 조사에서도 조사대상 학생의 39.2%가 ‘부모님의 급식비 부담 경감’, 32.2%가 ‘가정 형편이 어려운 친구들의 차별 감소’라고 보고되어(Kim YR 2014), 학생들은 학부모의 식비부담을 경감시키고, 경제적 사정에 따른 차별 방지를 위해 무상급식이 필요하다고 인식하는 것으로 확인되었다.

초등학생이 인식하는 무상급식에 의한 장점은 ‘영양적’이라는 응답이 80명(36.7%)으로 가장 많았고, ‘잘 모르겠다’가 41명(18.8%), ‘좋은 맛’이 40명(18.3%), ‘좋은 질의 식재료’가 29명(13.3%), ‘위생적’이라는 응답이 28명(12.8%)으로 조사되어 가장 많은 학생들이 영양적인 식사를 무상급식의 장점으로 인식하고 있었다. 또한, 남학생의 경우는 ‘영양적인 식사’와 ‘좋은 맛’을 무상급식의 장점으로 인식하고 있었으나, 여학생은 ‘좋은 질의 식재료’를 장점으로 인식하는 비율이 높아 성별에 따른 차이를 보였다($p < .05$).

2) 학부모의 무상급식으로서의 학교급식에 대한 인식

학부모의 무상급식으로서의 학교급식에 대한 인식은 Table 3에 나타내었다. 학부모 중 175명(95.1%)은 무상으로 급식을 하는 것을 인지하고 있었으며, 9명(4.9%)은 인지하지 못하였다. Yang JS(2011)는 81.4%의 학부모가 무상급식의 실시 여

Table 3. Awareness of the parents on the school foodservice as a free meal N (%)

Variables	Age(years)		χ^2 (p)	Job				χ^2 (p)	Total (n=184)	
	≤ 40 (n=69)	> 41 (n=115)		Worker (n=20)	Employee/ profession (n=46)	Self- employment (n=35)	Housewife /inoccupation (n=83)			
Recognition of free meal service in school	Yes	65(94.2)	110(95.7)	.195 (.659)	17(85.0)	45(97.8)	35(100.0)	78(94.0)	7.152 (.067)	175(95.1)
	No	4(5.8)	5(4.3)		3(15.0)	1(2.2)	0(0.0)	5(6.0)		9(4.9)
Recognition for expense of free meal service	Yes	17(24.6)	38(33.0)	1.454 (.228)	5(25.0)	16(34.8)	12(34.3)	22(26.5)	1.530 (.675)	55(29.9)
	No	52(75.4)	77(67.0)		15(75.0)	30(65.2)	23(65.7)	61(73.5)		129(70.1)
Necessity of free meals	Yes	66(95.7)	103(89.6)	2.134 (.144)	19(95.0)	42(91.3)	32(91.4)	76(91.6)	.301 (.960)	169(91.8)
	No	3(4.3)	12(10.4)		1(5.0)	4(8.7)	3(8.6)	7(8.4)		15(8.2)
	Total	69(100.0)	115(100.0)		20(100.0)	46(100.0)	35(100.0)	83(100.0)		184(100.0)
Reasons to need the free meal service	To reduce the burden on school meals	14(21.2)	34(33.0)		10(52.6)	13(31.0)	6(18.8)	19(25.0)		48(28.4)
	For consideration for poor friends	31(47.0)	32(31.1)		5(26.3)	15(35.7)	11(34.4)	32(42.1)		63(37.3)
	For the compulsory education service	5(7.6)	20(19.4)	12.865* (.012)	0(0.0)	7(16.7)	9(28.1)	9(11.8)	27.299** (.007)	25(14.8)
	For the support of the same free meals to every student	1(1.5)	5(4.9)		3(15.8)	0(0.0)	2(6.3)	1(1.3)		6(3.6)
	For the national welfare policy	15(22.7)	12(11.7)		1(5.3)	7(16.7)	4(12.5)	15(19.7)		27(16.0)
Total	66(100.0)	103(100.0)		19(100.0)	42(100.0)	32(100.0)	76(100.0)		169(100.0)	
Advantages of free meal service	Good taste	7(10.1)	8(7.0)		3(15.0)	3(6.5)	3(8.6)	6(7.2)		15(8.2)
	Good quality	9(13.0)	26(22.6)		6(30.0)	8(17.4)	6(17.1)	15(18.1)		35(19.0)
	Good nutrition	39(56.5)	61(53.0)	8.327 (.080)	8(40.0)	27(58.7)	18(51.4)	47(56.6)	5.789 (.926)	100(54.3)
	Good hygiene	9(13.0)	5(4.3)		1(5.0)	2(4.3)	4(11.4)	7(8.4)		14(7.6)
	I don't know	5(7.2)	15(13.0)		2(10.0)	6(13.0)	4(11.4)	8(9.6)		20(10.9)
Total	69(100.0)	115(100.0)		20(100.0)	46(100.0)	35(100.0)	83(100.0)		184(100.0)	

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

부를 알고 있었고, Kim MH(2012)는 중학생 학부모의 98.9%가 무상급식의 실시 여부를 인지하고 있었다고 보고하여, 해마다 지속적으로 무상급식이 실시됨에 무상급식의 인지 여부는 계속 늘어나고 있으며, 중학생 학부모의 경우는 초등학교 때의 무상급식 경험으로 무상급식에 대한 인지가 높은 것으로 생각된다. 또한, 학부모의 경우도 129명(70.1%)은 자녀와 마찬가지로 이유로 지원받는 무상급식 금액에 대해서는 모르고 있었다.

학부모 대부분(169명, 91.8%)은 무상급식이 필요하다고 인식하고 있었고, 무상급식이 필요한 이유로는 '가정 형편이 어려운 학생들을 고려하기 위해서'가 63명(37.3%)으로 가장 많았으며, '급식비 부담 경감'이 48명(28.4%), '복지서비스에 포함'이 27명(16.0%), '의무 교육에 포함'이 25명(14.8%), '모든 학생들의 급식비 지원'이 6명(3.6%) 순으로 조사되어 급식비 지원으로 인한 학교급식 실시의 이유로 많은 학부모들은 가정 형편이 어려운 학생들의 복지를 위하여 필요하다고 인식하는 것으로 조사되었다. 이러한 무상급식의 필요성에 대한 학부모의 인식은 연령 및 직업에 따라서는 유의미한 차이가 보여($p<.05$), 40세 이하의 경우는 '형편이 어려운 학생들의 차

별 해소'를 위하여, 41세 이상은 '급식비 부담 감소'를 위해 무상급식이 필요하다고 인식하고 있었다. 직업에 따라서는 회사원/전문직, 자영업, 전업주부/무직의 경우, 형편이 '어려운 학생들의 차별 해소', 근로자의 경우는 '급식비 부담 감소'로 응답하여 차이를 나타내었다. 무상급식의 필요성에 대한 선행연구에서도 '급식비 부담이 적어져서'라고 응답한 학부모가 46%, '가정 형편에 따른 차별이 없어져서'가 24.9%, '급식도 의무교육이므로'가 10.9%, '국가의 복지서비스라서'가 14.3%로 조사되어 본 결과와 유사하였다(Kim MH 2012). 무상급식의 장점으로는 '영양적'이라는 응답이 100명(54.3%)으로 가장 많았고 '좋은 식재료 사용'이 35명(19.0%), '잘 모르겠다' 20명(10.9%), '급식이 맛있다'가 15명(8.2%), '위생적' 14명(7.6%) 순으로 나타나 영양적인 면에서 무상급식 실시를 만족하는 비율이 높았다.

3. 학교급식 만족도

1) 초등학생의 학교급식 만족도

초등학생들의 학생급식에 대한 만족도는 Table 4와 같다.

Table 4. Satisfaction of students for the school foodservices

Variables	Gender		t-value (p)	Grade			F-value (p)	Total (n=218)	
	Boys (n=116)	Girls (n=102)		4th grade (n=81)	5th grade (n=67)	6th grade (n=70)			
Food	Amount of streamed rice	4.58±0.67	4.51±0.69	.735(.463)	4.65±0.64 ^b	4.60±0.68 ^{ab}	4.37±0.71 ^a	3.619(.028)*	4.55±0.68
	Kind of streamed rice	4.61±0.67	4.61±0.58	.049(.961)	4.81±0.42 ^b	4.57±0.68 ^{ab}	4.41±0.71 ^a	8.370(.000)***	4.61±0.63
	Amount of soup	4.45±0.75	4.53±0.67	-.837(.403)	4.68±0.59 ^b	4.37±0.83 ^a	4.37±0.68 ^a	4.873(.009)**	4.49±0.71
	Kind of soup	4.60±0.66	4.68±0.57	-.873(.384)	4.83±0.41 ^b	4.61±0.70 ^{ab}	4.44±0.67 ^a	7.856(.001)**	4.64±0.62
	Amount of side dishes	4.45±0.93	4.52±0.66	-.662(.509)	4.60±0.86	4.40±0.82	4.41±0.73	1.503(.225)	4.48±0.81
	Kind of side dishes	4.66±0.63	4.65±0.59	.097(.923)	4.85±0.39 ^b	4.67±0.64 ^b	4.40±0.71 ^a	11.225(.000)***	4.65±0.61
	Amount of dessert	4.50±0.86	4.48±0.75	.178(.859)	4.62±0.85	4.46±0.78	4.37±0.78	1.800(.168)	4.49±0.81
	Kind of dessert	4.61±0.72	4.62±0.63	-.061(.952)	4.86±0.34 ^b	4.46±0.84 ^a	4.47±0.72 ^a	9.420(.000)***	4.61±0.68
	Temperature of food	4.60±0.63	4.58±0.65	.288(.774)	4.77±0.45 ^b	4.61±0.70 ^{ab}	4.37±0.71 ^a	7.620(.001)**	4.59±0.64
	Tastes of food	4.60±0.67	4.53±0.75	.767(.444)	4.74±0.52 ^b	4.58±0.78 ^{ab}	4.36±0.78 ^a	5.733(.004)**	4.57±0.71
Services	Nutrition	4.64±0.62	4.67±0.65	-.333(.740)	4.81±0.42 ^b	4.69±0.66 ^b	4.43±0.75 ^a	7.521(.001)**	4.65±0.64
	Quality of foods (No pesticides, organic, beef, etc.)	4.65±0.64	4.74±0.56	-1.085(.279)	4.89±0.39 ^b	4.75±0.53 ^b	4.40±0.75 ^a	14.391(.000)***	4.69±0.60
	Temperature of the cafeteria	4.55±0.64	4.55±0.70	.030(.976)	4.65±0.65	4.54±0.64	4.44±0.69	1.934(.147)	4.55±0.66
	Cleanliness of trays, cups, spoon, chopsticks	4.43±0.79	4.35±0.78	.731(.465)	4.51±0.73	4.43±0.78	4.23±0.84	2.491(.085)	4.39±0.79
	Cleanliness of food distribution tray, table, chairs	4.34±0.86	4.46±0.67	-1.120(.264)	4.43±0.79	4.40±0.80	4.36±0.74	.176(.839)	4.40±0.77
	Cleanliness for the uniforms of workers	4.59±0.67	4.71±0.56	-1.437(.152)	4.72±0.55	4.66±0.64	4.54±0.67	1.486(.229)	4.64±0.62
	Kindness of workers	4.64±0.70	4.67±0.65	-.312(.755)	4.77±0.60 ^b	4.69±0.68 ^{ab}	4.49±0.74 ^a	3.408(.035)*	4.65±0.68
Average	4.56±0.53	4.58±0.48	-.284(.777)	4.72±0.34 ^b	4.56±0.56 ^{ab}	4.40±0.56 ^a	7.584(.001)**	4.57±0.51	

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

Scheffé test : a<b<c..

학생들의 만족도가 높은 순으로는 ‘좋은 식재료(무 농약, 유기농, 한우 등)’, ‘반찬의 종류’, ‘급식실 종사자 친절’, ‘영양 있는 음식’, ‘국의 종류’, ‘급식실 종사자 복장 청결’, ‘밥의 종류’, ‘후식의 종류’, ‘음식의 온도’, ‘학교 급식의 맛’, ‘밥의 양’, ‘식당의 온도’, ‘국의 양’, ‘후식의 양’, ‘반찬의 양’, ‘배식대, 식탁, 의자의 청결’, ‘식판, 수저, 컵의 청결’이었으며, 평균 만족도는 4.57점이었다. 학년에 따른 학교급식 만족도는 밥의 양, 밥의 종류, 국의 양, 국의 종류, 반찬의 종류, 후식의 종류, 음식의 온도, 학교 급식의 맛, 영양 있는 음식, 좋은 식재료, 급식실 종사자 친절에 관한 항목에서 유의미한 차이가 나타났으며($p<.05$), 저학년일수록 학교급식에 대한 전반적인 만족도가 높았다. 반면, 성별에 따라서는 유의미한 차이가 나타나지 않았다. 학교급식의 만족도 항목 중 위생부분의 초등학생의 만족도는 대체적으로 낮아, ‘식판, 수저, 컵의 청결’은 4.39점, ‘배식대, 식탁, 의자의 청결’은 4.40점이었고, 선행연구에서도 식당바닥, 배식대, 의자, 식탁의 청결성에 대한 만족도를 가장 낮게 보고하여 본 연구 결과와 유사하였다(Chon MN 2016). 이와 같은 조사결과로 볼 때 학교급식 서비스를 제공

함에 있어 음식의 양, 음식의 종류, 급식 맛, 좋은 식재료도 물론 중요하지만, 급식 만족도를 높이기 위해서는 식판, 수저 컵의 위생적인 관리와 배식대, 식탁, 의자를 위생적으로 관리하는 것도 중요하다고 판단된다.

2) 학부모의 학교급식 만족도

학부모의 학교급식에 대한 만족도는 Table 5와 같다. 급식 만족도가 높은 항목은 국의 종류=영양 있는 음식=급식실 종사자 복장 청결 > 밥의 종류 > 반찬의 양=반찬의 종류 > 후식의 종류 > 국의 양=후식의 양 > 좋은 식재료(무 농약, 유기농, 한우 등)=급식실 종사자 친절 > 음식의 온도 > 학교 급식의 맛 > 밥의 양 > 식당의 온도=식판, 수저, 컵의 청결 > 배식대, 식탁, 의자의 청결 순이었다. 학교급식에 대한 학부모의 만족도는 평균 4.30점이었고, 연령 및 직업에 따라 유의미한 차이가 나타나지 않았다. 학생과 학부모의 학교급식에 대한 만족도를 비교했을 때 초등학생의 만족도가 높은 순서는 ‘좋은 식재료(무 농약, 유기농, 한우 등)’, ‘반찬의 종류’, ‘급식실 종사자 친절’, ‘영양 있는 음식’, ‘국의 종류’로 식재료와 반찬 등

Table 5. Satisfaction of parents for the school foodservices

Variables	Age		X^2 (<i>p</i>)	Job				X^2 (<i>p</i>)	Total (<i>n</i> =184)	
	Under the age of 40 (<i>n</i> =69)	More than 41 years old (<i>n</i> =115)		Worker (<i>n</i> =20)	Employee/ profession (<i>n</i> =46)	Self- employment (<i>n</i> =35)	Housewife /inoccupation (<i>n</i> =83))			
Food	Amount of streamed rice	4.30±0.75	4.21±0.79	.809(.419)	4.00±0.79	4.39±0.65	4.20±0.76	4.24±0.84	1.257(.291)	4.24±0.78
	Kind of rice	4.43±0.70	4.34±0.70	.900(.370)	4.35±0.67	4.39±0.71	4.26±0.66	4.42±0.72	.469(.704)	4.38±0.70
	Amount of soup	4.32±0.80	4.29±0.80	.262(.794)	4.45±0.76	4.33±0.82	4.20±0.76	4.29±0.82	.436(.728)	4.30±0.80
	Kind of soup	4.43±0.72	4.36±0.68	.742(.459)	4.45±0.60	4.39±0.68	4.37±0.65	4.37±0.74	.071(.975)	4.39±0.69
	Amount of side dishes	4.39±0.75	4.30±0.75	.760(.448)	4.40±0.75	4.39±0.71	4.29±0.67	4.31±0.81	.207(.892)	4.34±0.75
	Kind of side dishes	4.43±0.70	4.29±0.77	1.306(.193)	4.35±0.67	4.35±0.74	4.26±0.70	4.37±0.79	.200(.896)	4.34±0.74
	Amount of dessert	4.39±0.77	4.25±0.78	1.175(.242)	4.30±0.73	4.39±0.71	4.14±0.85	4.33±0.80	.710(.547)	4.30±0.78
	Kind of dessert	4.45±0.70	4.23±0.77	1.966(.051)	4.45±0.69	4.37±0.71	4.14±0.77	4.31±0.78	.904(.440)	4.31±0.75
	Temperature of food	4.32±0.74	4.26±0.80	.492(.624)	4.45±0.76	4.30±0.81	4.11±0.76	4.30±0.76	.893(.446)	4.28±0.77
	Tastes of food	4.32±0.76	4.22±0.86	.812(.418)	4.30±0.73	4.22±0.96	4.11±0.80	4.33±0.77	.596(.619)	4.26±0.82
Services	Nutrition	4.48±0.72	4.34±0.69	1.307(.193)	4.35±0.75	4.39±0.68	4.34±0.68	4.42±0.72	.129(.943)	4.39±0.70
	Quality of foods (No pesticides, organic, beef, etc.)	4.41±0.67	4.22±0.79	1.651(.100)	4.20±0.83	4.30±0.73	4.17±0.82	4.35±0.72	.558(.643)	4.29±0.75
	Temperature of the cafeteria	4.35±0.70	4.16±0.85	1.568(.119)	4.25±0.72	4.35±0.71	4.11±0.68	4.20±0.92	.597(.618)	4.23±0.80
	Cleanliness of trays, cups, spoon, chopsticks	4.36±0.75	4.15±0.88	1.690(.093)	4.25±0.91	4.22±0.92	4.14±0.69	4.27±0.84	.179(.910)	4.23±0.84
	Cleanliness of food distribution tray, table, chairs	4.25±0.86	4.21±0.79	.302(.763)	4.40±0.75	4.13±0.86	4.17±0.71	4.25±0.85	.591(.622)	4.22±0.82
	Cleanliness for the uniforms of workers	4.45±0.70	4.36±0.70	.869(.386)	4.35±0.75	4.33±0.79	4.34±0.59	4.46±0.69	.457(.713)	4.39±0.70
	Kindness of workers	4.41±0.81	4.22±0.88	1.452(.148)	4.20±1.06	4.24±0.92	4.26±0.70	4.35±0.83	.275(.843)	4.29±0.85
Average	4.38±0.64	4.26±0.66	1.256(.211)	4.32±0.63	4.32±0.65	4.21±0.59	4.33±0.69	.279(.840)	4.30±0.65	

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

Scheffé test : a<b<c

직접적으로 급식을 접하는 면에서의 항목이 만족도의 중요한 항목으로 자리 잡은 반면, 학부모는 ‘국의 종류’, ‘영양 있는 음식’, ‘급식실 종사자의 복장 청결’의 항목에서 만족도가 높아 식사로서의 급식의 기본적인 측면에 해당하는 항목에서 높은 만족도를 보여 차이가 있었다.

또한, 학생의 무상급식에 대한 전반적인 만족도는 평균 4.57점으로 학부모의 만족도 4.30점보다 높았다. 이는 학생들은 매일 학교 급식을 체험이 가능하나, 학부모는 자녀의 말이나 급식 모니터링 요원으로 활동하며, 간접적으로 급식을 체험하여 이러한 차이가 급식 만족도의 차이로 나타났다고 생각된다. 선행연구에 따르면 학부모의 급식활동 경험이 전반적인 만족도 결과에 영향을 미쳐, 급식활동 참여 이전보다 급식활동 참여 이후에 만족도가 상승한다(Baek MS 2008). 따

라서, 학부모의 학교급식에 대한 만족도를 높이기 위해서는 학부모의 급식활동 참여기회를 확대하거나 가정통신문을 통하여 친환경 또는 유기농 식재료의 사용, HACCP을 적용한 위생관리 등의 홍보자료를 만들어 배포하고, 학교 홈페이지에 메뉴사진을 홍보하는 등의 노력으로, 비참여로 인한 학교급식의 이해 차이를 개선할 필요가 있다.

4. 학교급식에 대한 요구사항

1) 초등학생의 학교급식에 대한 요구

초등학생의 학교급식에 대한 요구사항은 Table 6과 같다. 초등학생들이 인식하는 학교급식에서 가장 중요한 부분은 조사대상 학생의 112명(51.4%)이 응답한 ‘위생적인 급식’이

Table 6. Demand of the students for the school foodservices

N (%)

Demands	Gender		t-value (p)	Grade			F-value (p)	Total (n=218)
	Boys (n=116)	Girls (n=102)		4th grade (n=81)	5th grade (n=67)	6th grade (n=70)		
Priority in school foodservice	Hygiene	53(45.7)	59(57.8)		41(50.6)	33(49.3)	38(54.3)	112(51.4)
	Diversity of menu	5(4.3)	5(4.9)	3.794 (.435)	5(6.2)	4(6.0)	1(1.4)	10(4.6)
	Amounts of food	2(1.7)	2(2.0)		0(0.0)	1(1.5)	3(4.3)	4(1.8)
	Tastes of food	29(25.0)	19(18.6)		13(16.0)	15(22.4)	20(28.6)	48(22.0)
	Balanced nutrition	27(23.3)	17(16.7)		22(27.2)	14(20.9)	8(11.4)	44(20.2)
In menu and cooking	More salty tastes	9(7.8)	4(3.9)		5.311 (.257)	5(6.2)	2(3.0)	6(8.6)
	Less salty tastes	4(3.4)	3(2.9)	2(2.5)		4(6.0)	1(1.4)	7(3.2)
	New menu	53(45.7)	60(58.8)	45(55.6)		35(52.2)	33(47.1)	113(51.8)
	To use less vegetables	12(10.3)	12(11.8)	8(9.9)		6(9.0)	10(14.3)	24(11.0)
	To cook hygienically	38(32.8)	23(22.5)	21(25.9)		20(29.9)	20(28.6)	61(28.0)
In distribution of school meals	Proper temperature	18(15.5)	19(18.6)	4.001 (.406)	14(17.3)	14(20.9)	9(12.9)	37(17.0)
	Various side dishes	29(25.0)	30(29.4)		23(28.4)	23(34.3)	13(18.6)	59(27.1)
	More foods	17(14.7)	7(6.9)		7(8.6)	2(3.0)	15(21.4)	24(11.0)
	Less foods	9(7.8)	10(9.8)		7(8.6)	8(11.9)	4(5.7)	19(8.7)
	Hygienic foods	43(37.1)	36(35.3)		30(37.0)	20(29.9)	29(41.4)	79(36.2)
In problems of school meals	Short lunch time	19(16.4)	14(13.7)	4.700 (.319)	14(17.3)	10(14.9)	9(12.9)	33(15.1)
	Long waiting time	33(28.4)	19(18.6)		15(18.5)	16(23.9)	21(30.0)	52(23.9)
	Temperature in cafeteria	18(15.5)	16(15.7)		11(13.6)	9(13.4)	14(20.0)	34(15.6)
	Noise in cafeteria	44(37.9)	49(48.0)		39(48.1)	31(46.3)	23(32.9)	93(42.7)
	Taste of school meals	2(1.7)	4(3.9)		2(2.5)	1(1.5)	3(4.3)	6(2.8)
In nutrition education	Very necessary	37(31.9)	22(21.6)	6.484 (.166)	36(44.4)	11(16.4)	12(17.1)	59(27.1)
	Necessary	27(23.3)	37(36.3)		21(25.9)	15(22.4)	28(40.0)	64(29.4)
	So so	36(31.0)	33(32.4)		17(21.0)	29(43.3)	23(32.9)	69(31.7)
	Not necessary	9(7.8)	7(6.9)		5(6.2)	7(10.4)	4(5.7)	16(7.3)
	Not necessary at all	7(6.0)	3(2.9)		2(2.5)	5(7.5)	3(4.3)	10(4.6)
Total	116(100.0)	102(100.0)		81(100.0)	67(100.0)	70(100.0)	218(100.0)	

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

였으며, ‘음식의 맛’이 48명(22.0%), ‘균형 잡힌 식단과 영양’이 44명(20.2%), ‘식단의 다양성’이 10명(4.6%), ‘음식의 양’이 4명(1.8%) 순으로 나타나, 대체적으로 학교급식에서 위생을 가장 중요하게 생각하였고, 성별 및 학년에 따른 차이는 없었다. 이와 같은 결과는 조사대상자의 43%가 ‘음식의 맛’을, 25%가 ‘위생적인 급식’을, 18%가 ‘식단의 다양성’을 초등학생이 학교급식에서 가장 중요하게 생각한다는 선행연구(Son YH 2008)의 조사결과와는 다소 차이가 있었다. 2008년의 조사에서는 초등학생이 인식하는 학교급식에서 가장 중요한 부분은 급식의 맛, 급식의 위생 순이었지만, 2016년 현재 급식의 위생, 급식의 맛으로 변화되었음을 알 수 있었다. 이는 2008년에서 8년이 지난 지금 학교급식과 위생에 대한 지속적인 교육과 홍보가 진행됨에 따라 초등학생도 급식에서 가장 중요한 부분으로 맛보다는 위생적인 측면에 대한 이해가 증진되고 있는 증거 중의 일부분으로 판단된다.

식단과 조리에 대한 요구로는 ‘새로운 메뉴의 음식’이라고 응답한 학생이 113명(51.8%)으로 가장 많았고, ‘위생적 조리’가 61명(28.0%), ‘채소류 적게 사용’이 24명(11.0%), ‘싱겁지 않은 음식’이 13명(6.0%), ‘싱거운 음식’이 7명(3.2%) 순으로 조사되어, 새로운 메뉴의 학교급식을 먹고 싶어 하는 학생들이 성별과 학년에 관계없이 많았다. 학교급식에서 새로운 음식(메뉴)에 대한 요구는 본 조사뿐만 아니라, 선행연구에서도 가장 많은 비율로 조사되었고(Son YH 2008), 학생들은 ‘반찬의 종류’의 다양성을 급식 만족도의 항목으로 인식하는 것으로 볼 때 새로운 음식에 대한 요구는 이해될 수 있는 항목으로 이에 대한 요구를 반영한 새로운 식단 마련에 대한 노력이 필요하다.

급식배식 시 바라는 점은 ‘위생적으로 배식되었으면 좋겠다’가 79명(36.2%)으로 가장 많이 응답하였고, ‘반찬의 종류가 다양했으면 좋겠다’ 59명(27.1%), ‘밥과 국이 따뜻했으면 좋겠다’ 37명(17.0%), ‘음식의 양이 더 많았으면 좋겠다’ 24명(11.0%), ‘음식의 양이 더 적었으면 좋겠다’ 19명(8.7%) 순으로 나타나 많은 학생들이 위생적인 배식을 요구하고 있었다. 이 결과는 학년에 따라 차이를 보여($p < .05$), 4학년이나 6학년은 ‘위생적으로 배식되었으면 좋겠다’고 생각하는 것으로 나타났으나, 5학년의 경우 ‘반찬의 종류가 다양했으면 좋겠다’고 응답하였다. 반찬의 종류에 대한 초등학생의 요구는 타 연구(Son YH 2008)에서도 위생적 배식과 함께 초등학생의 급식에 대한 요구에 중요한 부분을 차지하고 있어 초등학생의 학교급식의 만족도를 높이기 위하여 반찬의 종류와 다양성, 가짓수 등에 대한 고려가 필요할 것으로 판단된다.

초등학생이 인식하는 학교급식의 문제점으로는 ‘급식 시간이 너무 시끄럽다’가 93명(42.7%)으로 가장 많이 응답하였고, ‘급식 시 기다리는 시간이 너무 길다’가 52명(23.9%),

‘급식 실내온도가 계절에 맞게 적당했으면 좋겠다’가 34명(15.6%), ‘식사 시간이 짧다’ 33명(15.1%), ‘음식이 입맛에 맞지 않는다’ 6명(2.8%) 순으로 조사되어 성별 및 학년에 관계 없이 많은 학생들이 정숙한 급식 시간을 원하는 것으로 조사되었다.

학교급식 중 영양교육의 필요성에 대한 요구로는 ‘매우 필요하다’가 59명(27.1%), ‘필요하다’가 64명(29.4%), ‘그저 그렇다’가 69명(31.7%), ‘별로 필요하지 않다’ 16명(7.3%), ‘전혀 필요하지 않다’ 10명(4.6%)으로 조사되어 조사대상 초등학생의 56.5%가 학교 급식에 관계된 영양교육이 필요하다고 인식하고 있었다. 이 결과는 학년에 따라 유의미한 차이가 나타나($p < .01$), 4학년이 5~6학년에 비해 상대적으로 학교 급식에 관계된 영양교육이 필요하다고 생각하는 것으로 나타났다. 또한, 선행연구에 따르면 초등학생의 98.6%와 51.5%가 영양교육이 필요하다고 응답하였고(Lee SH 2007, Park EJ 2011), 본 조사결과를 포함하여 과반이 넘는 학생들이 학교급식에서 영양교육이 필요하다고 인식하고 있었다. 이와 같은 결과는 초등학교 학생들도 영양교육으로 인한 영양지식 습득이나 이로 인한 식습관의 교정과 같은 영양교육의 효과를 인식하고 있는 것을 반영하는 결과라고 판단된다.

2) 학부모의 학교급식에 대한 요구

학부모의 학교급식에 대한 요구사항은 Table 7과 같다. 초등학생 학부모가 인식하는 학교급식에서 가장 중요한 부분은 ‘위생’이라고 조사대상자의 88명(47.8%)이 응답하였고, ‘균형 잡힌 식단과 영양’이 78명(42.4%), ‘식단의 다양성’과 ‘음식의 맛’이 각 8명(4.3%), ‘음식의 양’ 2명(1.1%) 순으로 조사되어, 연령과 직업에 관계없이 학생과 마찬가지로 학교급식에서 위생부분을 가장 중요하게 인식하고 있었다. 다음으로 많은 학부모의 요구사항은 ‘균형 잡힌 식단과 영양’으로 조사되었으나, 학생들은 ‘음식의 맛’이라고 응답하여 학교급식을 대하는 기본적인 인식과 생각이 다른 것으로 생각된다. 학생들은 안전하고 맛있는 음식에 대한 기대가 많은 반면, 학부모들은 ‘위생적이고 영양적인 음식’을 기대하여 음식에 대한 기본적 역할에 대한 기대가 큰 것으로 확인되었다. 하지만, 공통적으로 학교급식에 대한 요구사항으로 학생과 학부모 모두 위생이라고 응답하여, 학교급식 위생 확보를 위한 조리, 전처리, 배식, 청소 등에 대한 구체적인 고려가 필요할 것으로 판단된다.

학교급식 식단과 조리에 대한 학부모의 요구사항은 ‘위생적으로 조리되었으면 좋겠다’가 130명(70.7%)으로 가장 많았고, ‘새로운 메뉴의 음식이 나왔으면 좋겠다’가 36명(19.6%), ‘음식의 간이 약했으면 좋겠다’가 17명(9.2%), ‘음식의 간이 강했으면 좋겠다’ 1명(0.5%) 순으로 조사되어 학교급식의 식

Table 7. Demand of the parents for the school foodservices

N (%)

Demands	Age(years)		χ^2 (p)	Job				χ^2 (p)	Total (n=184)
	Under the age of 40 (n=69)	More than 41 years old (n=115)		Worker (n=20)	Employee/ profession (n=46)	self-employ ment (n=35)	Housewife /inoccupation (n=83)		
Priority in school foodservice	Hygiene	32(46.4)	56(48.7)	6.079 (.193)	13(65.0)	24(52.2)	17(48.6)	34(41.0)	88(47.8)
	Diversity of menu	1(1.4)	7(6.1)		0(0.0)	2(4.3)	2(5.7)	4(4.8)	8(4.3)
	Amounts of food	2(2.9)	0(0.0)		0(0.0)	1(2.2)	0(0.0)	1(1.2)	2(1.1)
	Tastes of food	4(5.8)	4(3.5)		0(0.0)	3(6.5)	2(5.7)	3(3.6)	8(4.3)
	Balanced nutrition	30(43.5)	48(41.7)		7(35.0)	16(34.8)	14(40.0)	41(49.4)	78(42.4)
In menu and cooking	More salty tastes	1(1.4)	0(0.0)	2.607 (.456)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.2)	1(0.5)
	Less salty tastes	8(11.6)	9(7.8)		1(5.0)	9(19.6)	3(8.6)	4(4.8)	17(9.2)
	New menu	14(20.3)	22(19.1)		1(5.0)	6(13.0)	8(22.9)	21(25.3)	36(19.6)
	To use less vegetables	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	To cook hygienically	46(66.7)	84(73.0)		18(90.0)	31(67.4)	24(68.6)	57(68.7)	130(70.7)
In distribution of school meals	Proper temperature	9(13.0)	23(20.0)	7.421 (.060)	7(35.0)	13(28.3)	3(8.6)	9(10.8)	32(17.4)
	Various side dishes	26(37.7)	47(40.9)		5(25.0)	15(32.6)	14(40.0)	39(47.0)	73(39.7)
	More foods	2(2.9)	11(9.6)		1(5.0)	4(8.7)	1(2.9)	7(8.4)	13(7.1)
	Less foods	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	Hygienic foods	32(46.4)	34(29.6)		7(35.0)	14(30.4)	17(48.6)	28(33.7)	66(35.9)
In problems of school meals	Short lunch time	10(14.5)	17(14.8)	3.778 (.437)	1(5.0)	9(19.6)	5(14.3)	12(14.5)	27(14.7)
	Long waiting time	13(18.8)	18(15.7)		2(10.0)	11(23.9)	10(28.6)	8(9.6)	31(16.8)
	Temperature in cafeteria	19(27.5)	45(39.1)		13(65.0)	10(21.7)	10(28.6)	31(37.3)	64(34.8)
	Noise in cafeteria	22(31.9)	25(21.7)		4(20.0)	9(19.6)	8(22.9)	26(31.3)	47(25.5)
	Taste of school meals	5(7.2)	10(8.7)		0(0.0)	7(15.2)	2(5.7)	6(7.2)	15(8.2)
In nutrition education	Very necessary	35(50.7)	52(45.2)	2.854 (.583)	8(40.0)	23(50.0)	17(48.6)	39(47.0)	87(47.3)
	Necessary	26(37.7)	49(42.6)		8(40.0)	18(39.1)	13(37.1)	36(43.4)	75(40.8)
	So so	6(8.7)	10(8.7)		2(10.0)	3(6.5)	4(11.4)	7(8.4)	16(8.7)
	Not necessary	1(1.4)	4(3.5)		2(10.0)	1(2.2)	1(2.9)	1(1.2)	5(2.7)
	Not necessary at all	1(1.4)	0(0.0)		0(0.0)	1(2.2)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.5)
Total	69(100.0)	115(100.0)		20(100.0)	46(100.0)	35(100.0)	83(100.0)	184(100.0)	

* $p < .05$.

단과 조리부분에서도 위생적인 면에 대한 요구가 많았으며, 학부모의 연령 및 직업에 따른 차이는 없었다. 초등학생들의 식단과 조리에 대한 요구는 '새로운 음식' > '위생적 조리' > '채소류 이용 줄이기'의 순으로 조사되어 새로운 음식에 대한 호기심과 음식의 맛에 중요성을 둔 반면, 학부모는 '위생적 조리'를 가장 많이 응답하여 차이를 보였다. 또한, 만족도 조사에서도 위생적 항목에 대한 만족도 점수가 가장 낮아 식재료의 검수, 전처리, 조리, 배식, 식기, 식당 등의 위생수준을 높이기 위한 각 단계마다 적절한 protocol 등의 마련이 시급한 것으로 생각된다.

학교급식 배식과정에서의 학부모의 요구사항은 '반찬의 종류가 다양했으면 좋겠다'는 응답이 73명(39.7%), '위생적으로 배식되었으면 좋겠다'가 66명(35.9%), '밥과 국이 따뜻했

으면 좋겠다'가 32명(17.4%), '음식의 양이 더 많았으면 좋겠다' 13명(7.1%)으로 연령 및 직업에 따른 차이는 나타나지 않았다. 초등학생은 배식 시 위생적인 면, 다양한 반찬, 밥과 국의 온도, 배식량 증대의 요구가 많았고, 학부모는 다양한 반찬, 위생적인 면, 밥과 국의 온도로 응답하여 순서는 조금 다르지만 요구항목은 비슷하였다. 학교급식의 만족도를 높이기 위하여 학생과 학부모의 요구를 반영한 급식식단을 개발하고, 배식과정이 위생적으로 관리되도록 급식종사원의 교육과 관련 시설설비의 개선이 요구된다.

학부모가 인식하는 학교급식의 문제점으로는 '급식실 내 온도가 적당했으면 좋겠다'는 의견이 64명(34.8%)으로 가장 많았고, '급식 시간이 너무 시끄럽다'가 47명(25.5%), '급식 시 기다리는 시간이 너무 길다'가 31명(16.8%), '식사 시간이

짧다'가 27명(14.7%), '음식이 아이의 입맛에 맞지 않는다'가 15명(8.2%) 순으로 조사되어 너무 덥거나, 너무 추워 식사하기 힘든 환경을 문제점으로 인지하는 경우가 가장 많았다. 학교급식의 문제점으로 인식하는 사항은 학부모의 직업에 따라 차이가 나타나($p < .05$), 근로자와 전업주부/무직의 경우는 '급식실 내 온도'를, 회사원/전문직의 경우는 '급식 시 대기 시간', 자영업의 경우는 '급식 시 대기 시간'과 '급식실 내 온도'를 문제점으로 인식하여 차이를 보였다. 학생과 학부모가 인식하는 학교급식의 문제점을 비교해 보면, 초등학생들은 '급식 시간이 너무 시끄럽다' > '급식 시 대기 시간이 너무 길다' > '급식실 내 온도' > '짧은 식사 시간'의 순으로 문제점이라고 응답한 반면, 학부모는 '급식실 내 온도' > '급식 시간이 너무 시끄럽다' > '급식 시 대기 시간이 너무 길다' > '짧은 식사 시간'의 순으로 문제점으로 인식하여 약간의 차이가 있는 것으로 확인되었다. 따라서, 학교 급식환경 만족도 향상을 위하여 조용한 급식환경 유지와 배식과 식사시간의 적절한 조절, 계절에 맞는 적당한 급식실 온도유지 등에 대한 급식시설의 개선과 투자, 식사시간 조절 운영에 대한 고려가 요구된다.

학부모가 인지하는 영양교육의 필요성으로는 '매우 필요하다'는 응답이 87명(47.3%), '필요하다'가 75명(40.8%), '그저 그렇다'가 16명(8.7%), '별로 필요하지 않다' 5명(2.7%), '전혀 필요하지 않다' 1명(0.5%)의 순으로 조사되어, 초등학생 자녀를 가진 학부모의 88.1%는 학교급식에 대한 영양교육이 필요하다고 생각하고 있었다. 선행연구에서도 학부모의 95.4%가 영양교육이 필요하다고 응답하여 대부분의 학부모들은 학교에서 실시하는 가정에서 미흡한 영양교육 실시를 원하는 것으로 확인되었다. 이러한 영양교육의 필요성은 학생(56.5%)보다 학부모(88.1%)가 더욱 많이 인식하고 있어, 가정에서의 식사시간과 횟수의 부족, 가정에서 식사형태의 변화 등으로 인하여 영양교육의 필요성을 인식하고 있으나, 가정에서 영양교육의 실시가 힘들어 학교급식시간에 대한 영양교육의 기대와 요구가 큰 것으로 판단된다.

요약 및 결론

인천 일부 지역 초등학생과 학부모를 대상으로 무상급식에 대한 인식과 급식 만족도, 요구사항에 대한 조사를 통하여 학교급식 만족도를 향상시킬 수 있는 방향을 모색하고자 본 연구를 수행하였다. 조사대상 초등학생 중 남학생은 116명(53.2%), 여학생은 102명(46.8%)이었고, 4학년이 81명(37.2%), 5학년이 67명(30.7%), 6학년이 70명(32.1%)이었다. 조사대상 학부모의 연령은 '40세 이하'가 69명(37.5%), '41세 이상'이 115명(62.5%)이었고, 직업은 '전업주부/무직'이 83명(45.1%),

'회사원/전문직'이 46명(25.0%), '자영업'이 35명(19.0%), '근로자'가 20명(10.9%)이었다. 초등학생의 무상으로 운영되는 학교급식에 대하여 조사대상 초등학생의 190명(87.2%)은 학교의 무상급식을, 212명(97.2%)은 무상급식의 필요성을 인식하고 있었고, 무상급식이 필요한 이유로 '가정 형편이 어려운 친구들의 차별을 없애주기 위해서'가 94명(44.3%)으로 가장 많은 응답을 보였다. 무상급식의 장점으로 80명(36.7%)의 학생들이 '영양적'으로 인식하고 있었다. 또한, 학부모 중 175명(95.1%)은 학교의 무상급식에 대해 인지하고 있으며, 무상급식이 필요한 이유로 63명(37.3%)이 '가정 형편에 따른 학생들의 차별이 없어져서'라고 생각하고 있었다. 무상급식의 장점으로 '영양적'이라는 응답이 100명(54.3%)이었다. 초등학생의 학교급식에 대한 만족도 조사에서는 '식재료(4.69±0.60)'에 대한 만족도가 가장 높았고, 학생들의 무상급식에 대한 만족도는 평균 4.57점이었다. 학부모의 학교급식 만족도 조사에서는 '국의 종류(4.39±0.69)', '영양 있는 음식(4.39±0.70)'의 순이었으며, 평균 4.30점의 만족도를 보였다. 초등학생은 학교급식에서 가장 중요하다고 생각하는 부분으로 '위생'이라고 112명(51.4%)이 응답하였고, 식단과 조리에서 있어 바라는 점으로 113명(51.8%)이 '새로운 음식'으로 응답하였다. 배식 과정에 있어서는 '위생적 배식'을 바라는 초등학생이 79명(36.2%)이었다. 학교급식의 문제점으로는 '급식 시간이 너무 시끄럽다'가 93명(42.7%)이었고, 영양교육 필요성은 조사대상자의 56.5%가 학교 급식에 관계된 영양교육이 필요하다고 인식하고 있었다. 학부모가 학교급식에서 가장 중요하게 생각하는 부분은 '위생'으로 88명(47.8%)이 응답하였고, 식단과 조리에서 있어 바라는 점은 '위생적 조리'가 130명(70.7%), 배식 시 바라는 점은 '다양한 반찬'으로 응답하였다. 학부모가 인식하는 학교급식의 가장 큰 문제점은 '적절한 급식실 내 온도 유지'로 64명(34.8%)이 응답하였고, 영양교육 필요성은 약 88.1%의 학부모가 학교 급식에 관계된 영양교육이 필요하다고 생각하는 것으로 조사되었다.

초등학교 고학년 학생과 학부모를 대상으로 한 본 연구에 있어 학생의 가정형태(한부모, 편부모 가정)를 고려하지 않았으며, 개인 정보보호를 위하여 학부모 일반조사 설문에 연봉과 주거 형태 등에 대한 조사를 실시하지 않아 무상급식에 있어서 가정 경제 상태와의 관계를 연구하는데 한계가 있었다. 하지만 이러한 한계에도 불구하고 학생과 학부모의 학교급식에 대한 인식과 만족도, 요구사항들을 도출하여 학생과 학부모가 인식하는 학교급식에 대한 기대의 차이와 학교급식이 나아가야 할 방향을 확인하는 결과를 도출하였다. 본 연구결과는 초등학교 무상급식에 대한 초등학생과 학부모의 만족도를 높이고 개선하는데 기초적인 자료로 활용이 가능하며, 이와 같은 조사 연구를 주기적으로 실시함으로써 초등

학교에서 실시하는 무상급식 개선과 유지의 방향을 설정하는데 도움이 될 수 있다고 생각된다.

References

- Baek MS. 2008. A survey of parents' satisfaction for school foodservice through school monitoring. Master's Thesis, Kyungwon Univ. Sunghnam. Korea
- Bang YM. 2005. Study on the related factors of skipping breakfast in elementary students. Master's Thesis, Konyang Univ. Daejeon. Korea
- Chang HS, Park HJ. 2009. A study of elementary student's satisfaction in school food service and their dietary behaviors in Gunsan city. *Korean J Hum Ecol* 18:477-489
- Cho JS. 1999. Present condition and direction of school food-service program. *J Korean Soc Sch Health* 12:169-185
- Choi JJ. 2011. Impacts of food service related nutrition education on satisfaction level with school meals among elementary school students. Master's Thesis. Inha Univ. Incheon. Korea
- Choi SS. 2014. Incheon area of the school nutritionist for the reduction of sodium in school meals survey. Master's Thesis. Inha Univ. Incheon. Korea
- Chon MN. 2016. Satisfaction of school mealservice and perception to no leftover day of selected upper-graded elementary school students in Incheon area. Master's Thesis, Kongju National Univ. Gongju. Korea
- Hong WS, Chang HJ. 2003. The relationship between food service satisfaction and plate wastes in elementary school students. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 19:390-395
- Incheon Metropolitan City Office of Education. 2011. Free Meal Service Support Plan 2011. Available from <http://www.ice.go.kr> [cited 04 June 2018]
- Jang HR, Kim HYL. 2005. Survey on the satisfaction degree for school lunch program of elementary school students in Yongin. *Korean J Food Nutr* 18:155-160
- Jeollabukdo Office of Education. 2017. Suvey on the Satisfaction of School Meal. Available from <http://news.jbe.go.kr> [cited 04 June 2018]
- Kim JY. 2015. A study on the work status and job satisfaction of nutrition teachers/dietitians in Incheon. Master's Thesis. Inha Univ. Incheon. Korea
- Kim MH. 2012. Survey of satisfaction and perception of middle school students and their parents on the free school meal in rural area of Changwon. Master's Thesis, Kyungnam Univ. Changwon. Korea
- Kim YR. 2014. Perception and satisfaction on free school meal service of male middle school students and their parents in Chungnam. Master's Thesis, Kongju National Univ. Gongju. Korea
- Lee BS. 2016. Survey on the satisfaction of school meal. pp. 3-152. Gyeonggido Office of Education
- Lee KY, Bae YJ, Choi MK, Kim MH. 2017. Satisfaction on school meal service and food preference of elementary school students in Chungnam. *Korean J Food Nutr* 30: 129-138
- Lee SH. 2007. Study on the necessity of the nutrition and hygiene education for the elementary school students in Daegu. Master's Thesis, Keimyung Univ. Daegu. Korea
- Ministry of Education. 2013. Basic Plan for the improvement of student-health. Available from <http://www.moe.go.kr> [cited 04 June 2018]
- Park EJ. 2011. Comparative analysis of eating habits, eating behaviors and need of nutrition education between higher grade and lower grade elementary school students in Seoul area. Master's Thesis, Sungshin Women's Univ. Seoul. Korea
- Park KJ, Jang MR. 2008. Survey on satisfaction of fifth and sixth grade students from elementary school foodservice in Won-ju. *J Korean Diet Assoc* 14:13-22
- Seoul Metropolitan Office of Education. 2017. Basic Guide of School Meals
- Son YH. 2008. Study on the school food service improvement by school food service awareness, satisfaction survey: Focusing on Seoul. Master's Thesis, Sungshin Women's Univ. Seoul. Korea
- Woo KJ, Hong SY, Chyun JH, Kim YA, Choe EO. 2000. The perception and concern of parents about elementary school lunch service in Incheon. *J East Asian Soc Dietary Life* 10:208-221
- Yang JS. 2011. A study on the awareness of elementary school students and parents about free school food service. Master's Thesis, KyungHee Univ. Seoul. Korea
- Yoon JH, Choo YJ, Chung SJ, Ryu SH. 2005. Satisfaction of elementary students eating school lunch; Association with level of involvement in school lunch service. *Korean J Commun Nutr* 10:668-676

Received 03 January, 2017
 Revised 08 April, 2018
 Accepted 21 May, 2018