

農村型 紿食學校 運營 實踐 事例

朴 龍 變*

I. 紿食學校의 類型區分

國民所得 2,600 弗이란 世界中進圈에에 2000 年代를 向한 5,000 弗 先進國進入의 國家的 時代의 要請이 切實한 가운데 아직도 GNP의 上昇에 此해 우리의 農漁民所得은 零細·不均衡하여 都農間의 격차 또한 매우 심한 現實이다. 따라서 都市의 '슈퍼'에 넘치는 各種營養食品에 反해 農漁村 및 島嶼僻地의 구멍가게에는 不過 몇가지 매미른 不良食品만 논에 떠일 뿐이나.

이러한 都農間의 所得不均衡과 격차는 結果的으로 成長期 어린이들의營養管理에 直結되므로 國家的으로 간파할 수 없다.

都市兒의 비만증에 比해 農漁村兒의 결핍증의 모순을 國家次元에서 解決하기 위하여 政府에서는 81.1.29 일자 學校給食法, 81.9.29 일자 同施行令, 83.2.25 일자 同施行規則을 制定公布하였고 同法施行令 제7조 2의 ③항과 規則 제3조 ① ②항에 地域別로 도시벽지형, 농어촌형, 도시형으로 區分하여 도시벽지형에는 紿食費全部를, 農漁村型에는 有을, 國家 또는 地方自治團體에서 支援策을 마련하였으니 우리나라 學校給食의 歷史에 比하면 만시지탄은 있으나 뒤떨어진 學校給食文化定着의 加速化를 期할活力를 생각할 때 千萬多幸한 일이다.

II. 農村型 紿食學校 運營事例

가. 紿食學校 指定 動機

1969년도 부터 出發한 教育專門職 12년 勤

* 慶南 金海郡 長有國民學校

續期間中 77年부터 81년까지 4年齡에 걸친 경남교위 시회체육과 장학사 在職時 가끔 採訪하는 一線學校의 紉食現場에서 또는 紉食學校長研修現場에서 發見되는 紉食施設의 後進性과 안일한 管理運營에서 오는 問題點等이 無心코 내뱉는 不平과 否定心理는 고사하고 하루 빨리 非給食學校 전보를 希望하는 事例等等 70年代의 우리의 紉食學校의 現況과 現在所를 파악할때마다 果然 紉食學校의 運營이 그다지도 귀찮고 힘겨운 것인가? 때가 오면 期於코 紉食學校 運營의 十字架를 스스로 甘受하여 平素에 構想한 나름대로의 拋負와 私案을 試圖해 보겠다는 품이 역그려 83.3.1 本校에 부임하자마자 紉食學校指定을 呼訴하였다니 多幸히 84년초에 農村型 紉食學校로 指定받게 되었다.

나. 多人口學校에 一般化

83년도 當時만 하더라도 都市型을 除外한 新規給食學校를 指定하면 依例의 島嶼僻地型零細學校가 優先되었기 때문에 21學級 1,000名 規模의 本校를 指定받기란 劇間의 斷案이 아닐 수 없이 드디어 3,10萬원의 施設費配定通報를 받고서야 오랜 宿願이 成就되는구나 하는 歡喜와 感謝 그리고 이에 報答할 만한 先進作品(施設)을 해야지 하는 苦悶이 交錯되는 가운데 先進學校視察, 施工業者相談, 金屬會社와의 製品確認選定等 東奔西走의 나날이 지나는 동안 施設基準令에 合當한 40坪規模의 調理室과 基本什器를 購入하여 2學期부터 學校運搬配食이 始作되었다. 그러다가 2層, 3層까지 運搬配食에서 오는 여러가지 問題點을 解決하기 위한 食堂新築費 5,000萬원의 特別支援을 받

아 東南亞 3個國의 先進모델의 食堂을 新築하여 85년 말에 着工하여 100坪 規模 총 420席의 講堂과 視聽覺室을 兼한 多目的 現代式 食堂을 新築하여 86년도 全國最優秀給食學校受賞과 慶南教育委員會指定 給食研究報告會 開催를 契機로 多人口 學校에 一般化하는데 起暴의 인役割을 한 결과 86以後 新規指定 給食學校는 大部分 多人口 學校를 優先하고 있는데 無限한 보람과 精持를 갖는다.

III. 運營의 實際

가. 能率的인 學校給食 與件을 造成한다.

學校給食의 能率化를 위하여 學校給食法 施行規則 제 4 조에 따라 다음과 같이 本校의 給食與件을 造成하였다.

1) 調理室

釜山直轄市 編入 豫定地로 학구내의 工場移轉 및 新築으로 인한 轉入學生이 늘어나는 경향임으로 1,200名까지 收容할 수 있는 未來指向的 調理室을 設備하였다.

2) 調理器具

調理作業의 能率化를 위하여 다음과 같이 調理器具를 갖추었다.

○ 體育部 調理施設 基準의 勸獎事項을 고루 갖추고 동일 作業群끼리 配置하여 調理作業의 能率을 높이게 하였다.

○ 自動洗滌作業의 能率화를 위하여 식반을 曲面으로 製作하였고 衛生的 管理를 위하여 식반과 식반이 密着되지 않도록 凸面을 두었다.

3) 食堂 및 内部施設

安樂하고 韻致있는 食堂 雰圍氣를 造成하기 위하여 다음과 같이 食堂 및 内部施設을 갖추었다.

○ 식탁과 간막이대의 配例 및 Audio와 Video 그리고 壁面의 도색 및 裝飾등으로 즐겁고 安樂한 食堂의 雰圍氣를 造成하였고 食生活에 대한 各種 圖書備置 活用으로 바른 食生活的理解度를 높일 수 있었다.

4) 衛生 및 安全管理

○ 衛生的인 食品 管理를 위하여 食品은 당일供給 消耗하는 일일 납품제를 實施하였다.

○ 營養士, 調理師의 市場調查로 地域에서 生產되는 食品中 新鮮度가 높고 값이 싼 영양가 높은 食品을 購入하였다.

○ 調査 從業員의 衛生 守則을 制定 活用하며 日日健康點檢 및 年 2回 綜合健康診斷을 받도록 하였다.

○ 衛生的인 給水管線를 위해 水質檢查, 稽수

調理室 規模 및 什器 現況表

구 분	체육부기준(901명~1,200명)	본 교	비 고
면적 :	7.6㎡ + 0.004㎡ × (급식학생수 - 900)	132㎡	영양사실, 털의실, 식품창고
구분	본 교 교	기준 대비	
1. 내 부 벽	전벽면 타일	1.5m까지 타일 : 상회	
2. 천 정	내수성 내화성 자재	동 일	
3. 바 닥	1/200 경사도 유지	동 일	
4. 배 수 시 설	■■■■■ 형 화강석 배수 스텐 덮개	상 회	
5. 가 열 시 설	완전연소, 화재 예방	동 일	
6. 환기조명설비	환풍기, 형광등 10개	상 회	
7. 세 척 설 비	자동세척기 소독 살균	상 회	
8. 방충방서시설	방충망, 철재 방서 시설	동 일	
9. 기 타 설 비	스텐제 배선대 설치, 조리실 입구 소독판 설치, 자동전기소 득장 설치, 까스렌지, 대형냉장고, 조리실 유리썬팅, 세미기, 야채절단기, 박피기, 분쇄기, 싱크대 3 기준 : 상회		

調理器具現況表

품 목	본교보유수	비 고	품 목	본교보유수	비 고
조리작업대	2	학생수를 고려한 수	세미기	1	권장사항
조리기구	8종-23점	"	박외기	1	"
제반시설	1	"	야채절단기	1	"
국, 물 솔	1	"	분쇄기	1	"
가스부침기	1	권장사항	냉장고	1	학생수를 고려한 수
가스튀김기	1	"	운반카	5	권장사항
자기	1	학생수를 고려한 수	식빈	1,000	학생수를 고려한 수
식기소독장	1	"	그릇(입품요리)	1,000	"
식기장	1	"	수저	1,000	"
성크대및작업대	3	권장사항	컵(스텐)	1,000	"

食堂規模 및 内部施設 現況

식당규모	면적	330 m ²	수용인원	420 × 2회
시설품목	면적	330 m ²	수용인원	420 × 2회
식탁	6인용 70개		□형 60개 ○형 10개 62cm × 152cm × 62cm	
의자	420개		목재·무게 500g	
배식보조카	150명분×3대		스테인레스제품	
급수대	2대		스테인레스제품 50ℓ 용량	
전반처리대	2대		스테인레스제품 75cm × 120cm × 80cm	
물컵	1,000개		스테인레스제품	
식품모형진열장	1셀		투시형 유리상자 48cm × 158cm × 170cm (3단)	
온풍기	170평형 1대		금성제품	
Video	1 Set		72인치 프로젝트	
Audio	1 Set		인켈	
파아노	삼익 1대		SU 127	
도서열람대	1조		개가식 6단	
식품군모형도	1		300cm × 200cm	
암막	23			
커텐, 방충망	30		모든 유리방충망	
대형시계	2			
수족관	1		대형수족관	

장 소독은 年 4 回 實施하였다.

○ 施設 및 機械의 衛生 및 安全點檢은 매일 實施하여, 調理場, 化粧室 入口에 소독판을 設置하였다.

5) 學校給食委員會 運營

學校給食法 施行規則 및 學校給食管理指針에 의거 本校 給食規則을 制定하고 12 名으로 構成된 學校給食委員會를 組織 運營하였다.

나. 鄉土食單을 作成하여 適應시킨다.

食生活改善範國民運動本部에서 發行한 食生活改善 資料와 體育部 發刊 學校給食營養 基準表에 의하면 鄉土에서 生產되는 食品을 利用한 簡便하고 신선한 營養價 높은 鄉土食單을 作成하였다.

1) 鄉土食單 作成 過程

(가) 食品 盛需期 調查

우리들 家庭에서 자주 오르는 食品中 장유를 中心으로 한 慶南地域에서 生產되는 食品의 盛需期를 調查하였다.

(나) 食品의 營養價 分析

Food의 盛需期 調查에 의한 鄉土食品의 營養價를 '體育教育資料叢書' 營養學에 의하여 分析하였다.

(다) 食單 作成

季節別 食品의 生產 盛需期가 다른점을 考慮

季節別, 曜日別 食單을 68 種 作成하였다. "食單表 別添"

다. 食生活 指導 資料를 開發한다.

바른식생활에 대한 理解, 態度, 實踐力を 기르기 위한 教育課程 指導案을 作成하고 食生活指導資料를 開發 適用하였다.

1) 教科를 通한 指導

食生活 및 營養에 관한 단원을 教育課程에서 推出하여 教科別 指導觀點을 設定 27 個 關聯單元과 9 個 重點單元으로 區分 指導하였다.

2) 指導資料 開發

國民學校 教育課程에 따른 食生活指導資料와 父兄 啓導用 開發 活用하였다.

3) 食事禮節 및 衛生 指導

食事禮節 및 衛生指導를 위하여 食事時 指導系列表를 作成 指導하였다.

라. 住民 食生活을 啓導한다.

學校給食을 通한 住民 食生活을 啓導하기 위하여 어머니 營養教室과 行事, 學生 學藝活動, 弘報資料를 通하여 啓導하였다.

1) 어머니 營養教室 運營

住民 食生活 啓導를 위하여 어머니 營養教室을 다음과 같이 組織하였다.

資 料 開 發 實 践

자료구분	수량	자료내용	비고
슬라이드 녹음자료	3점 140매	• 운동과 영양 • 건강과 영양 • 신체발달과 영양	• 3,4,5,6 학년 보충자료 부형 제도형
V.T.R 자료	4종 77분	• 바른 식생활(17분) • 영양과 건강(15분) • 학교급식소개(30분) • 학교 현황(15분)	• 전학년 및 부 형 제도
모형자료	5종 50점	• 식품군별 모형 자료	• 전학년 및 부 형 제도
놀이자료	10종 10점	• 식생활 실천력을 기르기 위한 자료(석궁, 골프, 보오링, 말판, 악력계, 권총 등)	• 김화 자료
게시자료	2종 24점	• 균형식(학급별 바른 식생활관)	• 김화, 보충

食事時 指導 系列表

학년	지도방법	공통사항
1	바른 식사 습관	식사전 • 손을 씻는다. • 식사 도구를 챙긴다. • 식사에 따른 영양기를 알아 본다.
2	바른 식사 습관	식사중 • 감사하는 마음을 갖는다. • 바른 자세 즐거운 마음 • 가리지 않고 남기지 않는다. • 소리 내지 않고 먹기
3	음식의 중요성	
4	여러가지 음식물과 영양 중요성	식사후 • 잔반을 버린다. • 식사용구 정해진 자리에 둔다. • 물을 마신다. • 3분후에 이를 닦는다. • 잠시 쉬었다가 다음 행동을 한다.
5	신체 발달과 건강, 건강과 영양소	
6	영양과 건강	

弘報 教育 實績

홍보자료	실적	비고
○ 향토 식단 자료집 발간 보급	720부	
○ 학교 신문을 통한 계도 (장유호)	매월 1회	34호 발행
○ V.T.R을 통한 계도 (바른식생활, 건강과 영양)	매월 1회	
○ 바른식생활 (홍보자료) 간행물을 통한 홍보	매월 1회	

(가) 組織 : 學級別 希望者 5명씩 100명으로
組織하였다.

(나) 運營 方法

- 時期 : 每月 4週 土曜日 10時부터 2
時間 程度로 運營 (年 10回)
 - 場所 : 食堂 및 調理室
 - 指導講師 : 營養士, 調理師 招聘人士
 - 方法 : 年間 指導計劃에 따라 理論과
實習을 竝行 하되 實習中心으로 實施하였다.
- 2) 弘報資料를 通한 啓導
鄉土食單 作成과 食生活 改善을 위하여 다음
과 같이 弘報資料를 發刊 啓導하였다.

IV. 맷는 말

農村 多人數 學校로써 細食與件을 改善하고 鄉
土食品을 이용한 균형잡힌 營養食을 提供하며
食生活指導資料를 開發하여 學生指導와 地域 주

민食生活改善에 힘쓴 결과

첫째, 現代式 食堂과 調理室 및 細食具는 調理, 配食作業의 能率化와 衛生的 管理에 도움이 되었다.

둘째, 地域에서 生產되는 鄉土食品을 利用한 鄉土食單의 開發 適用은 저렴한 가격으로 기호에 맞고 國民勸獎營養量보다 높은 食單과 食品을 供給하는데 寄與하였다.

세째, 바른식생활 指導資料의 開發 適用은 營養과 食生活에 대한 이해도와 實踐力を 높이는契機가 되었다.

네째, 어머니 營養教室 運營과 學生 學藝活動 및 弘報資料 製作 補給은 地域民의 食生活을 改善하고 理解力を 높이는데 도움이 되었다.

이상과 같은 成果 以外에도 學校와 學區民間의 協同體制가 構築되어 學校가 하는 일에 積極協助하여 學校를 先進化하는 契機가 되었다.