

## 일본 학교급식 실태에 관한 연구

劉永祥·三好正滿\*

東國大學校 家政教育學科

\*日本 奈良女子大學 生活健康學 講座

(1994년 9월 27일 접수)

## A Study on the Actual Conditions of School Food Service in Japan

Yoo Young Sang and Miyoshi Masamitchu\*

*Department of Home Economics Education, Dongguk University*

*\*Department of Environmental Health, Nara women's University*

(Received September 27, 1994)

### Abstract

The school food service system has been an important national policy in Korea. To find out the reference data of the school food service system, we surveyed four primary schools, one middle school, and one food service center in Nara, Japan. The results are as follows; 1. The school food service was carried out in 99.4% of primary school children and in 82.5% of middle school students. 2. The central commissary school food service system was utilized at 49.0% of primary schools and 68.5% of middle schools. 3. The expense of the system is supported partially by the student's parents and partially by the government, of which the support rate was noticed by the law of school food service. 4. The dietary content of school food service was laid down by "The rule of the operation basis of school food service". The menu was chosen by the 7 kinds of stepwise meetings. 5. The teachers emphasized on the food etiquette, the appreciation to the food and the personal relationship during meal, as well as on the nutritional balance. 6. We found other problems in Japanese food service system, such as the sanitary problems, the problems of the new tableware, and whether the central kitchen had less advantage than the individual school kitchen. We can conclude that the school food service system is becoming the essential part in school education, and hope to design not only economical but also educational system in Korea, with the consideration of Japanese system.

## I. 서 론

### 1. 연구목적

신체발육이 왕성한 초·중학생들은 육체적 발육 뿐만 아니라 정신적 기능의 발달을 위해서 매일, 매끼니의 영양섭취가 동시에 완전해야 한다<sup>1)</sup>.

그런데 이 시기의 점심은 학교생활 중에 먹게 되므로 거의 가정에서 준비해 가지고 가는 도시락에 의존하게 된다. 그러나 도시락에 준비할 수 있는 음식은 여러가지 제한을 받게 되므로 점심에 필요로 하는 영양내용을 완전히 섭취하기가 어렵다. 또 여성의 사회진출이 증가하여 매일 아침 가정에서 자녀의 도시락을 준비하는 것이 현실적으로 어려우므로 학교에서 점심을 준비하여

제공하는 학교급식의 필요성이 더욱 절실한 실정이다.

학교급식은 앞에서 제시한 필요성 외에 식사예절교육, 영양교육, 인간관계교육을 하게 되며 편식을 고치는 등 좋은 식습관을 기르는 데에도 지대한 역할을 한다<sup>2)</sup>. 그리고 초·중학생의 학교급식지도와 실시는 개인의 건강과 체력을 증진시켜서 국가적으로도 국민의 체위가 향상될 뿐 아니라 식생활개선에도 기여한다고 생각된다.

우리나라는 1992년 현재 서울시의 학교 급식율이 34%인데 1997년도까지는 100% 실시를 목표로 하고 있다<sup>3)</sup>. 그리하여 전국적으로 거의 100%를 실시하고 있는 일본의 학교급식 실태를 조사하여 참고자료를 얻고자 하였다.

### 2. 연구방법

일본의 관련학회지등의 문헌조사와 학교급식연구회에서 자료를 조사하였다. 그리고 일본나라시(奈良市) 교육위원회, 나라시내 4개 국민학교, 나라현 내 1개 중학교, 급식 Center 등을 방문하여 담당영양사와 면담하였고 조리실, Lunchroom 등을 답사하였다.

## II. 일본 학교 급식의 역사

일본에서의 학교급식의 발상은 1889년 山形縣鶴岡市の 大誓寺에서 개교한 사립忠愛小學校에서 자선사업으로 실시한 급식이였다<sup>4)</sup>.

이와 같이 시작된 학교급식은 明治, 大正시대에도 특히 가난해서 먹지 못하는 어린이를 위한 자선사업의 형태이었는데 1932년에 문부성 훈령에 의하여 처음으로 국고보조로 빈곤아동구제를 위한 학교급식이 실시되었다<sup>5)</sup>. 그러나 그후 전쟁이 시작되고 식량의 위기를 맞게 되어서 학교급식은 일시 중지되었었다.

전쟁이 끝나고 1947년에 다시 학교급식이 시작되었는데 이해에는 라라(아시아 구제연맹) 물자의 공급을 받았고, 1949년에는 가리오아(점령지 구제기금), 유니세프(국제연합아동 긴급기금)의 우유기증 등 식량면에서 외국의 원조를 받아 시작된 셈이다.

1950년부터는 빵, 우유, 부식으로 구성된 완전급식이 8대 도시에서 시작되었으며 1951년 2월 통계에 의하면 학교급식을 실시하고 있는 국민학교 아동수는 전국에서 400만명에 달하였다<sup>6)</sup>.

1951년에 강화조약이 조인되었는데 이로 인하여 식량원조가 무상에서 유상으로 되었기 때문에 학교급식비의 부모부담액 증가가 불가피하게 되었으며 따라서 당시 학교급식실시교 11,600교 중의 약 3,200교가 급식을 중지하게 되었다.

그리하여 학교급식을 법제화해서 제도적인 안정을 꾀하고자하는 의도에서 1954년 국회에서 ‘학교급식법’이 성립, 제정 공포되었으며 학교급식법이 제정되므로서 학교급식 개설에 필요한 시설과 설비에 대한 국가의 보조 등이 명문화되었다.

1956년 3월에는 학교급식법의 일부가 개정되어 학교급식의 대상이 국민학교에서 모든 의무교육학교로 확대되었고 1957년 5월에는 맹·농학교 등 학교급식의 범위가 더욱 넓혀졌다.

이 즈음에는 일본의 식량사정도 호전되어 전후의 학교급식 출발 당시의 굶는 아동에게 급식을 한다는 절박한 상황에서 해방되어 1960년경에는 학교급식제도의 재검토를 해야 한다는 움직임이 보이기 시작하였다. 그리하여 1961년 7월에 ‘학교급식제도 조사회’가

문부성에 설치되어 국가차원에서 영양식량정책과 관련지어 학교급식제도를 둘러싼 여러문제를 심의조사한 결과 학교급식은 더욱 확충되어야 한다는 사실이 확인되었다.

1961년부터 야간정기제 고등학교 학생에 대한 야식을 학교당국이 무상급여하기 위한 조치로서 경비의 일부를 국가 보조로 받게 되었고 1963년부터는 탈지분유에 대한 국가보조가 구체화되었으며 학교급식 실시인원은 1958년의 900만명이 1964년에 1,300만명으로 증가했으며 1992년 5월 1일 현재의 통계는<sup>7)</sup> 13,213,670명이다.

## III. 학교교육에 있어서 급식의 위치

### 1. 교육활동의 일환으로서의 학교급식지도

국민학교는 1958년, 중학교는 1959년에 학습지도요령이 개정되었는데 그때 학교급식을 처음으로 ‘학교행사’의 영역에 포함시켜서 교육과정중에 자리를 차지하게 되었다<sup>8)</sup>.

1968년, 1969년의 국민·중학교의 학습지도요령의 개정에서는 학교급식을 “특별활동” 중 “학급지도”에 포함시켜서 종래의 영양중심의 지도에서 급식시의 교사와 아동·학생, 그리고 아동과 학생 상호간에 즐거운 분위기에서의 급식이라고 하는 바람직한 인간관계 육성의 지도로 중점이 옮겨졌다.

학교급식의 목표와 교과교육과의 관계를 庄司<sup>9)</sup>는(그림 1)과 같이 나타내었고 교과지도의 이론과 학교교

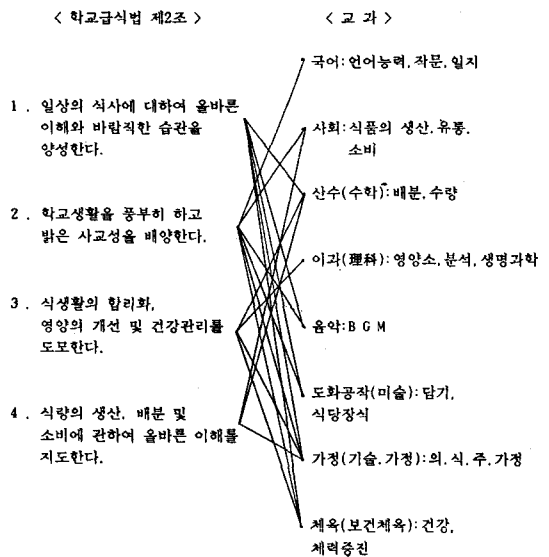


그림 1. 학교급식의 목표와 교과교육과의 관계

육의 실천을 위한 통일의 자리는 학교급식임을 확인하였다<sup>10)</sup>.

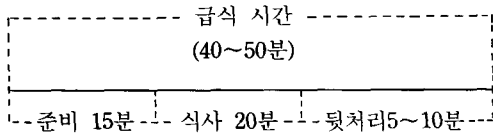
豊川<sup>11)</sup>도 학교급식법 제2조(학교급식의 목표)의 재인식이 필요하고 아동·학생에게 식문화의 담당자로서의 교육이 중요하다고 기술하였다.

문부성 “學校給食指導の手引”<sup>8,12)</sup>에 있는 급식지도의 내용을 보면 국민학교 지도서 특별활동편에서는 “즐겁게 식사를 할 것, 건강에 좋은 식사방법, 급식시의 청결, 식사환경의 정비 등”을, 중학교지도서 특별활동편에서는 “건강과 식사, 즐거운 회식”을 제시하고 있다.

2. 급식지도의 실제

학교급식은 전교 아동·학생이 일제히 같은 행동을 하는 특색이 있으므로 다음과 같은 지도내용을 교직원 전원이 공통으로 이해해서 이들을 실천하는 일이 일상적으로 요구되고 있다<sup>13)</sup>.

(1) 급식시의 시간배정



(2) 급식시의 지도사항

- 1) 위생적으로 한다.
- 2) 안전하게 한다.
- 3) 식사 전, 후의 인사, 바른자세, 화재와 동작 등에 유의한다.
- 4) 깨끗하게 뒷처리를 한다.

(3) 급식을 통해서 익히게 할 사항

- 1) 협력, 책임, 감사, 동정심
- 2) 위생·안전에 대한 의식
- 3) 식사예법

급식의 영양지도의 방법으로 이용되는 것에 “給食だより(급식소식)”가 있다. “給食だより”는 특히 학교와 가정을 연결하는 다리역할을 하는 중요한 영양지도의 한 방법이다. 이것은 각 학교의 영양직원이 작성하여 학생을 통하여 각 가정으로 배부되는 것이다. 1993년 현재 약 1,300만명의 학생의 가정에 매월 배부되어지고 있다<sup>14)</sup>. “給食だより”에서 취급하고 있는 Theme은 학교영양직원이 그 시기에 아동·학생과 가정에서 필요하다고 생각하는 것을 중점적으로 취급하고 있다.

IV. 학교급식의 실태<sup>7)</sup>

1. 학교급식의 실시상황

학교급식은 현재 학교급식법, 야간과정이 있는 고등학교에 있어서의 학교급식에 관한 법률, 맹학교, 농학교 및 양호학교의 유치부 및 고등부에 있어서의 학교급식에 관한 법률 등에 의하여 실시하고 있는데 빵 또는 쌀밥(이들에 준하는 밀가루 식품, 쌀가공식품, 기타의 식품을 포함함), 우유 및 반찬을 제공하는 “완전급식”과 완전급식 이외의 급식으로, 우유와 반찬을 제공하는 “보식급식”과 우유만을 제공하는 “우유급식”의 3가지 형이 있다.

1992년 5월 1일 현재의 실시상황은 표 1과 같다.

즉 국민학교에서는 전국 총수에 대하여 실시학교 수는 97.9%, 실시아동 수는 99.4%로서 거의 100%에 가까운 실시율을 보이고 있으며 급식의 형별을 보면 완전급식의 실시 학교 수는 94.9% 실시 아동 수는 98.2%이다. 중학교에서는 전국 총수에 대하여 실시 학교 수는 85.0%, 실시 생도 수는 82.5%을 나타내고 급식의 형별로는 완전급식이 실시 학교 수는 67.4%, 실시 생도 수는 62.4%이다.

影山<sup>15)</sup>는 중학교에서의 급식실시율이 낮은 이유를 다음과 같이 설명하였다.

- (1) 자치단체의 재정부담 과중
- (2) 학교자체의 급식추진에 대한 소극성
- (3) 부모의 경제부담의 증대
- (4) 식량의 개인차가 큰 중학생에 대한 획일적 식사에의 불신 등

그리고 1990년 5월 1일 이후 3년간 학교급식 실시상황의 추이는 표 2와 같다. 국민학교, 중학교 모두 우유급식 실시교가 감소하고 완전급식 실시교가 증가하고 있다.

한편 우리나라의 실시현황은 1994년 6월 30일 현재 전국에서 급식 실시교가 2,252개교(38.2%)이고 서울시의 경우는 국립은 100% 실시하고 있으나 국·공 사립을 합하면 34.2%이었다.

2. 학교급식의 조리방식

급식의 조리방식에는 각 학교의 조리실에서 만드는 단독조리방식(自校方式)과 Center에서 조리해서 학교로 배달하는 공동조리방식(Center 방식)이 있는데 현재에는 민간위탁, 선택제의 방식을 취하고 있는 곳도 있다.

학교급식을 만드는 조리방식의 종류와 그의 특징을 간추려 보면 표 3과 같다.

그리고 공립학교인 경우 1990년부터 1992년까지의 조리방식별 완전급식 실시 학교 수는 표 4와 같다.

학교급식실시에 요하는 경비에 대하여는 시설, 설비 그리고 인건비 등 관리적 경비는 학교가 부담하고 그

표 1. 학교급식실시상황

1992년 5월 1일 현재

구 분		전국총수	완전급식		보식급식		우유급식		계		
			실시수	(%)	실시수	(%)	실시수	(%)	실시수	(%)	
국민학교	학교수	24,730	23,459	(94.9)	178	(0.7)	581	(2.3)	24,218	(97.9)	
	아동수	8,947,226	8,787,015	(98.2)	32,127	(0.4)	73,315	(0.8)	8,892,457	(99.4)	
중학교	학교수	11,300	7,614	(67.4)	95	(0.8)	1,897	(16.8)	9,606	(85.0)	
	학생수	5,036,840	3,141,748	(62.4)	25,651	(0.5)	987,407	(19.6)	4,154,806	(82.5)	
특수교육 학 교	학교수	963	745	(77.4)	2	(0.2)	25	(2.6)	772	(80.2)	
	학생수	89,584	74,073	(82.7)	115	(0.1)	1,848	(2.1)	76,036	(84.9)	
야간정시제 고등학교	학교수	836	533	(63.7)	284	(34.0)	8	(1.0)	825	(98.7)	
	학생수	107,526	64,854	(60.3)	25,173	(23.4)	344	(0.3)	90,371	(84.0)	
계	학교수	37,829	32,351	(85.5)	559	(1.5)	2,511	(6.6)	35,421	(93.6)	
	학생수*	14,181,177	12,067,690	(85.1)	83,066	(0.6)	1,062,914	(7.5)	13,213,670	(93.2)	
특 수 교 육 학 교	국민 학교	학교수	903	703	(77.9)	3	(0.3)	20	(2.2)	726	(80.4)
	아동수	29,473	22,684	(77.0)	86	(0.3)	633	(2.1)	23,403	(79.4)	
중 학 부	학교수	899	695	(77.3)	--	(--)	22	(2.5)	717	(79.8)	
	아동수	22,288	17,398	(78.1)	28	(0.1)	535	(2.4)	17,961	(80.6)	
고 등 부	학교수	644	564	(87.6)	1	(0.2)	6	(0.9)	571	(88.7)	
	학생수	35,804	32,173	(89.8)	27	(0.1)	564	(1.6)	32,764	(91.5)	
유 치 부	학부수	174	157	(90.2)	--	(--)	5	(2.9)	162	(93.1)	
	유아수	2,019	1,818	(90.0)	--	(--)	90	(4.5)	1,908	(94.5)	
유치원 (참고)	원 수	15,006	4,721	(31.5)	1,078	(7.2)	917	(6.1)	6,716	(44.8)	
	유아수	1,948,868	686,125	(35.2)	138,938	(7.1)	121,624	(6.3)	946,687	(48.6)	

\*학생수는 아동, 학생을 합한 것임.

밖에 주로 식품재료비에 관계되는 경비는 부모가 부담하는 것으로 되어 있으며(“학교급식법” 제 6조), 국가는 “예산 범위 내에서 학교급식개설에 필요한 시설 또는 설비에 요하는 경비의 일부를 보조할 수 있다.”(동법 제 7조)라고 되어 있다.

1992년 5월 현재의 학교급식비의 전국 평균 월액은 국민학교 저학년 3,516엔, 동·중학년 3,522엔, 동·고학년 3,542엔, 중학교 4,050엔, 야간정시제 고등학교 3,446엔으로 되어 있고, 이것을 1991년 5월의 조사와 비교하면 국민학교 저학년에서 2.8%, 중학교에서 2.4%, 야간정시제 고교에서 1.9%가 증가하였다.

그리고 1식당(食當)의 평균학교급식비는 다음과 같은 방법으로 구한다.

$$1\text{식당의 평균학교급식비} = \frac{\text{평균월액} \times 11(\text{급식실시월수})}{\text{연간 실시 회수}}$$

3. 학교급식의 식사내용

학교급식의 식사내용의 적정을 기하기 위하여 문부성은 학교급식에 있어서 1인 1회당의 평균영양 권장량의 기준(표 5)을 문부성 고시 “학교급식 실시기준” 등에 정해 놓고 이 영양권장량을 어떠한 식품구성으로 섭취할 것인가의 표준을 체육국장 통지로서 표준식품구성표(표 6, 7)를 제시하고 있다.

식단입안에서 급식실시까지는 다음과 같은 단계를 거치고 있다<sup>15)</sup>.

표 2. 국민·중학교 학교급식실태상황의 추이(1990년~1992년)

(국공사립)

구 분			전국총수	완전급식		보식급식		우유급식		계	
				실시수	(%)	실시수	(%)	실시수	(%)	실시수	(%)
국민·중학교	학 교 수	1990년	24,827	23,510	(94.7)	176	(0.7)	643	(2.6)	24,329	(98.0)
		1991년	24,978	23,489	(94.7)	186	(0.8)	604	(2.4)	24,279	(97.9)
		1992년	24,730	23,459	(94.9)	178	(0.7)	581	(2.3)	24,218	(97.9)
	학 동 수	1990년	9,373,295	9,203,515	(98.2)	29,349	(0.3)	87,292	(0.9)	9,320,156	(99.4)
		1991년	9,157,429	8,982,816	(98.1)	34,151	(0.4)	77,550	(0.8)	9,094,517	(99.3)
		1992년	8,947,226	8,787,015	(98.2)	32,127	(0.4)	73,315	(0.8)	8,892,457	(99.4)
중학교	학 교 수	1990년	11,275	7,556	(67.0)	104	(0.9)	1,945	(17.3)	9,605	(85.2)
		1991년	11,290	7,584	(67.2)	101	(0.9)	1,929	(17.1)	9,614	(85.2)
		1992년	11,300	7,614	(67.4)	95	(0.8)	1,897	(16.8)	9,606	(85.0)
	학 생 수	1990년	5,369,162	3,291,808	(61.3)	30,648	(0.6)	1,108,055	(20.6)	4,430,511	(82.5)
		1991년	5,188,314	3,205,852	(61.8)	30,526	(0.6)	1,044,923	(20.1)	4,481,301	(82.5)
		1992년	5,036,840	3,141,748	(62.4)	25,651	(0.5)	987,407	(19.6)	4,154,806	(82.5)

표 3. 조리방식의 특징과 그의 문제점

	자교직영 방식	직영 Center 방식	민간위탁			선택제 (만들어 배달 하는 식당)
			Center	만들어 배달 하는 도시락	자교민탁	
내 용	학교내에 조리실이 있고 자치체가 운영에 직접 책임을 진다	복수의 학교급식을 일괄해서 조리해서 각 학교에 배달한다	조리업무를 민간업자에 위탁해서 각 학교에 배달한다	민간업자가 만든 도시락을 각 학교에 배달한다	학교의 조리실에 민간업자가 파견하는 조리원이 온다	희망자만이 이용한다.
교 육 접 촉	어린이에게 영양사, 조리원이 일하는 모습을 보여 주고 영양사, 조리원도 어린이와 접촉이 가능하다. 또 어린이의 소리가 다음 조리에 반영되어 식(食)을 통해서 사는 법을 배운다	조리원, 영양사와 어린이와의 관계가 시간적으로도 인간관계의 면에서도 멀어진다.	조리를 하는 사람과 어린이와의 직접적인 관계가 없어진다. 어린이에게 조리원의 모습이 보여도 조리원으로부터 어린이에게 전해지는 것은 점점 없어진다.			정식으로 급식이라고 할 수 없으므로 교사에게 어린이의 상태가 파악되지 않는다.

표 4. 조리방식별 완전급식 실시 학교수의 추이(1990~1992년)

공립

구 분	연 도	실시학교수	단독조리 방식 (%)	공동조리 방식 (%)
국민학교	1990	23,385	12,025 51.4	11,360 48.6
	1991	23,381	11,951 51.1	11,430 48.9
	1992	23,336	11,912 51.0	11,424 49.0
중학교	1990	7,509	2,391 31.8	5,118 68.2
	1991	7,538	2,392 31.7	5,146 68.3
	1992	7,566	2,384 31.5	5,182 68.5
계	1990	30,894	14,416 46.7	16,478 53.3
	1991	30,919	14,343 46.4	16,576 53.6
	1992	30,902	14,296 46.3	16,606 53.7

표 5. 유아, 아동 또는 학생 1인 1회당 평균 권장 영양량의 기준

구 분	영 양 량					
	유아의 경우	아동 (6~7세)	아동 (8~9세)	아동 (10~11세)	중학교 학생	고등학교 학생
에너지 (Kcal)	530	590	640	720	820	840
단백질 (g)	19	22	25	29	32	29
지방 (%)	학교급식에 의한 섭취 에너지 전체의 30% 이하					
칼슘 (mg)	220	240	290	370	430	400
철 (mg)	2.7	3.0	3.2	3.5	4.0	4.0
비타민 A (IU)	500	600	675	750	750	950
비타민 B <sub>1</sub> (mg)	0.33	0.37	0.40	0.46	0.51	0.53
비타민 B <sub>2</sub> (mg)	0.47	0.51	0.55	0.63	0.70	0.74
비타민 C (mg)	22	22	22	22	27	27

표 6. 학교급식의 표준식품 구성표 (유아, 아동, 생도 1인 1회당)

-빵, 우유, 반찬-

(단위: g)

구 분	유 아	아동 (6~7세)	아동 (8~9세)	아동 (10~11세)	중학교 학생	고등학교 학생
빵	밀가루	55	55	65	75	85
	이스트	1.4	1.4	1.6	1.9	2.1
	식 염	1.1	1.1	1.3	1.5	1.7
	쇼트닝	1.9	1.9	2.3	2.6	3.0
	설탕류	1.9	1.9	2.3	2.6	3.0
	탈지분유	1.9	1.9	2.3	2.6	3.0
우 유	우 유	155	206	206	206	206

표 6. 계속

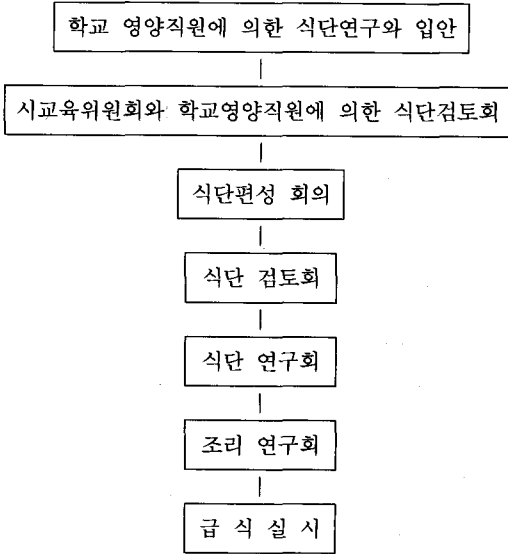
구 분	유 아	아동 (6~7세)	아동 (8~9세)	아동 (10~11세)	중학교 학생	고등학교 학생	
반찬	소맥분 및 그 제품	4.0	4.5	5.0	6.0	8.0	12.0
	감자류 및 전분	32	36	40	45	50	60
	설탕류	2.5	2.5	3.0	3.5	4.0	4.0
	유지류	3.5	4.0	4.5	5.0	5.5	6.0
	종실류	0.5	1.0	1.0	1.0	1.5	1.5
	대두 및 그 제품	13	15	16	17	20	15
	어패류	10	12	14	16	20	14
	수조육류	2.0	2.3	2.5	3.0	4.0	3.0
	난류	5	6	8	9	11	8
	유제품류	2.0	2.3	2.5	3.0	4.0	3.0
	녹황색야채류	20	23	25	30	35	40
	기타야채류	50	55	60	70	80	90
	과실류	30	32	35	40	45	55
	해조류	0.5	1.0	1.0	1.0	1.5	1.5

표 7. 학교급식의 표준식품 구성표(아동, 학생 1인 1회당)

- 흰밥, 우유, 반찬 -

(단위: g)

구 분	아동 (6~7세)	아동 (8~9세)	아동 (10~11세)	중학교 학생	고등학교 학생	야간정시제 고등학교 학생	
쌀밥	흰쌀	65	70	80	100	110	
	강화미	0.20	0.21	0.24	0.30	0.33	
우유	우유	155	206	206	206	206	
반찬	소맥분 및 그 제품	2.0	2.5	3.0	3.5	4.0	5.0
	감자류 및 전분	28	36	40	45	50	55
	설탕류	2.5	2.7	3.0	3.4	4.0	5.0
	유지류	3.5	4.0	4.5	5.0	5.5	6.0
	종실류	1.0	1.5	1.5	1.5	2.0	2.0
	대두 및 그 제품	20	23	25	27	35	35
	어패류	14	15	17	20	22	20
	수조육류	12	14	16	18	20	18
	계란류	7	10	12	13	15	15
	유제품류	2.0	3.0	4.0	5.0	6.0	7.0
	녹황색야채류	20	23	25	30	35	35
	기타야채류	50	55	60	70	80	90
	과실류	30	32	35	40	45	50
해조류	1.0	1.5	1.5	1.5	2.0	2.0	



4. 학교급식 종사직원

(1) 학교 영양직원

1988년 이후의 학교 영양직원 배치상황의 추이는 표 8과 같으며 1992년 5월 1일 현재의 배치상황은 표 9와 같다.

학교급식의 중핵인 영양직원의 직무내용은

- ① 학교급식에 관한 기본 계획에의 참가, 계획
- ② 영양관리
- ③ 학교급식 지도
- ④ 위생관리
- ⑤ 검식
- ⑥ 식품 및 기구관리
- ⑦ 조사연구

등으로서 그 배치의 촉진이 요망되었던 것이다.

(3) 조리원

학교급식에 종사하는 조리원의 업무는 주로 구입물

표 8. 학교 영양직원 배치상황의 추이(1988년~1992년)

(단위: 명)

연도	국민·중학교				특수교육 학교	야간정시제 고등학교	都·道·府·縣 교육위원회 등	계
	국민학교	중학교	공동조리장	소계				
1988	4,513	939	3,301	8,753	575	259	640	10,277
1989	4,621	972	3,330	8,923	572	257	627	10,379
1990	4,698	1,020	3,391	9,109	590	260	626	10,585
1991	4,924	1,085	3,466	9,475	601	257	619	10,952
1992	5,125	1,133	3,533	9,791	621	257	612	11,281

표 9. 학교 영양직원 배치현황

—공립학교 규모별 (완전급식, 보식급식)—

(1992년 5월 1일 현재)

구 분	국민학교			중학교		
	배치인원	학교수	1인당 대상학교수	배치인원	학교수	1인당 대상학교수
99 이하	158	1,934	12.2	41	514	12.5
100~299	553	2,518	4.6	142	444	3.1
300~499	1,099	2,684	2.4	278	542	1.9
500~699	1,407	2,503	1.8	317	482	1.5
700~899	1,150	1,491	1.3	212	263	1.2
900~1,299	472	557	1.2	93	105	1.1
1,100~1,299	135	151	1.1	23	26	1.1
1,300~1,400	21	22	1.0	—	—	—
1,500 이하	5	5	1.0	—	—	—
계	5,000	11,865	2.4	1,106	2,376	2.1



- 공동 조리장 규모별 -

아동학생수(명)	배치인원	공동 조리장 수	1개소 당 평균인원
500 이하	540	585	0.9
501~1,000	603	602	1.0
1,001~1,500	459	441	1.0
1,501~2,000	296	285	1.0
2,001~2,500	170	154	1.1
2,501~3,000	148	120	1.2
3,001~4,000	344	191	1.8
4,001~5,000	249	117	2.1
5,001~7,000	374	167	2.2
7,001~10,000	213	90	2.4
10,001~20,000	130	48	2.7
20,001 이상	7	2	3.5
계	3,533	2,802	1.3

표 10. 학교급식 조리원수의 기준

아동 또는 학생의 수	종사원의 수
100명 이하	1 또는 2인
101~300명	2인
301~500명	3인
501~900명	4인
901~1300명	5인
1,301명 이상	6인에 아동 또는 학생의 수가 500명 증가할 때마다 1인을 증가함

자의 검수, 조리, 배분 및 청소이다. 조리원의 설치 수는 보건체육심의회 학교급식 분과심의회에 의하여 다음 표 10과 같은 기준이 제시되었으며 1992년 5월 1일 현재의 배치현황은 표 11과 같다.

5. 학교급식용 물자

학교급식의 식품재료는 밀가루 또는 쌀, 우유(탈지분유) 그리고 부식용 일반식품으로 분류하게 된다. 이 가운데 밀가루, 쌀, 그리고 우유에 대해서는 국고보조가 있어서 그림 2와 같은 행정적인 공급경로를 통해서

표 11. 학교급식 조리원 배치현황 총괄표 (공립)

1992년 5월 1일 현재 (단위: 명)

구 분	완전급식		기타의 급식		계			
	상근	비상근	상근	비상근	상근	비상근	계	
국 민 · 중 학 교	국민학교	34,344	5,957	92	28	34,436 26,245*	5,985 1,748*	40,421 27,993*
	중학교	6,367	1,363	33	7	6,400 4,748*	1,370 419*	7,770 5,167*
	공동조리장	21,139	7,790	100	53	21,239 14,904*	7,843 2,025*	29,082 16,929*
	소 계	61,850	15,110	225	88	62,075 45,897*	15,198 4,192*	77,273 50,089*
특 수 교 육 학 교	1,534	562	-	-	1,534 1,082*	562 114*	2,096 1,196*	
야간정시제 고등학교	449	288	6	49	455 238*	337 42*	792 280*	
계	63,833	15,960	231	137	64,064 47,217*	16,097 4,348*	80,161 51,565*	

\*은 조리사면허 취득자의 수

공급되어지고 있다. 부식용 식품재료에 대해서는 학교 또는 지역에 따라서 그 구입방법이 다른데 각 학교별로 식단을 작성하여 그 때마다 직접 업자 등에서 구입하는 방법으로 해 왔는데 요즘은 양질이고 저렴한 식품의

합리적, 계획적 확보를 위하여 市, 町, 村 등에서 모아서 공동구입을 실시하는 일이 늘고 있다. 학교급식 식품의 유통경로는 식품에 따라 또는 지역에 따라 다른데 일반적으로 다음의 4가지 예 ①~④를 들 수 있다.

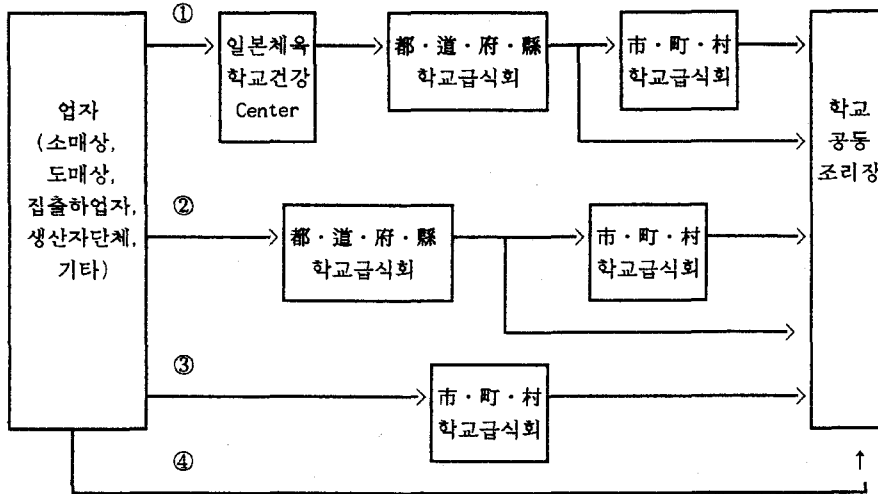


그림 2. 학교 급식식품의 유통경로

표 12. 문부성 소관 학교급식관계 보조금 등의 예산

사	항	1992년도 예산액	1993년도 예산액	△ 비교증감액
1	학교급식 유통 근대화 사업비 보조 (일본체육·학교건강 Center)	千圓 788,498	千圓 776,213	千圓 △ 12,285
2	학교급식 시설설비의 정비	6,200,545	7,129,340	928,795
	(1) 학교급식 설비정비용 보조	488,545	499,340	10,795
	(2) 공립학교 시설정비용 보조	5,712,000	6,630,000	918,000
3	준요보호아동 학생 등 원조	8,499,430	8,287,809	△ 211,621
	(1) 요보호 및 준요보호 아동학생 급식비 보조	8,078,419	7,907,506	△ 170,913
	(2) 고등학교 정시제 및 통신교육 진흥장려비 보조(야식비)	421,011	380,303	△ 40,708
4	교원 연수사업비 보조 (신규채용 학교 영양직원 연수)	33,820	34,381	561
5	중견학교 영양직원 연수사업 보조 (일본교육·학교건강 Center)	10,717	10,717	0

표 13. 총리부 소관 학교급식 관계 보조금등 예산

사	항	1992년도 예산액	1993년도 예산액	△ 비교증감액
	공립학교 시설정비 보조	千圓 307,559	千圓 124,258	千圓 △ 183,301

표 14. 농림수산성 소관 학교급식 관계보조금등 예산

사	항	1992년도 예산액	1993년도 예산액	△ 비교증감액
		千圓	千圓	千圓
학교급식용	미곡 値引賣却  부담액	18,072,000	18,112,386	40,386
학교급식용	자주유통미 조성금	2,703,000	2,711,289	8,289
학교급식	미반도입 촉진 사업비 교부금	116,613	116,613	0
미반	학교급식 추진 특별대책 사업비	586,982	586,982	0
학교급식용	우유공급사업비 교부금	5,433,932	5,322,905	△ 111,027
과즙소비촉진	특별대책비	428,971	428,971	0

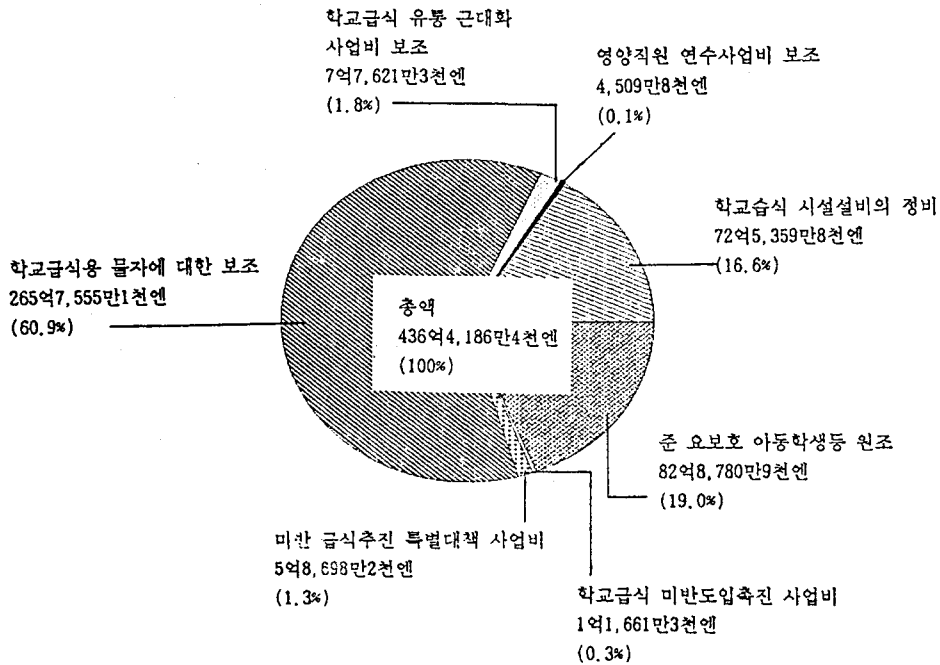


그림 3. 학교급식 보조액의 내역

6. 학교급식에 대한 국가의 보조

국가는 학교급식의 충실과 원활한 실시를 위하여 학교급식법에 의하여 필요한 조치를 강구하고 있는데 1993년 예산안에 있어서의 문부성 소관 학교급식 관계 보조금 등의 예산액의 내역은 표 12와 같다.

그 외에 총리부 소관분, 농림수산성 소관분의 학교급식 보조금의 예산은 표 13, 14와 같다. 총액은 436억 4,186만 4천엔(전년도 431억 8,206만 7천엔)이며 그 내역은 그림 3과 같다.

V. 학교급식의 당면문제

일본의 학교급식 발족당시의 문제였던 식량의 양적 부족은 완전히 해결되고 음식물의 양이나 종류가 많

아져서 오히려 포식의 시대로 들어섰다. 그러나 어린이의 실제의 식사는 또 다시 여러 문제에 부딪히고 있다.

어린이들은 그들 나름의 바쁜 생활로 인하여 ‘급히 식사를 하고’ ‘간단히 식사를 하고’ ‘혼자식사를 하고’ ‘밖에서 식사를 하고’ 등 새로운 현상을 보이고 있다. 그리하여 이와같이 생활하고 있는 어린이들은 심신양면의 건강에 문제를 야기하게 되므로 학교급식을 통하여 영양교육, 식생활교육 건강교육을 가일층 심화하고자 하고 있다<sup>16)</sup>.

그리고 학교급식의 공동 조리장의 문제를 재검토해야 한다는 것은 또 하나의 과제로 제기되고 있다. 학교급식 공동 조리장은 원래 학교급식의 보급촉진이 될 뿐 아니라 사무, 노무, 영양, 위생 등 각 분야의 집중관리로

급식운영의 합리화를 위하여, 그리고 경제적으로도 유리한 장점을 갖고 있어서 그 설치가 행정적으로 장려되어 왔다. 그런데 단독조리의 자교방식(自校方式)과 비교해서 공동 조리방식은 대량조리를 해서 운반을 해야 하므로 조리를 한 후 곧 먹을 수가 없다. 조리도 단 시간에 다량을 해야 하므로 재료를 반가공품을 쓴다던가, 조리 내용도 단조로운 것을 택하게 되는 문제가 나타난다. 또 어린이가 조리 종사원의 수고하는 모습 등을 볼 수 없으므로 음식물의 고마움을 모르고 어린이가 급식에 대한 의견을 조리 종사원에게 전달하는 기회가 없는 등의 문제도 지적되고 있다<sup>17)</sup>.

학교급식에서 나타나는 문제에 특이체질 아동·생도의 급식조리문제 그리고 위생문제(식중독 등)<sup>18)</sup> 있고 식사환경의 보다 나은 개선을 위하여 lunch room 설치, 식기의 교체 등도 고려되고 있다<sup>19)</sup>.

## V. 결 론

일본의 학교급식율은 전국적으로 거의 100%로서 학교급식실시 당시의 문제였던 음식물의 양적 문제는 완전히 해결되었다고 볼 수 있다. 그러나 앞 V에서와 같은 여러 문제에 당면하고 있는 실정이다.

그러므로 학교급식을 더욱 확대하고 성공적으로 실시하고자 하고 있는 우리나라의 현실로서 이웃 일본의 실시과정상의 여러 문제를 참고로 해서 그네들이 실패한 과정과 현재의 문제점(앞 V에서 제시함)을 사전에 검토하여 더욱 완벽하고, 경제적이고 아동·학생을 위한 학교급식이 되도록 해야 할 것이다. 그리고 학교급식에서 올바른 영양교육과 함께 한국 고유의 식문화 전승교육(한국전통음식 및 식습관의 계승과 식탁예절)이 이루어져야겠다고 생각한다.

## 참고문헌

1. 金天浩. 特殊營養學, 修學社, 1992, p. 195.
2. 上田伸男 外 5人. 給食管理, 樹村房, 1987, p. 87.
3. 김기철. 경기지역 공동조리에 의한 학교급식시행 및 개선안, 대한 영양사회 학교분과 연차대회, 1992.
4. 阿部裕吉. わが國における 學校給食ことはじめ, 健康の科學 33卷 7號, 1991, p. 455.
5. 長野宏子. 學校給食の昨日・今日・明日, 食生活研究, 1992, p. 32.
6. 影山昇. 學校給食制度の現状とその問題, 食生活研究, 1993, p. 3.
7. 日本體育・學校健康センター. 學校給食要覽, 第一法規, 1993.
8. 文部省. 新學校給食指導の手びま, 1984, p. 24.
9. 庄司善哉. 秋田大學校 教育學部教育研究所報, 20권, 1983, p. 26.
10. 山本博. 學校給食, 30, No. 290, 1978, p. 50.
11. 豊川裕之. 學校健康研究, 26, No. 7, 1984, p. 302.
12. 文部省. 學校給食の手引, 1992, p. 21.
13. 片岡壽代. 學校給食主任の職務の實際, 學校給食經營, 22권 3호, 第一法規, 1977, p. 35.
14. 阿部裕吉. “給食だより”의すばらしい影響力を見直そう, 學校の食事, 7, 1993, p. 21.
15. 奈良市教育委員會. 學校給食について, 1994, p. 2.
16. 大國直産 外 5人. 學校給食を考へる, 日本醫師會雜誌, 109-9, 1993, p. 1411.
17. 多治見市學校給食センター編. 子どもの豊かな心を育てる學校給食をめざして, 多治見治教育委員會, 1990.
18. 金胎芳子. 學校給食と食物アレルギーについて, No. 9, 1993, p. 8.
19. 志田俊子. 食事環境と食習慣, ランチライフ, No. 10, 1993, p. 8.