

# 광주 · 전남지역 학교영양사의 한국 전통음식 활용실태에 관한 연구

- 초 · 중 · 고등학교의 비교 -

## A Study on the Utilization of Korean Traditional Food in Gwangju and Jeonnam Area Dietitians

- For the Elementary, Middle and High Schools -

전남대학교 가정교육과

조교수 정 난 희

성화대학 식품계열

조교수 전 은 례

Dept. of Home Economics Education, Chonnam National University

*Assistant Professor : Lan-Hee Jung*

Dept. of Food Technology, Sunghwa College

*Assistant Professor : Eun-Ray Jeon*

### ◀ 목 차 ▶

I. 서론

II. 연구내용 및 방법

III. 연구결과 및 고찰

IV. 요약 및 결론

참고문헌

### <Abstract>

The purpose of this study was to investigate the elementary, middle and high school food service utilization of traditional Korean food in Gwangju and Jeonnam Area dietitians, and to provide basic data for the utilization of traditional food in school food service. The conclusions of this study are as follows. The utilizations of traditional Korean food was remarkable among the dietitians who are elderly, have worked for a long time, are married and in elementary schools. For the elementary, middle and high schools, the utilization of rice was remarkable in Bombop(boiled rice and nuts)( $p < .001$ ), Okeukbop(boiled rice mixed with five grains)( $p < .001$ ), Potbop(boiled rice and red-bean)( $p < .001$ ), Boribop(boiled rice and barley)( $p < .01$ ), and Kongbop(boiled rice and beans)( $p < .01$ ). The utilization of one-dish meals was remarkable in

Kongnamulbop(boiled rice and bean sprouts)( $p < .001$ ). The utilization of porridge was remarkable in Hobakjuk(pumpkin porridge)( $p < .001$ ) and Potjuk(red-bean porridge)( $p < .001$ ). The utilization of noodles was remarkable in Mandu soup(a bun stuffed with seasoned meat and vegetables)( $p < .001$ ) and Kalkuksu(cut noodles)( $p < .001$ ). The utilization of soup and pot stew was remarkable in Kongnamul soup( $p < .001$ ), sagolugeoji soup( $p < .001$ ), Galbitang( $p < .001$ ) and sullungtang( $p < .001$ ), kongbiji stew( $p < .01$ ), and soondubu stew( $p < .05$ ). The utilization of steamed dish and hard-boiled food was remarkable in green perilla stew( $p < .001$ ), fish stew( $p < .001$ ) and seasoned and steamed pollack( $p < .01$ ). The utilization of pan-boiled food stew was remarkable in small octopus stew( $p < .001$ ). The utilization of fried food or grilled food was remarkable in grilled fish( $p < .001$ ), bindaetteok(vegetable pancake)( $p < .001$ ), fried green pumpkin( $p < .001$ ), fried sea food with stone-leek( $p < .001$ ) and Buchu fried food( $p < .001$ ). The utilization of salad and cooked vegetables was remarkable in spinach salad( $p < .001$ ), cucumber salad( $p < .001$ ) and Kongnamul(bean sprouts)( $p < .05$ ). The utilization of Kimchi was remarkable in Baek kimchi( $p < .001$ ), Gat(leaf-mustard) kimchi( $p < .001$ ), Youlmu(young radish) kimchi( $p < .01$ ) and Oisobaki( $p < .01$ ). The utilization of desserts was remarkable in seasonable fruits( $p < .001$ ), Kangjung( $p < .01$ ), Tteok(rice cake)( $p < .01$ ) and Sik Hye(Cinnamon flavored persimmon punch)( $p < .01$ ).

**주제어(Key Words):** 한국 전통음식(traditional Korean food), 영양사(dietitians), 활용(utilization), 학교(schools)

## 1. 서론

학교급식은 학생들의 영양 및 체위향상에 기여한 바가 크며 국민 체위 향상은 오랜 기간 합리적인 영양공급을 통해서만 이루어질 수 있다. 우리나라에서 학교급식은 학생들의 정상적인 신체발달과 활동에 필요한 영양을 1일 1식에서 해당 연령에 제시되어 있는 영양권장량의 80%를 공급하고 합리적인 식생활 지식과 습관을 기르기 위하여 실시하고 있다. 학교급식은 단지 한 끼의 식사를 제공하는 것이 주 목적이 아니라 성장기 아동의 건전한 심신 발달을 도모하기 위해서 신체 발육에 필요한 영양을 공급하고 올바른 식습관을 습득하도록 하며, 특히 우리나라 고유의 음식을 보급함으로써 우리 음식문화를 좀 더 알 수 있는 기회를 제공한다는 의미를 가지고 있다. 이런 학교급식의 목적을 달성하기 위해서 학교 영양사의 역할은 매우 중요하다(정현주 등, 2000). 특히, 우리의 입맛은 유아기, 아동기, 청소년기를 거쳐 성장하면서 길들여지므로 어릴 때부터 올바른 식습관을 형성하는 것이 무엇보다 중요하다.

초·중·고등학교급식이 전면실시가 되고 있는 시점에서 학교급식을 통해 학생들에게 한국 전통음식을 알리는 것은 교육적인 차원에서뿐만 아니라, 우리 고유의 음식문화를 계승발전시키는 측면에서도 매우 중요하다 하겠다(류은순, 2003). 한국 전통음식에 대한 활

용 정도는 지역이나 대상, 연령 등에 따라 차이가 있겠지만 가정에서는 주부에 의하여, 학교에서는 급식담당 영양사에 의하여 많은 영향을 받을 것으로 생각된다(정효숙, 2002; 김경애 등, 2004). 한국 전통음식을 계승해 나가고자 하는 기초 자료로서 전통음식에 대한 의식 및 기호도 연구는 많이 이루어져 있으나(정진영, 2002; 이경희, 1997; 방복순, 1996; 정효숙, 2002; 김경애, 2003), 학교급식 영양사를 대상으로 초·중·고등학교별 한국 전통음식 활용실태를 비교분석한 연구는 미흡한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 현재 광주·전남지역 초·중·고등학교별 학교급식 영양사들이 한국 전통음식을 학교급식에 어느정도 활용하고 있는지 비교분석해보고, 한국 전통음식을 학교급식에 적극적으로 활용하기 위한 기초 자료를 제공하는데 그 목적이 있다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사 대상 및 기간

본 조사를 수행하기에 앞서 척도의 신뢰도를 높이기 위하여 광주, 전남지역에 소재한 초·중·고등학교에 근무하는 영양사를 대상으로 20명을 선정하여 2003년

8월 11일~8월 14일 사이에 예비조사를 실시하였다. 그 결과 보완이 필요한 문항을 수정하여 질문지를 작성한 후 광주 지역은 2003년 8월 21일~22일, 전남 지역은 9월 3일에 본 조사를 실시하였다. 본 조사는 광주 지역의 8월 시장조사를 위한 영양사 모임과 전남 지역 학교 급식 관계 연수에 참가한 영양사 750명에게 설문지를 배부하여 연구의 목적과 취지, 설문 내용과 기재 요령 등을 설명한 후 현장에서 대상자가 직접 기록하게 하였다. 배부된 750부 중 회수된 502부(회수율 66.9%)를 최종 분석 자료로 사용하였다.

### 2. 조사 방법 및 내용

본 연구에서는 김경애 등(2003), 이미영(2002), 이원미(2000)의 선행연구를 기초로 하여 설문지를 작성하여 측정 도구로 사용하였다. 설문지의 내용은 조사 대상 영양사의 일반 특성과 근무학교 상황을 알아보기 위하여 연령, 근무경력, 학력, 결혼여부, 가족형태, 지역, 학교급, 급식유형, 급식학생수의 9문항으로 구성하였다. 초·중·고등학교별 한국 전통음식에 대한 활용 실태는 밥류(5종), 일품음식(3종), 죽류(3종), 면류(6종), 국·찌개류(11종), 찜·조림류(11종), 볶음류(6종), 전·구이류(6종), 생채·숙채류(11종), 김치류(6종), 후식류(4종) 등 72종을 선정하여 이들 음식이 학교급식에서 어느 정도 활용되고 있는지 파악하기 위하여 Likert의 5점 척도를 사용하였다. 각 문항별 활용도는 '한 달 중 10~12일 정도 활용하는 경우 매우 많이 활용한다'로 5점, '5일 정도 활용하는 경우 활용한다'로 4점, '2~3일 정도 활용하는 경우 그저 그렇다'로 3점, '1일 정도 활용하는 경우는 활용하지 않는다'로 2점, '0일 정도 활용하는 경우는 전혀 활용하지 않는다'로 1점까지, 5개의 범주로 구분하였으며 점수가 높을수록 활용도가 높다는 것을 의미한다.

### 3. 자료의 분석

수집된 자료의 분석은 SAS(Statistical Analysis System) program을 사용하였다. 조사 대상 영양사의 일반적 사항과 영양사에 따른 한국 전통음식의 활용도는 빈도, 백분율, 평균, 표준편차를 구하였다. 초·중·고등학교별 한국 전통음식 활용실태를 검증하기 위해

t-test와 일원분량분석(One-way ANOVA)을 실시하였고, 사후 검증으로 Duncan의 다중범위검증(Multiple Range Test)을 실시하였다.

## III. 연구결과 및 고찰

### 1. 조사 대상 영양사의 일반적 사항

조사 대상 영양사의 일반적 사항은 <표 1>과 같다. 연령은 30세 미만 178명(35.0%), 30~40세 미만 255명(51.0%), 40세 이상 69명(14.0%)이었고, 학교급식 근무 경력에 따라서는 5년 이하 288명(57.3%), 5~11년 이하 125명(25.0%), 11년 이상 89명(17.7%)이었다. 학력은 전문대졸 247명(49.2%), 대졸 이상 255명(50.8%)이었고, 결혼 여부는 기혼 302명(60.2%), 미혼 200명(39.8%)이었으며 가족 형태는 확대가족이 61명

<표 1> 조사 대상 영양사의 일반적 사항 N=502

일반 사항		구 분	N	%
일반특성	연 령	30세 미만	178	35.0
		30~40세 미만	255	51.0
		40세 이상	69	14.0
	근무경력	5년 이하	288	57.3
		5~11년 이하	125	25.0
		11년 이상	89	17.7
학 령	전문대졸	247	49.2	
	대졸 이상	255	50.8	
결혼여부	기혼	302	60.2	
	미혼	200	39.8	
가족형태	확대가족	61	12.2	
	핵가족	441	87.8	
지 역	광주	114	22.7	
	전남	388	77.3	
근무학교 상황	학 교 급	초등학교	250	49.8
		중학교	134	26.7
		고등학교	118	23.5
	급식유형	도시형	229	45.6
		농어촌형	240	47.8
		도서벽지형	33	6.6
급식학생수	250명 미만	163	32.5	
	250~500명 미만	90	18.0	
	500명 이상	249	49.5	

(12.2%)이었다. 근무학교 상황으로 지역은 광주 114명(22.7%), 전남 388명(77.3%)이었으며, 학교급로는 초등학교 250교(49.8%), 중학교 134교(26.7%), 고등학교 118교(23.5%)로 나타났다. 급식 유형은 도시형 229개교(45.6%), 농어촌형 240개교(47.8%), 도서벽지형 33개교(6.6%)이었으며, 급식 학생수는 250명 미만 163개교(32.5%), 250~500명 미만 90개교(18.0%), 500명 이상 249개교(49.5%)이었다.

## 2. 영양사에 따른 한국 전통음식의 활용도

영양사에 따른 한국 전통음식의 활용도는 <표 2>와 같이 영양사의 일반특성과 근무학교 상황에 따라 대체적으로 높게(3.7~4.2) 나타났으며, 집단간의 차이 검증 결과 연령( $p < .001$ ), 근무경력( $p < .001$ ), 결혼여부( $p < .001$ ), 학교급( $p < .001$ )에서 매우 유의한 차이를 보였다. 연령별로 보면 40세 이상인 영양사들이 한국 전통음식을 식단에 고려하는 정도가 높았으며, 근무경력과 결혼여부에서는 근무경력이 11년 이상인 경우와 기혼인 영양사가 높게 나타났으며 학교에 따라서는 초등학교에 근무하는 영양사들이 한국 전통음식을 식단에 고려하는 정도가 높게 나타났다. 이는 학교급식이 정착되어 감에 따라 우리의 것에 대한 인식 전환으로 우리 음식 문화의 소중함을 알고 활용하기 위해서 신생 급식학교가 많은 중·고등학교에 근무하는 영양사보다 근무경력이 많은 초등학교에 근무하는 영양사가 학교급식 식단에 한국 전통음식을 많이 고려하는 것으로 생각되었다. 류은순(2003)의 학교급식에서 세시음식에 대한 영양사의 인식 및 적용에 관한 조사에서도 고등학교 급식소가 초·중학교 급식소보다 세시일에 대한 정보제공이 낮은 것으로 나타났고 학교별로 유의한 차이를 보여 유사한 경향을 보였다.

## 3. 초·중·고등학교별 한국 전통음식의 활용 실태

초·중·고등학교별 한국 전통음식의 활용 실태를 비교분석해보기 위해 학교급식에서 대표적으로 많이 이용하는 한국 전통음식을 밥류, 일품음식, 죽류, 면류, 국·찌개류, 찜·조림류, 볶음류, 전·구이류, 생채·숙채류, 김치류, 후식류 등 11가지로 나누어 조사하였다.

<표 2> 영양사에 따른 한국 전통음식의 활용도

N=502					
일반 사항	구 분	N	M±SD		
일반 특성	연령	30세 미만	178	3.7±0.80 <sup>c</sup>	
		30~40세 미만	255	4.0±0.74 <sup>b</sup>	
		40세 이상	69	4.2±0.65 <sup>a</sup>	
	F value		12.9***		
	근무 경력	5년 이하	288	3.8±0.81 <sup>b</sup>	
		5~11년 이하	125	4.1±0.67 <sup>a</sup>	
		11년 이상	89	4.2±0.71 <sup>a</sup>	
	F value		9.16***		
	학력	전문대졸	247	3.9±0.79	
		대졸 이상	255	4.0±0.75	
	t value		-0.95		
	결혼 여부	기혼	302	4.1±0.72	
		미혼	200	3.8±0.81	
	t value		4.27***		
	가족 형태	확대가족	61	4.1±0.72	
핵가족		441	3.9±0.77		
t value		1.23			
지역	광주	114	4.0±0.78		
	전남	388	3.9±0.77		
t value		1.03			
근무 학교 상황	학교급	초등학교	250	4.2±0.63 <sup>a</sup>	
		중학교	134	3.8±0.83 <sup>b</sup>	
		고등학교	118	3.7±0.85 <sup>b</sup>	
	F value		18.15***		
급식 유형	도시형	229	4.0±0.79		
	농어촌형	240	3.9±0.75		
	도서벽지형	33	4.1±0.77		
F value		0.85			
급식 학생수	250명 미만	163	3.9±0.79		
	250~500명 미만	90	3.9±0.80		
	500명 이상	249	4.0±0.74		
F value		1.24			

\*\*\* $p < .001$

### 1) 밥류

초·중·고등학교별 밥류의 활용도는 <표 3>과 같이 밤밥( $p < .001$ ), 오크밥( $p < .001$ )과 팔밥( $p < .001$ )에서 가장 유의한 차이가 있었고, 보리밥( $p < .01$ )과 콩밥( $p < .01$ )에서도 유의한 차이가 있었다. 초등학교를 대상으로 한 연구(김미애, 2002; 이미영, 2002)와 중학생을 대상으로 한 기초도 연구(김경애 등, 2003)에서 학교급식 중

〈표 3〉 초·중·고등학교별 밥류의 활용도

음 식 명	초 등 학 교	중 학 교	고 등 학 교	F value
보 리 밥	4.70±0.47 <sup>a</sup>	4.63±0.58 <sup>a</sup>	4.47±0.66 <sup>b</sup>	6.87 <sup>**</sup>
콩 밥	4.08±0.63 <sup>a</sup>	3.97±0.72 <sup>a</sup>	3.81±0.81 <sup>b</sup>	6.09 <sup>**</sup>
오 곡 밥	3.88±0.72 <sup>a</sup>	3.51±0.93 <sup>b</sup>	3.37±1.08 <sup>b</sup>	15.90 <sup>***</sup>
팥 밥	3.77±0.75 <sup>a</sup>	3.57±0.85 <sup>a</sup>	3.34±1.06 <sup>b</sup>	9.83 <sup>***</sup>
밤 밥	3.43±0.88 <sup>a</sup>	3.15±0.93 <sup>b</sup>	2.74±1.04 <sup>c</sup>	20.49 <sup>***</sup>

\*\*p<.01, \*\*\*p<.001

쌀밥이 가장 좋아하는 주식류이고, 쌀밥에 잡곡류가 들어가는 것은 학생들의 기호도가 낮은 것으로 나타났는데, 영양사들이 이러한 점을 감안하여 쌀에 부족한 단백질과 같은 영양소를 보충하기 위하여 식단에 잡곡류를 많이 활용한다는 연구결과에서처럼, 한국 전통음식을 식단에 고려한 정도가 근무경력 많은 초등학교 영양사들에게서 뚜렷하게 나타난 것으로 생각되어진다. 보리밥, 콩밥, 오곡밥, 팥밥, 밤밥 순으로 보리밥의 활용도가 가장 높게 나타났는데, 이는 정진영(2002)의 학교급식에서 전통음식이 차지하는 빈도 연구에서 밥류 중 보리밥이 가장 활용도가 높다는 연구결과와 일치하였다. 앞으로 잡곡을 혼식하여 섭취하는 것이 영양적으로 우수한 효과가 있다는 것을 급식 학생들에게 교육하여 잡곡밥의 기호도를 높일 필요가 있다고 생각된다.

2) 일품음식

초·중·고등학교별 일품음식의 활용도는 〈표 4〉와 같이 콩나물밥(p<.001)에서 유의한 차이를 보였으며, 비빔밥, 콩나물밥, 영양밥 순으로 비빔밥의 활용도가 가장 높게 나타났다. 정진영(2002)의 연구에서도 비빔밥이 가장 많이 활용되었는데, 일품음식 중 비빔밥은 육류와 채소를 혼합하여 여러 가지 영양소를 고루 섭취할 수 있는 고유의 전통음식으로 상품화되어 더욱 학교급식에 활용도가 기대되는 음식이라고 여겨진다.

3) 죽류

초·중·고등학교별 죽류의 활용도는 〈표 5〉와 같이 호박죽(p<.001)과 팥죽(p<.001)에서 유의한 차이를 보였고, 닭죽, 팥죽, 호박죽 순으로 닭죽의 활용도가 가장 높게 나타났다. 이는 이원미(2000)의 서울·인천지역

〈표 4〉 초·중·고등학교별 일품음식의 활용도

음 식 명	초 등 학 교	중 학 교	고 등 학 교	F value
비 빔 밥	4.59±0.57	4.56±0.51	4.59±0.52	0.13
콩나물밥	4.13±0.73 <sup>a</sup>	4.00±0.90 <sup>a</sup>	3.72±1.05 <sup>b</sup>	9.05 <sup>***</sup>
영 양 밥	3.93±0.69	3.95±0.82	3.73±0.94	2.86

\*\*\*p<.001

〈표 5〉 초·중·고등학교별 죽류의 활용도

음 식 명	초 등 학 교	중 학 교	고 등 학 교	F value
닭 죽	4.01±0.59	4.06±0.63	4.05±0.65	0.43
팥 죽	3.99±0.69 <sup>a</sup>	3.50±0.92 <sup>b</sup>	3.44±0.92 <sup>b</sup>	25.16 <sup>***</sup>
호 박 죽	3.66±0.76 <sup>a</sup>	3.18±0.93 <sup>b</sup>	3.00±1.04 <sup>b</sup>	26.50 <sup>***</sup>

\*\*\*p<.001

영양사를 대상으로 한 연구 결과와 일치하였다. 특히, 여름철 더위에 보양식으로 삼계탕을 먹던 전통적 관습이 삼계탕보다 조리과정이 간편하고 재료 구입에서도 경제적인 닭죽으로 학교급식에 자주 활용되고 있는 것으로 생각된다.

#### 4) 면류

초·중·고등학교별 면류의 활용도는 <표 6>과 같이 만두국(p<.001)과 칼국수(p<.001)에서 유의한 차이를 보였고, 만두국, 떡국, 수제비, 칼국수, 국수, 냉면 순으로 만두국의 활용도가 가장 높게 나타났으며, 정진영(2002)의 연구 결과와 일치하였다. 면류 중에서 만두국의 활용도가 높은 이유는 학생들의 기호도가 높고(김경애 등, 2003), 조리방법이 간편화되었기 때문으로 생각된다. 밀가루로 반죽하여 만두피를 만들고 갖은 재료를

준비하여 만두 속을 준비하는 복잡한 조리과정을 간편화시킨 인스턴트 만두의 등장으로 학교급식에서 만두국을 손쉽게 활용하기 때문으로 생각된다.

#### 5) 국·찌개류

초·중·고등학교별 국·찌개류의 활용도는 <표 7>과 같이 콩나물국(p<.001), 사골우거지국(p<.001), 갈비탕(p<.001)과 설렁탕(p<.001)에서 가장 유의한 차이를 보였으며, 콩비지찌개(p<.01)와 순두부찌개(p<.05)에서도 유의한 차이를 보였다. 또한 된장국, 김치찌개, 육개장, 콩나물국, 순두부찌개, 사골우거지국, 갈비탕, 생선찌개, 설렁탕, 삼계탕, 콩비지찌개 순으로 콩비지찌개의 활용 빈도가 가장 낮게 나타났다. 정진영(2002)의 급식에 제공하는 빈도 연구에서도 된장국, 미역국, 콩나물국 순으로 된장국이 가장 자주 제공되어 본 연구

<표 6> 초·중·고등학교별 면류의 활용도

음 식 명	초 등 학 교	중 학 교	고 등 학 교	F value
만 두 국	4.19±0.59 <sup>b</sup>	4.31±0.58 <sup>b</sup>	4.46±0.51 <sup>a</sup>	8.98***
떡 국	4.13±0.59	4.06±0.70	4.13±0.66	0.51
수 제 비	3.87±0.70	3.96±0.70	3.98±0.77	1.05
칼 국 수	3.72±0.77 <sup>a</sup>	3.39±0.97 <sup>b</sup>	3.50±0.92 <sup>b</sup>	6.65**
국 수	3.41±0.86	3.29±1.00	3.43±0.92	1.01
냉 면	2.85±0.95	2.67±0.93	2.95±1.05	2.70

\*\*p<.01, \*\*\*p<.001

<표 7> 초·중·고등학교별 국·찌개류의 활용도

음 식 명	초 등 학 교	중 학 교	고 등 학 교	F value
된 장 국	4.70±0.45	4.74±0.45	4.82±0.38	2.75
김 치 찌 개	4.52±0.57	4.58±0.55	4.66±0.49	2.40
육 개 장	4.50±0.52	4.55±0.51	4.58±0.49	1.19
콩 나 물 국	4.32±0.57 <sup>b</sup>	4.43±0.54 <sup>b</sup>	4.57±0.54 <sup>a</sup>	7.89***
순 두 부 찌 개	4.25±0.62 <sup>b</sup>	4.38±0.61 <sup>ab</sup>	4.43±0.53 <sup>a</sup>	4.25*
사 골 우 거 지 국	4.20±0.61 <sup>a</sup>	3.96±0.89 <sup>b</sup>	3.92±0.84 <sup>b</sup>	7.59***
갈 비 탕	4.08±0.73 <sup>a</sup>	3.64±0.93 <sup>b</sup>	3.63±1.02 <sup>b</sup>	16.21***
생 선 찌 개	4.02±0.75	4.00±0.81	4.01±0.78	0.02
설 령 탕	4.01±0.74 <sup>a</sup>	3.58±1.00 <sup>b</sup>	3.50±1.08 <sup>b</sup>	16.44***
삼 계 탕	3.83±0.74	3.78±0.77	3.77±0.84	0.35
콩 비 지 찌 개	2.91±0.93 <sup>a</sup>	2.61±1.02 <sup>b</sup>	2.61±1.07 <sup>b</sup>	5.54**

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

결과와 일치하였다. 이미영(2002)의 연구에서는 김치 찌개와 같이 일상식에서 쉽게 접하는 음식의 기호도가 높게 나타나고, 생선찌개는 낮게 나타났는데, 본 연구에서도 콩비지찌개의 활용도가 가장 낮은 것으로 보아 조리시에 특유의 냄새로 인하여 피급식자들에게 기호도가 낮으며 급식시에 활용도가 낮은 것으로 생각된다.

6) 찜·조림류

초·중·고등학교별 찜류의 활용도는 <표 8>과 같이 깻잎찜(p<.001)과 생선찜(p<.001)에서 가장 유의한 차이를 보였으며, 북어찜(p<.01)에서도 유의한 차이를 보였다. 닭찜, 돼지갈비찜, 달걀찜, 깻잎찜, 생선찜, 북어찜 순으로 많이 활용되고 있어 민연홍(1999)의 초등학교 학생을 대상으로 한 연구 결과와 방복순(1996)의 청소년을 대상으로 한 연구 결과와도 유사하였다. 이는

돼지갈비와 닭고기가 학생들의 기호도가 높고, 쇠고기보다 식품 재료가 저렴하여 학교급식에 많이 활용되는 것으로 생각된다. 초·중·고등학교별 조림류의 활용도는 콩조림(p<.01)과 연근조림(p<.01)에서 유의한 차이를 보였으며, 고기장조림이 가장 활용도가 높았으며, 달걀장조림, 두부조림, 콩조림, 연근조림 순으로 나타났다. 민연홍(1999)의 연구에서도 초등학교생들의 기호도가 장조림과 두부조림 순으로 나타났다.

7) 볶음류

초·중·고등학교별 볶음류의 활용도는 <표 9>와 같이 닭볶음(p<.001)에서만 유의한 차이를 보였다. 활용도는 돼지고기볶음, 불고기, 잡채, 오징어볶음, 버섯야채볶음, 닭볶음 순으로 돼지고기볶음이 가장 많이 활용되고 있는 것으로 나타났다.

<표 8> 초·중·고등학교별 찜·조림류의 활용도

음 식 명	초 등 학 교	중 학 교	고 등 학 교	F value
닭 찜	4.42±0.61	4.40±0.68	4.49±0.60	0.65
돼지갈비찜	4.41±0.56	4.30±0.66	4.31±0.67	1.82
달걀 찜	4.24±0.67	4.12±0.89	4.11±0.96	1.38
깻 잎 찜	4.05±0.73 <sup>a</sup>	3.60±1.00 <sup>b</sup>	3.47±1.03 <sup>b</sup>	21.46***
생 선 찜	3.98±0.84 <sup>a</sup>	3.48±0.99 <sup>b</sup>	3.53±1.02 <sup>b</sup>	16.72***
북 어 찜	3.51±0.92 <sup>a</sup>	3.18±1.00 <sup>b</sup>	3.23±1.02 <sup>b</sup>	6.42**
고기장조림	4.33±0.55	4.44±0.56	4.43±0.56	2.16
달걀장조림	4.29±0.61	4.35±0.74	4.41±0.63	1.39
두부조림	4.22±0.65	4.21±0.70	4.22±0.79	0.01
콩 조 림	3.76±0.83 <sup>a</sup>	3.42±0.89 <sup>b</sup>	3.56±0.90 <sup>ab</sup>	6.87**
연근조림	3.35±0.89 <sup>a</sup>	3.04±0.90 <sup>b</sup>	3.20±1.00 <sup>ab</sup>	5.03**

\*\*p<.01, \*\*\*p<.001

<표 9> 초·중·고등학교별 볶음류의 활용도

음 식 명	초 등 학 교	중 학 교	고 등 학 교	F value
돼지고기볶음	4.69±0.46	4.75±0.46	4.79±0.40	2.45
불 고 기	4.56±0.53	4.48±0.65	4.50±0.67	0.81
잡 채	4.54±0.51	4.58±0.56	4.58±0.49	0.35
오징어볶음	4.43±0.57	4.54±0.59	4.55±0.57	2.66
버섯야채볶음	4.15±0.67	3.99±0.85	4.02±0.91	2.30
닭 볶 음	3.91±0.76 <sup>a</sup>	3.82±0.83 <sup>a</sup>	3.52±1.05 <sup>b</sup>	8.33***

\*\*\*p<.001

## 8) 전·구이류

초·중·고등학교별 전·구이류의 활용도는 <표 10>과 같이 생선전(p<.001), 반대떡(p<.001), 애호박전(p<.001), 해물파전(p<.001)과 부추전(p<.001)에서 유의한 차이를 보였다. 활용도는 생선구이, 해물파전, 부추전, 애호박전, 생선전, 반대떡 순으로 생선구이를 가장 많이 활용하고 있었다. 이미영(2002)의 연구에서는 학생들이 반대떡을 가장 좋아하고, 생선전과 파전은 남학생이 여학생보다 더 좋아하였으며, 애호박전은 가장 싫어하는 음식으로 나타났다.

기호도가 가장 높은 반대떡이 본 연구에서 학교급식 활용도가 낮은 이유는 반대떡을 만들기 위해서 마른 녹두를 방앗간에서 탄 다음에 하룻밤을 불려서 거피시키는 과정이 복잡하고 조리과정이 번거롭기 때문이라고 생각된다. 최근에는 건강에 대한 많은 관심으로 인하여

녹두가루가 제품으로 만들어져 시판되는 있는데, 이를 활용한다면 좀 더 자주 반대떡을 학교급식에 활용할 수 있을 것이라고 기대된다.

## 9) 생채·숙채류

초·중·고등학교별 생채·숙채류의 활용도는 <표 11>과 같이 도라지생채(p<.001), 오이생채(p<.001)에서 가장 유의한 차이를 보였고, 콩나물(p<.05)에서도 유의한 차이를 보였으나 전반적으로 자주 활용하고 있었다. 생채류의 활용도는 오이생채, 무생채, 도라지생채 순으로 높게 나타났고, 숙채류의 활용도는 콩나물, 시금치나물, 숙주나물, 호박나물, 미나리나물, 취나물, 가지나물, 근대나물 순으로 오이생채와 콩나물의 활용도가 가장 높게 나타났다. 이미영(2002)의 연구에서는 생채·숙채류는 대체적으로 학생들의 기호도가 낮았으며 콩

<표 10> 초·중·고등학교별 전·구이류의 활용도

음 식 명	초 등 학 교	중 학 교	고 등 학 교	F value
생선구이	4.06±0.71	3.91±0.88	3.95±0.82	1.63
해물파전	3.98±0.66 <sup>a</sup>	3.82±0.77 <sup>a</sup>	3.55±0.96 <sup>b</sup>	12.39***
부추전	3.91±0.72 <sup>a</sup>	3.74±0.89 <sup>a</sup>	3.51±1.05 <sup>b</sup>	8.82***
애호박전	3.83±0.75 <sup>a</sup>	3.45±0.91 <sup>b</sup>	3.31±1.05 <sup>b</sup>	17.12***
생선전	3.81±0.78 <sup>a</sup>	3.42±0.81 <sup>b</sup>	3.10±1.11 <sup>c</sup>	28.16***
반대떡	3.19±0.89 <sup>a</sup>	2.71±0.99 <sup>b</sup>	2.60±1.09 <sup>b</sup>	18.97***

\*\*\*p<.001

<표 11> 초·중·고등학교별 생채·숙채류의 활용도

음 식 명	초 등 학 교	중 학 교	고 등 학 교	F value
오이생채	4.48±0.52 <sup>b</sup>	4.58±0.53 <sup>b</sup>	4.71±0.47 <sup>a</sup>	8.00***
무생채	4.22±0.60	4.20±0.66	4.32±0.66	1.26
도라지생채	3.99±0.67 <sup>b</sup>	4.06±0.80 <sup>b</sup>	4.34±0.60 <sup>a</sup>	10.63***
콩나물	4.51±0.52 <sup>b</sup>	4.53±0.54 <sup>b</sup>	4.66±0.49 <sup>a</sup>	3.35*
시금치나물	4.37±0.50	4.33±0.67	4.43±0.63	0.85
숙주나물	4.36±0.53	4.42±0.59	4.44±0.62	1.06
호박나물	4.14±0.62	4.17±0.74	4.06±0.78	0.76
미나리나물	4.10±0.60	4.02±0.74	4.10±0.75	0.53
취나물	4.03±0.63	3.98±0.71	3.98±0.77	0.35
가지나물	3.95±0.66	3.85±0.82	3.90±0.77	0.90
근대나물	3.45±0.95	3.47±0.90	3.45±1.00	0.02

\*p<.05, \*\*\*p<.001



나물, 무생채, 오이생채, 더덕생채, 도라지생채 순으로 낮게 나타났다. 영양사들의 학교급식 식단 활용도가 대체적으로 높게 나타났는데 이는 성장기에 있는 아동들에게 영양적으로 균형잡힌 식사를 제공하기 위해서 채소류를 학교급식 식단에 많이 활용하고 있는 것으로 생각된다.

10) 김치류

초·중·고등학교별 김치류의 활용도는 <표 12>와 같이 백김치(p<.001)와 갓김치(p<.001)에서 가장 유의한 차이를 보였으며, 열무김치(p<.01)와 오이소박이(p<.01)에서도 유의한 차이를 보였다. 김치류에서 활용도가 가장 높은 것은 배추김치와 깍두기이었으며 갓김치와 백김치는 활용도가 가장 낮게 나타났다. 이러한 결과는 초등학교를 대상으로 한 이미영(2002)의 연구와 고등학교 여학생을 대상으로 한 이경희(1997)의 기호도 연구 순위와 일치하였다. 배추김치는 남녀 학생들의 기호도가 높았으나, 백김치는 남녀 학생들 모두 기호도가 낮았다는 보고로 보아 배추김치를 학교급식 식단에 많이 활용하는 것은 당연하다고 생각된다. 전통적으로 내려오는 우리 고유의 다양한 김치를 잘 모르는

학생들에게 백김치나 갓김치 같이 기호도가 낮다 하더라도 맛있게 다양한 김치를 만들어 제공한다면 학교급식에서 우리 음식 문화를 배울 수 있는 기회가 될 것으로 생각된다.

11) 후식류

초·중·고등학교별 후식류의 활용도는 <표 13>과 같이 계절과일(p<.001)에서 가장 유의한 차이를 보였으며, 한과·강정류(p<.01), 떡류(p<.01), 식혜·수정과(p<.01)에서도 유의한 차이를 보였다. 활용도는 계절과일, 떡, 식혜·수정과, 한과·강정류 순으로 계절과일과 다양한 떡류를 후식으로 많이 제공하고 있는 것으로 나타나 정진영(2002)의 후식류 제공 빈도 연구 결과와 일치하였다. 학교급식에 한국전통음식인 떡류를 후식으로 많이 활용하는 것은 바람직하나 활용도가 낮은 음청류와 한과·강정류 같은 음식도 적극적으로 활용하는 것도 중요하다고 생각된다. 우리의 전통 음청류나 한과를 학생들에게 직접 접해 볼 수 있는 기회를 학교급식을 통하여 제공하는 것도 전통음식을 올바르게 이해하는 계기가 될 것으로 여겨진다.

<표 12> 초·중·고등학교별 김치류의 활용도

음 식 명	초 등 학 교	중 학 교	고 등 학 교	F value
배추김치	4.83±0.37	4.88±0.32	4.90±0.29	2.15
깍 두 기	4.70±0.50	4.79±0.40	4.69±0.59	1.77
열무김치	4.30±0.64 <sup>a</sup>	4.07±0.86 <sup>b</sup>	4.08±0.81 <sup>b</sup>	5.86 <sup>**</sup>
오이소박이	3.62±0.86 <sup>a</sup>	3.36±1.08 <sup>b</sup>	3.39±1.14 <sup>b</sup>	3.97 <sup>*</sup>
갓 김 치	3.51±0.90 <sup>a</sup>	3.00±0.98 <sup>b</sup>	3.08±1.02 <sup>b</sup>	15.51 <sup>***</sup>
백 김 치	3.05±0.93 <sup>a</sup>	2.64±0.95 <sup>b</sup>	2.49±0.94 <sup>b</sup>	16.84 <sup>***</sup>

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

<표 13> 초·중·고등학교별 후식류의 활용도

음 식 명	초 등 학 교	중 학 교	고 등 학 교	F value
계 절 과 일	4.72±0.45 <sup>a</sup>	4.61±0.48 <sup>a</sup>	4.39±0.68 <sup>b</sup>	14.97 <sup>***</sup>
떡 류	4.10±0.71 <sup>a</sup>	3.98±0.85 <sup>a</sup>	3.79±0.89 <sup>b</sup>	6.20 <sup>**</sup>
식혜·수정과	3.40±0.99 <sup>b</sup>	3.74±1.02 <sup>a</sup>	3.52±1.04 <sup>a</sup>	4.72 <sup>**</sup>
한과·강정류	2.79±0.88 <sup>a</sup>	2.56±0.85 <sup>b</sup>	2.44±1.00 <sup>b</sup>	6.69 <sup>**</sup>

\*\*p<.01, \*\*\*p<.001

#### IV. 요약 및 결론

본 연구는 광주·전남지역 초·중·고등학교별 학교급식 영양사들이 한국 전통음식을 학교급식에 어느 정도 활용하고 있는지 비교분석해보고, 한국 전통음식을 학교급식에 적극적으로 활용하기 위한 기초 자료를 제공하는데 그 목적이 있다. 본 연구에서 얻어진 결과를 요약하면 다음과 같다.

영양사에 따른 한국 전통음식의 활용도는 집단간의 차이 검증 결과 연령( $p < .001$ ), 근무경력( $p < .001$ ), 결혼 여부( $p < .001$ ), 학교급( $p < .001$ )에서 매우 유의한 차이를 보였다.

초·중·고등학교별 밥류의 활용도는 밥밥( $p < .001$ ), 오곡밥( $p < .001$ )과 팔밥( $p < .001$ )에서 가장 유의한 차이가 있었고, 보리밥( $p < .01$ )과 콩밥( $p < .01$ )에서도 유의한 차이가 있었다. 보리밥, 콩밥, 오곡밥, 팔밥, 밥밥 순으로 보리밥의 활용도가 가장 높게 나타났다. 일품음식의 활용도는 콩나물밥( $p < .001$ )에서 유의한 차이를 보였으며, 비빔밥, 콩나물밥, 영양밥 순으로 비빔밥의 활용도가 가장 높게 나타났다. 죽류의 활용도는 호박죽( $p < .001$ )과 팥죽( $p < .001$ )에서 유의한 차이를 보였고, 닭죽, 팥죽, 호박죽 순으로 닭죽의 활용도가 가장 높게 나타났다. 면류의 활용도는 만두국( $p < .001$ )과 칼국수( $p < .001$ )에서 유의한 차이를 보였고, 만두국, 떡국, 수제미, 칼국수, 국수, 냉면 순으로 만두국의 활용도가 가장 높게 나타났으며, 국·찌개류의 활용도는 콩나물국( $p < .001$ ), 시골우거지국( $p < .001$ ), 갈비탕( $p < .001$ )과 설렁탕( $p < .001$ )에서 가장 유의한 차이를 보였으며, 콩비지찌개( $p < .01$ )와 순두부찌개( $p < .05$ )에서도 유의한 차이를 보였다. 또한 된장국, 김치찌개, 육개장, 콩나물국, 순두부찌개, 시골우거지국, 갈비탕, 생선찌개, 설렁탕, 삼계탕, 콩비지찌개 순으로 콩비지찌개의 활용 빈도가 가장 낮게 나타났다. 찜류의 활용도는 깻잎찜( $p < .001$ )과 생선찜( $p < .001$ )에서 가장 유의한 차이를 보였으며, 북어찜( $p < .01$ )에서도 유의한 차이를 보였다. 닭찜, 돼지갈비찜, 달걀찜, 깻잎찜, 생선찜, 북어찜 순으로 많이 활용되고 있었고, 볶음류의 활용도는 닭볶음( $p < .001$ )에서 가장 유의한 차이를 보였다. 활용도는 돼지고기볶음, 불고기, 잡채, 오징어볶음, 버섯야채볶음, 닭볶음 순으로 돼지고기볶음이 가장 많이 활용되고 있는 것

로 나타났다. 전·구이류의 활용도는 생선전( $p < .001$ ), 빈대떡( $p < .001$ ), 애호박전( $p < .001$ ), 해물파전( $p < .001$ )과 부추전( $p < .001$ )에서 가장 유의한 차이를 보였다. 활용도는 생선구이, 해물파전, 부추전, 호박전, 생선전, 빈대떡 순으로 생선구이를 가장 많이 활용하고 있었다. 생채·숙채류의 활용도는 도라지생채( $p < .001$ ), 오이생채( $p < .001$ )에서 가장 유의한 차이를 보였고, 콩나물( $p < .05$ )에서도 유의한 차이를 보였으나 전반적으로 자주 활용하고 있었다. 생채류의 활용도는 오이생채, 무생채, 도라지생채 순으로 높게 나타났고, 숙채류의 활용도는 콩나물, 시금치나물, 숙주나물, 호박나물, 미나리나물, 취나물, 가지나물, 근대나물 순으로 오이생채와 콩나물의 활용도가 가장 높게 나타났다. 김치류의 활용도는 백김치( $p < .001$ )와 갓김치( $p < .001$ )에서 가장 유의한 차이를 보였으며, 열무김치( $p < .01$ )와 오이소박이( $p < .01$ )에서도 유의한 차이를 보였다. 김치류에서 활용도가 가장 높은 것은 배추김치와 깍두기이었으며 갓김치와 백김치는 활용도가 가장 낮게 나타났다. 후식류의 활용도는 계절과일( $p < .001$ )에서 가장 유의한 차이를 보였으며, 한과·강정류( $p < .01$ ), 떡류( $p < .01$ ), 식혜·수정과( $p < .01$ )에서도 유의한 차이를 보였다. 활용도는 계절과일, 떡, 식혜·수정과, 한과·강정류 순으로 계절과일과 다양한 떡류를 후식으로 많이 제공하고 있는 것으로 나타났다.

이상과 같은 결과를 볼 때 한국전통음식을 학교급식에서 활용하기 위해서는 먼저 학교급식을 담당하고 있는 영양사들이 한국전통음식에 많은 관심을 가져야 하겠고 학생들의 기호도를 충족시킬 수 있는 조리법에 대한 응용도 필요할 것으로 사료된다. 또한 관련교육 프로그램을 개발하여 가정, 학교교육, 매스컴 등을 통해 활성화시켜 우수한 우리의 전통적 식생활 문화를 계승 발전시켜야 하겠다.

#### ■참고문헌

- 김경애, 김수자, 정난희, 전은례(2003). 중학생의 학교급식에 대한 음식 기호도. 한국조리과학회지, 19(2), 144-153.
- 김경애, 정난희, 전은례(2003). 광주와 전라남도의 음

- 식문화 연구(II). 대한가정학회지, 41(3), 181-196.
- 김경애, 정난희, 전은례, 정정아(2004). 한국 전통음식에 대한 학교급식 영양사의 의식 조사. 대한가정학회지, 43(2), 1-16.
- 김미애(2002). 초등학교 학생들의 급식식품에 대한 기호도 조사. 인천대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 민연홍(1999). 한국음식에 대한 의식 기호도 조사연구. 인천대학교 대학원 석사학위논문.
- 박미섭, 김경애(1991). 한국음식에 대한 여고생의 의식과 기호에 관한 조사 연구. 한국가정과교육학회지, 3(1), 163-177.
- 방복순(1996). 남·여 청소년을 대상으로 한 전통음식의 의식에 대한 조사 분석, 연세대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 이경희(1997). 여자고등학생의 김치 섭취 실태, 기호도 및 인식에 관한 연구. 원광대학교 석사학위논문.
- 이미영(2002). 한국전통음식과 패스트푸드에 대한 초등학생의 의식 및 기호도 조사. 인하대학교 대학원 석사학위논문.
- 이원미(2000). 학교영양사의 한국전통음식에 대한 의식 및 활용에 관한 조사 연구. 인천대학교교육대학원 석사학위논문.
- 정진영(2002). 학교급식에서 한국전통음식이 차지하는 빈도와 기호도 조사. 숙명여대 전통문화예술대학원 석사학위논문.
- 정현주, 문수재, 이일화, 유춘희, 양일선, 문현경(2000). 식생활의 전통성 유지 측면에서의 전국 초등학교 급식 식단 평가. 한국영양학회지, 33(2), 216-227.
- 정효숙(2002). 경남지역 세시음식의 시행 및 학교급식에서의 적용에 관한 연구. 한국식생활문화학회지, 17(3), 225-239.

(2005년 2월 23일 접수, 2005년 7월 22일 채택)