

전주지역 중학생의 학교급식에 대한 만족도, 메뉴기호도 및 개선사항 조사

오유미 · 김미현*[†] · 승정자**

전라북도 무주 교육청 · 강원대학교 식품영양학과* · 숙명여자대학교 식품영양학과**

The Study of Satisfaction, Meal Preference and Improvement on School Lunch Program of Middle School Boys and Girls in Jeonju

Yoo - Mi Oh · Mi - Hyun Kim*[†] · Chung - Ja Sung**

*Education sction, Muju office of education, Jeollabuk-do
Dept. of Food and Nutrition, Kangwon National University*
Dept. of Food and Nutrition, Sookmyung Women's University***

ABSTRACT

This study was conducted with 262 middle school student(118 boys, 144 girls) to examine their satisfaction, meal preference and improvement of school lunch program(SLP) in Jeonju area. Major plate waste ranked high in soup, fishes, vegetables, Kimch and rice. The overall reason for plate waste were listed as being tasteless and disliking food except for rice. In the case of rice, it because of too big portion size. On the satisfaction with SLP, the lowest satisfaction category was waiting time for meal. The changes after taking part in SLP of students ranked in having a regular meal time(31.4%), lessening to eat snack except for regular meals(18%) and correcting habit about picking favorite food(15.2%), in order. The improvement on SLP of students were listed as more appetite food, various side-dishes, squaring of the western and eastern food and so on. To improve the satisfaction SLP and provide a high quality service, it should be needed to make proper dining space, increase the frequency of survey on complaints and taste of students and reflect the menu plan.

Key Words : School lunch program, Middle school, Satisfaction, Meal preference, Improvement

접수일 : 2006년 9월 6일, 채택일 : 2006년 10월 10일

[†] Corresponding author : Mi-Hyun Kim, Department of Food and Nutrition, Kangwon National University, 1 Joongang-ro, Samcheok 245-711, Korea

Tel : 033)570-6883, Fax : 033)570-6883, E-mail : mhkim1129@kangwon.ac.kr

서 론

우리나라는 산업화 및 국제화, 여성의 사회진출 증가에 따라 학교 급식의 필요성 인식이 증가되었고 이에 발맞춘 국가적인 정책에 따라 90년 중반 이후 학교급식의 실시비율이 급격히 증가하였다. 2005년도 12월말의 자료에 따르면 초등학교의 99.9%, 중학교의 99.0%, 고등학교의 99.0%, 특수학교의 95.1%가 급식을 실시하고 있다(1). 그러나 학교급식의 실시가 철저한 준비 없이 단시간 내에 확대됨으로써 양적인 증가는 이루어졌으나 학교 급식 소비자인 학생들의 요구에 맞춘 질적인 측면의 급식 실시에 대하여서는 여러 가지 문제점이 지적되고 있다(2-4). 특히 초등학교에 비하여 중·고등학교의 급식은 학생들에게 큰 호응을 주지 못하였음이 지적되기도 하였다(5). 중·고등학교의 경우 초등학교와 달리 시설비, 재원확보, 인력 활용도의 문제점으로 인해 정부 직영운영 학교급식 뿐 아니라 외부 업체에 의한 위탁급식을 실시하여 오고 있는 학교도 많았다. 위탁급식은 학교급식 확대에 대한 교육재정상의 문제를 해결하고 단시일 내에 급식을 확대시킬 수 있으며, 식자재의 대량 구매 및 유통체계를 통한 식품비의 절감, 축적된 인력관리와 급식운영에 전문성이 있는 민간업체의 참여로 효율적인 비용 절감과 질 높은 급식서비스를 제공받을 것을 기대하면서 확장 실시되었다. 그러나 급식의 형태에 따른 급식만족도에 대한 연구결과 단독조리교나 공동조리교인 직영급식에서보다 위탁급식에서 급식음식, 급식위생, 식사분위기, 식단 환경 등 급식서비스에 대한 학생들의 전반적인 만족도가 낮은 것으로 나타났고(6), 이러한 문제 때문에 사회적으로도 학교급식의 위탁운영에 대한 논란이 많이 되어왔다. 현재는 올 중반기에 사회적 이슈가 되었던, 위탁급식업체의 대규모 식중독사건으로 학교급식법이 개정되어 중학교까지 직영급식을 의무화하기에 이르렀다.

정부의 이러한 대책에도 불구하고 학생과 학부모

들의 학교급식에 대한 불신이 사라지지 않고 있어, 성장기 아동들에게 필요한 영양을 공급함으로써 심신의 건전한 발달과 편식의 교정 및 올바른 식습관 형성, 협동 정신, 질서 의식, 책임 등과 나아가 국민 식생활 개선에 기여하기 위하여 실시되어 왔던 학교급식의 본질적 목적이 주목받지 못하고 있는 실정이다. 따라서 학교급식의 목적을 달성하고 급식에 대한 긍정적 인식을 주기 위해서는 급식대상자들의 급식에 대한 만족도를 높여야 한다. 학교급식의 만족도는 학교급식에서 제공하는 음식의 질과 다양성, 급식서비스, 급식 위생, 급식환경 등 다양한 요인에 의하여 영향을 받으므로 소비자의 급식에 대한 만족도 및 다양한 요구사항을 파악하여 이를 반영하는 질적인 부분의 서비스 확대가 그 어느 때 보다도 필요하다고 생각된다. 특히 학교급식의 실시가 먼저 이루어진 초등학교의 경우 이에 대한 꾸준한 연구가 이루어져왔으나, 출발이 늦은 중학교 급식상황에 대한 연구는 부족하다. 이에 본 연구에서는 중학교 학교급식에 대한 실태 파악 및 앞으로 학교급식이 나아가야 할 방향을 제시하고자 전주지역에서 직영으로 학교급식을 하고 있는 3개 중학교 남녀 중학생 262명(남 118명, 여 144명)을 대상으로 급식에 대한 만족도, 메뉴기호도 및 개선사항에 대한 설문조사를 실시하였다.

연구 방법

1. 조사대상

전라북도 전주지역의 급식을 실시하고 있는 3개 학교에 재학중인 중학생 2학년을 대상으로 실시하였다.

2. 조사내용 및 방법

급식학교의 학생들을 대상으로 현재 실시되고 있

는 학교급식에 대한 만족도와 급식시 남기는 음식 및 그 이유, 급식실시 후 자신의 식생활에서 변화된 점, 급식에 대한 개선사항에 관한 내용으로 선행연구(7-9)의 설문지를 참고하여 개발하였다. 개발한 설문지는 임의표집 20명을 통해 예비조사를 실시한 후 조사대상자가 이해하기 쉽도록 수정하여 본 조사를 실시하였다. 조사내용이 복잡하여 많은 설명을 필요로 하고 조사시간도 많이 소요되기 때문에 조사자가 학교에 직접 방문하여 각 조사 학급의 담임교사에게 본 연구의 목적을 충분히 이해할 수 있도록 설명하여 담임교사의 지도하에 조사 대상자가 흥미와 관심을 가지고 설문지를 성실하게 작성하여 정확한 조사 자료가 나올 수 있도록 하였다.

1) 조사 대상자의 일반 사항

조사 대상자들의 일반적 환경을 파악하기 위하여 성별, 연령, 부모연령, 어머니의 직업 등을 묻는 문항으로 구성하였다.

2) 잔반을 통한 메뉴기도도 평가

학교급식에서 제공되는 식단에 대한 대상자들의 기호도를 알아보고자 주로 남기는 음식을 조사하였으며, 잔반 이유를 밥류, 국류, 김치, 육류반찬, 생선반찬, 야채반찬, 후식으로 문항을 나누어 ‘양이 많아서’, ‘싫어하는 음식이라서’, ‘맛이 없어서’, ‘자주 나오는 음식이라서’, ‘조리가 제대로 되지 않아서’, ‘기타’의 답변 중 선택하도록 하였다. 급식 시 싫어하는 음식에 대한 반응도 조사하였다.

3) 학교급식에 대한 만족도

학교급식에 대한 대상자들의 만족도를 알아보기 위해 음식에 관련된 요인 6개, 메뉴와 관련된 요인 3개, 식기와 관련된 요인 2개, 시설과 관련된 요인 2개, 배식과 관련된 요인 2개, 영양사가 제공하는 서비스와 관련된 요인 4개, 조리원과 관련된 요인 2개를 크게 7개 항목으로 분류하여 ‘만족’, ‘보통’, ‘불만족’으로 응답하도록 하였다.

4) 학교급식 참여 후 변화

학교급식에 대한 인식을 알아보기 위하여 학교급식 참여 후 자신의 식생활에서 달라진 점을 영양지식, 식사량, 편식 및 군것질 교정 등의 항목 중 복수 응답하도록 하였다.

5) 급식에 대한 개선사항

대상자들이 학교급식에서 개선해야 할 사항으로 가장 중점적으로 생각하는 점을 파악하기 위하여 음식의 맛과 양, 배식방법, 영양상담, 배식시간, 배식분위기 등의 항목 중 중요한 순서대로 3가지를 선택하도록 하였다.

3. 통계처리

조사의 자료처리는 SAS (Statistical Analysis System) program을 이용하여, 각 변수들의 평균과 표준편차, 빈도 및 백분율을 산출하였다. 남녀학생간의 비교는 χ^2 -test를 이용하여 통계적인 유의성을 검증하였다.

연구 결과

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 성별분포를 살펴보면 Table 1에서와 같이 남자가 118명(45.0%), 여자가 144명(55.0%)이었다. 조사대상자의 가정환경을 조사한 결과 아버지의 나이는 45.5세, 어머니의 나이는 42.6세였다. 어머니의 직업에서 46.6%가 직업을 갖고 있지 않은 전업주부였으며, 14.9%가 파트타임으로, 38.5%가 전일제의 직장을 가지고 있었다. 이는 1980년에 서울 지역을 조사한 Chung(10)의 취업여성 17.0%에 비하여 월등히 높은 수준이며, 1990년대에 조사된 서울 지역을 대상으로 한 Shin(11)의 취업주부 44.8%, 대전지역을 대상으로 한 Seo(12)의 취업주부 45.7%보다도 높은 수준으로 어머니의 취업률이 지속적으로

Table 1. General characteristics of the subjects

Variables		
Sex	Male	118 (45.0) ¹⁾
	Female	144 (55.0)
Age		14.0 ± 0.2 ²⁾
Father's age		45.5 ± 3.7
Mother's age		42.6 ± 3.3
Mother's occupation	Unemployed	122 (46.6)
	Part time job	39 (14.9)
	Full time job	101 (38.5)

¹⁾ N(%)²⁾ Mean ± Standard deviation

증가되고 있음을 알 수 있다. 이러한 취업주부의 증가에 따라 주부가 도시락을 준비해야하는 가사노동의 비율을 줄이고, 또한 자녀의 체계적이고 균형잡힌 영양공급을 통한 건강 증진의 차원에서 학교급식에 대한 긍정적인 자리매김이 이루어져야 할 것으로 생각된다.

2. 잔반을 통한 메뉴기호도 평가

학교급식 시 주된 잔반에 대한 조사한 결과는 Table 2에 나타내었는데 남학생의 경우에는 생선류(33.3%) > 국(28.2%) > 채소(26.5%) > 김치(8.6%) > 육류(2.6%) > 밥(0.9%)의 순으로, 여학생의 경우에는 국(37.8) > 김치(19.6%) > 생선류(18.9%) > 채소(26.5%) > 밥(6.3%) > 육류(0.7%)의 순으로 조사되었다. 남학생에 비하여 여학생은 국류와 김치류의 잔

반비율이 높았고, 남학생은 여학생에 비하여 생선류의 잔반율이 높아 남녀 학생별 유의적인 차이를 보였다($p<0.01$). 중학생을 대상으로 성별에 따른 음식 기호도를 조사한 Kim 등(13)의 연구에서 음식의 기호도는 남녀간에 차이를 보여 남학생이 여학생보다 찌개류와 탕류, 볶음류, 찜류에 해당하는 음식을 더 좋아하는 것으로 보고되었는데, 본 연구결과의 주된 잔반의 차이도 성별에 따른 식품의 기호 차이와 관련성이 있는 것으로 사료된다.

전체적으로 보면 국 > 생선류 > 채소 > 김치 > 밥 > 육류의 순으로 조사되어 학생들의 기호도가 높은 육류찬은 거의 남기지 않고, 밥의 양은 배식 받을 때 처음부터 먹을 만큼만 받는 것으로 생각되거나 기호도가 낮은 생선류와 채소, 국은 주로 남기는 것으로 조사되었다. 광주·전남지역 중학생을 대상으로 조사한 Kim 등(14)의 연구에서도 주로 남기는 음식으로 국과 찌개가 가장 높은 비율을 차지하여 본 연구결과와 일치하였다. 또한 농촌중학교 급식학생을 대상으로 한 Lee(15)의 연구에서도 국 > 반찬 > 김치 > 우유 > 밥의 순으로 나타났고, 김연주의 연구에서도 남학생은 반찬 > 채소류 > 국 > 생선류 > 김치, 여학생은 생선류 > 국 > 반찬 > 김치 > 채소의 순으로 나타나 본 연구에서의 생선류와 국을 많이 남기는 결과와 유사한 것으로 나타났다.

학교급식 시 음식을 남기는 이유를 음식별로 조사한 결과는 Table 3과 같다. 국을 남기는 이유를 살펴보면 ‘맛이 없어서’(34.8%) > ‘싫어하는 음식이

Table 2. Plate waste of the subjects with school lunch program

Variables	Male (n=118)	Female (n=144)	Total (n=262)	Significance ²⁾
Rice	1 (0.9) ¹⁾	9 (6.3)	10 (3.8)	
Soup	33 (28.2)	54 (37.8)	87 (33.5)	
Kimchi	10 (8.6)	28 (19.6)	38 (14.6)	$\chi^2=21.685$ (df=5) $p<0.01$
Meat	3 (2.6)	1 (0.7)	4 (1.5)	
Fish	39 (33.3)	27 (18.9)	66 (25.4)	
Vegetables	31 (26.5)	24 (16.8)	55 (21.2)	
Total	117 (100.0)	143 (100.0)	260 (100.0)	

¹⁾ N(%)²⁾ Significance by chi-square test

Table 3. Reasons for plate waste of the subjects with school lunch program

Food groups	Reasons for plate waste	Male (n=118)	Female (n=144)	Total (n=262)	Significance ²⁾
Rice	Too big portion size	33(61.1) ¹⁾	75(78.1)	108(72.0)	$\chi^2=11.504$ (df=5) p<0.05
	Dislike the food	2(3.7)	1(1.0)	3(2.0)	
	Poor taste	10(18.5)	9(9.4)	19(12.7)	
	Offer frequently	0(0)	5(5.2)	5(3.3)	
	Overcooked	4(7.4)	3(3.1)	7(4.7)	
	Others	5(9.3)	3(3.1)	8(5.3)	
	Total	54(100)	96(100)	150(100)	
Soup	Too big portion size	19(23.8)	27(21.3)	46(22.2)	$\chi^2=2.521$ (df=5) N.S ³⁾
	Dislike the food	21(26.3)	36(28.4)	57(27.5)	
	Poor taste	26(32.5)	46(36.2)	72(34.8)	
	Offer frequently	2(2.5)	6(4.7)	8(3.9)	
	Overcooked	6(7.5)	5(3.9)	11(5.3)	
	Others	6(7.5)	7(5.5)	13(6.3)	
	Total	80(100)	127(100)	207(100)	
Kimchi	Too big portion size	12(18.8)	15(15.2)	27(16.6)	$\chi^2=18.104$ (df=5) p<0.01
	Dislike the food	3(4.7)	14(14.1)	17(10.4)	
	Poor taste	8(12.5)	28(28.3)	36(22.1)	
	Offer frequently	24(37.5)	35(35.4)	59(36.2)	
	Overcooked	7(10.9)	3(3.0)	10(6.1)	
	Others	10(15.6)	4(4.0)	14(8.6)	
	Total	64(100)	99(100)	163(100)	
Meats	Too big portion size	10(23.8)	16(19.1)	26(20.6)	$\chi^2=12.066$ (df=5) p<0.05
	Dislike the food	4(9.5)	11(13.1)	15(11.9)	
	Poor taste	9(21.4)	27(32.1)	36(28.6)	
	Offer frequently	2(4.8)	5(6.0)	7(5.6)	
	Overcooked	6(14.3)	20(23.8)	26(20.6)	
	Others	11(26.2)	5(6.0)	16(12.7)	
	Total	42(100)	84(100)	126(100)	
Fishes	Too big portion size	10(12.8)	14(13.7)	24(13.3)	$\chi^2=2.582$ (df=5) N.S
	Dislike the food	27(34.6)	34(33.3)	61(33.9)	
	Poor taste	19(24.4)	32(31.4)	51(28.3)	
	Offer frequently	2(2.6)	1(0.9)	3(1.7)	
	Overcooked	12(15.4)	15(14.7)	27(15.0)	
	Others	8(10.3)	6(5.9)	14(7.8)	
	Total	78(100)	102(100)	180(100)	
Vegetables	Too big portion size	10(14.1)	15(13.3)	25(13.6)	$\chi^2=7.811$ (df=5) N.S
	Dislike the food	22(31.0)	28(24.8)	50(27.2)	
	Poor taste	21(29.6)	53(46.9)	74(40.2)	
	Offer frequently	7(9.9)	5(4.4)	12(6.5)	
	Overcooked	6(8.5)	9(8.0)	15(8.2)	
	Others	5(7.0)	3(2.7)	8(4.4)	
	Total	71(100)	113(100)	184(100)	
Dessert	Too big portion size	8(21.6)	11(18.0)	19(19.4)	$\chi^2=15.540$ (df=5) p<0.01
	Dislike the food	0(0)	6(9.8)	6(6.1)	
	Poor taste	12(32.4)	27(44.3)	39(39.8)	
	Offer frequently	1(2.7)	5(8.2)	6(6.1)	
	Overcooked	1(2.7)	5(8.2)	6(6.1)	
	Others	15(40.5)	7(11.5)	22(22.5)	
	Total	37(100)	61(100)	98(100)	

¹⁾ N(%)²⁾ Significance by chi-square test³⁾ Not significance

라서'(27.5%) > '양이 많아서'(22.2%) > '조리가 제대로 되지 않아서'(5.3%) > '자주 나오는 음식이라서'(3.9%)의 순으로 나타났으며, 남녀간에 유의적인 차이는 없었다. 우리의 전통적인 식생활은 밥과 국을 기본으로 하고 있으나, 식생활 패턴이 변화되면서 아이들의 경우 성인과 달리 국에 대한 기호도가 낮아지고 있음을 알 수 있다(14,15). 국이나 찌개의 경우 우리나라의 전통적인 음식이기는 하나 일부에서는 국과 찌개가 한국 사람들의 나트륨의 섭취를 증가시키는 원인으로 지적하고 있기도 하다(16). 따라서 이러한 문제점과 아이들의 기호도가 변화하고 있음을 고려하여 학교급식에서 제공하는 메뉴의 패턴을 변화시키는 노력이 필요하다고 본다.

생선의 경우에는 '싫어하는 음식이라서'(33.9%) > '맛이 없어서'(28.3%) > '조리가 제대로 되지 않아서'(15.0%) > '양이 많아서'(13.3%) > '자주 나오는 음식이라서'(1.7%)로 조사되었으며, 남녀 학생 두 군간에 유의적인 차이는 없었다. 야채류는 생선류와 마찬가지로 50% 이상의 남녀학생들이 '맛이 없어서'(40.2%)와 '싫어하는 음식이라서'(27.2%)로 답하여 생선과 야채류는 학생들의 음식에 대한 선입견이 좋지 않고 기호도가 낮기 때문에 남기는 것으로 생각된다.

밥의 경우에는 조금 다른 결과를 나타냈는데 남녀 학생 모두 '양이 너무 많아서'(72.0%)를 가장 큰 이유로 답하였다. 김치의 경우 남학생은 '자주 나오는 음식이라서'(37.5%) > '양이 너무 많아서'(18.8%) > '맛이 없어서'(12.5%)의 순으로 응답하였고, 여학생은 '자주 나오는 음식이라서'(35.4%) > '맛이 없어서'(28.3%) > '양이 너무 많아서'(15.2%)의 순으로 답하여 남녀학생간에 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.01$).

육류의 경우에는 남학생은 '양이 많아서'(23.8%) > '맛이 없어서'(21.4%) > '조리가 제대로 되지 않아서'(14.3%)의 순으로, 여학생은 '맛이 없어서'(32.1%) > '조리가 제대로 되지 않아서'(23.8%) > '양이 많아서'(19.1%)의 순으로 답하였으며 남녀학생 간에 유

의적인 차이를 보였다($p < 0.05$). 또한 후식의 경우에는 여학생은 '맛이 없어서'(39.8%)와 '양이 너무 많아서'(19.4%)의 비율이, 남학생은 기타와 맛이 없어서의 비율이 높았다($p < 0.01$).

전반적으로 음식을 남기는 이유 중 가장 큰 비율을 차지 한 것은 '맛이 없어서'였으며, 생선과 야채류는 '싫어하는 음식이라서'도 높은 비율을 차지하였다. Kim 등(13)의 연구에서도 학교급식에서 음식을 남기는 이유가 음식 맛이 싫어서, 입맛이 없어서, 양이 많아서의 순으로 나타나 본 연구 결과와 같이 음식 맛과 기호도의 문제가 주된 잔반의 이유였다. 식품의 기호도는 식품 자체가 가지고 있는 성질만이 아니라 조리법에 따라서도 크게 차이가 나므로(17), 기호도가 낮은 것으로 조사된 생선과 야채류는 다양한 조리방법을 개발함과 동시에 지속적인 영양교육을 병행하여 균형적인 영양을 공급하고자 하는 학교급식의 본질적인 목적이 이루어지도록 노력해야 할 것이다. 또한 밥의 경우에는 학생들에게 적정한 1인 분량에 대한 조사연구가 필요한 것으로 보여지며, 또한 배식시 학생 스스로 양을 조절 할 수 있는 체계가 필요하다고 생각된다.

급식에서 싫어하는 음식이 나오는 경우에 대한 반응을 조사한 결과는 Table 4와 같다. 남학생은 '조금만 먹는다'가 58.5%, '전혀 먹지 않는다'가 22.9%, '건강을 생각해서 먹는다'가 18.6%였으며, 여학생은 '조금만 먹는다'가 52.8%, '전혀 먹지 않는다'가 41.0%, '건강을 생각해서 먹는다'가 6.3%로 남녀 학생간에 차이를 보였다($p < 0.01$). 특히 여학생의 경우는 싫어하는 음식일 경우 전혀 먹지 않는다는 비율이 높아 편식의 정도가 심함을 알 수 있다. Young과 Lanfortune은(18) 특정식품의 섭취 부족은 그 식품을 싫어하기 때문이며 싫어하는 식품이 시기적으로 사춘기에 많고 성별에 있어서는 남자보다 여자에게 더 많이 발견되었다고 하였는데, 사춘기 중학생을 대상으로 한 본 결과도 이러한 남녀간의 차이가 잘 나타나고 있다. 따라서 이러한 성별에 따른 특성을 고려하여 여학생을 대상으로 편식에 대한 영양교육

Table 4. Response for disliking food of the subjects with school lunch program

Variables	Male (n=118)	Female (n=144)	Total (n=262)	Significance ²⁾
Eat for the health	22(18.6) ¹⁾	9(6.3)	31(11.8)	$\chi^2=15.267$ (df=2) p<0.01
Eat a little	69(58.5)	76(52.8)	145(55.4)	
Not eat	27(22.9)	59(41.0)	86(32.8)	
Total	118(100)	144(100)	262(100)	

¹⁾ N(%)²⁾ Significance by chi-square test**Table 5.** Satisfaction with school lunch program of the subjects

	Male (n=118)			Female (n=144)			Significance ³⁾	
	Satisfy	Medial	Never	Satisfy	Medial	Never		
Food	Taste of food	41(34.8) ¹⁾	65(55.1)	12(10.2)	40(27.8)	93(64.6)	11(7.6)	N.S ³⁾
	Temperature of food	44(37.3)	52(44.1)	22(18.6)	49(34.0)	78(54.2)	17(11.8)	N.S
	Quantity of meal	37(31.4)	54(45.8)	27(22.9)	37(25.7)	82(56.9)	25(17.4)	N.S
	Quantity of side-dish	14(11.9)	40(33.9)	64(54.2)	12(8.3)	70(48.6)	62(43.1)	N.S
	Quantity of dessert	23(19.5)	32(27.1)	63(53.4)	24(16.7)	78(54.2)	42(29.1)	p<0.01
	Hygiene	31(26.3)	65(55.1)	22(18.6)	31(21.5)	90(62.5)	23(16.0)	N.S
Menu	Harmony side dish with main food	21(17.8)	81(68.6)	16(13.6)	25(17.4)	101(70.1)	18(12.5)	N.S
	Use of food appropriate to season	40(33.9)	69(58.5)	9(7.6)	45(31.3)	91(63.2)	8(5.6)	N.S
	Variety of menu	45(38.1)	53(44.9)	20(17.0)	45(31.3)	75(52.1)	24(16.7)	N.S
Vessel	Cleanness of the vessel	30(25.4)	54(45.8)	34(28.8)	35(24.3)	74(51.4)	35(24.3)	N.S
	Material and shape of the vessel board	44(37.3)	52(44.1)	22(18.6)	43(29.9)	83(57.6)	18(12.5)	N.S
Dining	Cleanness of the dining facility	27(22.9)	62(52.5)	29(24.6)	35(24.3)	89(61.8)	20(13.9)	N.S
	Interior of the dining room	24(20.3)	65(55.1)	29(24.6)	29(20.1)	86(59.7)	29(20.1)	N.S
	Place of offering the meal	26(22.0)	64(54.2)	28(23.7)	28(19.4)	89(61.8)	27(18.8)	N.S
	waiting time for meal	6(5.1)	31(26.3)	81(68.6)	11(7.6)	53(36.8)	80(55.6)	N.S
Dietitian	Note the dietary plan	42(35.6)	66(55.9)	10(8.5)	39(27.1)	90(62.5)	15(10.4)	N.S
	Offer the informations on nutrition	34(28.8)	53(44.9)	31(26.3)	30(20.8)	78(54.2)	36(25.0)	N.S
	Get rid of the students' dissatisfaction	16(13.6)	36(30.5)	66(55.9)	11(7.6)	61(42.4)	72(50.0)	N.S
	Reflect the students' opinion when making the dietary plan	20(16.9)	39(33.1)	59(50.0)	15(10.4)	58(40.3)	71(49.3)	N.S
Cook	Cook's kindness	19(16.1)	48(40.7)	51(43.2)	20(13.9)	70(48.6)	54(37.5)	N.S
	Cleanness of cook's cloths	33(28.0)	70(59.3)	15(12.7)	33(22.9)	98(68.1)	13(9.0)	N.S

¹⁾ N(%)²⁾ Significance by chi-square test³⁾ Not significance

이 강화되어야 할 필요가 있다고 생각된다.

3. 학교급식에 대한 만족도

학교급식에 대한 학생들의 만족도를 조사한 결과는 Table 5와 같다. 음식에 대한 항목에서 남학생은

‘음식의 맛’에서는 불만족한다는 비율이 10.2%로 대체적으로 만족하는 편이었으나 ‘반찬과 후식의 양’에 대해서는 불만족의 비율이 50% 이상을 차지하여 여학생과 유의적인 차이를 보였다(p<0.01). 여학생의 경우에는 음식의 온도와 음식의 맛에 대해서는 대체적으로 만족하였고, 반찬의 양에 있어서는 43.1%

가 불만족하다고 응답하여 남학생과 같은 결과를 나타냈다.

메뉴의 만족도 조사에서는 ‘계절음식의 사용’ 항목에서 남학생은 7.6%, 여학생은 5.6%만이 불만족을 표현하였으며, ‘부식과 주식의 조화’ 항목에서는 남녀학생 각각 모두 13.6%, 12.5% 정도가 불만족하다고 답하였다. 또한 ‘메뉴의 다양성’면에서도 30% 이상의 남녀 학생이 만족하고 있었고 17% 정도만이 불만족하다고 답한 것으로 보아 학교에서 제공되는 급식의 메뉴에 대해서는 학생들이 대체적으로 만족하고 있는 것으로 생각된다.

식기에 대한 만족도는 ‘식기의 청결’ 항목에서 남학생은 25.4%, 여학생은 24.3%가 만족하고 있었고, 남학생의 28.8%와 여학생의 24.3%는 불만족하고 있는 것으로 나타났으며, ‘식판재질 및 모양’에 대해서는 남학생의 18.6%, 여학생의 12.5%가 불만족하다고 답하였다. 또한 ‘식당내부의 청결’ 항목에 대하여서는 남학생의 24.6%, 여학생의 13.9%가 불만족 한다고 답하여 식기와 식당의 위생문제에 대한 만족도가 다소 낮음을 알 수 있었다.

배식에 관계된 항목에서는 ‘식사를 기다리는 시간’ 항목에서는 남학생의 68.6%와 여학생의 55.6%가 불만을 표현하여 전체 조사 항목 중에서 불만족의 비율이 가장 높게 나타났다. 이는 급식을 실시하는 인원에 비해 배식장소가 협소하여 배식시간이 많이 소요되기 때문으로 보여진다. 본 연구대상 학교의 경우 모두 식당배식을 실시하고 있었는데, 한번에 식사할 수 있는 테이블이 전체학생수의 25% 정도임에 따라, 총 4회 정도의 순환이 이루어져야한다. 때문에 현실적으로 학생들이 기다려야 하는 시간이 길어 질수 밖에 없고 이에 대한 불만이 높을 수밖에 없는 실정이다. 급식유형에 따른 중·고등학교 학교급식 만족도를 조사한 Kim 등(6)의 연구에서도 단독조리교의 배식유형에 대한 불만사항이 가장 높게 나타났고, 만족도에 대한 조사는 아니지만 강원도 남녀 중학생의 학교급식 수행도를 조사한 Jang과 Kim(19)의 연구에서도 수행도 평가가 가장 낮은 항

목이 배식을 기다리는 시간으로 나타났다. 따라서, 현실적으로 학생수에 맞는 식단공간의 확보와 이에 대한 재정의 확보가 학교급식 서비스의 질을 높이는 중요한 요인이 될 것으로 보여진다.

영양사의 업무와 관련된 만족도 조사항목중 ‘식단의 게시’ 항목에 대하여서는 대부분의 학생들이 보통 이상의 만족도를 보였으나, ‘영양관련 정보 제공’에 관련해서는 남녀학생의 25% 가량이 불만족한다고 답하였다. 불만족의 비율이 가장 높은 항목은 ‘학생의 불만사항 처리’로 남학생의 55.9%, 여학생의 50.0%가 불만족하다고 응답하였고 ‘식단 작성 시 학생의견 반영’에 대해서는 남학생의 50.0%와 여학생의 49.3%가 불만족하다고 응답한 것으로 나타났다. 영양사를 대상으로 한 연구들에서는 영양사들이 대부분 학생들에 대해 기호도 조사를 실시하고 그 결과를 학교급식의 식단작성에 반영하고 있다고 보고되고 있으나(2,20), 본 연구에서와 같이 식단 작성 시 학생의견의 반영이 낮은 것으로 나타나거나, 제공된 음식에 대한 기호도가 낮은 연구 결과들이 있다(6,13). 이는 기호도 조사가 학기 또는 년단위로 이루어짐에 따라 장기간에 걸쳐 지속적으로 실시되는 급식에 반영하는데 한계점이 있기 때문으로 생각된다. 따라서 계절적 요소를 반영하여 기호도 조사횟수를 늘리고, 조사결과를 바탕으로 식품 및 조리방법이 다양한 식단을 작성하도록 하는 노력이 필요하다고 본다.

‘조리원의 친절’ 항목에서는 남학생의 43.2%와 여학생의 37.5%가 불만족을 표현하였다. ‘조리원 의복의 청결상태’ 항목에서는 대부분 보통이상의 만족도를 보였다.

이상의 결과를 통하여 학교급식에 대한 만족도를 조사하여 보았는데, 이를 바탕으로 현장에서 만족도에 영향을 주는 다양한 요인들에 대한 점검과 해결방안의 모색이 필요하다. 학교급식 영양사는 학생의 급식에 대한 불만사항 및 음식에 대한 기호도를 정기적으로 조사하여 급식운영과 식단작성에 적극적으로 반영하고, 식기와 식당내부의 청결에도 더욱

힘써야 할 것으로 생각된다. 또한 정책적으로는 급식인원수를 고려한 식당공간의 확보가 이루어져야 할 것이다.

4. 학교급식 참여 후 달라진 점

급식에 참여한 후 자신의 식생활에서 달라진 점을 복수 응답하도록 한 결과는 Table 6과 같다. ‘식사시간이 규칙적으로 되었다’가 전체의 31.4%로 가장 높게 나타났고, ‘군것질이 줄었다’가 18.0%, ‘편식이 고쳐졌다’가 15.2% 순으로 조사되었다. 이러한 결과는 남, 녀학생 모두 같은 순으로 나타났다. 초등학교를 대상으로 한 Jang과 Kim(21)의 연구에서는 ‘처음보거나 새로운 음식을 먹게 되었다’는 비율이 높고 다음으로 ‘음식을 골고루 먹게 되었다’, ‘음식을 남기지 않고 먹게 되었다’, ‘감사의 마음을 갖게 되었다’ 등으로 나타났다. 고등학교를 대상으로 한 Choi(7)의

연구에서는 ‘식사량이 증가하였다’(23.6%)가 가장 높게 나타났고, ‘군것질이 줄었다’, ‘군것질이 늘었다’의 순으로 조사되었다. 이러한 조사결과는 연구자마다 조사항목이 다르기 때문에 일률적으로 비교하기는 어려우나 학교급식이 학생들의 식생활에 긍정적인 효과를 주고 있음을 나타내어주고 있다. 또한, Jang과 Kim(21)은 급식교육의 효과가 초등학교 저학년에서 보다 고학년에서 높아진다고 하였고, 본 연구 및 Jang과 Kim(21) 및 Choi(7)의 연구결과를 살펴보면, 본 연구 대상자인 중학생에서 학교급식이 식품관의 문제점 교정에 효과적임을 알 수 있다.

5. 급식에 대한 개선 사항

급식에 대한 만족도를 높이기 위해 급식학교 남녀 학생들을 대상으로 급식의 개선사항을 3가지 선택하도록 한 조사 결과는 Table 7과 같다. ‘음식이

Table 6. Changes after taking part in school lunch programs of the subjects

Variables	Male	Female	Total	Significance ²⁾
Increasing nutritional knowledge	25(9.2) ¹⁾	25(11.0)	50(10.0)	$\chi^2=4.263$ (df=5) N.S ³⁾
Increasing dietary quantity	34(13.2)	36(15.0)	70(14.0)	
Correcting habit about picking favorite food	38(13.9)	38(16.7)	76(15.2)	
Lessening to eat snack except for regular meal	44(16.9)	46(19.4)	90(18.0)	
having a regular meal time	62(34.8)	95(27.3)	157(31.4)	
Others	24(12.1)	33(10.6)	57(11.4)	
Total	227(100.0)	273(100.0)	500(100.0)	

¹⁾ N(%)

²⁾ Significance by chi-square test

³⁾ Not significance

Table 7. Requirements for school lunch program of the subjects

Variables	Male	Female	Total	Significance ²⁾
More appetite food	69(19.5) ¹⁾	85(19.6)	154(19.6)	$\chi^2=28.703$ (df=9) p<0.001
Various side-dish	57(16.1)	68(15.7)	125(15.9)	
Squaring meal of the western and eastern food	48(13.6)	76(17.6)	124(15.8)	
More quantity of meal	49(13.8)	29(6.7)	78(9.9)	
Various recipes	46(13.0)	44(10.2)	90(11.4)	
Playing music at eating time	28(7.9)	62(14.3)	90(11.4)	
Dietary counseling on right dietary habit	4(1.1)	7(1.6)	11(1.4)	
Enough time to eat	22(6.2)	38(8.8)	60(7.6)	
More warm rice and soup	28(7.9)	17(3.9)	45(5.7)	
Others	3(0.9)	7(1.6)	10(1.3)	
Total	354(100.0)	433(100.0)	787(100.0)	

¹⁾ N(%)

²⁾ Significance by chi-square test

더 맛있으면 좋겠다'고 응답한 경우가 남학생은 19.5%, 여학생은 19.6%로 가장 높게 나타났으며, 남학생의 경우 '반찬의 종류가 더 많았으면 좋겠다'(16.1%), '식사의 양이 더 많았으면 좋겠다'(13.8%), '동·서양의 음식을 골고루 먹고 싶다'(13.6%)의 순서로 조사되었고, 여학생의 경우 '동·서양의 음식을 골고루 먹고 싶다'(17.6%), '반찬의 종류가 더 많았으면 좋겠다'(15.7%), '급식시간에 음악을 틀어주었으면 좋겠다'(14.3%)의 순으로 나타났다. 남학생은 여학생에 비하여 식사의 양이 많아졌으면 하는 비율이 높았으며, 여학생은 급식시간에 음악을 틀어주는 문제나, 동·서양 음식의 균형 등 질적 부분에 대한 요구가 높았다($p < 0.01$). 급식에 대한 만족도 조사를 통하여 학교급식에 대한 제언을 제시한 Kim 등(14)은 학교급식의 만족도에 음식의 맛이 크게 작용함으로 이의 향상을 위하여 조리 종사원의 조리 능력 향상을 위한 주기적인 전문가 초청 교육 및 다양한 식단과 조리법의 개발이 필요하다고 하였다.

한편, 본 연구 대상자인 중학생들은 자신의 올바른 식습관 형성을 위해 전문적인 지식을 가지고 있는 영양사의 영양상담이 필요하다고 생각하는 비율은 전체대상자의 1.4%로 비교적 낮게 나타난 점으로 보아 학생들의 급식에 대한 인식이 아직은 단순한 식사제공에 미치고 있고 교육과는 별개로 생각하고 있음을 알 수 있었다.

요약 및 결론

중학교 학교급식에 대한 실태 파악 및 앞으로 학교급식이 나아가야 할 방향을 제시하고자 전주시역에서 직영으로 학교급식을 하고 있는 3개 중학교 남녀 중학생 262명(남 118명, 여 144명)을 대상으로 급식에 대한 만족도 및 개선사항에 대한 설문조사를 실시하였다. 학교급식시 주된 잔반은 국 > 생선류 > 채소 > 김치 > 밥 > 육류의 순으로 조사되었고, 전반적으로 음식을 남기는 이유 중 가장 큰 비

율을 차지 한 것은 '맛이 없어서'였으며, 생선과 야채류는 '싫어하는 음식이라서'도 높은 비율을 차지하였고, 밥의 경우에는 '양이 너무 많아서'의 비율이 가장 높았다. 학교급식에 대한 학생들의 만족도를 조사한 결과 음식에 대한 항목에서 남학생은 '음식의 맛과 온도', '밥의 양'에 대해서는 대체적으로 만족하는 편이었으나 '반찬과 후식의 양'에 대해서는 불만족의 비율이 50% 이상을 차지하였다. 여학생의 경우도 음식의 온도와 음식의 맛에 대해서는 대체적으로 만족하였고, 반찬의 양에 있어서는 43.1%가 불만족하다고 응답하였다. '메뉴의 다양성'면에서는 남녀 학생 모두 17% 정도가, '식기의 청결' 항목에서 남학생의 28.8%와 여학생의 24.3%가, '식당내부의 청결'에 대하여서 남학생의 24.6%, 여학생의 13.9%가 불만족하는 것으로 조사되었다. 배식시 '식사를 기다리는 시간' 항목에서는 남학생의 68.6%와 여학생의 55.6%가 불만을 표현하여 전체 조사 항목 중에서 불만도가 가장 높게 나타났다. 영양사가 제공하는 서비스 항목중 '식단의 게시', '영양관련 정보제공'에 관련해서는 70% 이상의 학생들이 긍정적으로 생각하고 있었으나, '학생의 불만사항 처리' 항목에서 남학생의 55.9%, 여학생의 50.0%가 불만족하다고 응답하였고 '식단 작성시 학생의견 반영'에 대해서는 남학생의 50.0%와 여학생의 49.3%가 불만족하다고 응답하였다. '조리원의 친절' 항목에서는 남학생의 43.2%와 여학생의 37.5%가 불만족을 표현하였다. 학교급식의 개선 요구사항에 대한 조사 결과 '음식이 더 맛있으면 좋겠다'고 응답한 경우가 남학생은 19.5%, 여학생은 19.6%로 가장 높게 나타났다.

이상의 결과를 통하여 양적, 질적으로 균형 잡힌 학교급식의 운영을 위해서는 학생의 급식에 대한 불만사항 및 음식에 대한 기호도를 정기적으로 조사하여 급식운영과 식단작성에 적극적으로 반영하고, 기호도가 낮은 음식은 조리방법의 변화를 모색하고 편식에 대한 영양교육을 실시하여 학생들이 올바른 식습관을 몸에 익히도록 지도하여야 할 것이다. 또한, 음식 선택의 폭을 늘릴 수 있도록 배식

형태를 다양하게 하는 방법도 모색해 볼 필요가 있다. 물론 실시 초기에는 시간 내의 배식이 불가능하고 소란스러운 점 등 단점도 나타날 수 있지만 지속적인 교육이 병행된다면 부분자율배식(국, 밥, 김치, 나물류)이나 복수식단 운영과 같은 간단한 방법부터 운영하여 학생들에게 음식선택의 능력을 익히게 하고 식사본래의 즐거움을 맛볼 수 있도록 할 수 있을 것으로 사료된다. 한편, 식기의 청결 및 식당내부의 환경의 개선에도 더욱 힘써야 하며, 특히 급식인원수를 고려한 조리원수 및 식당공간의 확보를 통하여 배식시간의 단축 및 친절한 서비스의 제공이 필요하다고 생각된다.

참고 문헌

1. 교육인적자원부. 2005년 학교급식 실시현황, 2006
2. Lee KA. Evaluation of nutritional management in elementary school lunch program. *Korean J Nutr* 31(2):192-205, 1998
3. Lee MS, Park YS, Lee JW. Comparisons of children and their parents' satisfaction of school lunch program in elementary school by food service system. *Korean J Nutr* 31(2):179-191, 1998
4. Han KS, Hong SH. A study of the operation of contact food service management and menu preference of middle school students in Seoul. *Korean J Community Nutr* 7(4):559-570, 2002
5. Park MH, Choi YS, Kim YJ. Comparison of dietary attitude and attitude to the school food service of elementary and middle school students living in the same region. *Korean J Community Nutr* 7(1):3-13, 2002
6. Kim SH, Lee KA, Yu CH, Song YS, Kim WK, Yoon HR, Kim JH, Lee JS, Kim MK. Comparison of students satisfaction with the school food service programs in middle and high schools by food service management types. *Korean J Nutr* 36(2):211-222, 2003
7. Choi YS. A study on the high school students' satisfaction of school food service. Sejong University MS thesis, Seoul, 2000
8. Shin SY. Satisfaction on the school foodservice among the middle school students. Chungbuk National University. MS thesis. 1999.
9. Kang IY. An empirical study on satisfaction with the school foodservice. Sejong University. MS thesis, 2000
10. Chung SJ. A Survey on the one-sided dietary habit of primary school children. *J Korean Home Economics Association* 20(4):107-112, 1982
11. Shin ES. The study on affective variables of food behavior, food attitude and nutrition knowledge of middle school students in Seoul area. Sookmyung Women's University MS thesis, Seoul, 1998
12. Seo JH. The relationship between adolescents' nutrition knowledge, food attitude and food practice in Taejon. Choongnam national university MS thesis, Taejon, 2000
13. Kim KA, Kim SJ, Jung LH, Jung LH, Jeon ER. Meal preference on the school food service of middle school students. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 19(2):144-154, 2003
14. Kim KA, Kim SJ, Jung LH, Jeon ER. Degree of satisfaction on the school foodservice among the middle school students in Gwangju and Chonnam area. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 18(6):579-285, 2002
15. Lee OL. Evaluation on dietary behavior, nutrient intake status and satisfaction with Foodservice among Korean middle school students provided with and without rural type school lunch program. Kyungbook national university MS thesis, Kyungbook, 1999
16. 손숙미. 국민 저염섭취 영양사업을 위한 사전조사 보고서, 보건복지부, 2005
17. Son Y. A study on children's preference of food. Incheon University, MS thesis, Incheon, 1988
18. Young CM, Lafortune TD. Effect of food preferences on nutrition intake. *J Am Dietet Assoc* 33-98, 1957
19. Jang MR, Kim JY. Comparison of importance and performance to the school lunch service according of male and female school students in the Gangwon province. *J Korean Diet Assoc* 11(1):95-104, 2005
20. Chyun JH, Choe EO, Hong SY, Woo KJ, Kim YA. A study on food service administration and nutrition education in elementary school in Incheon. *Korean J Dietary Culture* 14(4):417-429, 1999
21. Jang HR, Kim HY. Survey on the satisfaction degree for school lunch program of elementary school students in Youngin. *Korean J Food & Nutr* 18(2):155-160, 2005