

초등학교 영양교사 직무설정을 위한 직무중요도 및 난이도 조사

신경희 · 신은경* · 박유화* · 김현희* · 배인숙** · 이연경*†

경북북삼초등학교 · 경북대학교 식품영양학과* · 경북대학교 사범대학부속초등학교**

A Survey on the Perceived Importance and Difficulty to Set up the Job Duties of Nutrition Teachers in Elementary School

Kyung - Hee Shin · Eun - Kyung Shin* · Yoo - Hwa Park*
Hyun - Hee Kim* · In - Sook Bae** · Yeon - Kyung Lee*†

Buk-Sam Elementary School, Kyungpook

Dept. of Food Science and Nutrition, Kyungpook National University*

Kyungpook national University's Attached Elementary School**

ABSTRACT

The purpose of this study was to set up the duties of nutrition teacher through examination of perceived duty importance and difficulty of elementary school dietitians. The duties of nutrition teachers were classified into four fields: foodservice management; nutrition education; nutrition counseling; educational experience of domestic agricultural products. The fields were detailed according to duties and tasks. The subjects surveyed were 833 dietitians, 808 principals, 3,141 teachers and 6,003 parents who appraised the degree of importance and difficulty of the above four duties utilizing a Likert 5-point scale. From the results of the survey, it was found that every dietitian, principal and parent had rated highly the importance of the four duties of nutrition teachers. In a survey of the degree of task importance and difficulty on the dietitians, subjects recognized the following: menu planning in the field of foodservice management was evaluated as the most important (4.68), and the menu development has the most difficulty (4.50). In the field of nutrition education, the work of developing nutrition education materials and programs were evaluated as the most important (4.43), and the developing of instruments for appraising a nutrition education program was rated as the most difficult (4.28). In the field of nutrition counseling, students' nutrition assessment and counseling was evaluated as the most important (4.47) and the nutrition counseling work for students with a disease was evaluated as the most difficult (4.34). Finally, in the field of domestic agricultural products experience education, the work of menu development utilizing our agricultural products was rated as the most important (4.30), and the work of experience education utilizing domestic agricultural products was rated as the most difficult (4.10). We conclude that nutrition teachers in the future should not only have foodservice management as their main duty, but also aid in constructing a life-long health management system for students and teachers by conducting nutrition education and counseling, and also exert their energies in the duties of menu development and experience education utilizing domestic agricultural products.

Key Words : Nutrition teacher, Perceived duty importance, Duty difficulty, Elementary school

This research was supported by Korean Dietetic Association Research Fund, 2004

접수일 : 2005년 12월 7일, 채택일 : 2006년 4월 18일

†Corresponding author : Yeon-Kyung Lee, Department of Food Science and Nutrition, Kyungpook National University, 1370 Sankyuk-dong, Buk-ku, Daegu 702-701, Korea

Tel : 053)950-6234, Fax : 053)950-6229, E-mail : yklee@knu.ac.kr

서 론

학교급식이 미래 사회를 위한 장기적 안목과 교육적 투자 목적을 가지고 국가의 경쟁력 강화를 위한 중요한 정책사업으로 시행되고 있음에도 불구하고 그동안 학교급식담당자가 체계적으로 영양교육을 담당할 수 있는 법적 장치가 마련되어 있지 않아 그 직무는 제한적일 수밖에 없었다.

학교급식을 제도적으로 뒷받침하기 위해 제정된 학교급식법 제6조 1항에는 ‘학교급식은 교육의 일환으로 운영되어야 한다’고 명시되어 있다. 이를 근거로 영양교사 배치에 대한 건의가 학교급식 영양사를 중심으로 1993년 처음 교육부에 제출되었으며, 이후 학교 영양사의 영양교사 자격 제도화 방안 연구(1), 영양교육 활성화를 위한 정책제언(2)과 학교영양교사 임용의 당위성 및 기대효과(3), 학교영양교사 임용방안(4)에 관한 연구토론회 등이 지속적으로 수행되었다. 그 결과 2003년 7월 25일 개정된 초·중등교육법 제21조 제2항에 의거 영양교사가 배치될 수 있는 법적 근거가 마련되었으나, ‘영양교사’로서 수행해야 할 구체적 직무가 제대로 연구되거나 제시되어 있지 못한 상황이다.

일본의 경우 2005년 4월 1일부터 영양교사(榮養教諭)제도가 도입되었는데 아동기의 적절한 식생활 관련 교육이 매우 중요하다는 사회 전반적 인식과 이에 대한 개선방향으로서 학교에 배치된 영양직원으로 하여금 급식관리 뿐만 아니라 식사교육에도 적극적으로 관여하도록 그 직무와 기능을 넓히는 것이 필요하여 도입하게 되었다고 그 배경을 밝히고 있다(5). 따라서 일본 영양교사의 직무는 크게 급식관리 업무와 식사지도로 나누어짐을 알 수 있다.

국내에서 학교영양사의 직무분석에 관한 연구는 워크샘플링법(6)이나 설문조사(7, 8)를 통하여 실시되었으나 선행 직무분석연구의 대부분이 영양교사화가 법제화되기 이전의 연구로서 학교영양사의 여러 가지 임무 중 영양교육 활동의 일반적인 분류와

그 필요성에 관해서만 간단히 언급하였을 뿐, 다른 직무나 혹은 교육활동과 관련된 구체적 업무를 분석한 바는 거의 없다.

다만 영양교사화가 법제화된 이후 영양교사화에 기대할 수 있는 역할 확대와 이를 위한 준비 내용으로 영양클리닉의 개설과 ‘영양상담실’의 설치, 영양관련 특별활동시간의 강화, 영양교사와 일반교사 간 협력활동의 활성화, 영양교육 관련자료의 개발 및 배포, 학부모를 대상으로 하는 영양교실, 강연회, 연구회의 운영, 영양 및 식생활관련 교재 개발 등이 제시되어 있다(9). 강인수 등(10)은 2003년 12월 영양교사의 구체적 임무를 9가지로 설정하고, 영양지도 활동 직무로 기존의 식사시간 및 학교소식지 활용 등의 소극적 영양지도 활동 외 특별활동 및 방과후 활동 등을 통한 영양·건강 상담 프로그램 및 상담 클리닉 운영 등의 업무를 강화시킨 직무(안)을 제시하였다. 그러나 제시된 영양교사의 직무(안)이 너무 개괄적이고 현재 영양사가 실시하고 있는 급식관리 이외의 내용에 대해서는 구체적 세부내용이 언급되어 있지 않아, 영양교사의 직무설정을 위한 깊이 있는 연구가 행해질 필요가 있다.

이에 본 연구에서는 2006년 영양교사 제도 도입을 앞두고 영양교사로서 담당해야 할 직무의 중요도와 난이도를 분석하여 영양교사의 직무설정을 위한 자료로 제공하고자 하였다.

연구대상 및 방법

1. 조사대상 및 기간

조사대상 학교는 학교급식을 실시하고 있는 전국 5,479개 초등학교의 20%인 1,096개교를 지역별, 급식유형별(도시형, 농어촌 및 도서벽지형)로 총화 무작위 표본 추출법으로 선정하였다. 조사대상자는 선정된 학교당 교장과 영양사 1명씩(각 1,096명), 교사는 3-6학년 담임 중 4명(4,384명), 학부모는 학교

당 3-6학년 남여 학생 8명에 해당하는 학생 수 (8,768명) 만큼을 지역별로 한 학교당 한 두 반씩을 선정하였다.

설문조사는 2004년 8월 31일부터 10월 31일에 걸쳐 실시하였다. 조사대상 학교에 설문지를 반송봉투와 함께 우편으로 발송한 후 우편으로 회수하였으며, 전국 16개 지역의 영양사 833명(회수율 76.0%), 교장 808명(73.7%), 교사 3,141명(71.6%), 학부모 6,003명(68.5%)의 설문지를 본 연구 결과 분석에 사용하였다.

2. 조사내용 및 방법

설문항목은 조사대상 학교 및 영양사의 일반사항과 영양교사의 직무설정을 위한 중요도 및 난이도에 관한 내용으로 구성되었다. 설문지는 델파이 기법을 활용하여 영양교육 및 교육행정 전문가와 영양사 실무진들에게 우송한 후 두 차례에 걸쳐 종합된 의견을 수렴하여 수정 보완하였다. 또한 본 조사에 착수하기 전 전국학교영양사회를 통하여 총 820부를 예비조사하고 수정보완 한 후 본 조사 설문지로 사용하였다.

1) 일반사항

학교급식소의 일반사항으로 지역, 급식유형, 급식운영형태, 급식형태, 학생수, 급식장소 등에 대하여 조사하였고, 영양사를 대상으로 성별, 연령, 고용형태, 학력, 경력, 직급, NEIS 사용여부 등을 조사하였다.

2) 영양교사의 직무설정을 위한 중요도와 난이도

영양교사의 직무는 영양사 직무분석 등에 관한 선행연구(6-8)와 영양교사의 역할 등에 관한 연구(9,10) 및 일본영양사회 관리영양사들의 활동 분야인 '지역농업(사업)과 연계한 식품개발연구' 및 일본영양교사의 직무(5, 11-13)를 참고하여 급식관리, 영양교육, 영양상담 및 우리 농산물 체험교육의 4

가지 분야로 분류하였다.

영양사, 교장, 교사, 학부모를 대상으로 영양교사의 세부 일 중 23가지에 대한 중요도를 평가하였다. 중요도는 전혀 중요하지 않다 1점, 매우 중요하다 5점으로 하여 5점 척도로 측정하였다. 또한 선행연구를 참고하여(6-13) 영양사를 대상으로 영양교사 직무에 대한 70가지 세부 일에 대해 중요도와 난이도를 급식유형별로 비교 분석하여 도시형과 농어촌 및 도서벽지형 학교 영양사 간에 그 인식차이를 살펴보고자 하였다. 난이도는 아주 쉽다 1점, 아주 어렵다 5점으로 하여 5점 척도로 측정하였다.

3. 통계분석 방법

본 연구는 SPSS(Statistical Package Social Science) Win 10.0 프로그램을 사용하여 조사대상자의 일반사항에 대한 빈도와 백분율, 각 임무(duty)와 일(task)의 요소별로 중요도와 난이도의 평균과 표준 편차를 구하였고, 급식유형별 차이에 대한 유의성은 t-test와 χ^2 검정을 실시하였다. 또한 직무중요도에 대한 대상별 및 임무별 평균치간의 유의성 검증을 위해 ANOVA와 Duncan's multiple range test ($p<0.05$)를 이용하였다.

결과 및 고찰

1. 조사대상 초등학교의 일반사항

조사대상 초등학교의 일반사항은 Table 1과 같다. 급식유형은 조사대상 833개 초등학교 중 도시형이 521개, 농어촌형과 도서벽지형을 합하여 312개였다. 급식 운영형태는 100%가 직영으로 운영되고 있었으며, 급식형태는 도시형은 97.1%가 단독조리로 운영되고 있는 반면, 농어촌 및 도서벽지형은 단독조리 60.6%, 공동조리 15.7%, 공동조리와 공동관리 15.4%로 급식유형 간 유의한 차이를 나타내었

Table 1. Descriptive characteristics of the elementary schools

N(%)

Items	Total	Urban	Rural	χ^2 -value
Operation type				
Self-operation	833(100)	521(100.0)	312(100.0)	
Contract	0	0	0	1.672
Foodservice system				
Conventional	695(83.4)	506(97.1)	189(60.6)	
Commissary	60(7.2)	11(2.1)	49(15.7)	
Co-management	29(3.5)	3(0.6)	26(8.3)	191.601***
Commissary/co-management	49(5.9)	1(0.2)	48(15.4)	
No. of meals/day				
≤ 100	26(3.1)	1(0.2)	25(8.0)	
101 ~ 400	148(17.8)	13(2.5)	135(43.3)	
401 ~ 800	112(13.4)	51(9.8)	61(19.6)	
801 ~ 1,200	210(25.2)	162(31.1)	48(15.4)	342.204***
1,201 ~ 1,600	215(25.9)	184(35.3)	31(9.9)	
> 1,600	122(14.6)	110(21.1)	12(3.8)	
Place of service				
Dining room	519(62.3)	240(46.1)	279(89.4)	
Classroom	229(27.5)	206(39.5)	23(7.4)	156.276***
Combination	85(10.2)	75(14.4)	10(3.2)	
Use of NEIS				
Yes	403(48.3)	234(44.9)	169(54.1)	
Partial use	297(35.7)	192(36.9)	105(33.7)	8.494**
No	133(16.0)	95(18.2)	38(12.2)	
Total	833(100.0)	521(100.0)	312(100.0)	

** p<0.01, *** p<0.001

다. 학생수는 도시형의 경우 1,201명~1,600명 미만이 35.3%로 가장 높았으며, 801~1,200명 미만인 학교가 31.1%였으며, 400명 미만교는 2.7%에 불과하였으나, 농어촌 및 도서벽지형의 경우 101~400명 미만인 학교가 43.3%로 가장 많은 것으로 나타났다.

급식장소의 경우 도시형은 식당배식 46.1%, 교실배식 39.5%로 비슷한 반면, 농어촌 및 도서벽지형의 경우는 89.4%가 식당에서 배식하는 것으로 나타나 급식유형간에 유의적인 차이가 있었다. 도시형의 경우 학생수 400명 미만교는 2.7%에 불과하였으나 농어촌 및 도서벽지형의 경우는 학생수가 400명 미만인 학교가 가장 많음(51.3%)을 볼 때 농어촌의 학생수 감소로 인해 비어있는 교실을 식당으로 활용하여 식당배식이 가능한 것으로 보인다. 반면, 도

시형의 경우 학생수가 많고 별도의 식당을 마련하기에는 어려움이 많아 식당배식과 교실배식을 혼용하는 것으로 사료된다. 부산지역 초등학생을 대상으로 실시한 조사(14, 15)에서도 교실배식이 74%정도로 조사되어 교실배식의 식당배식 전환이 시급하게 개선되어야 할 문제로 지적되었다. 급식장소를 교실배식에서 식당배식으로 개선할 경우 아동에게 적온급식이 가능하며 식사예절 지도 등의 의사전달 효과를 높일 수 있으며, 배식기구 사용 위험성이 줄어들어 안전성과 배식후의 뒷정리 문제도 위생적으로 수행할 수 있을 것으로 사료된다. 학교급식 전산화를 위해 도입된 NEIS는 대부분(84.0%)의 학교에서 사용 중이거나 사용가능한 것으로 나타났다.

2. 조사대상 학교영양사의 일반사항

조사대상 영양사의 일반사항은 Table 2와 같다. 전체 조사대상 영양사의 99%가 여자였으며, 연령 분포를 보면, 급식유형에 관계없이 모두 30~34세가 가장 많았다. 고용형태는 도시형과 농어촌 및 도서 벽지형 영양사의 97.3%가 모두 정규직 공무원이었고, 학력은 4년제 졸업비율이 65.1%로 가장 높았으며, 도시형은 67.2%, 농어촌 및 도서벽지형은 61.6%였다. 영양사의 학교근무 경력을 보면 5~10년 미만

이 47.4%로 가장 많았고, 10년 이상 장기근속 근무자의 경우 도시형이 42.0%, 농어촌 및 도서벽지형이 29.5%로 차이가 있었다. 직급은 전체 조사대상자의 59.5%가 7급, 29.4%가 8급으로 조사되었다.

3. 조사대상별 영양교사의 직무중요도에 관한 인식도 조사

조사대상별 영양교사의 직무설정을 위한 중요도는 Table 3과 같다. ‘급식관리, 영양교육, 영양상담, 우리농산물 체험교육’ 분야의 직무중요도 평가에서

Table 2. Descriptive characteristics of the dietitians

N(%)

Items	Total	Urban	Rural	χ^2 -value
Sex				
Female	825(99.0)	518(99.4)	307(98.4)	
Male	8(1.0)	3(0.6)	5(1.6)	2.163
Age(years)				
< 25	6(0.7)	0	6(1.9)	
25 ~ 29	50(6.0)	20(3.8)	30(9.6)	
30 ~ 34	378(45.4)	223(42.8)	155(49.7)	35.689***
35 ~ 39	313(37.6)	210(40.3)	103(33.0)	
> 40	86(10.3)	68(13.1)	18(5.8)	
Employment status				
Regular position	810(97.3)	514(98.6)	296(94.8)	
Temporary position	6(0.7)	3(0.6)	3(1.0)	11.737**
Contract position	17(2.0)	4(0.8)	13(4.2)	
Level of education				
2yr-college graduate	90(10.8)	45(8.6)	45(14.4)	
Some 4yr-university	115(13.8)	65(12.5)	50(16.0)	
Bachelor's degree	542(65.1)	350(67.2)	192(61.6)	11.738*
Some graduate school	46(5.5)	34(6.5)	12(3.8)	
> Master's degree	40(4.8)	27(5.2)	13(4.2)	
Career as a school dietitian(years)				
< 3	82(9.8)	33(6.3)	49(15.7)	
3 ~ < 5	46(5.5)	14(2.7)	32(10.3)	
5 ~ < 10	393(47.4)	254(49.0)	139(44.5)	47.212***
≥ 10	312(37.3)	219(42.0)	92(29.5)	
Position(grade)				
6	33(3.9)	30(5.8)	3(1.0)	
7	495(59.5)	339(65.3)	156(50.0)	
8	245(29.4)	127(24.4)	118(37.8)	42.005***
9	45(5.4)	19(3.3)	26(8.3)	
Others	15(1.8)	6(1.2)	9(2.9)	
Total	833(100.0)	521(100.0)	312(100.0)	

* p<0.05, ** p<0.01, *** p<0.001

Table 3. Perceived duty importance of elementary school dietitians, principals, teachers and parents

Duty	Dietitians (n=833)	Principals (n=808)	Teachers (n=3,141)	Parents (n=6,003)
Menu management				
Menu developing	4.30±0.61 ^c	4.53±0.56 ^a	4.40±0.65 ^b	4.25±0.67 ^d
Menu planning	4.69±0.49 ^c	4.85±0.36 ^a	4.78±0.44 ^b	4.61±0.59 ^d
Market survey	4.08±0.69 ^b	4.21±0.72 ^a	4.20±0.69 ^a	4.05±0.72 ^b
Ordering & Receiving	4.39±0.66 ^c	4.71±0.49 ^a	4.67±0.54 ^a	4.60±0.63 ^b
Instruction of meal production	4.30±0.65 ^c	4.52±0.61 ^a	4.49±0.64 ^a	4.43±0.72 ^b
Meal rounding	4.21±0.68 ^a	4.11±0.71 ^b	3.95±0.79 ^c	3.89±0.78 ^c
Sanitary education & supervising	4.35±0.66 ^c	4.61±0.55 ^a	4.57±0.59 ^b	4.64±0.60 ^a
Facility management	4.11±0.72 ^d	4.51±0.62 ^b	4.45±0.66 ^c	4.56±0.63 ^a
Education & training for employees	4.23±0.67 ^b	4.33±0.62 ^a	4.25±0.67 ^b	4.18±0.75 ^c
Paperwork management	3.85±0.69 ^b	3.95±0.73 ^a	3.83±0.75 ^b	3.92±0.75 ^a
Report on foodservice management	3.80±0.72 ^c	3.91±0.76 ^b	3.81±0.78 ^c	4.00±0.74 ^a
Mean ± S.D.	4.21±0.66	4.39±0.61 ^A	4.31±0.65	4.28±0.69 ^{ns}
Nutrition education				
Survey on dietary intake	3.96±0.66 ^c	4.34±0.63 ^a	4.28±0.66 ^b	4.26±0.71 ^b
Development of instructor guidance & evaluation tool	4.35±0.59 ^a	4.08±0.72 ^b	3.92±0.78 ^c	4.04±0.74 ^b
Nutrition education for students	4.07±0.65 ^c	4.44±0.66 ^a	4.37±0.69 ^b	4.42±0.67 ^a
Nutrition education for parents	3.78±0.65 ^b	4.05±0.72 ^a	3.99±0.78 ^a	3.80±0.82 ^b
Evaluation for contents and methods	4.07±0.63 ^a	3.88±0.76 ^b	3.79±0.80 ^c	3.74±0.81 ^c
Development of material and program	4.18±0.75 ^a	3.89±0.80 ^b	3.71±0.88 ^d	3.79±0.83 ^c
Mean ± S.D.	4.07±0.66	4.11±0.72 ^{AB}	4.01±0.77	4.01±0.76 ^{ns}
Nutrition counseling				
Nutrition assessment & counseling	4.47±0.57 ^a	4.22±0.72 ^b	4.20±0.76 ^b	4.23±0.74 ^b
Nutrition counseling for patients	4.17±0.69 ^a	4.00±0.77 ^b	4.00±0.81 ^b	4.11±0.79 ^a
Nutrition counseling for parents	3.99±0.78 ^a	3.75±0.77 ^b	3.68±0.79 ^c	3.61±0.83 ^d
Nutrition counseling for teachers	3.75±0.77 ^a	3.74±0.78 ^c	3.68±0.79 ^c	3.62±0.81 ^b
Mean ± S.D.	4.10±0.70	3.93±0.76 ^B	3.89±0.79	3.89±0.79 ^{ns}
Educational experience of domestic agricultural products				
Menu developing using domestic agricultural products	4.26±0.65 ^c	4.39±0.67 ^b	4.42±0.69 ^b	4.50±0.66 ^a
Educational experience of domestic agricultural products	3.83±0.80 ^c	3.81±0.84 ^c	3.93±0.86 ^b	4.13±0.80 ^a
Mean ± S.D.	4.05±0.73 ^{NS}	4.10±0.76 ^{AB}	4.18±0.78 ^{NS}	4.32±0.73 ^{NS,ns}

Mean ± S.D. NS, ns : not significant

a,b: Values with different superscripts are significantly different among subjects by ANOVA with Duncan's multiple range test at p<0.05.

A,B: Values with different superscripts are significantly different among jobs by ANOVA with Duncan's multiple range test at p<0.05.

영양사, 교장, 교사, 학부모 네 그룹 모두 각각의 직무 평균이 3.89-4.39점(매우 중요: 5점)으로 높은 점수를 부여하였다.

영양사의 경우 급식관리(4.21), 영양상담(4.10), 영양교육(4.07), 우리농산물 체험교육(4.05) 순으로

그 중요도를 평가하였으며, 교장은 급식관리(4.39), 영양교육(4.11), 우리농산물 체험교육(4.10), 영양상담(3.93) 순으로 평가하였다. 교사의 경우는 급식관리(4.31), 우리농산물 체험교육(4.18), 영양교육(4.01), 영양상담(3.89) 순으로 그 중요도를 평가하

였고, 학부모의 경우는 우리농산물 체험교육(4.32), 급식관리(4.28), 영양교육(4.01), 영양상담(3.89) 순으로 평가하였다.

급식관리 분야는 영양사(4.21), 교장(4.39), 교사(4.31) 모두 그 중요도를 가장 높이 평가하였으며, 다른 대상에 비해 교장이 더욱 중요하게 평가하였다. 영양교육 분야 역시 교장(4.11), 영양사(4.07), 교사(4.01) 및 학부모(4.01) 순으로 중요하게 인식하는 것으로 나타났다. 영양상담 분야에 대해서는 영양사(4.10)가 가장 높은 점수를 부여하였고, 교장(3.93), 교사(3.89) 및 학부모(3.89) 순으로 조사되었으며, 우리농산물 체험교육 분야는 학부모(4.32)가 가장 높이 평가하였고 다음으로 교사(4.18), 교장(4.10), 영양사(4.05) 순이었다.

급식관리 분야의 세부 일을 살펴보면, 영양사·교장·교사의 경우 식단작성(4.69~4.85)을 가장 중요한 일이라고 평가한 반면, 학부모는 조리원 위생 교육(4.64)을 영양사의 가장 중요한 급식관리분야로 평가하고 있다.

영양교육 분야의 세부 일을 살펴보면, 교장·교사·학부모 세 대상 모두 학생을 위한 영양교육(4.37~4.44)을 가장 중요한 분야라고 평가하고 있으며, 영양사의 경우에는 실제로 교육을 실시하기 위한 지도안 및 평가도구 개발(4.35)을 가장 중요한 일로 평가하였다. 영양상담 분야의 세부 일을 살펴보면, 네 대상 모두 아동의 영양상태 평가 및 상담(4.20~4.47)을 가장 중요하게 평가하였다. 전국 초등학교 학부모를 대상으로 실시한 조사(16)에서 응답자의 93.2%는 아동은 물론 학부모 자신들도 영양교육과 영양상담을 받고 싶어하는 것으로 나타났으므로 향후 학교와 학부모간 상호 협조체제로 영양교사의 영양교육 및 영양상담의 빈도가 높아질 수 있을 것으로 사료된다.

우리농산물 체험교육 분야의 세부 일을 살펴보면, 네 대상 모두 우리농산물을 이용한 식단개발(4.26~4.50)을 가장 중요하게 평가하였으며, 우리농산물 재배체험 참여유도에 있어서는 학부모(4.32)

가 영양사·교장·교사(4.05~4.18)에 비해 상대적으로 다소 높게 그 중요성을 인식하는 것으로 나타났다. 따라서 이 분야는 네 대상 모두 중요하게 생각하고, 관심을 갖는 교육활동 영역이므로 정규교과 내용과 연계한 교육활동이 될 수 있을 것으로 보인다. 또한 학교급식에서 우리농산물을 활용한 다양한 식단개발이 요구되어짐으로 각 지역별로 지역농산물 또는 특산물 등을 이용한 조리개발 연구, 요리경연 대회 등을 개최하여 다양하고 우수한 조리법이 학교급식에 널리 보급될 수 있어야 할 것이다.

4. 영양사 대상 영양교사 직무의 중요도와 난이도에 관한 인식도 조사

1) 급식관리 분야

영양교사 직무설정을 위한 급식관리 분야 임무의 중요도와 난이도는 Table 4와 같다. 식단관리 임무 중 도시형과 농어촌 및 도서벽지형 모두 식단작성(4.68)을 가장 중요하게 생각하는 것으로 나타났고, 그 다음으로 영양기준량 확인(4.31), 메뉴개발(4.30), 영양가 분석(4.25) 등의 순이었다. 영양가 분석에 대해서는 도시형(4.33)이 농어촌 및 도서벽지형(4.28)보다 유의하게 더 중요한 것으로 인식하였다. 또한 난이도가 높은 일은 도시형과 농어촌 및 도서벽지형 모두 메뉴개발(4.05)로 나타났고, 그 다음으로 식단작성(3.92), 표준례시피 관리(3.69) 등의 순으로 조사되었다.

식재료 구매 및 보관관리 임무 중에서 식재료 검수(4.64)가 가장 중요도가 높은 것으로 나타났으며, 그 다음이 구매계획(4.28), 발주(4.14), 수요예측(4.09) 등의 순이었고, 전체 평균을 보면 도시형(4.21)이 농어촌 및 도서벽지형(4.16) 보다 이 임무에 대해 유의하게 중요한 것으로 인식하였다. 가장 난이도가 높은 일도 도시형과 농어촌 및 도서벽지형 모두 식재료 검수(3.61)로 조사되어 식재료 구매 및 보관관리 임무 중 가장 중요하면서도 가장 어려운 일은 식재료 검수인 것으로 나타났다.

Table 4. Self-perceived importance and difficulty in food service management task for elementary school dietitian as a nutrition teacher

Duty	Importance			Difficulty		
	Urban	Rural	Total	Urban	Rural	Total
Menu management						
Checking nutrition requirement	4.33±0.63	4.28±0.65	4.31±0.64	3.27±0.71	3.21±0.73	3.25±0.72
Menu planning	4.70±0.47	4.65±0.50	4.68±0.48	3.95±0.73	3.87±0.73	3.92±0.73
Analysis of nutrition value	4.29±0.66	4.17±0.63*	4.25±0.65	3.33±0.74	3.28±0.67	3.31±0.71
Survey on food preference	3.84±0.72	3.86±0.69	3.85±0.71	3.31±0.70	3.37±0.62	3.34±0.67
Satisfaction of foodservice	3.93±0.68	3.98±0.62	3.95±0.66	3.33±0.68	3.36±0.61	3.34±0.65
Development of standardized recipe	4.19±0.66	4.16±0.64	4.18±0.65	3.60±0.69	3.66±0.71	3.69±0.70
Menu developing	4.32±0.60	4.26±0.60	4.30±0.60	4.07±0.71	4.02±0.70	4.05±0.71
Mean ± S.D.	4.22±0.63	4.20±0.62	4.21±0.54	3.55±0.70	3.53±0.68	3.54±0.70
Purchasing and Inventory management						
Forecasting	4.12±0.67	4.05±0.61	4.09±0.65	3.09±0.73	3.17±0.68	3.12±0.71
Purchasing plan	4.31±0.62	4.25±0.62	4.28±0.62	3.21±0.68	3.22±0.66	3.22±0.67
Market survey	4.12±0.67	4.00±0.69*	4.08±0.68	3.50±0.73	3.55±0.75	3.52±0.74
Making ordering forms	4.09±0.70	4.03±0.66	4.07±0.68	3.04±0.61	3.09±0.61	3.06±0.61
Ordering food & supplies	4.14±0.68	4.13±0.66	4.14±0.67	2.99±0.64	3.04±0.63	3.01±0.64
Receiving	4.66±0.51	4.61±0.56	4.64±0.53	3.63±0.75	3.57±0.74	3.61±0.75
Inventory management	4.06±0.70	4.06±0.66	4.06±0.69	2.99±0.62	3.08±0.60*	3.03±0.61
Mean ± S.D.	4.21±0.65	4.16±0.63**	4.19±0.65	3.20±0.68	3.24±0.66	3.22±0.68
Production and service management						
Instruction of meal production	4.43±0.59	4.40±0.61	4.42±0.60	3.61±0.69	3.62±0.71	3.61±0.70
Testing food	4.37±0.59	4.32±0.64	4.35±0.61	3.07±0.65	3.07±0.62	3.07±0.64
Storage management	4.44±0.63	4.46±0.67	4.45±0.64	2.83±0.68	2.93±0.67*	2.87±0.68
Service management	4.20±0.61	4.20±0.63	4.20±0.61	3.49±0.75	3.39±0.68	3.45±0.72
Meal rounding	4.15±0.68	4.28±0.65**	4.20±0.67	3.90±0.76	3.77±0.70*	3.85±0.74
Supervising waste plate	4.01±0.66	4.11±0.70*	4.05±0.67	3.69±0.78	3.61±0.74	3.66±0.76
Mean ± S.D.	4.27±0.63	4.30±0.65	4.29±0.63	3.43±0.71	3.40±0.68	3.42±0.71
Facility and equipment management						
Selection of equipments	4.28±0.68	4.23±0.65	4.26±0.67	3.89±0.73	3.87±0.72	3.89±0.72
Facility maintenance	4.30±0.65	4.22±0.64	4.27±0.65	3.92±0.73	3.79±0.67*	3.87±0.71
Supplies management	3.80±0.71	3.78±0.71	3.79±0.71	3.23±0.68	3.26±0.61	3.24±0.66
Mean ± S.D.	4.13±0.68	4.08±0.67	4.11±0.68	3.68±0.71	3.64±0.67	3.67±0.70
HACCP management						
Education and supervising	4.57±0.53	4.47±0.64*	4.54±0.58	3.81±0.70	3.79±0.65	3.80±0.68
CCP 1. Check a menu	4.29±0.67	4.28±0.64	4.29±0.66	3.55±0.72	3.54±0.72	3.55±0.72
CCP 2. PHF ⁽¹⁾ management	4.38±0.68	4.38±0.63	4.38±0.66	3.80±0.69	3.74±0.68	3.78±0.69
CCP 3. Receiving	4.59±0.54	4.56±0.53	4.58±0.54	3.69±0.73	3.62±0.72	3.66±0.73
CCP 4. Temperature mang.	4.08±0.72	4.04±0.67	4.06±0.71	2.99±0.70	2.92±0.62	2.97±0.67
CCP 5. Cleaning & Sanitizing fruits & vegetables	4.25±0.67	4.19±0.63	4.23±0.65	3.14±0.69	3.10±0.69	3.12±0.69
CCP 6. Food handling	4.39±0.62	4.36±0.63	4.38±0.62	3.57±0.76	3.45±0.66*	3.52±0.73
CCP 7. Transporting & Foodservice	4.08±0.72	4.18±0.63*	4.12±0.69	3.28±0.69	3.26±0.65	3.27±0.68
CCP 8. Cleaning & Sanitizing food-contact surfaces	4.26±0.67	4.27±0.63	4.27±0.66	3.26±0.71	3.18±0.59	3.23±0.67
CCP 9. Personal hygiene	4.58±0.59	4.59±0.58	4.59±0.59	3.30±0.79	3.31±0.75	3.30±0.77
Mean ± SD	4.35±0.64	4.33±0.62	4.34±0.64	3.44±0.72	3.39±0.67**	3.42±0.70
Personnel management						
Staffing and position	4.37±0.64	4.26±0.68*	4.33±0.66	3.93±0.77	3.90±0.74	3.92±0.76
Education and training	4.28±0.64	4.27±0.64	4.28±0.64	3.84±0.75	3.86±0.70	3.85±0.73
Performance appraisal	4.19±0.67	4.13±0.65	4.17±0.66	3.92±0.75	3.92±0.70	3.92±0.73
Maintenance of cooperation	4.15±0.67	4.11±0.65	4.14±0.66	3.75±0.74	3.85±0.68*	3.79±0.72
Mean ± SD	4.25±0.66	4.19±0.66*	4.23±0.66	3.86±0.75	3.88±0.70	3.87±0.74
Budgeting and settling of accounts						
Budgeting and settling	4.22±0.69	4.27±0.66	4.24±0.68	3.63±0.72	3.82±0.69***	3.70±0.71
Paperwork	3.85±0.69	3.83±0.68	3.84±0.69	3.33±0.65	3.33±0.67	3.33±0.66
Report	3.81±0.71	3.77±0.71	3.79±0.71	3.32±0.64	3.30±0.65	3.31±0.64
Mean ± SD	3.96±0.70	3.96±0.68	3.96±0.69	3.43±0.67	3.48±0.67	3.46±0.67

Mean ± S.D., ⁽¹⁾ PHF: potentially hazardous foods, * p<0.05, ** p<0.01, *** p<0.001

조리작업 및 배식관리 임무 중 보존식 관리가 가장 중요(4.45)하면서 가장 쉬운(2.87) 일인 것으로 나타났고, 가장 어려운 일은 점심시간 순회지도(3.85)였다. 농어촌 및 도서벽지형에서는 도시형 보다 점심시간 순회지도를 더 중요하면서 더 쉬운 일로 생각했으며, 보존식관리에 대해서는 도시형보다 농어촌 및 도서벽지형에서 더 어려운 일로 생각하고 있었다.

급식시설 및 기기관리 임무에서는 도시형의 경우 유지보수 및 안전관리를 가장 중요하면서도 어려운 일로 생각하는 반면, 농어촌 및 도서벽지형은 시설 및 기기의 선정을 가장 중요하면서도 어려운 일로 생각하는 것으로 나타났다.

HACCP 관리 임무 중에서는 개인위생(4.59)을 가장 중요하게 생각하고 있었으며, 그 다음으로 검수(4.56), HACCP 교육 및 감독(4.47) 등의 순으로 나타났다. HACCP 관리 임무 중 가장 어렵게 생각하는 일은 HACCP 교육 및 감독(3.80)이었으며, 다음이 공정관리(3.78), 검수(3.66) 등의 순으로 나타났고, 도시형이 농어촌 및 도서벽지형보다 이 임무를 더 어렵게 인식하는 것으로 나타났다.

인력관리 임무는 도시형이 농어촌 및 도서벽지형보다 더 중요하게 인식하고 있었으며, 도시형의 경우 인력채용 및 배치(4.37)를 가장 중요하면서 어려운 일로 인식하였고, 농어촌 및 도서벽지형의 경우 가장 중요한 일은 교육훈련(4.27)이었고, 업무수행도 평가(3.92)를 가장 어려운 일로 인식하였다. 또한 협력관계 유지는 도시형(3.75)보다 농어촌 및 도서벽지형(3.85)에서 더 어렵게 인식하고 있었다.

원가관리 및 사무관리 임무는 급식예산 수립이 가장 중요(4.24)하면서도 가장 어려운(3.70) 일인 것으로 생각하였으며, 급식문서 관리, 급식운영 보고 순으로 중요하며 어려운 일로 인식하였다.

학교영양사 대상 급식관리분야에 대한 중요도와 난이도를 조사한 선행연구(17)에서 식단관리 임무 중에서는 영양기준량 결정을 가장 중요하게 생각하고 표준레시피 관리를 가장 어렵게 생각하는 것으

로 조사되었다. 식재료 구매 및 보관관리 임무 중에서는 식재료 검수가 가장 중요한 것으로 나타나 본 조사결과와 일치하였고, 시장조사는 가장 어려운 일로 인식하였다. 또한 조리작업 및 배식관리 임무 중에서는 조리작업 지도와 감독이 중요하면서 난이도가 높은 것으로 나타났고 인력관리 임무의 중요도와 난이도 조사결과는 본 결과와 유사한 것으로 나타났다.

2) 영양교육 분야

영양교육 분야 임무에 대한 중요도 및 난이도는 Table 5와 같다. 대상진단 임무에 대해서 도시형과 농어촌 및 도서벽지형 모두 식습관 조사(4.18)를 가장 중요한 일로 인식하였고, 가장 난이도가 높은 일은 식품 섭취상태 조사와 임상조사(4.05)인 것으로 나타났다.

영양교육 계획 수립 임무에 대해서는 도시형(4.38)이 농어촌 및 도서벽지형(4.30)보다 더 중요하게 인식하였으며, 가장 중요한 일로 생각하고 있는 일은 도시형의 경우 지도안 작성(4.41)이었으며, 농어촌 및 도서벽지형의 경우 평가도구 개발(4.33)로 나타났다. 또한 급식유형에 상관없이 평가도구 개발을 가장 어려운 일(4.28)이라고 생각하는 것으로 나타났다.

영양교육 실시 임무는 도시형이 농어촌 및 도서벽지형보다 더 중요하고 더 어렵게 인식하였으며, 급식 유형에 관계없이 모두 재량활동시간을 활용한 영양 교육이 가장 중요하면서도 가장 어려운 일인 것으로 생각하였다. 그 다음으로 특별활동 시간을 이용한 영양교육을 중요하면서도 어려운 일로 인식하였다.

영양교육 평가 임무는 도시형(3.92)이 농어촌 및 도서벽지형(3.86)보다 더 중요하게 인식하였으며, 급식유형에 관계없이 모두 교육내용 및 방법 평가를 가장 중요하게 생각하였고, 태도 평가를 가장 어렵게 생각하고 있는 것으로 조사되었다.

영양교육 매체 및 프로그램 개발은 도시형(4.30)이 농어촌 및 도서벽지형(4.23)보다 더 중요하게 인

Table 5. Self-perceived importance and difficulty in nutrition education task for elementary school dietitian as a nutrition teacher

Task	Importance			Difficulty		
	Urban	Rural	Total	Urban	Rural	Total
Nutritional assessment						
Anthropometrics	3.76±0.67	3.78±0.58	3.77±0.64	3.57±0.78	3.51±0.78	3.55±0.78
Clinical observation	3.74±0.67	3.72±0.60	3.73±0.64	4.08±0.75	4.01±0.75	4.05±0.75
Dietary survey	4.16±0.63	4.08±0.57	4.13±0.61	4.09±0.66	3.98±0.69*	4.05±0.67
Food habit	4.19±0.60	4.15±0.55	4.18±0.58	3.82±0.68	3.80±0.67	3.81±0.68
Mean±SD	3.96±0.64	3.93±0.57	3.95±0.62	3.89±0.72	3.82±0.72	3.87±0.72
Plan						
Goal setting	4.36±0.56	4.28±0.59	4.33±0.57	3.95±0.69	3.93±0.66	3.94±0.68
Instructor guidance	4.41±0.58	4.30±0.60**	4.36±0.59	4.15±0.67	4.09±0.66	4.13±0.67
Evaluation tool	4.37±0.59	4.33±0.63	4.35±0.60	4.29±0.63	4.26±0.63	4.28±0.63
Mean±SD	4.38±0.58	4.30±0.61**	4.35±0.59	4.13±0.66	4.09±0.65	4.12±0.66
Development						
Program	4.46±0.57	4.37±0.65*	4.43±0.60	4.28±0.63	4.26±0.69	4.27±0.65
Text	4.47±0.60	4.37±0.64*	4.43±0.62	4.28±0.65	4.27±0.65	4.27±0.65
Material	4.44±0.64	4.34±0.64*	4.40±0.64	4.28±0.65	4.27±0.66	4.28±0.66
Web site	4.09±0.71	4.13±0.67	4.10±0.69	3.90±0.73	3.91±0.76	3.90±0.74
Mean±SD	4.30±0.65	4.23±0.66**	4.27±0.65	4.18±0.67	4.17±0.69	4.17±0.68
Education						
Discretional activities	4.25±0.60	4.19±0.62	4.23±0.61	4.11±0.66	4.06±0.69	4.09±0.67
Special activities	4.14±0.60	4.04±0.66*	4.10±0.62	4.05±0.70	3.96±0.72	4.02±0.71
Broadcasting	3.89±0.66	3.82±0.63	3.86±0.65	3.42±0.74	3.29±0.71*	3.37±0.73
Parents education	3.80±0.64	3.73±0.64	3.77±0.64	3.96±0.65	3.85±0.73*	3.92±0.69
Mean±SD	4.02±0.63	3.95±0.64**	3.99±0.63	3.89±0.69	3.79±0.71***	3.85±0.70
Evaluation						
Education method	4.09±0.63	4.03±0.62	4.07±0.62	3.95±0.65	3.95±0.65	3.95±0.65
Nutrition knowledge	3.80±0.70	3.73±0.69	3.77±0.69	3.85±0.69	3.80±0.70	3.83±0.69
Dietary attitude	3.95±0.68	3.90±0.68	3.93±0.68	3.96±0.69	3.96±0.65	3.96±0.67
Anthropometrics	3.74±0.68	3.70±0.64	3.73±0.66	3.71±0.74	3.70±0.74	3.71±0.74
Dietary survey	4.01±0.68	3.93±0.68	3.98±0.68	3.94±0.66	3.87±0.65	3.91±0.66
Mean±SD	3.92±0.67	3.86±0.66**	3.90±0.67	3.88±0.69	3.85±0.68	3.87±0.56

Mean ± S.D.

* p<0.05, ** p<0.01, *** p<0.001

식하였고, 급식유형에 관계없이 모두 교재 개발을 가장 중요하면서도 가장 어려운 일로 생각하였으며 그 다음으로 학기 및 방학프로그램 개발, 매체 개발을 중요하며 어려운 일로 인식하였다.

3) 영양상담 분야

영양상담 분야 임무의 중요도 및 나이도는 Table 6과 같다. 급식유형에 관계없이 학생 영양상태 평가 및 상담(4.18)을 가장 중요한 일로 생각하였고, 다음으로 학부모의 자녀 식생활 상담(3.99)을 중요하게 인식하였다. 학생, 학부모, 교직원 영양상담에 대해서 도시형(4.18)이 농어촌 및 도서벽지형(4.07)

에 비해서 더 어려운 일로 인식하였으며, 학생 질환별 영양상담과 운동선수나 음식 알리지 등 특수환경 하에 있는 학생과의 영양상담(4.16)을 가장 어려운 일로 생각하고 있었다. 교직원 대상 영양상담은 중요도가 비교적 낮은 것으로 나타났다.

Moon과 Jang(17)의 연구에서도 학교영양사들은 영양상담실 운영과 영양교육 평가를 가장 중요한 일로, 질환별 영양교육을 가장 어려운 일로 인식하는 것으로 나타나 본 연구결과와 유사하였으며, 영양교육 실시와 영양상담실 운영은 주요임무로 정착되지 못하였음을 짐작할 수 있다. 그러나 최근 학령기 아동의 비만율 증가로 인해 식생활과 건강에 대

Table 6. Self-perceived importance and difficulty in nutrition counseling task for elementary school dietitian as a nutrition teacher

Task	Importance			Difficulty		
	Urban	Rural	Total	Urban	Rural	Total
Counseling for students	4.18±0.66	4.18±0.63	4.18±0.65	4.21±0.67	4.11±0.65***	4.16±0.66
For healthy students	4.47±0.56	4.47±0.56	4.47±0.56	4.26±0.64	4.15±0.61**	4.21±0.63
For patients	4.17±0.70	4.19±0.63	4.18±0.67	4.38±0.63	4.30±0.61	4.34±0.62
For athletes	4.15±0.70	4.16±0.68	4.16±0.69	4.38±0.65	4.24±0.63	4.31±0.64
Through web site	3.92±0.67	3.90±0.64	3.91±0.66	3.84±0.75	3.74±0.75	3.80±0.75
Counseling for parents	4.01±0.73	3.96±0.71	3.99±0.72	4.16±0.69	4.06±0.70**	4.11±0.70
On their children	4.30±0.64	4.20±0.62*	4.25±0.63	4.04±0.70	3.95±0.71	4.00±0.71
On parents disease	3.72±0.81	3.71±0.80	3.72±0.81	4.28±0.69	4.17±0.69*	4.23±0.69
Counseling for staff	3.77±0.77	3.71±0.73	3.74±0.75	4.06±0.73	3.95±0.69*	4.00±0.71
Mean±SD	4.07±0.69	4.05±0.63	4.07±0.62	4.18±0.68	4.07±0.67***	4.13±0.68

Mean ± S.D., * p<0.05, ** p<0.01, *** p<0.001

Table 7. Self-perceived importance and difficulty in domestic agricultural products experience education task for elementary school dietitian as a nutrition teacher

Task	Importance			Difficulty		
	Urban	Rural	Total	Urban	Rural	Total
Selection of good suppliers	4.10±0.74	4.10±0.67 ^{NS}	4.10±0.71	4.07±0.70	4.06±0.71 ^{NS}	4.07±0.71
Menu developing using domestic agricultural products	4.26±0.67	4.24±0.61 ^{NS}	4.30±0.64	4.01±0.68	4.01±0.71 ^{NS}	4.01±0.70
Educational experience of domestic agricultural products	3.86±0.81	3.77±0.77 ^{NS}	3.82±0.79	4.13±0.77	4.07±0.75 ^{NS}	4.10±0.76
Mean±S.D.	4.07±0.74	4.04±0.68 ^{NS}	4.06±0.71	4.07±0.72	4.05±0.72 ^{NS}	4.06±0.73

Mean ± S.D., NS: not significant

한 관심이 높아짐에 따라 향후 영양교사는 양질의 급식제공과 함께 영양교육자 및 영양상담자로서의 역할을 담당해야 할 것으로 생각된다.

4) 우리농산물 체험교육 분야

우리농산물 체험교육 분야 임무의 중요도 및 난이도는 Table 7과 같다. 우리 농산물을 이용한 식단 개발(4.30)을 가장 중요한 임무로 생각하고 있었으며, 우리농산물을 이용한 체험교육(4.10)을 가장 어려운 일로 인식하였다.

Lee 등(18)은 학교영양사의 업무를 크게 7개로 나누고, 그 중요도를 식단관리, 급식일지 작성, 식재료 관리, 조리 및 배식관리, 교육, 단가 산출, 사무 관리와 관련된 업무 순으로 평가하였다. Moon 등

(7)은 영양사의 임무를 크게 급식관리분야, 영양서비스분야, 기타 자기계발 분야로 나누고 그 일을 99 가지로 세분하여 그 빈도와 중요도 및 난이도를 조사하였으며, 그 중 중요도와 난이도는 높으나 빈도가 낮은 임무로 영양상태평가, 영양치료, 영양교육, 보건영양사업을 제시하고 있다.

본 연구에서는 영양교사의 직무를 크게 4가지로 나누고, 그에 따른 세부 업무로 영양사에게는 70가지, 교장·교사·학부모에게는 23가지를 제시하여 그 중요도를 평가하였다. 지금까지의 직무중요도 평가는 영양사만을 대상으로 연구한 것이 대부분인 반면(7,15,17,18) 본 연구는 실제 직무를 수행하는 영양사는 물론, 교육구성원인 교장과 교사 그리고 간접적으로 그 수행정도를 평가하고 있는 학부모를 대상

으로 현재의 직무와 시대적으로 절실히 요구되는 직무의 중요도를 조사하였다는 것에 그 의의가 있다.

결론 및 제언

본 연구에서는 전국 16개 지역 초등학교 영양사(833명), 교장(808명), 교사(3,141명)와 학부모(6,003명)를 대상으로 영양교사로서 담당해야 할 직무를 조사하였다. 영양교사의 직무를 크게 급식관리, 영양교육, 영양상담, 우리농산물 체험교육의 4가지 분야로 나누고, 그에 따른 세부 임무(duty)와 일(task)을 제시하여 그 중요도와 난이도를 평가하였다.

- 조사대상 초등학교는 도시형 521개, 농어촌형과 도서벽지형 312개로 총 833개였으며, 모두 직영으로 운영되고 있었다. 도시형은 97.1%가 단독조리로 운영되고 있는 반면, 농어촌 및 도서벽지형은 단독조리 60.6%, 공동조리 15.7%, 공동조리와 공동관리 15.4%로 급식유형 간 유의한 차이를 나타내었다. 학생수는 도시형의 경우 1,201~1,600명 미만이 35.3%로 가장 높았으며, 400명 미만교는 2.7%에 불과하였으나, 농어촌 및 도서벽지형의 경우 400명 미만교가 51.3%였다. 급식장소의 경우 도시형은 식당배식과 교실배식이 비슷한 반면, 농어촌 및 도서벽지형의 경우는 89.4%가 식당에서 배식하는 것으로 나타났다.
- 조사대상 초등학교 영양사는 99%가 여자였으며, 30~34세가 가장 많았고, 고용형태는 97.3%가 정규직 공무원이었으며, 65.1%가 4년제를 졸업하였고, 학교근무 경력은 5~10년 미만이 47.4%로 가장 많았고, 직급은 7급이 59.5%로 가장 많았다.
- 영양사, 교장, 교사, 학부모 모두 영양교사의 4가지 직무에 대해서 그 중요성을 높이 평가하였다. 영양사(4.21), 교장(4.39), 교사(4.31)의 경우 급식관리를 가장 중요한 직무로 평가한데 반해 학부

모의 경우는 우리농산물 체험교육 중 우리농산물을 이용한 식단개발(4.50)을 가장 중요하게 인식하였다. 그 다음으로 영양사는 영양상담(4.10)과 영양교육(4.07)을, 교장의 경우는 영양교육(4.11)과 우리농산물 체험교육(4.10)을, 교사의 경우는 우리농산물 체험교육(4.18)과 영양교육(4.01)을 중요하게 생각하였다.

- 영양사를 대상으로 직무중요도와 난이도를 조사한 결과 급식관리 분야 임무 중에서는 식단작성(4.68)을 가장 중요한 일로, 메뉴개발(4.05)을 가장 어려운 일로 평가하였다. 영양교육 분야 임무 중에서는 영양교육 교재 개발(4.36)이 가장 중요한 일로, 영양교육 평가도구 개발(4.28)이 가장 어려운 일로 나타났다. 영양상담 분야 임무 중에서는 학생의 영양상태 평가 및 상담(4.47)을 가장 중요한 일로, 특수환경(운동이나 알리지) 학생의 영양상담(4.34)을 가장 어려운 일로 인식하였다. 우리농산물 체험교육 분야 임무 중에서는 우리농산물을 활용한 식단개발(4.30)을 가장 중요한 일로, 우리농산물을 이용한 체험교육(4.10)을 가장 어려운 일로 인식하였다.

이상의 연구결과 향후 영양교사의 직무는 지금까지 학교영양사의 주된 업무였던 급식관리 뿐만 아니라 영양교육과 영양상담을 통하여 학생들의 올바른 식사예절 확립, 바람직한 식습관 형성 및 편식 교정과 건강에 대한 올바른 인식을 고취시켜 평생건강관리체계 구축에 일조하고, 우리농산물을 활용한 식단개발 및 우리농산물 재배 체험교육 등의 업무에도 무게를 실어야 할 것으로 생각된다. 또한 영양사들이 영양교육 실시와 관련하여 중요하면서도 어려운 일로 인식하는 영양교육매체 및 프로그램 개발과 영양교육 평가도구 개발 등에 관해서는 관련기관의 적극적인 지원과 뒷받침이 수반되어야 할 것이며, 특히 영양사들이 중요하게 생각하는 영양상담을 활성화시키기 위해서는 학교별 영양상담 실의 마련 뿐 아니라 향후 영양교사를 대상으로 이

러한 업무 수행에 필요한 기술과 능력을 향상시키기 위한 연수기회가 주기적으로 제공되어야 할 것으로 사료된다.

감사의 글

본 연구는 2004년 대한영양사협회 정책과제 연구비지원으로 수행되었기에 이에 감사드립니다.

참고 문헌

1. 송광용, 서민원, 나원주. 학교 영양사의 영양교사 자격 제도화 방안 연구. 학교 영양사의 영양교사 자격 제도화 방안 연구위원회, 대한영양사협회 정책과제, pp.1-126, 1998
2. 송광용. 학교영양교육 활성화를 위한 정책 제언. 식품위생직(영양사)의 영양교사화 요구에 대한 기초 연구, 교육인적자원부 정책연구 공청회 발표 자료, pp.1-30, 2002
3. 손숙미. 학교영양교사임용의 당위성 및 기대효과. 한국영양교육 개선을 위한 연구토론회, pp.1-21, 2002
4. 정진환. 학교영양교사 임용·배치 방안 모색, 한국영양교육 개선을 위한 연구토론회, pp.1-13, 2002
5. 僑見こ俊雄. これからの學校の食の指導者に望むこと-栄養教諭制度の創設にあたって-栄養日本 46:(12)4-13, 2003
6. Yang IS, Lee YU, Cha JA, Yu TY, Jung LN. Work measurement of dietetic staff through work sampling methodology in school foodservice systems. *Korean J Nutrition* 35(2):263-271, 2002
7. Moon HK, Jang YJ. Analysis of job characteristics by the dietitian's job description for dietitians in different practice areas. *J Korean Diet Assoc* 8(3):227-239, 2002
8. Moon HK, Lee AR, Lee YH, Jang YJ. Analysis and framing of dietitians's job description. *J Korean Diet Assoc* 7(1):87-104, 2001
9. 곽동경. 학교 영양사의 영양교사로서의 역할 확대와 자세. *국민영양* 250:15-17, 2003
10. 강인수, 고전, 권순달, 이수희, 이애랑, 임경숙, 정영진, 김종만, 강병구, 조혜영, 김운종. 영양교사 자격·양성 및 임용 방안 연구. 교육인적자원부정책연구: 2003-지정-29
11. 文部科學省. 初等中等教育分科會教員養成部會, 食に関する指導体制の整備について(中間報告), 2003년 9月 10日
12. 文部科學省. 中央教育審議會初等中等教育分科會 教員養成部會, 栄養教諭の養成・免許制度の在り方について(報告), 2004년 1月 9日
13. 鈴木久乃. 社團法人日本營養士會. 栄養教諭に関する本会の意見 (www.dietitian.or.jp)
14. 강명희, 김은경. 급식실태조사를 통한 학교급식의 질적 향상 전략. 1995년도 학교급식의 질 향상을 위한 심포지움. 대한영양사회·한국영양학회, pp.7-47, 1995
15. Kang JH, Kim KJ. A study on management of elementary school foodservice in Pusan. *J Korean Diet Assoc* 2(1):1-9, 1996
16. Yeom CA, Kim HR, Park HR, Kim HS, Kim SA, Park OJ, Shin MK, Son SM. Parents and principals of elementary school with meal service want sound nutrition education program performed by dietitian. *J Korean Diet Assoc* 1(1):89-95, 1995
17. Moon HK, Jang YJ. Analysis of the dietitian's job description in school. *J Korean Diet Assoc* 8(2):143-153, 2002
18. Lee YU, Yang IS, Cha JA. The importance and categorization of task elements of school food service dietician. *Korean J Nutrition* 35(6):668-680, 2002