



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

이 승 민 교수지도

석사학위청구논문

경기도지역 특수학교에 근무하는
영양(교)사의 직무만족도와
급식운영 고려사항에 대한 연구

2011년

성신여자대학교 교육대학원

교육학과 영양교육전공

박 화 자

경기도지역 특수학교에 근무하는
영양(교)사의 직무만족도와
급식운영 고려사항에 대한 연구

이 승 민 교수지도

이 논문을 석사학위논문으로 제출함.

2010년 11월

성신여자대학교 교육대학원

교육학과 영양교육전공

박 화 자

인 준 서

박화자의 석사학위 논문으로 인준함.

심사위원 _____ 印

심사위원 _____ 印

심사위원 _____ 印

성신여자대학교 교육대학원

감사의 글

2년 6개월간의 대학원 생활을 무사히 마무리 지을 수 있도록 많은 도움을 주시고 응원해 주신 모든 분들께 감사의 마음을 전하고 싶습니다.

먼저 이 논문의 시작부터 완성에 이르기까지 학문적 기틀을 잡아 주시고 소중한 가르침을 주신 지도교수 이승민 교수님, 귀중한 시간을 내시어 논문심사에 수고해 주신 안홍석 교수님, 배현숙 교수님께 깊은 감사를 드립니다.

직장을 다니면서 학교생활을 병행하느라 수업이 있을 때 마다 운성이를 돌봐주신 시어머님과, 친정어머님에게 감사 드리며, 옆에서 늘 격려해주고 응원해 주며 나의 버팀목이 되어준 사랑하는 남편에게도 고마운 마음을 전합니다. 뱃속에서 엄마 힘들지 않게 건강하게 함께한 우리 막내 토끼이 에게도 사랑하는 마음을 전하고 싶습니다.

대학원 생활을 함께하며 서로 의지가 되어준 정희 언니, 지혜, 여주, 경익, 은진, 소영 에게도 감사의 마음을 전합니다.

저를 믿고 아껴주신 많은 분들의 고마운 마음을 평생 간직하며, 이제 또 한 걸음 나아가려 합니다. 항상 최선을 다하는 모습으로 보답하겠습니다.

2010년 12월

박화자 드림

논문 개요

본 연구는 경기도 지역의 특수학교에 근무중인 영양(교)사를 대상으로, 특수학교의 일반적인 특성, 영양(교)사가 인지하는 학생의 메뉴 기호도, 영양(교)사의 직무만족도 및 특수학교 급식운영 고려사항에 대해 메뉴작성, 배식, 영양교육 3부분으로 나누어 조사해 봄으로써, 특수학교 급식의 개선 및 급식 지도를 위한 기초 자료를 제공하는데 그 의의를 두고 있다.

본 연구는 경기도 지역 특수학교 중 급식을 실시하는 총 21개교를 대상으로 실시하였으며 총 16개교의 설문지가 회수 되었다. 설문에 앞서 전화를 이용하여 사전 동의를 얻었으며, 2010년 6월 21일부터 7월 7일 까지 설문을 실시하였고, E-mail 설문에 대해 거부감이 있거나 작성에 불편을 느끼는 경우 전화통화를 이용하여 기록하는 방식으로 설문을 진행하였다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

- 1) 연구 대상자들은 경기도 지역에 소재한 특수학교에 근무하고 있는 영양(교)사 16명으로 11명은 영양교사 이고, 5명은 영양사로 영양교사의 수가 더 높게 나타났고, 영양사 경력은 10년 이상이 8명 50%로 나타났고, 특수학교 영양사 경력은 5년 미만이 11명으로 68.8%를 나타냈으나, 일

부 영양(교)사중 10년 이상 근무한 경험이 있는 4명은 처음부터 특수학교에서 근무했던 것으로 나타났다.

- 2) 학교 유형은 정신지체 학교가 13개교 81.3%를 차지하고 있었으며, 근무 지역은 경기도의 각 시에 고루 분포 되어 있어 설문지 회수 지역이 고르게 분포 되어 있음을 알 수 있다.
- 3) 1일 중식 한끼 식수는 학생은 최대 300명 이하, 교직원은 100명 이하로 나타났고, 급식종사자는 일반학교보다 자격증을 가지고 있는 전문 조리사의 배치가 더 많은 것으로 나타났다.
- 4) 특수학교는 농·어촌에도 고루 분포되어 있고, 학교별 학생 구성 현황을 살펴보면 유치부가 개설된 곳이 13개교 81.3%, 전공과 8개교 50.0%를 나타내고 있다.
- 5) 총 16개교 중 5개교는 교내 기숙사 운영으로 인해 1일 3식을 제공 하고 있으며, 우유급식은 모두 실시하고 있었다.
- 6) 배식유형으로는 식당배식이 13개교 81.3% 로 나타났으며 식당으로의 이동이 곤란할 경우 교실배식과 식당배식을 병행하는 것으로 나타났다. 배

식형태 중 대면배식 12개교 75.0%, 자율배식 1개교 6.3%, 대면배식과 자율배식을 혼합하는 3개교 18.8%로 나타났으며, 혼합배식의 이유로는 학생의 자율성을 높여주기 위해서, 배식시간 조절을 위해서 등의 답변이 있었다.

- 7) 메뉴에 대한 기호도는 밥류의 경우 잡곡의 종류가 부드럽고 입자가 작을 경우 좋거나 보통의 대답이 많았고, 일품요리에 대한 응답에서는 좋음이 많이 나타났다. 국에 육류가 들어갈 경우 기호도가 높게 나타났고, 육류 메뉴에 대한 기호도는 평균 2.93으로 전체적으로 매우 높게 나타났다. 야채반찬류 메뉴는 총평균 1.71로 메뉴군별 중 가장 낮은 기호도를 나타냈으며, 식초가 들어간 음식에 대해 보다 낮은 기호도를 보였다. 떡류는 안전성의 문제로 제공하지 않는 경우가 더 많았으며, 과일류는 대체로 기호도가 높았으나 제공시 껍질을 깎고 잘게 잘라서 제공해야 하기 때문에 메뉴 구성 시 작업시간에 대한 고려로 인해 영향을 미치고 있는 것으로 나타났고, 기타간식류메뉴에 대한 기호도는 2.5 이상으로 높게 나타났다.
- 8) 영양(교)사의 직무만족도에 대한 결과는 대체로 직업과 업무가 본인 적성에 맞는다고 대답하였으며, 강한 소속감을 느끼는 반면 능력개발을 위한 연수 및 교육의 기회에 대해서는 부족하다는 의견을 보였고, 영양교육과 수업 및 상담을 위한 준비시간과 교구의 구입 활용이 용이하지 않다고 응

답하였다. 대다수의 영양(교)사들이 특수학교에서의 근무에 대한 긍지와 보람을 느끼고 있으나, 전문인으로서 영양(교)사에 적합한 업무나 제도 변화에 대한 요구가 높게 나타났다.

- 9) 메뉴 구성 시 안전성에 가장 많이 신경을 쓰고 있고, 이로 인해 메뉴에 대한 제한이 많아 단조롭다는 의견이 많았다. 다양한 연령층으로 인해 식단 작성시 메뉴구성, 음식의 간, 기호도 차이로 어려움을 느끼고 있었다. 소규모 조리시설 및 단순한 조리기구와 기물은 메뉴 구성에 영향을 미치고 있었으며, 작업자의 숙련도에 따른 음식 맛의 변화를 신경 쓰고 있었다. 배식 질서지도 부분에 있어서는 학교, 동료교사들 및 학부모의 협조로 전혀 어려움을 느끼지 않고 있었으며, 적은 학생수와 정규직으로 장기간 근무를 하고 있는 조리종사자들로 인해 학생 개개인의 성향에 맞춘 정량배식이 이루어지고 있었다. 퇴식 및 잔반 정리는 학교측 도우미 혹은 학부모의 도움을 받고 있어 크게 어려움을 느끼지 않고 있었다. 대부분의 영양(교)사 들은 학생들에게 올바른 식사예절 및 자주 먹어도 되는 음식과 그렇지 않은 음식을 구별 할 수 있는 능력을 키워주는 것이 가장 중요하다고 생각하고 있었으며, 학생들의 이해를 돕기 위해 학부모 연계교육이 필요하다고 답변하였다. 영양(교)사들은 영양교육을 통해 올바른 식습관 및 바른 식사 예절 확립, 학생 및 학부모의 급식에 대한 인식 변화를 기대하고 있는 것으로 나타났다.

본 연구는 특수학교에 근무중인 영양(교)사를 대상으로 설문을 하였기 때문에 영양(교)사의 주관적인 의견이 개입될 수 있고, 경기도 지역의 특수학교 중 16개교를 대상으로 실시하였기 때문에 본 연구 결과를 전체 특수학교에 일반화 할 수 없다는 것이 제한점 이라 하겠다.

특수학교 학생들의 올바른 식습관 형성을 위해서 영양(교)사들이 영양교육을 할 수 있도록 근무 여건 개선 및 특수아동 교육방법에 대한 교육이 필요하며, 영양(교)사들 간의 정기적인 회의가 이루어져 특수학교 사이의 의견 및 정보교류가 이루어 지는 것이 필요하다고 생각한다. 식생활의 서구화로 인해 가장 낮은 기호도를 나타낸 야채류의 섭취에 대한 중요성이 대두되고 있으므로 다양한 조리법을 사용하는 메뉴의 개발 및 야채섭취의 중요성에 대한 영양교육이 필요하고, 특수학교 학생들에 대한 기호도 연구가 추후 활발히 이루어져 특수학교급식의 식단이 개발되어야 할 것이며, 보다 원활한 급식을 위해 일반학교와는 다르게 조리종사자의 배치 인원 기준이 책정되어야 한다고 생각한다. 특수아동의 기질상 개개인의 특성에 맞는 식사 지도가 필요하므로, 가정과의 연계교육을 통해 보다 효과적인 교육이 이루어 질 수 있도록 학부모 대상의 올바른 식사지도 및 영양교육에 대한 정기적인 교육이 필요할 것으로 생각된다.

목 차

국문요약

I. 서론	1
1. 연구 필요성.....	1
2. 연구의 문제.....	3
II. 연구배경	5
1. 학	
교급식의 개념과 목적	5
2. 특	
수학교의 현황.....	5
3. 장	
애학생의 유형 및 특성	13
4. 학	
령기 학생의 특성과 장애학생의 식이문제	22
III. 연구방법	30
1. 연	
구대상 및 기간	30
2. 조	
사항목	30
3. 자	
료처리	34
IV. 결과	35
1. 연	
구대상자의 일반사항.....	35
2. 근	
무학교의 일반 사항	38
3. 영	
양(교)사가 인지하는 학생들의 메뉴 기호도	43

4.	영
양(교)사의 직무 만족도.....	60
5.	특
수학교 급식 운영 고려사항	64
V. 고찰	72
VI. 요약 및 결론	84

참고문헌

Abstract

설문지

List of Table

<Table 1> The status of special school (April, 2008).....	6
<Table 2> The classification of handicapped person.....	15
<Table 3> Organization of the survey questionnaire.....	33
<Table 4> General characteristics of the subject (N=16)	36
<Table 5> Work characteristics of the subjects (N=16).....	37
<Table 6> General characteristics of the special schools (N=16).....	39
<Table 7> Food service staffs (N=16)	40
<Table 8> Characteristics of school food service (N=16)	41
<Table 9> Preference levels for rice menu perceived by dietician or.....	43
<Table 10> Preference levels for one-dish meal menu perceived by	44
<Table 11> Preference levels for soup menu perceived by dietician or.....	45
<Table 12> Preference levels for meat menu perceived by dietician or.....	48
<Table 13> Preference levels for fish menu perceived by dietician or.....	49

<Table 14> Preference levels for vegetable-dish menu perceived by.....	50
<Table 15> Preference levels for side-dish menu perceived by dietician.....	51
<Table 16> Preference levels for rice cake menu perceived by dietician.....	53
<Table 17> Preference levels for fruit menu perceived by dietician or.....	54
<Table 18> Preference levels for snack menu perceived by dietician or	55
<Table 19> Preference levels for fried food menu perceived by dietician	56
<Table 20> Job satisfaction levels of dietician or dietetic teacher	62

List of Figures

<Figure 1> The ratio of special school according to the institution	7
<Figure 2> The impediment types of special school in Korea(April, 2008)	8
<Figure 3 > The impediment types of special school in Gyeonggi-do.....	10
<Figure 4> The status of special school in Gyeonggi-do (April, 2008)	11
<Figure 5> Preference for menu group	58

I. 서 론

1. 연구 필요성

1990년대 이후 미래 국가인력의 체력을 증진 시키고 실천적 영양교육을 통한 국민건강증진의 일환으로서 학교급식이 시행되어 오고 있다(Kim, 2007). 아동은 좋은 환경에서 보호받고 성장하며 생활할 권리가 있고, 이는 정상 아동뿐만 아니라 장애 아동 역시 독립된 한 인간으로서 보호받으며 성장하고 생활할 권리가 있다(Park 등, 2002). 아동기의 영양은 정상적인 성장과 발달뿐만 아니라 빈혈, 성장지연, 저영양, 지능발달 저해, 비만, 충치 등의 영양관련 건강문제 뿐만 아니라 향후 만성질환을 예방하는 데도 지대한 영향을 미친다(Koo, 2000). 때문에 학령기 아동대상의 학교급식은 영양적으로 균형잡힌 식사제공을 통하여 식생활 개선에 기여하는 역할을 가진다. 식생활은 국가와 개인이 처한 환경과 신체의 발육 및 성장에 따라 조금씩 차이를 나타내게 되며 인간 생활 중 가장 큰 비중을 차지하고 있는 필수적인 활동이다. 이러한 식생활의 내용은 건강 상태와 직결되어 일생을 통해 신체적·정신적 행복의 유지에 중요한 역할을 하며, 식습관 및 태도, 식품기호도를 포함하여 후천적으로 오랜 시기에 걸쳐 이루어지는 사회적, 문화적 양식이다(Moon 등, 1989). 특히 청소년기는 신체적 발달이 가장 왕성한 시기이므로 그 중요성이 대두 되고 있다. 그러나 장애아동은 선천적인 신진대사 장애로 영양소의 흡수와 이용에 있어 정상아동에 비해 뒤떨어지게 되고, 성장부진, 비만, 체중

증가 부족, 식품 알레르기, 빈혈, 약물 사용 등의 상호 작용에 따른 문제로 변비, 치아 상태 불량 등의 문제가 발생하게 되고, 영양 상태에도 영향을 미치게 된다(Jang, 1998). 그리고 이러한 문제는 장애아동의 생활 습관과 연결되어 일반 아동과 다르게 발달 할 수 있으며, 이런 행동발달 단계의 미숙이 섭식 문제를 일으키는 원인이 되기도 한다(Park 등, 2001). 한국보건복지부의 통계를 보면 2009년 6월말 현재 우리나라에 등록된 장애인 수는 2,419,444명으로 2000년의 958,196명에 비해 두 배 이상으로 크게 증가하였고, 해마다 증가하고 있는 추세이다. 2007년 교육인적자원부의 통계자료에 따르면 특수학교 학생수는 65,940명으로 매년 증가하고 있고, 장애아동은 특수학교와 일반학교의 특수학급에 재학 중 이므로 장애학생수는 더 많을 것으로 추측된다.

최근 우리나라에서도 장애아동의 영양 상태에 대한 관심이 증가함에 따라 장애등급별 정신지체아동의 식행동과 식품기호도 비교(Park 등, 2002), 장애아동과 비장애 아동의 식습관 및 섭식 행동 비교(Kim 등, 2003), 특수학교 학생의 장애유형에 따른 식습관과 학교급식 만족도 및 기호도 조사(Kim, 2008), 특수학급 장애유형별에 따른 식습관 및 식품기호도에 관한 연구(Shin, 2009), 정신지체인의 식습관 및 체력 특성에 관한 연구(Jung 등, 2009) 등이 보고된 바 있다. 장애아동을 위해서는 장애유형, 장애의 정도, 신체활동 정도 등을 고려하여 보다 구체적인 식사관리 및 영양소 섭취 관리가 필요하고, 특수교육 관련자들에게는 비장애 아동과는 다른 차원에서 기질적인

장애를 이해하고 아동영양과 함께 구체적인 식사지도 방법에 관한 교육 또한 필요 할 것이다(Shin, 2009). 장애아동을 위해서 안전한 급식 관리 및 학생 식행동의 올바른 이해와 식품기호도에 따른 보다 수준 높은 급식이 이루어지기 위해서는 학교에서 급식 실무를 담당하고 있는 영양(교)사의 역할이 매우 중요하다고 할 수 있다. 앞서 장애아동, 장애아동의 부모를 대상으로 한 급식 만족도와 기호도 조사는 많이 이루어 졌으나 급식을 담당하고 있는 영양(교)사가 바라보는 특수학교 급식 운영에 대한 연구는 거의 이루어지지 않았다.

본 연구는 경기도 지역의 특수학교에 근무중인 영양(교)사를 대상으로, 특수학교급식의 일반적인 특성, 영양(교)사가 인지하는 학생의 메뉴 기호도, 영양(교)사의 직무 만족도 및 특수학교 급식운영 고려사항에 대해 살펴봄으로써, 특수학교 급식의 개선 및 급식 지도를 위한 기초 자료를 제공하는데 그 의의를 두고 있다.

2. 연구의 문제

본 연구는 특수학교 급식의 개선 및 급식 지도를 위한 기초 자료를 제공하는 것에 목적을 두고 아래 세가지 연구문제에 대하여 탐구하였다.

첫째, 영양(교)사의 관점에서 정인지체 특수학교 학생의 메뉴에 대한 기호도는 어떠한가 ?

둘째, 특수학교 영양(교)사의 직무 만족도는 어떠한가 ?

셋째, 특수학교의 급식운영에 있어 메뉴작성, 배식관리, 영양교육에 관한
고려사항은 어떠한가?

II. 연구 배경

1. 학교급식의 개념과 목적

학교급식은 학생들에게 영양적으로 균형 잡힌 식사를 제공하여 체위·체력을 향상시키고, 영양교육 프로그램을 통해 올바른 식생활 습관을 형성함으로써 평생 건강의 기반을 제공하고, 올바른 식생활 습관을 형성할 수 있도록 하는 영양교육의 장을 제공하고자 하는 목적을 가지고 있으며(Lee 등, 교문사), 성장기에 필요한 영양 공급을 통해 심신의 건전한 발달과 편식 교정 및 올바른 식습관을 기르고(Lee, 1999), 장래에 건강한 세대를 이룰 수 있도록 하며(서울녹번초등학교, 1997), 식량소비의 합리화와 국민 식생활 개선에 기여하도록 하기 위하여 학교에서 일정한 지도목표를 설정하여 계획적으로 실시하는 단체급식으로(Lee, 1999), 교육적 학습의 연장이라 할 수 있다(Choi 등, 2008). 학교급식은 식생활 문화수준을 향상시킴으로써 국민건강에 이바지 하고, 국가 식량의 생산과 배분, 소비가 합리적으로 이루어 질 수 있도록 기여하고 있다.

2. 특수학교의 현황

“특수교육”이란 특수교육대상자의 교육적 요구를 충족시키기 위하여 특성에 적합한 교육과정 및 특수교육관련서비스 제공을 통하여 이루어지는 교육을 말한다(장애인 등에 대한 특수교육법 제2조 제1호). 1977년 12월 31일 법

를 제3053호로 제정·공포된 특수교육진흥법은 우리나라 장애인 교육을 공적으로 보장하기 시작하였고, 전국 시·도에 공립 특수학교 및 특수학급이 설치되는 등 특수교육 발전의 기틀을 마련하는 법적 근거가 되었다(교육과학기술부, 2008). 2008년 4월 교육과학기술부의 특수교육통계에 따르면 전국 149개의 특수학교에서 23,400명의 특수교육대상학생이 특수교육을 받고 있다는 것을 <Table 1>과 <Figure 1>에서 확인할 수 있다. 전체 특수학교 중 90개교 60.4%가 사립으로 사립에 대한 의존도가 높게 나타났다.

전국의 특수학교 장애영역별 현황은 총 149개교 중 시각장애 12교, 청각장애 17교, 정신지체 94개교, 지체부자유 19개교, 정서장애 7개교로, 정신지체 장애의 학교수가 94개교 63.1%로 가장 많이 나타났으며 이는 <Figure 2>를 통해서 확인할 수 있다.

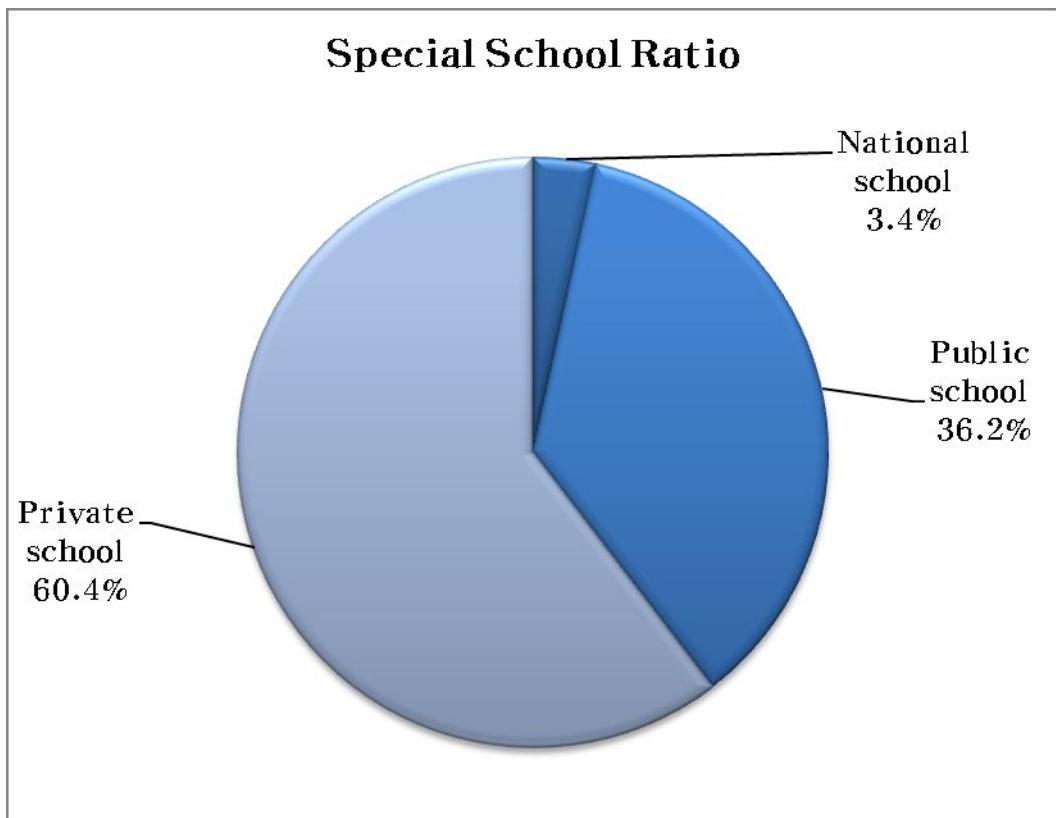
<Table 1> The status of special school (April, 2008)

	National school	Public school	Private school	Total
--	-----------------	---------------	----------------	-------

No. of school	5	54	90	149
No. of class	167	1,581	1,740	3,488
No. of student	970	10,512	11,918	23,400
No. of teaching staff	3,233	2,883	3,249	6,465

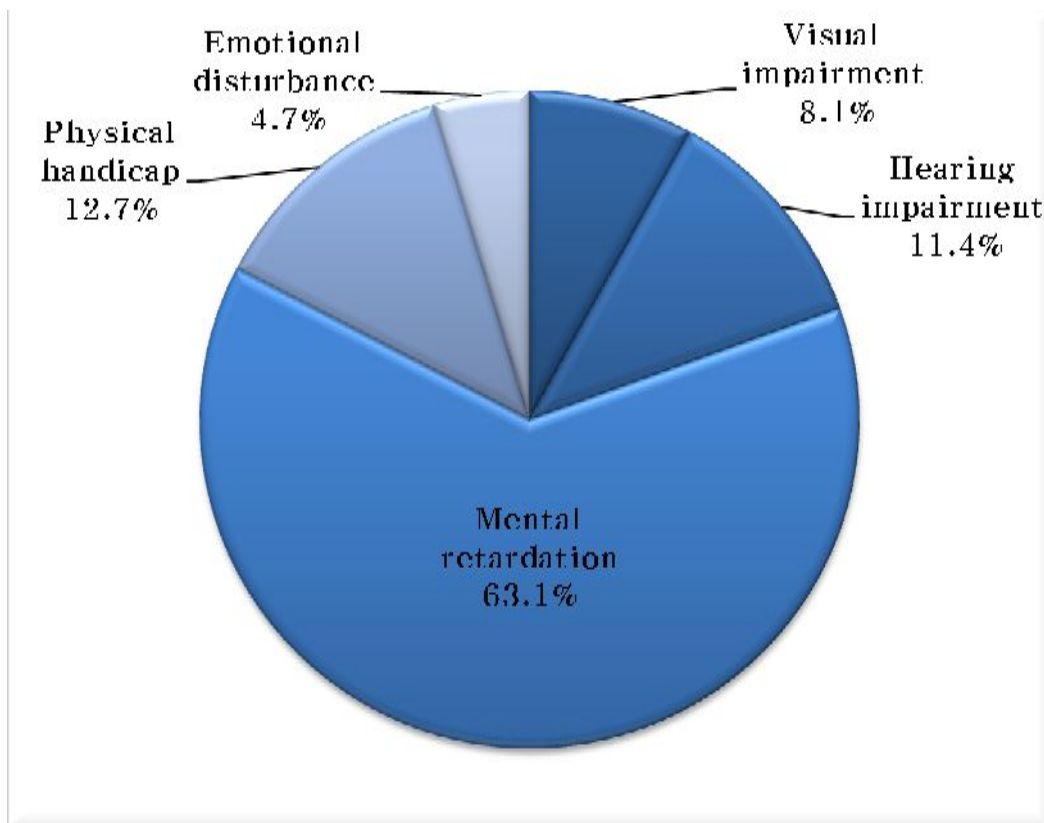
Ministry of Education Science and Technology (2008)

<Figure 1> The ratio of special school according to the institution
(April, 2008)



Ministry of Education Science and Technology (2008)

<Figure 2> The impediment types of special school in Korea
(April, 2008)

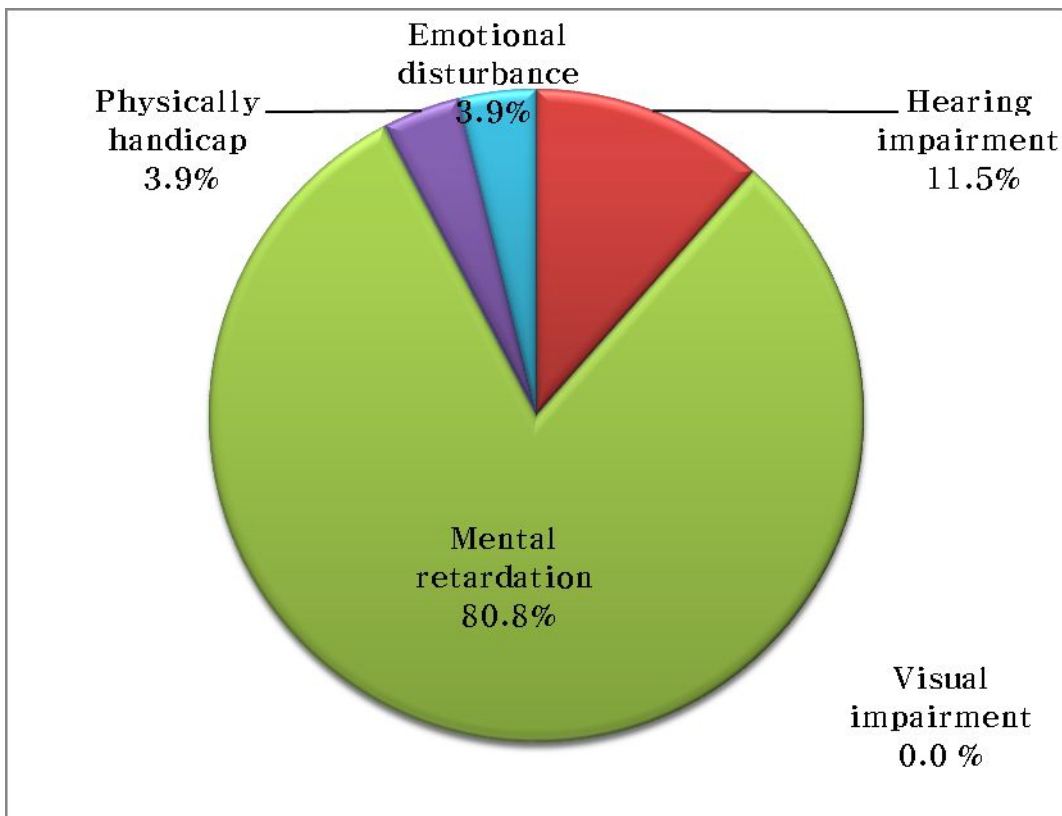


Ministry of Education Science and Technology (2008)

경기도 지역 특수학교의 장애영역별 현황은 <Figure 3> 에 나타나 있다. 시각장애 교는 없으며, 청각장애 3개교, 정신지체 21개교, 지체부자유 1개교,

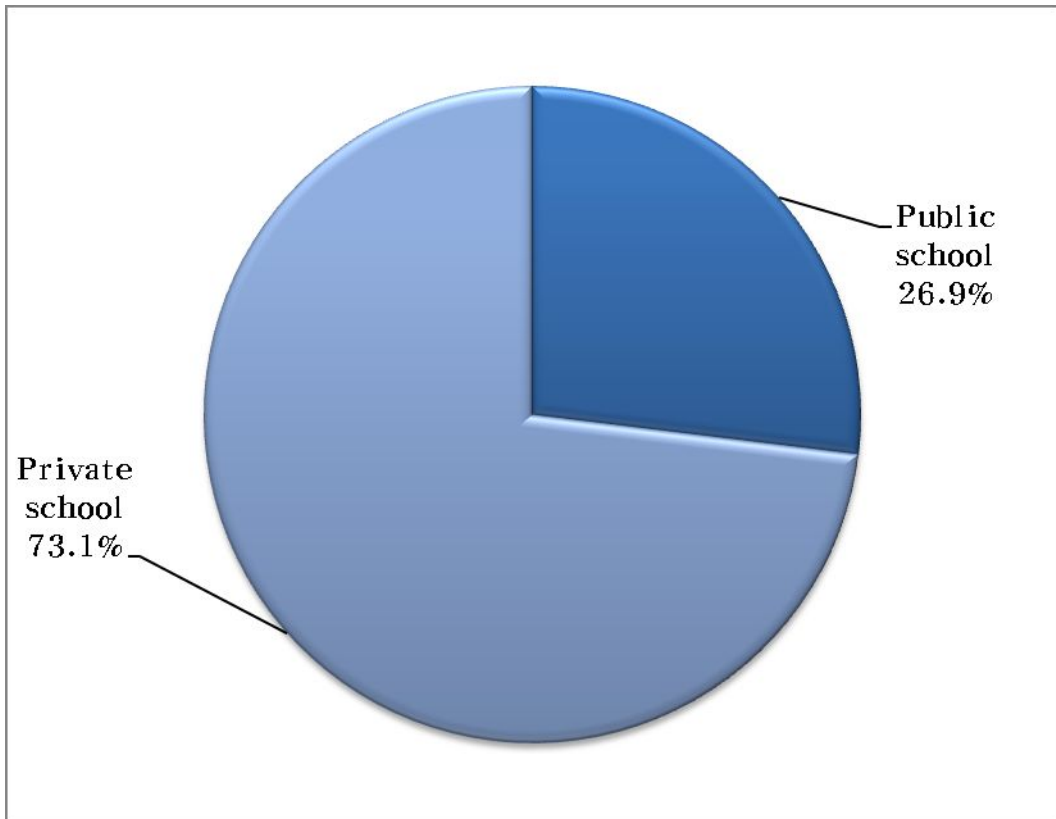
정서장애 1개교로 총 26개교 중 정인지체 21개교 80.8%로 가장 높게 나타났다. 정인지체교는 전국 94개교 중 21개교로 경기도 지역이 전국 22.3%를 차지하고 있다. 경기도 지역 특수학교의 설립별 현황은 <Figure 4>와 같이 공립 7개교, 사립 19개교로 사립이 73.1%를 차지하고 있어 전국 사립 학교 비율 60.4% 보다 12.7% 더 높은 비율을 나타내고 있음을 알 수 있다. 경기도 지역 특수학교 홈페이지 현황에 따르면 총 26개교 중 자체 급식을 실시하는 학교는 21개교로 나타났다.

<Figure 3 > The impediment types of special school in Gyeonggi-do (April, 2008)



Ministry of Education Science and Technology (2008)

<Figure 4> The status of special school in Gyeonggi-do (April, 2008)



Ministry of Education Science and Technology (2008)

2008년 특수교육 대상 학생은 71,484명으로 2007년 65,940명보다

5,544명이 증가하였으며(전국장애인등록현황, 2009), 최근 특수교육대상학생의 교육기회 확대 및 지원서비스 강화로 특수교육 대상자로 등록하는 학생 수가 지속적으로 증가하는 추세이며 향후 ‘장애인 등에 대한 특수교육법’ 시행으로 더욱 증가할 것으로 전망하고 있다. 특수교육 대상자에 대한 지원 내용으로는 특수학교 현대화 사업, 장애유아 무상교육비 지원, 학교급식비 지원, 종일반, 방과후 학교운영, 전담인력배치 등이 있다(교육과학기술부, 2008). 이러한 지원으로 특수교육을 받고 있는 특수아동은 교육비 외에도 학교급식비, 우유급식비를 무상으로 지원받고 있다. 이와 같이 특수교육대상학생이 점차 증가함에 따라 각 특수학교에서 근무하고 있는 영양(교)사 뿐만 아니라 일반 학교에서 근무하고 있는 영양(교)사 역시 장애아동의 기호도에 보다 높은 관심을 기울일 필요가 있으며, 안전한 급식을 위하여 메뉴작성, 배식관리, 영양교육에 관한 고려사항을 이해하고 급식 운영에 반영할 수 있는 것이 중요하다고 판단된다.

3. 장애학생의 유형 및 특성

장애에 대한 진단 기준은 장애인복지법과 장애인 특수교육법에서 다소 차이가 있다. 장애인복지법은 지체, 뇌병변, 시각, 청각, 언어, 지적, 자폐성, 정신, 신장, 심장, 호흡기, 간장, 안면, 장루·요루, 간질 장애인등 총 15개 유형으로 분류하며, 이는 의료지원이나 복지 지원에 대한 수혜의 대상자 판별과 밀접한 관련이 있다. 장애인 특수교육법에 따르면 특수교육 대상자는 시각,

청각, 정신지체, 지체, 정서·행동, 자폐성, 의사소통, 학습, 건강, 발달지체 장애를 지녔거나, 그밖에 대통령령으로 정하는 장애 총 11개 유형으로 분류되며, 현재까지 대통령령으로 특수교육의 대상이 되는 특별한 장애를 새로 언급한 경우는 없으며, (Ryu 등, 시그마프레스) 보건복지가족부 고시 제2009-227호 장애등급 판정기준에 의한 장애구분은 다음 <Table 2> 와 같다.

<Table 2> The classification of handicapped person

Classification	Group	Sub-Group	Detail
Physical disabilities	The outside functional disorder	Physically handicap	Arthropathia, physically functional disorder, modify transform impairment
		Brain injury	Complex disorder by brain damage
		Visual impairment	Vision disorder, hemianopia
		Hearing impairment	Hearing impairment, balance functional disorder
		Speech disorder	Speech disorder, voice disorder, command of a language disorder
		Face disorder	Facial transformation or deforming
	The inside functional disorder	Kidney disorder	Kidney trans plant, dialytic treatment
		Heart disorder	Abnormal function of heart which great limitation in life
		Hepatopathy	Functional degradation of cancer which makes great limitation in life
		Respiratory disorder	Functional degradation of respira-tion which makes limitation in life
		Intestinal fistula · urinary fistula	Fistula which makes great limita-tion in life
		Epileptic disorder	Chronic epilepsy which makes great limitation in life
Mental disabilities	Pervasive developmental disorders	Mental deficiency	Intelligence quotient and sociality quotient of less than 70.
		Autistic disorder	A infant, adolescent etc.. autistic disorder
	Mental disorder	Mental disorder	Schizophrenia, schizo affective disorder, repeatability depressive disorders

Ministry of Health and Welfare (2010)

1) 지체장애

① 정의

지체장애란 신체의 골격, 근육, 신경 계통의 무능 상태 또는 기능적 손상의 상태를 의미하며, 이동, 말하기, 음식물 섭취하기, 앉고 서기, 쥐기, 움직이는 영역에서의 운동 기능 수행에 어려움을 겪는 경우를 일컫는다. 미국에서는 1990년 미국 장애인교육법(Individuals with Disabilities Education Act ; IDEA)의 정의를 통해 정형외과적 장애와 건강장애, 기타장애로 구분하고 있고, 일본에서는 지체장애와 건강장애로 구분하고 있다. 우리나라의 특수교육진흥법은 지체장애를 가질 경우 특수교육 대상 학생으로 포함하고 있다(Ryu 등, 시그마프레스).

② 장애인복지법 시행령 제2조 2항(2008)에서의 정의

- 가. 한 팔, 한 다리 또는 몸통의 기능에 영속적인 장애가 있는 사람.
- 나. 한 손의 엄지손가락을 지골(손가락 뼈)관절 이상의 부위에서 잃은 사람 또는 한 손의 검지손가락을 포함한 2개 이상의 손가락을 모두 제 1지골 관절 이상의 부위에서 잃은 사람
- 다. 한 다리를 리스프링 (Lisfrance : 발등뼈와 발목을 이어 주는 부분) 관절 이상의 부위에서 잃은 사람
- 라. 두 발의 발가락을 모두 잃은 사람
- 마. 한 손의 엄지손가락 기능을 잃은 사람 또는 한 손의 검지손가락을 포함한 손가락 2개 이상의 기능을 잃은 사람

바. 왜소증으로 키가 심하게 작거나 척추에 현저한 변형 또는 기형이 있는 사람.

사. 지체에 위 각 목의 어느 하나에 해당하는 장애 정도 이상의 장애가 있다고 인정되는 사람.

③ 특성

지체장애아들의 경우 또래의 일반 아동들에 비해 지구력이 약하고, 대부분 휠체어에 의존할 수 밖에 없어 타인의 도움에 많이 의존해야 한다. 뇌성마비나 지체장애 학생들은 독특한 신체적 외모, 간질, 말 더듬기, 빨기, 씹기, 삼키기에 어려움을 보이고 침흘리는 증상들이 흔하게 나타난다. (Ryu 등, 시그마프레스).

2) 뇌병변 장애

① 정의

뇌병변 장애란 뇌성마비, 외상성 뇌손상, 뇌졸중 등 뇌의 기질적 병변으로 인하여 발생한 신체적 장애로 보행이나 일상 생활의 동작 등에 상당한 제약을 받는 것을 말한다. (보건복지가족부 고시 제2009-227호).

3) 시각장애

① 정의

시각장애는 극도로 시력이 좋지 않아 잘 보이지 않는 경우와 극도로 제한된 시야에 의해 잘 볼 수 없는 경우를 포함하고 있다. 장애인복지법 시행령을 살펴보면, 시각장애의 진단 준거로서 시력과 시야를 모두 활용하고 있다. (Ryu 등, 시그마프레스).

② 장애인복지법 시행령 제2조 2항(2008)에서의 정의

가. 나쁜 눈의 시력(만국식 시력표에 따라 측정된 교정시력을 말한다.)이

0.02 이하인 사람.

나. 좋은 눈의 시력이 0.2 이하인 사람

다. 두 눈의 시야가 각각 주시점에서 10도 이하로 남은 사람

라. 두 눈의 시야 2분의 1 이상을 잃은 사람

4) 청각장애

① 정의

특수교육법(2008)에서는 '청력손실이 심하여 보청기를 착용해도 청각을 통한 의사소통이 불가능 또는 곤란 상태이거나, 청력이 남아 있어도 보청기를 착용해야 청각을 통한 의사소통이 가능하여 청각에 의한 교육적 성취가 어려운 사람'을 청각장애를 지닌 특수교육 대상자로 규정하고 있다. 장애인복지법(2003)에서는 청각장애인 범주를 청력이 손실된 사람과 평형 기능에 장애가 있는 사람으로 분류 하고 있다. (Ryu 등, 시그마프레스).

5) 언어장애

① 정의

언어장애란 장애인 등에 대한 특수교육법 시행령(2008) 제10조인 특수교육 대상자 선정 기준에서는 의사소통장애를 지닌 특수교육 대상자는 다음의 각 항목 중 어느 하나에 해당하여 특별한 교육적 조치를 필요로 하는 사람으로 정의하고 있다. (Ryu 등, 시그마프레스).

- 가. 언어 수용 및 표현능력이 인지능력에 비하여 현저하게 부족한 사람.
- 나. 조음능력이 현저히 부족하여 의사소통이 어려운 사람
- 다. 말 유창성이 현저히 부족하여 의사소통이 어려운 사람
- 라. 기능적 음성장애가 있어 의사소통이 어려운 사람

6) 안면장애

① 장애인복지법 시행령 제2조 2항(2008) 에서의 정의

- 가. 안면장애에는 눈에 띄는 면상반흔, 색소침착, 모발결손, 조직의 비후나 함몰, 결손이 포함된다.
- 나. ‘함몰이나 비후’ 라 함은 연부조직, 골조직 등의 함몰이나 비후, 위축을 말한다.
 - 단순한 함몰이나 비후(정상조직보다 최대 2cm미만으로 함몰되거나 비후된 경우)에는 병변 부위를 산정함에 있어서 75%로 계산한다.

- 다. 안면변형장애는 이학적 검사로 확인하며 단순 X선 촬영, CT, MRI등으로 함몰이나 비후의 정도를 결정할 수 있다.
- 라. ‘안면부’ 라 함은 두부, 안면부, 경부, 이부와 같이 상지와 하지, 몸통 이외에 일상적으로 노출되는 부분을 의미한다.
- 마. ‘노출된 안면부’ 라 함은 전두부와 측두부, 이개후부의 모발선과 정면에서 보았을때 경부의 전면과 후면을 구분하는 수직선을 연결한 선을 경계로 얼굴, 귀, 목의 앞면을 포함한다.
- 바. 한 부위에 다양한 종류의 증상이 공존할 때는 가장 주요한 증상만을 고려한다.
- 사. %는 정상부위에 대한 병변부위의 백분율을 말한다.
- 아. 모발결손은 탈모증에 의한 것은 제외하며 반흔을 동반한 모발결손으로 국한한다.

7) 건강장애

① 정의

건강장애란 장애인 특수교육법 시행령 제10조에 따르면, 만성질환으로 인하여 3개월 이상의 장기입원 또는 통원치료 등 지속적인 의료적 지원이 필요하며 학교생활, 학업수행 등에 있어서 교육적 지원을 지속적으로 받아야 하는 사람을 의미 하며, 신장, 심장, 간, 호흡기, 장루·요루, 간질 장애 등이 이에 포함된다. (Ryu 등, 시그마프레스).

8) 자폐성장애

① 정의

한국특수교육학회(2008)정의에 따르면 자폐성 장애는 자폐라고도 불리며, 3세전에 나타나는 발달장애로 알려져 있다. 자폐는 사회적 상호작용 및 의사소통 발달에 있어서 질적인 결함과 제한적이고 반복적이며 상동적인 관심 및 행동을 보이는 등 세 가지 주요 영역에 영향을 미치는 장애다. 우리나라의 경우, 특수교육진흥법이 적용 되던 시기에는 정서장애에 자폐성 장애가 포함되어 있었으나 장애인 등에 대한 특수 교육법(2007)이 제정되면서 독립적인 장애영역으로 분류 되었다. 특수교육 대상자 선정 기준(제10조 관련)에서 자폐성 장애를 지닌 특수교육 대상자에 대하여 '사회적 상호작용과 의사소통에 결함이 있고, 제한적이고 반복적인 관심과 활동을 보임으로써 교육적 성취 및 일상생활 적응에 도움이 필요한 사람'이라고 정의하고 있다. (Ryu 등, 시그마프레스).

② 특징

한국특수교육학회(2008)에 따르면 자폐성장애는 다양한 수준의 지적 기능을 보이며 70~80%정도는 정인지체를 함께 보인다고 보고 되고 있다. 지적 기능의 수준과는 상관없이 학급 및 학교 생활 적응에 어려움을 보이고 있으며 학업성취는 지적 기능의 수준 및 자폐적 특성에 의하여 영향을 받으며, 고도의 성취를 보이기도 하고 특정 영역에서 뛰어난 능력이나 기술을 보이는

서번트증후군(savant syn-drome)을 보이기도 한다.

9) 정신장애

① 정의

정서 및 행동장애 아동은 사회적 대인관계가 요구되는 다양한 환경에서 불협화음을 일으키는 행동을 보임으로써 장애가 있는 것으로 여겨지는 아동을 정신장애로 분류 한다. 한국특수교육 학회에서는 국내 학자들의 협동연구를 통해 정서 및 행동장애에 대해 정서 및 행동이 또래집단의 기준 혹은 기대 수준을 심하게 벗어나 일반적인 환경하에서 사회적 관계, 감정조절, 활동수준, 주의집중력 등의 곤란으로 자신 및 타인의 기능을 방해하며 학업, 대인관계, 일상생활에 부정적인 영향을 미치는 상태로 정의하고 있다. (Ryu 등, 시그마프레스).

4. 학령기 학생의 특성과 장애학생의 식이문제

아동기는 만 6세부터 11세까지의 초등학교 학령기 아동에 해당되며, 신체적·정신적 성장 및 발달과 함께 인격형성의 중요한 시기이며, 정상적인 체위 향상과 아울러 제2의 급속한 성장 및 성 성숙을 준비하는 시기이기도 하다. 아동기에는 성장속도, 활동양상, 영양소 요구량, 성격발달, 식품섭취 등의 개별적 특성이 더욱 두드러지게 되며, 유아기에 이어 식습관이 형성되고, 식품에 대한 기호가 확립되는 등 식생활에 대한 기초가 형성되기 시작하는 중요한

시기이다(Lee 등, 교문사). 발달 심리학적인 측면에서 보면 학령기는 왕성한 영유아기와 사춘기와의 중간에 있어 활동량이 증가하고 사회성이 발달되며 학습과 탐구의 욕구가 증가하는 시기이다(Shin, 2009). 이 시기는 신체적·정신적·성적 성숙으로 발육이 활발하게 일어나게 되어 생의 주기 어느 때보다 영양필요량이 많은 시기이다. 특히 발달지체나 장애학생들은 일반학생에 비해 신체적 발달이 상대적으로 낮은 성장 결과를 보이고, 섭식의 행위가 원활하지 못하므로 장애학생에게 있어 이 시기에 올바른 식습관을 형성하는 것은 일반학생에 비해 어려우면서도 그 중요성이 더욱 크다 할 수 있다.

1) 장애학생의 기질적 특성

장애학생의 경우 식욕부진과 적은 섭취량이 가장 심각한 문제로 지적되고 있지만(Park 등, 2001), 오히려 아동기에 접어들게 되면 식사량을 통제하지 못해 과식으로 이어져 비만이 큰 문제점으로 대두되고 있다(Kim, 2002). 이것은 스스로 섭취량을 조절하지 못하거나, 식욕을 통제하지 못하는 등 조절 능력이 떨어지게 되어 비만 및 기타 성인병, 대사증후군 등의 위협을 받게 되는 것이다. 장애학생은 신체적으로 손발의 기형이나, 심장의 이상, 뇌성마비나 근 위축 등에 의한 운동기능의 장애를 보이고, 일반학생에 비해 상대적으로 낮은 성장 결과를 보이며(한국장애인 복지체육회, 1998), 운동능력 기능이 많이 떨어지고, 시력이나 청력 장애뿐만 아니라 비만, 고혈압, 척추측만증, 호흡기장애, 혹은 발작과 같은 다양한 건강상의 문제를 가지고 있다. 이러한

증세는 좋지 못한 식습관과 신체활동의 제한에서 오는 것으로 생각된다(Kim, 2002). 기능이 왕성하게 발달할 시기에 중추신경계에 장애가 있거나, 기능의 발달 획득과 연관된 근육의 운동이 부드럽게 이행되지 못할 경우 좋지 않은 식습관과 식사환경이 형성되고, 식사 시 보조자의 부적절한 위치, 자세 등의 외적 요인으로 인해 정상적인 섭식기능에 장애를 초래하게 되어 연하곤란 또는 복합적인 섭식 장애를 일으키게 되고, 신체적 기능 이상이 지속되면 비정상적인 섭식형태가 정착되어 섭식기능 장애의 악순환을 초래하게 된다(Song 등, 1992).

지능발달지체는 운동기능 저하를 동시에 수반하므로 지능장애가 심할수록 운동기능은 매우 열악하게 되고, 그로 인해 단조로운 생활 및 움직임과 적은 신체활동으로 인해 부적절한 생활습관을 갖게 된다. 이러한 결과로 비만, 체력저하, 불규칙적인 식생활습관으로 인해 당뇨병이나 대사증후군의 유병률이 더 높게 나타나게 된다(Jung 등, 2009). 이처럼 장애학생은 일반학생과 다른 신체적인 구조 및 기질적 차이로 인해 영양섭취 방법에 있어서도 그 특성을 고려해야 한다.

발달지체나 장애학생들은 음식물 섭취 능력 및 기술의 발달 속도가 일반학생에 비해 뒤떨어지게 되고, 성장부진, 체중증가 부족, 비만, 빈혈, 식품 알레르기, 약물 사용 등의 상호 작용에 따른 문제로 인해 변비, 치아상태 불량 등의 문제가 발생하고, 식품섭취의 문제는 영양소의 섭취와 영양상태에 영향을 미치게 된다. 이로 인해 식습관과 연결된 여러 가지 행동발달 단계의 미숙이

섭식 문제를 일으키는 원인이 되기도 하며(Park 등, 2001), 뇌성마비 학생에게 있어 식사시간은 많은 기능의 장애로 인해 고통스럽고 불쾌한 시간이 되는 것으로(Kwack 등, 2005) 알려지고 있다. 장애학생에게 있어 음식을 먹는 행위는 단순한 삶의 유지 기능이 아닌, 함께 식사함으로써 소속감을 가져다 주고, 사회와의 상호작용에 꼭 필요한 일상 생활의 기본 동작인 것이다(Kwack 등, 2005). 그러므로 올바른 식습관 형성은 장애학생에게 있어 매우 중요하다고 할 수 있다. 적절한 음식 섭취를 위해서는 호흡과 식품섭취의 두 가지 기능을 동시에 효율적으로 수행할 수 있는 구강 구조가 필요하나, 뇌성마비 학생에게서는 음식을 집어 입에 넣고, 씹고, 삼키는 일련의 행위에 장애를 가져 옴에 따라 정상적으로 영양소를 섭취하기 어렵게 되고, 다훈증후군을 포함한 다양한 정신지체 학생 및 자폐학생에 있어서는 지나친 편식, 식욕 조절의 어려움, 또는 저작 행위 관련 등의 특징적인 영양문제를 나타낸다(Kim & Kim, 2004).

장애학생은 그 신체적 특징으로 인해 일반학생에 비해 식사 시 소용되는 시간도 길고, 기질적 특성으로 연하곤란, 식욕부족, 폭식 등을 하게 되며, Kim 등(2003)의 장애아동과 비장애아동의 식습관 및 섭식 행동을 비교한 연구에서 장애아동군이 비장애아동군에 비해 식사시간이 길고 식사량이 많은 경향이 있고, 식사 시 타인의 도움이 많이 필요한 것으로 나타났다. 부모들은 장애 학생의 식습관 중 가장 큰 문제점으로 편식을 꼽는데, 이는 간식이나 음식 선택 시 맛을 선호 하는 경향 때문으로 나타났다(Choi 등, 2008). Park 등

(2002)은 장애등급별 정신지체아동의 식행동과 식품기호도 비교 연구에서 부모들이 지적한 장애학생의 식생활 문제점으로 편식 22.3%, 과식 17.3% 항상 도움이 필요함 12.3% 의 순서로 나타났다. 편식은 정상학생의 경우에도 가장 많이 지적되는 식생활의 문제점 이기도 하다. Kim 등(2003)은 정신지체아동의 거주형태별 및 장애등급별 영양상태 보고에서 재택통학생의 높은 간식 빈도가 불량한 영양섭취에 영향을 주고 있는 것으로 추측하고 있다.

2) 장애학생의 섭식문제

Park 등(2001)의 발달장애아동의 영양섭취실태 조사에서 살펴본 섭식 문제로는 약물복용 아동 17%, 다운증후군 아동의 경우 음식물을 삼키기 곤란한 경우 25%, 음식물을 씹기 곤란한 경우가 37.5% 로 나타났다. 발달장애 아동은 식사 시간 중 자리를 이탈하는 경우가 전체 평균 52% 로 나타났으며, 음식물 던지기 자폐증아동 27%, 단순지체아동 6.4%, 다운증후군아동 12.5%로 나타났다. 소리지르기는 자폐증아가 45%로 가장 높게 나타났고 단순지체아는 27.8%, 다운증후군 아동은 12%로 나타났다. 소리지르기 행동은 자신이 먹기 싫은 음식을 주었을 때 자주 일어났으며, 음식을 물고 있는 행동은 전체평균 14%로 낮게 나타났다.

장애학생의 식품섭취문제를 교정하고자 할 때는 사회적, 심리적 측면도 고려하여 섭식장애가 교정 불가능한 행동장애로 발전하지 않도록 하는 것이 필요하며(Lee, 2008), 장애학생을 돌보는 사람은 벌을 주거나 상을 줄 때 식

품을 사용하지 않도록 해야 한다. 잘못하면 학생들이 식품을 그릇된 강화제로 잘못 인식할 수 있기 때문이다(Jang, 1998). 특수교육 관련자 및 장애 학생의 식생활을 바로 잡아 줄 수 있는 영양(교)사 등이 이러한 장애 학생의 기질적 특성을 이해하여 올바른 식사 지도를 할 수 있도록 관련 교육이 필요하다고 생각 된다.

3) 장애학생의 식품기호도

식품 기호는 어떤 특정 식품을 좋아하거나 싫어하는 것으로 식품 섭취를 결정하는 의사선택 행위이다(Shin, 2009). 이는 식품이 가지고 있는 고유의 맛, 냄새, 색, 향, 등 그 식품을 섭취하는 개개인의 감각과 이전에 먹어봤던 기억 등에 의해 식품에 대해 좋았던 기억, 나빴던 기억 등 식품의 선택에 영향을 미치게 되는 것으로, 어려서는 어머니가 만들어주신 음식에 의해 식습관이 생성되고, 청소년기에는 또래 집단 친구들에 의해 영향을 받게 되며, 집안의 경제적 수준, 부모의 영양지식 등 여러 요인에 의해서 식습관이 생성되고 이를 바탕으로 식품에 대한 기호도가 이루어 지게 된다.

Park 등(2002)의 정신지체아동의 식행동 과 식품기호도 연구 자료에 따르면 간식은 야쿠르트, 요플레, 아이스크림 등의 유제품이 높은 기호도를 보였고, 그 다음으로 과자, 초콜릿, 주스 순서로 나타났다. 간식 기호도는 장애등급별로 다소 차이를 보였는데, 교육가능급과 훈련가능급은 야쿠르트나 요플레등 유제품을 가장 좋아 하였지만, 다운증후군 아동은 콜라, 사이다 등

청량음료를 가장 선호 하였고, 계란은 다른 군에 비해 덜 좋아하는 것으로 나타났다. 장애아동의 곡류·전분류, 고기·생선·계란·콩류, 채소·과일류, 우유·유제품, 유지·당류 등 5가지 식품군에 대한 기호도 조사에서는 가장 선호하는 것이 우유·유제품 이였고, 가장 덜 좋아하는 것은 채소·과일류로 나타났으며, 장애등급별로는 유의한 차이가 나타나지 않았다.

Jo(2005)의 특수학급 학생의 식품 기호 조사 결과 돼지고기, 오징어, 바지락, 김, 콩나물, 바나나, 우유, 두부, 고구마, 라면 등을 좋아하였고, 오리고기, 멸치, 꼬막, 파래, 쪽갓, 참외, 버터, 녹두, 토란, 베이컨을 싫어하는 것으로 나타났다. 또한 부모와 식품 기호 일치도 에서 부모가 좋아하는 것은 아동도 좋아하고, 싫어하는 것은 아동도 싫어하는 등 부모의 식품기호와 밀접한 관련이 있음을 나타냈다.

Choi(2002)의 특수학급아동의 식습관과 인스턴트 식품의 기호도에 관한 조사 연구에서 특수학급아동이 라면과 청량음료를 일주일에 2-3회 먹는 반면 일반 학급 아동들은 일주일에 1회 이하로 먹는 것으로 나타났으며, 특수학급아동이 더 자주 간식을 먹고 있었다. 식품 섭취 실태 조사에 따르면 육류 및 가공품, 어패류, 달걀, 유제품, 김치, 해조류 섭취는 일반아동과 집단간의 차이가 없는 것으로 나타났으며, 과일류와 유지 및 당류는 특수학급아동이 더 많이 섭취하고 있고, 채소류와 감자, 고구마는 일반 학급 아동이 더 자주 먹는 것으로 나타났다.

위와 같은 자료들을 토대로 상대적으로 낮은 기호를 보이는 식품들에

대해서는 조리방법에 변화를 주거나, 저작작용의 문제로 인해 기호도가 떨어지는 질긴 식품들은 잘게 다지거나 부드럽게 조리하여 제공하는 방법 등 다양한 조리방법을 활용할 필요가 있다. 유아기 아동에게 있어 자주 접하지 못하는 식품은 상대적으로 거부감을 나타낼 수 있으므로 다양한 식재료의 활용을 통해 식품에 대한 친숙함을 갖게 하는 것이 중요하며, 학교급식은 성장기 학생들의 식습관 형성에도 영향을 끼칠 뿐 아니라, 영양적이고 경제적인 측면에서도 매우 중요하다. 의사표현을 할 수 없는 장애학생의 경우 식품기호도를 파악하는 것이 쉽지는 않지만, 안전성이 확보된 식품의 다양한 조리법 활용을 통해 학교급식 만족도를 높일 수 있도록 하며, 반복적인 교육으로 바람직한 식습관 형성을 유도할 수 있도록 노력해야 할 것이다. 장애학생들의 식품기호도에 대한 자료가 많지 않고, 직접적인 기호도 파악이 쉽지 않기 때문에, 현장에서 일하고 있는 영양(교)사들이 인지하는 학생들의 메뉴에 대한 기호도에 대해서 조사할 필요성이 있다고 생각하며, 보다 좋은 식품기호도 형성을 위해서 특수학생의 급식을 담당하는 영양(교)사 및 가정에서 부모님의 역할 또한 매우 중요하다고 생각된다.

III. 연구방법

본 연구는 경기도 지역 특수 학교에 근무하고 있는 영양(교)사를 대상으로 직무 만족도, 급식운영과 관련된 일반사항 및 영양(교)사가 바라본 학생들의 급식메뉴에 대한 기호도로 나누어 조사하였고, 자유서술형 문항으로 급식 운영 고려사항에 대해 메뉴작성, 배식, 영양교육 3부분으로 나누어 조사 분석 하였다.

1. 연구대상 및 기간

경기도에 소재하고 있는 정신지체 특수학교에 근무중인 영양(교)사를 통해 직무 만족도 및 급식운영 고려사항에 대해 알아보기 위해 설문을 이용하여 조사 하였다.

설문에 앞서 전화를 이용하여 본 설문에 대한 설명 후 사전 동의를 얻었으며, 2010년 6월 21일부터 7월 7일 까지 설문을 실시하였다. E-mail을 이용하여 설문을 실시하였으나, E-mail 설문에 대해 거부감이 있거나 작성에 불편을 느끼는 경우 전화통화를 이용하여 기록하는 방식으로 설문을 진행 하였다. 경기도 지역 26개의 특수학교 영양(교)사 중 급식을 실시하는 21개교 중 총 16개교의 설문지가 회수되었다.

2. 조사항목

1) 일반사항

Jung(2009), Lee(2008)의 기존 연구 설문조사지를 바탕으로 작성하였으며, 대상자의 일반적 사항을 알아보기 위해 성별, 연령, 결혼유무, 최종학력, 근무유형, 근무형태, 영양사 경력, 특수학교 경력, 근무 학교의 유형, 근무 지역 등 10개의 문항을 선다형 및 단답형으로 구성하였다.

2) 학교에 대한 일반적인 사항

Jung(2009), Lee(2008)의 기존 연구 설문조사지를 바탕으로 작성하였으며, 식수인원, 급식종사자수, 학교형태, 학생구성, 급식횟수, 우유급식 실시여부 및 대상, 급식배식유형, 학생·교직원의 배식형태 등 총 11 문항은 선다형으로 하였고, 예외가 되는 경우는 2 개의 추가 문항을 단답형으로 구성하였다.

3) 메뉴에 대한 학생들의 기호도

Kim(2008), Shin(2009), Lee(2008), Lee(2006)의 기존 연구 설문조사지를 바탕으로 하였으며, 인터넷을 이용하여 설문 대상인 특수학교 21 개교의 상·하반기 학교별 급식 기호도 및 만족도 조사 현황 과 월별 메뉴 현황을 참고하여 사용빈도가 높은 메뉴들을 각 메뉴영역별로 분류하였다.

밥류 11 가지, 일품요리 7 가지로 추려 작성 하였고, 국류는 된장국, 맑은국, 매운 국, 탕류로 총 25 가지, 육류는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기를

이용한 메뉴로 조리 방법에 따라 튀김류, 볶음류, 조림류로 나누어 16 가지, 생선류는 조리방법에 따라 구이, 조림, 전, 무침류 6 가지, 야채반찬류는 조림, 무침으로 10 가지, 기타반찬류는 면류, 묵류, 두부류를 이용한 반찬 13 가지, 떡류는 급식에 제공 빈도가 높은 5 가지, 과일류 13 가지, 기타간식류는 음료 및 빵류 6 가지, 튀김류 7 가지로 나누었으며, 3 점 척도(3 점-좋음, 2 점-보통, 1 점-싫음)를 사용하여 조사하였고, 총 메뉴 문항 수는 119 가지이다

4) 영양(교)사의 직무 만족도에 관한 사항

Han(2008)의 영양교사제도 도입에 따른 학교 영양교사와 영양사의 직무현황 연구의 설문을 참조하여 본 연구의 특성에 맞게 수정·보완 하였고, 업무 적성, 열할 인식도, 권한·책임영역, 소속감, 교육기회, 근무환경, 업무협조, 특수학교 영양(교) 사로서 의 긍지와 보람에 관해 총 12 문항을 구성하였고, 5 점 척도를 사용하였다.

5) 특수학교 급식 운영 고려사항

Park(2006)의 기존 설문을 참조 하였으며, 본 연구의 특성에 맞게 특수 학교의 급식 운영고려사항에 대해 메뉴작성, 배식 시 느끼는 어려운 점, 영양교육의 실시 여부 및 교육을 통한 기대 효과 등으로 나누어 크게 3 영역으로

자유서술형 문항으로 구성하였다. 구체적인 조사도구의 내용 및 문항은 <Table 3>과 같다.

<Table 3> Organization of the survey questionnaire

Survey category	Contents of questions	No. of question
General	Sex, Age, Marriage, Level of education, Work type, Work form, Career, Career of special school, School type, Work area	10
General for special school	No. of meal, No. of food service staffs, Type of school, Student constitution, Periodicity of school food service, Participating in school milk service & recipient Type of distribution, Type of food distribution for student & teaching staff	11
Menu preferences	Rice menu, A one-dish meal menu, Soup menu, Meat menu, Fish menu, Vegetable dish menu, Side dish menu, Rice cake menu, Fruit menu, Snack menu, Fried food menu	119 Menu items
Satisfaction of duty	Aptitude, Role performance, Area of authority · responsibility, Sense of belonging, Work environment, Opportunity for education, Business cooperation, Pride & pleasure of the special school Nutritionist	12
Consideration for school food system of special school	Make discription, Food distribution, Nutrition education	3

3. 자료처리

본 연구의 자료 분석은 통계처리 소프트웨어 프로그램 SPSS(Ver. 12.0)을 사용하여 실시하였다. 연구대상자의 일반적인 특성, 대상 학교의 일반적 사항, 메뉴에 대한 기호도, 영양(교)사의 직무 만족도는 빈도와 백분율 또는 평균과 표준편차로 자료를 기술하였다. 자유 서술형 문항으로 조사한 급식운영 고려사항에 대해서는 텍스트에 나타나있는 단어, 문장, 단락, 주제 등을 분석단위로 하고 그 출현 빈도를 수량화하여 주요 내용을 추출해내는 Content Analysis(Patton MQ, 1990)을 이용하여 분석하였다. 대상자의 답변내용을 있는 그대로 필사한 후 그 내용을 면밀히 검토하여 출현되는 주요 용어, 문장, 주제 등을 내용의 유사성을 기준으로 영역별로 정리하고 출현빈도를 수량화 하였으며, 각 영역에 해당되는 대상자의 주요 답변내용은 그대로 인용하여 서술하였다.

IV. 결과

1. 연구대상자의 일반사항

조사 대상자 16명은 모두 여성이고, 연령은 20대 4명(25.0%), 30대 8명(50.0%), 40대 4명(25.0%)으로 나타났으며, 3명은 미혼이고, 13명은 기혼자로 <Table 4>에 나타나 있다. 조사 대상자의 최종학력은 16명 모두 4년제 대학교 이상을 졸업하였다. 학교 유형은 정신지체 학교 13개교(81.3%), 정신지체·청각특수학교 3개교(18.8%)로 나타났으며, 근무 지역은 수원시, 평택시, 부천시에 각 2곳이고 그 외는 각 시 마다 1곳씩 고루 분포 되어 있어, 본 설문지 회수 지역이 고르게 분포 되어 있음을 알 수 있다.

조사 대상자의 근무관련 특징은 <Table 5>에 나타나 있으며, 16명중 11명은 영양교사 이고, 5명은 영양사로 영양교사의 수가 더 높게 나타났다. 근무형태는 정규직 14명, 비정규직 2명으로 나타났고, 비정규직 중 2명은 사립학교의 영양교사로 나타났다.

영양사 경력은 10년 이상이 8명 50.0%로 나타났고, 특수학교 영양사 경력은 5년 미만이 11명으로 68.8%를 나타냈으나, 일부 영양(교)사 중 10년 이상 근무한 경험이 있는 4명은 처음부터 특수학교에서만 근무했던 것으로 나타났다.

<Table 4> General characteristics of the subject (N=16)

Variable		N	(%)
Sex	Female	16	100.0
Age(years)	20~29	4	25.0
	30~39	8	50.0
	40~49	4	25.0
Marriage	Single	3	18.8
	Married	13	81.3
Level of education	College	0	0.0
	University	12	75.0
	Graduate school	4	25.0
Type of special school	Mental retardation	13	81.3
	Hearing impairment	0	0.0
	Mental retardation & Hearing impairment	3	18.8
Work area	Suwon-si	2	12.5
	Pyeongtaek-si	2	12.5
	Bucheon-si	2	12.5
	Seongnam-si	2	12.5
	Anyang-si	1	6.3
	Paju-si	1	6.3
	Osan-si	1	6.3
	Hwaseong-si	1	6.3
	Ansan-si	1	6.3
	Goyang-si	1	6.3
	Hanam-si	1	6.3
	Gwangju-si	1	6.3

<Table 5> Work characteristics of the subjects (N=16)

Variable		N	(%)
Work type	Dietician	5	31.3
	Dietetic teacher	11	68.8
Work form	Permanent position	14	87.5
	{ Dietician 5 Dietetic teacher 9		
		Temporary position	2
	{ Dietician 0 Dietetic teacher 2		
Career	1~5 years	4	25.0
	6~10 years	4	25.0
	11~15 years	5	31.3
	16~20 years	2	12.5
	21~25 years	1	6.3
Career of Special School	Less than 1year~5years	11	68.8
	6~10 years	1	6.3
	11~15 years	1	6.3
	16~20 years	2	12.5
	21~25 years	1	6.3

2. 근무학교의 일반사항

중식 한끼 식수와 학교형태 및 학교별 학생 구성 현황은 <Table 6>에 나타나 있다. 1일 중식 한끼 식수는 학생은 50명 미만인 곳이 1개교, 51~100명 2개교, 101~150명 4개교, 151~200명 4개교, 201~250명 4개교, 251~300명 1개교 이며, 교직원은 평균 51~100명 사이가 12곳으로 75.0% 를 차지 했다.

학교의 형태는 공립+도시형이 4개교 25.0%, 사립+도시형 10개교 62.5%, 사립+농.어촌형 2개교 12.5% 로 사립 특수학교가 농.어촌에도 고루 분포되어 있음을 알 수 있다.

학교별 학생 구성 현황을 살펴보면 유치부가 개설된 곳이 13개교 81.3%, 전공과 8개교 50.0% 를 나타내고 있으며, 초등부와 고등부가 없는 학교의 수가 각 1개교씩 있음을 알 수 있다. 전공과는 고등학교 졸업 후 특수학생에게 2년간의 교육이 이루어 지는 과정이다.

급식 종사자 수는<Table 7> 과 같이 조리사가 3명 이상 5개교로 31.3% 를 나타내었고, 조리원이 한명도 없는 곳이 6개교로 37.5% 로 대부분 정규 조리사가 근무하고 있는 것을 알수 있었다.

<Table 6> General characteristics of the special schools (N=16)

Variables		N	(%)	
No. of lunch meal	student	0~50	1	6.3
		51~100	2	12.5
		101~150	4	25.0
		151~200	4	25.0
		201~250	4	25.0
		251~300	1	6.3
	Teaching staff	0~50	2	12.5
	51~100	12	75.0	
	101~150	2	12.5	
Type of school	Public school + Urban	4	25.0	
	Public school + Farming & Fishing	0	0.0	
	Private school + Urban	10	62.5	
	Private school + Farming & Fishing	2	12.5	
Student constitution	Kindergarten class	13	81.3	
	Elementary class	15	93.8	
	Middle class	16	100.0	
	High class	15	93.8	
	Specialty class	8	50.0	

<Table 7> Food service staffs (N=16)

Variables		N	%	
		Count		
No. of staff	Dietician & Dietetic teacher	1	16	100.0
	Cook	1	6	37.5
		2	4	25.0
		3	5	31.3
		4	1	6.3
	Food service employees	0	6	37.5
		1	5	31.3
		2	3	18.8
		3	1	6.3
		4	1	6.3

학교급식 관련 사항은 <Table 8> 나타나 있다. 1일 제공 급식 횟수에서

1일 1식 이상을 선택한 5개교는 교내 기숙사 운영으로 인해 1일 3식을 제공 하고 있다. 우유 급식은 전체 16학교가 모두 실시하고 있으며 교직원에게 까지 확대 실시 하는 학교 수는 8곳 50.0%에 달했다.

배식 유형으로는 식당배식이 13개교 81.3%로 나타났으며 식당으로의 이동이 곤란할 경우 교실배식과 식당배식을 병행하는 것으로 나타났다. 학생 배식형태 중 대면배식 12개교 75.0%, 자율배식 1개교 6.3%, 대면배식과 자율배식을 혼합하는 3개교 18.8% 의 경우 학생의 자율성을 높여주고 먹고 싶을 때 더 가져다 먹는 방법에 대한 교육 및 배식 시 시간의 조절이 필요할 경우 고학년 중 자율배식이 가능한 학생들을 대상으로 실시하고 있었다. 교직원 배식 형태는 대면배식이 2개교 12.5%, 자율배식이 12개교 75.0%, 대면배식+자율배식 2개교 12.5% 를 차지 하였는데, 2개교 모두 교사에게 대면배식과 자율배식을 혼합하는 학교로, 학생들이 자율배식을 할 경우 담임교사들의 지도가 필요하기 때문으로 나타났다.

<Table 8> Characteristics of school food service (N=16)

Variables		N	(%)
Periodicity of school food service	1 meal/day	11	68.8
	2 meal/day	0	0.0
	3 meal/day	5	31.3
Participating in school milk service	Yes	16	100.0
	No	0	0.0
Recipient of school milk service	Students	8	50.0
	Students + Teaching staff	8	50.0
Type of meal distribution	Classroom-meal-distribution	1	6.3
	Dining hall-meal-distribution	13	81.3
	Classroom-meal distribution & Dining hall-meal distribution (for the person in difficulty to move the dining hall)	2	12.5
Type of meal service (student)	Fixed quantity service	12	75.0
	Self-service	1	6.3
	Fixed quantity service + Self-service	3	12.5
Type of meal service (teaching staff)	Fixed quantity service	2	12.5
	Self-service	12	75.0
	Fixed quantity service + Self-service	2	12.5

3. 영양(교)사가 인지하는 학생들의 메뉴 기호도

밥류의 경우 흰쌀밥, 보리밥, 기장밥 등 잡곡의 종류가 부드럽고 입자가 작을 경우는 좋거나 보통의 대답이 많았으며, 골라낼 수 있는 정도의 크기를 가진 잡곡류의 경우(감자, 고구마, 밤, 콩, 팥) 싫음에 대한 응답이 더 많이 나타났다. 밥류 메뉴에 대한 기호도는 <Table 9>에 나타나 있다.

하이라이스, 콩나물밥, 비빔밥, 덮밥류에 비해 짜장밥, 볶음밥, 카레라이스는 좋음이 더 많이 나타났다. 일품요리 메뉴에 대한 학생들의 기호도는 <Table 10>와 같다.

국류에 대한 학생들의 기호도는 <Table 11> 청국장, 오이냉국, 꽃게장국에 대한 기호도가 가장 낮게 나타났고, 육류가 들어간 쇠고기무국, 육개장, 햄모듬찌개, 우동국, 떡만두국에 대한 기호도가 높게 나타났다.

<Table 9> Preference levels for rice menu perceived by dietician or dietetic teacher

Menu		Like	Normal	Dislike	Irrespon- -sive	Mean	:	SD
White rice	N	15	1	0	0	2.94	:	0.25
	%	(93.8)	(6.3)	(0)	(0)			
	N	4	12	0	0	2.25	:	0.45

Millet rice	N	4	12	0	0	2.25	∓	0.45
Barley rice	N	4	10	2	0	2.13	∓	0.62
	%	(25)	(62.5)	(12.5)	(0)			
Brown rice	N	3	12	1	0	2.13	∓	0.50
	%	(18.8)	(75)	(6.3)	(0)			
Black rice	N	4	10	2	0	2.13	∓	0.62
	%	(25)	(62.5)	(12.5)	(0)			
Chestnut rice	N	5	8	3	0	2.13	∓	0.72
	%	(31.3)	(50)	(18.8)	(0)			
Potato rice	N	3	10	3	0	2.00	∓	0.63
	%	(18.8)	(62.5)	(18.8)	(0)			
Sweet potato rice	N	4	9	3	0	2.06	∓	0.68
	%	(25)	(56.3)	(18.8)	(0)			
Yeongyang rice	N	2	11	3	0	1.94	∓	0.57
	%	(12.5)	(68.8)	(18.8)	(0)			
Beans rice	N	1	8	7	0	1.63	∓	0.62
	%	(6.3)	(50)	(43.8)	(0)			
Red-beans rice	N	1	8	7	0	1.63	∓	0.62
	%	(6.3)	(50)	(43.8)	(0)			
Total						2.09	∓	0.35

<Table 10> Preference levels for one-dish meal menu perceived by dietician or dietetic teacher

Menu		Like	Normal	Dislike	Irrespon- -sive	Mean	∓	SD
Jajang rice	N	13	2	1	0	2.75	∓	0.58
	%	(81.3)	(12.5)	(6.3)	(0)			
Fried rice	N	13	2	1	0	2.75	∓	0.58
	%	(81.3)	(12.5)	(6.3)	(0)			
	N	12	3	1	0			

	%	(75)	(18.8)	(6.3)	(0)		
Bibimbap	N	8	8	0	0	2.50	: 0.52
	%	(50)	(50)	(0)	(0)		
Rice cooked with bean sprouts	N	7	8	1	0	2.38	: 0.62
	%	(43.8)	(50)	(6.3)	(0)		
Bowl of rice served with toppings	N	7	7	2	0	2.31	: 0.70
	%	(43.8)	(43.8)	(12.5)	(0)		
Hashed rice	N	6	8	2	0	2.25	: 0.68
	%	(37.5)	(50)	(12.5)	(0)		
Total						2.52	: 0.21

<Table 11> Preference levels for soup menu perceived by dietician or dietetic teacher

Menu		Like	Normal	Dislike	Irrespon- -sive	Mean	: SD
Yukgaejang	N	15	1	0	0	2.94	: 0.25
	%	(93.8)	(6.3)	(0)	(0)		
Budae-jjigae	N	14	2	0	0	2.88	: 0.34
	%	(87.5)	(12.5)	(0)	(0)		
Rice cake and	N	13	3	0	0	2.81	: 0.40

dumpling soup	%	(81.3)	(18.8)	(0)	(0)			
Udon soup	N	12	3	0	1	2.80	±	0.41
	%	(75)	(18.8)	(0)	(6.3)			
Beef-radish soup	N	11	4	1	0	2.63	±	0.62
	%	(68.8)	(25)	(6.3)	(0)			
Fish cake soup	N	8	8	0	0	2.50	±	0.52
	%	(50)	(50)	(0)	(0)			
Jorang-tteokguk	N	6	9	0	1	2.40	±	0.51
	%	(37.5)	(56.3)	(0)	(6.3)			
Sujebi soup	N	7	8	1	0	2.38	±	0.62
	%	(43.8)	(50)	(6.3)	(0)			
Jjamppong soup	N	7	8	1	0	2.38	±	0.62
	%	(43.8)	(50)	(6.3)	(0)			
Chamchi-kimchi soup	N	7	8	1	0	2.38	±	0.62
	%	(43.8)	(50)	(6.3)	(0)			
Soft tofu soup	N	6	10	0	0	2.38	±	0.50
	%	(37.5)	(62.5)	(0)	(0)			
A kind of soup	N	7	8	1	0	2.38	±	0.62
	%	(43.8)	(50)	(6.3)	(0)			
Mild soft tofu soup	N	4	12	0	0	2.25	±	0.45
	%	(25)	(75)	(0)	(0)			
A curled mallow doenjang soup	N	4	12	0	0	2.25	±	0.45
	%	(25)	(75)	(0)	(0)			

<Table 11> Preference levels for soup menu perceived by dietician or dietetic teacher, continuously

Menu		Like	Normal	Dislike	Irrespon- -sive	Mean	±	SD
Chinese cabbage doenjang soup	1	3	13	0	0	2.19	±	0.40
	9	(18.8)	(81.3)	(0)	(0)			
Bean sprouts soup	1	5	9	2	0	2.19	±	0.66
	9	(31.3)	(56.3)	(12.5)	(0)			

Biji-jjigae	♂	5	9	2	0	2.19	±	0.66
	♀	(31.3)	(56.3)	(12.5)	(0)			
Spinach doenjang soup	♂	2	14	0	0	2.13	±	0.34
	♀	(12.5)	(87.5)	(0)	(0)			
Frozen Pollack fish stew	♂	3	12	1	0	2.13	±	0.50
	♀	(18.8)	(75)	(6.3)	(0)			
Dried Pollack- potato soup	♂	2	14	0	0	2.13	±	0.34
	♀	(12.5)	(87.5)	(0)	(0)			
Shepherd's purse doenjang soup	♂	3	11	2	0	2.06	±	0.57
	♀	(18.8)	(68.8)	(12.5)	(0)			
Potato-sea mustard soup	♂	2	11	2	1	2.00	±	0.53
	♀	(12.5)	(68.8)	(12.5)	(6.3)			
Cheongguk- jang	♂	2	9	5	0	1.81	±	0.66
	♀	(12.5)	(56.3)	(31.3)	(0)			
Blue crab doenjang soup	♂	1	9	4	2	1.79	±	0.58
	♀	(6.3)	(56.3)	(25)	(12.5)			
Cucumber cold soup	♂	0	7	8	1	1.47	±	0.52
	♀	(0)	(43.8)	(50)	(6.3)			
Total						2.30	±	0.34

육류 메뉴에 대한 기호도는 <Table 12>와 같이 전체적으로 매우 높게 나타났다으며, 육류를 조리 방법별로 비교해 보았을 때 튀김 > 볶음 > 조림 의 순으로 그 기호도가 나타났다.

생선구이, 생선조림, 생선전에 대한 기호도는 싫음에 대한 응답이 없었던 반면, 낚지볶음, 오징어초무침, 오징어볶음에 대해서는 싫어한다는 응답이 나

타났다. 이는 낚지나 오징어가 가지고 있는 질긴 질감으로 인해, 씹고 삼키는 행위에 장애를 가지고 있는 특수아동에게 있어서 낮은 기호를 보이는 것으로 생각된다. 생선류 메뉴에 대한 기호도는 <Table 13>에 나타나 있다.

야채 반찬류 메뉴는 <Table 14>과 같이 모두 평균 2.0 이하로 나타났으며, 싫다고 응답한 메뉴로는 도라지무침, 미역초무침 등 식초가 들어간 음식의 경우 보다 낮은 기호도를 보였다.

기타반찬류 메뉴는 <Table 15>와 같이 스파게티, 비엔나볶음, 잡채, 계란말이가 2.5이상 높게 나타났고, 해파리냉채, 도토리묵무침이 낮게 나타났다.

<Table 12> Preference levels for meat menu perceived by dietician or dietetic teacher

Menu		Like	Normal	Dislike	Irrespon- -sive	Mean	:	SD
Pork cutlet	N	16	0	0	0	3.00	:	0.00
	%	(100)	(0)	(0)	(0)			
Chicken cutle	N	16	0	0	0	3.00	:	0.00
	%	(100)	(0)	(0)	(0)			
Sweet & sour pork	N	16	0	0	0	3.00	:	0.00
	%	(100)	(0)	(0)	(0)			
ganpengji	N	16	0	0	0	3.00	:	0.00

	%	(100)	(0)	(0)	(0)		
Beef-bulgogi	N	16	0	0	0	3.00	: 0.00
	%	(100)	(0)	(0)	(0)		
Seasoned spicy chicken	N	16	0	0	0	3.00	: 0.00
	%	(100)	(0)	(0)	(0)		
Pork-bulgogi	N	15	1	0	0	2.94	: 0.25
	%	(93.8)	(6.3)	(0)	(0)		
Stir-fried chicken ribs	N	15	1	0	0	2.94	: 0.25
	%	(93.8)	(6.3)	(0)	(0)		
Jangjorim		15	1	0	0	2.94	0.25
		(93.8)	(6.3)	(0)	(0)		
Steak	N	14	2	0	1	2.93	: 0.26
	%	(87.5)	(12.5)	(0)	(6.3)		
Meatball-jorim	N	14	2	0	0	2.88	: 0.34
	%	(87.5)	(12.5)	(0)	(0)		
Pork & rice cake stew	N	14	2	0	0	2.88	: 0.34
	%	(87.5)	(12.5)	(0)	(0)		
Short-rib stew	N	13	2	0	1	2.87	: 0.35
	%	(81.3)	(12.5)	(0)	(6.3)		
Pyeonyuk	N	13	3	0	0	2.81	: 0.40
	%	(81.3)	(18.8)	(0)	(0)		
Chicken fried stew	N	13	3	0	0	2.81	: 0.40
	%	(81.3)	(18.8)	(0)	(0)		
Pork chop	N	14	1	1	0	2.81	: 0.54
	%	(87.5)	(6.3)	(6.3)	(0)		
Total						2.93	: 0.07

<Table 13> Preference levels for fish menu perceived by dietician or dietetic teacher

Menu		Like	Normal	Dislike	Irrespon- -sive	Mean	: SD
Boiled fish	N	10	6	0	0	2.63	: 0.50
	%	(62.5)	(37.5)	(0)	(0)		
Fish pancake	N	8	8	0	0	2.50	: 0.52
	%	(50)	(50)	(0)	(0)		
	N	6	10	0	0	2.38	: 0.50

Fish boiled in spiced soy souce	N	6	10	0	0	2.38	±	0.50
Stir-fried small octopus	N	4	9	3	0	2.06	±	0.68
	%	(25)	(56.3)	(18.8)	(0)			
Stir-fried squid	N	4	8	4	0	2.00	±	0.73
	%	(25)	(50)	(25)	(0)			
Squid- vinegar seaweed	N	2	9	5	0	1.81	±	0.66
	%	(12.5)	(56.3)	(31.3)	(0)			
Total						2.23	±	0.32

<Table 14> Preference levels for vegetable-dish menu perceived by dietician or dietetic teacher

Menu		Like	Normal	Dislike	Irrespon- -sive	Mea n	±	SD
Small-potato boiled in spiced soy souce	N	3	10	3	0	2.00	±	0.63
	%	(18.8)	(62.5)	(18.8)	(0)			
	N	1	12	3	0			

	%	(6.3)	(75)	(18.8)	(0)			
Lotus root oiled in spiced soy sauce	N	3	8	5	0	1.88	±	0.72
	%	(18.8)	(50)	(31.3)	(0)			
Sesame leaf steamed dish	N	1	11	3	1	1.87	±	0.52
	%	(6.3)	(68.8)	(18.8)	(6.3)			
Cucumbers pickled in salt seaweed	N	1	10	5	0	1.75	±	0.58
	%	(6.3)	(62.5)	(31.3)	(0)			
Spinach seaweed	N	1	9	6	0	1.69	±	0.60
	%	(6.3)	(56.3)	(37.5)	(0)			
Green bean sprouts	N	0	10	6	0	1.63	±	0.50
	%	(0)	(62.5)	(37.5)	(0)			
Green laver-radish seaweed	N	1	7	7	1	1.60	±	0.63
	%	(6.3)	(43.8)	(43.8)	(6.3)			
Seasoned miyoek vinegar seaweed	N	0	7	9	0	1.44	±	0.51
	%	(0)	(43.8)	(56.3)	(0)			
Balloon flower root salad	N	0	6	10	0	1.38	±	0.50
	%	(0)	(37.5)	(62.5)	(0)			
Total						1.71	±	0.20

<Table 15> Preference levels for side-dish menu perceived by dietician or dietetic teacher

Menu		Like	Normal	Dislike	Irrespon- -sive	Mean	±	SD
Stir-fried sausage	∩	13	2	0	1	2.87	±	0.35
	ϑ	(81.3)	(12.5)	(0)	(6.3)			
Japchae	∩	10	6	0	0	2.87	±	0.35

	♀	(62.5)	(37.5)	(0)	(0)			
Spaghetti	♂	13	3	0	0	2.81	±	0.40
	♀	(87.5)	(18.8)	(0)	(0)			
Folded egg	♂	13	3	0	0	2.81	±	0.40
	♀	(81.3)	(18.8)	(0)	(0)			
Jjolmyeon	♂	10	5	1	0	2.56	±	0.63
	♀	(62.5)	(31.3)	(6.3)	(0)			
Quail-jangjorim	♂	9	7	0	0	2.56	±	0.51
	♀	(56.3)	(43.8)	(0)	(0)			
Tofu boiled in spiced soy source	♂	8	7	1	0	2.44	±	0.50
	♀	(50)	(43.8)	(6.3)	(0)			
Bibimmandu	♂	8	4	2	2	2.43	±	0.76
	♀	(50)	(25)	(12.5)	(12.5)			
Whelk seaweed	♂	5	10	0	1	2.33	±	0.49
	♀	(31.3)	(62.5)	(0)	(6.3)			
Tangpyeongchae	♂	2	12	2	0	2.00	±	0.52
	♀	(12.5)	(56.3)	(12.5)	(0)			
Green-lentil jelly seaweed	♂	3	9	3	0	2.00	±	0.65
	♀	(18.8)	(56.3)	(18.8)	(0)			
Acorn-muk seaweed	♂	2	10	4	0	1.88	±	0.62
	♀	(12.5)	(62.5)	(25)	(0)			
Cold jelly fish salad	♂	2	3	11	0	1.44	±	0.73
	♀	(12.5)	(18.8)	(68.8)	(0)			
Total						2.37	±	0.42

떡류 메뉴는 <Table 16>에서와 같이 무응답이 많이 나타났다. 이는 떡류를 제공하는 특수학교는 잘게 잘라 제공하고 있으나, 안전성의 문제로 인해 제공하지 않는 경우가 많은 것을 알 수 있었다.

과일류는 대체로 기호도가 좋은 것으로 <Table 17>과 같이 나타났으며,

겉질을 깎고 잘게 잘라서 제공해야 하고 표면이 미끄러울 경우 기도를 막을 수도 있기 때문에 메뉴 구성 및 제공시에도 영향을 미치는 것으로 나타났다.

기타간식류 메뉴에 대한 학생들의 기호도는 <Table 18>과 같이 전체평균 2.85 이상으로 전반적으로 높게 나타났다.

튀김류에 대한 기호도는 <Table 19>과 같으며, 무응답은 고구마맛탕 1명, 군만두 2명으로 기름에 튀긴 음식에 대해 전체적으로 좋음을 많이 나타냈다.

<Table 16> Preference levels for rice cake menu perceived by dietician or dietetic teacher

Menu		Like	Normal	Dislike	Irrespon- -sive	Mean	±	SD
Baramtteok	N	6	5	1	4	2.42	±	0.67
	%	(37.5)	(31.3)	(6.3)	(25)			
	N	4	6	2	4	2.21	±	0.70

Honey cake	N	4	6	2	4	2.21	±	0.70
Injeolmi	N	4	6	2	4	2.21	±	0.70
	%	(25)	(37.5)	(12.5)	(25)			
Songpyeon	N	3	8	2	3	2.08	±	0.64
	%	(18.8)	(50)	(12.5)	(18.8)			
Jeolpyeon	N	1	9	2	4	1.92	±	0.51
	%	(6.3)	(56.3)	(12.5)	(25)			
Total						2.17	±	0.18

<Table 17> Preference levels for fruit menu perceived by dietician or dietetic teacher

Menu	Like	Normal	Dislike	Irrespon- -sive	Mean	±	SD
†	11	4	1	0			
‡	(68.8)	(25)	(6.3)	(0)			

Strawberry	ƒ	7	9	0	0	2.69	±	0.48
	ç	(43.8)	(56.3)	(0)	(0)			
Melon	ƒ	6	9	0	1	2.67	±	0.49
	ç	(37.5)	(56.3)	(0)	(6.3)			
Apple	ƒ	9	5	1	1	2.63	±	0.62
	ç	(56.3)	(31.3)	(6.3)	(6.3)			
Watermelon	ƒ	13	2	0	1	2.56	±	0.51
	ç	(81.3)	(12.5)	(0)	(6.3)			
Banana	ƒ	5	7	2	2	2.53	±	0.64
	ç	(31.3)	(43.8)	(12.5)	(12.5)			
Ripe persimmon	ƒ	9	7	0	0	2.44	±	0.73
	ç	(56.3)	(43.8)	(0)	(0)			
Mandarin	ƒ	11	5	0	0	2.44	±	0.63
	ç	(68.8)	(31.3)	(0)	(0)			
Pear	ƒ	7	7	1	1	2.44	±	0.51
	ç	(43.8)	(43.8)	(6.3)	(6.3)			
Orange	ƒ	6	9	1	0	2.40	±	0.63
	ç	(37.5)	(56.3)	(6.3)	(0)			
Pineapple	ƒ	2	13	1	0	2.40		0.51
	ç	(12.5)	(81.3)	(6.3)	(0)			
Oriental melon	ƒ	9	5	2	0	2.31	±	0.60
	ç	(56.3)	(31.3)	(12.5)	(0)			
Tomato	ƒ	8	7	1	0	2.06	±	0.44
	ç	(50)	(43.8)	(6.3)	(0)			
Total						2.50	±	0.20

<Table 18> Preference levels for snack menu perceived by dietician or dietetic teacher

Menu		Like	Normal	Dislike	Irrespon- -sive	Mean	:	SD
Orange juice	N	10	5	0	1	2.93	:	0.27
	%	(62.5)	(31.3)	(0)	(6.25)			
Twisted bread stick	N	12	2	0	2	2.88	:	0.34
	%	(75)	(12.5)	(0)	(12.5)			

Yogurt	N	13	1	0	2	2.87	:	0.35
	%	(81.3)	(6.25)	(0)	(12.5)			
Yogurt (tube type)	N	13	2	0	1	2.86	:	0.36
	%	(81.3)	(12.5)	(0)	(6.25)			
Pizza-toast	N	12	4	0	0	2.79	:	0.43
	%	(75)	(25)	(0)	(0)			
Jjinppang	N	14	2	0	2	2.75	:	0.45
	%	(87.5)	(12.5)	(0)	(12.5)			
Total						2.85	:	0.07

<Table 19> Preference levels for fried food menu perceived by dietician or dietetic teacher

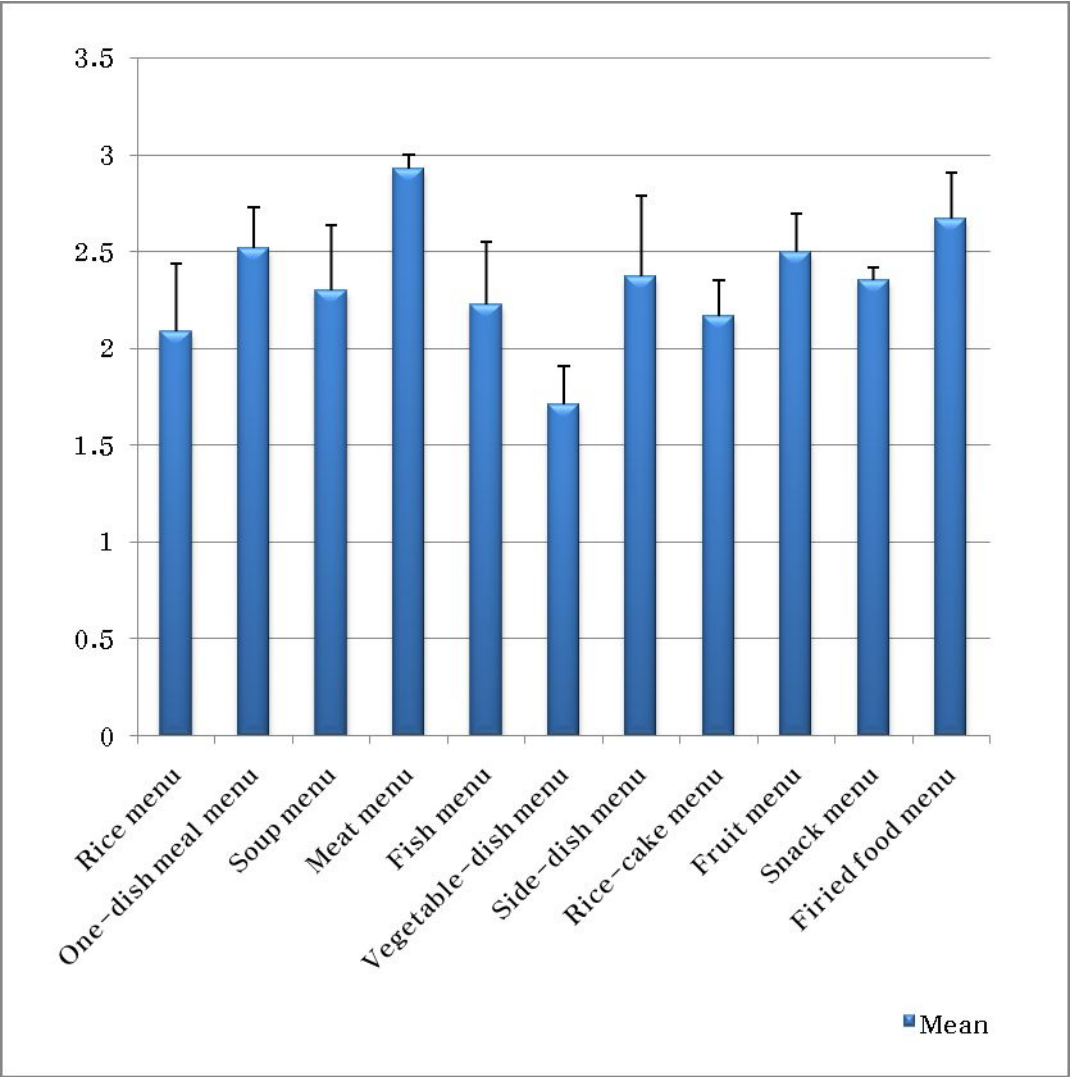
Menu		Like	Normal	Dislike	Irrespon -sive	Mean	:	SD
Hot dog	N	12	3	0	1	3.00	:	0.00
	%	(75)	(18.8)	(0)	(6.3)			
Sweet-potato mattang	N	6	7	1	2	2.81	:	0.40
	%	(37.5)	(0.44)	(6.3)	(12.5)			
	N	7	5	2	2	2.80	:	0.41

Toasted- mandu	N	7	5	2	2	2.80	± 0.41
Doughnut	N	16	0	0	0	2.67	± 0.49
	%	(100)	(0)	(0)	(0)		
Deep-fried vegetable	N	10	5	0	1	2.67	± 0.49
	%	(62.5)	(31.3)	(0)	(6.3)		
Tteok- skewered	N	11	3	0	2	2.36	± 0.63
	%	(68.8)	(18.8)	(0)	(12.5)		
Fried squid- ring	N	13	3	0	0	2.36	± 0.74
	%	(81.3)	(18.8)	(0)	(0)		

영양교사가 인지하고 있는 특수학교 학생들의 메뉴기호도에 대해 총 11가지 메뉴군별로 나누어 조사하였고, 각 메뉴군별 기호도는 <Figure 5>와 같다. 육류 메뉴에 대한 기호도가 2.93(±0.07)으로 가장 높게 나타났으며, 일품요리, 과일류, 기타간식류, 튀김류 메뉴에 대한 기호도가 평균적으로 높게 나타났으며, 야채반찬류 메뉴에 대한 기호도가 1.71(±0.20)로 가장 낮게 나타났

다.

〈Figure 5〉 Preference for menu group



4. 영양(교)사의 직무 만족도

영양(교)사의 직무 만족도 결과는 <Table 21>과 같다. 영양교사의 직업과 업무가 적성에 맞는다' 는 보통 8명 50%, 그렇다 7명 43.8%, 매우 그렇다 1명 6.3%를 나타냈다. '학교 내 영양(교)사의 역할 인식도' 는 보통이다 7명 43.8%, 그렇다 6명 37.5%, 그렇지 않다 3명 18.8%를 나타냈고, '학교 내 직무의 권한, 책임 영역이 명확하다' 는 그렇다 7명 43.8%를 나타내었으나, 전혀 그렇지 않다 1명 6.3%, 그렇지 않다 3명 18.8% 로 나타났다.

'나는 집단 내 강한 소속감을 느낀다' 는 보통이다 11명 68.8%, 그렇다 4명 25%, 매우 그렇다 1명 6.3% 로 대체로 강한 소속감을 느끼고 있음을 알 수 있었다. '영양(교)사의 전문능력을 개발할 수 있는 연수 및 교육의 기회가 활성화 되어 있다.' 는 그렇지 않다 5명 31.3%, 보통이다 7명 43.8%, 그렇다 4명 25%를 나타내었다. '급식업무 외 영양교육 수업과 상담을 위한 준비 시간이 충분하다.' 는 전혀 그렇지 않다 6명 37.5%, 그렇지 않다 6명 37.5%, 보통이다 4명 25%로 전체적으로 수업과 상담을 위한 준비 시간이 충분하지 않음을 나타냈다. '수업준비를 위한 자료 및 교재 교구의 구입과 활용이 용이하다' 는 전혀 그렇지 않다 2명 12.5%, 그렇지 않다 9명 56.3%, 보통이다 4명 25%, 그렇다 1명 6.3% 로 대다수의 영양(교)사들은 수업과 상담을 위한 시간 부족 및 수업 준비를 위한 자료 와 교재 교구의 구입 활용이 용이하지 않다고 나타났다. 설문에 참여한 특수학교 16개교 중 정규 수업 시간을 통해 영양교육 수업을 하고 있는 학교는 없었으며, 급식시

간, 학교 홈페이지, 영양 상담 시간 등을 이용하여 영양 교육을 실시하고 있었다..

‘상사(교장,교감)의 업무 성향에 따라 급식과 관계없는 잡다한 업무가 주어진다’ 는 전혀 그렇지 않다 1명 6.3%, 그렇지 않다 6명 37.5%, 보통이다 6명 37.5%로 그렇다 1명 6.3%, 매우 그렇다 2명 12.5%로 대부분 잡무에 의한 업무의 어려움은 없는 것으로 나타났다. ‘전문인으로서 영양(교)사에 적합한 업무나 제도에 변화가 요구된다’ 는 보통 2명 12.5%, 그렇다 11명 68.8%, 매우 그렇다 3명 18.8%로 제도의 변화에 대한 요구가 높다는 것을 알 수 있다.

‘내가 근무하는 급식 환경은 좋은 시설로 마련되어 있어 작업 수행 시 만족도가 크다’ 는 전혀 그렇지 않다 1명 6.3%, 그렇지 않다 7명 43.8%, 보통이다 7명 43.8%, 그렇다 1명 6.3%로 낮은 만족도를 나타내었다. ‘특수학교 영양(교)사 간의 업무 협조가 원활하여 업무에 도움이 된다’ 는 그렇지 않다 6명 37.5%, 보통이다 9명 37.5% 그렇다 6.3%로 특수학교 영양(교)사간의 업무 협조가 잘 이루어 지지 않고 있음을 나타내었다. ‘특수학교 영양(교)사로서 긍지와 보람을 느끼고 있다’ 는 그렇지 않다 1명 6.3%, 보통이다 6명 37.5%, 그렇다 8명 50%, 매우 그렇다 1명 6.3% 로 대다수의 영양(교)사 들이 긍지와 보람을 느끼고 있는 것으로 나타났다.

<Table 20> Job satisfaction levels of dietician or dietetic teacher

NO	Questions		Strongly disagree ①	Diagree ②	Neither agree nor disagree ③	Agree ④	strongly agree ⑤	Mean ± SD
1	I am aptitude to do the task of dietician or dietetic teacher.	N	0	0	8	7	1	3.56
		(%)	(0)	(0)	(50)	(43.8)	(6.3)	± 0.63
2	The school gives enough recognition to the role of dietician or dietetic teacher	N	0	3	7	6	0	3.19
		(%)	(0)	(18.8)	(43.8)	(37.5)	(0)	± 0.75
3	I have clear authority and responsibility as a dietician or dietetic teacher in the school.	N	1	3	4	7	1	3.25
		(%)	(6.3)	(18.8)	(25)	(43.8)	(6.3)	± 1.06
4	I feel a strong sense of belonging as school member.	N	0	0	11	4	1	3.38
		(%)	(0)	(0)	(68.8)	(25)	(6.3)	± 0.62
5	There are chances to improve the capability of nutritionist such as training course or education.	N	0	5	7	4	0	2.94
		(%)	(0)	(31.3)	(43.8)	(25)	(0)	± 0.77
6	There is a time to prepare the nutritional education and consultation.	N	6	6	4	0	0	1.88
		(%)	(37.5)	(37.5)	(25)	(0)	(0)	± 0.81
7	It is easy to buy and utilize the teaching materials for nutritional class.	N	2	9	4	1	0	2.25
		(%)	(12.5)	(56.3)	(25)	(6.3)	(0)	± 0.77

<Table 20> Job satisfaction levels of dietician or dietetic teacher, continuously

NO	Questions		Strongly disagree ①	Diagree ②	Neither agree nor disagree ③	Agree ④	strongly agree ⑤	Mean ± SD
8	Boss is used to assign miscellaneous works besides food service task.	N	1	6	6	1	2	3.19
		(%)	(6.3)	(37.5)	(37.5)	(6.3)	(12.5)	± 1.11
9	The system should be changed to improve the role of dietician or dietetic teacher as a professional.	N	0	0	2	11	3	4.06
		(%)	(0)	(0)	(12.5)	(68.8)	(18.8)	± 0.57
10	I am satisfied with my workplace due to the good facilities.	N	1	7	7	1	0	2.50
		(%)	(6.3)	(43.8)	(43.8)	(6.3)	(0)	± 0.73
11	Cooperation with dietician or dietetic teacher of other special schools is helpful for work.	N	0	6	9	1	0	2.69
		(%)	(0)	(37.5)	(37.5)	(6.3)	(0)	± 0.60
12	I have pride and pleasure as a dietician or dietetic teacher of special school.	N	0	1	6	8	1	3.56
		(%)	(0)	(6.3)	(37.5)	(50)	(6.3)	± 0.73
Total								3.04
								± 0.62

5. 특수학교 급식운영 고려사항

1) 메뉴작성

메뉴작성에 관련된 주요 고려사항 영역으로는 안전성(16명, 100.0%), 기호도(8명, 50.0%) 조리시설(7명, 43.8%) 및 작업자의 숙련도(3명, 18.8%)로 나타났다.

장애아동의 기능상의 문제로 인한 안전성에 가장 신경을 쓰고 있어 생선류와 육류의 경우 가시나 뼈가 제거된 것을 이용하고 있고, 질식의 우려가 있는 식품의 경우 제한하고 있는 학교가 많은 것으로 나타났으며, 이로 인해 메뉴에 제한이 많아 단조롭다는 의견이 가장 많았다. 유치부에서 전공과, 교직원에 이르기 까지 그 연령이 매우 다양하여 기호도 역시 차이가 크다. 때문에 메뉴 작성시 메뉴구성, 음식의 간, 기호도 차이로 인해 어려움을 느끼고 있으나, 대부분의 학교에서는 학교 급식은 학생을 위한 것이므로 학생 위주의 식단을 작성하고 있으나, 일부 학교에서는 장애학생에 비해 식단에 대한 의견을 제시할 수 있는 교직원 위주의 식단 구성이 될 우려가 있음을 나타냈다. 조리시설이 소규모 이거나 단순한 조리기구와 기물로 인해 메뉴가 복잡하면 배식 시간이 촉박해 질 수 있어, 조리기기의 중복 사용을 피하기 위해 메뉴 작성시 신경을 쓰고 있으며, 대부분 작업자의 숙련도에 대해서는 긍정적인 대답이 많았으나 일부 작업자의 숙련도에 따라 음식의 맛이 다른 점을 나타냈다. 아래에 각각 영역별 대표응답을 기술하였다.

① 안전성

“...저작기능에 문제 있는 학생들이 많아 안전성에 가장 신경을 쓰게 됨...”

“... 생선가시 제거 된 것, 육류는 뼈 있는 부분은 사용 안하고 있음.”

“...맛도 중요하지만, 학생들이 안전하게 먹을 수 있도록 하는 것이 가장 중요... 생선이나 육류의 경우 뼈를 제거 한 것을 사용 하고 있습니다. 일부 뼈가 들어가 는 음식은 담임 선생님들에게 지도를 부탁 드립니다.”

“...질감이 단단한 식품이나 뼈나 가시가 있는 식품, 떡등 목에 걸릴만한 식품을 사용 못함 (질식위험) 안전에 대한 부분이 가장 신경이 쓰임”

“...삼키거나 씹는 문제가 있는 아동이 많은 관계로 찢득 하거나 질긴 음식은 제외...”

“...딱딱한 깍두기,콩자반, 멸치볶음 등은 조리 후 갈아서 제공하고 있음.”

② 기호도

“기호도가 너무 달라서 메뉴 작성시 학생 위주로 짜다 보면 교직원 기호도에 안맞는 경우도 있지만, 학생을 위한 급식 이므로 대부분 학생에 맞추어 작성함.”

“연령과 기호도가 많이 다른 편임...학생위주 2찬, 성인위주 1찬으로 작성하고 있음.”

“유치원과 전공과의 기호도가 상당한 차이가 있어서 어렵다.”

“유치원과 초등과정의 경우에는 매운 음식을 잘 먹지 못하기 때문에 음식의

맛을 고려해야 하는 점이 어렵습니다.”

“반찬의 맵기(고춧가루 첨가량), 절단 크기(잘게 잘라서 제공해야 하는데 성인들이 보기에는 먹음직스러워 보이지 않을 경우 있음.”

“학생위주로 식단을 구성하니 교직원에 불만이 있음”

“교직원 위주의 구성이 되기 쉬움”

③ 조리시설 및 작업자의 숙련도

“...메뉴가 복잡하면 기물이 넉넉치 않아서 배식 시간이 촉박해 지는 편입니다...”

“...소규모 급식학교로 조리실의 규모와 시설이 크지 않고 배치된 조리기구와 기물이 단순...”

“기물의 종류에 따라 식단의 다양성에 대한 제한이 있음”

“...기구가 협소한데 반에 급식량이 많다...”

“...조리사들이 오래 근무하였기 때문에 작업의 속도, 아이들의 특성을 잘 알고 있어 잘잘한 설명은 하지 않아도 되는 장점이 있음...”

“...똑 같은 기물을 사용하고, 똑 같은 레시피를 사용해도 음식의 맛이 조리자 마다 다 다릅니다. 조리방법을 더욱 세세히 작성하고, 조리 전 미리 대화를 나눔으로 여러 변수들을 해결하려고 노력합니다.”

2) 배식관리

배식관리와 관련 설문에 응답한 학교들 모두 공통적으로 각 반 담임

선생님이 질서 지도를 해주고 있기 때문에 특별한 어려움은 없다(15명, 93.8%)고 나타났다. 대부분 질서를 잘 지키고 있으나 간혹 난폭 하거나, 비만 자폐아동의 경우 음식에 대한 집착이 커서 난폭한 행동을 보이고 있음(3명, 18.8%)을 알 수 있었고, 유치원과 초등학생은 혼자 식판을 들지 못하는 경우(2명, 12.5%)가 많아 질서지도 시 더욱 주의가 필요하다고 답변하였다. 장애아동 특성상 제어가 되지 않는 몇몇 학생의 경우를 제외하고는 적량 배식이 이루어 지고 있으며, 추가 배식을 통해 학생의 양을 충족 시키기 위해 노력 하고 있는 것으로 나타났다. 특수학교의 경우 학생수가 많지 않아 학생 개개인의 성향에 맞추어 적량 배식을 하고 있는 것으로 나타났다. 식후 퇴식은 학생 스스로 하는 것이 어렵기 때문에 대부분의 학교에서는 도우미 혹은 학부모의 도움을 받고 있는 것으로 나타났으나, 크게 어려움을 느끼지 않고 있었다.

아래에 배식관리 관련 대표응답을 기술하였다.

“...선생님들이 지도를 해주시기 때문에 특별히 어려운 점은 없습니다...”

“...유치원과 초등학생의 경우에는 식판을 들고 배식하는 것까지 항상 주의를 시켜야 합니다. 또한 장애형태에 따라 혼자 식판을 드는 것부터 모두 도움이 있어야 하기 때문에 어려움이 있습니다.”

“...먹는 것에 관하여 민감하기 때문에 때론 거칠게 폭력을 행사할 수도 있다.”

“...아이들 마다의 특성을 파악하여 배식 량과 내용물을 조정하여 배식함. 간혹 덩치는 큰데 적게 주어야 하는 경우가 있어 모르는 사람이 보면 오해의 소지도 있으나 학생 개개인에게 맞추어 제공하는 것이 맞다고 생각함.”

“...적량을 주려고 노력은 하지만 학생들의 특성상 제어가 되지 않는 학생이 몇몇 있음. 담임과 학부모의 협조가 있을 시 적량배식을 하지만 그렇지 않은 경우엔 학생들 음식을 제대로 주지 않는 다는 오해가 생길 수 있어 조심스러운 부분임.”

“부족한 학생은 선생님이 챙겨서 더 주거나 자율 배식대에서 받아 갑니다”

“유,초,중고,전공별로 적량을 배식하도록 노력하고 있으며 똑 같은 초등부라 하더라도 배식 양을 적은 음식과 많은 음식 2가지로 해서 학생들의 양을 충족시키려고 노력합니다”

“스스로 퇴식구에 식판을 가져 올 수는 있으나 잔반통에 쏟아 버리는 행동은 학생에 따라 편차가 있어 할 수 있는 학생만 하고 있습니다...”

“학생들만 이루어지기에는 잔반 정리가 잘 안되고 승차보조원 아주머니들이 급식 도우미를 하고 있어 잘 진행되고 있습니다.”

“제일 안 되는 부분이 퇴식 과 잔반 정리 입니다. 식판 엇갈려 놓는 것 안되고, 수저, 젓가락 분리하는 것 안되고, 음식 깨끗이 버리는 것이 안되어서 전공과 실습 학생 받아서 퇴식구에 배치하여 활용하고 있습니다.”

3)영양교육 현황

영양교육에 관련된 주요 고려사항 영역으로 설문지에 응답한 특수학교 영양(교) 사들은 급식 시간, 학교 홈페이지, 영양 상담 시간, 수업시간 등을 이용 하여 영양 교육을 실시하고 있는 것으로 나타났다. 특수학교 영양(교)사들은 학생들에게 올바른 식사예절(10명, 62.5%) 및 좋은 음식과 나쁜 음식을 구별 할 수 있는 능력을 키워주는 것(4명, 25.0%)이 가장 중요하고, 비만(7명, 43.8%), 과식(1명, 6.3%), 편식(2명, 12.5%), 위생(1명, 6.3%)에 대한 교육이 필요 하다고 생각하고 있었으나, 장애학생을 수업시간에 이끄는 교육방법에 대한 기술이 부족 하기 때문에 이에 대한 교육이 필요하다고 생각 하고 있었고(5명, 31.3%), 학생들의 이해를 돕기 위해 학부모 연계교육이 필요(4명, 25.0%)하다고 답변 하였다. .

설문에 응답한 16개교중 영양교육 수업을 전혀 실시 하지 않는 곳이 7개교 43.8%, 주 1회 실시 4개교 25.0%, 그 외에 한 학기에 2회 교직원 위주 의 교육 및 매일 배식 시간을 통해 간단한 영양정보 및 바르게 먹기 등에 대한 교육을 실시 하고 있는 것으로 나타났다. 교육에 필요한 자료는 주로 인터넷 정보, 영양사 책자, 컴퓨터와 서면 자료, 전문사이트, 식품모형 활용 및 실제 채소, 과일 등을 활용한 교육 시 먹어 보기 지도 등을 이용하고 하고 있는 것으로 나타났다. 지속적인 영양 교육을 통해 기대하는 효과로 올바른 식습관이 및 바른 식사 예절이 확립될 것을 기대(8명, 50.0%)하는 응답이 가장 많았으며, 비만 교육을 통해 비만율이 조금 낮아 지기를 기대(3명, 18.8%)하며, 학생 및 학부모의 급식에 대한 인식 변화를 기대(3명,

18.8%)한다는 응답도 나타났다.

아래에 영양교육 관련 대표응답을 기술하였다.

“올바르게 먹기에 대한 교육이 가장 중요하다 어려서부터 알려주지 않으면
고학년이 되면 더욱더 조절이 어렵기 때문이다”

“밥먹는 기본적인 방법과 중요성을 알기- 밥과 반찬, 국을 함께 먹기,
비만해 지지 않도록 적량 먹기, 무조건 국에 말아서 먹는 것 자제 시키기”

“식사예절(식사 시 바른 자세, 식사 시 지켜야 할 예절지도, 올바른 수저
사용 하기)...”

“좋은 음식과 나쁜 음식을 구분하여 먹을 줄 아는 능력배양, 편식교정,
골고루 먹기”

“아이들이 스스로 음식을 조절 못하는 경우가 많기 때문에 비만에 관한
교육이 가장 중요하다고 생각합니다. 우리 학교는 현재 주1회 매주 목요일
비만 클리닉을 운영하고 1회에 3명의 학생들을 상담해 주고 있습니다.”

“학생들과 교감의 기회가 별로 없어 교실에 단독으로 들어갔을 때 학생들을
다루는 스킬이 먼저 필요하다고 생각되며 학생수준을 파악하여 초등수준의
영양교육을 할 수 있다고 생각됨.(현재 실시하지 않음), 비만을 예방할 수
있는 올바른 식행동 등 특수학교는 아이들과 부모교육이 함께 병행되어야 할
것으로 생각됨.”

“영양교사가 아니어서 수업은 아니지만 한달에 1 번정도 영양교육을 실시함”

“바른 식사 예절을 기대할 수 있다. 식사 하면서 우는 아이도 있고, 먹는 것에 대한 거부를 하는 학생들도 있기 때문에... 교육을 통해 이러한 것이 조절 될 수 있다고 생각한다.”

“아이들이 골고루 먹어서 건강해지는 것이 가장 바라는 것이지요.”

“영양교육을 통해 바른 식습관이 형성 될 수 있지 않을까 생각함.”

“학생 및 학부모의 급식에 대한 인식 변화 기대”

“학생들과 친밀감 형성하며 학생들에 대한 이해도가 증가하며,... 학생들과 식당에서 만났을 때 식사지도 하는데 좋은 효과가 있다.”

V. 고찰

본 연구는 경기도 지역 특수 학교에 근무하고 있는 영양(교)사를 대상으로 직무 만족도, 급식운영과 관련된 일반사항 및 영양(교)사가 바라본 학생들의 급식메뉴에 대한 기호도로 나누어 조사하였고, 자유서술형 문항으로 급식 운영 고려사항에 대해 메뉴작성, 배식, 영양교육 3부분으로 나누어 조사 분석 하였다.

조사 대상자 16명은 모두 여성이고, 연령은 20대 4명(25.0%), 30대 8명(50.0%), 40대 4명(25.0%)으로 나타났으며, 최종학력은 16명 모두 4년제 대학교 이상을 졸업하였다. 학교 유형은 정신지체 학교 13개교 81.3%, 정신지체·청각특수학교 3개교 18.8%로 나타났으며, 근무 지역은 수원시, 평택시, 부천시에 각 2곳이고 그 외는 각 시 마다 1곳씩 고루 분포 되어 있어, 본 설문지 회수 지역이 고르게 분포 되어 있음을 알 수 있다. 근무관련 특징을 살펴보면 16명중 11명은 영양교사 이고, 5명은 영양사로 영양교사의 수가 더 높게 나타났다. 근무형태는 정규직 14명, 비정규직 2명으로, 비정규직 중 2명은 사립학교의 영양교사로 나타났다. 영양사 경력은 10년 이상이 8명 50.0%로 나타났고, 특수학교 영양사 경력은 5년 미만이 11명으로 68.8%를

나타났으나, 일부 영양(교)사 중 10년 이상 근무한 경험이 있는 4명은 처음부터 특수학교에서만 근무 했던 것으로 나타났다.

1일 중식 한끼 식수는 학생은 50명 미만인 곳이 1개교, 51~100명 2개교, 101~150명 4개교, 151~200명 4개교, 201~250명 4개교, 251~300명 1개교 이며, 교직원은 평균 51~100명 사이가 12곳으로 75% 를 차지 했다. Seo(2007) 의 학교급식의 생산성 및 효율적 인력산정 모델에 관한 연구에서는 초등학교 48개교, 중학교 39개교 고등학교 51개교를 대상으로 실시 되었 으며, 초·중·고 학교들의 평균 식수는 초등학교 1,090.0명, 중학교 1,080.6명, 고등학교 1,499.9명으로 나타났으며, Yim(2007)는 강서지역 초등학교에 근무하고 있는 조리종사자 437명을 대상으로 조사한 급식 일반사항에서 1일 학생 식수 인원이 1000명 이하인 곳이 18.5%, 1,001~1,500명 이상이 30.9%, 1,501명 이상 35.0% 를 차지 하였다. 위의 두 논문 조사 결과와 비교했을 때 일반학교의 1일 식수가 1,000식 이상인 곳이 많은 반면 특수학교는 평균 300명 미만으로 일반학교의 식수에 비하면 매우 적은 인원임을 알 수 있다.

급식 종사자 수는 조리사가 3명 이상 5개교로 31.3%를 나타내었고, 조리원이 한명도 없는 곳이 6개교로 37.5%를 나타내었다. 이는 Yim(2007)의 강서지역 초등학교에 근무하는 조리종사자 437명중 학교에 배치된 조리사 인원이 1명인 곳이 85.6%, 2명 이상 11.9%로 나타난 일반학교에 비해 특수

학교가 자격증을 가지고 있는 전문 조리사의 배치가 훨씬 더 많다는 것을 알 수 있다.

1일 제공 급식 횟수에서 1일 1식 이상을 선택한 5개교는 교내 기숙사 운영으로 인해 1일 3식을 제공 하고 있다. 우유 급식은 전체 16학교가 모두 실시하고 있으며 교직원에게 까지 확대 실시 하는 학교 수는 8곳 50.0%에 달했다. 성장기 아동에게 있어 우유는 칼슘의 좋은 급원으로 조사대상 전체의 특수학교가 우유급식을 실시 하고 있는 것은 매우 바람직하다고 생각된다.

배식 유형으로는 식당배식이 13개교 81.3%로 나타났으며 식당으로의 이동이 곤란할 경우 교실배식과 식당배식을 병행하는 것으로 나타났다. 학생 배식형태 중 대면배식 12개교 75.0%, 자율배식 1개교 6.3%, 대면배식과 자율배식을 혼합하는 3개교 18.8% 의 경우 학생의 자율성을 높여주고 먹고 싶을 때 더 가져다 먹는 방법에 대한 교육 및 배식 시 시간의 조절이 필요할 경우 고학년 중 자율배식이 가능한 학생들을 대상으로 실시하고 있었다. 교직원 배식 형태는 대면배식이 2개교 12.5%, 자율배식이 12개교 75.0%, 대면배식+자율배식 2개교 12.5% 를 차지 하였는데, 교직원이 대면배식+자율배식을 실시하는 2개교의 학생들이 자율배식을 하는 학교로 교사들의 지도가 필요하기 때문인 것으로 나타났다.

영양(교)사가 인지하는 학생들의 메뉴 기호도를 정리해 보면 다음과 같다.

밥류 메뉴의 경우 흰쌀밥, 보리밥, 기장밥 등 잡곡의 종류가 부드럽고 입자가 작을 경우는 좋거나 보통의 대답이 많았으며, 골라낼 수 있는 정도의 크기를 가진 잡곡류의 경우(감자, 고구마, 밤, 콩, 팥) 싫음에 대한 응답이 더 많이 나타났다. 하이라이스, 콩나물밥, 비빔밥, 덮밥류에 비해 짜장밥, 볶음밥, 카레라이스는 좋음이 더 많이 나타났다. Kim(2008)의 장애유형별 학교급식에서 음식을 남기는 종류에서 한그릇 음식의 경우 밥류, 면류, 국류, 절임류, 김치류, 기타에 비해 가장 낮은 7.9%를 나타내어 기호도가 높음을 알 수 있다.

국류 메뉴에 대한 학생들의 기호도는 청국장, 오이냉국, 꽃게장국에 대한 기호도가 가장 낮게 나타났고, 육류가 들어간 쇠고기무국, 육개장, 햄모듬찌개, 우동국, 떡만두국에 대한 기호도가 높게 나타났다. 오이냉국 1, 꽃게장국 2, 감자미역국 1, 조랭이떡국 1, 우동국 1 등이 무응답으로 나타났으며, 냉국류의 경우 HACCP에 의한 CCP 관리로 위험도가 높아 배제 하는 경향이 많은 것으로 생각되며, 꽃게장국의 경우 학생에게 배식 시 딱딱한 질감으로 인한 안전성의 문제로 배제가 되는 것으로 생각 된다. 국류 메뉴는 Kim(2008)의 특수학교 학생의 장애유형에 따른 식습관과 학교급식 만족도 및 기호도 조사 자료에서 가장 많이 남기는 음식으로 36.7%를 차지 하였다.

육류 메뉴에 대한 기호도는 전체적으로 매우 높게 나타났으나, 함박스테이크 1, 간풍기 1, 갈비찜 1, 등이 무응답으로 나타났으며, 육류를 조리방법 별

로 비교해 보았을 때 튀김 > 볶음 > 조림 의 순으로 그 기호도가 높게 나타났다. Shin(2009)의 장애유형에 따른 편식에서 육류나, 생선류에 대한 편식율은 전체 5명 6.3%로 매우 낮게 나타났고, Lee(2006)의 정신지체아동의 식품기호도 특성 및 학교급별에 따라 살펴본 식품기호도 결과 고기류를 좋아하는 것으로 나타났다.

생선구이, 생선조림, 생선전에 대한 기호도는 싫음에 대한 응답이 없었던 반면, 낚지볶음, 오징어초무침, 오징어볶음에 대해서는 싫어한다는 응답이 나타났다. 이는 낚지나 오징어가 가지고 있는 질긴 질감으로 인해, 씹고 삼키는 행위에 장애를 가지고 있는 특수학생에게 있어서 낮은 기호를 보이는 것으로 생각된다.

야채 반찬류 메뉴는 <Table 14>과 총평균 1.71로 메뉴군별중 가장 낮은 기호도를 나타냈으며, 싫다고 응답한 메뉴로는 도라지무침, 미역초무침으로, 식초가 들어간 음식에 대해서 보다 낮은 기호도를 보였다. Shin(2009)의 특수학급 장애유형별에 따른 식습관 및 식품기호도에 관한 연구에서 자녀가 좋아하는 음식의 맛을 살펴보면 새콤한 음식이 3명 3.7%로 가장 낮게 나타났으며, 달콤한 음식이 30.9%로 가장 높게 나타났다. 식품에 대한 편식율은 채소류가 30명 37.5%로 가장 높게 나타났으며, 편식의 이유로는 입맛에 맞지 않아서 35명 58.3%, 식품의 독특한 냄새 19명 31.7% 때문이라고 응답했다. 일반 아동들의 채소류에 대한 편식은 영양교육의 실시를 통해 편식교정 및 기호도 변화와 영양지식 수용 등에 효과적 이었다고(Chin 등, 2002)

보고 되고 있다.

기타반찬류 메뉴는 스파게티, 비엔나볶음, 잡채, 계란말이에 대해 높은 기호도를 나타냈고, 해파리냉채와 도토리묵무침은 비교적 낮게 나타났다.

떡류 메뉴는 <Table 16>에서와 같이 평균적으로 무응답이 많이 나타났다. 떡류를 제공하는 특수학교는 잘게 잘라 안전하게 제공하고 있으나, 안전성의 문제로 제공하지 않는 경우가 많은 것을 알 수 있었다. 장애아동은 성인 연하로 발달하지 못하는 경우가 많고 구순 폐쇄의 감소, 혀 돌출의 증가, 혀와 턱 운동의 미발달, 저작기능의 미발달(Eom, 1992)등으로 인해 떡류처럼 점도가 높은 음식의 경우 목에 걸려 질식 위험이 있기 때문이다. 과일류 역시 표면이 미끄러울 경우 기도를 막을 수도 있고, 제공시 껍질을 깎고 잘라서 제공해야 하므로, 작업 시간 및 안전성 등의 이유로 메뉴 구성시 영향을 미치는 것으로 나타났다.

기타간식류 메뉴에 대한 학생들의 기호도는<Table 18>과 같이 오렌지주스, 요플레, 짜먹는 요구르트, 참쌀과베기, 찌빵, 피자토스트 모두 2.5 이상으로 전반적으로 높게 나타났다. Park(2002)의 장애등급별 정신지체아동의 식행동과 식품기호도 비교에서 보면 가장 좋아하는 간식으로 야쿠르트, 요플레, 아이스크림 등의 유제품 순서로 나타났고 그 다음이 과자, 초콜릿, 주스의 순이었다. 반면 다운증후군은 콜라, 사이다 등 청량음료를 가장 선호하는 것으로 나타났다. Kim(2008)의 장애유형에 따른 간식 선호도에서 모든 장애유형에서 우유 및 요구르트와 과일을 가장 선호하는 것으로 나타났다.

Shin(2008)의 장애아동의 유형에 따른 간식의 형태에 대해 살펴보면, 하루 간식 횟수는 1-2번이 66명 81.5%로 가장 많았고, 그 이유로 Kim(2003), Shin(2008)는 먹고 싶어서(또는 습관성) 배가 고파서, 가족이 먹기 때문 등으로 나타났다. 장애아동의 간식섭취는 주변으로부터 영향을 많이 받는다는 것을 알 수 있다. 주로 제공되는 간식의 형태로는 아동이 좋아하는 것 30명 38.5% 과 어머니가 직접 만든 것 29명 37.2%를 나타냈다(Shin, 2008)

튀김류 메뉴에 대한 기호도는 전반적으로 좋음을 많이 나타냈다. Shin(2008)의 장애아동이 좋아하는 음식의 맛에서 달콤한 음식 25명 30.9%, 기름진 음식 16명 19.8%, 매운 음식 15명 18.5%, 담백한 음식 14명 17.3%, 짹짹한 음식 8명 9.9%, 새콤한 음식 3명 3.7%로 나타났다. 이는 식생활 변화로 기름지고 매운 음식 등 자극성이 강한 음식의 선호가 높은 추세로 변화 되었기 때문으로 생각 된다.

영양(교)사의 직무 만족도 결과는 ‘영양교사의 직업과 업무가 적성에 맞는다’ 는 15명 93.8% 이상이 대부분 적성에 맞는다고 응답 하였고, ‘학교 내 영양(교)사의 역할 인식도’ 는 보통이상이 13명 81.3%로 인식하고 있는 역할 인식도가 높게 나타났다. ‘학교 내 직무의 권한, 책임 영역이 명확하다’ 는 그렇다 7명 43.8%를 나타내었으나, 전혀 그렇지 않다 1명 6.3%, 그렇지 않다 3명 18.8% 로 나타났다. Hwang(2008)의 서울지역 초등 영양교사의 직무만족도는 5점 만점에서 3.15점으로 조금 높은 실정으로 영양교

사들의 직무만족도 증대를 위해 업무량 조절, 근무 환경 의 개선, 연수기회의 확대 등이 필요하다고 하였다. Han(2008)의 영양교사와 영양사의 직무만족도 비교에서는 Likert 5점 척도를 사용하여 영양교사와 영양사간 3.37점으로 유의적 차이를 나타내지 않았으며, 역할 인식도는 영양교사 3.19점, 영양사 3.01점으로 영양교사가 더 높게 나타났다. ‘나는 집단 내 강한 소속감을 느낀다’ 는 16명 100% 모두 보통 이상으로 응답 하여 강한 소속감을 느끼고 있으나, Han (2008)은 영양교사는 2.97점, 영양사는 2.45점으로 두 집단 모두 낮은 소속감을 나타내고 있었다. 이것으로 보아 특수학교의 영양(교)사 들이 더 직업과 업무에 대한 적성 및 역할 인식도가 높고, 강한 소속감을 느끼고 있는 것을 알 수 있다. ‘영양(교)사의 전문능력을 개발할 수 있는 연수 및 교육의 기회가 활성화 되어 있다.’ 는 그렇지 않다 5명 31.3%, 보통이다 7명 43.8%, 그렇다 4명 25%를 나타내어 Han (2008)의 조사 결과 역시 보통 미만의 만족도를 보였으므로 대부분의 영양(교)사들에게 있어 능력을 개발 할 수 있는 교육의 기회가 부족함을 알 수 있었다. ‘급식업무 외 영양교육 수업과 상담을 위한 준비 시간이 충분하다.’ 는 전혀 그렇지않다 6명 37.5%, 그렇지 않다 6명 37.5%, 보통이다 4명 25%로 전체적으로 수업과 상담을 위한 준비 시간이 충분하지 않음을 나타냈다. ‘수업준비를 위한 자료 및 교재 교구의 구입과 활용이 용이하다’ 는 전혀 그렇지 않다 2명 12.5%, 그렇지 않다 9명 56.3%, 보통이다 4명 25%, 그렇다 1명 6.3%로 대다수의 영양(교)사들은 수업과 상담을 위한 시간 부족 및 수업 준비를

위한 자료 및 교재 교구의 구입 활용이 용이하지 않다고 나타났다. 설문에 참여한 특수학교 16개교 중 정규 수업 시간을 통해 영양교육 수업을 하고 있는 학교는 없었으며, 급식시간, 학교 홈페이지, 영양 상담 시간 등을 이용하여 영양 교육을 실시하고 있는 것으로 나타났다. 이는 Jeon(2009)의 영양 교육실태에 대한 조사에 따르면 93.3%가 영양교육을 실시하고는 있으나 이 중 20.0% 만이 직접 교육을 실시하고 있었다. 그 이유로 급식관리 업무의 과중 33.3%, 교육기회부재 36.9% 로 나타났으며, 기회가 주어진다면 91.6%가 직접 교육을 하겠다고 응답하여, 직접교육에 대해 매우 긍정적인 자세와 높은 참여 의지를 나타내었다. ‘상사(교장,교감)의 업무 성향에 따라 급식과 관계없는 잡다한 업무가 주어진다’ 는 전혀 그렇지 않다 1명 6.3%, 그렇지 않다 6명 37.5%, 보통이다 6명 37.5%로 그렇다 1명 6.3%, 매우 그렇다 2명 12.5%로 대부분 잡무에 의한 업무의 어려움은 없는 것으로 나타났다. ‘전문인으로서 영양(교)사에 적합한 업무나 제도에 변화가 요구된다’ 는 16명 100%모두 보통 이상으로 나타나 제도의 변화에 대한 요구가 높다는 것을 알 수 있었다. ‘내가 근무하는 급식 환경은 좋은 시설로 마련되어 있어 작업 수행 시 만족도가 크다’ 는 전혀 그렇지 않다 1명 6.3%, 그렇지 않다 7명 43.8%, 보통이다 7명 43.8%, 그렇다 1명 6.3%로 낮은 만족도를 나타내었다. ‘특수학교 영양(교)사 간의 업무 협조가 원활하여 업무에 도움이 된다’ 는 그렇지 않다 6명 37.5%, 보통이다 9명 37.5% 그렇다 6.3%로 특수학교 영양(교)사간의 업무 협조가 잘 이루어 지지 않고 있음을 나타내었

다. ‘특수학교 영양(교)사로서 긍지와 보람을 느끼고 있다’는 15명 93.75%가 보통 이상으로 응답하여 대다수의 영양(교)사들이 긍지와 보람을 느끼고 있는 것으로 나타났다.

메뉴구성에 있어 장애아동들의 기능상 문제로 인해 안전성에 가장 많은 신경을 쓰고 있는 것으로 나타났다. 생선류와 육류의 경우 가시나 뼈가 제거된 것을 이용하고 있고, 질식의 우려가 있는 식품의 경우 제한하고 있는 학교가 많은 것으로 나타났으며, 이로 인해 메뉴에 제한이 많아 단조롭다는 의견이 가장 많았다. 그 외에도 영양구성과 조리방법, 식단의 색깔, 학생의 기호도 중심으로 메뉴 구성에 신경을 쓰고 있는 것으로 나타났다. 또한 일반학교의 경우 같은 연령층의 구성으로 인해 연령별 기호도의 파악이 보다 용이하나, 특수학교의 경우 다양한 연령층(유치부, 초등부, 중등부, 고등부, 전공과, 교직원)의 구성으로 인해 기호도 및 음식의 간을 맞추는 것에도 어려움을 나타내고 있었다. Lee(2010)의 초등학교급식에서 잠재적 위험 식품의 사용빈도와 영양사 및 영양교사의 식품안전에 대한 인식도에서는 학교급식의 식단 작성에 있어서는 ‘안전성’을 가장 많이 고려하여 ‘과거 메뉴패턴과 비슷하게’ 식단을 작성하고 있는 것으로 나타났으나 이는 신체기능상의 문제로 인한 섭식에서의 안전성보다는 단체급식의 잠재적 위험 식품에 대해 식중독과의 연계된 안전성으로 조금 차이가 있다. 특수학교 영양(교)사들 또한 급식의 기본적인 안전성에 대해서 그 중요성을 높게 생각하고 있으며, 단체급식의 안

전성 및 섭취의 안전성까지도 함께 고려하고 있음을 알 수 있었다. 또한 Lee(2010)는 일반학교급식의 경우 과거에 계속적으로 제공되었던 메뉴가 확보하고 있는 안전성으로 인해 반복적인 메뉴 사용이 이루어 지게 된다고 응답하였고, 그 외에 ‘맛’, ‘영양량’, ‘계절식품’을 가장 고려한다는 응답에도 고루 분포가 되어 있어서 ‘안전성’만을 크게 고려하지는 않는 것으로 보여 특수학교보다는 상대적으로 안전성에 대한 인식이 낮은 것으로 보였다.

소규모 조리시설 및 단순한 조리기구와 기물로 인해 조리기기의 중복 사용을 피하여 메뉴를 작성하여야 하며, 대부분 작업자의 숙련도에 대해서는 정규직 조리사의 분포가 높아 긍정적인 대답이 많았으나, 변화하는 급식환경 및 HACCP관리로 인해 조리종사자의 정기적인 위생교육이 필요하다고 생각되며, 일부 작업자의 숙련도에 따라 음식의 맛이 다르다는 의견이 있어 조리법에 대한 지속적인 교육 또한 필요하다고 생각된다. 정량배식, 퇴식 및 잔반정리에 있어 많은 어려움을 나타낼 것으로 생각하였으나, 설문에 응답한 영양(교)사들 모두 학교측과 동료교사들의 도움 및 학부모의 도움으로 인해 특별한 어려움이 없다고 응답하였다. 그러나 혼자 식판을 드는 것이 어려운 학생의 경우 질서 지도에 더욱 주의가 필요하다고 답변 하였다. 장애아동 특성상 제어가 되지 않는 몇몇 학생의 경우를 제외하고는 적량 배식이 이루어지고 있으며, 추가 배식을 통해 학생의 양을 충족 시키기 위해 노력하고 있는 것으로 나타났다. 특수학교의 경우 학생수가 많지 않아 학생 개개인의 성향에 맞추어 적량 배식을 하고 있었다.

설문지에 응답한 특수학교 영양(교)사들은 급식 시간, 학교 홈페이지, 영양 상담 시간, 수업시간 등을 이용 하여 영양 교육을 실시하고 있는 것으로 나타났으며, 학생들에게 올바른 식사예절 및 좋은 음식과 나쁜 음식을 구별할 수 있는 능력을 키워주는 것이 가장 중요하고, 비만, 과식, 편식에 대한 교육이 필요 하다고 생각하고 있었다. 또한 장애학생을 교육할 줄 아는 기술이 부족 하기 때문에 이에 대한 교사 교육이 필요하며, 학생들의 이해를 돕기 위해 학부모 연계교육이 필요하다고 답변 하였다.

VI. 요약 및 결론

학교급식은 체력증진 및 영양교육을 통해 국민건강을 증진시켜주는 생활교육의 장이다. 장애아동에게도 적절한 영양섭취 및 올바른 식습관의 형성은 매우 중요하나, 선천적으로 신진대사와 저작기능의 장애, 영양소의 흡수와 이용에 있어 정상 아동에 비해 뒤떨어져, 이로 인한 성장부진, 체중 증가의 부족, 비만, 빈혈, 약물 사용 등에 따른 문제로 건강상 여러 문제가 발생할 수 있다. 최근 장애아동의 영양 상태에 대한 관심이 증가됨에 따라 특수학교 학생의 장애유형에 따른 식습관, 학교급식 만족도, 기호도 등과 관련된 선행연구들은 많이 보고 되고 있다. 그러나 특수학교에서 실무를 담당하고 있는 영양(교)사를 대상으로 한 특수학교급식의 일반적인 특성에 대한 연구는 거의 이루어 지지 않았다. 본 연구에서는 특수학교에 근무중인 영양(교)사를 대상으로, 특수학교급식의 일반적인 특성, 학생 메뉴 기호도 조사, 영양(교)사의 직무 만족도, 급식 운영 고려사항에 대한 설문조사를 실시하였다. 본 연구는 특수학교 급식의 개선 및 급식 지도를 위한 기초 자료를 제공하는데 그 의의를 두고 있다.

연구 결과를 요약하면 다음과 같다.

1) 연구 대상자들은 경기도 지역에 소재한 특수학교에 근무하고 있는 영양(교)사 16명으로 11명은 영양교사 이고, 5명은 영양사로 영양교사의 수가 더 높게 나타났다. 근무형태는 정규직 14명, 비정규직 2명으로 나타났고, 비정규직 중 2명은 사립학교의 영양교사로 나타났다. 영양사 경력은 10년 이상이 8명 50.0%로 나타났고, 특수학교 영양사 경력은 5년 미만이 11명으로 68.8%를 나타냈으나, 일부 영양(교)사 중 10년 이상 근무한 경험이 있는 4명은 처음부터 특수학교에서만 근무 했던 것으로 나타났다.

2) 학교 유형은 정신지체 학교 13개교 81.3%, 정신지체·청각특수학교 3개교 18.8%로 나타났으며, 근무 지역은 수원시, 평택시, 부천시에 각 2곳 이고 그 외는 각 시에 고루 분포 되어 있어 설문지 회수 지역이 고르게 분포 되어 있음을 알 수 있다.

3) 1일 중식 한끼 식수는 학생은 50명 미만인 곳이 1개교, 51~100명 2개교, 101~150명 4개교, 151~200명 4개교, 201~250명 4개교, 251~300명 1개교 이며, 교직원은 평균 51~100명 사이가 12곳으로 75.0% 를 차지 했다. 급식 종사자 수는 조리사가 3명 이상이 5개교로 31.3%를 나타내었고, 조리원이 한명도 없는 곳이 6개교로 37.5% 를 나타내어 일반학교보다 자격증을 가지고 있는 전문 조리사의 배치가 더 많은 것을 알 수 있다.

4) 학교의 형태는 공립+도시형이 4개교 25.0%, 사립+도시형 10개교 62.5%, 사립+농·어촌형 2개교 12.5% 로 사립 특수학교가 농·어촌에도 분포되어 있음을 알 수 있다. 학교별 학생 구성 현황을 살펴보면 유치부가 개설된 곳이 13개교 81.3%, 전공과 8개교 50.0% 를 나타내고 있으며, 초 등부와 고등부가 없는 학교의 수가 각 1개교씩 있음을 알 수 있다.

5) 1일 제공 급식 횟수에서 1일 1식 이상을 선택한 5개교는 교내 기숙사 운영으로 인해 1일 3식을 제공 하고 있다. 우유 급식은 전체 16개교가 모두 실시하고 있으며 교직원에게 까지 확대 실시 하는 학교 수는 8개교 50.0%에 달했다.

6) 배식 유형으로는 식당배식이 13개교 81.3%로 나타났으며 식당으로의 이동이 곤란할 경우 교실배식과 식당배식을 병행하는 것으로 나타났다. 학생 배식형태 중 대면배식 12개교 75.0%, 자율배식 1개교 6.3%, 대면배식과 자율배식을 혼합하는 3개교 18.8% 의 경우 학생의 자율성을 높여주기 위해서, 배식시간 조절을 위해서 등의 답변이 있었다. 교직원 배식 형태는 대면 배식이 2개교 12.5%, 자율배식이 12개교 75.0%, 대면배식+자율배식 2개교 12.5% 를 차지 하였는데, 교사에게 대면배식과 자율배식을 혼합하는 이유는 학생들의 배식을 돕기 위함으로 나타났다.

7) 메뉴에 대한 학생들의 기호도를 살펴보면 흰쌀밥, 보리밥, 기장밥 등 잡곡의 종류가 부드럽고 입자가 작을 경우는 좋거나 보통의 대답이 많았으며, 골라낼 수 있는 정도의 크기를 가진 잡곡류의 경우(감자, 고구마, 밤, 콩, 팥) 싫음에 대한 응답이 더 많이 나타났고, 덮밥류에 비해 자장밥, 볶음밥, 카레 라이스는 좋음이 더 많이 나타났다. 국류 메뉴는 청국장, 오이냉국, 꽃게장 국에 대한 기호도가 가장 낮게 나타났고, 육류가 들어간 쇠고기무국, 육개장, 햄모듬찌개, 우동국, 떡만두국에 대한 기호도가 높게 나타났다. 육류 메뉴에 대한 기호도는 전체적으로 매우 높게 나타났으며, 생선구이, 생선조림, 생선전에 대한 기호도는 싫음에 대한 응답이 없었던 반면, 낚지볶음, 오징어초무침, 오징어볶음등에 대해서는 싫어한다는 응답이 나타났다. 낚지나 오징어가 가지고 있는 질긴 질감으로 인해, 씹고 삼키는 행위에 장애를 가지고 있는 특수아동에게 있어서 낮은 기호를 보이는 것으로 생각된다. 야채 반찬류 메뉴는 총평균 1.71로 메뉴군별중 가장 낮은 기호도를 나타냈으며, 싫다고 응답한 메뉴로는 도라지무침, 미역초무침으로, 식초가 들어간 음식에 대해서 보다 낮은 기호도를 보였다. 기타반찬류 메뉴는 해파리냉채와 도토리묵무침이 2.00 이하로 낮게 나타났으며, 떡류 메뉴는 평균적으로 무응답이 많이 나타났다. 떡류를 제공하는 특수학교는 잘게 잘라 제공하고 있으나, 안전성의 문제로 제공하지 않는 경우가 많은 것을 알 수 있었다. 과일류는 대체로 기호도가 좋으나, 제공시 껍질을 깎고 잘게 잘라서 제공해야 하기 때문에 메뉴 구성 시

작업시간에 대한 고려로 인해 영향을 미치는 것으로 나타났다. 기타간식류 메뉴에 대한 학생들의 기호도는 2.5 이상으로 높게 나타났다.

8) 영양(교)사의 직무 만족도에 대한 결과 대체로 영양교사의 직업과 업무가 본인의 적성에 맞다고 대답 하였으며, 학교 내 직무의 권한.책임 영역은 대부분 명확하다고 대답하였다. 또한, 특수학교의 영양(교)사들은 대체로 강한 소속감을 느끼고 있었고, 대부분 능력개발을 위한 연수 및 교육의 기회에 대해서는 부족하다는 의견을 보였다. 영양교육과 수업 및 상담을 위한 준비시간에 대해 충분 하지 않으며, 수업과 상담을 위한 시간 부족 및 수업 준비를 위한 자료 및 교재 교구의 구입 활용이 용이하지 않다고 응답했다. 잡무에 의한 업무의 어려움은 없으나, 전문인으로서 영양(교)사에 적합한 업무나 제도 변화에 대한 요구가 높았다. 근무 환경에 대해서는 낮은 만족도를 나타내었고, 특수학교 영양(교)사 간의 업무 협조가 잘 이루어지지 않고 있으나, 대다수의 영양(교)사들이 특수학교에서의 근무에 대한 긍지와 보람을 느끼고 있는 것으로 나타났다.

9) 메뉴 구성시 안전성에 가장 신경을 쓰고 있으며, 이로 인해 메뉴에 대한 제한이 많아 단조롭다는 의견이 가장 많았다. 그 외에도 영양구성과 조리방법, 식단의 색깔, 학생의 기호도 중심으로 메뉴 구성에 신경을 쓰고 있으며, 다양한 연령층으로 인해 식단 작성시 메뉴구성, 음식의 간, 기호도에 차이가

있어 어려움을 느끼고 있다. 대부분의 학교에서는 학생 위주의 식단을 작성하고 있으나, 식단에 대한 의견을 제시할 수 있는 교직원 위주의 식단이 구성될 우려가 있음을 나타내었다. 소규모 조리시설 및 단순한 조리기구와 기물로 인해 복잡한 메뉴 구성시 배식 시간이 촉박해 질 수 있고, 작업자의 숙련도에 따른 음식 맛의 변화 등을 신경 쓰고 있는 것으로 나타났다.

배식 질서지도에 어려움을 많이 나타낼 것으로 생각하였으나, 학교, 동료교사들 및 학부모의 협조로 전혀 어려움을 느끼지 않고 있었다. 장애아동 특성상 제어가 되지 않는 몇몇 학생의 경우를 제외하고는 적량 배식이 이루어지고 있으며, 추가 배식을 통해 학생의 양을 충족 시키고 있다. 특수학교의 경우 학생수가 많지 않아 학생 개개인의 성향에 맞추어 적량 배식을 하고 있었다. 퇴식 및 잔반 정리는 학생 스스로 하는 것이 어렵기 때문에 대부분의 학교에서는 도우미 혹은 학부모의 도움을 받고 있으며, 크게 어려움을 느끼지 않고 있었다.

배식 시간, 학교 홈페이지, 영양 상담 시간 등을 이용하여 영양 교육을 실시하고 있으며, 대부분의 영양(교)사 들은 올바른 식사예절 및 자주 먹어도 되는 음식과 그렇지 않은 음식을 구별 할 수 있는 능력을 키워주는 것이 가장 중요하다고 생각 하고 있었고, 비만, 과식, 편식에 대한 교육이 필요하나, 장애학생을 교육할 줄 아는 기술이 부족 하기 때문에 교사가 교육방법에 대한 교육을 받을 필요가 있다고 생각 하고 있고, 학생들의 이해를 돕기 위해 학부모 연계교육이 필요하다고 답변 하였다. 영양교육시 이용하는 교육

자료로는 ‘인터넷 정보, 영양사 책자, 컴퓨터와 서면 자료, 전문 사이트, 식품모형 활용 및 실제 채소, 과일 등을 활용한 교육 시 먹어 보기 지도’ 등을 이용하고 하고 있는 것으로 나타났다. 대다수의 영양(교)사들은 지속적인 영양 교육을 통해 올바른 식습관 및 바른 식사 예절 확립, 학생 및 학부모의 급식에 대한 인식 변화를 기대하고 있는 것으로 나타났다.

본 연구는 특수학교에 근무중인 영양(교)사를 대상으로 설문을 하였기 때문에 영양(교)사의 주관적인 의견이 개입될 수 있으며, 기호도 조사에 이용된 메뉴는 인터넷을 이용하여 설문 대상인 특수학교 21개교의 상·하반기 학교별 급식 기호도 및 만족도 조사 현황과 월별 메뉴 현황을 참고하여 사용빈도가 높은 메뉴들을 각 영역별로 분류하여 활용 하였으나, 영양(교)사의 주관적인 관점에서 바라본 학생들의 기호도 이고, 경기도 지역의 특수학교 중 16개교를 대상으로 실시하였기 때문에 본 연구의 결과를 전체 특수학교에 일반화 할 수 없다는 것이 제한점 이라 할 수 있겠다.

위의 결론에 따른 제언을 하면 다음과 같다.

첫째, 본 연구 결과 특수학교의 영양(교)사들은 대체로 직무에 만족하고 있으나, 영양 교육과 수업, 상담을 위한 준비시간 부족 등으로 인해 수업을 통한 영양교육을 실시 하지는 못하고 있었다. 특수학교 학생들의 올바른 식습관 형성을 위해서 영양(교)사들이 영양교육을 할 수 있도록 근무여건

개선 및 특수아동 교육방법에 대한 교육이 필요하다고 생각된다.

둘째, 특수학교 학생들의 기질적 특성으로 인해 메뉴 구성시 안전성 및 다양한 연령층 구성으로 인해 기호도를 맞추는 것에 어려움을 느끼고 있었으나, 특수학교가 지역적으로 넓게 분포되어 있어, 영양(교)사 간의 교류는 활발하지 않은 것으로 나타났다. 정기적인 회의 등을 통해 의견 및 정보 교류가 이루어 질 수 있도록 업무 협조가 필요하다고 생각된다.

셋째, 식생활의 서구화로인해 야채류의 섭취에 대한 중요성이 대두되고 있으므로, 가장 낮은 기호도를 나타낸 야채반찬류의 섭취를 늘리기 위해 다양한 조리법을 사용하는 메뉴의 개발 및 야채섭취의 중요성에 대한 영양교육이 필요하며, 특수학교 학생들에 대한 기호도 연구가 추후 활발히 이루어져 아동의 영양을 고려한 특수 학교급식의 식단이 개발되어야 할 것으로 생각한다. 보다 원활한 급식을 위해 일반학교의 식수당 조리종사자 배치인원기준을 그대로 적용하기 보다는, 손이 가는 작은 작업 동작 및 급식시설 및 작업환경 등을 고려해 조리종사자 배치 인원 기준이 책정되어야 한다고 생각된다.

넷째, 특수아동의 기질상 개개인의 특성에 맞는 식사 지도가 필요하며, 가정과의 연계 교육을 통해 보다 효과적인 교육이 이루어 질 수 있다고 생각된다. 즉, 학부모 대상의 올바른 식사지도 및 영양교육에 대한 정기적인 교육이 필요할 것으로 생각된다.

참 고 문 헌

- 1) 2008년 특수교육연차보고서 교육과학기술부 1, 10-11, 13
- 2) 2008년 특수교육통계 교육과학기술부 5
- 3) 김은경, 김은미 (2004년) 정신지체, 자폐 및 뇌성마비 아동과 비장애 아동의 영양소 섭취량 비교. 대한지역사회영양학회지 9(2) 121-134
- 4) 김성은 (2002년) 정신지체 특수학교 학생의 비만실태와 식습관 연구.
단국대학교 특수교육대학원 석사학위논문.
- 5) 구재옥(2000년) 한국방송통신대학교 논문집 제30집, pp191-198
- 6) 장남수(1998년) 장애아동의 급식과 영양관리 지침서, 보건복지부
- 7) 2009년 6월말 기준 전국장애인등록현황. 보건복지부 장애인정책과
- 8) 서울녹번초등학교(1997년) J. of Korean Soc. Of School Health.
Vol. 10. No. 1. March. 1997 학교급식의 효율적인 운영방안
-교실 배식을 통한 식습관 지도를 중심으로 -
- 9) 이병호(1999년) 학교급식 운영에 관한 조사 연구,
한남대학교 석사학위논문
- 10) 최진호, 조수열, 허봉렬 (2008년) 소아영양. (개정판) 생활주기 영양
교문사, 파주 p 53
- 11) 이연숙, 임현숙, 안홍석, 장남수(2009년) 생애주기 영양학 개정판,
교문사 2, 271

- 12) 유재연, 윤희봉, 임경원, 고등영, 박경옥, 이태수, 김성남, 특수교육의 이해, 시그마프레스
- 13) 보건복지가족부 고시 제2009-227호 장애인 등급판정 기준 (2010년 1월 1일 시행), 보건복지부, 4p
- 14) 한국장애인복지연구회(1988) 장애인 관련신문자료집, 정립회관
- 15) Eom TJ (1992) Feeding Behavior of cerebral Palsy and Down's Syndrome Children. Graduate school, Kyungpook National University.
- 16) Han JK(2008) A Study on the Present State of the Duties of Regular School Nutritionists and Irregular Ones Related to Introduction of Nutritionist System. The Graduate School of the University of Suwon. 79
- 17) Lee JH(2008) The Study of the Satisfaction of Meal Service, the Nutrition Knowledge and Dietary Habits with Different Type of High School Students in Geo-Chang Area. The Graduated School of Education Kosin University. 87-88
- 18) Hung JS(2009) Comparision of student's satisfaction with School foodservice-by the type of meal distribution-. The Graduated School of Education Kyungwon

University. 63-65

- 19) Park NK(2006) A Study on the reality and recognition of nutrition education of nutritionists who are in charge of school meals in Kyeongki-do. The Graduate School of Education Ewha Wommans University. 56-61
- 20) Lee IH(2008) A Comparison of Obesity Index and Eating Habits between Mentally Retarded Students and Normal. Graduate School of Education Korea National University of Education Chung-Buk, KOREA
- 21) Kim SH(2008) Dietary Habit Related to the Disability Type of The Special School Student and Their Satisfaction and Preference for the School Meal. The Graduate School of Education Kosin University
- 22) Lee HD(2006) A Study on Food Habits, Food Attitude sand Food Preferences of Children with Mental Retardation at Home. Department of Special Education Graduate School of Graduation, Yosu National University. 62-69
- 23) Shin EM (2009) Food habit and food Preference for handicapped children by typeof handicap in Special Class. Dankook Graduate School of Education

- 24) Jung SL, Chae CH, Kim HT(2009) : The Study of Adults with Mental Retardation on Food Habit Variables and Physical Fitness Factors. The Korea Journal of Sports Science. Vol. 18, No. 3, pp. 1349-1369
- 25) Park YS, Park KS, Kim CI (2002) Eating Behaviors and Food Preferences of Mentally Retarded Children according to the Degree of their Handicap. Korean J Community Nutrition 7(5): 628~638
- 26) Kim CI, Park KS, Park YS(2003) : Nutritional Status of Mentally Retarded Children by Residence and by Degree of Handicap. Korean J Community Nutrition 8(1) : 112~119
- 27) Kim EK, An SY, Kim EM, Huh KJ, Kim EK (2003) A Comparison of the Eating Habits and Eating Behaviors of Disabled and Non-disabled Children. Korean J Community Nutrition 8(6) : 840-855
- 28) Kwack JT, Jun HS (2005) A Study on the Analysis of Organic and Preference Factor in the Eating Behavior of Students with Cerebral Palsy. Journal of Special Education & Rehabilitation Science. Vol. 44 No. 2

- 29) Park EJ, Moon HK, Lee SS, Park WH(2001) : A Study on the Food Habit and Nutritional Status of Developmentally Disabled Children. Korean Nutrition Society 34(2):188~197
- 30) Moon SJ, Yoon J, Lee YM (1989) The Study of Correlation with Personality, Eating Behavior and Nutrients Intake in Urban Adolescents. Yonsei journal of Euthenics Vol. 3.
- 31) Kim BS(2007) A Study on Improvement Plans for School Food Service Program, Graduate School of Public Administration Kyunggi University
- 32) Song MH, Kim HJ, Nam SH, Kim YJ(1992) Eating Handicaps : Rehabilitation of feeding function for handicapped child who has feeding disorder. 大韓小兒齒科學會誌 Vol. 19. No. 1, 1992
- 33) Jo ID(2005) Speicall classes students with their eating habits and characteristic oftaste for foods. Graduate School of Education Woosuk University
- 34)Choi KH(2002) Instant Food Preference and Habit of Children in Special Classroom. Graduate School of

special education Kongju National University

- 35) Chin JH, Lee KJ, Lee YH(2002) Effects of Nutritional Education on Food Behavior of Unbalanced Diet Children : An Investigation of Children at Elementary in Incheon. J. East Asian Soc. Dietary Life. Vol. 12, No. 1
- 36) Seo MS(2007) Efficiency Analysis and Development of standardized Model of Staffing Demand In the School Food Service. Graduate School of Education, Kook Min University
- 37) Yim JM (2007) The Evaluation of Foodservice Employees' Sanitary Performance and Sanitary Education in School Foodservice. Dept. of Foodservice management & Nutrition. The Graduate school of Sangmyung University
- 38) Hwang SH(2008) Job Satisfaction of Nutrition Teacher in Elementary Schools in Seoul. Graduate School of Education Dankook University
- 39) Jeon EJ (2009) Nutrition Teacher' s Status and Perception of Nutrition Education after the Placement of Nutrition Teachers in Jeonbuk Province. Graduate School of

Education Wonkwang University

40) Lee JE (2010) Perception of nutritionist for food safety and frequency of potentially hazardous food in meal services of elementary schools. Major in Nutrition Education, Graduate School of Education Chung-Ang University

41) Patton MQ (1990) Qualitative Evaluation and Research Methods.
Newbury Park, California, Sage Publications

ABSTRACT

**A Study on Job Satisfactions and Special Considerations
for School Food Service Operation
among Dieticians/Dietetic Teachers working in Special Schools
in Gyeonggi-do**

Park, Wha Ja

Dept. of Nutrition Education

The Graduate School of Education

This study intended to provide basic data to improve school food service system and nutrition education of special schools. The study has examined general features of special schools, students' menu preference, job satisfaction, and specific considerations for the food service operation. The considerations for the food service system were speculated about menu plan, food distribution, and nutrition education. Data were collected from dieticians/dietetic teachers working in special schools in

Gyeonggi-do via semi-structured written interviews. The interview questionnaires were sent to all the 21 special schools conducting school food service, and 16 agreed to participate in this study.

The main study findings are summarized as in the following.

- 1) Among the rice group the menu items with smooth and tiny grain were more preferable. The one-dish meal group was generally acceptable. Soups with meat had a high preference level and the meat group's preference was highest with a point of 2.93 in average. The vegetable menu group showed 1.71 point in average which was the lowest. Fruits were preferable menu in general, but dieticians/dietetic teachers reported they should consider the time for peeling and chopping before including in the menu plan.
- 2) The dieticians/dietetic teachers were found to be generally satisfactory with their job and duty, and to have a strong sense of belonging to the school. However, most of them answered that they needed more preparation time for nutritional

education and counseling. They reported to struggle for buying teaching tools. Most of dieticians/dietetic teachers had a pride and pleasure in their job, but they wanted to change the system to fit with the role as a professional nutritionist.

- 3) The content analysis revealed that the dieticians/dietetic teachers mainly focused on safety issues in planning menu and were thus limited in selecting menu items. They felt difficulty in menu planning also due to the various taste and preference since special schools tend to consist of a wider grade range. The menu planning was also limited by lack of kitchen area and high-tech facilities. But most subjects reported little trouble in food distribution and food leftover owing to practical supports from teachers and parents. Most schools used fixed quantity service because the number of students was not very large and most food service workers were highly skillful in adequate quantity distribution. Most of dieticians/dietetic teachers agreed with the importance of teaching table manner and healthy dietary behaviors. The subjects felt that education programs for parents were necessary to better understand their disabled child's special considerations in

proper eating habits.

The study results may have limited generalizability since the study was conducted only among dietitians/dietetic teachers in Gyeonggi-do's special schools. Several suggestions can be drawn based on the study findings. To establish healthy eating habits of special school students, the work condition should be improved to conduct the nutritional education. In addition education on lecturing skill for the disabled children is recommended to be provided to dietitians/dietetic teachers. Regular conference among special schools' dietitians/dietetic teachers should have merits to dissolve shared issues in relation to school food service operation. The continuous research on food preferences of special school students is needed to develop quality and diverse menu items for special schools. To improve the food service quality, it is suggested to differentiate the standard for the number of food service employees from that of normal school.

특수학교 급식의 특성 연구

[특수학교 영양(교)사를 통한 급식의 일반적 특성 연구]

안녕하십니까?

본 조사는 특수학교 영양(교)사를 통해 특수학교 급식의 일반적인 특성을 파악하기 위한 것입니다.

일반학교의 학교 급식에 대한 조사 연구는 많으나 특수학교를 대상으로 한 조사 자료가 미흡하여 본 설문조사를 통해 특수학교의 급식특성을 알고 급식 개선과 급식지도를 위한 기초자료를 수집하고자 합니다.

본 설문지는 무기명으로 작성되며, 성의 있는 답변은 본 연구의 귀중한 자료로 활용되오니 바쁘시더라도 모든 문항에 대해 솔직하게 답변하여 주시기를 간절히 바랍니다. 아울러 응답 내용은 연구 목적 이외 다른 용도로 결코 사용되지 않음을 약속 드립니다.

바쁘신 가운데 귀한 시간을 내어 주셔서 깊은 감사를 드립니다.

2010년 6월

성신여자대학교 교육대학원 영양교육 전공

E-mail: wajapark@naver.com

H.P : 010-3046-2456

연구자 박 화 자

Section1. 일반사항

아래 사항들을 읽고 해당되는 곳에 v 표 체크를 하시거나 해당란에 기록하여 주시기 바랍니다..

1. 성별: ① 남 () ② 여 ()
2. 연령: 만_____세
3. 결혼 유무: ① 미혼 () ② 기혼 ()
4. 선생님의 **최종 학력**은 어떻게 되십니까? ()
① 전문대졸 ② 대학교졸 ③ 대학원(석사) 이상 졸
5. 선생님의 **근무 유형**은 어떻게 되십니까?
① 영양사 () ② 영양교사 ()
6. 선생님의 **근무 형태**는 어떻게 되십니까?
① 정규직 () ② 비정규직 ()
7. 선생님의 **영양사 경력**은 몇 년이십니까? _____년
8. 선생님의 영양사 경력 중 **특수학교 경력**은 몇 년이십니까? _____년
9. 선생님께서 근무 하시는 **학교의 유형**은 무엇입니까? ()
① 정신지체특수학교 ② 청각특수학교 ③ 정신지체+ 청각특수학교
10. 선생님이 근무하는 곳의 **지역**은 어디입니까?

_____시/도 _____구/군 _____동/면

Section2. 학교에 대한 일반적인 사항

아래 사항들을 읽고 해당되는 곳에 v 표 체크를 하시거나 해당란에 기록하여 주시기 바랍니다..

1. 종식기준으로 한끼 식수인원은 어떻게 되십니까?
학생: _____명 교직원: _____명
2. 선생님 학교의 급식 종사자수는 몇 명입니까?
영양(교)사 ()명 조리사 ()명 조리원 ()명
3. 선생님 학교의 형태는 무엇입니까? ()
① 공립+도시형 ②공립+농.어촌형 ③사립+도시형 ④사립+농.어촌형
4. 선생님 학교의 학생 구성은 어떻게 되십니까? 해당란에 모두 V 표시해 주세요.
① 유치부 ② 초등부 ③ 중등부 ④ 고등부 ⑤ 전공과
5. 선생님 학교에서 하루 동안 제공되는 급식의 횟수는 몇 회입니까?
()
① 1일 1식 ② 1일 2식 ③ 1일 3식
6. 5번 문항에서 1번을 제외한 나머지를 선택하신 이유는 무엇인가요?
()
① 기숙사 운영 ② 기타 ()
7. 선생님 학교에서는 현재 우유급식을 실시하고 있습니까? ()
① 네 ② 아니오
8. 선생님 학교에서 우유급식을 실시하고 있다면 급식 대상은 어떻게 되십니까? ()
①전교생 ② 전교생 + 교직원
9. 학교급식 배식유형은 어떻게 되십니까? ()
① 교실배식. ② 식당배식 ③ 교실배식 + 식당배식
- 9-1. 9번 문항에서 3번을 선택 하셨다면 그 이유는 무엇입니까?
()
② 식당 자리 부족 ②식당으로 이동 곤란 ③기타 ()
10. 학교급식 학생의 배식 형태는 어떻게 되십니까? ()
① 대면배식 ② 자율배식 ③ 대면배식+자율배식

10-1. 10번 문항에서 3번을 선택하셨다면 그 **이유**는 무엇인가요?
()

11. 학교급식 **교직원의 배식 형태**는 어떻게 되십니까? ()

① 대면배식 ② 자율배식 ③ 대면배식+자율배식

11-1. 11번 문항에서 3번을 선택하셨다면 어떤 형태인지 구체적으로
설명해 주십시오.
()

Section3. 메뉴에 대한 학생들의 기호도

다음은 급식메뉴에 대한 학생들의 기호도에 대한 질문입니다.
 선생님께서 생각하시는 해당란에 V 표시해 주십시오.

식단 구분	식 단	좋음	보통	싫음	식단 구분	식 단	좋음	보통	싫음
밥 류	흰쌀밥				국 류	배추장국			
	보리밥					건새우아욱장국			
	기장밥					냉이된장국			
	현미밥					시금치장국			
	영양밥					꽃게장국			
	고구마밥					감자미역국			
	밤밥					어묵무국			
	감자밥					콩나물맑은국			
	콩밥					북어감자국			
	팥밥					수제비국			
일 품 요 리	흑미밥				쇠고기무국				
	짜장밥				조랭이떡국				
	볶음밥				우동국				
	카레라이스				떡만두국				
	하이라이스				육개장				
	콩나물밥				햄모듬찌개				
	비빔밥				비지찌개				
국 류	덮밥류				짬뽕국				
	청국장				깻잎찜				
	참치김치국				콩나물무침				
	순두부국				연근조림				
	동태매운탕				알감자조림				
	오이냉국				오이지무침				
	스프류				시금치무침				
육 류	맑은순두부국				숙주무침				
	돈까스				도라지무침				
	치킨까스				미역초무침				
	탕수육				파래무무침				

식단 구분	식 단	좋음	보통	싫음
육 류	양념치킨			
	함박스테이크			
	미트볼조림			
	간풍기			
	사태떡찜			
	돼지볶음			
	쇠고기볶음			
	갈비찜			
	편육			
	닭갈비			
	닭볶음탕			
	장조림			
	폭찜			
생 선 류	생선구이			
	생선조림			
	생선전			
	낙지볶음			
	오징어초무침			
	오징어볶음			
기 타 반 찬 류	쫄면			
	스파게티			
	골뱅이무침			
	비빔만두			
	비엔나볶음			
	잡채			
	두부조림			
	해파리냉채			
	계란말이			
	메추리알조림			
	탕평채			
	도토리묵무침			
	청포묵무침			

식단 구분	식 단	좋음	보통	싫음
떡 류	바람떡			
	절편			
	송편			
	꿀떡			
	인절미			
과 일 류	바나나			
	사과			
	포도			
	수박			
	홍시			
	참외			
	오렌지			
	배			
	딸기			
	귤			
	토마토			
기 타 간 식 류	파인애플			
	메론			
	오렌지쥬스			
	요플레			
	짜먹는요구르트			
	참쌀파배기			
	찐빵			
	피자토스트			
	떡꼬치			
	고구마맛탕			
튀 김 류	오징어링튀김			
	군만두			
	핫도그			
	참쌀도너츠			
	야채튀김			

Section4. 영양(교)사의 직무 만족도에 관한 사항

다음은 영양(교)사의 직무만족도와 관련된 질문입니다.
선생님의 의견과 가장 가까운 란에 V 표시해 주십시오.

NO	문 항	전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다
1	영양(교)사의 직업과 업무가 적성에 맞는다					
2	학교 내 영양(교)사의 역할 인식도가 높다.					
3	학교 내 직무의 권한, 책임영역이 명확하다.					
4	나는 집단 내 강한 소속감을 느낀다.					
5	영양(교)사의 전문능력을 개발할 수 있는 연수 및 교육의 기회가 활성화 되어 있다.					
6	급식업무 외 영양교육 수업과 상담을 위한 준비시간이 충분하다.					
7	수업준비를 위한 자료 및 교재 교구의 구입과 활용이 용이하다.					
8	상사(교장,교감)의 업무 성향에 따라 급식과 관계없는 잡다한 업무가 주어진다.					
9	전문인으로서 영양(교)사에 적합한 업무나 제도에 변화가 요구된다.					
10	내가 근무하는 급식환경은 좋은 시설로 마련되어 있어 작업수행시 만족도가 크다.					

NO	문 항	전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다
11	특수학교 영양(교)사 간의 업무 협조가 원활하여 업무에 도움이 된다.					
12	특수학교 영양(교)사로서 금지와 보람을 느끼고 있다.					

C. 적량 배식은 잘 되고 있습니까?

D. 퇴식 및 잔반 정리는 잘 되고 있습니까?

3. 선생님께서 영양교육을 실시 하고 계신다면 교육 시 중요하다고 생각하시는 부분과 교육을 통해 기대 되는 효과는 무엇입니까?

A. 특수학교의 영양교육에서 가장 중요하다고 생각되는 무엇입니까?

B. 가장 많이 하고 있는 교육내용은 무엇입니까?

C. 현재실시하고 있는 영양교육 시간은 어떻게 되십니까?
(예:매일, 주1-2회 등)

D. 영양교육자료는 어떤 매체를 주로 이용하십니까?

E. 영양교육을 하면서 기대되는 효과는 무엇입니까?

귀한 시간을 내서 끝까지 응답해 주셔서 감사합니다!