



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](#)

목 차

I. 서론 -----	1
1. 연구의 목적 및 필요성 -----	1
2. 연구의 방법 및 범위 -----	3
II. 이론적 배경 -----	5
1. 학교 급식의 개요 -----	5
1) 학교 급식의 정의 및 목적 -----	5
2) 학교 급식의 실시 배경 -----	6
2. 학교 급식의 필요성 및 현황 -----	10
1) 학교 급식의 필요성 -----	11
2) 학교 급식의 현황 -----	14
3. 청소년기 식습관의 특징 -----	15
1) 식습관의 정의 -----	15
2) 청소년기 식습관의 특징 -----	17
4. 선행 연구 고찰 -----	19
III. 연구의 방법 -----	21
1. 조사대상 및 기간 -----	21
2. 통계 처리 방법 -----	21
3. 설문지 구성 -----	21
IV. 연구 결과 및 고찰 -----	23
1. 조사 대상자의 인구 통계학적인 특성에 대한 분석 -----	23
1) 일반적인 사항에 대한 분석 -----	23
2. 학교 급식의 만족도 -----	25
1) 음식에 대한 학교급식 만족도 -----	25
2) 급식시설에 따른 학교급식 만족도 -----	35
3) 학교 급식의 위생상태 만족도 -----	38
4) 학교 급식의 서비스 만족도 조사 -----	41

3. 학교 급식의 만족도 조사 -----	43
1) 학교 급식에 가장 중요한 부분 -----	43
2) 식단과 조리에서 있어서 가장 바라는 점 -----	45
3) 배식부분에서 가장 바라는 점 -----	46
4) 학교급식환경에서 가장 큰 문제점 -----	47
5) 학교급식과 관계된 영양교육의 필요성 -----	48
6) 현재 학교급식에서 음식을 남기는 이유 -----	49
4. 연구 문제 결과 -----	50
1) 현행 학교 급식형태 -----	50
2) 학교 급식에 대한 학생들의 인식 -----	50
3) 학교 급식 메뉴에 대한 만족도 -----	52
 VI. 요약 및 결론 -----	 55
1. 요약 -----	55
1) 음식에 대한 만족도 -----	56
2) 급식 시설에 대한 만족도 -----	56
3) 학교 급식의 위생상태 만족도 -----	57
4) 학교 급식의 서비스 만족도 조사 -----	58
2. 결론 -----	59
3. 제언 -----	60
 참고문헌 -----	 62
ABSTRACT -----	66
부록 -----	69

I. 서론

1. 연구의 목적 및 필요성

학교급식은 자라나는 성장기의 학생들에게 따뜻하고 영양적인 식사를 제공하여 건전한 심신 발달을 도모하고 편식교정 지도 등 올바른 식생활습관 형성을 통해 장래 평생건강의 기틀을 마련하며, 협동·봉사정신 등 공동체의식 함양을 위한 교육의 일환으로 실시되고 있어 학부모에게는 자녀에 대한 도시락 부담을 덜어주고 어머니들의 사회활동 참여의 기회를 보장하며 학생들에게는 책가방 무게를 경감시켜 효과가 있다. 학교 급식법에 따르면 학교급식은 성장기 학생에게 필요한 영양을 공급함으로써 심신의 건전한 발달을 도모하고 나아가 국민 식생활 개선에 기여함을 목적으로 한다. 6.25 직후부터 시작한 학교 급식은 여러 가지 어려운 재정과 여러 여건에도 불구하고 꾸준히 발전되어 2004년 학교 급식 실시율은 전체 학교 수의 99%, 전체 학생수의 94.3%로 급신장 하였다.(교육인적자원부, 2004)

학동기에 형성된 올바른 식습관은 아동들의 지적, 사회적, 정서적 능력을 향상시킬 수 있으며, 올바른 영양지식을 통하여 다양한 식품과 접할 수 있는 기회를 제공하여 성인이 되어서까지 균형 잡힌 식생활을 통한 건강한 영양 상태를 유지하는 밑바탕이 된다. 또한 일단 형성된 성인의 식습관은 쉽게 교정하기 어려우므로 어릴 때부터 가정과 학교에서 영양교육을 통하여 올바른 식습관을 갖고 영양적으로 균형 잡힌 식생활을 실천할 수 있도록 해야 한다. 성장기 영양섭취가 불량하여 발육이 부진하면 성장기가 끝난 다음 아무리 충분한 영양보급을 한다 해도 성장의 개선이나 회복은 불가능하므로 초등학교 급식의 중요성은 재론의 여지가 없다.

학교급식을 실시한 결과, 학생들의 체위와 학력은 향상되고, 질병 발생률은

저하되었으며, 식습관과 영양 상태가 좋을수록 신체 발달 및 건강 상태가 양호함을 나타냈고, 급식 실시 전에 다수가 영양 부족 현상을 보였으나 급식 실시 후에는 키와 체중이 증가하였다.

학교급식은 비용 및 영양적인 면에서도 도시락보다 우수한데 실제로 급식학교의 아동이 비급식 학교의 아동보다 체위성장률이 높았고 학습태도 및 학습능력도 더 높게 나타났다. 또한 학교급식은 아동의 올바른 식행동 및 식습관 형성에도 긍정적인 영향을 미쳤으며 나아가 지역주민의 식생활 개선에도 기여하고 있다. 이에 따라 학부모들은 학교급식의 실시에 대해 높은 찬성률을 보이며, 한편 학부모들이 제시한 도시락 준비 시 어려운 점으로는 영양, 기호, 시간 순으로 나타났는데 이로 볼 때 영양적으로 균형 잡힌 도시락을 준비하는데 상당한 어려움이 있는 것으로 보인다. 학교급식은 이러한 어려움을 해소하는 데에도 기여하는 바가 크다 하겠다.

학교급식은 가정에서 준비하는 도시락과 달리 체계적이고 전문적인 지식을 바탕으로 하여 식단을 작성함으로써 영양적으로 균형 잡힌 식사를 학생들에게 지속적으로 제공할 수 있는 장점이 있다. 이처럼 학교급식은 도시락이 갖기 쉬운 영양적 불균형과 식단의 단조로움을 피하고 발육에 필요한 영양을 균형 있게 섭취하도록 함으로써 성장기에 있는 학생들의 신체발육에 매우 긍정적인 효과를 나타내게 된다.

그러나 최근 우리 사회는 현대 사회의 환경에서 오는 정신적 스트레스의 증대와 운동량의 감소와 함께 편식에서 오는 영양 섭취의 불균형, 생활의 다양화에 동반되는 결식, 식사시간의 불규칙성, 그리고 범람하고 있는 각종 가공식품의 빈번한 이용 등이 문제로 제기되고 있다. 따라서 어려서부터의 올바른 식생활이 더욱 강조되며, 이러한 식습관은 단기간에 형성되는 것이 아니고 장기간에 걸친 가정, 학교 및 사회의 교육을 통하여 이루어지는 것으로 일단 형성된 식습관은 변화시키기가 어려워 식습관 형성이 아직 완료되지 않은 어린시기의 영양교육이 매우 효과적이며 중요하다.

이에 본 논문에서는 신체적, 정서적 성장이라는 측면에서 매우 중요한 시기에 있는 지역 초 중 고등학교 학생의 학교 급식에 대한 인식 및 만족도를 파악하고 학교 급식이 학생들의 식습관 형성에 미치는 영향을 분석하여 급식의 질적 향상을 위하고, 학교급식의 효율을 높이며 급식 선호도의 향상과 학교 급식 메뉴 개발에 도움이 되는 자료를 제시하고자 하는데 목적이 있다.

2. 연구범위 및 방법

본 연구는 다음과 같이 구성한다. 제1장에서는 본 연구의 필요성 및 목적에 대해 언급하고, 제2장에서는 학교급식과 식행동에 관한 의의와 식행동 형성요인 검토 및 선행연구에 대한 검토를 실시하였으며 제3장에서는 본 연구의 설문지 구성 내용과 자료의 분석방법을 제시하였다. 제4장에서는 연구 결과 및 고찰을 제시하였고, 제5장에서는 결론 부분으로써 연구결과의 요약과 본 연구를 통한 결론 및 제언을 제시하고자 한다.

본 연구는 학생들의 학교 급식에 대한 인식 및 만족도에 대한 것을 조사하여, 이를 바탕으로 한국 학교 급식의 운영 방안에 도움을 주고자 하는데 목적이 있다. 본연구의 연구 문제는 다음과 같다.

첫째, 현행 학교 급식에 대한 학생들의 식습관은 어떠한가?

둘째, 학교 급식에 대한 학생들의 인식은 어떠한가?

셋째, 학교 급식 메뉴에 대한 만족도는 어떠한가?

이에 본 연구는 연구 문제인 학생의 학교 급식에 대한 인식 및 만족도 조사를 위해 본 연구의 목적에 맞는 설문지를 작성하여 2007년 9월 17일부터 22일까지 서울시에 거주하는 초 중 고등학생 500명을 대상으로 설문 조사를 실시

하겠다.

본 연구의 수집된 설문 자료는 통계분석 프로그램 SPSS 14.0 프로그램을 이용하여 분석할 것이며, 분석 기법으로는 각 문항에 대한 빈도 분석을 실시하였고, 설문지 중 질문에 응하지 않은 문항에 대해서는 무응답으로 처리 하였다. 또한 모든 검정은 95%신뢰수준을 유지하였고, 일표본 T-TEST는 단측 검정을 실시하였다.

II. 이론적 배경

1. 학교 급식의 개요

1) 학교 급식의 정의 및 목적

학교 급식은 성장기 학생들에게 필요한 영양을 균형적으로 공급하여 심신의 건전한 발달을 도모하고, 편식교정 등 올바른 식생활습관을 형성하기 위하여 학교에서 교육의 일환으로 일정한 지도목표를 설정하여 계획적으로 실시하는 집단급식을 말한다. 아울러, 학교급식은 많은 대상에게 일정한 영양을 공급한다는 점에서 일반 집단급식과 동일하나 영양급식에만 그치지 않고 식사를 매체로 하여 명량한 사회성을 육성하는 한편, 식사를 통하여 식사에 대한 올바른 이해와 습관을 기르고, 편식을 교정하여 신체의 균형적 발전을 도모하여 나아가서는 국민의 식생활 개선에 이바지하는 교육적인 활동이라는 점에 그 특성이 있다.

학교급식의 목적은 학교급식법 제 1조에 명시되어 있는 바와 같이 급식을 통해 학생의 건전한 심신의 발달과 국민 식생활 개선에 기여함에 있다. 즉 학교급식은 성장기 아동의 성장발육에 필요한 적절한 영양을 공급함으로써 건전한 심신의 발달을 도모하고 향후 식생활 영위에 필요한 기초적 지식의 습득과 더불어 바람직한 식습관을 함양함으로써 건강증진을 꾀하는 한편 나아가서는 체력향상 및 식생활을 개선하는 데 있다. 장기적인 안목으로 보자면 미래 사회를 위한 건강한 인재를 육성한다는 교육적 투자 목적을 가지고 국가의 경쟁력 강화를 위한 정책 사업으로 시행되고 있다.

이러한 학교급식은 첫째, 합리적인 영양섭취, 둘째, 올바른 식습관 형성, 셋째, 지역사회에서의 식생활 개선에 기여, 넷째, 도덕교육의 실습장, 다섯째, 급

식을 통한 영양교육, 여섯째, 정부의 식량정책에 기여 등의 목적으로 실시되고 있다.

이상에서 기술한 학교급식의 목적을 포괄적으로 제시한다면 학생들의 건강 증진과 성장발육 촉진, 국민식생활 개선, 영양교육을 통한 바른 식습관 형성, 국가 식량 정책에의 기여, 여성의 사회참여 확대 등으로 요약할 수 있다.

한편 인간의 성장과 발달은 선천적 요인뿐만 아니라 영양, 사회·경제적 환경, 정서적 환경 등의 여러 가지 후천적인 요인들이 서로 복잡하게 상호 작용하여 이루어진다. 특히 학령기는 지속적인 체위향상과 아울러 급속한 성장과 성숙을 준비하는 성장기이며 학교생활을 통하여 사회생활을 더욱 이해하게 되는 시기이므로 특히 외적 요인에 많은 영향을 받는다.

그런데 이 시기의 적절한 영양공급과 일생의 성장발육의 효과와 관련된 많은 연구 결과에 따르면 완전급식 어린이의 발육상태가 가장 우수이고 그 다음으로 간헐급식 어린이, 비급식 어린이 순으로 나타났는데 이는 학교급식이 학령기 아동의 영양 상태에 매우 중요한 영향을 미칠 수 있음을 시사해 준다.

실제로 급식 대상 아동들은 에너지 및 영양 섭취 실태 조사, 식사 내용의 균형 및 다양성 평가, 영양상태 평가 등에서 성장 발육 상태가 우수한 것으로 나타났다.

2) 학교 급식의 실시 배경

학교급식은 구호급식(1953~1972)과 자립 급식기(1973~1977), 제도 확립기(1978~1981), 관리체제 전환기(1982~1989), 제도 확충기 및 확대기(1990~1995), 운영체제 다변화기(1996)를 거쳐 영양교육 확립기(1997)를 통하여 크게 발전을 해왔다.

(1) 구호급식기(1953~1972)

1953년부터 시작된 무상분유급식은 6. 25 동란으로 인한 전재(戰災)아동들의 구호를 목적으로 하는 급식이었다. 구호급식이란 가정 경제 사정으로 점심을 먹을 수 없는 아동이나 이로 인해 학교를 결석하는 아동이 증가하게 되자 이를 해결하기 위해 정부가 외국원조의 지원을 받아 학교에서 실시하는 급식을 말한다. 구호급식은 외국의 경우와 마찬가지로 우리나라에서도 학교급식의 기원이 되고 있다. 당해 3월 29일 캐나다 정부에서 분유 14만 파운드를 전국의 초등학교 결석아동들의 급식용으로 배정한 것이 우리나라 학교급식의 시작이었다. 그 후 약 20년간 UNICEF, CARE, USAID 등의 기관으로부터 분유, 소맥분, 옥수수가루 등 454,900M/T의 양곡을 지원받아 거의 모든 학교에서 연 평균 160만명의 학생들에게 급식을 제공하였다. 이 시기에 최초로 학교급식에 대한 국고 지원정책으로 옥수수 죽, 옥수수 빵 및 탈지분유급식을 위한 시설투자가 있었으며 실험 학교운영의 특색 사업이 시작되면서 학교급식이 구호급식의 형태에서 영양을 고려한 영양보충급식으로 전환되는 계기가 되었다.

(2) 자립급식기(1973~1977)

학교급식에 대한 확고한 정책적 배려가 없는 시기이므로 1972년까지 외국원조에 의한 구호급식보다 규모를 줄이면서 도서벽지 및 농어촌 또는 재해지역 국민학교 3학년 이상 학생과 일반지역 국민학교 3학년 아동 중 극빈 학생만 국고지원 대상자로 선정하여 급식하고 주 5회 실시에서 주 2회로 감소되고 빵 한 개 또는 건빵 한 봉지를 급여하게 되었다. 그 후 일반지역 극빈아동급식이 교육상 열등의식을 조장하는 원인이 되어 일반지역 국민학교 3학년 이상 희망아동은 본인부담으로 구호아동과 함께 빵과 우유를 급여하는 일반급식이 실시되었다.

(3) 제도 확립기(1978~1981)

도서 벽지형과 농촌형 시범학교급식의 경우는 전 재학생을 대상으로 하고 도시형 시범학교 급식은 희망아동에게만 주식, 부식과 가능하면 우유를 포함시켜 학교급식규칙 제3조 제4항의 영양기준에 도달 할 수 있는 식단을 작성하되 지역 실정 및 학교 여건을 고려하여 최대한 다양화하고 빵, 라면 등 완제품의 구입을 최소한 줄이면서 가능한 학교 자체조리의 공급형태를 원칙으로 하였다.

1980년부터는 도시형 시범학교 급식에 교육대학 및 국립사범대학 부속국민학교의 급식도 포함되어 운영되었다. 학교급식비 운영은 시설비 외에 국고에서 지원하는 식품비, 운영비와 학부모의 학교급식 부담액은 학교여건, 지역실정, 물가 등을 고려하여 당해 교육청 및 학교, 학교급식위원회의 심의를 거쳐 징수하도록 하였다.

(4) 관리체제 전환기(1982~1989)

1982년부터는 학교급식 유형이 도서벽지형, 농촌형, 도시형의 구분은 같으나 「시범급식학교」에서 「급식학교」로 운영하게 되었으며, 학교별 급식대상은 전 재적 학생을 원칙으로 하며 다만 도시형 급식학교(부속국민학교 급식포함)는 학교실정에 따라 학년단위, 학급단위의 전 아동을 대상으로 조정 시행할 수 있었다.

(5) 제도확충 및 확대기(1990~1995)

제도 확충 및 확대기의 급식 형태는 단독조리(학교자체조회)학교와 공동조리 학교로 나눌 수 있다. 1회 급식 학생이 50명 이상인 학교에는 1명의 영양

사의 관리 아래 학교자체 조리형태인 단독조리를 하고, 급식학생이 50명 미만인 학교의 경우 급식관련 경비 등을 감안하여 10km이내 인접한 2개 이상 급식 학교에서는 공동으로 급식 전담 직원을 둘 수 있으나 1명의 영양사가 담당할 수 있는 급식 학생 수는 400명을 초과할 수 없도록 하여 공동 조리하는 형태이다.

(6) 운영체제 다변환기(1996)

1996년 4월 11일 15대 국회의원선거 공약산업의 하나로 1997년 초등학교 급식 전면 실시 계획은 예정대로 추진하되 「학교급식은 학교장과 학부모의 자율적인 결정」으로 외부 위탁급식을 실시할 수 있도록 학교급식제도를 추진하여 1996년 12월 30일 학교 급식법을 개정하게 되었다. 급식형태는 지금까지의 학교자체조리와 공동급식 시설급식을 실시하면서 학교급식법 개정(법률 제5236호)으로 학교급식의(시설·설치) 위탁운영의 경우 조리·가공한 식품의 운반급식도 할 수 있는 새로운 학교급식 형태 및 제도가 개선되었던 시기이다.

(7) 영양교육의 확립기(1997)

2부제 수업학교의 급식시간과 영양기준을 학교운영위원회 또는 학교급식위원회 심의를 거쳐 학교장이 정하도록 하였고 도서 벽지나 농어촌지역 초등학교나 위탁급식의 식품비등을 국가 또는 지방자치단체에서 지원가능 하게 되었으며 학교급식의 영양기준을 개정하였다(학교급식법시행령개정, 1997.4.29). 동시행령에서 학교급식공급업자의 기준과 위탁급식의 계약방법을 정했으며 학교급식공급업자의 준수사항으로는 식품의 조리·가공·포장·운반 등 급식을 위한 전 과정이 위생적이고 안전하게 이루어지도록 하고, 식품재료는 다양한 종류의 자연식품을 사용하며, 학교급식 영양기준을 지켜야 하고 염분·유지류·식품

첨가물 등을 과다하게 사용하지 말 것, 저온급식 할 것, 위탁급식으로 제공된 식품종류별 일부를 72시간 이상 냉장보관 할 것을 학교급식시행규칙개정(교육부령 제693호, 1997.5.13)으로 정하였다.

(8) 급식대상 확충기(1998~현재)

학교급식의 효율적 운영관리, 급식서비스강화 및 위생적이고 안전한 급식 실시 등을 통하여 학교급식의 질 향상과 내실화를 기했던 시기이다. 1998년도 초등학교 전면급식실시와 더불어 서울, 경기 등 일부 지역에서 초등학교 저학년에게는 급식을 실시하지 않는 경우가 있지만 1998년도부터는 전 학년 급식이 가능하도록 조치되었으나 2000년 현재 급식인원이 2000명이상인 대도시 학교의 경우 시설 부족으로 아직 전 학년 급식이 이루어지지 못하고 있다. 중·고등학교의 급식확대는 제15대 대통령 당선자 공약사항으로 고3학년, 중3학년 부터 우선적으로 실시하고 전 학년에 연차적으로 실시 할 계획이었다. 따라서 고3학년 급식은 단기간 내에 해결 가능한 위탁급식을 우선적으로 추진하고, 위탁급식이 곤란한 경우 학교 자체 조리 또는 공동 조리방식 등으로 확대 추진하여 1999년까지는 고3급식을 완전 해결하고자 했다.

기존 구내식당, 기숙사 식당 등의 기존 급식시설을 학교급식시설로 지정 또는 위탁급식으로 계약하여 급식확대(전체 1,892개 고등학교 중 45.1%인 852개 교에서 학생식당, 기숙사 식당 등 보유)를 하는 방안과 1998년부터는 전국 5,721개 초등학교에서 학교급식이 전면 실시되므로 인근 초등학교 급식시설을 확충하기 위한 시설비 및 기구 구입비는 시·도교육청 교육비 특별계획지원으로 이루어졌다.

2. 학교 급식의 필요성 및 현황

1) 학교 급식의 필요성

학교급식은 많은 대상자에게 일정한 영양을 공급한다는 점에서 일반 집단급식과 동일하나, 영양급식에만 그치지 않고 식사를 통하여 명량한사회성 함양과 식사에 대한 올바른 이해와 습관을 기르고, 편식을 교정하며 신체의 균형 있는 발육을 도모함으로써 그 지역사회의 고질화된 식생활 습관을 개선할 수 있는 국민 교육 활동의 일환이라는 점에 그 특성이 있다.

물론 아동 개인의 영양이나 식생활 경험은 일차적으로 각 가정에서 형성되나, 가정에서 부족한 영양섭취를 보완하고 합리적인 식습관을 보급하여 국민 식생활 전반에 영향을 주고 생활화하려는 것에 학교급식의 의의가 있다. 학교급식은 성장기 아동들에게 신체 발육에 필요한 영양을 공급하고, 영양교육을 통하여 올바른 식생활에 관한 지식의 습득과 “밥상머리 교육”으로 아동들의 바람직한 식습관과 식사예절을 형성할 기회를 제공할 수 있으며, 기본생활습관 및 공동체의식 형성을 위한 “산교육의 장”으로서 중요하다. 또한 선생님 그리고 친구들과 함께 책임을 분담하고, 먹고 난 후에는 정리함으로써 가정에서 소홀하기 쉬운 식사예절을 배우고, 질서를 익히고, 봉사정신과 협동심, 책임감, 나아가 공동체의식을 배우는 등 기본생활습관의 형성과 사회성 함양에 큰 기여를 하고 있다고 하였다.

어릴 때의 식품에 대한 경험이 식품섭취와 관련하여 식품기호 및 식사 행동을 형성하는데 중요한 역할을 한다고 하였다. 특히 초등학교 고학년 시기에는 신체적 성장과 더불어 자아개념의 발달이 이루어짐에 따라 사춘기에 접어드는 중요한 시기라고 하였고, 초등학교 고학년 시기의 아동들에 대한 올바른 식사지도와 바람직한 식생활 습관의 형성은 성인이 되어서 건강한 영양 상태를 유지하는데 지름길이 될 것이라고 하였고, 어릴 때 형성된 식품기호와 식습관은 그 이후로도 식품을 선택하는데 영향을 주어 일생동안의 식품기호와 영양 상태를 결정하는 요인이 된다고 하였다.

중·고등학교에서 학교급식집단을 도시, 농어촌, 도서벽지의 세 집단으로 나누어 만족도를 조사한 결과, 초등학교 급식 경험유무와 만족도에 상관성이 높아 학교급식의 경험이 편식교정에 영향을 미친다고 보고하였다. 학령기는 자기주장이 강해지고 자아개념이 확립되는 시기로 건강한 생활을 할 수 있도록 올바른 가치관을 심어주어야 하며, 식습관은 연령이 높을수록 변화시키기가 어려우므로 편중된 식습관을 교정시켜 다양한 식품을 균형 있게 섭취하도록 교육시켜 주는 일이 중요하다. 학교급식은 식습관이 형성되는 시기의 어린이들에게 교육의 일환으로 이루어지고 있어 사회적 변수로서 직업, 가족 수, 사회 경제 수준, 영양 정보의 매체 등이 큰 영향을 미치고, 영양교육의 목적은 단순한 영양지식 전달에 있는 것이 아니라, 영양지식을 실제로 실생활에 적용하여 보다 합리적인 식생활을 영위하도록 하는데 있다고 하였다.

학교급식은 균형 있는 영양급식을 통하여 아동들의 건강증진과 체위향상을 도모하는데 기여하였으나, 1980년대 이후 경제수준의 향상과 더불어 비만 학생의 급격한 증가와 양 위주에서 질 위주로 하는 급식 형태의 변화가 요구되었다. 이런 사유로 인하여 현재의 학교 급식은 교육 급식의 개념으로 아동의 인성 및 사회성 개발과 전인교육의 장을 형성하고 기본생활습관 및 공동체 의식의 형성을 위한 교육의 장으로 변화 되고 있다. 따라서 학교급식은 성장발육기의 아동들에게 심신 발달에 필요한 영양공급과 합리적인 식생활에 관한 올바른 지식 및 식생활습관 형성을 위하여 각 급 학교에서는 일정한 지도목표를 설정하여 계획적으로 실시하는 집단 급식을 의미한다.

학교급식은 외식산업의 발달과 식문화의 급속한 변화로 인스턴트식품의 소비가 늘면서 점차 서구화 되어가는 과정에서 비만 학생과 편식학생이 급격하게 증가하고 있으며 사업화의 변화에 따라 맛별이 가정이 늘어나고 소득수준이 향상 되면서 여성들의 사회활동 참여가 증가하면서 아침 결식학생들이 점심에 인스턴트 식품이나 패스트푸드 등을 섭취하게 됨으로써 영양의 불균형을 초래하는 문제가 발생하고 있어 학교급식을 통해 식사를 통한 식사에 대한 올

바른 이해와 습관을 기르고 편식을 교정하여 신체의 균형적 발육을 도모하는 등 다음과 같이 식생활 개선에 도움이 될 것이다.

첫째, 인간의 식성은 4세 정도에서 어느 정도 결정된다고 하나 각 가정마다 전통적인 식습관에 따라 학생 개개인 별 다양한 차이를 발견할 수 있으므로 학생들 대다수가 좋은 식습관을 지녔다고는 볼 수 없다. 그러므로 학생들에게 학교 급식을 통하여 영양과다 및 불균형으로 인한 비만학생 및 편식학생 가정의 식단 형성에 영향을 주고, 성장기에 있는 학생들에게 좋은 식성을 길러주는 한편 성장발육에 필요한 기초적인 영양지식과 편식교정 및 바람직한 식습관 형성에 기여할 수 있다.

둘째, 집에서 싸온 도시락은 각자 생활수준별 차이에 따라 학생 상호간에 위화감을 줄 수 있으며 학생 개개인 기호중심으로 도시락을 가져오면 자연스럽게 편식을 하게 되며 나쁜 식습관 형성에 따른 가족 간에 내제되어있는 질병 등이 후대에 이어질 우려를 해소할 수 있을 것이다.

셋째, 결식학생의 문제 해결과 학부모들의 도시락 준비부담 감소 및 교육적으로는 교사와 학우들이 같은 음식을 먹게 되는 생활을 하는 동안 자연스럽게 책임, 질서, 공동체의식, 일체감, 식품에 대한 올바른 이해와사회성 계발에도 기여할 수 있을 것이다.

넷째, 학생들의 책가방, 도시락, 학교 수업준비물 등 과도한 짐의 무게로 인하여 성장기 학생들의 신체 체형의 변형을 방지할 수 있다.

다섯째, FTA 개방에 따른 수입 농산물 등의 부적합한 식재료로 부터 학생들의 건강을 보호하고 품질이 우수한 내 고장에서 생산되는 친환경 농산물 및 우수농산물의 사용량을 확대함으로써 농촌과 자치단체와 긴밀한 협조관계를 유지하면서 국가 식량수급 정책에도 기여할 수 있다.

위에서 살펴 본 바와 같이 학교 급식은 개인적 측면에서 심신의 건전한 발달을 도모해 주며, 동시에 교육적으로는 학습의 저해요인을 없애주어 학습효과를 높여주고, 더 나아가서는 국민 식생활 개선에 기여하고 최종적으로는 국

민의 체력증진과 더불어 인력관리 측면에서 국가사회의 일원으로서 일익을 담당하는 원천이 될 것이다.

2) 학교 급식의 현황

급식학교 수는 교육인적자원부(2006)의 통계에 의한 학교급식 실시현황을 보면 초·중·고·특수학교 11,030교중 99.6%인 10,986교에서 급식을 실시하고 있으며 운영형태별로 구분하여 살펴보면 직영급식 9,496교(86.4%)로 자체조리 7,184교(75.7%)와 공동조리 2,312교(24.3%)로 구분할 수가 있다. 또 위탁급식을 하고 있는 학교는 1,490교(13.6%)로 교내조리 1,296교(87.0%)와 외부운반 194교(13.0%)로 나누어지며, <표 1>과 같다.

<표 1> 학교 급식 현황

구 분	학교수(교)			학생수(천명)			운영형태(교)	
	전체 학교	급식 학교	%	전체 학생	급식 학생	%	직영 급식	위탁 급식
초등학교	5,744	5,744	100	3,937	3,795	96.4	5,732	12
중학교	3,001	2,979	99.3	2,044	1,999	97.8	2,350	629
고등학교	2,142	2,127	99.3	1,775	1,620	91.3	1,282	845
특수학교	143	136	95.1	23	22	95.7	132	4
계	11,030	10,986	99.6	7,779	7,436	95.6	9,496	1,490

(2006년 12월 31일)

자료 출처 : 교육인적 자원부 홈페이지(2006)

3. 청소년기 식습관의 특징

1) 식습관의 정의

“먹다”라는 행동은, 보통 아무렇지도 않게 행하는 것으로 생각되었기 때문에, 학문 연구대상으로 의식되는 일이 적었다. “먹는다”는 행위가 연구대상으로 의식된 것은 “일상성”에서 벗어나서부터이다. 즉 거식이라든가 과식과 같은 상황에서 비롯된 것이다.

초등학교 고학년의 시기는 신체적, 정서적 변화가 급격하여 식생활에서의 변화도 큰 시기으로써 식사시간의 불규칙이나 편식은 성장하는데 장애를 일으킬 수 있다. 균형 있는 식단 제공으로 균형된 영양 섭취가 가능하며 아동들의 체위를 향상시킬 수 있으며 아동들은 친구들과 같은 음식을 먹으며 자연스럽게 편식습관을 고칠 수가 있다. 학교급식으로써 자녀들이 편식의 나쁜 점을 알게 되며 식사의 소중함도 알게 되고 감사하는 마음을 가지게 된다고 한다.¹⁾ 또 초등학생들은 편식이 나쁘다는 것을 알면서도 자신이 좋아하는 음식만 선호하며 자신의 외모나 신체조건에 만족하지 않아 불행하다고 생각하고 있다. 이것은 요즘 아이들이 편중된 식습관과 맛있는 것만 먹으려는 이기주의 성격이라고 말함으로써 아동들에게 균형식에 대한 식습관 지도가 필요함을 알 수가 있다.²⁾

성인 및 어린이의 비만율은 점차 증가되고 있는 실정이고 활동량의 감소와 더불어 어린이가 받는 스트레스의 정도는 증가되고 있는 실정이며 자신의 체형에 대한 잘못된 편견을 갖는 등 다양한 심리적인 요인으로 인한 잘못된 식행동 역시 청소년의 건강에 심각한 문제를 야기하고 있다. 비만한 사람들은

1) 김숙희, “아침식사의 규칙성이 영양소 섭취와 학업성취도, 체력에 미치는 영향”, 대한영양사회 학술지, 1999, pp113-120.

2) 복혜자, “남녀 초등학생의 식습관이 인성 및 정서에 미치는 영향”, 고려대학교 교육대학원 석사학위 논문, 2001, pp28-31.

열량밀도가 높은 식사를 하는 경향이 있으며 비만을 예방하려면 올바른 식습관과 식사행동의 형성이 필요하며 식품선택과 식사량을 조절하고 영양학적으로 균형 잡힌 식사가 추천되고 있다.³⁾

급속한 성장과 급변하는 사회에서 가공식품과 인스턴트식품의 범람과 대중매체를 통한 가공식품의 잘못된 홍보로서 실제의 가치와 기준을 잃고 있으며 불규칙 식사와 부적당한 간식으로 잘못된 식행동이 고정되어 갈 우려가 있다. 청소년기에 형성된 식행동이 일생을 좌우하게 되는 경우가 많으며 불량한 식행동은 신체적 발육의 저해뿐만 아니라 심리와 정서 상태에도 영향을 미친다. 또한 건강이 우수하다고 판명되는 학생들은 출석률도 높음을 보여 건강한 학생이 출석율과 성적에 모두 좋은 결과를 가져온다고 하였다.

미국에서는 아동들에게 아침에 기상하면 운동을 하도록 권장하고 있는데, 이러한 지도 방향은 아동들에게 아침식사의 식욕을 돋우고 나아가서 하루의 균형된 식생활을 유도하기 위한 노력이라고 하였다. 자녀의 식습관 형성은 특히 어머니의 영향을 받으며 스트레스로 인한 충격, 적대감, 불안, 우울, 좌절 등의 심리적 요인은 그릇된 식습관을 낳게 한다고 한다.⁴⁾ 올바른 식습관의 형성 여부에 따라 개인의 신체적, 심리적 건강상태가 좌우되므로 식습관이 불량할 경우 신체적 발육의 저해뿐만 아니라 개인의 심리상태인 정서 발달에도 크게 영향을 미치게 된다. 아침식사의 규칙성은 학업성취도에 많은 영향을 주어 초등학생과 고등학생에 있어 아침식사를 규칙적으로 하는 경우에 학업성취도가 높았으며, 아침식사가 건강에 중요한 영향을 준다는 것을 인지하고 있었으나 실제로는 맛있게 식사를 하지 않았고, 세끼 중에서 결식률이 가장 높은 식행동을 보이고 있었다. 또한 아침식사를 규칙적으로 하는 경우가 결식을 하는 경우에 비해 열량과 영양소 섭취가 높았음을 알 수 있다. 뇌의 기능은 짧은 시간 동안 영양 공급이 안 되는 것에 민감하며 뇌의 철분 수준이 떨어지면 아

3) 김숙희, “앞의 학회지”, 1999, p222.

4) 김영희·서정숙, “학교급식에서 편식 아동의 식생활 양상”, 「대한영양사 협회학술지」, pp.345-355.

침 결식으로 인한 스트레스를 더해주고 있다는 연구 보고가 있어 아침 식사를 안하고 철분이 결핍된 어린이에게서 인지능력의 저하가 더 크다고 한다. 음식으로 논다는 것은 “바른” 식습관을 획득한다고 할 때 바람직하지는 않지만, 이것을 포획, 익숙함 혹은 조리·가공이라는 식행동 요소 혹은 그 원초적인 형태로 생각하면 일방적으로 “안된다” 라고 간주해서는 안 될 것이다. 음식으로 논다는 것이 식행동 획득전체에 있어서 중요한 역할을 할 가능성이 있기 때문이다. 어려서부터의 좋은 식습관 형성과 유지는 매우 중요하며 어릴 때 생성된 식습관은 그 이후의 식행동에 계속해서 영향을 주게 되므로 아동기의 올바른 식습관 및 식행동의 형성에 관한 중요성이 강조되어야 한다. 또한 성장기 아동의 식생활 습관이 성인기의 건강에 까지 영향을 미친다는 점을 고려하여 아동들의 잘못된 식행동을 바로잡아 신체적, 정신적인 성장 발달의 정상화를 이룰 때 좋은 식습관 형성에 도움을 준다. 따라서 식습관은 어린 시절에 형성되는 것이므로 바른 식습관 지도에 의한 식행동 형성에 영향을 주며 그로 인하여 형성된 식행동은 또다시 올바른 식습관을 형성하게 될 것이다.

2) 청소년기 식습관의 특징

아동에서 성인이 되기까지의 단계를 청소년기라고 하며, 남자는 대개 12~20세, 여자는 10~18세에 해당한다. 이 시기는 영아기 이후 가장 급격한 성장과 발육이 이루어지는 시기로, 일련의 신체적·심리적·사회적 변화를 겪게 된다.

중등학교에 재학하는 시기에는 활동량이 증가하고 급격한 성숙이 일어나기 때문에 에너지와 각종 영양소의 절대적인 필요량이 많아 식사와 영양의 균형이 강조되며, 또한 영양 섭취의 수준이 체격과 건강에 미치는 영향이 크므로 바른 식습관을 갖는 것은 성장기의 건강유지에 기초가 된다. 따라서 잦은 절식이나 식사시간의 불규칙 및 입시에 대한 중압감과 사춘기의 심리적 불안상태, 스트레스는 식사의 양과 질에 영향을 미치며 식사의 질이 개인의 지적·

신체적 발달에 영향을 미칠 수 있다. 더욱이 청소년기는 정서적으로 복잡하여 매사에 예민해지기 쉬운 동시에 특히 우리나라 청소년의 경우, 과중한 학업과 입시에 대한 부담감으로 식생활이 불규칙하고 폭식과 결식이 많다.

또한 고도의 산업사회에서 맞벌이 부부의 증가로 가정주부의 아침식사 시간이 바빠짐에 따라 가족의 식생활이 점차 소홀해지고 식성이 서구화, 간편화되어 가고 있으며, 청소년들은 바쁜 일과와 더불어 기호 위주의 식습관, 외모에 대한 관심의 증가로 거식증, 탐식증이 나타나고 있다.

일반적으로 청소년들은 동물성 식품이나 기호성 음료가 주종을 이루는 패스트푸드를 선호하여 영양면에서 균형적이지 못하거나 또는 동물성 지방과 단백질이 편중된 식사를 하기 쉽고, 이는 청소년 비만 및 불량한 식습관에 의한 성인병 발생의 원인으로 제공 될 수 있다.

최근 한 연구에 따르면 우리나라 청소년들이 단백질 및 칼슘 등을 권장량에 미달되게 섭취하고 특히 비타민 B1, 나이아신, 비타민 C는 섭취량에 거의 도달하거나 또는 이상 섭취하고 있으며, 비타민 A, 칼슘, 철분 섭취량은 크게 미달되는 것으로 보고하였다. 그러나 일단 형성된 식습관은 교정하기 쉽지 않으므로 식습관 형성 지도 및 올바른 영양교육을 실시함으로써 식습관을 개선하여 균형 잡힌 식생활을 영위하도록 하는 것은 매우 중요한 일이다.⁵⁾

Jang& Kim(2005)의 초등학교 개인 식습관에 가장 영향을 주는 요인에 대해 조사한 결과 ‘집에서의 식습관이 나에게 영향을 가장 많이 주었다’가 남학생이 56%, 여학생이 54%로 가장 높게 조사되었고, ‘개인의 식습관에 학교급식의 영향이 컸다’라고 답한 남학생은 28.5%, 여학생은 31.8%로 조사되어 집에서의 식습관 다음으로 높은 비율을 나타내어 학교급식이 학생들의 식습관에 영향을 주고 있음을 보고한 바 있다. 따라서 청소년들은 영양소의 섭취가 성장발육에 미치는 영향이 크므로 학교는 한 끼 식사를 제공하는데 그치는 것이

5) 조영선, “전주지역 일부 중학생의 학교급식메뉴에 대한 기호도 및 만족도 조사”, 전북대학교 교육대학원 석사학위 논문, 2007, p8.

아니라 올바른 식습관 형성과 아울러 영양관리에 중점을 두어야 한다.

4. 선행 연구 고찰

학생들이 학교 급식에 얼마나 만족하느냐에 관한 연구는 최근 급식하는 학교가 늘어나므로 초, 중, 고등학생들 모두를 대상으로 이루어지고 있다. 주요 음식요인, 메뉴요인, 식관요인, 시설 요인, 종업원 요인, 배식요인 및 기타 사항을 7가지 요인 21가지 항목으로 나누어 조사대상자가 인지하는 급식의 중요도와 수행도를 측정한 결과 수행도의 전체평균에서 직영급식이 위탁급식에 비해 높게 평가되고 있고, 급식형태 간에 유의한 차가 나타났다. 요인별로는 메뉴요인, 식관요인 및 시설요인에서 직영급식이 위탁급식에 비해 수행도가 유의적으로 높게 나타났고, 음식요인, 배식요인 및 기타사항은 급식 형태간에 유의적인 차이를 보이지 않았다.

김용화(2002)의 ‘학교급식 만족도와 식습관 조사 연구’에서 학생들은 주 3회 이상 만족하여 급식만족에 우위를 나타냈으나, 식단의 다양성을 요구하였으며, 학교급식에 만족하는 가장 커다란 이유로는 학생들 간의 교우관계가 좋아지는 것을 들었다. 이 연구 결과에 따르면 학교급식이 학생들의 정서적 안정과 교우 관계에 긍정적 영향을 미침으로써 결과적으로 학교생활 적응과 학습력 향상에도 긍정적인 영향을 미친다는 것을 확인할 수 있다.

김현주(2005)는 ‘초등학교 급식의 만족도 및 기호도 조사 연구’에서 학생, 학부모, 교사의 만족하는 결과를 비교해 보면, 학생이 만족도가 가장 낮고 교사가 높게 나타났으며 학부모는 학생과 교사와의 차이가 통계적으로 유의적이지 않았다. 또, 이 연구에서는 전체적으로 학생이 학부모나 교사보다 편식이 심하고, 급식의 필요성 및 급식의 만족도에서 부정적인 견해를 나타낸 것으로 드러났다. 자신의 식습관에 가장 큰 영향을 주는 요인으로는 학생과 학부모 모

두 ‘가족’이라고 응답하였고, 자신의 식습관 중 개선해야 할 점으로 학생과 학부모의 대다수가 편식을 들었다. 이 연구 결과를 통해서 학생들의 식습관이 가족에 의해 영향을 많이 받으며 편식이 일반적인 현상임을 알 수 있다. 또한 학교급식을 통해 편식 교정을 하기 위해서는 학교급식에 대한 만족도가 낮은 점을 감안하여 우선적으로 학교급식에 대한 만족도를 제고할 필요성이 있음을 알 수 있다. 가장 큰 영향을 주는 요인으로는 학생과 학부모 모두 ‘가족’이라고 응답하였고, 자신의 식습관 중 개선해야 할 점으로 학생과 학부모의 대다수가 편식을 들었다. 이 연구 결과를 통해서 학생들의 식습관이 가족에 의해 영향을 많이 받으며 편식이 일반적인 현상임을 알 수 있다. 또한 학교급식을 통해 편식 교정을 하기 위해서는 학교급식에 대한 만족도가 낮은 점을 감안하여 우선적으로 학교급식에 대한 만족도를 제고할 필요성이 있음을 알 수 있다.

김수경(2001)은 경북지역 남자 고등학교를 대상으로 위탁급식과 직영급식 형태에 따른 급식 만족도를 조사하였다. 수행 만족도는 직영급식이 위탁급식에 비해 대부분 높게 나타났고, 잔식의 이유는 양이 많거나 맛이 없어서가 가장 큰 이유였다. 학교급식에서 가장 중요하다고 느끼는 것은 음식의 맛과 청결로 나타났다. 학생들이 급식에서 수행도를 가장 낮게 평가한 것은 식단에 학생 의견의 반영이었고, 위탁급식과 직영급식 모두에서 가장 낮았다. 그러나 전반적인 만족도와 수행만족도가 위탁급식보다 직영급식이 높게 나타났다.

Ⅲ. 연구의 방법

1. 조사대상 및 기간

이에 본 연구는 연구 문제인 학생의 학교 급식에 대한 인식 및 선호도 조사를 위해 본 연구의 목적에 맞는 설문지를 작성하여 2007년 9월 17일부터 22일까지 서울시에 거주하는 초 중 고등학생 500명에게 설문지를 배포하여 500부를 회수하였다. 회수된 500부의 설문지 가운데 응답이 495명, 무응답이 5명으로 이를 바탕으로 통계 처리 하였다.

2. 통계 처리 방법

본 분석에 대한 결과는 통계분석 프로그램 SPSS 14.0 프로그램을 사용하여 분석 하였다. 기법으로는 각 문항에 대한 빈도 분석을 실시하였고, 설문지 중 설문에 응하지 않은 문항에 대해서는 무응답으로 처리 하였다. 또한 모든 검정은 95% 신뢰수준을 유지하였고, 일표본 T-TEST는 단측검정을 실시하였다. 연구문제 1에 대해 좀 더 자세한 내용을 위하여 문항 2와 문항 3과의 교차분석을 실시하여 학년에 따른 차이를 분석하였고, 연구문제 2에 대해서도 문항 2와 문항 4와의 교차분석을 실시하여 학년에 따른 차이를 분석하였다.

3. 설문지 구성

본 연구에서는 설문지 조사방법을 사용하였다. 조사도구인 설문지는 학교급식에 관한 선행연구를 분석하여 연구자가 직접 제작하였다. 조사도구의 설문지의 구성 내용은 다음과 같다.

<표 2 > 설문지 영역 및 구성

주요 영역	설문지 영역 및 내용	문항수
기초배경	성별, 나이, 급식 형태, 급식의 필요성, 한주의 급식 빈도, 급식을 제공받은 기간	6
급식만족도	음식 밥의 배식량, 밥 종류의 다양성, 국의 배식량 국 종류의 다양성, 반찬의 배식량, 반찬 종류의 다양성, 후식의 배식량, 음식의 영양적 균형, 계절 음식의 제공, 식단의 주기적인 변화	15
	음식의 맛, 음식의 적정 온도, 음식 재료의 질과 신선도, 가격에 따른 식단의 내용	
	급식 시설 식사 장소의 조명, 냉난방 시설, 환기 시설, 의자 및 식탁의 배치 상태, 식판의 모양과 크기, 식수 공급시설, 배식대 시설의 적절성, 잔반처리 및 식판 반납대 시설	8
	위생 수저, 식판, 컵, 음식, 바닥 및 의자 식탁, 배식과정, 조리과정, 급식 종사자의 복장과 외모, 식수 공급	7
서비스	급식종사자의 친절성, 배식 방법의 적절성, 배식장소의 적절성, 식단에 따른 급식의 적절성, 학교 급식 형태에 대한 만족도, 급식 관련 정보 제공	6
급식 요구도	학교 급식에서 가장 중요한 부분 식단과 조리에 있어 가장 바라는 점 배식 부분에 바라는 점 학교 급식 환경에서 가장 문제로 여겨지는 점 학교 급식과 관련된 영양 교육의 필요성 현재 학교 급식에서 음식을 자주 남기는 정도 현재 학교 급식에서 음식을 자주 남기는 이유	7
계		49

IV. 연구 결과 및 해석

1. 조사 대상자의 인구 통계학적인 특성에 대한 분석

1) 일반적인 사항에 대한 분석

먼저 조사대상자의 일반적 사항에 대한 분석 결과는 <표3>과 같다.

본 연구 조사 대상자는 남자와 여자에 대한 성별을 비교해본 결과 설문에 응답자 중 44%는 남자 56%는 여자가 응답하였다. 응답자들에 대한 나이를 확인해 보면 초등학생은 25%, 중학생 31%, 고등학생은 각각 44%로 나타났다.

본 연구의 조사 대상자의 급식의 형태는 위탁 급식(학교 내에서 조리 후 급식)이 58%로 가장 많았고, 그 다음으로 직영급식이 24%, 위탁 급식(외부조리 후 운반급식)이 17% 순으로 나타났다.

학교 급식의 필요성에 대한 질문에서는 아주 필요하다 25%, 필요하다. 40%, 그저 그렇다 30%, 필요하지 않다 3% 전혀 필요하지 않다 1% 등 학교 급식에 대해서는 대부분의 학생들이 필요성을 가지고 있다고 조사 되었다.

김봉규(2002)의 초등학생의 식습관과 학교급식인식 만족도에 관한 연구에서도 학교 급식의 필요성을 많은 학생들이 인식하고 있다는 것을 알 수 있었다.

조정숙(2006)의 초등학생의 학교 급식 만족도 및 기호도 조사연구에서도 본 연구 결과와 마찬가지로 학교급식의 필요성에 대한 만족도가 평균이상으로 높게 형성되는 것을 알 수 있었다. 이는 학교 급식이 균형 잡힌 식단과 영양을 제공하고 있다고 학생들이 인식하고 있는 것으로 보인다. 학교급식에서는 식재료가 골고루 포함된 균형 잡힌 식단이 제공된다고 학생들이 인식하는 것으로 해석 할 수 있다.

한 주에 급식을 몇 번 드십니까? 라는 질문에는 1회 2%, 2~3회 4%, 4~5회 93% 등으로 대부분 주말을 제외한 날은 학교 급식을 먹고 있다고 조사 되었다. 급식을 제공받은 기간에 대한 질문에서는 5년 14% , 6~7년 25% , 8~9년 35% , 10년 이상이 25%로 각각 조사 되었다.

<표 3> 조사대상자의 일반사항

특성	구분	빈도	퍼센트(%)	유효퍼센트(%)	누적 퍼센트(%)
성별	남	220	44.0	44.0	44.0
	여	280	56.0	56.0	100.0
나이	초등학생	125	25.0	25.0	25.0
	중학생	155	31.0	31.0	56.0
	고등학생	220	44.0	44.0	100.0
	직영급식	120	24.0	24.2	24.2
급식 형태	위탁급식	85	17.0	17.2	41.4
(외부조리)	위탁급식	290	58.0	58.6	100.0
	(내부조리)				
	무응답	5	1.0		
급식의 필요성	아주필요	125	25.0	25.3	25.3
필요성	필요	200	40.0	40.4	65.7
	보통	150	30.0	30.3	96.0
	필요없다	15	3.0	3.0	99.0
	전혀필요	5	1.0	1.0	100.0
	없다				
	무응답	5	1.0		
한주	주1회	10	2.0	2.0	2.0
급식 횟수	주2~3회	20	4.0	4.1	6.1
급식 기간	주4~5회	465	93.0	93.9	100.0
	무응답	5	1.0		
급식 기간	5년	70	14.0	14.1	14.1
	6~7년	125	25.0	25.3	39.4
	8~9년	175	35.0	35.4	74.7
	10년이상	125	25.0	25.3	100.0
	무응답	5	1.0		
합	계	500	100.0		

2. 학교 급식의 만족도

분석하기에 앞서 먼저 자료의 척도를 변환 하였다. 설문문항 음식_1번부터 음식_15 번까지 각각의 문항에 대한 빈도 척도를 매우만족 \Rightarrow 5, 만족 \Rightarrow 4, 보통 \Rightarrow 3, 불만족 \Rightarrow 2, 매우 불만족 \Rightarrow 1로 척도를 바꿔 각각의 설문지마다의 평균을 구하여 평균 검정의 방법인 일표본 T-TEST를 실시하였다.

$H_0: \mu = 4$ (귀무가설)

$H_1: \mu < 4$ (대립가설)

1) 음식에 대한 학교급식 만족도

<표 4 > 밥의 배식량

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우만족	45	9.0	9.0	9.0
만족	170	34.0	34.0	43.0
보통	215	43.0	43.0	86.0
불만족	70	14.0	14.0	100.0
합 계	500	100.0	100.0	

밥의 배식량에 대한 만족도를 조사해 본 결과 매우 만족 9%, 만족 34%, 보통 43% 불만족 14% 등으로 조사되었고, 이는 대부분의 학생들이 배식량에 대해서는 만족하고 있음을 알 수 있다.

<표 5 > 밥 종류의 다양성

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우만족	40	8.0	8.0	8.0
만족	100	20.0	20.0	28.0
보통	220	44.0	44.0	72.0
불만족	115	23.0	23.0	95.0
매우불만족	25	5.0	5.0	100.0
합계	500	100.0	100.0	

밥 종류의 다양성에 대한 만족도 조사에서는 ‘매우만족’ 7% , ‘만족’ 22%, ‘보통’ 45% , ‘불만족’ 21% , ‘매우 불만족’ 5% 등으로 조사되었고 대부분의 학생들이 만족과 불만족 보다는 밥 종류의 다양성에 대해서는 보통으로 생각하고 있음을 알 수 있다.

<표 6 > 국의 배식량

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우만족	25	5.0	5.0	5.0
만족	150	30.0	30.0	35.0
보통	235	47.0	47.0	82.0
불만족	80	16.0	16.0	98.0
매우불만족	10	2.0	2.0	100.0
합계	500	100.0	100.0	

국의 배식량에 대한 만족도 조사에서는 ‘매우만족’ 5%, ‘만족’ 30%, 보통47%, ‘불만족’ 16%, ‘매우 불만족’ 2%로 조사되었고, 대체적으로 국의 배식량에 대해서는 만족하고 있음을 알 수 있다.

장미애(2003)의 대구지역 중학생들의 급식만족도 및 식습관 조사연구에서 ‘주, 부식의 양’의 경우 본 연구 결과와 일치한 선행결과를 갖고 있음을 알 수 있었다.

<표 7 > 국 종류의 다양성

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우만족	40	8.0	8.0	8.0
만족	100	20.0	20.0	28.0
보통	220	44.0	44.0	72.0
불만족	115	23.0	23.0	95.0
매우불만족	25	5.0	5.0	100.0
합계	500	100.0	100.0	

국 종류의 다양성에 대해서는 ‘매우만족’ 8%, ‘만족’ 20%, ‘보통’ 44%, ‘불만족’ 23%, ‘매우 불만족’ 5%로 조사되었다. 대부분의 학생들이 국 종류의 다양성에 대해서는 보통이라는 의견이 가장 많은 것으로 조사 되었다.

<표 8 > 반찬의 배식량

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우만족	20	4.0	4.0	4.0
만족	75	15.0	15.2	19.2
보통	230	46.0	46.5	65.7
불만족	125	25.0	25.3	90.9
매우불만족	45	9.0	9.1	100.0
합계	495	99.0	100.0	
무응답	5	1.0		
합계	500	100.0		

반찬의 배식량에 대한 만족도 조사에서는 ‘보통’ 46%로 가장 많았고, ‘불만족’ 25%, ‘만족’ 15%, ‘매우 불만족’ 9%, ‘매우만족’ 4% 순으로 나타났다. 이는 보통을 제외한 나머지 의견을 비교해보면 반찬의 배식량에 대해서는 불만족하고

있음을 알 수 있다.

이연희(2007)의 연구에서 반찬의 양은 전체 만족도가 모든 급식 유형에서 낮았다는 결과로 본 연구 결과와 일치함을 알 수 있었다.

이는 영양 권장량에 따라 균형 있는 식단을 제공하는 학교급식이 가정에서처럼 학생들이 선호하는 음식을 충족시키지 못함에 기인하는 것으로 사료되며, 학교 급식에서도 학생들의 필요량에 준하여 충분한 양이 제공될 수 있도록 하여야 할 것이다.

<표 9 > 반찬의 종류와 다양성

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우 만족	25	5.0	5.0	5.0
만 족	45	9.0	9.0	14.0
보 통	195	39.0	39.0	53.0
불 만 족	155	31.0	31.0	84.0
매우 불만족	80	16.0	16.0	100.0
합계	500	100.0	100.0	

반찬의 종류와 다양성의 만족도 조사에서는 ‘보통’ 39%로 제일 많았고 다음으로 ‘불만족’ 31%, ‘매우불만족’ 16%, ‘만족’ 9%, ‘매우만족’ 5%의 순으로 나타났다. 보통을 선택한 학생들을 제외한 나머지 의견을 확인해보면 불만족스럽게 생각하는 학생이 47%로 만족보다는 불만족하고 있음을 보여준다.

<표 10 > 후식의 배식량

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
만 족	45	9.0	9.0	9.0
보 통	120	24.0	24.0	33.0
불 만 족	215	43.0	43.0	76.0
매우 불만족	120	24.0	24.0	100.0
합계	500	100.0	100.0	

후식의 배식량에 대한 만족도 조사에서는 ‘만족’ 9%, ‘보통’ 24%, ‘불만족’ 43%, ‘매우불만족’ 24% 등으로 결과가 나왔다. 이중 제일 많은 의견으로 불만족과 매우불만족이 나온 결과 후식의 배식량에 대해서는 대부분의 학생들이 불만족하고 있다고 볼 수 있다.

<표 11 > 후식의 종류와 다양성

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우만족	5	1.0	1.0	1.0
만족	35	7.0	7.0	8.0
보통	140	28.0	28.0	36.0
불만족	205	41.0	41.0	77.0
매우불만족	115	23.0	23.0	100.0
합계	500	100.0	100.0	

후식의 종류와 다양성에 대한 만족도 조사에서는 ‘불만족’ 41%가 가장 많았고 다음으로 ‘보통’ 28%가 두 번째로 많았다. 또한 세 번째로 ‘매우불만족’ 23%, ‘만족’ 7%, ‘매우만족’ 1%의 순으로 나타났다. 이 결과로 보아 후식의 종류와 다양성에 대한 학생들의 만족도는 불만족스럽다고 할 수 있다.

신소영(1999)의 중학생의 학교급식 만족도 연구에서도 후식의 양이 만족보다

불만족 비율이 높게 연구되어 본 연구의 결과와 일치하였다.

김숙희 등 (2003)의 전국의 중, 고등학생을 대상으로 한 만족도 조사에서 과일 종류의 다양성은 2.36으로 낮았으며, 김현주(2002)의 구미시내 고등학생을 대상으로 한 조사에서도 후식에 대한 만족도는 낮음으로 선행연구결과를 확인할 수 있었다.

이는 학교 급식에서 제한된 급식비에 맞추어 제공할 수 있는 후식의 종류에 한계가 있기 때문으로 사료된다.

<표 12 > 음식의 영양적 균형

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우만족	10	2.0	2.0	2.0
만족	135	27.0	27.0	29.0
보통	305	61.0	61.0	90.0
불만족	35	7.0	7.0	97.0
매우불만족	15	3.0	3.0	100.0
합계	500	100.0	100.0	

음식의 영양적 균형에 대한 만족도에서는 ‘매우만족’ 2%, ‘만족’ 27%, ‘보통’ 61%, ‘불만족’ 7%, ‘매우불만족’ 3%로 조사되었다. 보통을 제외한 나머지 퍼센트를 비교해 보면 대부분의 학생들이 음식의 영양적 균형에 대해서는 만족하고 있다고 볼 수 있다.

조정숙(2007)의 연구에서도 학교 급식에 대한 만족도가 평균 이상으로 높게 형성되고 있다는 것을 알 수 있었다. 학교 급식이 균형 잡힌 식단과 영양을 제공하고 있다고 학생들이 인식하고 있다는 선행 결과로 본 연구 결과와 일치하였다. 이 결과로 학생들이 인지할 수 있을 정도가 전문적인 견해를 가진 것은 아니지만, 학교 급식에서는 균형 잡힌 식단이 제공된다고 학생들이 인식하는 것으로 해석 할 수 있다.

<표 13 > 계절 음식의 제공

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우만족	5	1.0	1.0	1.0
만족	125	25.0	25.0	26.0
보통	245	49.0	49.0	75.0
불만족	95	19.0	19.0	94.0
매우불만족	30	6.0	6.0	100.0
합계	500	100.0	100.0	

계절 음식의 제공에 대한 만족도에서는 ‘보통’이 49%로 가장 많았고, 다음으로 ‘만족’ 25%, ‘불만족’ 19%, 그리고 ‘매우불만족’ 6%, ‘매우만족’ 1% 순으로 나타났다. 계절 음식에 대한 학생들의 만족도는 보통이라고 볼 수 있다. 장미애(2003)의 연구에서도 계절음식의 제공이 학생들에게 보통과 만족 순으로 본 연구 결과와 일치함을 알 수 있었다.

<표 14 > 식단의 주기적인 변화

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우만족	45	9.0	9.1	9.1
만족	85	17.0	17.2	26.3
보통	195	39.0	39.4	65.7
불만족	100	20.0	20.2	85.9
매우불만족	70	14.0	14.1	100.0
합계	495	99.0	100.0	
무응답	5	1.0		
합계	500	100.0		

식단의 주기적인 변화에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 39%가 가장 많았고, 다음으로 ‘불만족’ 20%, ‘만족’ 17%, ‘매우불만족’ 14%, ‘매우만족’ 9%의 순서로 조사되었다. 각각의 응답수로 보아 식단의 주기적인 변화에 대한 만족도는 보통이라고 할 수 있다.

<표 15 > 음식의 맛

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우만족	25	5.0	5.0	5.0
만족	95	19.0	19.0	24.0
보통	225	45.0	45.0	69.0
불만족	85	17.0	17.0	86.0
매우불만족	70	14.0	14.0	100.0
합계	500	100.0	100.0	

음식의 맛에 대한 만족도에서는 ‘매우만족’ 5%, ‘만족’ 19%, ‘보통’ 45%, ‘불만족’ 17% ‘매우불만족’ 14%로 보통이라는 의견이 가장 많았다. 보통이라는 의견을 제외한 나머지 의견에서는 만족과 불만족이 비슷한 수치를 보이고 매우만족이 가장 낮게 조사되었다.

<표 16 > 음식의 적정 온도

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우만족	10	2.0	2.0	2.0
만족	105	21.0	21.0	23.0
보통	265	53.0	53.0	76.0
불만족	80	16.0	16.0	92.0
매우불만족	40	8.0	8.0	100.0
합계	500	100.0	100.0	

음식의 적정 온도에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 53%로 가장 많았고 ‘만족’ 21%, ‘불만족’ 16%의 순으로 조사되었고 다음으로 ‘매우불만족’ 8%, ‘매우만

족' 2%로 대부분 학생들의 음식의 적정 온도에 대한 만족도는 보통이라고 할 수 있다.

김상희(2005)의 초등학생의 학교급식 만족도와 기호도에 관한 연구에서 학교 급식에서 제공되는 음식이 적정온도를 유지하는가에 대한 만족 정도를 살펴본 결과에서 매우 불만족과 불만족이 높게 나타났다.

<표 17 > 음식 재료의 질과 신선도

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우만족	5	1.0	1.0	1.0
만족	80	16.0	16.0	17.0
보통	275	55.0	55.0	72.0
불만족	85	17.0	17.0	89.0
매우불만족	55	11.0	11.0	100.0
합 계	500	100.0	100.0	

음식의 재료의 질과 신선도에 대한 만족도에서는 '보통'이라는 의견이 반이 넘는 55%의 응답이 나왔고, 다음으로 '불만족' 17%, '만족' 16%의 순으로 나왔다. 나머지 의견으로는 '매우불만족' 11%, '매우만족'은 1%였다. 음식 재료의 질과 신선도에 대한 만족도는 보통이라고 할 수 있다.

<표 18 > 가격에 따른 식단의 내용

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
만족	65	13.0	13.1	13.1
보통	230	46.0	46.5	59.6
불만족	105	21.0	21.2	80.8
매우불만족	95	19.0	19.2	100.0
합계	495	99.0	100.0	
무응답	5	1.0		
합계	500	100.0		

가격에 따른 식단의 내용에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 46%로 가장 많았고, ‘불만족’ 21%, ‘매우불만족’ 19%, ‘만족’ 13%의 순으로 나왔다. 보통의 의견을 제외한 나머지 의견으로 보아 가격에 따른 식단의 내용에 대한 만족도는 불만족스럽다고 할 수 있다.

장미애(2003)의 연구와 신소영(1999)의 연구에서도 식사가격에 대한 만족도가 낮게 나타나, 본 연구결과와 일치하였다.

학생들의 식단에 대한 급식비에 만족도가 낮게 나타나, 급식비에 대한 재검토와 급식비의 책정과정에 관한 학생들의 이해와 홍보가 필요하다고 사료된다.

2) 급식시설에 따른 학교급식 만족도

학교 급식시설에 따른 학생들의 만족도를 조사한 결과 표19와 같다.

식사 장소의 조명 시설에 대한 만족도에서는 ‘매우만족’ 1%, ‘만족’ 28%, ‘보통’ 55%, ‘불만족’ 10%, ‘매우불만족’ 5%로 각각 조사되었다. ‘보통이다’라는 의견을 제외한 나머지 의견으로 보아 대부분의 학생들이 만족하거나 보통인 것으로 나타났다.

식사 장소의 냉 · 난방 시설에 대한 만족도에서는 ‘만족’ 39%가 가장 많았고, 그 다음으로 ‘보통’ 35%, ‘불만족’ 20% ‘매우불만족’ 4%, ‘매우만족’ 2%의 순으로 조사 되었다. 이 결과로 보아 대부분의 학생들이 식사 장소의 냉 · 난방시설에 대해서는 만족하고 있다고 볼 수 있다.

식사 장소의 환기 시설에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 55%로 가장 많았고, ‘만족’ 24%, 그리고 ‘불만족’ 15%의 순으로 조사되었다. 그 다음 의견으로는 ‘매우불만족’ 5%, ‘매우만족’ 1%로 대부분의 학생들이 식사 장소의 환기 시설에 대한 만족도는 보통이라고 할 수 있다.

의자, 식탁의 배치와 상태에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 49%로 가장 많았고 ‘불만족’ 23%, ‘만족’ 19%, ‘매우불만족’ 9%로 조사되었다. ‘보통이다’라는 의견을 제외한 나머지 학생들의 의견을 비교해 보면 만족보다는 불만족스럽다는 의견이 더 많았다.

식판의 모양, 크기에 대한 만족도는 ‘보통’ 59%로 대부분의 학생들이 응답하였고, 다음으로 ‘만족’ 20%, ‘불만족’ 11%의 순으로 대부분의 학생들이 보통으로 만족하고 있다고 볼 수 있다.

김용화(2003)의 안성시 초등학교 급식에 대한 학생, 교사의 만족도 조사 연구에서의 학교 급식시 배식용기에 대한 위생만족도에서 보통이 39.3%, 만족이 30.3% 으로 본 연구결과와 일치하였다.

식수 공급 시설에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 48%로 가장 많았고 다음으로 ‘만족’ 23%, ‘불만족’ 18%, ‘매우불만족’ 7%, ‘매우만족’ 4% 의 순서로 분석되

었다.

배식대 시설의 적절성에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 68%로 가장 많은 응답이 나왔고 다음으로 ‘만족’ 14%, ‘불만족’ 10%의 순으로 조사되었다. 이는 대부분의 학생들이 배식대 시설의 적절성에 대한 만족도는 보통이라고 볼 수 있다.

찬반 처리 및 식판 반납대 시설에 대한 만족도 조사에서는 ‘매우만족’ 1%, ‘만족’ 17%, ‘보통’ 56%, ‘불만족’ 19%, ‘매우불만족’ 7%로 각각 조사되었다. 이는 대부분의 학생들이 찬반 처리 및 식판 반납대 시설에 대한 만족도는 보통이라고 볼 수 있다.

<표 19 > 급식시설의 만족도

급식시설	항목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
식사장소	매우만족	5	1.0	1.0	1.0
	만족	140	28.0	28.3	29.3
	보통	275	55.0	55.6	84.8
조명시설	불만족	50	10.0	10.1	94.9
	매우불만족	25	5.0	5.1	100.0
냉,난방 시설	매우만족	10	2.0	2.0	2.0
	만족	195	39.0	39.0	41.0
	보통	175	35.0	35.0	76.0
	불만족	100	20.0	20.0	96.0
	매우불만족	20	4.0	4.0	100.0
환기시설	매우만족	5	1.0	1.0	1.0
	만족	120	24.0	24.0	25.0
	보통	275	55.0	55.0	80.0
	불만족	75	15.0	15.0	95.0
	매우불만족	25	5.0	5.0	100.0
의자,식탁 배치상태	만족	95	19.0	19.0	19.0
	보통	245	49.0	49.0	68.0
	불만족	115	23.0	23.0	91.0
	매우불만족	45	9.0	9.0	100.0
식판의 모양,크기	매우만족	15	3.0	3.0	3.0
	만족	100	20.0	20.0	23.0
	보통	295	59.0	59.0	82.0
	불만족	55	11.0	11.0	93.0
	매우불만족	35	7.0	7.0	100.0
식수공급 시설	매우만족	20	4.0	4.0	4.0
	만족	115	23.0	23.0	27.0
	보통	240	48.0	48.0	75.0
	불만족	90	18.0	18.0	93.0
	매우불만족	35	7.0	7.0	100.0
배식대 시설	매우만족	10	2.0	2.0	2.0
	만족	70	14.0	14.0	16.0
	보통	340	38.0	38.0	84.0
	불만족	50	10.0	10.0	94.0
	매우불만족	30	6.0	6.0	100.0
잔받처리 식판반납 시설	매우만족	5	1.0	1.0	1.0
	만족	85	17.0	17.0	18.0
	보통	280	56.0	56.0	74.0
	불만족	95	19.0	19.0	93.0
	매우불만족	35	7.0	7.0	100.0
합	계	500	100.0	100.0	

3) 학교 급식의 위생상태 만족도

<표 20 > 위생상태 만족도

위생관리	항목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
수저, 식판, 컵 등의 청결성	만족	75	15.0	15.0	15.0
	보통	215	43.0	43.0	58.0
	불만족	180	36.0	36.0	94.0
	매우불만족	30	6.0	6.0	100.0
음식의 위생적 관리	만족	75	15.0	15.2	15.2
	보통	280	56.0	56.6	71.7
	불만족	120	24.0	24.2	96.0
	매우불만족	20	4.0	4.0	100.0
바닥, 식탁 의자, 배식대의 청결성	만족	80	16.0	16.0	16.0
	보통	270	54.0	54.0	70.0
	불만족	125	25.0	25.0	95.0
	매우불만족	25	5.0	5.0	100.0
배식과정 청결성	매우만족	10	2.0	2.0	2.0
	만족	100	20.0	20.2	22.2
	보통	250	50.0	50.5	72.7
	불만족	120	24.0	24.3	97.0
	매우불만족	15	3.0	3.0	100.0
조리과정 위생상태	만족	95	19.0	19.2	19.2
	보통	280	56.0	56.6	75.8
	불만족	90	18.0	18.2	94.0
	매우불만족	30	6.0	6.0	100.0
	무응답	5	1.0	1.0	
급식 종사자의 복장, 외모 청결성	매우만족	35	7.0	7.0	7.0
	만족	160	32.0	32.0	39.0
	보통	250	50.0	50.0	89.0
	불만족	45	9.0	9.0	98.0
식수공급 시설	매우불만족	10	2.0	2.0	100.0
	매우만족	15	3.0	3.0	3.0
	만족	105	21.0	21.0	24.0
	보통	320	64.0	64.0	88.0
합	불만족	35	7.0	7.0	95.0
	매우불만족	25	5.0	5.0	100.0
합	계	500	100.0		

수저, 식판, 컵 등의 청결성에 대한 만족도에서는 ‘만족’ 15%, ‘보통’ 43%, ‘불만족’ 36%, ‘매우불만족’ 6%등으로 각각 조사되었다. 보통의 의견을 제외하고는 대부분의 응답이 불만족으로 조사되었다. 따라서 수저, 식판, 컵 등의 청결성에 대한 만족도는 불만족이라고 할 수 있다.

김용화(2003) 연구에서 학교 급식시에 사용되는 수저, 식판, 컵 등의 배식용기에 대한 위생만족 테스트에서 보통 39.3%으로, 본 연구 결과와 마찬가지로의 결과를 얻었다.

음식의 위생적 관리에 대한 만족도에서는 ‘만족’ 15%, ‘보통’ 56%, ‘보통’ 24%, ‘매우불만족’ 4% 등으로 각각 조사되었다. 제일 많은 보통을 제외하고는 두 번째로 불만족의 의견이 가장 많았다.

바닥, 배식대, 의자, 식탁 등의 청결성에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 54%, ‘불만족’ 25%, ‘만족’ 16%, ‘매우불만족’ 5%의 순서대로 조사되었다. 보통의 의견을 제외하고는 불만족의 의견이 만족 보다 많음을 알 수 있다.

배식 과정의 청결성에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 50%로 가장 많았고 ‘불만족’ 24%, ‘만족’ 20%의 순으로 조사되었다. 이 결과 보아 대부분의 학생들의 배식 과정의 청결성에 대한 만족도는 보통이라고 볼 수 있다.

음식을 만들 때 조리 과정의 위생 상태에 대한 만족도는 ‘만족’ 19%, ‘만족’ 56%, ‘불만족’ 18%, ‘매우불만족’ 6%로 각각 조사되었다. 보통이라는 의견이 가장 많았고 다음으로 ‘만족’ 과 ‘불만족’ 이 비슷하게 조사되었다.

급식 종사자의 복장과 외모의 청결성에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 50%로 가장 많았고 ‘만족’ 32%로 두 번째로 많았다. 다음으로는 ‘불만족’ 9%, ‘매우만족’ 7%, ‘매우불만족’ 2%의 순으로 조사되었다. 이는 대부분의 학생들이 급식 종사자의 복장과 외모의 청결성에 대한 만족도는 만족하고 있다고 볼 수 있다. 이정화(2003)의 연구에서 조리종사원의 개인위생상태에 대해서 74.5%로 학생들의 만족도가 높게 나타남으로 학생들의 조리종사원의 위생 상태에 대한 만족, 보통의 의견임을 알 수 있었다.

식수 공급의 위생 상태에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 64%로 대부분의 학생들이 응답하였고, 다음으로는 ‘만족’ 21%로 가장 많았다. 보통이라는 의견이 가장 많았지만 나머지 의견을 비교해 보면 식수 공급에 대한 만족도는 만족이라고 볼 수 있다.

4) 학교 급식의 서비스 만족도 조사

<표 21> 서비스 만족도

종류	항목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
종사자의 친절성	매우만족	40	8.0	8.1	8.1
	만족	190	38.0	38.4	46.5
	보통	175	35.0	35.4	81.8
	불만족	55	11.0	11.1	92.9
	매우 불만족	35	7.0	7.1	100.0
	무응답	5	1.0		
배식방법 적절성	매우만족	25	5.0	5.0	5.0
	만족	150	30.0	30.0	35.0
	보통	270	54.0	54.0	89.0
	불만족	40	8.0	8.0	97.0
	매우 불만족	15	3.0	3.0	100.0
	무응답				
배식장소 적절성	매우만족	15	3.0	3.0	3.0
	만족	135	27.0	27.0	30.0
	보통	265	53.0	53.0	83.0
	불만족	55	11.0	11.0	94.0
	매우 불만족	30	6.0	6.0	100.0
	무응답				
식단의 적절성	매우만족	15	3.0	3.0	3.0
	만족	85	17.0	17.2	20.2
	보통	315	63.0	63.6	83.8
	불만족	55	11.0	11.1	94.9
	매우 불만족	25	5.0	5.1	100.0
	무응답	5	1.0		
학교급식 형태에 따른 만족도	매우만족	10	2.0	2.0	2.0
	만족	80	16.0	16.0	18.0
	보통	270	54.0	54.0	72.0
	불만족	100	20.0	20.0	92.0
	매우 불만족	40	8.0	8.0	100.0
	무응답				
급식관련 정보제공	매우만족	5	1.0	1.0	1.0
	만족	80	16.0	16.0	17.0
	보통	280	56.0	56.0	73.0
	불만족	75	15.0	15.0	88.0
	매우 불만족	60	12.0	12.0	100.0
	무응답				
합	계	500	100.0	100.0	

급식 종사자의 친절성에 대한 만족도 조사에서는 ‘만족’ 38%로 가장 많았고, ‘보통’ 35%, ‘불만족’ 11%등의 순으로 조사 되었다. 이는 대부분의 학생들이 급식 종사자의 친절성에 대해 만족하고 있다고 볼 수 있다. 배식 방법의 적절성에 대한 만족도 조사에서는 ‘보통’ 54%로 가장 많았고 ‘만족’ 30%, ‘불만족’ 8%, ‘매우만족’ 5%의 순으로 응답하였다. 보통이라는 의견이 가장 많았지만 이를 제외한 나머지 의견을 비교해 보면 대체적으로 만족하고 있다고 볼 수 있다.

배식 장소의 적절성에 대한 만족도 조사에서는 ‘매우만족’ 3%, ‘만족’ 27%, ‘보통’ 53%, ‘불만족’ 11%, ‘매우불만족’ 6%의 순으로 응답하였다. 보통의 의견이 가장 많았지만 이를 제외한 나머지 의견을 비교해 보면 대체적으로 만족하고 있다고 볼 수 있다.

이정화(2003)의 연구에서 학교급식 배식 장소에 대해 만족하는 비율이 불만족 비율보다 높게 나타나, 본 연구결과와 일치하였다.

식단에 따른 급식의 적절성에 대한 만족도 조사에서는 ‘보통’ 63%로 가장 많았고, 다음으로 ‘만족’ 17%, ‘불만족’ 11%, ‘매우불만족’ 5%, ‘매우만족’ 3%의 순으로 조사되었다. 이는 대부분의 학생들이 식단에 따른 급식의 적절성에 대한 만족도는 보통이라고 볼 수 있다.

학교급식 형태에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 54%로 가장 많았고 ‘불만족’ 20% 다음으로 많았다. 그 다음으로는 ‘만족’ 16%, ‘매우불만족’ 8%, ‘매우만족’ 2%의 순으로 대부분의 학생들이 학교급식 형태에 대해 보통정도로 생각하고 있다고 볼 수 있다.

김준영(2007) 강원도 중학생의 학교 급식에 대한 만족도 조사에서의 연구에서 남녀학생 모두가 초등학교 급식에 비해 중학교 급식을 만족하지 않는 경향이 나타났고, 중학생의 학교 급식에 대한 만족도가 낮았다는 선행결과와 본 연구결과와 일치하였다.

또한, 이정화(2003) 연구에서의 학교급식에 대한 만족도 연구에서 ‘보통이다’의

만족도 선행결과가 밀집해 있는 경향을 나타내어, 학교급식에 대한 만족도가 높지 않음을 알 수 있었다.

급식 관련 정보 제공(식단, 영양교육)에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 56%로 가장 많았고, ‘만족’ 16%, ‘불만족’ 15%, ‘매우불만족’ 2%, ‘매우만족’ 1%의 순으로 조사되었다. 이는 대부분의 학생들이 급식 관련 정보 제공(식단, 영양교육)에 대해서 보통이거나 불만족스럽게 생각하고 있다고 볼 수 있다.

김덕순(2004)의 학교 급식시에 아동들의 영양교육실시에서 학생과 학부모의 불만이 61.3%으로 높은 선행결과가 본 연구 결과와 일치하였다. 이를 통해, 급식의 제공뿐만 아니라, 다양한 급식 영양 교육을 주기적으로 실시하여야 한다고 사료된다.

3. 학교 급식의 만족도 조사

1) 학교 급식에 가장 중요한 부분

<표 22 > 학교 급식에 가장 중요한 부분

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
식단의 다양성	90	18.0	18.0	18.0
음식의 맛	215	43.0	43.0	61.0
위생적인 급식	125	25.0	25.0	86.0
음식의 양	15	3.0	3.0	89.0
균형잡힌 식단과 영양	50	10.0	10.0	99.0
저렴한 급식단가	5	1.0	1.0	100.0
합계	500	100.0	100.0	

“학교급식에서 가장 중요한 부분은 무엇이라고 생각합니까?”라는 질문에 ‘음식의 맛’의 의견이 43%로 가장 많았고 그다음으로 ‘위생적인 급식’이 25%, ‘식단의 다양성’이 18%의 순으로 나왔다. 나머지 응답에 대한 순위로는 ‘균형잡힌 식단과 영양’, ‘음식의 양’, ‘저렴한 급식단가’의 순으로 대부분의 학생들이 음식의 맛을 중요하게 생각한다고 할 수 있다.

조정숙(2007)연구에서 학교급식에서 가장 중요한 부분이 ‘위생적인 급식’이 35.2%으로 가장 많은 것으로 조사되었고, 그 다음으로 ‘음식의 맛’이 30.4%, ‘균형 잡힌 식단과 영양’이 26.0%, ‘식단의 다양성’이 4%순으로 나타났다.

장윤정(1995)의 효율적인 대학급식 관리체계를 위한 소비자 태도분석에서 대학급식도가 제공하는 8가지 영역 중 ‘음식’과 ‘위생’이 만족도에 유의적인 영향을 미친다는 선행결과와 본 연구 결과가 일치함을 알 수 있었다. 이는 학생들

이 급식에 대한 위생을 최우선으로 생각하는 것으로 조사되었다.

본 연구결과와 학생들이 급식에서 중요하게 생각하는 부분이 ‘위생’과 ‘맛’으로 일치하다고 볼 수 있다.

2) 식단과 조리에 있어서 가장 바라는 점

<표 23 > 식단과 조리에 있어서 가장 바라는 점

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
전통적인 우리 음식 위주였으면 좋겠다.	15	3.0	3.0	3.0
동, 서양의 음식을 골고루 먹고 싶다.	210	42.0	42.0	45.0
채소류가 적었으면 한다.	20	4.0	4.0	49.0
새로운 음식을 먹고 싶다.	220	44.0	44.0	93.0
음식의 간이 전체적으로 강했으면 좋겠다.	20	4.0	4.0	97.0
음식의 간이 전체적으로 약했으면 좋겠다.	10	2.0	2.0	99.0
기타	5	1.0	1.0	100.0
합계	500	100.0	100.0	

식단과 조리에 있어서 가장 바라는 점은 무엇입니까? 라는 질문에 대부분의 학생들이 ‘새로운 음식을 먹고 싶다.’ 44%, ‘동, 서양의 음식을 골고루 먹고 싶다.’ 42%의 의견으로 나왔다. 그 밖에 나머지 의견으로 ‘음식의 간이 전체적으로 강했으면 좋겠다.’ ‘전통적인 우리 음식 위주였으면 좋겠다.’ ‘채소류가 적었으면 한다.’ 의 소수 의견이 있었다.

3) 배식부분에서 가장 바라는 점

<표 24 > 배식부분에서 가장 바라는 점

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
밥과 국이 따뜻하면 좋겠다.	120	24.0	24.2	24.2
반찬의 종류가 더 많았으면 좋겠다.	310	62.0	62.6	86.9
음식의 양이 더 많으면 좋겠다.	50	10.0	10.1	97.0
음식의 양이 더 적으면 좋겠다.	10	2.0	2.0	99.0
기타	5	1.0	1.0	100.0
합계	495	99.0	100.0	
무응답	5	1.0		
합계	500	100.0		

배식부분에서 가장 바라는 점은 무엇입니까? 라는 질문에 ‘반찬의 종류가 더 많았으면 좋겠다.’라는 의견이 62%로 대부분의 학생들이 대답했고, 그 다음으로 ‘밥과 국이 따뜻하면 좋겠다.’ 24%, ‘음식의 양이 더 많으면 좋겠다.’ 10%의 순으로 조사되었다.

4) 학교급식환경에서 가장 큰 문제점

<표 25 > 학교급식환경에서 가장 큰 문제점

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
급식(식사) 시간이 너무 짧다.	120	24.0	24.2	24.2
급식시 기다리는 시간이 너무 길다.	190	38.0	38.4	62.6
급식 시간이 너무 시끄럽다.	65	13.0	13.1	75.8
급식시간에 음악을 틀어주는 등 분위기에 신경 써 주었으면 좋겠다.	80	16.0	16.2	91.9
급식실의 실내온도가 기온에 맞게 적당했으면 좋겠다.	25	5.0	5.1	97.0
기타	15	3.0	3.0	100.0
합계	495	99.0	100.0	
무응답	5	1.0		
합계	500	100.0		

“학교급식환경에서 가장 문제로 여겨지는 점은 무엇입니까?” 라는 질문에 ‘급식시 기다리는 시간이 너무 길다.’라는 의견이 가장 많았고, ‘급식 시간이 너무 짧다.’ ‘급식시간에 음악을 틀어주는 등 분위기에 신경 써 주었으면 좋겠다.’ ‘급식 시간이 너무 시끄럽다.’의 순으로 조사되었다.

5) 학교급식과 관계된 영양교육의 필요성

<표 26 > 학교급식과 관계된 영양교육의 필요성

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
매우 필요하다.	50	10.0	10.0	10.0
필요하다.	150	30.0	30.0	40.0
그저 그렇다.	200	40.0	40.0	80.0
별로 필요하지 않다.	85	17.0	17.0	97.0
전혀 필요하지 않다.	15	3.0	3.0	100.0
합계	500	100.0	100.0	

“학교급식과 관계된 영양교육이 필요하다고 생각합니까?” 라는 질문에 ‘그저 그렇다.’ 40%, ‘필요하다.’ 30%, ‘별로 필요하지 않다.’ 17%, ‘매우 필요하다.’ 10%의 순으로 조사 되었다. 제일 많은 ‘그저 그렇다’를 제외한 나머지 의견들을 비교해 보면 대부분의 학생들이 학교급식과 관계된 영양교육이 ‘필요하다’라고 생각하고 있다고 할 수 있다.

박용기(2006)의 연구에서 학교 급식에 대한 고등학생의 급식만족도 연구에서 학교급식의 영양 교육필요성에 대해 4점 만점 중 전체 평균이 2.993으로 학교급식이 필요하다고 인식한 선행결과와 본 연구 결과가 일치하였다. 이에 학생들에게 급식 식단과 관계된 영양교육을 실시해야 함을 인지할 수 있다.

6) 현재 학교급식에서 음식을 남기는 이유

<표 27> 학교 급식에서 음식을 남기는 빈도 및 이유

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
빈도	아주 많이 남긴다.	55	11.0	11.0
	많이 남긴다.	110	22.0	33.0
	보통이다.	235	47.0	80.0
	조금 남긴다.	80	16.0	96.0
	거의 남기지 않는다.	20	4.0	100.0
남기는 이유	음식이 맛이 없어서	225	45.0	45.0
	싫어하는 음식이어서	135	27.0	72.0
	음식이 따뜻하지 않아서	20	4.0	76.0
	조리가 제대로 되어있지 않아서	30	6.0	82.0
	양이 너무 많아서	90	18.0	100.0
합 계	500	100.0	100.0	

“현재 학교급식에서 음식을 자주 남기나요?”라는 질문에 ‘보통이다.’ 47%, ‘많이 남긴다.’ 22%, ‘조금 남긴다.’ 16%의 순으로 조사되었다. 이 결과로 보아 대부분의 학생들이 음식을 남긴다고 할 수 있다.

“학교급식에서 음식을 남겼다면 이유는 무엇입니까?” 라는 질문에 ‘음식의 맛이 없어서’라는 의견이 45%로 가장 많았고, 다음으로 ‘싫어하는 음식이어서’ 27%, ‘양이 너무 많아서’ 18%의 순으로 조사되었다. 그 밖에 ‘조리가 제대로 되지 않아서’ 6%, ‘음식이 따뜻하지 않아서’ 4%의 순서이었다.

이연희(2007)의 급식유형에 따른 중학생의 학교 급식 만족도 연구에서 음식을 남기는 이유에 대해서는 맛이 없어서가 52.2%로 가장 높았고, 그 다음으로 싫어하는 음식이어서와 양이 많아서가 각각 22.4%, 20.8%이었다.

손미영(2002)의 전남 동부지역 초등학생을 대상으로 한 조사와 장미애, 최미

자(2005)의 대구지역 초등학생들을 대상으로 한 조사에서도 급식을 남기는 이유로서 맛이 없어서와 양이 많아서라는 결과로 보고하고 있어 본 조사결과와 일치하였다. 이로 미루어 보아 학생들이 음식을 남기는 주된 이유는 맛이 없고 자기가 싫어하는 음식이기 때문이며, 이는 자신의 기호중심으로 음식을 선택하는 것에 원인이 있는 것으로 사료된다.

4. 연구 문제 결과

1) 현행 학교 급식의 형태

<표 28 > 현행 학교 급식의 형태

항 목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
직영 급식	120	24.0	24.2	24.2
위탁 급식 (외부 조리 후 운반 급식)	85	17.0	17.2	41.4
위탁 급식 (학교 내에서 조리 후 급식)	290	58.0	58.6	100.0
무응답	5	1.0		
합계	500	100.0		

위의 설문지 문항 3번 “귀하의 학교의 급식 형태는 어떻습니까?”에 대한 빈도 분석결과로 직영 급식을 하는 경우는 24%, 위탁 급식(외부 조리 후 운반 급식)을 하는 경우는 17% 그리고 위탁 급식(학교 내에서 조리 후 급식)이 58% 가장 많았다. 즉, 대부분의 학생들이 학교 내에서 조리 후 급식을 하는

방식의 급식 형태를 가지고 있다고 하겠다. 좀 더 자세히 살펴보기 위해 각 학년에 급식형태에 따라 어떻게 나타나는지에 대한 교차분석을 실시하였다.

<표 29 > 현행 학교 급식에 대한 학생들의 식습관 케이스 처리 요약

급식형태 * 학년	유효		케이스 결측		전체	
	N	퍼센트	N	퍼센트	N	퍼센트
	495	99.0%	5	1.0%	100	100.0%

<표 30 > 현행 학교 급식 형태 교차분석 결과

급식 형태			학년			전체
			초등학교	중학교	고등학교	
급식 형태	직영 급식 (학교가 식당 운영)	빈도(명)	20	25	75	120
		전체 %	4.0%	5.1%	15.2%	24.2%
	위탁 급식 (외부 조리 후 운반 급식)	빈도(명)	25	45	15	85
		전체 %	5.1%	9.1%	3.0%	17.2%
	위탁 급식 (학교 내에서 조리 후 급식)	빈도(명)	75	85	130	290
		전체 %	15.2%	17.2%	26.3%	58.6%
전체	빈도(명)	120	155	220	495	
	전체 %	24.2%	31.3%	44.4%	100.0%	

2) 학교 급식에 대한 학생들의 인식

<표 31 > 학교 급식에 대한 학생들의 인식

항목	빈도(명)	퍼센트(%)	유효 퍼센트(%)	누적퍼센트(%)
아주 필요하다.	125	25.0	25.3	25.3
필요하다.	200	40.0	40.4	65.7
그저 그렇다.	150	30.0	30.3	96.0
필요하지 않다.	15	3.0	3.0	99.0
전혀 필요하지 않다.	5	1.0	1.0	100.0
합계	495	99.0	100.0	
무응답	5	1.0		
합계	500	100.0		

학생들의 인식을 조사한 결과 ‘아주 필요하다.’가 25%, ‘필요하다.’가 40%로 나타났다. 또한 ‘그저 그렇다.’ 30%, ‘필요하지 않다.’ 3%, ‘전혀 필요하지 않다.’가 1%로 분석 결과가 나왔다. 이는 대부분의 학생들이 학교급식에 대해 필요함을 인식하고 있음을 알 수 있다.

<표 32 > 학교 급식에 대한 학생들의 인식 케이스 처리 요약

	케이스					
	유효		결측		전체	
	N	퍼센트	N	퍼센트	N	퍼센트
인식 * 학년	495	99.0%	5	1.0%	100	100.0%

<표 33 > 학교 급식에 대한 학생들의 인식 교차분석 결과

항 목		학 년			전 체
		초 등 학 교	중 학 교	고 등 학 교	
아주 필요하다.	빈도(명)	30	30	65	125
	전체 %	6.1%	6.1%	13.1%	25.3%
필요하다.	빈도(명)	60	50	90	200
	전체 %	12.1%	10.1%	18.2%	40.4%
그저 그렇다.	빈도(명)	30	55	65	150
	전체 %	6.1%	11.1%	13.1%	30.3%
필요하지 않다.	빈도(명)	0	15	0	15
	전체 %	.0%	3.0%	.0%	3.0%
전혀 필요하지 않다.	빈도(명)	0	5	0	5
	전체 %	.0%	1.0%	.0%	1.0%
전 체	빈도(명)	120	155	220	495
	전체 %	24.2%	31.3%	44.4%	100.0%

3) 학교 급식 메뉴에 대한 만족도

분석하기에 앞서 먼저 자료의 척도를 변환 하였다. 설문문항 음식_1번부터 음식_15 번까지 각각의 문항에 대한 빈도 척도를 매우만족 ⇒ 5, 만족 ⇒ 4, 보통 ⇒ 3, 불만족 ⇒ 2, 매우 불만족 ⇒ 1로 척도를 바꿔 각각의 설문지마다의 평균을 구하여 평균 검정의 방법인 일표본 T-TEST를 실시하였다.

$H_0 : \mu = 4$ (귀무가설)

$H_1 : \mu < 4$ (대립가설)

<표 34> 학교 급식 메뉴에 대한 만족도 일표본 통계량

	N	평균	표준편차	평균의 표준오차
연구문제3	490	2.8537	.57593	.05818

<표 35 > 학교 급식 메뉴에 대한 만족도 일표본 T-TEST

검정값 = 4						
	t	자유도	유의확률 (양쪽)	평균차	차이의 95% 신뢰구간 하한	상한
연구문제3	-19.703	97	.000	-1.14626	-1.2617	-1.0308

위의 분석은 유의수준 5%, 즉 신뢰수준 95%를 유지하여 분석을 실시하였다. 검정값을 4로 하여 분석한 결과 유의확률이 0.000 즉 소수점 셋째자리까지 계산한 결과 0으로 나왔다. 즉 다시 말해서 0에 가까운 확률 값이 나왔음을 말해 준다. 이는 유의 수준 0.05보다 작은 수치이므로 귀무가설을 기각한다. 따라서 학교 급식 메뉴에 대한 만족도는 불만족스럽다고 할 수 있다. 실질적인 평균을 확인해 보면 약 2.85정도로 대부분의 학생들이 만족하지 못하고 있음을 알 수 있다.

VI. 요약 및 결론

1. 요약

본 논문에서는 신체적, 정서적 성장이라는 측면에서 매우 중요한 시기에 있는 서울 지역 초 중 고등학교 학생의 학교 급식에 대한 인식 및 만족도를 파악하고 학교 급식이 학생들의 식습관 형성에 미치는 영향을 분석하여 급식의 질적 향상을 위하고, 학교급식의 효율을 높이며 급식 만족도의 향상과 학교 급식 메뉴 개발에 도움이 되는 자료를 제시하고자 하는데 목적이 있다. 이러한 연구목적을 달성하기 위하여 본 연구에서 설정한 구체적인 연구목적은 다음과 같다. 첫째, 현행 학교 급식에 대한 학생들의 식습관은 어떠한가? 둘째, 학교 급식에 대한 학생들의 인식 및 만족도는 어떠한가? 셋째, 학교 급식에 대한 요구도는 어떠한가?

이에 본 연구는 연구 주제인 학생의 학교 급식에 대한 인식과 만족도, 요구도 조사를 위해 본 연구의 목적에 맞는 설문지를 작성하여 2007년 9월 17일부터 22일 까지 서울시에 거주하는 초 중 고등학생 500명을 대상으로 설문 조사를 실시 하여 통계 처리 하였다.

본 연구의 수집된 설문 자료는 통계분석 프로그램 SPSS 14.0 프로그램을 이용하여 분석할 것이며, 분석 기법으로는 각 문항에 대한 빈도 분석을 실시하였고, 설문지 중 설문에 응하지 않은 문항에 대해서는 무응답으로 처리 하였다. 또한 모든 검정은 95%신뢰수준을 유지하였고, 일표본 T-TEST는 단측 검정을 실시하였다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1) 음식에 대한 만족도

첫째, 음식에 대한 만족도는 밥, 국은 배식량 및 다양성에 보통 이상의 학생이 보통이하의 학생보다 높게 나타나 밥과 국에 대해서는 대부분 만족하고 있음을 알 수 있고, 반대로 반찬과 후식의 배식량 및 다양성에 대해 보통이상보다 보통 이하가 높게 나타나 반찬과 후식에 대해서는 불만족 하고 있는 결과로 나타났다. 음식의 맛에 대한 만족도에서는 보통이라는 의견이 가장 많았다. 보통이라는 의견을 제외한 나머지 의견에서는 만족과 불만족이 비슷한 수치를 보이고 매우만족이 가장 낮게 조사되었다. 계절 음식의 제공에 대한 만족도에서는 ‘보통’이 49%로 가장 많은 것으로 조사되어, 학생들의 만족도는 보통이라고 볼 수 있다.

둘째, 음식에 대한 영양적인 균형에 대한 만족도는 보통을 제외한 나머지 퍼센트를 비교해 보면 대부분의 학생들이 음식의 영양적 균형에 대해서는 만족하고 있다고 볼 수 있다.

셋째, 음식의 적정온도에 대한 만족도에서는 대부분 학생들의 음식의 적정온도에 대한 만족도는 보통이라고 할 수 있고, 음식의 재료의 질과 신선도에 대한 만족도에서는 ‘보통’이라는 의견이 반이 넘는 55%로 가장 많은 것으로 조사되어, 학생들의 만족도는 보통이라고 볼 수 있다.

넷째, 식단의 주기적인 변화에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 39%가 가장 많았고, 가격에 따른 식단의 내용에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 46%로 가장 많아 각각의 내용에 대한 만족도는 보통 이라고 할 수 있다.

2) 급식 시설에 대한 만족도

첫째, 식사 장소의 조명 시설에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 55% 로 보통이라

는 의견을 제외한 나머지 의견으로 보아 대부분의 학생들이 만족하거나 보통인 것으로 나타났다. 식사 장소의 냉 · 난방 시설에 대한 만족도에서는 ‘만족’ 39%로 대부분의 학생들이 식사 장소의 냉 · 난방시설에 대해서는 만족하고 있다고 볼 수 있다. 식사 장소의 환기 시설에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 55%로 가장 많아 대부분의 학생들이 식사 장소의 환기 시설에 대한 만족도는 보통이라고 할 수 있다.

둘째, 의자, 식탁의 배치와 상태에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 49%로 가장 많아 대부분의 학생들이 만족하는 것으로 나타났다. 식판의 모양, 크기에 대한 만족도는 ‘보통’ 59%로 대부분의 학생들이 응답하여 대부분의 학생들이 보통으로 만족하고 있다고 볼 수 있다.

셋째, 식수 공급 시설에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 48%로 가장 많았고, 배식대 시설의 적절성에 대한 만족도 역시 ‘보통’ 68%로 가장 많은 응답이 나와 대부분의 학생들이 배식대 시설의 적절성에 대한 만족도는 보통이라고 볼 수 있다. 찬반 처리 및 식판 반납대 시설에 대한 만족도 조사에서는 ‘보통’ 56%, 로 대부분의 학생들이 찬반 처리 및 식판 반납대 시설에 대한 만족도는 보통이라고 볼 수 있다.

3) 학교급식의 위생상태 만족도

첫째, 수저, 식판, 컵 등의 청결성에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 43%, 보통이하가 42%, 각각 조사되어, 보통의 의견을 제외하고는 대부분의 응답이 불만족으로 조사되어 불만족이라고 할 수 있다. 바닥, 배식대, 의자, 식탁 등의 청결성에 대한 만족도 역시 ‘보통’ 54%, 보통 이하가 30%로 보통의 의견을 제외하고는 불만족의 의견이 많아 불만족이라고 할 수 있다.

둘째, 배식 과정의 청결성에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 50%로 가장 많았고, 음식을 만들 때 조리 과정의 위생 상태에 대한 만족도는 ‘보통’ 56%로 가장

많았고, 식수 공급의 위생 상태에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 64%로 대부분의 학생들이 응답하여, 배식 및 조리과정, 식수 공급의 청결성에 대한 만족도는 보통이라고 볼 수 있다.

셋째, 급식 종사자의 복장과 외모의 청결성에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 50%로 가장 많아 대부분의 학생들이 급식 종사자의 복장과 외모의 청결성에 대한 만족도는 보통이상으로 나타나 만족하고 있다고 볼 수 있다.

4) 학교 급식의 서비스 만족도 조사

첫째, 급식 종사자의 친절성에 대한 만족도 조사에서는 ‘만족’ 38%로 가장 많았고, ‘보통’ 35% 으로 조사되어 대부분의 학생들이 급식 종사자의 친절성에 대해 만족하고 있다고 볼 수 있다.

둘째, 배식 방법의 적절성에 대한 만족도 조사에서는 ‘보통’ 54%로 가장 많았고 ‘만족’ 30%, 보통이라는 의견이 가장 많았고, 배식 장소의 적절성에 대한 만족도 조사에서는 ‘매우만족’ 3%, ‘만족’ 27%, ‘보통’ 53%로 보통의 의견이 가장 많아, 이는 학생들 대부분이 만족하고 있다고 볼 수 있다.

셋째, 식단에 따른 급식의 적절성에 대한 만족도 조사에서는 ‘보통’ 63%로 가장 많은 것으로 조사되어, 대부분의 학생들이 식단에 따른 급식의 적절성에 대한 만족도는 보통이라고 볼 수 있다.

넷째, 학교급식 형태에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 54%로 가장 많아 대부분의 학생들이 학교급식 형태에 대해 보통정도로 생각하고 있다고 볼 수 있다.

다섯째, 급식 관련 정보 제공(식단, 영양교육)에 대한 만족도에서는 ‘보통’ 56%로 가장 많아 이는 대부분의 학생들이 급식 관련 정보 제공(식단, 영양교육)에 대해서 보통정도로 생각하고 있다고 볼 수 있다.

2. 결론

이러한 연구결과에 기초하여 다음과 같이 결론을 내릴 수 있다.

첫째, 학생들의 인식을 조사한 결과 ‘아주 필요하다.’가 25%, ‘필요하다.’가 40%로 나타났다. 또한 ‘그저 그렇다.’ 30%, ‘필요하지 않다.’ 3%, ‘전혀 필요하지 않다.’가 1%로 분석 결과가 나왔다. 이는 대부분의 학생들이 학교급식에 대해 필요함을 인식하고 있음을 알 수 있다.

둘째, ‘학교 급식 메뉴에 대한 만족도’ 조사에서 유의수준 5%, 즉 신뢰수준 95%를 유지하여 분석을 실시하였다. 검정값을 4로 하여 분석한 결과 유의확률이 0.000즉 소수점 셋째짜리까지 계산한 결과 0으로 나왔다. 즉 다시 말해서 0에 가까운 확률 값이 나왔음을 말해 준다. 이는 유의 수준 0.05보다 작은 수치이므로 귀무가설을 기각한다. 따라서 학교 급식 메뉴에 대한 만족도는 불만족스럽다고 할 수 있다. 이에 학교 급식 메뉴에 대한 개선이 필요로 함을 의미한다.

셋째, ‘학교급식에서 가장 중요한 부분은 무엇이라고 생각합니까?’라는 질문에 ‘음식의 맛’의 의견이 43%로 가장 많았고 그다음으로 ‘위생적인 급식’이 25%, ‘식단의 다양성’이 18%의 순으로 나왔다. 나머지 응답에 대한 순위로는 ‘균형 잡힌 식단과 영양’, ‘음식의 양’, ‘저렴한 급식단가’의 순으로 대부분의 학생들이 음식의 맛을 중요하게 생각한다고 할 수 있다.

넷째, ‘식단과 조리에서 있어서 가장 바라는 점은 무엇입니까?’ 라는 질문에 대부분의 학생들이 ‘새로운 음식을 먹고 싶다.’ 44%, ‘동, 서양의 음식을 골고루 먹고 싶다.’ 42%의 의견으로 나왔다. 그 밖에 나머지 의견으로 ‘음식의 간이 전체적으로 강했으면 좋겠다.’ ‘전통적인 우리 음식 위주였으면 좋겠다.’ ‘채소류가 적었으면 한다.’ 의 소수 의견이 있었다.

다섯째, ‘배식부분에서 가장 바라는 점은 무엇입니까?’ 라는 질문에 ‘반찬의 종류가 더 많았으면 좋겠다.’라는 의견이 62%로 대부분의 학생들이 대답했고,

그 다음으로 ‘밥과 국이 따뜻하면 좋겠다.’ 24%, ‘음식의 양이 더 많으면 좋겠다.’ 10%의 순으로 조사되었다.

여섯째, ‘학교급식환경에서 가장 문제로 여겨지는 점은 무엇입니까?’ 라는 질문에 ‘급식시 기다리는 시간이 너무 길다.’라는 의견이 가장 많았고, ‘급식 시간이 너무 짧다.’ ‘급식시간에 음악을 틀어주는 등 분위기에 신경 써 주었으면 좋겠다.’ ‘급식 시간이 너무 시끄럽다.’의 순으로 조사되었다.

일곱째, ‘학교급식과 관계된 영양교육이 필요하다고 생각합니까?’ 라는 질문에 ‘그저 그렇다.’ 40%, ‘필요하다.’ 30%, ‘별로 필요하지 않다.’ 17%, ‘매우 필요하다.’ 10%의 순으로 조사 되었다. 제일 많은 ‘그저 그렇다’를 제외한 나머지 의견들을 비교해 보면 대부분의 학생들이 학교급식과 관계된 영양교육이 ‘필요하다’라고 생각하고 있다고 할 수 있다.

3. 제언

본 연구의 결과 대부분의 학생들이 학교급식에 대해 필요함을 인식하고 있음을 알 수 있다. 그러나 학교 급식 메뉴에 대한 만족도는 불만족스럽다고 할 수 있다. 이에 학교 급식 메뉴에 대한 개선이 필요로 함을 의미한다.

본 연구결과에 기초하여 다음과 같이 제언한다.

첫째, 학교급식이 보다 학생들에게 만족을 주기 위하여 음식의 맛을 향상시키기 위한 조리방법의 개선이 필요로 하겠고, 또한 반찬의 종류를 늘이기 위한 반찬 연구의 필요성이 있음을 시사한다. 급식량에 대한 만족도를 높이기 위해 또한, 학년에 맞추어 식품 제공량을 유동적 조절할 수 있도록 방안을 마련하여야 한다고 사려 된다.

둘째, 본 연구 결과, 식판, 수저, 컵, 음식의 위생적 관리, 바닥, 배식대, 의자, 식탁 등에 대해 불만족하고 있음이 나타났다. 이에 급식 시설, 및 급식 도구에 대해서 세척 및 소독방법 및 횡수에 대한 명확한 지침이 확립되어 있지

않으므로 학교급식의 HACCP 정착을 위해서 급식기구 청결과 체계적인 위생과 식품안전성 확보가 필요로 하겠다. 이에 대한 개선을 위한 연구가 활발히 이루어져야 할 것을 제언한다.

셋째, 본 연구 결과 급식에 대한 학생들의 불만이 많이 나타나는 것으로 조사되었다. 이에 학생들의 불만요인이 무엇인지 주기적으로 설문조사를 실시하거나, 학교 홈페이지나 급식시설 의견함 등을 활용하여 급식에 관한 학생들의 의견을 종합하여 바람직한 방향으로 학교급식이 나아갈 수 있는 방안을 마련하여 지속적인 관심과 노력을 기울인다면 학생들의 만족도를 높이고 질적으로 개선된 학교급식을 제공할 수 있을 것으로 사려 된다.

넷째, 학생들의 설문 조사 결과 대부분의 학생들이 학교급식과 관계된 영양교육이 필요하다고 생각하고 있다. 이에 영양교육에 대한 영양교육을 활성화할 것을 제언하며, 급식의 건강지향적인 영양관리를 위해서는 식단작성 과정에서 간편히 활용될 수 있는 체크리스트를 제시함으로써 영양관리의 질적 향상을 꾀하는 것이 필요하다.