



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](#)

안 홍 석 교수지도

석사학위 청구논문

한식식단 급식을 제공받는
일부 중학생과 학부모의
한식에 대한 인식 및 급식 만족도

2010

성신여자대학교 교육대학원

교육학과 영양교육 전공

배 유 미

한식식단 급식을 제공받는
일부 중학생과 학부모의
한식에 대한 인식 및 급식 만족도

안 홍 석 교수지도

이 논문을 석사학위논문으로 제출함

2010년 5월

성신여자대학교 교육대학원
교육학과 영양교육 전공

배 유 미

인 준 서

배유미의 석사학위 논문으로 인준함.

심사위원 _____ (인)

심사위원 _____ (인)

심사위원 _____ (인)

성신여자대학교 교육대학원

논문개요

본 연구는 초등학교의 급식과는 달리 한식을 중심으로 한 급식을 제공받는 경기도 소재 중학교에 입학한 1학년 학생과 학부모를 대상으로 한식에 대한 인식, 급식 만족도 및 식생활 행동을 분석함으로써 한식급식의 활용 가능성과 발전 방향을 제시하고자 하였다. 이에 본 연구에서는 57명의 중학교 1학년 학생을 대상으로 한식 급식을 제공받기 직전인 2009년 3월에 초등학교 급식 만족도를 조사하였고 한식 급식을 9개월간 제공받은 후 2009년 11월에 한식에 대한 인식, 식생활 행동 및 중학교 급식의 만족도를 조사하였다. 학부모의 경우 131명의 학부모를 대상으로(중학교 신입생 학부모 55명, 중학교와 동일한 급식을 제공받는 일부 고등학생 학부모 76명) 한식에 대한 인식 및 급식 만족도를 조사하였다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1) 조사대상 학생의 평균연령은 만 12.3세였고, 성별은 비슷한 분포를 보였다. 가족형태는 핵가족이 가장 많았고 식사준비는 주로 어머니가 하는 것으로 조사되었다. 부모의 연령대는 41-50세가 가장 많았으며 직업은 전문행정관리직(아버지: 66.0%, 어머니: 46.2%)이 가장 많았다.

학생의 평균 키는 156.8cm이며 평균 체중은 45.0kg으로 조사되었고 이들의 평균 BMI는 18.3kg/m^2 로 저체중인 것으로 나타났다.

2) 학생들의 한식에 대한 관심도, 선호도, 인지도 및 섭취 의지는 학부모에 비해 낮았고, 학생과 학부모 모두 ‘가정교육’을 통해서 관심을 갖게 되었다고 하였다. 또한 학생은 ‘입맛에 잘 맞아서’, 학부모는 ‘입맛에 잘 맞아서’와 ‘자연식이라 건강에 유익할 것 같아서’ 한식을 선호하는 것으로 나타났다. 한식의 장점으로 학생과 학부모 모두 ‘영양이 우수하다’, ‘입맛에 맞다’ 순으로 꼽았다. 한식에 대한 종류별 기호도는 5점 만점에 3.96점이며 ‘음청류’, ‘떡 및 한과류’, ‘면류’ 순으로 좋아하는 것으로 나타났고, 한식 종류별 섭취빈도는 ‘밥류’, ‘김치류’, ‘국류’ 순으로 섭취빈도가 높게 조사되었다.

3) 급식 만족도 조사에서 초등학교 시절 급식의 총 평균 점수는 5점 만점에 3.67점이었으나 중학교 진학 후 연구대상 학교의 학생들은 4.18점으로 초등학교 때의 급식 만족도보다 점수가 높았으며, ‘영양’, ‘조리법’, ‘식재료 질’ 항목에서 유의하게 높게 평가하였다. 한식급식 제공에 대해 대부분의 학생이 만족하였고 대부분의 학부모가 매우 만족하였다. 학생은 ‘맛이 있어서’, 학부모는 ‘자녀의 성장과 건강에 도움이 되어서’ 만족하는 것으로 나타났다. 직접 학교에서 담은 장류의 제공에 만족하는 것으로 나타났으며 이에 대한 학부모의 만족도는 더 높았다.

4) 자녀와 함께 학교급식에 대한 대화 정도는 ‘가끔 있다’고 대답한 학부모가 가장 많았다. 바람직한 식생활에서 가장 필요하다고 생각되는 요인에 대해 학생은 ‘균형 있는 영양소를 함유한 식단이어야 한다’고 응답하였고 학부모는 ‘균형 있는 영양소를 함유한 식단이어야 한다’, ‘계절음식이 다양해야

한다' 순으로 응답하였다. 학교급식에서 가장 중요하다고 생각하는 요인에 대해 학생은 '음식의 맛', 학부모는 '균형 잡힌 영양'을 중요하게 생각하였다. 학생의 학교급식을 통해 좋아진 점에 대하여 '별로 좋아진 것이 없다', '편식이 고쳐졌다' 순으로 나타났고, 대부분의 학생이 한식과 관련된 급식 정보 및 교육의 필요성을 약간 필요하거나 보통인 것으로 인식하였다. 식생활 실천도의 총 평균 점수는 5점 만점에 3.89점이며 '하루에 두 끼 이상을 밥으로 먹습니다', '무리한 다이어트를 하지 않습니다', '아침을 거르지 않습니다' 순으로 실천도가 높게 나타났다.

5) 학생과 학부모의 한식에 대한 인식 관련 요인들 간에 유의한 상관관계는 보이지 않았으며, 가정에서 학교급식에 대한 대화 정도에 따른 학생들의 한식에 대한 인식도 유의한 차이를 보이지 않았다.

6) 학생의 한식에 대한 인식 관련 요인들과 급식 만족도는 양의 상관관계를 나타내어 한식에 대한 인식이 높을수록 급식 만족도가 높은 것으로 조사되었다.

위 조사결과에서 한식을 중심으로 한 급식의 만족도가 매우 높은 것으로 나타나 한식 급식 제공 및 발전에 긍정적인 효과를 기대해 볼 수 있겠다. 또한 학부모에 비해 학생의 한식에 대한 인식이 낮은 것으로 나타나 학교에서 한식 급식 제공과 더불어 한식의 우수성에 대한 교육을 통해 학생들을 바람직한 식생활로 유도해야 된다고 본다.

목 차

논문 개요

I. 서론

1. 연구의 필요성 및 목적 1
2. 연구 문제 4

II. 이론적 배경

1. 청소년의 전통음식에 대한 인식 5
2. 학교 급식 식단 분석 8

III. 연구내용 및 방법

1. 연구대상 및 기간 12
2. 연구대상 학교의 급식형태 13
3. 연구도구 17
4. 통계분석 19
5. 연구의 제한점 20

IV. 결과

1. 일반 사항 21

2. 신체계측 및 비만도	23
3. 학생과 학부모의 한식에 대한 인식	23
1) 한식에 대한 관심도	23
2) 한식에 대한 선호도	25
3) 한식에 대한 인지도	29
4) 한식에 대한 장점	32
5) 한식에 대한 섭취 의지	32
4. 학생과 학부모의 급식 만족도	33
5. 학생과 학부모의 급식 요구도	37
6. 학생의 식생활 실천도	40
7. 학생의 한식 인식에 대한 학부모의 영향	42
8. 학생의 급식 만족도에 미치는 영향	44
V. 고찰	46
VI. 결론 및 제언	55
참고문헌	
ABSTRACT	
부록	

List of Tables

Table 1. Type of dishes classified by foods and cooking methods	13
Table 2. Dish classes by cooking methods	14
Table 3. Types of dishes frequently served	16
Table 4. Dish classes frequently served	16
Table 5. General characteristics of the students	22
Table 6. Anthropometric measurements of the students	23
Table 7. Degree and motivation of interest in Korean foods	24
Table 8. Degree and reason of preferences in Korean foods	26
Table 9. Student's preference about Korean foods	27
Table 10. Student's food frequency about Korean foods	28
Table 11. Perception of Korean foods	31
Table 12. Strengths of Korean foods	32
Table 13. Future plan to use Korean foods	33
Table 14. Comparison of satisfaction levels between general foodservice and Korean-style foodservice.	34
Table 15. Student's satisfaction about Korean foodservice	35
Table 16. Parent's satisfaction about Korean foodservice	36
Table 17. Satisfaction of hand-made soybean sauce in school food service	37

Table 18. Conversation with children about school foodservice	37
Table 19. Demands for School foodservice	39
Table 20. Practice score of dietary behavior guidelines	41
Table 21. Relationship of perception related factors between students and their parents	42
Table 22. Comparison of students' perception of Korean food according to the conversation about school foodservice at home	43
Table 23. The relationship with the factors related to perception about Korean food and satisfaction of school foodservice	45

I. 서 론

1. 연구의 필요성 및 목적

한국 음식은 우리 민족의 자연환경과 사회 환경, 그리고 통과의례 등의 독특한 문화적 배경 속에서 형성되었으며, 한국인의 생활 여건에 알맞게 발전되어 왔다. 삼면이 바다를 이루고 있고 농경이 주를 이루고 있는 자연환경은 곡류 특히 쌀을 위주로 하고 채소류, 어패류를 곁들이는 식습관을 가져왔다. 자연적인 조건에 따라 농산물, 축산물, 수산물 등 다양하고 풍부한 식재료가 사용되었으며, 여러 가지 식재료를 골고루 배합하여 이용하기 때문에 영양적으로 균형 있는 건강식이라고 할 수 있다.

또한 우리나라는 사계절이 뚜렷하며, 계절이나 지역에 따라 생산되는 산물이 다양하므로 이를 이용한 조리법이 다양하고 특색 있게 발달되었다. 특히 계절에 따른 제철음식은 신선하고 풍부한 영양소를 함유하고 있어 계절에 따라 부족 되기 쉬운 영양소를 보충할 수 있으며, 김치, 된장, 고추장 등의 발효식품은 건강에 유익한 기능성 성분을 많이 함유하고 있어 세계적으로 인정받고 있다.

한국 음식은 식품이 갖는 자연 그대로의 맛을 살리는 건강식이며 과학적으로 영양소의 상호보완 작용을 해주면서 식이섬유 함량이 많기 때문에 동물성 지방이 많이 함유된 서구식보다 건강을 유지하는데 훨씬 도움이 된다.

그러나 최근 도시화, 핵가족화, 취업 주부의 증가, 외식 산업 및 식품 산

업의 발달로 인해 식생활의 서구화, 간편화 및 가공 식품이 증가하면서(김현 오 등 2004) 청소년들의 식습관과 식품기호에도 많은 영향을 주어 서양 음식과 가공 식품을 선호하는 방향으로 변화되었다. 이로 인해 청소년의 식습관 및 비만 이환율이 증가하고 있으며 각종 성인병 및 영양불균형의 문제를 초래하고 있다. 특히 청소년기는 신체적, 정신적으로 성장이 활발한 시기로 발육에 필요한 균형 있는 영양소를 섭취해야 하며, 이 시기에 고정된 식습관은 성인으로 이어질 가능성이 크므로 올바른 식습관을 형성하는 것이 무엇보다 중요하다. 또한 식생활에 있어서 어린 아동들과는 달리 스스로 식품 섭취를 결정하기 때문에 독립성이 신장된 이들 청소년의 식생활을 바람직한 방향으로 이끌어 나가려면 여러 경로를 통해 정확한 영양정보를 제공해야 한다(이연숙 등 2006).

따라서 바람직한 식생활을 돕기 위해 학교에서의 영양교육과 급식은 매우 중요하다고 할 수 있다. 이를 위해 다양한 교육매체와 방법으로 한식에 대한 올바른 이해와 긍지를 갖도록 하며, 한식의 우수성을 알려서 올바른 식습관을 갖도록 이끌어주어야 한다. 아울러, 학교급식을 단지 한 끼의 식사를 제공하는 것이 주목적이 아니라 신체 발육에 필요한 영양을 공급하고 다양한 종류의 한국 음식을 접할 수 있는 기회를 제공하여 한식에 대한 기호와 친밀도를 높일 수 있도록 도와주어야 한다.

그러나 학교급식에서 전통음식과 외국음식의 비율을 보면, Lee(2006)는 학교급식 영양사의 조사·연구에서 전통음식과 외국음식을 비슷하게 이용하고 있다고 하였고, 외국음식을 이용하는 이유에 대해 학생들의 기호도가 높기 때문이라고 하였다. 또한 Moon(2003)은 1995년과 2001년의 학교급식 식

단을 비교 분석한 결과, 전체적으로 한국식이 줄고 서양식이 증가했다고 하였다. 이처럼 식생활의 서구화와 함께 외국음식에 대한 학생들의 기호도가 높아졌기 때문에 대부분의 학교급식에서 외국음식을 혼용해서 이용하고 있는 실정이다.

이에 본 연구에서는 중학생들에게 한식 식단을 중심으로 한 급식을 제공한 후의 인식, 기호도, 식생활 행동 및 만족도를 조사하고 초등학교의 일반 급식과 만족도 비교를 통해 학교에서의 한식 급식의 활용 가능성을 재검토해보고자 한다. 또한 이에 대한 급식 요구도를 조사하여, 향후 한식 급식을 제공함에 있어 학교급식운영과 교육의 기초자료로 활용될 수 있을 것이다. 아울러 학부모의 한식에 대한 인식이 학생의 인식에 어떠한 영향을 미치는지 알아보며, 학부모의 만족도 및 요구도를 조사하고자 한다. 이는 학교에서의 한식 급식 활용 및 발전 방향을 제시해 줄 수 있을 것이다.

2. 연구 문제

본 연구의 목적을 달성하기 위해 다음과 같은 연구 문제를 설정하였다.

- 1) 학부모와 학생의 한식에 대한 인식과 한식급식 만족도 및 요구도의 차이는 어떠한가?
- 2) 초등학교 일반급식과 중학교 한식급식의 만족도 차이는 어떠한가?
- 3) 학부모와 학생 간의 한식에 대한 관심, 선호도, 인지도 간에는 어떠한 관계가 있는가?
- 4) 학생의 한식에 대한 인식, 기호도, 섭취빈도, 식생활 행동이 한식 급식 만족도에 미치는 영향이 어떠한가?

II. 이론적 배경

1. 청소년의 전통음식에 대한 인식

청소년기는 아동기에서 성인기로 옮겨가는 과도기로서 신체적·정서적 발달이 급격하게 이루어지는 시기이며 각종 영양소의 요구량이 급증하기 때문에 올바른 식습관에 따른 충분한 영양공급이 매우 중요하다(Kim 등 2008). 또한 청소년기에 형성된 식습관은 성인기까지 이어지게 되어 미래 우리나라의 식생활 문화와 건강에 큰 영향을 미치게 된다. 이러한 이유로 청소년기에 올바른 식습관 형성과 더불어 우리음식에 대한 긍정적 인식을 갖도록 도와주는 것은 매우 중요하다고 할 수 있다.

고등학생을 대상으로 한 Lee & Oh(1995)의 연구에서 전통음식에 대해 대부분(72.8%)의 학생이 관심이 있는 것으로 나타났고, 여학생의 관심 정도가 높으며, 관심을 가지게 된 계기는 매스컴이나 가정교육이었다. 고등학생을 대상으로 한 Lee(2008)와 중학생을 대상으로 한 Park(2009)의 연구에서는 전통음식에 대한 관심도가 선호도, 계승·발전 필요도에 비해 낮게 나타났으며, 관심을 가지게 된 계기는 매스컴이 가장 높게 나타났다. 중학생과 학부모를 대상으로 한 Kim 등(2008)의 연구에서는 학생은 매스미디어를 통해서, 학부모는 가정에서 부모님을 통해서 전통음식에 대해 관심을 갖게 되었다고 하였다.

전통음식에 대한 선호도는 중학생을 대상으로 한 (Kim & Han 1994;

Park 2009) 연구와 고등학생을 대상으로 한 (Lee & Oh 1995; Lee 2008) 연구에서 전통음식을 좋아하고 있는 것으로 나타났으며, 좋아하는 이유로는 학생 대부분이 ‘우리 입맛에 맞아서’, ‘맛이 좋아서’ 좋아한다고 하였다.

전통음식의 계승·발전에 대해 중학생을 대상으로 한 (Kim & Han 1994; Kang & Chyun 1998; Park 2009) 연구, 고등학생을 대상으로 한 (Sim & Lee 2006; Lee 2008) 연구에서 대부분의 학생들이 전통음식의 계승·발전이 필요하다고 하였다. 전통음식의 계승·발전이 필요한 이유로는 Lee(2008)와 Park(2009)의 연구에서는 우리 음식을 세계화시키기 위하여, Kang & Chyun(1998)의 연구에서는 우리의 고유한 전통이기 때문에, Sim & Lee(2006)의 연구에서는 조상 대대로 전해져 오는 미풍양속이므로 필요하다고 하였다. 전통음식을 더욱 계승·발전시키기 위해 개선해야할 점으로 중학생과 학부모를 대상으로 한 Kim 등(2008)의 연구에서 학생은 맛, 학부모는 조리방법을 가장 우선시 하였고, 중학생을 대상으로 한 Kang & Chyun(1998)과 Park(2009)의 연구에서도 조리방법이 가장 높게 나타났다.

전통음식의 기호도에 대해 중학생을 대상으로 한 Park(2009)의 연구에서 음식군별 기호도가 가장 높은 음식군은 남학생은 찜·선류, 여학생은 일품요리로 나타났고, 기호도가 가장 낮은 음식군은 남학생과 여학생 모두 장아찌류로 나타났다. 고등학생을 대상으로 한 Lee(2008)의 연구에서 기호도가 높은 음식군은 구이류, 일품요리, 탕류, 국수류, 찌개류, 조림류, 찜류, 떡류, 음청류, 김치류, 볶음류, 국류, 과절류, 죽류, 전류, 밥류, 나물류, 장아찌류, 젓갈류 순이었다. 중학생을 대상으로 한 Kang & Chyun(1998)의 연구에서 기호도가 높은 음식은 불고기, 만두, 밥, 떡국, 잡채 순으로, 기호도가 낮은

음식은 토란탕, 묵은 나물, 젓갈, 전유어 순으로 나타났다. 중학생을 대상으로 한 Kim & Han(1994)의 연구에서는 기호도가 높은 음식은 밥, 만두, 볶음, 김치, 떡국, 찌개, 국수, 찜, 떡 등이었고, 기호도가 낮은 음식은 회, 장아찌, 죽편, 편육, 전골, 나물 등으로 나타났다.

전통음식의 섭취빈도에 대해 고등학생을 대상으로 한 Lee(2008)의 연구에서는 섭취빈도가 대체적으로 낮게 나타났으며, 조리방법에 따른 종류별 섭취빈도는 김치류, 밥류, 국류, 찌개류, 구이류, 볶음류, 조림류, 일품요리, 나물류, 탕류, 찜류, 국수류, 전류, 장아찌류와 음청류, 죽류, 떡류, 젓갈류, 과정류 순으로 나타났다.

우리나라의 가장 대표적인 전통음식으로 중학생과 학부모를 대상으로 한 Kim 등(2008)의 연구에서 김치가 가장 대표되는 것으로 나타났으며, 중학생을 대상으로 한 Park(2009)의 연구와 고등학생을 대상으로 한 Lee(2008)의 연구에서도 자랑스럽게 생각하는 음식이 김치로 나타났다.

Kim 등(2008)의 중학생과 학부모의 한국전통음식에 대한 인식 연구에서는 가정에서 부모로부터 전통음식의 조리방법을 배운 경험이 있는 학생들은 많지 않았으나, 전통음식에 대한 학생들의 인식은 학부모의 전통음식에 대한 인식과 가정에서의 전통 음식 관련 교육 여부에 큰 영향을 받았다.

따라서 학생들이 전통음식의 우수성과 가치를 올바르게 인식할 수 있도록 이끌어 주는 것이 중요한데, 이에 대한 교육이 부족한 실정이다.

Sin(2007)은 학교급식 영양사를 대상으로 전통음식교육 실태를 조사한 결과, 학교에서 전통음식교육 실시율은 23.1%로 저조한 편이며, 교육방법으로는 간접교육방법인 유인물(60.7%)을 가장 많이 이용하며, 교육내용으로는

주로 전통음식의 종류(71.4%)를 소개한다고 하였다. 전통음식 교육 미실시 사유로 ‘교육할 만한 시간과 공간의 제약’과 ‘교육자료 및 관리자의 협조 부족’이 많았는데 이러한 문제점을 보완할 수 있는 대책이 시급히 마련되어야 할 것이다. Jeong(2004)의 ‘한국전통음식 활용에 대한 학교급식 영양사의 의식조사’ 연구에서도 한국전통음식을 계승, 발전시키기 위해서는 학교교육이 가장 필요하다고 하였다. Sim & Lee(2006)는 교과서의 식생활 영역에서 다루고 있는 한국 전통 음식문화 영역의 양적 비중은 매우 낮은 수준으로 나타나, 한국 전통 음식문화의 내용에 대한 질적 개선과 더불어 양적 증가가 필요하다고 하였다.

위의 연구를 종합해 볼 때, 학교에서 전통음식에 대한 교육은 절대적으로 필요한 실정이며, 이러한 전통음식 교육을 효과적으로 실시할 수 있는 방법 중의 하나는 학교급식이다. 학생들이 섭취 경험이 있는 음식의 기호도가 높으며, 학교급식에서 전통음식을 자주 제공하는 것에 대해 긍정적으로 인식하는 것으로 볼 때, 학교급식을 통해 전통음식에 대한 교육과 함께 다양한 맛을 경험할 수 있도록 기회를 제공하여야 한다(Lee 2008; Park 2009). 이는 전통음식에 대한 관심을 높이며, 학생들의 입맛이 전통음식에 익숙해질 수 있도록 도와 줄 수 있을 것이다.

2. 학교 급식 식단 분석

학교급식을 받는 대상자는 학교에서 배움에 임하고 있는 학생들로 신체적·정신적으로 매우 급격히 성장 발육하는 시기이다. 이 시기에 영양의 충

분한 공급과 균형적인 공급은 매우 중요하다(Im 2008). 또한 학교급식은 단순히 식사를 제공하는데 그치는 것이 아니라, 식생활 개선과 교육의 일환으로 전개되기 때문에 그 중요성은 더욱 크다고 할 수 있다.

그러나 최근 급속한 경제성장의 발달과 더불어 가공식품과 인스턴트 식품의 증가, 대중매체를 통한 가공식품의 홍보가 청소년들의 식품에 대한 기호도를 변화시켰으며, 학교급식도 이에 따라 변화하고 있다.

우리나라 주요 건강 이슈(2007) 자료를 보면, 과일, 채소, 우유 등 권장하는 식품에 비해 패스트푸드, 가공식품 등 권장하지 않는 식품섭취가 2배 이상이며, 그로 인한 영양불균형이 발생하고 있다는 것을 알 수 있다. 또한 에너지 섭취 증가에 비해 신체활동의 부족 등으로 지난 7년간 청소년 비만은 2배 이상 급속히 증가하였다.

이러한 문제를 해결하는 방안으로 우리 전통식생활 즉 밥, 국, 반찬을 기본으로 학교 급식법에서 정한 영양기준을 지킨다면 영양불균형이 있을 수 없으며, 또한 우리의 전통식은 지방의 섭취가 많지 않으므로 바람직할 것으로 생각된다(Moon 2003).

하지만 Moon(2003)의 연구에서 2001년의 학교급식 식단을 1995년과 비교한 결과 한국식이 줄고 서양식이 늘어났으며, 조리법은 튀김이나 볶음 등의 조리법이 더 사용된 것으로 조사되었다. 또한 Jung 등(2000)의 연구에서 초등학교 급식을 평가한 결과, 밥과 국과 김치를 제외한 반찬에서는 한국식의 비율이 76.3%, 보조식에서는 50.8%로 그 비율이 더 낮으며 조리법이나 재료가 외래의 것인 경우가 많은 것으로 조사되었다. 이에 학교 급식 식단에서 밥이 주식인 한국식의 비율이 높기는 하나 어느 정도 전통을 벗어나 변화해

가고 있음을 알 수 있다. Jung(2002)의 연구에서도 학교급식에서 제공되는 음식 유형별 빈도는 한국전통식 65.7%, 절충식 20.4%, 외국식 13.9%로 제공되어, 한국식의 비중이 낮은 것으로 나타났다.

식품군에 따른 빈도에 대해 Yim & Lee(1998)의 연구에서는 채소류, 곡류, 우유, 육류, 어류, 두부, 감자류, 해조류, 난류, 버섯류, 멸치류, 목류의 순으로 자주 제공되는 것으로 나타났다. Lee(2007)의 연구에서 부식류의 제공 빈도는 채소류, 육류, 생선류 순으로 자주 제공된 것으로 조사되었으며, 해파리를 이용한 식단이 가장 적은 것으로 나타났다.

조리형태에 따른 빈도에 대해 Yim & Lee(1998)의 연구에서는 우유, 김치, 밥류, 국류, 후식(과일) 순으로 많이 제공되는 것으로 조사되었고, Jung 등(2000)의 연구에서는 밥류, 김치류, 국 및 탕류, 나물 및 무침류, 볶음류 순으로 나타났다. Lee(2007)의 연구에서 부식류의 제공 빈도는 무침, 볶음, 튀김 순으로 자주 제공되는 것으로 나타났으며, Moon(2003)의 연구에서는 2001년의 식단이 1995년에 비해 튀김이나 볶음 등의 조리법이 더 사용된 것으로 조사되었다.

한국 전통음식에 대한 영양사의 인지도는 대체적으로 높은 수준이지만 전통음식을 학교급식에 제공하기 어려운 점으로 학생들의 기호도가 낮고 조리 과정이 복잡하여 조리 시간이 오래 걸린 것으로 나타났다(Jeong 2004; Kim 등 2005; Lee 2006; Sin 2007).

따라서 한식을 위주로 한 급식을 제공하였을 때 학생들의 인식, 기호도 및 식생활 행동의 변화를 알아보는 것은 매우 의미가 있으며, 이는 향후 급식발전과 더불어 학생들에게 올바른 식문화를 알리는 데 도움을 줄 것이다.

이를 통해 바람직한 성장·발달 뿐만 아니라 미래의 건강도 지킬 수 있는 올바른 식습관 형성을 기대할 수 있다.

Ⅲ. 연구내용 및 방법

1. 연구대상 및 기간

본 연구는 경기도에 소재하고 한식을 중심으로 한 급식을 제공받는 중학교에 입학한 1학년 학생과 학부모를 대상으로 하였다. 학부모의 경우 중학교 신입생 학부모와 중학교와 동일한 급식을 제공받는 일부 고등학생의 학부모를 포함하였다. 연구대상자는 한식 급식을 제공 받기 직전의 중학교 1학년으로, 연구기간은 2009년 3월 첫째 주에 1차 조사를 하였고, 한식 급식을 9개월간 제공받은 후 2009년 11월 셋째 주에 2차 조사를 하였다. 학부모용 설문지는 2009년 5월에 학교를 방문하는 학부모를 대상으로 설문 내용과 기재 요령 등을 설명한 후 현장에서 대상자가 직접 기록하게 하였다.

한식급식을 제공받는 연구대상학교는 1학년의 재학생수가 62명이었기 때문에 본 연구의 조사대상수는 제한적이었다.

1차와 2차 설문지는 각각 62부씩 배부하여 1차는 59부, 2차는 57부가 회수되었으며, 학부모는 중학교 55부, 고등학교 76부가 수거되었다.

응답이 불충분하거나 타당도가 떨어지는 설문지는 제외한 후 1차, 2차 각각 57부, 학부모는 중학교 55부, 고등학교 76부인 총 245부를 통계·분석하였다.

2. 연구대상 학교의 급식형태

본 연구에서는 연구대상 학교의 급식분석을 위해 경기도 내의 일반 중학교 2곳과 연구 대상학교의 2009년 3월, 6월, 10월, 2008년 12월 식단을 비교·분석하였다.

한식에 대한 분류는 Jung(2002)의 연구를 기준으로 Table 1과 같이 한국식, 절충식, 외국식으로 분류하였으며, Table 2는 Yim & Lee(1998)와 Jung 등(2000) 등의 분류에 따라 조리법을 기준으로 하여 20가지 음식군으로 분류한 것이다.

Table 1. Type of dishes classified by foods and cooking methods.

Type of dishes	Definition
Korean food	Dishes of traditional Korean foods and by Korean cooking methods
Mixed food	Dishes of foreign foods cooked by traditional Korean cooking methods or dishes of Korean foods cooked by traditional Western cooking methods
Foreign food	Dishes of foreign foods and by foreign cooking methods Not transformed in Korea

Table 2. Dish classes by cooking methods.

Number of class	Dish class
1	Rice(밥류)
2	One-dish meal(일품류)
3	Noodles(면류)
4	Bakeries and confectioneries(빵 및 과자류)
5	Soup and hot soup(국 및 탕류)
6	Stew(찌개류)
7	Steamed foods(찜류)
8	Pan-fried foods(전류)
9	Braised foods(조림류)
10	Stir-fried foods(볶음류)
11	Grilled foods(구이류)
12	Fried foods(튀김류)
13	Seasoned vegetables(나물 및 무침류)
14	Raw vegetables(생채소 및 식품자체)
15	Kimchies(김치류)
16	Seasoned-fermented foods(장아찌류)
17	Milk and milk products(우유 및 유제품)
18	Fruit(과일류)
19	Korean-Style rice cake(떡류)
20	Beverages(음청류)

Table 3은 한식, 절충식, 외국식의 제공 빈도를 조사한 결과로 한식을 중심으로 한 급식을 제공받는 연구대상 학교는 한식 89.8%, 절충식 5.7%, 외국식 4.5%인데 반해, 일반 급식을 제공받는 학교는 한식 75.7%, 절충식 10%, 외국식 14.3%로 나타났다. 연구대상 학교가 한식이 유의하게 많으며,

절충식과 외국식이 적은 것을 알 수 있다.

Table 4는 연구대상 학교와 일반학교의 조리방법에 따른 식단제공빈도를 나타낸 것으로, 연구대상 학교는 일반학교에 비해 나물 및 무침류, 전류, 과일류, 음청류의 빈도가 높으며, 빵 및 과자류, 튀김류, 우유 및 유제품의 빈도가 낮은 것으로 나타났다.

연구대상 학교는 실제 매회 숙채와 생채를 각각 1회 빈도로 제공하였고, 장아찌 등의 야채 저장식품의 경우는 제철 수확되는 야채를 이용하여 절임 가공을 직접 하여 제공하였다. 된장국의 경우는 매주 1-2회 이상 제공하였다. 조리법의 경우 튀김은 월 1회만 제공하고 찌거나 무치고 굽는 방식으로 하였으며, 음청류는 식혜, 수정과, 미숫가루 등 우리음료를 주로 제공하였다. 친환경식재료를 주로 사용하며, 그 특성을 살려 야채와 과일은 껍질째 사용하였다. 주식에서는 오분 도미를 주로 한 현미잡곡밥을 제공하였으며, 육식 식단의 경우는 주 1-2회 정도 제공하고 나머지는 어패류, 두부류, 난류로 제공하였다. 야채와 생선을 기피하는 청소년 편식습관에 대하여 점진적인 개선을 유도하기 위하여 야채식단 1찬을 추가 구성하여 피급식자에게 부분적으로 선택 기회를 제공하였다. 된장과 겨울김장은 학생들과 특성화수업을 연계하여 직가공 하였고 고추장은 매년 봄에 급식소에서 직접 가공하여 향아리 숙성 및 저장하여 사용하였다.

Table 3. Types of dishes frequently served.

N(%)

Type of dishes	Research school	General school
Korean food	503(89.8)	332(75.7)
Mixed food	32(5.7)	44(10)
Foreign food	25(4.5)	62.5(14.3)
Total	560(100)	438.5(100)

Table 4. Dish classes frequently served.

N(%)

Dish class	Research school	General school
Rice	67(12)	63(14.4)
One-dish meal	19(3.4)	15(3.4)
Noodles	0(0)	2(0.5)
Bakeries and confectioneries	2(0.4)	8(1.8)
Soup and hot soup	71(12.7)	62.5(14.3)
Stew	11(2)	10.5(2.4)
Steamed foods	11(2)	10(2.3)
Pan-fried foods	13(2.3)	6.5(1.5)
Braised foods	32(5.7)	23(5.2)
Stir-fried foods	27(4.8)	29.5(6.7)
Grilled foods	13(2.3)	18(4.1)
Fried foods	7(1.3)	19(4.3)
Seasoned vegetables	91(16.3)	42.5(9.7)
Raw vegetables	7(1.3)	6(1.4)
Kimchies	96(17.1)	72(16.4)
Seasoned-fermented foods	6(1.1)	0.5(0.1)
Milk and milk products	4(0.7)	19(4.3)
Fruit	74(13.2)	27(6.2)
Korean-Style rice cake	2(0.4)	3(0.7)
Beverages	7(1.3)	1.5(0.3)
Total	560(100)	438.5(100)

3. 연구도구

본 연구에서 사용된 설문지는 Yoon(2007), Choi(2008), Lee(2008), Song(2009)의 연구에서 사용된 설문지를 바탕으로 연구 목적에 적합하도록 수정·보완하여 사용하였다. 학생 전·후 및 학부모 설문지로 구분하였으며, 설문지의 구체적인 내용은 다음과 같다.

1) 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반사항을 알아보기 위해 성별, 가족형태, 아버지 연령, 어머니 연령, 아버지 직업, 어머니 직업 등을 급식 전에 조사하였다. 학생들의 신장, 체중 및 체질량지수(BMI)를 조사하여 성장상태와 비만도를 평가하였다.

2) 한식에 대한 인식

한식급식을 9개월간 제공받은 후의 학생 및 학부모를 대상으로 한식에 대한 관심도, 선호도, 인지도, 장점 및 미래 이용도에 대해 조사하였다. 그중 한식에 대한 인지도는 총 17가지 문항으로 구성되어 있으며, 각 문항별로 5점 Likert 척도를 적용하여 ‘매우 그렇다’에 5점을 ‘매우 그렇지 않다’에 1점을 부여하였다.

3) 한식에 대한 기호도 및 섭취빈도

한식급식을 9개월간 제공받은 후의 학생을 대상으로 한식의 종류별 기호

도 및 섭취빈도를 조사하였다. 총 16가지 종류의 한식으로 구성되어 있으며, 기호도는 5점 Likert 척도를 이용하여 산정하였고 점수가 높을수록 한식에 대한 기호도가 높음을 의미한다. 섭취빈도는 ‘1일 1회 이상’, ‘1주 1회 이상’, ‘1달 1회 이상’, ‘거의 먹지 않는다’의 4단계로 구분하였다.

4) 급식 만족도 및 요구도

급식 제공 전에 학생의 초등학교에서 받았던 급식 만족도를 조사하였고, 급식 제공 후 연구대상 학교에서 받은 급식 만족도와 요구도를 알아보았다. 학부모에 대해서는 연구대상 학교의 급식에 대한 만족도 및 요구도를 조사하였다.

5) 식생활 실천

한식급식을 9개월간 제공받은 후의 학생을 대상으로 식생활 실천정도를 조사하였다. 이는 보건복지부에서 부적절한 식생활 습관을 개선하고 올바른 식습관 실천을 유도하기 위해 발표한 ‘청소년을 위한 식생활 실천지침’으로 18가지 문항으로 구성된 설문지를 통해 조사하였다. 각 문항별로 5점 Likert 척도를 적용하여 ‘매우 그렇다’에 5점을 ‘매우 그렇지 않다’에 1점을 부여하였으며, 점수가 높을수록 식생활 지침의 실천도가 양호한 것을 의미한다.

4. 통계분석

수집된 설문자료는 SPSS(Statistical Package for the Social Science, 17.0)를 이용하여 통계분석 하였다.

조사대상자의 일반사항은 빈도와 백분율로 표시하였다. 신체계측의 체중, 신장, BMI는 평균과 표준편차를 구한 후 분석하였다.

학생과 학부모의 한식에 대한 인식 비교를 위해 Likert 점수화 된 문항은 평균값을 구하여 T-test로 유의 검정하였으며, 그렇지 않은 문항은 χ^2 -test를 하였다.

식품섭취빈도는 빈도와 백분율로 표시하였다.

Likert 점수화 된 문항인 학생의 기호도, 식생활 실천도는 평균과 표준편차를 구하였다.

학부모와 학생 간의 한식에 대한 관심도, 선호도, 인지도 간에는 어떠한 관계가 있는지 알아보기 위해 Pearson의 상관계수를 구하였다.

가정에서 급식에 대한 대화정도에 따른 한식에 대한 관심도, 선호도, 인지도 비교를 위해 T-test로 유의 검정하였다.

학생의 한식에 대한 인식, 기호도, 식생활 행동이 한식 급식 만족도에 미치는 영향을 알아보기 위해 Pearson의 상관계수를 구하였다.

5. 연구의 제한점

본 조사 연구의 결과를 일반화 하는 데는 다음과 같은 제한점을 고려해야 한다.

- 1) 본 연구는 한식급식을 제공받는 학생을 중심으로 했기 때문에 경기도에 위치한 한 학교의 한 학년을 대상으로 하였다. 일반화하여 적용하는 데는 신중을 기하여야 할 것이다.
- 2) 연구대상 학생들은 한식급식을 9개월로 단기간 제공받았기 때문에 장기적인 영향이 어떠한지 알 수 없다.
- 3) 한식에 대한 인식 및 태도에 대하여 한식급식 외에 사회적 환경 등 다른 요인의 영향이 있을 수 있지만 그 내용에 대한 것은 포함되어 있지 않다.
- 4) 중학교의 한식 급식은 현재 섭취하고 있는 급식에 대해 조사한 것이지만 초등학교의 일반 급식은 과거 섭취했던 급식에 대해 조사한 것으로, 방법적 차이가 있을 수 있다.

IV. 결 과

1. 일반 사항

조사대상 학생의 일반사항은 Table 5와 같다.

대상자의 평균연령은 만 12.3세였고, 성별은 남학생이 49.1%, 여학생이 50.9%로 비슷한 분포를 보였다. 가족형태는 핵가족이 84.2%, 확대가족이 12.3%로 핵가족이 훨씬 높은 비율을 차지하고 있었다.

식사준비는 어머니가 82.5%, 할머니가 10.5%, 본인 1.8% 순으로 나타나, 주로 어머니가 하는 것으로 조사되었다.

아버지의 연령 조사에서 41-50세가 90.7%로 가장 많았으며 51세 이상이 5.6%, 40세 이하가 3.7% 순으로 나타났다. 어머니의 연령조사에서는 41-50세가 78.6%로 가장 많았으며 40세 이하가 17.9%, 51세 이상이 3.6%순으로 나타났다.

아버지의 직업군에서는 전문행정관리직이 66.0%로 가장 많은 비율을 차지했고 자영업이 18.9%, 판매서비스직이 13.2% 순으로 조사되었다. 어머니의 직업군에서는 전문행정관리직이 46.2%, 전업주부 40.4% 순으로 조사되었다.

Table 5. General characteristics of the students.

N(%)

Variables		Total
Age (years)		12.3±0.59*
Gender	Boy	28(49.1)
	Girl	29(50.9)
Family form	Nuclear family	48(84.2)
	Extended family	7(12.3)
	Etcetera	2(3.5)
Meal Preparer	Mother	47(82.5)
	Grandmother	6(10.5)
	Myself	1(1.8)
	Housemaid	3(5.3)
Age of father	≤40 years	2(3.7)
	41-50 years	49(90.7)
	≥51 years	3(5.6)
Age of mother	≤40 years	10(17.9)
	41-50 years	44(78.6)
	≥51 years	2(3.6)
Occupation of father	Professional job	35(66.0)
	Salesperson	7(13.2)
	Self-employed job	10(18.9)
	Etcetera	1(1.9)
Occupation of mother	Professional job	24(46.2)
	Salesperson	2(3.8)
	Self-employed job	4(7.7)
	House wife	21(40.4)
	Etcetera	1(1.9)

*Mean±SD

2. 신체계측 및 비만도

조사대상 학생의 신체계측 및 비만도는 Table 6과 같다.

대상자의 평균 키는 156.8cm(보건복지부 신체발육 표준치 152.25cm)로 조사되었으며 평균 체중은 45.0kg(보건복지부 신체발육 표준치 44.65kg)으로 조사되었다.

이들의 평균 BMI는 18.3kg/m²로 저체중인 것으로 나타났다.

Table 6. Anthropometric measurements of the students.

Variables	Total
Height (cm)	156.8±6.24 ¹⁾
Weight (kg)	45.0±8.13
BMI (kg/m ²)	18.3±2.45

¹⁾ Mean±SD

3. 학생과 학부모의 한식에 대한 인식

1) 한식에 대한 관심도

한식에 대한 학생과 학부모의 관심정도와 동기는 Table 7에 나타난 바와 같다.

한식에 '매우 관심 있다'라고 응답한 경우는 학생이 15.8%, 학부모는

58.8%였으며, ‘약간 관심 있다’라고 응답한 경우는 학생이 31.6%, 학부모는 32.1%로 조사되어 학부모가 한식에 대해 더 관심을 가지는 것으로 나타났다($p < 0.001$).

한식에 대해 관심을 갖게 된 동기에서 학생은 ‘가정교육’을 통해서가 33.3%로 가장 많았고, ‘매스컴(TV, 신문, 잡지, 라디오 등)’을 통해서는 22.2%로 조사되었다. 반면 ‘학교교육 또는 학교급식’을 통해 관심을 가진 학생은 11.1%에 불과하여 학교교육이 부족한 것으로 나타났다. 학부모의 경우는 ‘가정교육’을 통해 39.5%, ‘매스컴(TV, 신문, 잡지, 라디오 등)’을 통해 17.6%순으로 조사되어 학생과 유의한 차이가 없었다.

Table 7. Degree and motivation of interest in Korean foods. N(%)

Variables		Students	Parents	χ^2/P
Degree of interest	Very interested	9(15.8)	77(58.8)	52.366/ 0.000***
	Interested	18(31.6)	42(32.1)	
	So-so	20(35.1)	11(8.4)	
	Uninterested	9(15.8)	1(0.8)	
	Very uninterested	1(1.8)	0(0.0)	
Motivation of interest	School lessons or foodservice	3(11.1)	16(13.4)	1.569/ 0.814
	Home training	9(33.3)	47(39.5)	
	Books	4(14.8)	10(8.4)	
	Mass media	6(22.2)	21(17.6)	
	Etcetera	5(18.5)	25(21.0)	

* $P < 0.05$, ** $P < 0.01$, *** $P < 0.001$

2) 한식에 대한 선호도

한식에 대한 학생과 학부모의 선호정도와 이유는 Table 8에 나타난 바와 같다.

한식을 ‘매우 좋아 한다’와 ‘약간 좋아 한다’라고 응답한 경우는 학생이 각각 33.3%, 38.6%인 반면 학부모는 각각 68.7%, 26.7%로 학부모가 한식을 더 선호하는 것으로 나타났다($p < 0.001$). ‘거의 좋아하지 않는다’와 ‘전혀 좋아하지 않는다’라고 응답한 학생과 학부모는 없었다.

한식을 좋아하는 이유로는 ‘입맛에 잘 맞아서’가 학생은 73.2%로 대부분의 학생이 입맛에 잘 맞아서 한식을 좋아하는 것으로 나타났다. 다음으로 ‘자연식이라 건강에 유익할 것 같아서’가 14.6%로 조사되었다. 학부모의 경우는 ‘입맛에 잘 맞아서’가 50.4%, ‘자연식이라 건강에 유익할 것 같아서’가 43.2% 순으로 조사되어 학생과 유의한 차이를 보였다($p < 0.01$).

한식 16가지 종류를 5점 Likert 척도로 조사하여 조사대상 학생의 한식 종류별 기호도를 나타내었다(Table 9).

한식에 대한 기호도는 3.96점으로 비교적 기호도가 높은 편으로 조사되었다. 각 종류별 기호도를 살펴보면 ‘음청류’가 4.45점으로 가장 높은 기호도를 보였고 ‘떡 및 한과류’ 4.38점, ‘면류’ 4.30점, ‘탕류’와 ‘찌개류’ 4.16점, ‘밥류’ 4.10점, ‘볶음 및 조림류’ 4.08점, ‘김치류’ 4.00점 순으로 좋아하는 것으로 나타났다. 반면 ‘나물류’의 기호도가 3.36점으로 가장 낮았으며 ‘장아찌류’ 3.40점, ‘젓갈류’ 3.58점으로 조사되어 비교적 ‘나물류’, ‘장아찌류’, ‘젓갈류’를 좋아하지 않는 것으로 나타났다.

한식을 16가지 종류로 분류하여 조사대상 학생의 한식 종류별 섭취빈도를 나타낸 결과는 Table 10과 같다.

각 종류별 섭취빈도를 살펴보면 ‘밥류’가 ‘1일 1회 이상’이 100%로 가장 높은 섭취빈도를 나타내었고 ‘김치류’ 82.4%, ‘국류’ 58.8%, ‘나물류’ 32.4%, ‘장류’와 ‘찌개류’ 20.6% 순으로 높게 나타났다. 반면 ‘음청류’와 ‘젓갈류’는 ‘거의 먹지 않는다’고 응답한 학생이 각각 26.5%, 23.5%로 나타나 낮은 섭취 빈도를 보였다.

Table 8. Degree and reason of preferences in Korean foods. N(%)

Variables		Students	Parents	χ^2/P
Degree of preference	Very preferable	19(33.3)	90(68.7)	29.146/ 0.000***
	Preferable	22(38.6)	35(26.7)	
	So-so	16(28.1)	6(4.6)	
	Dislikable	0(0.0)	0(0.0)	
	Very dislikable	0(0.0)	0(0.0)	
Reason for preference	Good for health due to natural food	6(14.6)	54(43.2)	16.046/ 0.003**
	Palatability	30(73.2)	63(50.4)	
	Good nutrition	1(2.4)	5(4.0)	
	Variety	4(9.8)	2(1.6)	
	Etcetera	0(0.0)	1(0.8)	

*P<0.05, **P<0.01, ***P<0.001

Table 9. Student's preference about Korean foods.

Item	Total
Rice	4.10±0.71 ¹⁾
Noodles	4.30±0.93
Soup	3.92±0.90
Stew	4.16±0.87
Steamed foods	3.98±0.92
Hot soup	4.16±0.91
Seasoned vegetables	3.36±1.06
Grilled foods	3.74±0.92
Stir-fried and Braised foods	4.08±0.88
Pan-fried foods	3.92±1.04
Kimchies	4.00±0.90
Seasoned-fermented foods	3.40±1.05
Soybean sauce	3.86±0.93
Salt-fermented foods	3.58±1.11
Korean-Style rice cake and cookie	4.38±0.73
Beverages	4.45±0.79
Total mean	3.96±0.57

¹⁾ Mean±SD

Table 10. Student's food frequency about Korean foods.

N(%)

Item	≥1 time /day	≥1 time /week	≥1 time /month	hardly
Rice	34(100.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
Noodles	0(0.0)	22(64.7)	10(29.4)	2(5.9)
Soup	20(58.8)	11(32.4)	1(2.9)	2(5.9)
Stew	7(20.6)	23(67.6)	3(8.8)	1(2.9)
Steamed foods	0(0.0)	16(47.1)	15(44.1)	3(8.8)
Hot soup	0(0.0)	6(18.2)	23(69.7)	4(12.1)
Seasoned vegetables	11(32.4)	15(44.1)	4(11.8)	4(11.8)
Grilled foods	2(5.9)	18(52.9)	12(35.3)	2(5.9)
Stir-fried and Braised foods	3(8.8)	23(67.6)	7(20.6)	1(2.9)
Pan-fried foods	0(0.0)	17(50.0)	11(32.4)	6(17.6)
Kimchies	28(82.4)	5(14.7)	0(0.0)	1(2.9)
Seasoned-fermented foods	5(14.7)	17(50.0)	5(14.7)	7(20.6)
Soybean sauce	7(20.6)	18(52.9)	8(23.5)	1(2.9)
Salt-fermented foods	2(5.9)	9(26.5)	15(44.1)	8(23.5)
Korean-Style rice cake and cookie	1(2.9)	13(38.2)	15(44.1)	5(14.7)
Beverages	4(11.8)	9(26.5)	12(35.3)	9(26.5)

3) 한식에 대한 인지도

한식에 대한 인지도 17가지 문항을 5점 Likert 척도로 조사한 결과를 Table 11에 나타내었다.

인지도에 대한 총 평균은 학생이 4.23점, 학부모가 4.42점으로 학생에 비해 학부모가 유의하게 높은 인지도를 보였다($p < 0.01$).

각 항목별로 살펴보면 ‘한식은 다양한 영양소를 포함하는 균형식이다’에서 학생이 4.26점, 학부모는 4.57점으로 학부모가 유의하게 높았다($p < 0.01$).

‘한식은 다른 나라 음식에 비하여 칼로리가 낮으면서 포만감을 준다’라는 항목에서는 학생이 4.09점, 학부모는 4.32점으로 학부모가 더 높게 인지하였다($p < 0.05$).

‘한식은 김치, 된장 등의 발효식품이 발달하여 유익한 성분이 많다’라는 항목에서는 학생이 4.51점, 학부모는 4.77점으로 높게 나타났으며 학생보다 학부모의 인지도가 더 높았다($p < 0.01$).

‘한식은 자연식으로, 안전하다(무첨가제)’라는 항목에서는 학생이 4.14점, 학부모가 4.44점으로 학부모가 유의하게 높게 인지하였다($p < 0.01$).

‘한식은 건강에 도움이 된다’라는 항목에서는 학생이 4.42점, 학부모가 4.68점으로 학부모의 인지도가 높았다($p < 0.01$).

‘한식은 성인병 예방에 도움이 된다’라는 항목에서는 학생이 4.26점, 학부모가 4.65점으로 학부모의 인지도가 높았다($p < 0.001$).

‘한식은 비만 예방에 도움이 된다’라는 항목에서는 학생이 4.26점, 학부모가 4.54점으로 학부모가 더 높게 인지하였다($p < 0.01$).

‘한식은 암 예방에 도움이 된다’라는 항목에서는 학생이 4.19점, 학부모가 4.45점으로 학부모의 인지도가 더 높았다($p < 0.05$).

‘한식은 조리하는 과정에 손이 많이 가는 사랑과 정성이 담긴 음식이다’라는 항목에서는 학생이 4.37점, 학부모가 4.63점으로 학부모의 인지도가 더 높았다($p < 0.05$).

‘한식은 기름과 설탕 등을 많이 쓰지 않는 건강 지향적 조리법을 사용한다’라는 항목에서는 학생이 4.04점, 학부모가 4.30점으로 학부모의 인지도가 더 높게 나타났다($p < 0.05$).

‘한식은 씹는 질감이 좋다’라는 항목에서는 학생이 3.72점, 학부모가 4.17점으로 학부모의 인지도가 더 높게 나타났다($p < 0.01$).

한식에 대한 인지도 항목 중 ‘한식은 곡물, 야채류, 육류 등 재료의 폭이 넓고 다양하다’, ‘한식은 계절음식이 다양하다’, ‘한식은 조리법이 다양하다’, ‘한식은 조리과정 중 영양소 손실이 적다’, ‘한식은 색이 아름답고 모양이 좋다’, ‘한식은 맛이 다양하고 뛰어나다’에 있어서는 학생과 학부모 점수의 유의한 차이가 없었지만 조사대상자 모두 인지도 점수가 높게 나타나 대부분의 학생과 학부모가 한식에 대해 긍정적으로 인지하고 있는 것으로 보인다.

Table 11. Perception of Korean foods.

	Variables	Students	Parents	t-value	P
Nutrition	Korean food is a balanced one containing various nutrients	4.26±0.75 ¹⁾	4.57±0.53	-2.810	0.006**
	Korean food gives fullness feeling and low calorie compare to other countries food	4.09±0.81	4.32±0.67	-2.068	0.040*
	Korean food has many good ingredients with development of fermented food such as Kimchi and Doenjang, etc	4.51±0.57	4.77±0.44	-3.042	0.003**
	Korean food is natural and safe (no additives)	4.14±0.81	4.44±0.66	-2.671	0.008**
	Choices of ingredient like vegetables, meats and grain are wide and various in case of Korean food	4.44±0.63	4.56±0.58	-1.295	0.197
	Korean food is various according to the season	4.46±0.66	4.55±0.52	-0.961	0.339
Health	Korean food is good for our health	4.42±0.63	4.68±0.49	-2.747	0.007**
	Korean food prevents adult diseases	4.26±0.70	4.65±0.57	-3.658	0.000***
	Korean food prevents obesity	4.26±0.67	4.54±0.61	-2.752	0.007**
	Korean food prevents cancer	4.19±0.77	4.45±0.67	-2.272	0.024*
Cooking method	The cooking method of Korean food is various	4.47±0.68	4.32±0.77	1.273	0.205
	Korean food is elaborated food	4.37±0.72	4.63±0.56	-2.439	0.017*
	Korean food uses healthy recipe without using much oil and sugar, etc	4.04±0.79	4.30±0.62	-2.458	0.015*
	Korean food lose less it's nutrients in cooking process	4.02±0.74	3.89±0.81	0.998	0.320
Color, Taste, Texture	The color and shape of Korean food are very beautiful	4.07±0.88	4.05±0.75	0.179	0.858
	Korean food has variety of taste	4.19±0.79	4.30±0.68	-0.944	0.346
	Korean food has a good texture	3.72±0.96	4.17±0.71	-3.193	0.002**
Total mean		4.23±0.51	4.42±0.44	-2.629	0.009**

¹⁾ Mean±SD

*P<0.05, **P<0.01, ***P<0.001

4) 한식에 대한 장점

한식의 장점은 Table 12에 나타내었다.

한식의 장점으로 학생은 ‘영양이 우수하다’가 40.4%로 가장 많았고 ‘입맛에 맞다’는 38.6%, ‘소화가 잘 된다’는 12.3%, ‘종류가 다양하다’ 8.8% 순으로 조사되었다. 학부모의 경우 ‘영양이 우수하다’가 43.5%로 가장 많았고 ‘입맛에 맞다’는 32.8%, ‘소화가 잘 된다’는 13.7%, ‘종류가 다양하다’ 9.2% 순으로 조사되어 학생과 유의한 차이가 없었다.

Table 12. Strengths of Korean foods. N(%)

Variables	Students	Parents	χ^2/P
Palatability	22(38.6)	43(32.8)	0.981/ 0.913
Good nutrition	23(40.4)	57(43.5)	
Variety	5(8.8)	12(9.2)	
Easy to digest	7(12.3)	18(13.7)	
Etcetera	0(0.0)	1(0.8)	

*P<0.05, **P<0.01, ***P<0.001

5) 한식에 대한 섭취 의지

한식의 앞으로의 이용정도는 Table 13에 나타난 바와 같다.

학생은 ‘현재와 비슷하게 먹겠다’ 78.6%로 조사되어 대부분의 학생이 현재와 비슷하게 먹겠다는 태도를 보였다. ‘현재보다 더 많이 먹겠다’는

17.9%, ‘현재보다 더 적게 먹겠다’는 3.6%로 조사되었다. 학부모의 경우 ‘현재보다 더 많이 먹겠다’, ‘현재와 비슷하게 먹겠다’ 각각 50%로 조사되어 학생보다 학부모의 미래이용도가 더 높은 것으로 나타났다($p < 0.001$).

Table. 13. Future plan to use Korean foods. N(%)

Variables	Students	Parents	χ^2/P
More than present	10(17.9)	65(50.0)	20.124/ 0.000***
Same as present	44(78.6)	65(50.0)	
Less than present	2(3.6)	0(0.0)	

* $P < 0.05$, ** $P < 0.01$, *** $P < 0.001$

4. 학생과 학부모의 급식 만족도

초등학교에서 받았던 일반 급식과 중학교에 와서 받은 한식 급식의 만족도에 대하여 5점 Likert 척도를 이용하여 항목별로 비교하였다(Table 14).

일반 급식의 총 평균 점수는 3.67점, 한식 급식의 총 평균 점수는 4.18점으로 한식 급식의 만족도가 유의하게 더 높게 평가되었다($p < 0.01$).

각 항목별로 살펴보면 급식의 ‘맛’에 대하여는 일반 급식은 3.77점, 한식 급식은 4.00점으로 한식 급식 맛을 높게 평가하였으나 유의적인 차이는 없었다.

‘식단의 다양성’에 대하여는 일반 급식은 3.73점, 한식 급식은 4.02점으로

한식 급식의 식단이 다양하다고 하였으나 유의적인 차이는 없었다.

‘영양’에 대하여 일반 급식은 3.75점, 한식 급식은 4.48점으로 한식 급식의 영양이 유의하게 높다고 평가하였다($p < 0.001$).

‘조리법’에 대하여 일반 급식은 3.42점, 한식 급식은 4.06점으로 한식 급식의 조리법을 유의하게 높게 평가하였다($p < 0.01$).

‘식재료 질’에 대하여 일반 급식은 3.67점, 한식 급식은 4.35점으로 한식 급식의 식재료 질을 유의하게 높게 평가하였다($p < 0.001$).

Table 14. Comparison of satisfaction levels between general foodservice and Korean-style foodservice.

Variables	General foodservice	Korean-style foodservice	t-value	P
Taste	3.77±0.98 ¹⁾	4.00±0.86	-1.471	0.147
Variety of menu	3.73±1.03	4.02±0.90	-1.495	0.141
Nutrition	3.75±0.97	4.48±0.75	-4.100	0.000***
Cooking method	3.42±0.94	4.06±0.87	-3.565	0.001**
Quality of food ingredients	3.67±0.99	4.35±0.81	-3.795	0.000***
Total mean	3.67±0.84	4.18±0.68	-3.472	0.001**

¹⁾ Mean±SD

* $P < 0.05$, ** $P < 0.01$, *** $P < 0.001$

한식급식 제공에 대한 학생의 만족도와 만족 이유를 Table 15에 나타내었다.

‘매우 만족 한다’는 32.7%, ‘만족 한다’는 41.8%로 조사되어 대부분의 학생이 한식 급식에 대해 만족하는 것으로 나타났다.

한식 급식의 만족 이유에 대하여 ‘맛이 있어서’가 36.6%로 가장 높았으며 ‘자주 먹어 본 음식이라서’가 24.4%, ‘영양이 우수해서’ 22.0%, ‘건강에 좋아서’ 17.1% 순으로 조사되었다.

Table 15. Student’s satisfaction about Korean foodservice.

Variables		N	%
Satisfaction	Very satisfied	18	32.7
	Satisfied	23	41.8
	So-so	9	16.4
	Dissatisfied	4	7.3
	Very dissatisfied	1	1.8
Reason for satisfaction	Good taste	15	36.6
	Good nutrition	9	22.0
	Eating often	10	24.4
	Good for health	7	17.1

한식급식 제공에 대한 학부모의 만족도와 만족 이유는 Table 16에 나타난 바와 같다.

‘매우 만족 한다’가 88.3%로 조사되어 대부분의 학부모가 매우 만족하는 것으로 나타났으며 ‘만족 한다’는 8.6%, ‘보통이다’는 3.1%로 조사되었다.

한식 급식의 만족 이유에 대하여 ‘자녀의 성장과 건강에 도움이 되어서’가

55.3%로 가장 높았으며 ‘자녀의 식습관이 좋아져서’가 23.6%, ‘자녀가 맛있게 먹어서’ 13.0%, ‘자녀의 영양상태가 좋아져서’ 6.5%, ‘자녀의 체중조절에 도움이 되어서’ 1.6% 순으로 조사되었다.

Table 16. Parent’s satisfaction about Korean foodservice.

Variables		N	%
Satisfaction	Very satisfied	113	88.3
	Satisfied	11	8.6
	So-so	4	3.1
	Dissatisfied	0	0.0
	Very dissatisfied	0	0.0
Reason for satisfaction	Good for children’s eating habit	29	23.6
	Children enjoy eating the food	16	13.0
	Good for children’s nutritive conditions	8	6.5
	Good for children’s growth and health	68	55.3
	Good for children’s weight-control	2	1.6

학교에서 직접 담아 제공하는 장류에 대한 만족도는 Table 17에 나타난 바와 같다.

직접 담아 제공하는 장류에 대해 학생은 ‘매우 만족 한다’ 61.8%, ‘만족 한다’ 32.7%로 응답하여 대부분의 학생이 만족하는 것으로 나타났다. 학부모는 ‘매우 만족 한다’ 93.8%, ‘만족 한다’ 6.3%로 학부모의 만족도가 학생보다 유의하게 더 높은 것으로 나타났다($p < 0.001$).

Table 17. Satisfaction of hand-made soybean sauce in school foodservice. N(%)

Variables	Students	Parents	χ^2/P
Very satisfied	34(61.8)	120(93.8)	30.625/ 0.000***
Satisfied	18(32.7)	8(6.3)	
So-so	2(3.6)	0(0.0)	
Dissatisfied	0(0.0)	0(0.0)	
Very dissatisfied	1(1.8)	0(0.0)	

*P<0.05, **P<0.01, ***P<0.001

5. 학생과 학부모의 급식 요구도

가정에서 자녀와 학교급식에 대한 대화 정도를 Table 18에 나타내었다.

자녀와 함께 학교급식에 대한 대화 정도에 대해 ‘자주 있다’고 답한 학부모는 32.8%, ‘가끔 있다’고 답한 학부모는 63.3%로 조사되어 대부분의 학부모가 자녀와 학교급식에 대해 대화하는 것으로 나타났다. ‘거의 없다’는 3.1%, ‘전혀 없다’고 답한 학부모는 0.8%로 조사되었다.

Table 18. Conversation with children about school foodservice.

Variables	N	%
Frequently	42	32.8
At times	81	63.3
All most not	4	3.1
Not at all	1	0.8

학교급식 요구도를 Table 19에 나타내었다.

바람직한 식생활에 있어 가장 필요하다고 생각되는 요인에 대하여 학생은 ‘균형 있는 영양소를 함유한 식단이여야 한다’가 58.9%, ‘음식의 고유 맛을 살려야 한다’가 16.1%, ‘계절음식이 다양해야 한다’가 12.5% 순으로 조사되었다. 학부모는 ‘균형 있는 영양소를 함유한 식단이여야 한다’가 46.1%, ‘계절음식이 다양해야 한다’가 39.8%, ‘튀김보다는 구이, 찜 등 기름을 적게 사용하는 조리법이여야 한다’가 8.6% 순으로 조사되어 학생과 유의한 차이를 보였다($p < 0.01$).

학교급식에서 가장 중요하다고 생각하는 요인에 대하여 학생은 ‘음식의 맛’이 33.9%, ‘균형 잡힌 영양’과 ‘위생 상태’가 각각 25% 순으로 조사되었다. 학부모는 ‘균형 잡힌 영양’이 67.2%로 가장 중요하다고 응답하였으며 ‘위생 상태’ 12.5%, ‘식단의 다양성’ 8.6% 순으로 응답하여 학생과 유의한 차이를 보였다($p < 0.001$).

조사대상 학생의 학교급식을 통해 좋아진 점에 대하여 ‘별로 좋아진 것이 없다’가 35.7%로 가장 높았으며 ‘편식이 고쳐졌다’ 25.0%, ‘식품이나 음식을 선택할 때 영양, 건강 등을 고려하게 되었다’ 23.2%, ‘규칙적인 식사로 군것질이 줄었다’ 14.3% 순으로 조사되었다.

한식과 관련된 급식 정보 및 교육의 필요성에 대하여 ‘매우 필요하다’ 7.1%, ‘약간 필요하다’ 32.1%, ‘보통이다’ 33.9%로 응답하여 대부분의 학생이 교육의 필요성을 약간 필요하거나 보통인 것으로 인식하였다.

Table 19. Demands for school foodservice.

N(%)

	Variables	Students	Parents	χ^2/P
The most demanded factor of desirable eating habit	Seasonal food should be various	7(12.5)	51(39.8)	
	It should be a menu that contains balanced nutrients	33(58.9)	59(46.1)	19.987/
	It should be recipe using less oil such as roasting and steaming rather than frying	5(8.9)	11(8.6)	0.001**
	Not to use sugar, salt etc	2(3.6)	3(2.3)	
	Make better own taste for Korean food	9(16.1)	4(3.1)	
The most important factor of school foodservice	Korean menu	1(1.8)	8(6.3)	
	Taste of food	19(33.9)	6(4.7)	
	Well-balanced nutrition	14(25.0)	86(67.2)	46.351/
	Hygienic conditions	14(25.0)	16(12.5)	0.000***
	Variety of menu	5(8.9)	11(8.6)	
Good changes through school foodservice	Reasonable price	3(5.4)	1(0.8)	
	Unbalanced eating habit has been fixed	14(25.0)		
	Cut down the amount of junk food with eating regular meals	8(14.3)		
	Considering nutrition and health when pick up	13(23.2)	-	-
	Got interested in korean food	1(1.8)		
Foodservice's information and education's necessity about Korean foods	Nothing much has changed	20(35.7)		
	Very necessary	4(7.1)		
	Necessary	18(32.1)		
	So-so	19(33.9)	-	-
	Not necessary	9(16.1)		
	Not very necessary	6(10.7)		

*P<0.05, **P<0.01, ***P<0.001

6. 학생의 식생활 실천도

‘청소년을 위한 식생활 실천 지침’ 18항목에 대한 실천도 결과를 Table 20에 제시하였다.

식생활 실천도의 총 평균은 5점 만점에 3.89점으로 비교적 높은 편으로 나타났다.

각 항목별로 살펴보면 ‘하루에 두 끼 이상을 밥으로 먹습니다’ 문항에서 4.66점으로 가장 높은 점수를 나타내었고, ‘무리한 다이어트를 하지 않습니다’ 4.57점, ‘아침을 거르지 않습니다’ 4.55점, ‘술을 절대 마시지 않습니다’ 4.38점, ‘다양한 채소와 과일을 먹습니다’ 4.36점, ‘밥과 다양한 반찬을 갖추어 먹습니다’ 4.34점, ‘가공식품의 영양표시와 유통기한을 확인합니다’ 4.21점, ‘물을 자주 마십니다’ 3.91점, ‘불량식품을 먹지 않습니다’와 ‘햄버거, 피자 등 패스트푸드를 적게 먹습니다’ 각각 3.79점, ‘한꺼번에 많이 먹지 않습니다’ 3.77점, ‘내 키에 맞는 체중을 압니다’ 3.74점 순으로 높게 나타났다. 반면 ‘우유를 매일 2컵 이상 마십니다’ 항목은 2.57점으로 가장 낮은 점수를 나타내었다.

Table 20. Practice score of dietary behavior guidelines.

Item	Total
Consuming various fruits and vegetables	4.36±0.81 ¹⁾
Drinking milk at least twice a day	2.57±1.26
Taking less snack or fried food	3.25±1.07
Limiting consumption of fast foods like hamburgers and pizza	3.79±1.01
Taking less instant food or processed food	3.63±0.97
Knowing a good weight according to height	3.74±1.18
Increasing physical activity exercising everyday	3.47±1.03
Not being on a diet nutritionally imbalanced or too often	4.57±0.77
Not drinking alcoholic beverages	4.38±1.15
Limiting consumption of carbonated drinks	3.53±1.30
Drinking water frequently	3.91±1.02
Not skipping breakfast	4.55±0.88
Having dinner at proper time	3.60±1.10
Not eating all at once	3.77±0.88
Not eating junk foods	3.79±1.04
Reading a food label of processed foods	4.21±0.97
Having a rice meal at least twice a day	4.66±0.65
Having a meal with rice and various side dishes	4.34±0.81
Total mean	3.89±0.43

¹⁾ Mean±SD

7. 학생의 한식 인식에 대한 학부모의 영향

학생과 학부모의 한식 인식 관련 요인들 간의 상관관계를 살펴본 결과는 Table 21과 같다.

학생과 학부모의 한식 인식 관련 요인들 간에 유의한 상관관계를 보여준 항목은 없었다. 학생의 한식에 대한 관심도는 학부모의 한식에 대한 관심도, 긍정적 인지도와 양의 상관관계를 나타냈고 선호도와는 부의 상관관계를 나타냈으나 유의적인 상관관계는 보여주지 않았다. 학생의 한식에 대한 선호도는 학부모의 한식에 대한 관심도, 긍정적 인지도와 양의 상관관계를 나타냈고 선호도와는 부의 상관관계를 나타냈으나 유의적인 상관관계는 보여주지 않았다. 학생의 한식에 대한 긍정적 인지도는 학부모의 한식에 대한 관심도, 선호도, 긍정적 인지도와 양의 상관관계를 나타냈으나 유의한 상관관계는 보이지 않았다.

Table 21. Relationship of perception related factors between students and their parents.

Students \ Parents	Interests	Preference	Positive perception
Interests	0.142	-0.031	0.072
Preference	0.049	-0.149	0.018
Positive perception	0.032	0.120	0.018

*P<0.05, **P<0.01, ***P<0.001

가정에서 학교급식에 대한 대화 정도에 따른 학생들의 한식에 대한 인식을 비교하였다(Table 22).

가정에서 학교급식에 대한 대화 정도에 따른 학생들의 인식은 유의한 차이를 보이지 않았다. 한식에 대한 관심도는 가정에서 학교급식에 관한 대화 경험이 자주 있는 학생에서 높은 점수를 나타내었으나 유의적인 차이는 없었다. 한식에 대한 선호도와 긍정적 인지도는 가정에서 학교급식에 관한 대화 경험이 가끔 있거나 전혀 없는 학생에서 높은 점수를 나타내었으나 유의적인 차이는 없었다.

Table 22. Comparison of students' perception of Korean food according to the conversation about school foodservice at home.

Variables	Conversation with foodservice at home		t-value	P
	Frequently	At times or Not at all		
Interest in Korean foods	3.50±1.15 ¹⁾	3.39±0.88	0.367	0.715
Preference for Korean foods	4.00±0.86	4.18±0.72	-0.780	0.439
Positive perception of Korean foods	4.28±0.55	4.31±0.46	-0.236	0.815

¹⁾ Mean±SD

*P<0.05, **P<0.01, ***P<0.001

8. 학생의 급식 만족도에 미치는 영향

학생의 한식에 대한 인식 관련 요인들과 급식 만족도와의 상관관계는 Table 23에 나타난 바와 같다.

학생의 한식에 대한 관심도는 한식급식에 대한 ‘전반적인 만족도’($r=0.407$, $p<0.01$)와 급식 ‘맛’($r=0.403$, $p<0.01$), ‘식재료 질’($r=0.268$, $p<0.05$)에서 양의 상관관계를 나타내었다. 즉, 학생의 한식에 대한 관심도가 높을수록 한식급식에 대한 전반적인 만족도, 급식의 맛, 식재료 질을 높게 평가하는 것으로 나타났다.

학생의 한식에 대한 선호도는 한식급식에 대한 ‘전반적인 만족도’($r=0.478$, $p<0.001$)와 급식 ‘맛’($r=0.380$, $p<0.01$), ‘조리법’($r=0.328$, $p<0.05$) ‘식재료 질’($r=0.331$, $p<0.05$)에서 양의 상관관계를 나타내었다.

학생의 한식에 대한 긍정적 인지도는 한식급식에 대한 ‘전반적인 만족도’($r=0.383$, $p<0.01$)와 급식 ‘맛’($r=0.363$, $p<0.01$), ‘영양’($r=0.492$, $p<0.001$), ‘조리법’($r=0.424$, $p<0.01$), ‘식재료 질’($r=0.500$, $p<0.001$)에서 양의 상관관계를 나타내었다.

학생의 식생활 실천 점수는 한식급식에 대한 ‘전반적인 만족도’($r=0.414$, $p<0.01$)와 급식 ‘맛’($r=0.346$, $p<0.05$), ‘영양’($r=0.387$, $p<0.01$), ‘조리법’($r=0.405$, $p<0.01$), ‘식재료 질’($r=0.335$, $p<0.05$)에서 양의 상관관계를 나타내었다.

Table 23. The relationship with the factors related to perception about Korean food and satisfaction of school foodservice.

Variables	Overall satisfaction	Satisfaction about food attribute				
		Taste	Variety of menu	Nutrition	Cooking method	Quality of food ingredients
Interests	0.407**	0.403**	0.235	0.213	0.252	0.268*
Preference	0.478***	0.380**	0.053	0.222	0.328*	0.331*
Positive perception	0.383**	0.363**	0.189	0.492***	0.424**	0.500***
Dietary behavior guidelines	0.414**	0.346*	0.267	0.387**	0.405**	0.335*

*P<0.05, **P<0.01, ***P<0.001

V. 고찰

학교급식은 단지 한 끼의 식사를 제공하는 것이 주목적이 아니라 신체 발육에 필요한 영양을 공급하고 편식 교정 및 올바른 식습관 형성에 기여해야 한다. 또한 청소년기는 신체적·정서적 발달이 급격히 이루어지며 이 시기에 형성된 식습관은 성인기까지 이어지게 되기 때문에 청소년기에 올바른 식습관 형성은 매우 중요하다고 할 수 있다. 이에 급식을 통해 청소년들에게 다양한 종류의 한국 음식을 접할 수 있는 기회를 제공하여 한식에 대한 기호와 친밀도를 높일 수 있도록 도와주어야 한다.

그러나 식생활의 서구화와 함께 외국음식에 대한 학생들의 기호도가 높아짐에 따라 대부분의 학교급식에서 외국음식을 혼용해서 이용하고 있는 실정이다(Moon 2003; Lee 2006).

따라서 본 연구는 초등학교의 학교급식과 차별되는 한식 식단을 중심으로 한 급식을 제공받는 중학교 1학년을 대상으로 한식 급식 활용 가능성을 검토하고, 발전 방향을 제시하고자 하였다.

본 연구의 결과 조사대상 학생의 평균연령은 만 12.3세였고, 성별은 비슷한 분포를 보였다. 가족형태는 핵가족이 많았으며 식사준비는 주로 어머니가 하는 것으로 조사되었다. 학부모의 연령은 41-50세가 가장 많았으며 직업은 전문행정관리직이 가장 많은 비율을 차지하였다.

대상자의 평균 키는 156.8cm로 조사되었으며 평균 체중은 45.0kg으로 조

사되었고 이들의 평균 BMI는 18.3kg/m²로 저체중인 것으로 나타났다.

본 연구 중 한식에 대한 학생과 학부모의 관심도와 선호도에서 학부모가 유의적으로 관심이 더 높은 것으로 나타났다. 학부모는 한식을 주로 소비하며 자라온 반면 학생들은 인스턴트식품과 패스트푸드를 접할 기회가 많아졌고 이에 익숙해졌기 때문인 것으로 생각된다. 중학생과 학부모의 한국전통음식에 대한 인식에 대해 조사한 Kim 등(2008)의 연구에서도 학생보다 학부모의 전통음식에 대한 관심도 및 선호도가 높은 것으로 조사되었다.

한식에 대해 관심을 갖게 된 동기에서 학생은 ‘가정교육’을 통해서가 가장 많은 반면 ‘학교교육 또는 학교급식’을 통해 관심을 가진 학생은 가장 적어 학교교육이 부족한 것으로 나타났다. 이는 초등학생을 대상으로 한 Kang & Lee(2008)의 연구 결과와 일치하였으며 초등학생을 대상으로 한 Gang & Chyun(2006)의 연구에서는 ‘매스컴을 통해서’ 관심을 많이 갖게 되었다는 응답이 가장 많아 차이가 있었다. 최근 무분별하고 부정확한 정보들 속에서 한식에 대한 잘못된 인식을 갖게 될 우려가 있는데, 한식에 대한 올바른 지식과 인식을 갖고 그 우수성을 알리기 위해서는 학교에서 다양하고 체계적인 교육이 필요할 것으로 생각된다. 학교에서 한식에 대한 교육 후 인식 및 식생활 개선정도를 검증할 수 있는 후속 연구도 필요하겠다.

한식을 좋아하는 이유로는 학생은 대부분 ‘입맛에 잘 맞아서’ 한식을 좋아하는 것으로 조사되었고 학부모의 경우는 ‘입맛에 잘 맞아서’, ‘자연식이라 건강에 유익할 것 같아서’ 순으로 응답하여 학생과 유의한 차이를 보였다. 학부모와 학생 모두 한식을 입맛에 맞기 때문에 선호하지만 학부모는 입맛

뿐만 아니라 건강도 어느 정도 생각하는 것으로 나타났다. 중학생을 대상으로 한 Park(2009)의 연구와 중학생과 학부모를 대상으로 한 Kim 등(2008)의 연구에서도 ‘입맛에 잘 맞아서’ 전통음식을 좋아하는 것으로 나타나 우리나라 대부분의 사람들이 입맛에 잘 맞기 때문에 한식을 좋아하는 것으로 보인다.

한식에 대한 기호도는 5점 만점에 3.96점으로 비교적 기호도가 높은 편으로 조사되었다. 각 종류별 기호도는 ‘음청류’가 가장 높은 기호도를 보였고 ‘떡 및 한과류’, ‘면류’, ‘탕류’와 ‘찌개류’, ‘밥류’, ‘볶음 및 조림류’, ‘김치류’ 순으로 좋아하는 것으로 나타났다. 반면 ‘나물류’의 기호도가 가장 낮았으며 ‘장아찌류’, ‘젓갈류’도 비교적 낮은 기호도를 나타내었다. 고등학생을 대상으로 한 Lee(2008)의 연구에서는 ‘구이류’, ‘일품요리’, ‘탕류’ 순으로 기호도가 높게 나타났고 ‘나물류’, ‘장아찌류’, ‘젓갈류’의 선호도가 낮은 것으로 나타났다. 학생들의 음식 선호도는 현재의 식습관이 반영된 것으로 볼 수 있다. 학생들이 주로 선호하는 것으로 나타난 ‘음청류’, ‘떡 및 한과류’, ‘면류’는 비교적 간편한 음식으로 최근 외식의 빈도가 높아짐에 따라 손쉽게 먹을 수 있는 음식을 선호하기 때문인 것으로 생각된다. 학생들이 한식에 대한 올바른 인식과 태도를 갖고 한식을 선호할 수 있도록 학교급식에서 다양한 종류의 한식을 접할 수 있는 기회를 제공해야 한다고 여겨진다.

한식의 종류별 섭취빈도는 ‘밥류’, ‘김치류’, ‘국류’, ‘나물류’ 순으로 높게 나타나 밥과 국, 김치를 주식으로 하는 것을 알 수 있다. 고등학생을 대상으로 한 Lee(2008)의 연구에서도 ‘김치류’, ‘밥류’, ‘국류’ 순으로 나타나 본 연구 결과와 비슷하였다.

인지도에 대한 총 평균은 학생에 비해 학부모가 유의하게 높은 인지도를 보이는 것으로 나타났다. 각 항목별로 ‘한식은 다양한 영양소를 포함하는 균형식이다’, ‘한식은 다른 나라 음식에 비하여 칼로리가 낮으면서 포만감을 준다’, ‘한식은 김치, 된장 등의 발효식품이 발달하여 유익한 성분이 많다’, ‘한식은 자연식으로, 안전하다(무첨가제)’, ‘한식은 건강에 도움이 된다’, ‘한식은 성인병 예방에 도움이 된다’, ‘한식은 비만 예방에 도움이 된다’, ‘한식은 암 예방에 도움이 된다’, ‘한식은 조리하는 과정에 손이 많이 가는 사랑과 정성이 담긴 음식이다’, ‘한식은 기름과 설탕 등을 많이 쓰지 않는 건강 지향적 조리법을 사용한다’, ‘한식은 씹는 질감이 좋다’에서 학부모가 유의하게 더 높은 인지도를 나타내었다. 전체적으로 학생과 학부모 모두 한식에 대한 인지도에서 높은 점수를 나타내어 한식에 대해 매우 긍정적인 인식을 갖고 있는 것으로 조사되었다.

한식의 장점으로 학생과 학부모 모두 ‘영양이 우수하다’, ‘입맛에 맞다’, ‘소화가 잘 된다’, ‘종류가 다양하다’ 순으로 조사되어 유의한 차이가 없었다. 초등학생을 대상으로 전통음식의 인식에 대해 조사한 Kang & Lee(2008)의 연구에서는 ‘영양이 우수하다’, ‘입맛에 맞다’, ‘종류가 다양하다’, ‘먹기 편하다’, ‘값이 싸다’, ‘배부른 느낌을 준다’ 순으로 조사되어 영양과 입맛이 가장 큰 장점으로 조사된 본 연구 결과와 일치하였다.

한식의 앞으로의 이용정도에 대해 대부분의 학생이 현재와 비슷하게 먹겠다는 태도를 보인 반면 학부모의 경우 ‘현재보다 더 많이 먹겠다’, ‘현재와 비슷하게 먹겠다’ 항목에서 각각 50%로 조사되어 학생보다 학부모의 미래 이용도가 더 높은 것으로 나타났다. 학생 대부분이 현재와 비슷하게 먹겠다

는 태도를 보여 앞으로 한식에 대한 긍정적인 인식을 갖게 하기 위해 학교에서 다양한 교육프로그램으로 학생들의 미래 이용도를 높일 수 있어야 하겠다. 한식 급식을 몇 년 동안 장기적으로 제공한 후의 미래 이용도 및 인식 변화에 대한 후속 연구도 필요할 것으로 생각된다.

초등학교에서 받았던 일반 급식과 중학교에 와서 받은 한식 급식의 만족도 비교에서 ‘영양’, ‘조리법’, ‘식재료 질’에 대하여 중학교의 급식을 유의하게 더 높이 평가하였으며 총 평균 점수도 유의하게 높았다. 중학교의 급식에 대하여 영양과 질을 더 높이 평가한 것으로 보아 학생들이 한식에 대하여 올바른 인식과 태도를 갖고 있는 것으로 생각되며 이는 앞으로 학교에서 한식 급식 제공의 긍정적인 가능성을 나타낸다. ‘맛’과 ‘식단의 다양성’도 중학교에서 더 높은 점수를 나타냈으나 유의한 차이는 없었다. 대부분의 학교 급식에서 학생들의 기호도 때문에 한국음식과 외국음식을 혼용하고 있는 실정인데 한식급식의 맛에 대해서도 만족하는 것으로 나타나 학교에서 한식급식 제공에 대해 적극적으로 검토해 볼 수 있겠다.

한식급식 제공에 대한 학생의 만족도에서 대부분의 학생이 한식 급식에 대해 만족하는 것으로 나타났다. 이는 학교에서 한식 급식의 긍정적인 활용 가능성을 나타낸다. 특히 만족 이유에 대해 ‘맛이 있어서’, ‘자주 먹어 본 음식이라서’, ‘영양이 우수해서’, ‘건강에 좋아서’ 순으로 조사되어 학생들은 영양, 건강보다 맛을 중요하게 생각하고 있었다.

한식급식 제공에 대한 학부모의 만족도에서는 대부분의 학부모가 매우 만족하는 것으로 조사되어 학생보다 학부모의 만족도가 더 높은 것으로 나타

났다. 특히 만족 이유에 대하여 ‘자녀의 성장과 건강에 도움이 되어서’, ‘자녀의 식습관이 좋아져서’, ‘자녀가 맛있게 먹어서’ 순으로 조사되어 학부모들은 자녀의 성장과 건강을 우선시 하였다.

학교에서 직접 담아 사용하는 장류에 대해 대부분의 학생과 학부모가 매우 만족 하는 것으로 나타났으나 학부모의 만족도가 유의하게 더 높았다. 이러한 결과는 이전의 결과에서 나타난 학부모가 학생보다 한식급식에 대한 만족도가 높았던 것과 연관이 있는 것으로 생각된다.

가정에서 자녀와 함께 학교급식에 대한 대화 정도에 대해 ‘가끔 있다’고 응답한 학부모가 가장 많아 대부분의 학부모가 자녀와 학교급식에 대해 대화해본 경험이 있는 것으로 나타났다. 바람직한 식생활에 있어 가장 필요하다고 생각되는 요인에 대하여 학생은 ‘균형 있는 영양소를 함유한 식단이어야 한다’, 학부모는 ‘균형 있는 영양소를 함유한 식단이어야 한다’와 ‘계절음식이 다양해야 한다’고 하여 유의한 차이를 보였다. 학생과 학부모 모두 균형 있는 영양소를 함유한 식단을 가장 중요하게 생각하지만 학부모는 균형 있는 영양소뿐만 아니라 계절음식의 중요성도 인지하고 있었다. 학교급식에서 가장 중요하다고 생각하는 요인에 대하여 학생은 ‘음식의 맛’을, 학부모는 ‘균형 잡힌 영양’을 가장 중요하다고 응답하여 학생과 유의한 차이를 보였다. 학생들의 기호도를 만족시킬 수 있는 다양한 한식메뉴 개발과 식품선택 시 영양과 건강도 고려할 수 있도록 영양교육 프로그램의 개발도 필요할 것으로 생각된다. 그러나 학교급식 영양사를 대상으로 전통음식교육 실태를 조사한 Sin(2007)의 연구 결과, 학교에서 전통음식교육 실시율은 매우

저조하며 교육방법으로는 간접교육방법인 유인물을 가장 많이 활용한다고 하였다. Sim & Lee(2006)는 교과서의 식생활 영역에서 다루고 있는 한국 전통 음식문화 영역의 양적 비중은 매우 낮은 수준으로 나타나, 한국 전통 음식문화의 내용에 대한 질적 개선과 더불어 양적 증가가 필요하다고 하였다. 학생들이 바람직한 식생활을 위해 영양과 건강을 갖춘 한식을 선택할 수 있도록 체계적인 교육과 함께 급식을 통해 다양한 맛을 경험할 수 있도록 도와주어야 할 것이다.

조사대상 학생의 학교급식을 통해 좋아진 점은 ‘별로 좋아진 것이 없다’, ‘편식이 고쳐졌다’, ‘식품이나 음식을 선택할 때 영양, 건강 등을 고려하게 되었다’, ‘규칙적인 식사로 군것질이 줄었다’ 순이었다. 학교 급식도 교육의 일부으로써 어느 정도 식생활 개선에 기여한 것으로 보이지만 ‘별로 좋아진 것이 없다’고 응답한 학생이 많아 추후 직접적인 교육이 필요할 것으로 여겨진다.

한식과 관련된 급식 정보 및 교육의 필요성에 대하여 대부분의 학생이 교육의 필요성을 약간 필요하거나 보통인 것으로 인식하였다. 이는 아직 영양 교육을 받지 않은 상태의 학생들이 응답한 것으로 교육 후의 식생활 개선 정도와 교육의 필요성 정도를 묻는 후속 연구도 필요하겠다.

‘청소년을 위한 식생활 실천 지침’ 총 평균 점수는 비교적 높은 편으로 나타났다. 각 항목별로 ‘하루에 두 끼 이상을 밥으로 먹습니다’, ‘무리한 다이어트를 하지 않습니다’, ‘아침을 거르지 않습니다’ 순으로 높게 나타났는데 이는 학교급식에서 한식패턴의 식사로 인해 가정에서도 규칙적인 식사를 하

도록 도와준 것으로 생각된다. 반면 ‘우유를 매일 2컵 이상 마십니다’ 항목은 실천도가 낮아, 청소년의 골격건강과 관련하여 우유가 칼슘 공급원인 점을 강조할 필요가 있겠다.

학생과 학부모의 한식 인식 관련 요인들 간에 유의한 상관관계를 보여준 항목은 없었고 가정에서 학교급식에 대한 대화 정도에 따른 학생들의 인식도 유의한 차이를 보이지 않아 학부모가 학생에게 미치는 영향은 적었다. 이는 한식급식을 제공하는 학교를 대상으로 한 본 연구의 특성으로 조사대상자 수가 적었기 때문인 것으로 여겨진다. 중학생과 학부모를 대상으로 한 Kim 등(2008)의 연구에서는 전통음식 인식 관련 요인들 간에 학생과 학부모가 유의한 상관관계를 나타냈으며 가정에서 전통음식 교육경험이 있는 학생이 경험이 없는 학생에 비해 전통음식에 대한 인식이 좋은 것으로 나타나 본 연구와 차이가 있었다.

학생의 한식에 대한 인식 관련 요인들과 급식 만족도는 전반적으로 양의 상관관계를 나타내었고 특히 학생의 한식에 대한 인식 관련 요인들은 한식급식의 ‘전반적인 만족도’에 모두 긍정적인 영향을 주었다. 한식급식을 추진하고 학생의 만족도를 높이기 위해서는 체계적인 교육을 통해 한식에 대한 인식을 높이는 것이 필요한데 현재 학교에서 영양교육은 매우 부족한 실정으로, 질적 개선과 더불어 양적 증가도 필요하다 하겠다.

위 연구에서 전반적으로 학생과 학부모의 한식에 대한 인식이 높은 것으

로 조사되었으나 학부모에 비해 학생의 인식이 더 낮은 이유는 최근 패스트푸드, 인스턴트식품의 증가로 전통음식을 접할 기회가 적어졌기 때문인 것으로 보인다. 바람직하지 않은 식생활을 할 우려가 있는 청소년들에게 균형 있는 영양을 함유한 한식 급식의 제공은 한 끼 식사의 제공 뿐 만 아니라 교육으로서도 그 기능을 할 것이다. 학생들이 학교급식으로 가장 중요하게 생각하는 요인으로 ‘음식의 맛’을 선택한 것으로 볼 때 급식에서 학생들의 기호를 충족할 수 있는 다양한 종류의 식단 개발이 필요할 것으로 생각되며 아울러 영양과 건강을 생각하며 식품 선택을 할 수 있도록 이끌어 줄 수 있는 교육이 반드시 필요하다고 본다. 교육 후 학생들의 한식에 대한 인식과 식생활행동 변화여부에 대한 추후 연구도 필요할 것으로 생각된다. 또한 조사대상 학생의 평균 BMI가 저체중으로서 한식급식을 장기간 섭취할 경우 체중변화 및 BMI의 변화를 추적하는 것도 흥미로운 연구로 사료된다.

본 연구에서 한식을 중심으로 한 급식의 만족도가 매우 높은 것으로 나타나 학교에서 한식 급식의 긍정적인 활용 가능성을 보여주었다. 학교급식에서 한식급식 제공 뿐 만 아니라 체계적인 교육 프로그램 개발 및 활용방안을 검토하여 학생들의 영양과 건강 증진에 기여하길 기대해본다.

VI. 결론 및 제언

본 연구는 경기도내 중학교 신입생과 학부모를 대상으로 초등학교 급식과는 차별되는 한식을 중심으로 한 급식을 제공한 후 만족도와 식생활 행동을 조사하여 학교에서 한식급식 활용 가능성을 검토하고자 하였다. 이에 본 연구에서는 57명의 중학교 1학년 학생을 대상으로 한식 급식을 제공받기 직전인 2009년 3월에 초등학교 급식 만족도를 조사하였고 한식 급식을 9개월간 제공받은 후 2009년 11월에 한식에 대한 인식, 식생활 행동 및 중학교 급식의 만족도를 조사하였다. 학부모의 경우 131명의 학부모를 대상으로(중학교 신입생 학부모 55명, 중학교와 동일한 급식을 제공받는 일부 고등학생 학부모 76명) 한식에 대한 인식 및 급식 만족도를 조사하였다.

1. 일반 사항 및 신체계측

조사대상 학생의 평균연령은 만 12.3세였고, 성별은 비슷한 분포를 보였다. 가족형태는 핵가족이 84.2%로 가장 많은 비율을 차지하였으며 식사준비는 주로 어머니(82.5%)가 하는 것으로 조사되었다. 아버지와 어머니의 연령 모두 41-50세가 가장 많았으며 직업군에서는 전문행정관리직이 가장 많은 비율을 차지했다.

조사대상 학생의 평균 키는 156.8cm로 조사되었으며 평균 체중은 45.0kg으로 조사되었고 이들의 평균 BMI는 18.3kg/m²로 저체중인 것으로 나타났다

다.

2. 한식에 대한 인식

한식에 대한 관심도는 학생이 47.4%, 학부모는 90.9%가 관심 있는 것으로 나타나 학부모의 관심도가 더 높았다($p < 0.001$). 한식에 대해 관심을 갖게 된 동기에서 학생은 ‘가정교육’이 가장 많은 반면 ‘학교교육 또는 학교급식’은 가장 적은 것으로 나타났으며 학부모와 유의한 차이가 없었다.

한식의 선호정도에 대해 학생은 71.9%, 학부모는 95.4%가 선호하는 것으로 나타나 학부모의 선호정도가 더 높았다($p < 0.001$). 한식을 좋아하는 이유로 대부분의 학생이 ‘입맛에 잘 맞아서’ 좋아하는 반면 학부모는 ‘입맛에 잘 맞아서’, ‘자연식이라 건강에 유익할 것 같아서’ 좋아하는 것으로 나타나 유의한 차이가 있었다($p < 0.01$).

한식에 대한 종류별 기호도의 평균 점수는 5점 만점에 3.96점으로 비교적 기호도가 높은 편으로 조사되었다. 각 종류별로 ‘음청류’, ‘떡 및 한과류’, ‘면류’, ‘탕류’와 ‘찌개류’ 순으로 좋아하는 것으로 나타난 반면 ‘나물류’의 기호도가 가장 낮았다.

한식 종류별 섭취빈도는 ‘밥류’, ‘김치류’, ‘국류’, ‘나물류’ 순으로 높게 나타난 반면 ‘음청류’와 ‘젓갈류’는 낮은 섭취빈도를 보였다.

한식 인지도에 대한 평균 점수는 5점 만점에 학생이 4.23점, 학부모가 4.42점으로 학부모가 높은 인지도를 보였으며($p < 0.01$) 대부분의 학생과 학부모가 한식에 대해 긍정적으로 인지하였다.

한식의 장점으로 ‘영양이 우수하다’, ‘입맛에 맞다’, ‘소화가 잘 된다’, ‘종류가 다양하다’ 순으로 조사되어 학생과 학부모간 유의한 차이가 없었다.

한식의 앞으로의 이용정도에 대해 대부분의 학생은 현재와 비슷하게 먹겠다(78.6%)는 태도를 보인 반면 학부모는 ‘현재보다 더 많이 먹겠다’, ‘현재와 비슷하게 먹겠다’ 각각 50%로 조사되어 학부모의 미래이용도가 더 높은 것으로 나타났다($p<0.001$).

3. 급식 만족도

초등학교 급식의 총 평균 만족도는 5점 만점에 3.67점, 중학교는 4.18점으로 중학교 급식의 만족도가 유의하게 높게 평가되었다($p<0.01$).

각 항목별로 ‘영양’($p<0.001$), ‘조리법’($p<0.01$), ‘식재료 질’($p<0.001$)에 대하여 중학교 급식의 만족도가 유의하게 높았다.

한식 급식 제공에 대해 학생은 74.5%가 만족하는 것으로 나타났으며 만족 이유에 대하여 ‘맛이 있어서’가 가장 높은 비율을 차지했다. 한식급식 제공에 대해 학부모는 96.9%가 만족하는 것으로 나타났으며 만족 이유에 대해 ‘자녀의 성장과 건강에 도움이 되어서’가 가장 높은 비율을 차지했다.

학교에서 직접 담아 제공하는 장류에 대해 학생(94.5%)과 학부모(100%) 모두 만족하는 것으로 나타났으며 학부모의 만족도가 더 높았다($p<0.001$).

4. 급식 요구도

자녀와 함께 학교급식에 대한 대화 정도에 대해 96.1%의 학부모가 대화해본 경험이 있는 것으로 나타났다.

바람직한 식생활에 있어 가장 필요하다고 생각되는 요인에 대해 대부분의 학생이 ‘균형 있는 영양소를 함유한 식단이어야 한다’(58.9%)고 하였고 학부모는 ‘균형 있는 영양소를 함유한 식단이어야 한다’(46.1%), ‘계절음식이 다양해야 한다’(39.8%)고 하여 유의한 차이를 보였다($p < 0.01$).

학교급식에서 가장 중요하다고 생각하는 요인에 대해 학생은 ‘음식의 맛’(33.9%)이 가장 중요하다고 하였고 학부모는 ‘균형 잡힌 영양’(67.2%)이 가장 중요하다고 하여 유의한 차이를 보였다($p < 0.001$).

조사대상 학생의 학교급식을 통해 좋아진 점은 ‘별로 좋아진 것이 없다’, ‘편식이 고쳐졌다’, ‘식품이나 음식을 선택할 때 영양, 건강 등을 고려하게 되었다’, ‘규칙적인 식사로 균것질이 줄었다’ 순이었다.

한식과 관련된 급식 정보 및 교육의 필요성은 대부분의 학생이 교육의 필요성을 약간 필요하거나 보통인 것으로 인식하였다.

‘청소년을 위한 식생활 실천 지침’의 평균 점수는 5점 만점에 3.89점으로 비교적 높은 편으로 조사되었다. 각 항목별로 ‘하루에 두 끼 이상을 밥으로 먹습니다’, ‘무리한 다이어트를 하지 않습니다’, ‘아침을 거르지 않습니다’ 순으로 점수가 높게 나타난 반면 ‘우유를 매일 2컵 이상 마십니다’ 항목은 가장 낮은 점수를 나타냈다.

5. 학생의 한식 인식에 대한 학부모의 영향

학생과 학부모의 한식 인식 관련 요인들 간(관심도, 선호도, 긍정적 인지도)에 유의한 상관관계는 보이지 않았으며 가정에서 학교급식에 대한 대화 정도에 따른 학생들의 인식도 유의한 차이를 나타내지 않았다.

6. 학생의 급식 만족도에 미치는 영향

학생의 한식에 대한 인식 관련 요인들과 급식 만족도와 양의 상관관계를 나타내었다. 학생의 한식에 대한 관심도($r=0.407$, $p<0.01$), 선호도($r=0.478$, $p<0.001$), 긍정적 인지도($r=0.383$, $p<0.01$), 식생활 실천 점수($r=0.414$, $p<0.01$)가 높을수록 한식급식에 대한 ‘전반적인 만족도’가 높았다.

위 연구를 통해 학교급식 운영에 대해 다음과 같이 제언하고자 한다.

첫째, 학교에서 다양한 종류의 한식식단을 제공하여 한국 전통의 맛에 익숙해 질 수 있도록 이끌어주어야 한다. 이를 위해 재료 고유의 맛을 살릴 수 있는 다양한 한식식단 및 조리법을 개발하여야 할 것이다.

둘째, 학생들에게 한식의 우수성과 가치를 올바르게 인식시켜 줄 수 있도록 체계적이고 다양한 교육 프로그램을 개발하여야 한다. 현재 학교에서 영양 교육에 대한 수업은 매우 제한적인 경우가 많아 이러한 수업 활용 방안 에 대해서도 재검토해야 할 것이다.

셋째, 학부모들에게 한식의 조리방법을 배울 수 있는 교육기회를 마련하여 가정에서 다양한 종류의 한식을 조리하도록 함으로써 학생들이 자연스럽게 한식을 접하고 친근하게 느낄 수 있도록 도와주어야 한다.

참 고 문 헌

- 김현오, 이영순, 황금희, 윤옥현, 박춘란, 이경희, 남혜영 (2004): 식생활 관리. 광문각. 서울. pp.29-30
- 이연숙, 임현숙, 안홍석, 장남수 (2006): 생애주기 영양학. 교문사. 파주. pp.8-9, pp.276-302
- 보건복지부 (2008): 청소년을 위한 식생활 실천지침.
- 보건복지부 질병관리본부 (2007): 소아 청소년 성장곡선(신체발육 표준치).
- 질병관리본부 (2007): 우리나라 주요 건강 이슈. pp.29-47
- Kang JH, Lee KA (2008): The perception, preferences, and intake of Korea traditional foods of elementary school students. -focusing on *kimchi*, *tteok* and *eumcheong* varieties- Korean J Food Culture 23(5):543-555
- Kang US, Chyun JH (1998): A comparison study on the perception and the preference of Korean traditional food in middle school students living in urban and rural area. Korean J Food Culture 13(2):97-105
- Kim KA, Jung LH, Jeon ER, Jeung JA (2005): Consciousness on the Korean traditional food of school food service dietitians. Korean J Home Economics 43(2):127-142
- Kim JH, Lee JE, Jung HL, Yun JY, Jung IK (2008): Perceptions of Korean traditional foods by junior high school students and their

- parents in Gyeonggi province of Korea. Korean J Community Living Science 19(1):63-74
- Kim YS, Han YB (1994): A Study on the preception and preferance of Korean traditional food of middle school boys and girls in Seoul and Jeonju. Korean J Home Economics Education 6(2):73-83
- Choi MJ (2008): A study on preference and perception toward Korean foods offered from school meal service in gimhae area. Masters degree thesis. Silla University. pp.1-3, pp.43-47
- Gang MS, Chyun JH(2006): A study on the perception and the knowledge of the Korean traditional food in the elementary schoolchildren of Incheon. Korean J Food Culture 21(2):107-115
- Im GH (2008): Analysis of cognition and preference toward traditional food offered from school meal service in Daeieon. Masters degree thesis. Kongju National University. pp.37-39
- Jeong JA (2004): Consciousness and utilization on the Korean traditional food of school food service nutritionists. Masters degree thesis. Jeonnam National University. pp.1-39
- Jung HJ, Moon SJ, Lee LH, Yu CH, Paik HY, Yang IS, Moon HK (2000): Evaluation of elementary school lunch menus based on maintenance of the traditional dietary pattern. Korean J Nutr 33(2):216-229
- Jung JY (2002): A study on the relative importance and preference of

- Korean traditional food in school's meal plan. Masters degree thesis. Sookmyung Women's University. pp.55-58
- Lee HG, Oh MY (1995): Consciousness, knowledge and food preferences for the Korean traditional foods of high school students in Seoul. Korean J Home Economics 33(4):65-87
- Lee HJ (2008): Investigation into elementary school students' perceptions of the traditional Korean foods and development of a teaching and learning lesson plan about the traditional dietary life. Masters degree thesis. Chungbuk University. pp.120-123
- Lee JS (2008): A study on high school students's perception and preference for Korean traditional foods in Gwangju. Masters degree thesis. Dongshin University. pp.56-60
- Lee SH (2006): A research into cognition of licensed nutritionists in charge of school meal about Korean traditional food and suggestions to prompt use of school meal provision. -in Jeonbuk area- Masters degree thesis. Wonkwang University. pp.1-61
- Lee YH (2007): Analysis of menu and student's preferences on middle school foodservice in Daegu. Masters degree thesis. Yeungnam University. pp.8-47
- Moon HK (2003): Analysis of Menu in School Food Service. Comparing the Use of Traditional Menu between 1995 and 2001. J Korean Diet Assoc 9(1):47-56

- Park HR (2009): The perception on Korean traditional foods by male and female middle school students in Seoul. Masters degree thesis. Dongguk University. pp.50-53
- Sim JY, Lee GC (2006): A study on the recognition and educational needs for Korean traditional food culture among high school students. -Focusing on the analysis of the content of technology · home economics based on the 7th curriculum- Korean J Home Economics Education 18(4):157-172
- Sin EJ (2007): Attitude, status of educating, evaluation of recognition on school food service dietitians in Daejeon. Masters degree thesis. Hannam University. pp.46-48
- Song DH (2009): Comparison of secondary student's foodservices satisfaction levels and dietary behaviors according to use of sustainable agricultural products. Masters degree thesis. Sungshin Women's University. pp.15-82
- Yim KS, Lee TY (1998): Menu analysis of the national school lunch program : The comparisons of the frequency of menu with the students' food preferences. J Korean Diet Assoc 4(2):188-199
- Yoon JH (2007): The perception on Korean traditional foods in junior high school students and their parents in Gyeonggi Province. Masters degree thesis. Chung-Ang University. pp.1-56

Abstract

Perception of Korean traditional foods and satisfaction levels of foodservice based on Korean foods in middle school students and parents

Bae, Yu Mi

Major in Nutrition Education

Graduate School of Education

Sungshin Women's University

The purpose of this study was to investigate the perception of Korean traditional foods, satisfaction degree of foodservice and dietary behavior guidelines to the first grade in the middle school students and their parents having been provided foodservice based on Korean foods unlike that of the elementary school. This study was to suggest possibility of utilizing Korean-style foodservice and its development direction. In order to do this study, satisfaction level of foodservice in elementary school was investigated in March 2009 just before having Korean-style foodservice provided, and in November 2009 after 9 months of having Korean-style

foodservice provided, perception of Korean traditional foods, dietary behavior guidelines, and satisfaction level of foodservice in middle school was investigated regarding 57 middle school 1st graders. In case of parents, perception of Korean traditional foods and satisfaction level of foodservice was investigated regarding 131 in number(55 parents of middle school freshmen, and partially parents of high school students, 76 in number, who are provided with the same foodservice as middle school).

The results of this study are summarized as follows.

1) Average age of objected students was 12.3 years old in full, and gender showed similar distribution. Regarding to family type, there were nuclear family mostly, and meal preparation was made by their mothers mainly. Age category of the parents was 41-50 years old mostly, and their jobs were professional administration posts largely.

Average height of students was 156.8cm, and average weights were surveyed as 45.0kg, and they showed low weight of $18.3\text{kg}/\text{m}^2$ in average BMI.

2) Degrees of interests, preference, perception on the Korean traditional food along with intake intention were lower than their parents, and students and their parents answered to have interests in the food through

'Home training.' Also, preference reasons on the Korean traditional food were appeared 'Palatability' from students, and 'Palatability' and 'Good for health due to natural food' from their parents. As merits of the Korean traditional food, students and parents together counted 'Good nutrition' 'Palatability' in order. Preference degree on the Korean traditional food kinds was 3.96 points among 5 full marks, and showed 'Beverages', 'Korean-Style rice cake and cookie', 'Noodles', in order. Also, intake frequency was investigated high such like 'Rice', 'Kimchies', 'Soup', in order.

3) In the survey of satisfaction degree on the foodservice, total average score was 3.67 points among 5 full marks at the elementary school season, but the objected students at the middle school showed 4.18 points, higher scores than that of elementary school. Also, it was evaluated high significantly in the articles of 'Nutrition', 'Cooking method', 'Quality of food ingredients.' Most students were satisfied about provision of Korean-style foodservice, and parents showed great satisfaction. Students satisfied with the Korean food because of 'Good taste' and parents 'Good for children's growth and health.' Students were satisfied with the provision of sauces having been made directly at school, and parents' satisfaction on this was higher.

4) Regarding to conversation degree on the school foodservice together with their children, there were a lot of parents who answered 'At times' mostly. In the question on the most required factors for desirable dietary life, students answered such like 'It should be a menu that contains balanced nutrients', and parents responded 'It should be a menu that contains balanced nutrients' and 'Seasonal food should be various.' Responding to question about most important factors in the school food service, students answered such like 'Taste of food', parents 'Well-balanced nutrition.' Regarding to improved things through school foodservice, most students showed 'Nothing much has changed.' 'Unbalanced eating habit has been fixed' in order, and they recognized provision information on the Korean traditional food and education's necessity as a little necessary or common. Total average scores of dietary behavior guidelines were appeared as 3.89 points among 5 full marks, and the degree showed high such like 'Having a rice meal at least twice a day.' 'Not being on a diet nutritionally imbalanced or too often', 'Not skipping breakfast' in order.

5) Significant correlation between perception-related factors on the Korean traditional food from students and their parents was not appeared, and also students' perception about Korean food according to conversation degree on the school foodservice at homes did not show significant differences.

6) As there showed positive correlation between perception-related factors on the Korean traditional food and satisfaction degree on the foodservice from students, it was surveyed that the higher they had perception on the Korean traditional food, the higher satisfaction degree on the foodservice was appeared.

From the above results, satisfaction degree of foodservice based on Korean foods showed very high, and thus positive effects on provision of the Korean style-foodservice and its development could be expected afterwards. Also, students' perception on the Korean traditional food was appeared lower than their parents, and schools are encouraged to lead desirable dietary life of students through education on the excellence of Korean traditional food along with providing the Korean-style foodservice.

[학생용 I]

설문지

안녕하십니까?

본 설문지는 한국음식에 대한 여러분의 인식, 기호도 및 학교급식 만족도를 조사하기 위해 작성된 것입니다. 여러분의 성실한 답변은 한국음식과 급식의 발전을 위한 소중한 자료로 활용될 것입니다.

설문지에 응답하신 내용은 연구목적으로만 사용될 것이니 각 문항에 대하여 빠짐 없이 솔직하게 응답해주시면 감사하겠습니다.

성신여자대학교 교육대학원 영양교육 전공

()학년 ()반 ()번 이름()

[일반적인 사항]

1. 나이: 만()세
2. 성별: 남(), 여()
3. 신장 ()cm, 체중 ()kg
4. 가족형태는?
 - ① 핵가족 {부(모)+자녀}
 - ② 확대가족 {조부(모)+부(모)+자녀}
 - ③ 기타()

[학생용 II]

설문지

안녕하십니까?

본 설문지는 한국음식에 대한 여러분의 인식, 기호도 및 학교급식 만족도를 조사하기 위해 작성된 것입니다. 여러분의 성실한 답변은 한국음식과 급식의 발전을 위한 소중한 자료로 활용될 것입니다.

설문지에 응답하신 내용은 연구목적으로만 사용될 것이니 각 문항에 대하여 빠짐없이 솔직하게 응답해주시면 감사하겠습니다.

성신여자대학교 교육대학원 영양교육 전공

()학년 ()반 ()번 이름()

[한식에 대한 인식]

1. 한식에 대해 관심이 있습니까?

- ① 매우 관심있다 ② 약간 관심있다 ③ 보통이다
④ 거의 관심없다 ⑤ 전혀 관심없다

1-1) 1번 문항에서 ①, ②번 이라고 응답한 학생만 답해주세요.

한식에 대해 관심을 갖게 된 동기는 무엇입니까?

- ① 학교교육 또는 학교급식 ② 가정교육 ③ 책
④ 매스컴(TV, 신문, 잡지, 라디오 등) ⑤ 기타()

2. 한식을 어느 정도 좋아합니까?

- ① 매우 좋아한다 ② 약간 좋아한다 ③ 보통이다
④ 거의 좋아하지 않는다 ⑤ 전혀 좋아하지 않는다

2-1) 2번 문항에서 ①, ②번 이라고 응답한 학생만 답해주세요.

한식을 좋아하는 이유는 무엇입니까?

- ① 자연식이라 건강에 유익할 것 같아서 ② 입맛에 잘 맞아서
③ 영양이 풍부해서 ④ 종류가 다양해서 ⑤ 기타()

2-2) 2번 문항에서 ④, ⑤번 이라고 응답한 학생만 답해주세요.

한식을 싫어하는 이유는 무엇입니까?

- ① 맛이 없어서 ② 선호하는 식단이 아니어서 ③ 영양가가 부족해서
④ 종류가 다양하지 못해서 ⑤ 기타()

3. 한식의 장점은 무엇이라고 생각합니까?

- ① 입맛에 맞다 ② 영양이 우수하다 ③ 종류가 다양하다
④ 소화가 잘 된다 ⑤ 기타()

4. 앞으로 한식을 현재보다 더 많이 이용하는 일에 대해 어떻게 생각합니까?

- ① 현재보다 더 많이 먹겠다 ② 현재와 비슷하게 먹겠다
③ 현재보다 더 적게 먹겠다

* 다음 한식에 대한 설명 중 자신의 생각에 해당되는 부분에 ○표 해주세요.

분류	질 문	매우 그렇다	그렇다	보통 이다	그렇지 않다	매우 그렇지 않다
영양	① 한식은 다양한 영양소를 포함하는 균형식이다.					
	② 한식은 다른 나라 음식에 비하여 칼로리가 낮으면서 포만감을 준다.					
	③ 한식은 김치, 된장 등의 발효식품이 발달하여 유의한 성분이 많다.					
	④ 한식은 자연식으로, 안전하다. (무첨가제)					
	⑤ 한식은 곡물, 야채류, 육류 등 재료의 폭이 넓고 다양하다.					
	⑥ 한식은 계절음식이 다양하다.					
건강	⑦ 한식은 건강에 도움이 된다.					
	⑧ 한식은 성인병 예방에 도움이 된다.					
	⑨ 한식은 비만 예방에 도움이 된다.					
	⑩ 한식은 암 예방에 도움이 된다.					
조리법	⑪ 한식은 조리법이 다양하다.					
	⑫ 한식은 조리하는 과정에 손이 많이 가는 사랑과 정성이 담긴 음식이다.					
	⑬ 한식은 기름과 설탕 등을 많이 쓰지 않는 건강 지향적 조리법을 사용한다.					
	⑭ 한식은 조리과정 중 영양소 손실이 적다.					
색, 맛, 질감	⑮ 한식은 색이 아름답고 모양이 좋다.					
	⑯ 한식은 맛이 다양하고 뛰어나다.					
	⑰ 한식은 씹는 질감이 좋다.					

[급식 만족도]

1. 우리학교에서는 학교급식을 한식식단 중심으로 제공하고 있습니다. 이에 대하여 만족합니까?

- ① 매우 만족한다 ② 약간 만족한다 ③ 보통이다
 ④ 거의 만족하지 않는다 ⑤ 전혀 만족하지 않는다

1-1) 1번 문항에서 ①, ②번 이라고 응답한 학생만 답해주세요.

만족스럽다고 답한 이유는 무엇입니까?

- ① 맛이 있어서 ② 영양이 우수해서 ③ 자주 먹어 본 음식이라서
 ④ 건강에 좋아서 ⑤ 기타()

1-2) 1번 문항에서 ④, ⑤번 이라고 응답한 학생만 답해주세요.

불만족스럽다고 답한 이유는 무엇입니까?

- ① 맛이 없어서 ② 영양가가 없어서 ③ 너무 자주 먹은 음식이라서
 ④ 특별한 메뉴가 아니라서 ⑤ 기타()

2. 우리학교는 학교급식에서 고추장, 된장, 겨울김장을 직접 담아 제공하고 있습니다. 이에 대하여 만족합니까?

- ① 매우 만족한다 ② 약간 만족한다 ③ 보통이다
 ④ 거의 만족하지 않는다 ⑤ 전혀 만족하지 않는다

3. 우리 학교의 한식급식은 어떠합니까? (○표 해주세요.)

	매우 좋다	좋다	보통이다	나쁘다	매우 나쁘다
맛					
식단의 다양성					
영양					
조리법					
식재료 질					

[급식 요구도]

1. 바람직한 식생활에 있어 가장 필요하다고 생각되는 요인은 무엇입니까?

- ① 계절음식이 다양해야 한다.
- ② 균형 있는 영양소를 함유한 식단이여야 한다.
- ③ 튀김보다는 구이, 찜 등 기름을 적게 사용하는 조리법이여야 한다.
- ④ 설탕, 소금 등을 많이 쓰지 않아야 한다.
- ⑤ 음식의 고유 맛을 살려야 한다.

2. 학교급식에서 가장 중요하다고 생각되는 것은 무엇입니까?

- ① 한식 식단 ② 음식의 맛 ③ 균형 잡힌 영양
- ④ 위생 상태 ⑤ 식단의 다양성 ⑥ 적절한 급식비

3. 학교급식을 통해 어떤 점이 가장 좋아졌다고 생각합니까?

- ① 편식이 고쳐졌다.
- ② 규칙적인 식사로 군것질이 줄어들었다.
- ③ 식품이나 음식을 선택할 때 영양, 건강 등을 고려하게 되었다.
- ④ 한국음식에 대해 관심을 갖게 되었다.
- ⑤ 별로 좋아진 것이 없다.

4. 바람직한 식습관 형성을 위해 한식과 관련된 급식 정보 및 교육이 필요하다고 생각합니까?

- ① 매우 필요하다 ② 약간 필요하다 ③ 보통이다
- ④ 거의 필요하지 않다 ⑤ 전혀 필요하지 않다

[식생활 실천지침]

* 다음은 ‘청소년을 위한 식생활 실천지침’에 대한 내용입니다. 해당되는 부분에 ○표 해주세요.

질 문	매우 그렇다	그렇다	보통 이다	그렇지 않다	매우 그렇지 않다
① 다양한 채소와 과일을 먹습니다.					
② 우유를 매일 2컵 이상 마십니다.					
③ 스낵류와 튀긴 음식을 적게 먹습니다.					
④ 햄버거, 피자 등 패스트푸드를 적게 먹습니다.					
⑤ 가공식품과 인스턴트 식품을 적게 먹습니다.					
⑥ 내 키에 맞는 체중을 압니다.					
⑦ 활동량을 늘리고 매일 운동합니다.					
⑧ 무리한 다이어트를 하지 않습니다.					
⑨ 술을 절대 마시지 않습니다.					
⑩ 탄산음료를 적게 먹습니다.					
⑪ 물을 자주 마십니다.					
⑫ 아침을 거르지 않습니다.					
⑬ 저녁을 제 시간에 먹습니다.					
⑭ 한꺼번에 많이 먹지 않습니다.					
⑮ 불량식품을 먹지 않습니다.					
⑯ 가공식품의 영양표시와 유통기한을 확인합니다.					
⑰ 하루에 두 끼 이상을 밥으로 먹습니다.					
⑱ 밥과 다양한 반찬을 갖추어 먹습니다.					

♣ 설문에 응답해 주셔서 감사합니다.

[학부모용]

설문지

안녕하십니까?

본 설문지는 한국음식에 대한 학부모의 인식 및 학교급식 만족도를 조사하기 위해 작성된 것입니다. 여러분의 성실한 답변은 한국음식과 급식의 발전을 위한 소중한 자료로 활용될 것입니다.

설문지에 응답하신 내용은 연구목적으로만 사용될 것이니 각 문항에 대하여 빠짐 없이 솔직하게 응답해주시면 감사하겠습니다.

성신여자대학교 교육대학원 영양교육 전공

()학년 ()반 ()번 학생이름()

[한식에 대한 인식]

1. 한식에 대해 관심이 있습니까?

- ① 매우 관심있다 ② 약간 관심있다 ③ 보통이다
④ 거의 관심없다 ⑤ 전혀 관심없다

1-1) 1번 문항에서 ①, ②번 이라고 응답한 경우, 한식에 대해 관심을 갖게 된 동기는 무엇입니까?

- ① 학교교육 또는 학교급식 ② 가정교육 ③ 책
④ 매스컴(TV, 신문, 잡지, 라디오 등) ⑤ 기타()

2. 한식을 어느 정도 좋아합니까?

- ① 매우 좋아한다 ② 약간 좋아한다 ③ 보통이다
④ 거의 좋아하지 않는다 ⑤ 전혀 좋아하지 않는다

2-1) 2번 문항에서 ①, ②번 이라고 응답한 학부모님만 답해주세요.

한식을 좋아하는 이유는 무엇입니까?

- ① 자연식이라 건강에 유익할 것 같아서 ② 입맛에 잘 맞아서
③ 영양이 풍부해서 ④ 종류가 다양해서 ⑤ 기타()

2-2) 2번 문항에서 ④, ⑤번 이라고 응답한 학부모님만 답해주세요.

한식을 싫어하는 이유는 무엇입니까?

- ① 맛이 없어서 ② 선호하는 식단이 아니어서 ③ 영양가가 부족해서
④ 종류가 다양하지 못해서 ⑤ 기타()

3. 한식의 장점은 무엇이라고 생각합니까?

- ① 입맛에 맞다 ② 영양이 우수하다 ③ 종류가 다양하다
④ 소화가 잘 된다 ⑤ 기타()

4. 앞으로 한식을 현재보다 더 많이 이용하는 일에 대해 어떻게 생각합니까?

- ① 현재보다 더 많이 먹겠다 ② 현재와 비슷하게 먹겠다
③ 현재보다 더 적게 먹겠다

* 다음 한식에 대한 설명 중 자신의 생각에 해당되는 부분에 ○표 해주세요.

분류	질 문	매우 그렇다	그렇다	보통 이다	그렇지 않다	매우 그렇지 않다
영양	① 한식은 다양한 영양소를 포함하는 균형식이다.					
	② 한식은 다른 나라 음식에 비하여 칼로리가 낮으면서 포만감을 준다.					
	③ 한식은 김치, 된장 등의 발효식품이 발달하여 유의한 성분이 많다.					
	④ 한식은 자연식으로, 안전하다. (무첨가제)					
	⑤ 한식은 곡물, 야채류, 육류 등 재료의 폭이 넓고 다양하다.					
	⑥ 한식은 계절음식이 다양하다.					
건강	⑦ 한식은 건강에 도움이 된다.					
	⑧ 한식은 성인병 예방에 도움이 된다.					
	⑨ 한식은 비만 예방에 도움이 된다.					
	⑩ 한식은 암 예방에 도움이 된다.					
조리법	⑪ 한식은 조리법이 다양하다.					
	⑫ 한식은 조리하는 과정에 손이 많이 가는 사랑과 정성이 담긴 음식이다.					
	⑬ 한식은 기름과 설탕 등을 많이 쓰지 않는 건강 지향적 조리법을 사용한다.					
	⑭ 한식은 조리과정 중 영양소 손실이 적다.					
색, 맛, 질감	⑮ 한식은 색이 아름답고 모양이 좋다.					
	⑯ 한식은 맛이 다양하고 뛰어나다.					
	⑰ 한식은 씹는 질감이 좋다.					

[급식 만족도 및 요구도]

1. 자녀와 함께 학교급식에 대한 대화를 나눈 적이 있습니까?

- ① 자주 있다 ② 가끔 있다 ③ 거의 없다 ④ 전혀 없다

2. 우리학교에서는 학교급식을 한식식단 중심으로 제공하고 있습니다. 이에 대하여 만족합니까?

- ① 매우 만족한다 ② 약간 만족한다 ③ 보통이다
④ 거의 만족하지 않는다 ⑤ 전혀 만족하지 않는다

2-1) 2번 문항에서 ①, ②번 이라고 응답한 학부모님만 답해주세요.

만족스럽다고 답한 이유는 무엇입니까?

- ① 자녀의 식습관이 좋아져서
② 자녀가 맛있게 먹어서
③ 자녀의 영양상태가 좋아져서
④ 자녀의 성장과 건강에 도움이 되어서
⑤ 자녀의 체중조절에 도움이 되어서

2-2) 2번 문항에서 ④, ⑤번 이라고 응답한 학부모님만 답해주세요.

불만족스럽다고 답한 이유는 무엇입니까?

- ① 자녀의 식습관이 교정되지 않아서
② 자녀가 맛이 없다고 해서
③ 자녀의 영양상태에 별로 도움이 되지 않아서
④ 자녀의 성장과 건강에 별로 도움이 되지 않아서
⑤ 특별한 메뉴가 아니어서

3. 우리학교는 학교급식에서 고추장, 된장, 겨울김장을 직접 담아 제공하고 있습니다. 이에 대하여 만족합니까?

- ① 매우 만족한다 ② 약간 만족한다 ③ 보통이다
- ④ 거의 만족하지 않는다 ⑤ 전혀 만족하지 않는다

4. 바람직한 식생활에 있어 가장 필요하다고 생각되는 요인은 무엇입니까?

- ① 계절음식이 다양해야 한다.
- ② 균형 있는 영양소를 함유한 식단이여야 한다.
- ③ 튀김보다는 구이, 찜 등 기름을 적게 사용하는 조리법이여야 한다.
- ④ 설탕, 소금 등을 많이 쓰지 않아야 한다.
- ⑤ 음식의 고유 맛을 살려야 한다.

5. 학교급식에서 가장 중요하다고 생각되는 것은 무엇입니까?

- ① 한식 식단 ② 음식의 맛 ③ 균형 잡힌 영양
- ④ 위생 상태 ⑤ 식단의 다양성 ⑥ 적절한 급식비

♣ 설문에 응답해 주셔서 감사합니다.