

석사학위논문

국내산 농산물 소비확대를 위한 학교급식 제도개선에 관한 연구

- 제주지역 고등학교를 중심으로 -



제주대학교 대학원

농업경제학과

김 현 철

2003년 7월

국내산 농산물 소비확대를 위한 학교급식 제도개선에 관한 연구

- 제주지역 고등학교를 중심으로 -

지도교수 강 지 용

김 현 철

이 논문을 경제학 석사학위 논문으로 제출함.

2003 年 7月

 제주대학교 중앙도서관
김현철의 경제학 석사학위 논문을 인준함.

심사위원장 _____

위 원 _____

위 원 _____

제주대학교 대학원

2003년 7월

An improve the meal service policy in schools on the
increase in consumption of domestic agricultural product
— focusing on high-school in Jeju area —

Hyun-Cheol Kim

(Supervised by professor Ji-Yong Kang)

A thesis submitted in partial fulfillment of the requirement for the
degree of Master of Economics



This thesis has been examined and approved.

Kang Kyung-sun, Prof. of Agricultural economics

Kang Ji-Yong, Prof. of Agricultural economics

Yu Young-Bong, Prof. of Agricultural economics

July 2003.

Department of Agricultral Economics
GRADUATE SCHOOL
CHEJU NATIONAL UNIVERSITY

목 차

| | |
|-----------------------------------|----|
| I. 서 론 | 1 |
| 1. 문제의 제기 | 1 |
| 2. 연구목적 | 2 |
| 3. 기존연구의 검토 | 3 |
| 4. 연구방법 | 4 |
| 5. 논문의 구성 | 5 |
| II. 학교급식의 현황과 문제점 | 6 |
| 1. 학교급식의 목적 및 유래 | 6 |
| 2. 국내학교급식현황 | 7 |
| 3. 제주지역 학교급식 현황 | 9 |
| 4. 학교급식의 문제점 | 12 |
| 5. WTO 협정과 외국의 학교급식 사례 | 17 |
| III. 학교급식에 따른 국내산농산물 선호도 조사 | 33 |
| 1. 조사설계 | 33 |
| 2. 설문지 구성과 자료분석 방법 | 34 |
| 3. 분석결과 | 35 |

| | |
|--|-----------|
| 4. 추가분석 | 48 |
| 5. 분석결과의 요약 및 시사점 | 50 |
| IV. 국내산 농산물 소비확대를 위한 학교급식제도 개선 방안 | 52 |
| 1. 학교급식법 개정시 유의 사항 | 52 |
| 2. 바람직한 학교급식제도 개선 | 53 |
| V. 결 론 | 60 |
| 참 고 문 헌 | 63 |
| 부 록 | 66 |



표 목 차

| | |
|--|----|
| <표 1> 학교급식 학교 및 학생 수 | 7 |
| <표 2> 급식운영형태별 현황 | 8 |
| <표 3> 2001년도 급식경비 현황 | 9 |
| <표 4> 학교급식 운영형태 | 10 |
| <표 5> 학교급식 종사자 현황 | 11 |
| <표 6> 학교급식 식재료의 수입산 이용실태 | 13 |
| <표 7> 부적합식품 생산(수출)국 현황 | 14 |
| <표 8> 급식경비 부담주체의 한·일간 비교 | 16 |
| <표 9> 급식수혜자격에 대한 소득 기준 | 25 |
| <표 10> 학교급식 실시상황 (2000년) | 29 |
| <표 11> 설문지 구성 | 34 |
| <표 12> 조사대상자의 일반적 특성 | 36 |
| <표 13> 전반적인 학교급식에 대한 인식향목의 신뢰성 검정결과 | 37 |
| <표 14> 전반적인 학교급식에 대한 인식요인분석 결과 | 38 |
| <표 15> 전반적인 학교급식에 대한 인식차이분석 결과 | 40 |
| <표 16> 학교급식 재료의 선택기준에 대한 교차분석 결과 | 41 |
| <표 17> 동일한 안전성일 경우 농산물 선택에 대한 교차분석 결과 | 42 |
| <표 18> 국내산 농산물만 사용하기로 결정할 경우에 대한 차이분석 결과 | 43 |
| <표 19> 찬성하는 이유에 대한 교차분석 결과 | 43 |
| <표 20> 외국산 농산물이 청소년 건강에 미치는 악영향에 대한 차이분석 | 44 |
| <표 21> 국내산 농산물에 대한 부정적인 안전성에 대한 교차분석 결과 | 45 |
| <표 22> 가설검정 결과 | 46 |
| <표 23> 학교급식의 맛에 대한 교차분석 | 48 |
| <표 24> 학교급식 재료의 생산지 비율에 대한 인식차이분석 | 49 |
| <표 25> 학교급식제도의 개선점에 대한 교차분석 | 50 |
| <표 26> 미국, 일본의 학교급식 실태와 우리나라 학교급식 현황 비교 | 54 |

그 립 목 차

| | |
|----------------------------|----|
| <도 1> 논문의 구성 | 5 |
| <도 2> WTO 협정문 도해 | 20 |
| <도 3> 미국의 학교급식 관리체계도 | 24 |



Summary

Korea's meal service in schools has been rapidly improved by support with government policy and set up of systems since year of 2000. During people have been gradually interested in the attention of its hygiene, safety, and quality with the quantitative growth of school meal service, the revision of law has been gradually voiced by civic and social activity groups and peasant parties which insist on revising laws in school meal service by proposal at the Korean National Assembly.

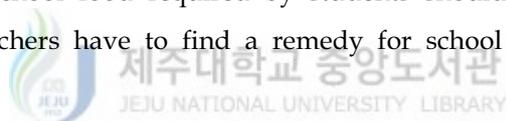
Especially, it is very important to supply food materials of school meal service which is proved in their quality and safety since it is very broadly effective to demand of agricultural products and structure of agriculture production. For this reason, developed countries with the United States of America run system of school meal service to use native agricultural products as food materials in order to control of supply and demand of its own agricultural products and to consider overall future food problems.

This research set up a standard of analysis by establishing theoretical foundation about theory and management in the present situation about school meal service, agreement of WTO, and the policies of school meal service through research of documentary records of school meal service. In case of research of actual proof, high school students, teachers, and parents in Jeju islands were selected and became the object of sample survey. The samples for survey were selected in a coeducational school, a boys school, a girls school, and a vocational school which are representatives to high schools among Jeju high schools and the period of survey was from March 1, 2003 to April 10, 2003 for 40-days and the effective samples were established in 353 students, 105 parents, and 61 teachers after eliminating surveys with lose of responsibility or

ambiguous response among survey papers in 90 students, 20 parents, 20 teachers in each selected school. The results of analysis are as follows.

1. Overall improvement in taste of school meal service program is necessary according to the survey that teachers and parents showed greatly different viewpoints to that of students toward flavor of school food. Also, students chose flavor of food materials as the most significant factor. On the other hand, teachers and parents selected freshness of food toward selecting standards for food materials. Therefore, it shows that teachers and parents distrust freshness of school food materials that should be the earliest improved.

2. Concerning the rate of producing district in school food supply materials, this research showed there is misunderstanding that most school use domestic or agricultural products raised in Jeju island. Regarding reformation of school meal service, tasty school food required by students should be firstly improved and parents and teachers have to find a remedy for school meal service in this viewpoint.



3. About consumption of domestic agricultural products only, a plan for resolving the price differences between domestic and foreign products is firstly preceded for the usage of domestic agricultural products.

4. It is analyzed that it is necessary to setting up the supporting basis for the cost of school meal service from the government or local state to the schools which are well following the rules with most practical use of domestic agricultural, fishery, and poultry products and the object of school meal service as well as school meal service also should be composed of excellent food materials with providing a policy to consume domestic products as much as possible.

Upon summarizing the results of this research, to maximize the consumption spread of domestic agricultural products through school meal service, resolution of a distrust toward school meal service between students, teachers, and parents has to be considered firstly and a plan is required for the solution of price differences between domestic and foreign products. With these, problems of school meal service are complemented and school meal service has to meet both health and nutrition with usage of domestic agricultural products through drastic enlargement of budget for school meal service. Revision of law is necessary for prevention of falling off in quality of school meal service and it would be as a part of the education for the whole man such as living, economic, and environmental education.



I. 서 론

1. 문제의 제기

우리들의 식생활문화는 외국산 농산물의 수입개방으로 말미암아 점차 그 모습이 달라지고 있다. 특히 성장기 학생들을 대상으로 한 학교급식은 학생 개인의 현재와 장래의 건강은 물론 국내 농업에 미치는 영향이 매우 크다.

청소년들에게 양질의 식품을 공급하기 위해서는 현 급식제도의 개선이 필요하며 위탁급식에 따른 폐단이 문제로 제기되고 있으므로 직영급식형태로의 전환이 필요하다는 주장이 제기되고 있다¹⁾. 최근 유럽의 광우병과 구제역, 일본의 광우병 파동으로 식품생산에 대한 안전성과 패스트푸드의 위해성 여부를 놓고 세계적인 관심이 집중되고 있으나 국내 청소년들은 이에 무방비로 방치된 상태로 청소년들의 잘못된 식습관과 영양불균형 문제가 심각해지고 있다.

우리나라 학교급식의 경우 낮은 급식단가와 영리에만 치중하는 급식업체들로 인해 학생들의 영양과 위생에 문제점을 보이는 등 학생들의 건강이 크게 위협받고 있는 실정이다.

학교급식은 어느 나라를 막론하고 구호형태 즉, 결식아동 또는 빈곤한 가정의 아동을 대상으로 점심을 제공하는데서 시작하였으며, 점차 발전되어 대부분의 나라에서는 제도적으로 법적 뒷받침이 이루어지는 동시에 재정면에서 정부의 부담 즉, 국가나 지방자치단체가 주체가 되어 그 대상이 유치원, 초등학교, 중고등학교 학생에까지 확대되었다²⁾. 또한 그 내용면에서도 배고픔을 면해주는 구호형태에서 아동들의 성장에 필요한 영양섭취를 꾀하는 보충 급식의 과정을 거쳐 완전한 식사를 제공하는 급식으로 발전되었고 근래에 와서는 범국가적인 영양개선을 시도하는 영양교육의 도구로서 사회적 의의가 중요시되어 학교급식을 교육적 일환으로 실시하기에 이르렀다.

우리나라는 1981년 학교급식법이 도입된 이후 20여년의 짧은 기간에 초등학교와

-
- 1) 이재덕, “청소년 건강향상 및 국내농산물 수급안정을 위한 학교급식법 개정의 필요성과 기대효과”, 청소년 건강향상 및 국내농산물 수급안정을 위한 학교급식법개정 토론회, 2001, p.9
 - 2) 최여자, “일부 초등학교의 급식운영실태 및 학교급식에 대한 영양사의 인식”, 석사학위논문, 조선대학교 대학원, 1998, p.1

중·고등학교에 전면급식을 실시하고 있다. 이처럼 짧은 기간에 학교급식이 자리잡을 수 있었던 것은 정부의 행정적·재정적 지원과 관계자들의 헌신적인 노력이 있었기 때문이다.

제주도내 급식의 경우 학교급식 운영의 내실화를 위해 식재료 선정 및 구매에 있어서 급식업체 선정기준과 급식품의 선정 및 조달방법 등을 '학교운영위원회'의 심의를 거쳐 투명성을 확보하고 있고 지역농산물의 직거래를 통한 저렴한 가격의 구매계약으로 신선한 농산물을 공급하여 지역경제 활성화에 도움을 주고 있다. 이와 함께 품질이 의심되는 급식재료는 국립농산물품질관리원과 제주도보건환경연구원, 식품의약품안전청광주지청 등 유관기관과 검사체제를 구축하고 있다³⁾.

하지만 국내 급식현실은 국내산 농산물과 외국산 농산물이 뒤섞여 식품에 대한 안전성이 확보되지 않은채 그대로 방치되고 있는 실정이다. 이 때문에 선진국가들은 자국농산물의 수급조절과 장래의 식량문제를 종합적으로 고려하여 학교급식제도를 운영하고 있다. 따라서 학교급식에 사용되는 급식재료를 국산 농수축산물 및 국산을 원료로 한 가공식품으로 한정 할 수 있도록 '학교급식제도'를 개선해야 할 필요성이 있다고 본다.

2. 연구목적



최근 범 국가적인 문제로 부각된 바 있는 쌀 가격 논란은 식량안보에 대한 인식미비와 국가적인 쌀 소비확대 및 수급조절 기능에 그 원인을 찾을 수 있다. 하지만 이러한 쌀 문제를 비롯한 국내산 농산물의 수급조절 문제는 학교급식제도 개선을 근거로 국민의 주식이자 통일에 대비한 민족 식량기반인 농산물자급 기조를 유지하고 농가의 안정적인 소득보장이 이뤄질 수 있도록 해야한다.

또한 한국농업은 UR과 WTO체제하에서 몰밀 듯이 밀려오는 외국산 농산물의 영향과 국내 과잉생산 구조의 영향으로 농산물 가격이 바닥세를 면치 못하고 급기야 농촌이 황폐해지는 사태에 이르렀다.

하지만 미국, 일본 같은 선진국가들은 자국산 농산물 보호차원에서 학교급식을 자국산 농산물로만 공급할 수 있도록 해 농산물 수급안정에 큰 기여를 하고 있다.⁴⁾

3) 제주도교육청, 「2002학년도 학교급식운영 기본방향」, 제주도교육청, 2002, p.7

4) 농협중앙회, 「학교급식 제도개선에 관한 연구」, 농협중앙회 조사부, 2001

이에 우리나라 학교급식 운영실태와 문제점을 파악하고 선진국가들의 학교급식 사례, 국내산 농산물 선호도 조사 등을 다각도로 분석하여 국내산 농산물 소비를 위한 학교급식 제도개선 방안을 제시하고자 한다.

본 연구 목적을 구체적으로 제시하면 다음과 같다.

첫째, 학교급식 운영실태를 분석하여 급식운영 현황과 문제점, 개선방안을 도출한다.

둘째, 학생, 교사 및 학부모들의 학교급식 만족도 및 국내산농산물 선호도를 조사·분석한 후 결과에 따른 개선점을 논의한다.

셋째, 학교급식 운영현황 및 선호도 조사의 분석결과를 토대로 국내산농산물 소비 확대를 위한 방안을 모색한다.

3. 기존연구의 검토

연구의 초점은 대략 2가지로 구분되는데 첫째, 제주도내 고등학생과 교사, 학부모의 학교급식에 대한 의식에 관한 것과 둘째, 국내산농산물 소비확대를 위한 학교급식 제도개선 방안에 관한 것이다.

하지만 아직까지 학교급식에 있어서 국내산농산물 소비확대를 다룬 학위논문을 찾아볼 수가 없었으며 최근에 사회적으로 일고 있는 학교급식법 개정 운동과 관련, 한정된 소수의 사람들에 의해 학교급식법 개정에 관한 접근과 토론회 자료 등을 찾아볼 수 있었다.

대표적인 연구논문으로 김숙희씨의 '학교급식 운영실태 분석 및 발전방안에 관한 연구'(교육인적자원부, 2001)와 농협중앙회 조사부의 연구보고서인 '학교급식 제도개선에 관한 연구'(농협중앙회 조사부, 2001), 최여자씨의 '일부 초등학교의 급식운영실태 및 학교급식에 대한 영양사의 인식'(조선대학교 1998), 채미자씨의 '학교급식에 대한 어머니들의 의식 및 관심도 조사'(숙명여자대학교, 1991) 등을 꼽을 수 있다.

김숙희, 최여자, 채미자씨의 연구논문은 학교급식 운영형태와 급식의 문제점, 개선방안 등을 주요 내용으로 다루고 있다. 학교급식의 운영현황에 대한 내용에 주안점을 두었다고 할 수 있다. 농협중앙회 조사부의 연구논문은 유일하게 WTO협정을 고려한 학교급식법 개정에 신중히 접근하고 있지만 실제로 급식에 참여하는 학생과 부모, 교사 등의 선호도를 고려하지 않은 채 논의돼 국내산농산물 사용을 위한 종합적

인 방안도출에는 미비했다고 판단된다. 따라서 본 연구논문은 국내산농산물 사용을 전제로 한 방향으로 학교급식제도를 개선해야 한다는 점에 주안점을 두는 것은 물론 이를 위한 개선방안을 제시하는데 역점을 두었다.

또한 최근에는 국내산농산물에 대한 중요성을 인지하고 많은 시민·농민단체들이 학교급식법을 개정과 지역 조례를 제정하고자 전국적인 운동을 펼치고 있다. 특히 본 연구는 학교급식 재료를 국내산농산물로 이용할 경우 농산물의 안전성 확보로 청소년 건강향상은 물론 국내산농산물 소비확대와 애용의식 제고 등의 효과를 거둘 수 있다고 판단하고 국내산농산물 사용 확대에 대한 종합적인 방안도출을 하기 위한 것이다.

4. 연구방법

본 연구는 문헌연구와 실증연구를 병행하여 수행한다. 문헌연구를 통해 학교급식에 대한 이론 및 학교급식 운영현황, WTO 협정과 학교급식법에 대한 이론적 토대를 구축하여 분석의 준거로 삼았으며, 실증연구의 경우 제주지역 고등학교 학생·교사·학부모를 대상으로 표본을 추출하여 조사하였다.

조사를 위한 표본추출은 비확률표본추출법의 하나인 임의표본추출에 의해 수행되었으며, 설문지 조사법을 이용하여 자료를 수집하였다. 수집된 자료는 사회과학 통계패키지인 SPSS를 활용하여 빈도분석과 일원변량분석, 요인분석, 교차분석 등을 실시하였다. 이 논문의 구성은 I 장 서론을 포함하여 전체 5개의 장으로 구성하였는데 이를 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.

I 장은 서론으로 문제의 제기 및 연구목적, 기존연구의 검토, 연구방법, 논문의 구성 등을 기술하였다.

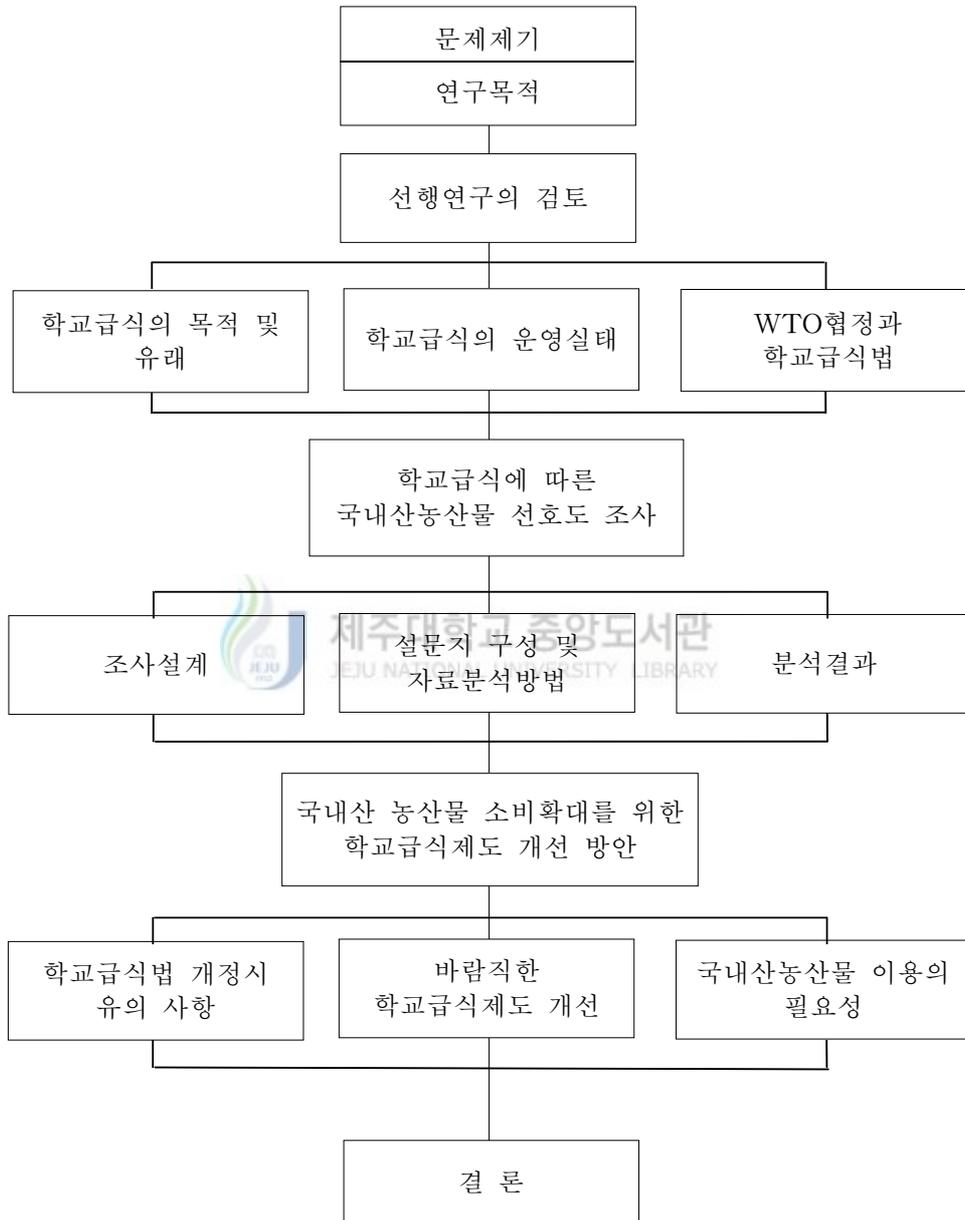
II 장은 학교급식의 현황과 문제점으로 학교급식의 목적 및 유래, 학교급식 운영실태, WTO협정과 학교급식법에 대해 살펴보았다.

III 장은 학교급식에 따른 국내산농산물 선호도 조사로 조사설계와 설문지 구성, 자료분석방법, 분석결과, 추가분석, 분석결과의 요약 및 시사점을 기술하였다.

IV 장은 국내산 농산물 소비확대를 위한 학교급식제도 개선방안으로 학교급식 개정시 유의사항과 바람직한 학교급식제도 개선, 국내산 농산물 이용의 필요성을 제시하였다.

마지막으로 V 장은 결론으로 연구의 요약과 한계점에 대해 기술하고 향후 시사점을 제시하였다.

5. 논문의 구성



<도 1> 논문의 구성

II. 학교급식의 현황과 문제점

1. 학교급식의 목적 및 유래

학교급식의 목적은 「학교급식법」에 명시되어 있는 바와 같이 급식을 통해 학생의 심신의 건전한 발달을 도모하고 국민의 식생활 개선에 기여함에 있다. 즉 학교 급식은 성장기에 있는 아동의 성장발육에 필요한 영양공급의 적정 수준을 기함으로써 건전한 심신의 발육을 도모하고 향후 식생활 영위에 필요한 기초적인 지식의 습득과 더불어 바람직한 식습관을 함양함으로써 건강증진을 꾀하는 한편 나아가서는 체력향상 및 식생활을 개선하는 데 있다.

학교급식의 역사적 배경은 학교보건과 그 맥을 같이 한다고 할 수 있다. 근대이전⁵⁾ 교육제도 속에서 학교보건에 대해 관심을 기울인 최초의 흔적은 성균관의 학회에서 찾아볼 수 있다. 그 곳에서는 학생들을 매월 8일과 23일 2회에 걸쳐 학생들의 의복세탁을 위해 귀가를 허용한다는 규정을 두고 있다. 그리고 조선시대의 서당교육을 포함한 아동교육 전반에 대하여 비교적 상세히 기술하고 있는 이덕무(1741~1793)의 「사소절(士小節)」의 「아동」 69개조 중에서 위생과 안전 등 학교보건에 관련된 항목이 약 20여 개에 달한다. 여기의 내용은 현대 과학의 측면에서 볼 때도 개인의 건강을 보호하고 유지하는데 상당한 근거가 있는 것으로 알려져 있다.

학교급식에 관한 법규는 지난 1967년에 제정된 학교보건법에 학교급식의 실시(제12조)를 명시하였고, 1977년 1월에 학교급식규칙(문교부령 제401호)을 제정하여 당시 국민학교 아동들을 대상으로 실시하게 했다. 하지만 1977년 9월 서울시 관내 집단식중독 사고가 발생하여(53개교 5,575명) 일반급식(제빵급식)제도를 폐지하게 된다.

구체적인 학교급식에 대한 내용은 해방이후의 일이다. 해방직후 외국원조에 의해 결식아동에 대한 급식이 중요한 사업으로 부각되었지만 한국전쟁 등으로 다시 혼란을 겪을 수밖에 없었다.

하지만 학교급식의 기본 방향을 종래의 구호적 취지에서 건전한 심신 발달을 위한 영양적 취지로 전환하면서 1981년 1월 29일 학교급식법(법률 제3356호)을 제정하였다.

5) 교육인적자원부, 「학교보건(급식) 50년사」, 교육인적자원부, 2000, pp.2-5.

같은해 9월 학교급식법시행령(대통령령 제10460호)을 제정하여 학교급식의 실시범위, 관리기준, 시설 및 설비기준, 전담직원의 배치, 경비부담 등 학교급식의 시행에 관한 사항을 규정하였다.

그 동안 학교급식법은 문교부, 체육부 등으로 재이관 되고 시대가 변천하면서 여러 번 학교급식법을 개정, 오늘에 이르렀다. 우리 제주도의 경우에는 지난 1995년 초등학교 전체급식에 이어 1999년 초·중·고등학교까지 전 학교 급식을 실시하게 됐다. 특히 제주도의 급식형태는 위탁급식이 아닌 학교가 자체 조리시설을 갖추고 있고 학부모가 급식조리를 실시하는 방법으로 이루어지고 있는 비교적 모범적인 학교급식 지역이다.

2. 국내학교급식현황

1) 급식학교 및 학생 수

우리나라 학교급식은 1981년 제정된 학교급식법(법률 제3356호)에 근거하여 2002년 12월 현재 급식대상 학교 10,363개교 중 96.4%인 9,989개교가 학교급식을 실시하고 있다⁶⁾

<표 1> 학교급식 학교 및 학생 수

(단위 : 교, 명)

| 구 분 | 학교수(교) | | | 학생수(천명) | | |
|------|--------|-------|------|---------|-------|------|
| | 전체학교 | 급식학교 | % | 전체학생 | 급식학생 | % |
| 초등학교 | 5,422 | 5,417 | 99.9 | 4,159 | 3,739 | 89.9 |
| 중 학교 | 2,810 | 2,492 | 88.7 | 1,826 | 1,498 | 82.0 |
| 고등학교 | 1,995 | 1,951 | 97.8 | 1,788 | 1,286 | 71.9 |
| 특수학교 | 136 | 129 | 94.9 | 24 | 22 | 92.6 |
| 계 | 10,363 | 9,989 | 96.4 | 7,797 | 6,545 | 83.9 |

출처 : 교육인적자원부, 「2003년도 학교급식 실시현황」, 교육인적자원부, 2003

이 가운데 초등학교는 99.9%, 중학교는 88.7%, 고등학교는 97.8%, 특수학교는 94.9%

6) 교육인적자원부, 「2003년도 학교급식 실시현황」, 교육인적자원부, 2003

이다. 급식학생은 전체 초·중·고·특수학교 학생 779만명중 83.9%인 654만명이 급식을 이용하고 있다. 이중 초등학생은 89.9%, 중학생은 82.0%, 고등학생 71.9%, 특수학교 학생은 92.6%이다.

2) 운영형태

학교급식의 운영형태는 급식운영주체에 따라 직영급식과 위탁급식으로 대별되며, 그 세부운영형태에 따라 직영급식은 자체조리(단독관리 및 공동관리 포함)와 공동조리로, 위탁급식은 교내조리와 외부조리로 나누어진다⁷⁾

전체 초·중·고·특수학교 10,223개교중 80.3%인 7,545개교가 직영급식을 하며 19.7%인 1,849개교가 위탁급식을 하고 있다. 이중 초등학교는 99.2%가 직영급식을 하며, 중학교는 62.5%가 직영급식, 37.5%가 위탁급식을 하고, 고등학교는 45.1%가 직영급식, 54.9%가 위탁급식을 하고 있다. 중학교는 많은 학교가 직영급식을 선호하고 있으며, 고등학교의 경우도 점차 위탁급식보다는 직영급식이 증가되고 있는 추세이다.

<표 2> 급식운영형태별 현황

(단위 : 교)

| 구 분 | 전 체 급식학교 | 직영급식(교) | | | | 위탁급식(교) | | | |
|------|-------------|---------|-------|-------|------|---------|------|-------|------|
| | | 자체조리 | 공동조리 | 계 | 직영율 | 교내조리 | 외부조리 | 계 | 위탁율 |
| 초등학교 | 5,343 | 4,341 | 961 | 5,302 | 99.2 | 10 | 31 | 41 | 0.8 |
| 중 학교 | 2,010 | 672 | 584 | 1,256 | 62.5 | 475 | 279 | 754 | 37.5 |
| 고등학교 | 1,915 | 584 | 280 | 864 | 45.1 | 947 | 104 | 1,051 | 54.9 |
| 특수학교 | 126 | 111 | 12 | 123 | 97.6 | - | 3 | 3 | 2.4 |
| 계 | 9,394 | 5708 | 1,837 | 7,545 | 80.3 | 1,432 | 417 | 1,849 | 19.7 |

출처 : 김평수, "학교급식 현황과 발전방안(학교급식연수회 자료집)", 교육인적자원부, 2002.

3) 급식경비

7) 김평수, "학교급식 현황과 발전방안(학교급식연수회 자료집)", 교육인적자원부, 2002, pp.1~4.

학교급식경비중 시설비와 인건비 등 운영비는 설립경영자 부담이 원칙이나 학부모도 일부 부담가능하며, 식품비는 학부모 부담이 원칙이다.

2001년도 약 601만명의 학생급식에 소요된 예산은 연간 1조 9,390억원으로 이중 학부모가 78.6%인 1조 5,237억원을 부담하고 있다.

<표 3> 2001년도 급식경비 현황

| 재원부담 주 체 별 | 시·도교특 | 자치단체 | 학부모부담 | 급식후원금 | 계 |
|---------------|--------------------|--------------------|----------------------|-------------------|---------------------|
| | 3,970억원 (20.5%) | 160억원 (0.8%) | 1조5,237억원 (78.6%) | 23억원 (0.1%) | 1조9,390억원 (100%) |
| 항 목 별 | 시설비 | 인건비 | 식품비 | 연료비 등 | 계 |
| | 1,499억원 (7.7%) | 3,833억원 (19.8%) | 1조2,635억원 (65.2%) | 1,423억원 (7.3%) | 1조9,390억원 (100%) |

출처 : <표 2>와 동일

4) 급식종사 인력

학교급식이 확대됨에 따라 급식종사 인력도 크게 늘어나 2001. 12월 현재 9,394개 급식학교에 약 5만6천명이 근무하고 있다. 이중 영양사는 6,600명 정도로 정규직이 5,000명, 비정규직이 1,600명 정도이다.

3. 제주지역 학교급식 현황

1) 급식학교 및 학생수

2002년 3월 현재 제주지역 급식대상 학교 177개교 가운데 96%인 170개교가 급식을 실시하고 있다. 이중 초등학교는 105개교에서 100% 학교급식을 실시하고 있으며 중학교도 41개교 모두 학교급식을 시행하고 있다. 고등학교는 29개교 중 22개교가 급식을 시행하고 있고 특수학교 2개교도 급식을 실시중이다. 또한 학생수로는 89,749명이며 전국에서는 유일하게 100%의 학생이 급식을 받고 있다.

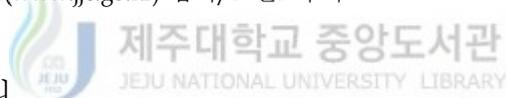
2) 운영형태

제주지역 학교들은 모두다 위탁급식이 아닌 자체급식에 의해 학부모를 주축으로 운영된다. 전체 초·중·고·특수학교 177개교 가운데 96%인 170개교 가운데 100%인 170개교 전체가 직영급식을 하고 있다. 이 가운데 자체조리가 156개교, 공동조리가 15개교이다.

<표 4> 학교급식 운영형태

| 구 분 | 제주도 급식학교 | 직영급식(교) | | | | 위탁급식(교) | | | |
|------|-------------|---------|------|-----|-----|---------|------|---|-----|
| | | 자체조리 | 공동조리 | 계 | 직영율 | 교내조리 | 외부조리 | 계 | 위탁율 |
| 초등학교 | 105 | 99 | 6 | 105 | 100 | - | - | - | - |
| 중 학교 | 41 | 34 | 7 | 41 | 100 | - | - | - | - |
| 고등학교 | 22 | 20 | 2 | 22 | 100 | - | - | - | - |
| 특수학교 | 2 | 2 | | 2 | 100 | - | - | - | - |
| 계 | 170 | 156 | 15 | 177 | 100 | - | - | - | - |

자료 : 제주도교육청(www.jje.go.kr) 급식/보건도우미



3) 급식비 관리

학교급식 운영경비 재원은 교육비특별회계인 식품비와 운영비, 인건비, 시설 설비비 등이 있고 학부모들은 식품비와 운영비, 그리고 인건비를 부담하며 후원회는 시설 설비비와 유지비, 급식종사자 인건비 등을 부담한다.

2002년 현재 식품비는 초등학교가 학생 1인당 도서벽지형은 640원, 농어촌형은 210원이며 중고등학교는 도서벽지형이 640원, 특수학교는 1100원이다. 또한 운영비는 학생 1인당 연간 9,000원을 지원하고 있다.

4) 급식종사 인력

제주지역 학교급식⁸⁾은 위탁급식이 아닌 자체조리 시설을 갖추고 학부모가 급식조리를 실시하는 방법으로 이루어지고 있어 학부모의 급식 참여율이 높은 편이다.

제주지역 학교급식은 모든 학교가 자체조리를 실시하며 학생 수에 따라 교육청에서

8) 양정은, “학부모가 만드는 학교급식(사례발표자료)”, 교육인적자원부, 2002.

조리종사자 인력을 1~3명을 지원하고 그 외 필요한 인력은 학교운영위원회의 심의를 얻어 결정하고 있다. 대부분의 학교가 학부모를 주축으로 급식봉사당번제를 운영하고 있는 실정이다.

<표 5> 학교급식 종사자 현황

(2002. 3. 1 기준)

| 구분 | 급식 학교수 | 급식 학생수 | 조리인력 | | | | | 고정 인력 중 학부모수 | 조리원 1명당 급식인원 | 학부모지원 조리원 인건비(1일) | 학부모부담 1식당 인건비 | |
|----|-----------|-----------|--------|-----|-----|-----------|-------|-----------------------|--------------------|-------------------------|---------------------|-----|
| | | | 교육청지원 | | | 학부모 지원 | 계 | | | | | |
| | | | 정규 | 일용 | 계 | | | | | | | |
| 초 | 제주시 | 27 | 30,149 | 12 | 51 | 63 | 457 | 520 | 399 | 58 | 15,000~ 16,000 | 241 |
| | 서귀포 | 45 | 13,378 | 8 | 48 | 56 | 232 | 288 | 228 | 47 | 18,000~ 20,000 | 260 |
| | 북제주 | 32 | 7,315 | 8 | 33 | 41 | 132 | 173 | 115 | 42 | 17,000~ 24,200 | 395 |
| | 소계 | 104 | 50,842 | 28 | 132 | 160 | 821 | 981 | 742 | 52 | | 299 |
| 중 | 제주시 | 13 | 11,938 | - | 25 | 25 | 189 | 214 | 168 | 56 | 17,000~ 18,000 | 268 |
| | 서귀포 | 15 | 5,551 | - | 17 | 17 | 108 | 125 | 98 | 44 | 18,000~ 20,000 | 324 |
| | 북제주 | 14 | 2,664 | 2 | 8 | 10 | 54 | 64 | 54 | 42 | 1,5000~ 23,800 | 356 |
| | 소계 | 42 | 20,153 | 2 | 50 | 52 | 351 | 403 | 320 | 50 | | 316 |
| 고 | 공립 | 18 | 11,132 | 4 | 30 | 34 | 151 | 185 | 51 | 60 | 17,000~ 20,000 | 263 |
| | 사립 | 10 | 8,295 | 3 | 19 | 22 | 118 | 140 | 72 | 59 | 16,000~ 20,000 | 257 |
| | 국립 | 1 | 699 | - | 2 | 2 | 10 | 12 | 10 | 58 | 17,000 | 240 |
| | 소계 | 29 | 20,126 | 7 | 51 | 58 | 279 | 337 | 133 | 60 | | 253 |
| 합계 | 175 | 91,121 | 37 | 233 | 270 | 1,451 | 1,721 | 1,195 | | | | |

출처 : 제주도교육청, "2002년도 학교급식 조리인력 현황", 제주도교육청, 2002.

4. 학교급식의 문제점

1) 운영상의 문제점

(1) 식중독 위험

제주지역의 경우 학교급식을 학부모 운번제로 실시하다보니 매일의 급식작업 구성원이 일정하지 않아 위생·안전교육이 날마다 이뤄져야 하고 이로 인해 영양사의 업무가 한정되기도 한다. 또한 조리작업 및 배식작업이 능률적으로 이루어지지 못해 조리시간과 배식시간이 지연되는 경우가 많으며 급식당번에 대한 건강상태를 육안으로 밖에 파악이 안되어 각종 유행성 질병에 노출되기 쉬운 문제점이 있다.

지난 2001년 6월 식품의약품안전청이 발표한 '식중독 발생현황 통계'에 따르면 지난 1995년 1584명에 이었던 식중독 환자수가 1997년에 2942명으로 급격히 증가했고 2000년에는 무려 7269명이 증가하는 등 기하급수적으로 식중독 환자가 발생하고 있다. 2000년의 경우 발생환자 중 78%에 달하는 5670명의 식중독 환자가 학교를 포함한 집단급식소에서 발생한 것으로 나타나 심각한 사회문제가 아닐 수 없다.

특히 올해 3월 26, 27일 이틀에 걸쳐 1,500여 우리 자녀들이 학교급식으로 인한 집단 식중독 사고를 당하여 고통 받고 있다. 각종 언론보도에 따르면 위탁급식업체 3곳으로부터 학교급식을 공급받은 10개 학교의 학생들이 식중독 증상을 보여 당국이 역학조사에 나섰다는데, 현재 서울지역의 100% 중,고 위탁체제에서는 대형사고로 빚어질 수밖에 없는 당연한 인재인 것이다. 이 같은 일의 원인은 학교급식의 민간위탁실시로 인한 필연적 인재였음을 배제할 수 없으며 특히, 사건발생 후에도 원인제공업체가 계속 급식을 하여 사고를 확대시켰다. 식중독사고의 원인은 "급식은 교육이다"라는 명백한 철학부재로 인해 빚어진 위탁급식제도와 잘못된 식품공급체제, 교육관료들의 안일하고 비민주적인 교육관으로부터 기인한다. 자녀를 안심하고 학교에 보내온 학부모들로서는 도저히 용납될 수 없는 이번 사고는 급식업체의 범죄임은 물론이고 교육을 담당하는 학교와 교육청과 교육감의 교육자적 책임을 회피할 수 없을 것이다.

(2) 외국산농산물의 범람

학교급식에 사용되는 식재료의 사용실태에 대한 정확한 조사는 정확히 나와 있지 않으나 지난 2000년 (사)전국주부교실중앙회와 식생활국민운동본부가 공동으로 조사한 자료⁹⁾에 의하면 조사대상 119개 학교중 수입산 식재료를 사용하는 학교가 54개교

로 전체의 46%를 차지했다.

외국산 식재료 중 가공식품을 사용하는 학교가 61%를 차지했고 어패류 56%, 양념류 52%, 채소류 41%, 과일류 39%, 육류 27% 순으로 조사됐다.

<표 6> 학교급식 식재료의 외국산 이용실태

(단위 : 학교 수, %)

| 구 분 | 채소류 | 과일류 | 육류 | 어패류 | 양념류 | 가공식품 | 평균 | |
|------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|------------|------------|
| 외국산사용비율(%) | 100 | 0(0) | 0(0) | 0(0) | 2(1.7) | 0(0) | 1(0.9) | 0.5(0.4) |
| | 81~99 | 0(0) | 0(0) | 2(1.7) | 1(0.8) | 0(0) | 5(4.3) | 1.3(1.1) |
| | 61~80 | 0(0) | 0(0) | 1(0.8) | 3(2.5) | 1(0.9) | 7(6.0) | 2.0(1.7) |
| | 41~60 | 1(0.8) | 3(2.5) | 4(3.4) | 18(15.3) | 10(8.8) | 6(5.2) | 7.0(6.0) |
| | 21~40 | 12(10.1) | 18(15.3) | 9(7.6) | 28(23.7) | 15(13.2) | 18(15.5) | 16.7(14.3) |
| | 1~20 | 35(29.4) | 25(21.2) | 16(13.6) | 14(11.9) | 33(28.9) | 34(29.3) | 26.2(22.4) |
| | 소계 | 48(40.7) | 46(39.0) | 32(27.1) | 66(55.9) | 59(51.8) | 71(61.2) | 53.7(45.9) |
| 국내산 사용 | 70(59.3) | 72(61.0) | 86(72.9) | 52(44.1) | 55(48.2) | 45(38.8) | 63.3(54.1) | |
| 응답계 | 118 | 118 | 118 | 118 | 114 | 116 | | |

출처 : (사)전국주부교실중앙회·식생활국민운동본부, 「학교급식실태 조사보고서」 2000.

다음 <표 7>은 2002년도 식품의약품안전청에서 집계한 부적합 식품 수출국에 대한 현황이다¹⁰⁾.

이 현황에 따르면 수입식품 중 부적합이 가장 많았던 품목은 특수영양식품 중 영양보충용 식품으로 91건(금액 463천불, 중량 11톤)이었으며, 그 다음으로 식용번데기이외의 기타가공품 49건, 당류가공품 26건, 과실류채소류가공품 22건, 프로폴리스추출물가공식품 21건, 수산물가공품 18건 등의 순으로 나타났으며, 이들 식품의 주요 부적합 사유는 영양보충용식품은 대장균양성, 식용번데기이외의 기타가공품은 허용 외 첨가물, 당류가공품은 허용 외 보존료 검출, 과실류채소류가공품은 대장균균 기준초과, 프

9) 대도시 소재 57개교(초등 31, 중 7, 고 19)와 중소도시와 농어촌 소재 62개교(초 29, 중 17, 고 42) 등 총 119개 학교 영양사를 대상으로 한 설문조사 결과임 : (사)전국주부교실중앙회·식생활개선국민운동본부, 「학교급식실태조사보고서」, 2000. 7. 25.

10) 식품의약품안전청, 「2002년도 수입식품등의 검사현황」, 식품의약품안전청, 2003. 2. 14.

로 폴리리스추출물가공식품은 기준·규격위반, 수산물가공품은 대장균군 초과검출 등으로 나타났다.

국가별 부적합 현황은 중국, 미국, 호주, 대만, 태국 순으로 부적합 건수가 많았으며, 이들 5개국의 부적합 건수는 465건으로 전체 부적합 건수의 약 64%를, 물량으로는 2,194톤으로 전체 부적합 중량의 약 81.6%를 차지하고 있으며, 이 중 중국이 1,737톤으로 전체 부적합 중량의 약 64.6%로 가장 많았고, 그 다음으로 호주가 254톤으로 약 9.4%를 차지했다.

<표 7> 부적합식품 생산(수출)국 현황

| 순위 | 수출국명 | 중량(톤) | 금액(천불) | 건수 | 주요 부적합 식품등 |
|----|------|-------|--------|-----|---|
| 총계 | | 2,690 | 4,529 | 726 | |
| 계 | | 2,543 | 3,712 | 513 | |
| 1 | 중국 | 1,737 | 1,624 | 240 | 천연향신료, 식용변태기이외의기타가공품, 식용변태기가공품, 구기자, 오이초절임이외의식초절임, 황기/뿌리, 무, 당귀/뿌리, 고추, 과실류채소류가공품 |
| 2 | 호주 | 254 | 177 | 33 | 보리/맥주맥, 기타영.유아식(페이스트,액상제품), 당류가공품, 영양보충용식품, 생로알제리, 동결건조로알젤리가공식품, 프로폴리스추출물가공식품 |
| 3 | 멕시코 | 165 | 194 | 7 | 수산물가공품, 식초절임 |
| 4 | 베트남 | 97 | 280 | 15 | 조미건어포류, 기타빵또는떡류 |
| 5 | 미국 | 94 | 936 | 131 | 소스류, 식염절임, 과실음료, 당류가공품, 영양보충용식품, 카라멜색소, 과실류채소류가공품, 오이초절임, 화분가공식품, 과.채가공품 |
| 6 | 태국 | 85 | 106 | 28 | 알로에겔가공식품, 과실류채소류가공품, 당절임, 소스류, 건면류 |
| 7 | 북한 | 36 | 179 | 8 | 건어포류, 호박, 잔대, 기타주류, 식염절임 |
| 8 | 필리핀 | 28 | 32 | 13 | 과실류채소류가공품, 소스류, 수산물가공품, 식염절임, 향신료조제품 |
| 9 | 대만 | 24 | 150 | 33 | 수산물가공품, 전분가공품, 당류가공품, 소스류, 분말음료 |
| 10 | 벨기에 | 23 | 34 | 5 | 혼합제제, 과실류채소류가공품 |

출처 : 식품의약품안전청, “2002년도 수입식품 등의 검사현황”, 2003. 2. 14.

2) 제도상의 문제점

(1) 학교급식에 대한 인식

학교급식이 사회경제적 필요성과 함께 장기적인 기초아래 국가 식량수급 문제와 연계돼 추진해야함에도 불구하고 그러하지 못한 것이 오늘의 현실이다. 최근의 쌀 문제도 급식의 의식이 부족한데서 기인되는 바가 크다. 우리나라는 식량자급도가 지속적으로 감소하여 세계 최하위 수준으로 하락하고 있음에도 불구하고 국내에서 생산 공급이 어려운 서구식 입맛에 길들여져 쌀 소비량이 지속적으로 감소하고 있다.

미국의 경우 자국산 농산물 소비확대를 위해 학교급식에 소요되는 급식재료를 국내산만으로 사용토록 법으로 명시하고 과잉농산물의 수급안정을 위해 급식재료의 일정부분 이상(2009년까지 12%)을 현물로 지급하고 있다.

(2) 예산부족

1996년 12월 30일자로 개정된 학교급식법에 의해 위탁급식이 허용된 이후 중·고등학교의 과반수 이상이 위탁급식을 도입했다(제주지역 제외). 위탁급식의 도입은 영리추구와 직결된다. 이러한 위탁급식의 도입은 예산이 뒷받침되지 못하는 상황이 빚어낸 무리한 급식확대가 그 원인이다. 정부는 예산상의 제약으로 급식시설의 설치가 지연되는 사태가 초래하자 민자유치를 통해 급식시설을 확충하기에 이르렀다.

식품위생법상 집단급식소는 영리를 목적으로 하지 않는다고 규정되어 있으나(식품위생법 2조, 동법 시행령 2조) 초기 투자로 막대한 시설과 설비를 투자한 위탁업체로서는 지속적인 재계약 확신이 없는 한 투입한 자금회수를 위해서 저급한 농산물 또는 수입농산물을 쓸 수밖에 없는 구조이다.¹¹⁾

이에 반해 선진국들은 급식의 질 저하를 방지하기 위해 학교급식을 비영리로 학교에서 직접 운영토록 하고 있다. 미국의 경우 비영리로 운영하는 학교에 한해 정부에서 보조금을 지원하며, 패스트푸드업체가 학교구내에 입주하는 경우도 있으나 수익금 전액을 학교급식계정에 환수하는 조건으로 급식위원회의 결정에 따라 허용하고 있다.

일본의 경우에는 근래들어 학교급식 합리화 조치에 의해 민간위탁이 활발하게 진행되고 있으나, 운영·관리 일체를 업체에 위탁하는 것이 아니라 조리업무만을 위탁하

11) 한겨레신문 2001년 5월 15일자를 보면, 모식품 업체 과장은 “처음부터 1억~2억을 떼이면서 시작하기 때문에 위탁업체들은 위생이나 급식의 질에는 신경을 쓸 겨를이 없다. 고추, 마늘 등 양념은 중국산을 쓰는게 기본이고 2~3년 된 쌀로 밥을 짓는 것도 선택이 아닌 필수로 바뀌지 오래됐다”고 하소연하고 있다.

는 정도이다.

(3) 학부모 의존적 급식예산

급식법 제5조의2(학교급식후원회)를 보면 ‘학교급식의 효율적인 실시와 필요한 경비의 조달을 위하여 학교급식 대상학교에 학교급식을 지원하고자 하는 학부모와 법인·단체 또는 개인으로 구성하는 후원회를 둘 수 있다’고 규정하고 있다. 이는 급식에 소요되는 재원조달을 위하여 임의기구인 학교급식후원회를 둘 수 있도록 하고 있어 학부모들에게 급식비 부담 외에 기부금을 요구하게 하고 있다.

<표 8> 급식경비 부담주체의 한·일간 비교

| 구 분 | 한 국 | 일 본 |
|---------------------|-----------------------------|--------------------|
| 시설·설비 | 설립경영자원칙, 후원회·학부모 | 설치자(국가보조 1/2) |
| 시설·설비 수선비 | - | 설치자 |
| 인건비 | 설립경영자원칙, 후원회·학부모 | 설치자 |
| 연료비 | 설립경영자원칙, 후원회·학부모 | 설치자 |
| 식품비 | 학부모원칙, 국가·지자체 ²⁾ | 학부모 |
| 기타운영비 ¹⁾ | 학부모원칙, 국가·지자체 ²⁾ | 학부모 |
| 급식지원 | 지자체·국가(국가가 1/2이상) | 설치자(국가가 1/2한도로 보조) |
| 급식지원선정기준 | 시도교육감이 지자체장과 협의 | 생활보호법에서 정한 기준 |
| 국가(지자체)보조 | 필요한 경우 보조 | 예산범위내에서 보조 |

주1) 기타운영비는 교육감·교육장·교장이 학교운영위원회의 심의를 거쳐 정한 경비

주2) 도서벽지학교의 경우 식품비와 기타운영비, 농어촌지역 학교는 식품비의 1/3과 기타운영비, 학부모가 식품비와 기타운영비를 부담할 능력이 없다고 인정한 경우 해당 경비 중 예산상 가능한 경비 등은 국가 또는 지자체가 지원. 단, 위탁급식 실시학교의 경우 기타운영비도 1/3만 지원

또한 급식법 제8조(경비부담)는 ‘① 학교급식 실시에 필요한 시설·설비에 요하는 경비와 학교급식의 운영에 필요한 경비 중 대통령령으로 정하는 경비는 당해 학교의 설립경영자 부담을 원칙으로 하되, 대통령령이 정하는 바에 따라 후원회 또는 학부모가 그 경비의 일부를 부담할 수 있다 ② 제1항에 규정된 경비 이외의 급식에 관한 경비는 대통령령이 정하는 바에 따라 학부모 부담을 원칙으로 하되, 필요한 경우에는

국가 또는 지방자치단체가 지원할 수 있다'고 명시됐다. 결국 학부모들의 급식경비 부담도 그 경계가 모호하여 학교운영위원회에서 의결을 거치면 시설 설비의 유지비 등 자의적인 부담확대가 가능하다는 것이다.

(4) 중식지원 기준 모호

1989년부터 시작된 가정형편이 어려운 학생들에 대한 중식지원은 IMF 외환위기로 인한 실업자 급증에 따라 1999년 학교급식법 개정과 함께 공식화되었으나 중식지원자에 대한 선정기준이 마련되지 않아 읍·면·동의 사회복지 담당 공무원들의 업무처리에 지장을 초래하고 자의적인 판단에 의존하고 있는 형편이다. 미국의 경우 보건복지부 주관으로 가계소득과 가족수를 고려하여 설정한 연방빈곤지표에 의해 급식지원자를 결정하고 있다.

(5) 식품위생 기준 모호

2003년 3월까지도 식중독 사건으로 온 나라가 시끄러움에도 불구하고 여전히 위생에 대한 인식이 부족하다는 의견이 많다.

1981년 학교급식법이 제정되고 급식이 재개되었으나 위생관련 조문하나 없이 시행하다가 1997년 비로소 학교급식법 시행령 및 시행규칙에 위생관련 조문을 삽입했다. 그러나 내용이 구체적이지 못하고 기준의 제시도 없이 각 시·도 교육감이 독자적으로 정하도록 규정하여 왔다. 다행히 2001년 초에 교육인적자원부에서 '학교급식위생관리지침서'를 발간하여 급식현장에서 체계적인 위생관리에 도움을 주었으나 급식재료에 대한 점검, 급식종사자에 대한 건강관리 등 여러 가지 면에서 불충분한 실정이다.

5. WTO 협정과 외국의 학교급식 사례

1) WTO 협정과 학교급식법 개정을 통한 국내산농산물 사용 가능성

최근 미국이 학교급식에 사용되는 식재료를 자국산만 사용하도록 법으로 규정하고 있다는 사실이 알려지면서 우리나라 학교급식도 국내산으로 제한해야 한다는 주장이 강하게 일고 있다. 이러한 주장은 한국농업경영인중앙연합회 등 농민단체들이 지속적으로 주장하면서 지난 2001년 6월 22일 37명의 국회의원 발의로 '학교급식법의 식재료는 국내에서 생산된 농수축산물 사용을 원칙으로 한다'는 내용의 '학교급식법개정법

률(안)이 상정되기도 했다.

학교급식법 개정(안)과 직접적인 이해관계가 있는 규정은 WTO협정의 근간인 GATT 제3조의 '내국민대우원칙' 조항이다. 미국은 학교급식에 소요되는 식자재는 물론 학교자체적으로 구매하는 물자까지도 자국산을 사용토록 학교급식법에 명시하고 있다. 미국의 학교급식법은 GATT 제3조 8항의 정부조달시의 내국민대우 위반 예외조항을 적극적으로 활용하고 있으며 정부조달협정 부속서(양허표)에 명시하여 조달협정의 예외를 인정받고 있기 때문에 가능하다.

우리나라도 WTO 협정의 범위 안에서 급식재료를 국내산으로 한정하는 급식제도를 제한적으로나마 운영할 수 있을 것으로 판단되며 학교급식 재료를 국내산으로 제한할 수 있다는 근거는 다음과 같다¹²⁾.

첫째, 정부조달을 통한 학교급식 재료의 공급은 GATT의 내국민대우 조항¹³⁾에 합치한다.

둘째, 농안기금 등을 활용한 정부조달은 정부조달협정 제3조¹⁴⁾ (내국민대우 및 무차별)에 합치한다.

셋째, 학교급식에 대한 보조는 농업협정문 부속서 2의 4항¹⁵⁾(감축의무가 적용되지 않는 허용보조)을 적용하여 그 금액에 제한 없이 실시 가능하다.

넷째, 농업협정문 제13조¹⁶⁾, 보조금협정 제3조 및 제3부(제5·6·7조), GATT 제16

12) 농협중앙회, 「학교급식제도 개선에 관한 연구」, 농협중앙회 조사부, 2001. pp.28~36.

13) GATT 3조 8항 : (a)본조의 규정은 상업적 재판매 또는 상업적 판매를 위한 제품의 생산에 사용할 목적이 아닌 정부기관의 행정적 목적에 따른 구매와 관련한 법률, 규칙 또는 기타 요건에는 적용되지 않는다. (b)본조의 규정은 본조의 규정에 합치하여 부과하는 내국세 또는 내국과징금에 의한 수입으로 국내 생산업자에 지급하는 교부금과 국내 물품의 정부구매 결과로 인한 보조금을 포함한 국내생산업자에 한하여 지급되는 보조금의 교부를 방해하지 않는다.

14) 정부조달협정 한국측 부속서1에 대한 주석 3항 : 이 협정은 예산회계법 및 동 시행령에 따른 중소기업 할당분을 포함하는 수의계약 조달과 양곡관리법, 농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률, 축산법에 따른 농·수·축산물 조달에는 적용되지 않음.

15) 농업협정문 제6조 국내보조의 약속 : 1. 각 회원국의 양허표 제4부에 포함된 감축약속은 이 협정 부속서2에 규정된 기준에 따라 감축대상이 아닌 국내조치를 제외한 농업생산자를 위한 모든 국내보조치에 적용된다.

농업협정문 부속서2 감축약속 면제기준의 4항 국내식량구호 : 식량원조를 필요로 하는 일부 국민에 대한 국내식량원조에 관련된 지출. 식량원조의 수혜자격은 영양학적 목적과 관련하여 명료하게 정의된 기준에 의하여 결정되어야 한다. 그러한 식량원조는 수혜자에게 직접 식량을 공급하는 형태이거나 식량을 시장 또는 보조가격으로 구매토록하는 수단으로 제공되어야 한다. 정부의 식량구매는 시장가격으로 하여야 하며, 식량원조의 재정운영과 행정처리는 명료해야 한다.

16) 농업협정문 제13조 적절한 자제-일명 평화조항 : 1994년도 GATT와 보조금 협정의 규

조 및 제23조 제1항 (b)에 의해 다른 나라의 간섭없이 정부의 보조금지급에 의한 급식재료의 국내산 농축산물 사용 유도가 가능하다.

WTO협정은 원칙적으로 국내법과 동일한 지위를 지니나 국내법을 WTO협정에 합치하도록 약속한¹⁷⁾ 이상 실질적으로 국내법보다 우선한다고 볼 수 있기 때문에 대외 무역의존도가 높은 우리나라로서는 WTO협정에 합치되도록 노력하지 않으면 안된다.

그런데 학교급식에 우리농산물 사용을 권장하거나 의무화하는 것이 WTO협정에 위배된다고 하면서도 학교급식재료를 자국산만 구매하도록 강제화하고 있는 미국의 '학교급식법'에 대해서는 WTO협정에 위배되지 않는다고 일부에서 주장하고 있다. 이와 같은 국회의 질의에 대해 외교통상부¹⁸⁾는 "국·공립학교가 급식용품에 구매하는 행위는 GATT 제3조 8항에 따라 WTO 정부조달협정의 적용을 받고 있습니다. 그러나 미국이 가입하고 있는 WTO 정부조달 협정의 미국측 양허표 부록1 및 주석 제2항에는 농무성이 행하는 급식프로그램을 장려하기 위한 농산물 조달과 어떠한 형태의 정부보조도 협정 적용대상의 제외사항으로 규정되어 있으므로 미국의 학교급식법은 WTO협정에 위배되지 않는다고 판단됩니다"라고 답변했다.

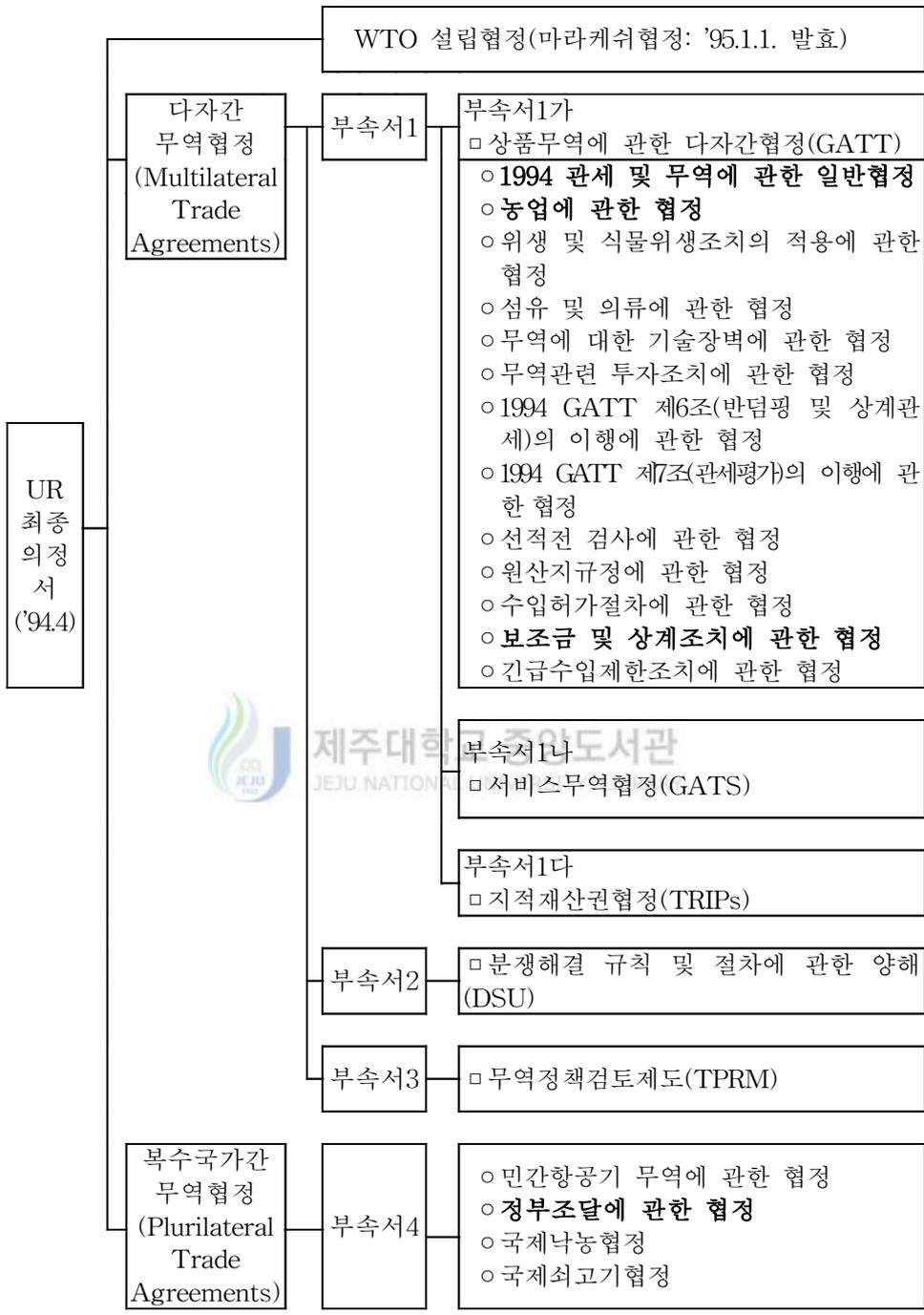
즉 민간부문은 물론 정부의 조달부문에서도 내외국산 차별을 금지하는 내용의 정부조달협정(Agreement on Government Procurement)¹⁹⁾에서 미국측은 학교급식에 대해서 포괄적인 예외를 인정받았기 때문에 GATT 제3조 8항의 '내국민대우의 예외조항'을 근거로 자국산 농산물 우선구매가 가능하다는 주장이다.

정에도 불구하고 이행기간(1995~2003년)동안, 가. 이 협정 부속서 2의 규정이 완전히 합치되는 국내보조조치는 (1) 상계관세의 목적상 허용보조금이 된다. (2) 1994년도 GATT 제16조 및 보조금협정 제3부에 근거한 조치로부터 면제된다. (3) 1994년도 GATT 제23조 제1항 (b)의 의미상, 1994년도 GATT 제2조에 따라 다른 회원국이 향유하는 관세양허의 이익의 비위반 무효화 또는 침해에 근거한 조치로부터 면제된다.

17) WTO협정 제16조 4항 : '각 회원국은 자기 나라의 법률 규정 및 행정절차가 부속협정에 규정된 자기 나라의 의무에 합치될 것을 보장한다'. 동조 5항 '이 협정의 어느 규정에 대해서도 유보할 수 없다. 다자간 무역협정에 대한 유보는 동 협정에 명시된 범위내에서만 할 수 있다. 복수국산 무역협정에 대한 유보는 동 협정의 규정에 따른다'고 명시.

18) 학교급식관련 질의에 대한 답변자료 (2001. 6. 7)

19) 각국 정부·지자체가 최종소비용 물품을 구매할 경우 내국민대우원칙을 준수하지 않아도 된다'는 내용의 GATT 제3조 8항의 예외조항 때문에 국제무역이 크게 왜곡되는 문제를 해소하기 위해 '각종 정부조달제도를 투명성과 무차별원칙에 따라 운영해야 하고 국내산 우대정책을 실시할 수 없다'는 내용으로 1979년 GATT 제7차 동경라운드에서 19개국의 참여로 체결. 이 협정은 GATT 회원국 중에서 가입을 원하는 일부 국가들만 참여하고 있으며 우리나라는 1995년 24번째 가입국이 됨



<도 2> WTO 협정문 도해

출처 : 농협중앙회 조사부, 「학교급식제도 개선에 관한 연구」, 농협중앙회, pp.30.

그렇지만 미국의 '학교급식법'은 정부조달협정의 대상도 아니고 자체적으로 조달하는 사립학교까지 자국산 농산물 사용을 강제하고 있기에 정부조달협정의 예외조항을 이유로 WTO협정에 합치된다고 할 수만은 없다. 여기에서 지난 1979년 체결된 정부조달협정으로 사립학교에서 자체적으로 구매하는 물자까지 자국산 사용을 강제화 할 수 있었다. 이전에는 농무부(USDA)에서 직접 조달하여 현물을 지원하는 급식재료에 대해서만 자국산을 사용하도록 했다. 하지만 1998년 '학교급식법' 개정하고 학교가 자체적으로 구매하는 농산물까지 범위를 넓혀 자국산 사용을 강제화하고 있다. 우리나라 역시 학교급식에 국내산농산물의 소비확대를 위한 조치를 취할 수 없는 것도 아니다. 우리나라도 미국처럼 완전하지는 못하지만 정부조달협정에서 인정받은 예외조치를 활용하여 극히 제한적으로나마 국내산 농수축산물을 정부가 조달하여 학교에 공급하는 것은 가능하다고 판단된다. 즉, 정부조달협정 한국측 부속서1에 대한 주석 3항을 근거로 '농안기금'이나 '축발기금' 등으로 급식재료를 조달하여 학교에 공급할 수 있다.

그러나 우리나라는 급식재료를 정부차원에서 조달·공급하는 것이 아니라 학교 또는 급식 공급업자가 자체적으로 조달하는 것이기 때문에 미국과는 다른 시각에서 검토되어야 한다.

2) 외국의 학교급식제도

(1) 미국의 학교급식제도²⁰⁾

① 학교급식제도의 역사

미국의 학교급식은 1855년 뉴욕시를 중심으로 결식아동에 대한 민간차원의 지원이 부분적으로 이뤄진 후 1930년대 대공황을 전후로 학교급식에 대한 정부의 정책이 시작됐다. 미국정부는 농업공황으로 인한 농가의 파산을 막고자 잉여농산물을 처분하기 위해 농무성 주관으로 학교급식에 대한 지원을 시작했으며 1932년 연방정부의 대여금(federal loan)과 잉여농산물에 의존하여 일부학교가 독자적으로 급식을 실시했다. 또한 1935년에는 연방정부가 농산물을 수매하여 직접 학교에 배분하도록 법제화했다.

제2차 세계대전 중 장병징집을 위한 신체검사 과정에서 많은 청년들이 건강상의 결함이 노출되었고 그 원인이 대공황 때에 어린시절을 보내면서 제대로 먹지 못한데서 비롯됐다는 사실이 밝혀졌다. 이를 계기로 모든 어린이가 적어도 하루에 한끼는 만족할만한 식사를 할 수 있도록 만들자는 공감대가 형성되어 전쟁이 끝난 다음해인 1946

20) 농협중앙회 조사부, 「학교급식제도 개선에 관한 연구」, 농협중앙회, 2001.

김숙희, 「학교급식 운영실태 분석 및 발전방안에 관한 연구」, 교육인적자원부, 2001.

년에 법을 제정하기에 이르렀다. 특히 1946년에는 농산물 가격지지와 잉여농산물의 효율적인 처분을 위하여 연방정부의 보조금을 더하여 현물지원이 가능하도록 법률을 고쳤고, 1954년에는 신선우유 소비촉진을 위하여 상품신용공사(Commodity Credit Corporation : CCC)에 의해 조성된 기금으로 학생들에게 우유를 공급하는 우유급식제도(Special Milk Program : SMP)를 법제화했다.

1966년에는 아동영양법(Child Nutrition Act) 제정과 함께 시범사업으로 아침급식제도(School Breakfast Program : SBP)를 도입했고 1981년에는 통합예산조정법 제정과 함께 학교급식에 대한 지원기준을 강화하고 무료·할인 급식자에 대한 소득기준도 강화했다.

1998년에는 아동영양 재인가법(The Child Nutrition Reauthorization Act) 제정으로 방과후 프로그램에 참여하는 18세 이하의 아동 및 청소년에 대해 무료로 간식을 제공하는 전격적인 조치를 취하고 있다.

② 학교급식 프로그램 유형과 실시현황

미국의 학교급식은 균형 있는 영양공급을 목적으로 하며 학생이 식사를 못해 수업을 받는데 지장이 없도록 적절한 에너지를 공급하고 있다. 이를 위해 아침과 점심에 각각 하루에 필요로 하는 영양분의 1/3과 1/4 이상을 충족토록 식단을 짜임새 있게 구성한다.

미국의 학교급식은 빈부의 차에 의해 교육기회 균등의 권리가 침해되지 않도록 저소득 가정의 아동들에게 무료 또는 할인가격으로 식사를 공급하고 있다. 또한 교외지역의 부유층과 도심지 빈민층으로 이원화된 지역구도에 대응하여 저소득층 밀집지역에 대해 지원을 강화함으로써 빈곤의 악순환을 해소하는데 주안점을 두고 있다.

학교급식은 잉여농산물 처리대책의 일환으로 시작되어 지금은 식수인원이 2700만명에 달하는 거대한 시장으로서 농산물의 주요 판로역할을 하고 있다. 이는 농산물 수급조절의 막대한 역할을 하고 있으며 소요되는 급식재료를 미국산만 사용토록 법으로 제한하여 정부지원의 일정부분을 농무성이 직접 구매하여 현물로 공급하고 특정 품목이 과잉 생산될 경우 보너스물자를 제공해 농산물 소비를 촉진하고 있다.

미국에서 시행중인 학교급식제도로는 점심(NSLP), 아침(SBP), 우유(SMP), 방학중 급식(SFSP), 방학중 간식프로그램 등이 있다.

점심급식은 제2차 세계대전 후인 1946년부터 법제화된 프로그램으로 성장기 아동에게 적어도 하루에 한끼는 만족할만한 식사를 제공하자는 취지로 시작해 9만6000여 학

교 및 시설에서 하루 2700만명에게 연 46억 인분의 식사를 공급하고 있다. 점심급식을 위해 연방정부가 지원하는 예산은 60억달러(현물지원 포함)에 이르고 이중 현금으로 지원된 예산은 53억달러로 전체의 88%를 차지하는 것으로 알려졌으며 현물지원에 소요된 비용도 7억달러로 12%이며 이중 4000만달러가 보너스물자 지급에 소요되었다. 현재 점심급식의 참여비율은 무료·할인급식 대상학생의 경우 77%에 이르나, 유료급식 대상 학생은 42%에 불과하여 무료 또는 할인급식 수혜를 받는 학생이 전체의 58%(무료 50%, 할인 8%)에 달하고 있다.

아침급식은 1966년 도입된 이래 1975년 본격적인 프로그램을 마련된 것으로 저소득 가정 및 맞벌이로 인해 아침식사를 못 먹는 아동들을 대상으로 시행하고 있다. 현재 7만1000개 학교 및 시설에서 하루 740만명이 참여해 연 13억 인분의 식사가 제공되고 있는 것으로 집계되고 있다. 점심급식 운영학교의 75%가 아침급식을 실시하며 점심급식 참여 학생의 27%가 아침급식을 받고 있다. 아침급식에 대한 연방정부의 지원 예산은 13억달러로 점심급식 지원예산의 1/5 수준이나 참여 학생 중 무료급식이 77% 할인급식이 8%를 차지, 점심급식에 비해 무료급식 학생비중이 높은 편에 속한다.

우유급식은 1955년부터 시범사업으로 도입되어 1970년 본격적으로 시행하게 된 프로그램으로 신선우유 소비촉진을 위하여 점심급식의 혜택을 누리지 못하는 아동들을 대상으로 시작되어 9000여개 학교 및 시설에서 연간 235ml들이 1억2700만팩을 공급하고 있다. 하지만 아침과 점심급식의 증가로 인해 꾸준한 감소를 보이다가 1981년 통합예산조정법에 의해 다른 영양프로그램에 참여하는 학교와 시설에 대해 우유급식을 제한함에 따라 1982년부터 많이 감소했다.

방학중 급식은 6월에서 8월까지 여름방학 중에 18세 이하의 저소득층 아동을 대상으로 학교 또는 비영리단체 등이 운영하는 급식소를 통해 식사와 간식을 무료로 제공하는 프로그램이다. 1968년부터 시범사업으로 도입되어 1975년 본격화된 프로그램으로 현재 230만명이 방학중 무료급식을 받았다.

방과후 간식은 1988년 아동영양 재인가법에 의해 시작된 프로그램으로 교육목적의 정규적인 방과후 프로그램 참여 아동에 한하여 제공하고 있으며 학생들의 마약 등 청소년 범죄에 연루되는 것을 예방하기 위한 취지로 도입되었다. 농무성은 방과후 프로그램에 참여하는 학교 및 시설에 대하여 일정한 교부금을 지원하고 있으며 무료와 할인급식자격이 있는 학생이 전체의 50% 이상인 지역에서 운영하는 학교와 시설은 전원 무료로 간식지원을 받는다.

③ 운영체계

미국의 학교급식체계는 연방 농무성의 식품·영양국(Food and Nutrition Service : FNS)이 전체를 주관하며 주정부와 지역학교구의 협의를 통해 관리, 운영된다. 한국과 일본, 유럽 등 대부분의 국가들이 교육 관련 부서에서 주관하고 있는 것과는 대조적이며 연방 농무부가 학교급식을 관리하는 것은 학교급식이 잉여농산물의 소비촉진 차원에서 도입되었기 때문이라는 점에서 시사하는 바가 크다.



<도 3> 미국의 학교급식 관리체계도

공립학교는 학교구 단위로 운영되며 교육비 재원은 지역주민이 부담하는 재산세로 충당한다. 학교급식은 많은 부분을 연방 농무부의 지원금에 의해 운영되기 때문에 학교구별 급식의 질에는 차이점을 찾기가 힘들다. 다만, 서민층이 많은 도심지 학교구에 서는 무료·할인 급식자의 비율이 교외지역의 학교구에 비해 매우 높은 편이다.

사립학교는 설립자에 의해 운영되며 대부분의 경우 부유층의 자녀들이 다니기 때문에 학교급식에 대한 참여비율이 상대적으로 매우 낮은 편이다.

급식수혜자격에 대한 구분은 학생의 부담정도에 따라 무료, 할인, 유료 등 3종류로

구분된다. 무료·할인급식의 수급자격은 가계소득과 가족 수를 고려한 연방빈곤지표에 의해 결정되고 연방빈곤지표 130% 미만일 경우 무료, 130~185%은 할인가격, 185% 이상은 실비가격으로 학교급식을 제공받는다.

이와 함께 학교급식법은 무료 또는 할인급식자가 어떤 경우에도 유료급식자와 식별된다거나 차별되지 않을 것을 법으로 규정하고 있어 무료급식이나 할인급식을 받는 학생이 따돌림을 당하거나 하는 경우는 원천적으로 방지된다. 또한 급식티켓의 색깔과 모양은 모두 동일하며 외견상 구분되지 않는다.

<표 9> 급식수혜자격에 대한 소득 기준

(2000. 7. 1~2001. 6.30)

| 가구 원수 | 연방빈곤기준(100%) | | | 할인급식(185%) | | | 무료급식(130%) | | |
|----------|--------------|-------|-----|------------|-------|------|------------|-------|-----|
| | 연소득 | 월소득 | 주소득 | 연소득 | 월소득 | 주소득 | 연소득 | 월소득 | 주소득 |
| 1인 | 8,350 | 696 | 161 | 15,448 | 1,288 | 298 | 10,855 | 905 | 209 |
| 2인 | 11,250 | 938 | 217 | 20,813 | 1,735 | 401 | 14,625 | 1,219 | 282 |
| 3인 | 14,150 | 1,180 | 273 | 26,178 | 2,182 | 504 | 18,395 | 1,533 | 354 |
| 4인 | 17,050 | 1,421 | 328 | 31,543 | 2,629 | 607 | 22,165 | 1,848 | 427 |
| 1인추가 | +2,900 | +242 | +56 | +5,365 | +448 | +104 | +3,770 | +315 | +73 |

주) 위 기준보다 알래스카주는 25%, 하와이주는 15%가 각각 높은 수준임.

출처 : 농협중앙회 조사부, 「학교급식제도 개선에 관한 연구」, 농협중앙회, 2001.

④ 식품위생 및 영양관리

미국은 연방정부의 부처간 협력은 물론 주정부 및 지방정부와의 철저한 역할 분담을 통해 식품의 생산에서 소비에 이르는 전 유통과정에 걸쳐 식품의 위생과 안전성을 확보하고 있다. 연방정부의 주요기관들 중에는 농무부 식품안전검사국(FSIS)이 축산물, 보-건강복지성 식품의약국(FDA)이 비축산물 및 식품제조와 수입식품, 환경보호청(EPA)이 농약안전을 전담한다.

주정부에서는 식품업소에 대한 구체적인 위생법규를 제정해 시행하고 있다. 주정부는 식품 생산업체 및 도매업체를 대상으로 허가 및 단속활동을 실시하며 주정부 협의체를 통해 농산물의 주경계간 이동을 제한한다.

지방자치단체는 학교와 병원 등 급식시설에 대한 허가와 단속을 실시하는데 급식시설의 시작인 설계단계부터 허가여부의 결정, 정기위생검사, 특별위생검사 식품위생교

육 등을 시행하고 있다.

미국은 학교 점심급식 프로그램의 영양관리를 위하여, 영양기준뿐만 아니라, 급식전문가가 폭넓게 활용할 수 있도록, 건강하고 기호에 맞는 식단을 계획하기 위한 네 가지 방법을 제시하고 있다.

식품에 근거한 점심 메뉴 계획 방법(Food-based menu planning approach)은 전통적인 식생활 습관을 기초로 한 것과 식생활 개선 측면을 고려한 방법 등 두 가지 방법이 제시되었다. 그 외 컴퓨터에 근거한 메뉴계획 방법(Nutrient Standard Menu Planning)은 컴퓨터를 활용하여 메뉴를 구성하고 영양소 분석을 동시에 해 영양적인 식품 품목을 선택할 수 있도록 한 방법이 있으며, 이를 변형한 보조 영양소 표준메뉴 계획 방법이 있다.

또한 인공감미료가 첨가되거나 필수영양소가 기준치 아래로 내려가는 식품에 대해 학교구내에서 판매하는 것을 금지, 학생들의 영양결핍을 사전에 예방하고 있다. 1977년부터는 영양교육훈련프로그램을 도입하여 식품별 영양정보와 올바른 식습관 형성을 위한 교육을 시행하고 있으며 1995년부터는 학교와 가정, 지역사회 및 언론매체의 협력을 통해 올바른 식습관을 유도하고 있다.

⑤ 농민과 학교급식

미국의 학교급식은 첫째, 균형 있는 영양공급, 둘째 교육 기회균등과 빈곤대책, 셋째 농산물의 수급안정을 기본목적으로 수행되고 있다. 즉, 학교급식을 통해 아침과 점심에 하루 필요로 하는 영양분의 1/3~1/4 이상을 만족토록 식단을 각각 구성하며, 이를 통해 평생동안 영향을 미치게 될 바람직한 식습관을 도모하며, 균형 있는 영양소를 충족하도록 식단을 만들고, 증가하고 있는 아동비만에 대응하여 저지방 식품을 섭취하도록 권장함을 그 목적으로 한다.

또한 저소득가정의 아동들에게도 무료 또는 할인가격으로 식사를 공급하여, 빈부의 차에 의해 교육기회 균등 권리가 침해당하지 않도록 배려하고, 저소득층 밀집지역에 대해 지원을 강화하여 빈곤의 악순환을 해소하는데 만전을 기한다. 또한 학교급식은 잉여농산물 처분 대책의 일환으로 시작되었으며, 학교급식에서 사용되는 식료품을 미국산으로 사용토록 법으로 제한하여 국내산 농산물 소비촉진에 기여하고 있다.

미국 농무부는 소농의 영농의욕 고취와 농산물의 판로확보를 위해 1997년부터 소농과 학교급식을 연결하는 급식협력시범사업을 추진하고 있다.

이 사업은 농민과 학교 양측 모두에게 도움을 주는 사업으로 정부에서 농가와 학교

간 협력사업을 정책적으로 유도해내고 있다. 이러한 정책적 공유를 통해 농민의 입장에서 지역 학교에 안정적인 판로망을 확보하고 학교입장에서는 아동들에게 재배과정을 경험토록 함과 동시에 자기 지역에서 생산된 신선하고 안전한 농산물을 공급받는 등 많은 효과를 얻고 있다.

이렇게 함으로써 소규모 협동조직이 결성되고 지역내 새로운 유통모델이 제시됨은 물론 학교가 원하는 다양한 식단의 급식재료를 안정적으로 제공하기 위하여 농가간 연계 또는 협동조직화를 촉진하고 있다.

협력사업은 연방정부내 각 부처간은 물론 연방정부와 주정부 및 지방자치단체간 수직적 연대를 통한 복합적인 협력사업으로 추진되고 있다. 이를 계기로 국방부와 연대가 되어 자기 지역에서 생산되지 않는 농산물을 공급하고 농무부내의 식품영양국과 농촌기업협동조합국이 유기적인 협조가 되고 있으며, 주정부와 지방정부 단위의 농무부와 교육부 및 농민단체가 협력하여 농가와 학교간 급식사업 연계를 추진하고 있다. 또한 농무부 주관으로 공공장소에서 우수사례에 대해 소개하고 있고 급식사업 협력과정의 메뉴얼을 만들어 보급하는 등 농민을 위해 노력하는 정책이 눈에 띈다.

(2) 일본의 학교급식제도²¹⁾

① 학교급식제도의 역사

일본의 학교급식은 1889년 야마가다현의 한 초등학교에서 빈곤아동들에게 실시한 것이 시작이다. 실시 초기 학교급식은 거리가 경제적으로 충족하지 못한 아동과 결식아동을 대상으로 시작되어져 왔다.

그리고 제1차 세계대전 후 경제불황에 의한 결식아동이 사회문제화 되면서 1932년 문부성 훈령 제18조에 '학교급식 임시시설 방법'이 제정되어 처음으로 문부성 조성에 의해 학교급식이 실시되었다. 나아가 1940년에는 초등학교 아동의 영양을 개선하고 체위를 향상시키기 위해 문부성 훈령 18호 '학교급식 장려규정'이 제정되어 기존 빈곤아 뿐 아니라 영양불량, 신체허약 아동도 대상으로 포함한 영양적인 학교급식을 실시하기에 이르렀다. 하지만 일본은 제2차 세계대전이 일어나 식량이 궁핍해지면서 학교급식 실시가 사실상 어려워졌고 부득이 하게 급식을 중단했다.

이어 1946년 일본은 '학교급식 실시의 보급 장려에 대하여'를 발표하고 새로운 학교급식 방침을 제시했다.

1947년에는 전국 도시 초등학교 약 3,600개교, 290만명의 아동을 대상으로 학교급식

21) 한국농업경영인중앙연합회, 전게서, 2001. 12 ; 김숙희, 전계논문, 2001. 12.

을 실시했으나 식량공급이 여전히 부족했기 때문에 그 내용은 부실할 수 밖에 없었다. 1949년에는 유니세프에 의해 탈지분유가 공급되자 전국 67개교 6,600명의 아동들을 대상으로 우유급식이 실시되기도 했다. 결국 일본은 1954년 학교급식법이 만들어져 학교급식 실시체계가 법적으로 정비되었고 그후 급속히 발전하였다.

1962년도에는 학교급식 영양소요량의 기준이 새롭게 개정되었고 1963년에는 탈지분유에 대한 국고보조가 가능해져 우유급식의 전면 실시가 추진되었다.

1997년에는 학생수로 초등학교는 99.4%, 중학교는 82.1%의 높은 시행률을 보이고 있으며 전체적으로는 1,164만명의 학생들이 학교급식의 혜택을 받고 있다. 1999년에는 시행률이 학생수로는 초등학교의 경우 99.3% 중학교의 경우 82.0%나 되며 전체로는 1,093만명의 학생이 학교급식의 수혜를 받고 있다. 그리고 2000년 5월 현재 학교급식의 수혜를 받고 있는 학생수는 약1,083명 실시율 92.9%이다.

② 학교급식 프로그램 유형과 실시현황

일본의 학교급식제도는 '학교급식법', '야간과정이 있는 고등학교에 대한 학교급식 법령', '맹학교·농학교 급식 및 양호학교의 유치부 및 고등부에 대한 학교급식' 이상의 법령에 기초하여 시행되고 있다. 또한 빵이나 밥, 우유 및 반찬을 공급하는 '완전급식', 완전급식 이외의 급식으로 우유와 반찬을 공급하는 '보식급식', 우유만을 공급하는 '우유급식' 등 세가지 유형으로 시행되고 있다.

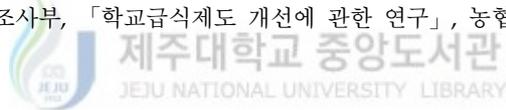
2000년 5월 현재 완전급식 시행학교가 전체학교의 87.1%, 시행학생은 86.9%로 압도적으로 많으며 초등학교의 경우 완전급식학교의 경우 95.8%, 시행 학생수 98.5%로 90% 이상이며 중학교에서는 완전급식 학교가 전체학교의 71.0%, 시행 학생수 67.0%가 된다. 이는 1997년에 비해 완전급식 시행학교의 비율이 초등학교의 경우 0.1%, 중학교는 1.1% 증가한 것이다. 특수학교와 야간 정시제 고등학교의 경우 완전급식율은 각각 81.3%, 59.5%였다. 이외에도 2000년 5월 현재 초등학교 보식급식 학교가 0.6%, 우유급식 학교는 1.4%였으며 중학교는 보식급식 학교가 0.7%, 우유급식은 12.8%나 된다.

<표 10> 학교급식 실시상황 (2000년)

(단위 : 개, 명)

| 구분 | 전국총수 | 완전급식 | | 보조급식 | | 우유급식 | | 계 | | |
|------|------|-----------------|----------------|----------------|------------|--------------|---------------|---------------|----------------|----------------|
| | | 실적 | % | 실적 | % | 실적 | % | 실적 | % | |
| 초등학교 | 학교수 | 24,106 (172) | 23,102 (51) | 95.8 (29.7) | 134 (3) | 0.6 (1.7) | 330 (23) | 1.4 (13.4) | 23,566 (77) | 97.8 (44.8) |
| | 학생수 | 7,366,079 | 7,255,724 | | 22,192 | 0.3 | 39,511 | 0.5 | 7,317,427 | 99.3 |
| 중학교 | 학교수 | 11,213 (681) | 7,958 (39) | | 76 (-) | 0.7 (-) | 1,433 (50) | 12.8 (7.3) | 9,467 (89) | 84.4 (13.1) |
| | 학생수 | 4,104,591 | 2,748,839 | | 22,241 | 0.5 | 590,107 | 14.4 | 3,361,187 | 81.9 |
| 특수학교 | 학교수 | 992 | 806 | | 2 | 0.2 | 23 | 2.3 | 831 | 83.8 |
| | 학생수 | 90,140 | 77,812 | | 14 | 0.0 | 1,741 | 1.9 | 79,567 | 88.3 |
| 야간학교 | 학교수 | 808 | 481 | | 260 | 32.2 | 1 | 0.1 | 742 | 91.8 |
| | 학생수 | 98,607 | 51,526 | | 19,719 | 20.0 | 4 | 0.0 | 71,249 | 72.3 |
| 계 | 학교수 | 37,119 | 32,347 | | 472 | 1.3 | 1,787 | 4.8 | 34,606 | 93.2 |
| | 학생수 | 11,659,381 | 10,133,901 | | 64,166 | 0.6 | 631,363 | 5.4 | 10,829,430 | 92.9 |

출처 : 농협중앙회 조사부, 「학교급식제도 개선에 관한 연구」, 농협중앙회, 2001.



③ 운영형태

일본의 학교급식 운영형태는 조리장의 구분의 따라 단독·공동·분교방식 및 도시락 방식으로 구분할 수 있다.

단독조리방식은 학교조리실에서 자체적으로 조리를 하는 방식으로 2000년 5월 현재 소학교의 경우 50.0%인 11,481 학교에서 시행하고 있으며 중학교는 32.9%인 2599개 학교에서 시행하고 있다. 공동조리방식은 몇 개의 학교 또는 학구를 일괄하여 센터에서 조리해서 학교로 배달하는 방식으로 2000년 5월 현재 소학교의 경우 50.0%인 1만1498개 학교가 시행하고 있고 중학교도 67.1%인 5305개 학교에서 채택하고 있다.

이밖에도 단독조리방식과 공동조리방식의 중간단계로서 조리장이 있는 단독조리방식의 학교가 조리장이 없는 학교의 급식조리를 대행하는 분교방식이 있고 민간업자의 시설에서 만들어 학교에 배달하는 도시락 방식이 있다.

④ 식품위생 및 영양관리

문부성에서는 영양·위생 전문가, 학계 등에 의한 '학교급식의 위생관리 개선에 관

한 조사연구협력자회의'를 설치하고 위생관리의 기초를 마련하기 위한 방안을 검토하였다. 그 결과 여름방학 동안에 도도부현 및 시정촌교육위원회와 연계하여 학교급식 시설설비 등의 위생관리와 급식용 식재료의 점검을 실시하고 2학기부터는 위생관리 체크리스트에 기준해 일상점검 및 정기점검을 행하도록 유도했다.

문부성은 1997년 '학교급식 위생관리 기준'을 제정하고 위생관리에 반드시 있어야 할 것들을 추가했다. 특히 총칙에서는 도도부현 교육위원회 및 시정촌 교육위원회, 부속학교를 설치한 국립대학과 사립대학교의 설치자는 필요에 따라 관계 보건소의 협력을 얻고 학교급식 실시교 및 공동조리장의 시설설비, 식재료취급, 조리작업, 위생관리 체제에 관한 실태파악에 노력하며 위생관리상 문제점이 있는 경우에는 학교의사, 학교약제사 등의 협력을 받아 신속한 개선조치를 취하고 학교영양 직원이 학교급식 조리장의 위생관리에 관한 직무를 철저히 수행할 수 있도록 도도부현 교육위원회는 시정촌 교육위원회에 대해 적절한 지시를 하도록 명시되어 있다.

문부성은 최근 'O157'과 같은 독성을 가진 강한 식중독의 원인균에 의한 대규모의 식중독은 사회적 문제로 확산될 수 있다고 판단하고 학교급식에 있어서 위생관리를 보다 더 새롭게 할 수 있다고 보고 위생관리에 관한 조사·연구의 실시, 학교, 가정, 지역사회가 연계하여 위생관리를 추진하는 위생관리추진 지정지역을 지정하고 연구회 개최 등을 신규사업으로 마련하였다. 영양관리에 있어서는 문부과학성이 후생성과 농림수산성과 함께 작성한 '식생활 지침'에 의거 '일본형 식생활'에 맞추어 학생 1인당 영양기준을 제시하고 다양하고 균형 있는 식생활을 권장하고 있다.

일본의 학교 급식의 영양 기준은 평상시 식사에서 섭취하기 힘든 영양소에 대해서 1일 요구량의 최고 55%를 학교급식에서 섭취하도록 하며, 그 외에 과잉 섭취 가능성이 많은 지방이나 식염에 관해서도 배려하였다. 최근의 영양소요량 개정의 기본 원칙은 ① 지방은 에너지의 원천이고 건강 증진에 필요한 영양소이지만, 과잉 섭취는 비만과 성인병을 유발 할 수 있으므로, 지방 열량비를 30%에서 25-30%로 낮추었다. ②성장기에는 칼슘의 섭취가 필요하지만 일상적인 식생활에서는 칼슘을 섭취하기 어려워서, 학교급식의 역할이 중요하므로 1일 소요량의 55%를 학교급식에서 공급하도록 한다. ③비타민은 평상시 식사에서 섭취하는 것이 중요하므로 1일 소요량의 50-55%를 학교에 섭취하도록 한다. ④학생의 변비와 성인병 예방을 고려하여 새로이 식이섬유소 섭취량의 목적치를 제시하였다. ⑤나트륨(식염)의 과잉 섭취는 성인이 되어 고혈압, 뇌졸중을 불러일으킬 수 있으므로 아동 때부터 싱겁게 먹는 습관을 들이는 것이 중요하다. 이에 새로 식염 상당량의 상한치를 제시하였다.

일본은 1964년부터 공동조리장에 영양사를 배치하도록 하는 급여비 보조를 인정하게 되었고 1966년부터는 단독조리시설에도 영양사 배치를 위한 급여비를 산정하게 되었다. 1974년부터는 학교급식법 및 시정촌 설립 학교직원 급여부담법의 일부가 개정되어 학교영양직원의 배치 및 급여부담 관계가 마련됐다. 이러한 개정과 더불어 이것에 관련된 관계법령에 따라 학교영양 직원의 수와 표준이 정해지고 도도부현이 부담하는 급여비 등 경비의 1/2를 국가에서 지원하게 되었다. 또한 정원의 표준에 대해서는 1974년 이후 점차 개선되어 학교영양 직원이 증가되었다.

또한 1986년에는 '학교영양직원의 직무내용에 관하여'에 의해 학교급식에 관한 기본계획의 참여, 영양관리, 학교급식 지도, 위생관리 등을 영양직원의 직무내용으로 명시하였다.

⑤ 지역농산물 사용확대

일본 학교급식에서 국내산 급식재료 사용운동은 미국 잉여농산물에 의한 빵급식이 전통 식문화를 파괴했다는 자기반성에서 비롯돼 학교급식 재료만이라도 국내산을 사용해야 한다는 국민공감대가 형성됐다. 이러한 국내산 농산물 사용운동은 1990년대 들어 더욱 구체화 돼 급식재료 공급은 우선적으로 지역산을 사용하고 지역산으로 충족이 안될 경우 타 지역산을 사용하도록 했다.

결국 이러한 지역농산물 사용운동은 가정과 학교와 지역사회를 연결하는 통로로 이어졌고 지역사회 구성원들이 공동으로 지역경제 활성화와 전통문화계승 등 복합적인 목표가 달성되기에 이르렀다.

특히 이들은 지역내 농가조직과 학교가 연계하여 급식재료를 공급하고 이웃 주민들과의 친숙도가 증진돼 지역공동체로서의 활동이 잦아졌다. 또한 식단에 생산자의 이름을 적어 '얼굴 있는 농산물'을 제공하고 생산자가 급식교류회 등에 참여하여 재배과정 등을 자세히 설명하기도 한다. 이와 함께 급식후에 나오는 잔반을 이용하여 유기질 비료만들기를 학생들과 실습하고 다시 유기농업 재배농가에 제공하는 등 환경교육도 체험할 수 있도록 배려했다.

지역산 농산물 사용운동은 신선도와 안전성 면에서도 중요하지만 지역농업에 대한 인식과 향토문화에 대한 이해도가 높아지는 등 교육적 측면도 강했다.

일본의 농협은 학교급식이 농업의 장래에 커다란 영향을 미칠 것이라는 점을 인식하고 학교급식에 대해 적극적으로 대응하고 있다. 이를 위해 농협은 1983년부터 '학교급식에 관한 학교·가정·지역간 제휴사업'을 시행, 학교에 대한 취사시설 지원과 작

목반 등 내부조직을 통한 급식재료 공급은 물론 지역농산물을 이용한 학교급식에 대해 적극적인 홍보활동을 전개해 나갔다. 1990년부터는 농협 부녀회가 나서서 지역산 농산물을 급식재료로 사용하도록 홍보했으며 '급식의 날' 행사에 유명 연예인을 동원하여 조리강습회를 개최하는 등 지역산 농산물을 이용한 급식홍보에 만전을 기하고 있다.

이러한 활동에 힘입어 1999년 현재 51%에 달하는 학교가 지역 농협 등과 제휴하여 지역산 농산물을 급식재료로 사용하는 것으로 나타났다²²⁾.

지방자치단체에서도 지역산 농산물 소비확대를 위해 학교급식용 농산물 지원사업 등을 펼치고 있다. 대표적인 예로 오오이타현 우스키시의 경우 학교급식용 만을 생산하는 농지를 지정하여 유기농산물을 재배, 학교급식에 공급케 하고 체험농장으로 활용하는 등 자체적으로 '학교급식 유기 농산물 공급 지원사업'을 실시하고 있다. 군마현의 경우에도 생산자단체와 유통업자, 학교급식관계자 등으로 협의회를 구성하여 지역산 농산물의 생산·공급을 조정하고 '식농교육 시범학교'를 선정, 지도소 퇴직자 등을 파견하여 체험학습을 지원하는 '식·농·현민운동'을 전개해 나갔다.

또한 고품질 안전농산물 공급에 따른 학부모의 비용부담을 최소화하기 위해 일반농산물과의 가격차액을 지자체 차원에서 지원하고 있다.

중앙정부가 1996년도부터 쌀에 대한 지원을 점차 줄여나감에 따라 각 지자체에서는 학교급식용 쌀을 지역산 쌀로 교체하고 정부미와 지역산 쌀과의 가격차액은 지자체 등에서 보전해주고 있다.

일본의 시민단체들은 학교급식이 미래 세대를 위한 투자라는 인식하에 수많은 단체들이 연대하여 학교급식에 적극 개입하고 지속적인 감시활동을 펼치고 있다.

특히 교직원조합, 자치단체노동조합, 소비자연맹, 전국 학교급식을 생각하는 모임 등 4개 단체는 '학교급식전국집회실행위원회'를 구성하고 정부와 학교의 급식행정에 대한 견제역할을 수행하고 있다.

이들이 주로 벌이고 있는 운동은 위해성 식기 사용중지와 민간위탁 반대, 공동조리장 운영 반대, 유전자 조작식품의 사용금지 등 4대 운동을 주요 내용으로 한다. 또한 1998년부터는 연중 10회에 걸쳐 '학교급식 뉴스'를 발행하여 학교급식에 대한 제반문제를 공론화하고 우수사례를 전파하고 있다.

22) 킨기 농정국 통계정보부 기획정보과 조사, 1999. 7.

Ⅲ. 학교급식에 따른 국내산농산물 선호도 조사

1. 조사설계

1) 조사목적

이 조사는 학교급식제도에 직접적인 관련이 있는 학생과 학부모, 교사 등 3개 집단을 대상으로 학교급식의 재료와 맛, 관심도 등에 대한 인식차이와 전반적인 학교급식에 대한 의견을 조사함으로써 학교급식제도 개선의 필요성과 기대효과에 대한 유용한 자료를 수집, 국내산농산물 소비확대를 위한 방안을 마련하고자하는 취지에서 실시한 것이다.

2) 표본추출 및 조사방법

자료조사는 설문지법(Questionnaires)에 의해 이루어졌으며, 리커트 5점 척도와 명목적도를 이용하여 설문을 구성하였다.

조사대상은 제주지역 고등학교 중 제주지역 고등학교를 대표할 수 있는 남녀공학 1개 학교와 남학교 1개 학교, 여학교 1개 학교, 실업계 고등학교 1개교를 선정하여 학교급식에 직접적인 관련이 있는 학생과 학부모, 교사 등을 조사대상으로 선정하였다.

이 설문지의 조사기간은 2003년 3월 1일부터 4월 10일까지 약 40일간 학교별로 학생 90부, 학부모 30부, 교사 20부씩 배포하여 신뢰성이 떨어지거나 응답에 불성실한 설문을 제외한 학생 353부, 학부모 105부, 교사 61부를 유효표본으로 확정하였다.

3) 연구가설의 설정

가설은 어떠한 현상에 대한 추측 또는 예측을 객관적으로 검증하기 위하여 확률을 통하여 검증하는 진술을 의미한다. 따라서 본 연구에서는 다음과 같은 연구가설을 설정하였다.

<가설 1> 전반적인 학교급식에 대한 인식요인에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이다.

<가설 2> 학교급식 재료의 선택기준에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이다.

<가설 3> 학교급식 재료의 생산지에 대한 인식에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이다.

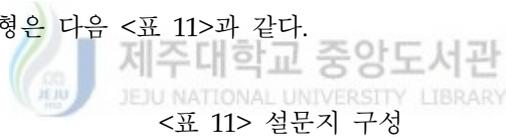
<가설 4> 외국산 농산물이 청소년 건강에 미치는 악영향에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이다.

<가설 5> 국내산 농산물의 부정적인 안전성에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이다.

2. 설문지 구성과 자료분석 방법

1) 설문지 구성

설문지 구성은 학교급식재료에 대한 사항과 외국산 농산물과 국내산 농산물에 대한 사항, 학교급식에 대한 전반적인 인식에 관한 사항 등 총 30개 문항으로 구성하였다. 설문내용과 척도 유형은 다음 <표 11>과 같다.



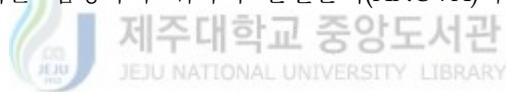
<표 11> 설문지 구성

| 연구영역 | 측정변수 | 척도 |
|---------------------|---|-----------------------|
| 학교급식 재료의 선택기준 | 1. 재료 선택 시 중요기준 2. 현재의 재료 선택기준 | 명목척도 |
| 학교급식 재료의 생산지에 대한 인식 | 3. 가격차이에 대한 선택 4. 급식가격 인상에 대한 의견 5. 급식가격 인상의견에 대한 이유 | 명목척도 리커트척도 명목척도 |
| 국내산과 외국산 농산물의 안전성 | 6. 외국산농산물이 건강에 미치는 영향 7. 국내산 농산물의 안정성 | 리커트척도 명목척도 |
| 전반적인 학교급식에 대한 인식 | 8. 학교 급식의 맛 9. 학교 급식의 메뉴 10. 학교급식의 재료 11. 학교급식의 가격 12. 학교급식의 위생 13. 학교급식에 대한 관심도 | 리커트척도 |
| 전반적인 평가 | 14. 학교급식의 전반적인 평가 15. 학교급식의 우선적 해결과제 | 명목척도 |

학교급식 재료의 선택기준에 대해서 중요 선택기준과 현행 선택기준 2개 문항, 학교급식 재료의 생산지에 대한 인식에 대해서는 가격차이에 대한 선택여부, 국내산 농산물 선택 시 가격인상에 따른 의견, 이유 등 총 3개 문항, 국내산과 외국산 농산물의 안전성에 대해 외국산 농산물이 건강에 미치는 영향과 국내산 농산물의 안전성 2개 문항, 전반적인 학교급식에 대한 인식과 관련하여 학교급식의 맛, 메뉴, 재료, 가격, 위생, 관심도 등 21개 문항으로 구성하였다. 그리고 마지막으로 학교급식에 대한 전반적인 평가와 해결과제 2개 문항으로 구성하였다.

2) 자료분석 방법

수집된 자료는 코딩을 거쳐 SPSS 통계패키지를 활용하여 분석하였으며, 서술적 통계 방법(descriptive statistical)과 다변량 분산분석방법(multivariate statistical analysis)을 활용하였다. 그리고 신뢰성 검정을 위해 내적 일관성을 나타내는 크론바하 알파값(Cronbach's Alpha)을 이용하였으며 전반적인 학교급식에 대한 인식에 대해서는 분산분석(ANOVA)를 위한 투입자료인 요인값(factor score)을 구하기 위하여 요인분석(factor analysis)을 실시하였다. 마지막으로 조사대상자의 학교급식관련집단별 특성에 따른 집단간의 차이를 검정하기 위하여 분산분석(ANOVA)과 교차분석(crosstabs)을 적용하였다.



3. 분석결과

1) 조사대상자의 특성과 측정척도의 평가

(1) 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성은 다음 <표 12>에서 나타난 바와 같이 학생이 전체의 67.9%, 교사 11.9%, 학부모 20.2%이며 학교구분에서는 남학교 35.2%, 여학교 23.7%, 실업계 21.2%, 남녀공학 20.0%로 나타났다.

<표 12> 조사대상자의 일반적 특성

| 구 분 | | 빈 도 (명) | 비 율 (%) |
|--------------|------|---------|---------|
| 학교급식 관련집단 | 학생 | 353 | 67.9 |
| | 교사 | 62 | 11.9 |
| | 학부모 | 105 | 20.2 |
| 학교구분 | 남녀공학 | 104 | 20.0 |
| | 실업계 | 110 | 21.2 |
| | 남학교 | 183 | 35.2 |
| | 여학교 | 123 | 23.7 |

(2) 신뢰도 검정

신뢰성이란 비체계적 오차(random error)와 관련된 개념으로 안정성(stability), 일관성(consistency), 예측가능성(predictability), 정확성(accuracy), 의존가능성(dependability)등으로 표현될 수 있는 개념이며, 동일한 항목에 대해 측정을 반복했을 때 측정값들의 분산들로 표현될 수 있는 개념이다²³⁾.

신뢰도는 비교 가능한 독립된 측정방법에 의해 특정 대상을 측정하는 경우 결과가 비슷하게 나타나야 하는 것으로²⁴⁾, 각 항목의 측정결과가 일관성을 유지하는가의 여부를 확인하기 위한 목적으로 이용된다.

본 연구에서는 전반적인 학교급식에 대한 인식에 대한 항목의 신뢰성을 검정하기 위하여 내적 일관성(internal consistency reliability)을 고려한 Cronbach's Alpha계수를 활용하였다.

Cronbach's Alpha계수는 0과 1사이의 값을 가지며, 사회과학 자료의 경우 0.7이상이면 신뢰성이 높다고 보며²⁵⁾ 본 연구의 신뢰성 검정결과는 다음 <표 13>과 같이 매우 높은 것으로 나타났다.

본 연구에서의 전반적인 학교급식에 대한 인식의 신뢰도 Alpha계수는 0.9213으로 나타나 매우 만족할 만한 결과라고 할 수 있다.

23) 채서일, 「사회과학 조사방법론」, 범문사, 1992, pp.240-243.

24) 채서일 외 2인, 「spss/pc를 이용한 통계분석」, 학현사, 1993, pp.67-68.

25) 김충련, 「SAS라는 통계상자」, 데이터플러스, 1997, p.240.

<표 13> 전반적인 학교급식에 대한 인식항목의 신뢰성 검정결과

| 구 | 분 | 항목제거시 알파계수 | 신뢰도 알파 (표준화 알파) |
|------------------------|---------------------------|---------------|--------------------|
| 전반적인 학교급식에 대한 인식 | 1. 학교급식은 항상 맛이 있다 | 0.9175 | 0.9213 (0.9234) |
| | 2. 학교급식은 맛이 있게 생겼다 | 0.9133 | |
| | 3. 학교급식 메뉴는 다양하다 | 0.9169 | |
| | 4. 학교급식재료는 좋은 재품을 쓴다 | 0.9149 | |
| | 5. 학교급식재료는 안심하고 먹을 수 있다 | 0.9148 | |
| | 6. 학교급식은 맛에 비해 싸다 | 0.9207 | |
| | 7. 학교급식은 편안하게 먹을 수 있다 | 0.9176 | |
| | 8. 학교급식은 위생적인 식기를 사용한다 | 0.9143 | |
| | 9. 학교급식시설은 깨끗하고 위생적이다 | 0.9130 | |
| | 10. 음식을 담을 때 조심해서 담아준다 | 0.9126 | |
| | 11. 급식에 대해 선생님들이 신경을 써준다 | 0.9133 | |
| | 12. 급식에 대해 부모님들이 신경을 써준다 | 0.9175 | |
| | 13. 영양사나 조리사들은 항상 신경을 쓴다 | 0.9120 | |
| | 14. 어떤 음식이 나올 것인지 항상 기대된다 | 0.9213 | |



2) 전반적인 학교급식에 대한 인식 요인분석

요인분석은 다변량 분석방법의 하나로 변수들간의 관계를 찾아낼 때 사용되는데, 기본원리는 항목들간의 상관관계가 높은 것끼리 하나의 요인으로 묶어내어, 요인들간에 상호 독립성을 유지하도록 하는 것이다. 이러한 요인분석은 정보손실을 가져오기도 하나 잠재체계(underlying dimension)를 발견, 활용하게 해준다는 장점을 가지고 있다. 또한 자료를 보다 쉽게 이해하는데 도움을 준다. 따라서 본 연구에서 전반적인 학교급식에 대한 인식 항목들간의 상관관계가 높은 것끼리 하나의 요인으로 묶는 요인분석을 실시하였다.

요인분석은 주성분 분석(principal component analysis)을 이용하였고, 요인적재치(factor loading)의 단순화를 위해 직각회전(orthogonal rotation)중 varimax회전을 실시하였다.

요인의 수와 설명력간에는 많은 관계가 있다. 요인의 수를 늘리면 설명력이 높아지

지만 요인의 수가 많아지면 요인분석을 하는 의미가 없어지기 때문에 불합리하다. 따라서 요인은 가장 적으면서 설명력을 높이는 것이 가장 중요한 과제가 되며 보편적으로 아이겐 값(eigen value)이 '1'이상인 요인만을 요인으로 결정한다²⁶⁾.

요인분석에 있어서 우선적으로 Kaiser-Meyer-Olkin(KMO) 측도를 살펴보아야 한다. KMO는 변수들간의 상관관계가 다른 변수에 의해 잘 설명되는 정도를 나타내는 것으로 이 측도의 값이 0.5미만이면 요인분석을 위한 변수들의 선정이 좋지 못함을 나타낸다. 본 연구에서는 KMO값이 0.927로 요인분석을 위한 변수들의 선정이 매우 적절한 것으로 나타났다. 또한 요인분석 모형의 적합성 여부를 나타내는 Bartlett의 구형성 검정치도 4086.517로 이 값의 유의수준이 0.0001로 나타나 요인분석의 사용에 적합하며 공통요인이 존재한다고 할 수 있다.

따라서 전반적인 학교급식에 대한 인식 항목에 대한 요인분석 결과, <표 14>와 같이 2개의 요인으로 추출되었다. 우선 공통성을 보면, 각 변수의 변량은 42.1%에서 78.8%까지 설명되었다. 각 변수의 공통성은 추출된 요인에 의해 설명되는 비율을 나타내는데 일반적으로 공통성이 0.4이하이면 낮다고 판단하며 이렇게 낮은 변수는 요인분석에서 제외함이 좋다.

전체변량은 요인별로 각각 50.644%, 7.536%로 설명되어 전체적으로는 58.179%로 설명된다. 또한 그 요인이 설명하는 분산의 양을 나타내는 아이겐 값(고유치)는 각각 7.090, 1.055로 나타나 가장 큰 값이 가장 중요한 요인이 된다.

전반적인 학교급식에 대한 인식 변수들에 대한 요인분석 결과로 얻어진 2개의 요인 중 '요인1'은 맛과 메뉴의 다양성, 재료, 관심 등의 항목으로 묶여 학교급식에 대한 직접적인 요인이라는 공통점을 갖고 있으므로 '직접적 요인'으로 명명하였다.

'요인2'는 가격, 위생, 편안함, 안전성 등 간접적 요인이라는 공통점을 갖고 있으므로 '간접적 요인'으로 명명하였다.

26) 정충영·최이규, 「spsswin을 이용한 통계분석」, 무역경영사, 1996, p.188.

<표 14> 전반적인 학교급식에 대한 인식요인분석 결과

| 요 인 | 구 분 | 요인 적재값 | 공통성 | 아이겐 값 | 분산설명력 (%) |
|----------------------------|---------------------------|-----------------|-------|-------------------------|-----------|
| 요인 1 : 학교급식의 직접적 요인 | | | | 0.7090 | 50.644 |
| | 1. 학교급식은 항상 맛이 있다 | 0.703 | 0.537 | | |
| | 2. 학교급식은 맛이 있게 생겼다 | 0.737 | 0.656 | | |
| | 3. 학교급식 메뉴는 다양하다 | 0.719 | 0.566 | | |
| | 4. 학교급식재료는 좋은 제품을 쓴다 | 0.535 | 0.560 | | |
| | 10. 음식을 담을 때 조심해서 담아준다 | 0.564 | 0.612 | | |
| | 11. 급식에 대해 선생님들이 신경을 써준다 | 0.780 | 0.687 | | |
| | 12. 급식에 대해 부모님들이 신경을 써준다 | 0.647 | 0.492 | | |
| | 13. 영양사나 조리사들은 항상 신경을 쓴다 | 0.633 | 0.644 | | |
| | 14. 어떤 음식이 나올 것인지 항상 기대된다 | 0.449 | 0.335 | | |
| 요인2 : 학교급식의 간접적 요인 | | | | 1.055 | 7.536 |
| | 5. 학교급식재료는 안심하고 먹을 수 있다 | 0.733 | 0.649 | | |
| | 6. 학교급식은 맛에 비해 싸다 | 0.474 | 0.421 | | |
| | 7. 학교급식은 편안하게 먹을 수 있다 | 0.718 | 0.563 | | |
| | 8. 학교급식은 위생적인 식기를 사용한다 | 0.819 | 0.737 | | |
| | 9. 학교급식시설은 깨끗하고 위생적이다 | 0.837 | 0.788 | | |
| Kaiser-Meyer-Olkin(KMO) 측도 | | | | 0.927 | |
| Bartlett의 구형성 검정 | | 근사카이제곱 자유도 유의확률 | | 4086.517 91 0.000 | |

3) 가설검정

(1) 전반적인 학교급식에 대한 인식차이분석

전반적인 학교급식에 대한 인식요인에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이라든 <가설 1>을 검정하기 위해 학교급식 관련집단별 분산분석을 실시한 결과는 다음<표 15>와 같다.

학교급식 관련집단에 따른 전반적인 학교급식에 대한 직접적 요인과 간접적 요인은 모두 $p < .01$ 수준에서 유의한 차이를 보인다. 또한 전반적인 학교급식에 대한 인식에서도 $p < .01$ 수준에서 유의한 차이를 보인다. 따라서 전반적인 학교급식에 대한 학교급식 관련집단간에 유의한 차이가 있다라는 <가설 1>은 채택되었다.

학교급식의 직접적 요인을 보면 학생(2.6213점)은 부정적인 인식을 보인 반면 교사(3.6976점)와 학부모(3.7206점)는 평점 3점보다 높은 긍정적인 인식을 보이고 있어 차이를 보이고 있다.

간접적 요인에서도 학생(2.8742점)은 부정적인 인식을 보인 반면 교사(3.5738점)와 학부모(3.5314점)는 긍정적인 인식을 보이고 있어 차이를 보인다.

전체적인 전반적인 학교급식에 대해서도 학생(2.7117점)은 부정적인 인식을, 교사(3.6534점)와 학부모(3.6531점)는 긍정적인 인식을 보였다.

<표 15> 전반적인 학교급식에 대한 인식차이분석 결과

| 요인 | 구분 | 학교급식 관련집단별 평균값 | | | 전체 평균 (5점 만점) | 통계량 |
|---------------|----|----------------|--------|--------|------------------|-----------------------|
| | | 학생 | 교사 | 학부모 | | |
| 요인 1 : 직접적 요인 | | 2.6213 | 3.6976 | 3.7206 | 2.9702 | F=160.611 p=0.0001 |
| 요인 2 : 간접적 요인 | | 2.8742 | 3.5738 | 3.5314 | 3.0894 | F=52.167 p=0.0001 |
| 전반적인 학교급식 | | 2.7117 | 3.6534 | 3.6531 | 3.0128 | F=132.650 p=0.0001 |

(2) 학교급식 재료의 선택기준에 대한 인식차이분석

학교급식 재료의 선택기준에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것

이다라는 <가설 2>를 검정하기 위해 학교급식 관련집단별 교차분석을 실시한 결과는 다음<표 16>과 같다. 학교급식 관련집단에 따른 학교급식 재료의 선택기준에 대해 현재의 선택기준과 중요 선택기준 모두 $p<.01$ 수준에서 유의한 차이를 보인다. 따라서 학교급식 재료의 선택기준에 대한 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있다라는 <가설 2>는 채택되었다.

현재의 학교급식 재료 선택기준에 대한 인식을 보면 학생과 교사는 '재료의 가격'(44.7%, 33.3%)이라는 의견이 가장 높게 나타났으며 다음으로 '재료의 영양가'(25.6%, 26.7%)라는 의견을 보였다. 그러나 학부모는 '재료의 영양가'(34.3%)라는 의견이 가장 많았으며 다음으로 '재료의 신선도'(31.4%)라는 의견을 보여 학생과 교사의 의견과는 차이를 보이고 있다.

중요하게 선택되어야 할 학교급식 재료기준에 대해 학생은 '재료의 맛'(43.3%)이라는 의견이 가장 많았으나 교사와 학부모는 '재료의 신선도'(47.5%, 62.9%)라는 의견이 높게 나타나 차이를 보이고 있다.

학생과 학부모, 교사 모두 재료의 생산지와 가격에 대해서는 10%미만의 의견을 보였다.

<표 16> 학교급식 재료의 선택기준에 대한 교차분석 결과

| 항 목 | | 학교급식 관련집단 | | | 전 체 (%) | 통계량 |
|-----------|------------|-----------|--------|--------|---------|-----------------------------|
| | | 구 분 | 학생 (%) | 교사 (%) | | |
| 현재의 선택 기준 | 재료의 가격 | | 44.7 | 33.3 | 17.1 | $X^2=109.435$ $p=0.0001$ |
| | 재료의 맛 | | 16.0 | 11.7 | 2.9 | |
| | 재료의 생산지 | | 2.6 | 0.0 | 8.6 | |
| | 재료의 영양가 | | 25.6 | 26.7 | 34.3 | |
| | 재료의 안전성 | | 4.6 | 8.3 | 5.7 | |
| | 재료의 신선도 | | 3.4 | 20.0 | 31.4 | |
| | 조리하기 쉬운 재료 | | 1.7 | 0.0 | 0.0 | |
| | 재료의 양 | | 1.4 | 0.0 | 0.0 | |
| | 계 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | |
| 중요 선택 기준 | 재료의 가격 | | 2.8 | 1.6 | 2.9 | $X^2=144.570$ $p=0.0001$ |
| | 재료의 맛 | | 43.3 | 14.8 | 0.0 | |
| | 재료의 생산지 | | 3.1 | 3.3 | 8.6 | |
| | 재료의 영양가 | | 25.8 | 19.7 | 20.0 | |
| | 재료의 안전성 | | 9.9 | 13.1 | 5.7 | |
| | 재료의 신선도 | | 14.2 | 47.5 | 62.9 | |
| | 재료의 양 | | 0.8 | 0.0 | 0.0 | |
| | | 계 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | |

(3) 학교급식 재료의 생산지에 대한 인식차이분석

학교급식 재료의 생산지에 대한 인식에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이다라는 <가설 3>을 검정하기 위해 학교급식 관련집단별 교차분석과 평균차이분석을 실시한 결과는 다음 <표 17>과 <표 18>과 같다.

①동일한 안전성일 경우 농산물 선택

외국산과 국내산 농산물이 모두 안전한 농산물일 경우 가격이 비싼 국내산과 상대적으로 가격이 저렴한 외국산 농산물 선택여부에 대해 $p<.01$ 수준에서 유의한 차이를 보인다.

학생은 교사나 학부모에 비해 '저렴한 급식비를 위해 외국산 사용'(14.5%)이라는 의견이 높게 나타났으며 교사는 학생이나 학부모에 비해 '비싸더라도 우리의 입맛에 맞는 국내산 사용'(73.8%), 학부모는 학생이나 교사에 비해 '가격차가 큰 것은 외국산, 가격차가 비슷한 것은 국내산 사용'(28.6%)이라는 의견이 상대적으로 높게 나타나 차이를 보이고 있다.

<표 17> 동일한 안전성일 경우 농산물 선택에 대한 교차분석 결과

| 항 목 | 구 분 | 학교급식 관련집단 | | | 전 체 (%) | 통계량 |
|-------------|-----------------------------------|-----------|--------|---------|---------|----------------------------|
| | | 학생 (%) | 교사 (%) | 학부모 (%) | | |
| 동 일 한 안 전 성 | 저렴한 급식비를 위해 외국산 사용 | 14.5 | 4.9 | 0.0 | 10.4 | $X^2=21.941$ $p=0.0001$ |
| | 비싸더라도 우리의 입맛에 맞는 국내산사용 | 59.7 | 73.8 | 71.4 | 63.7 | |
| | 가격차가 큰 것은 외국산, 가격차가 비슷한 것은 국내산 사용 | 25.9 | 21.3 | 28.6 | 25.9 | |
| | 계 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | |

②국내산 농산물만 사용할 경우

급식재료를 국내산 농산물만 사용하기로 결정할 경우 '무조건 찬성이다'를 5점, '대체로 찬성한다' 4점, '모르겠다' 3점, '대체로 반대한다' 2점, '절대 반대한다' 1점으로

환산하여 평균값을 계산하였다.

국내산 농산물만 사용하기로 결정할 경우에 대한 찬반의견에 대해 $p < .01$ 수준에서 유의한 차이를 보인다.

전체적으로 학생과 학부모, 교사 모두 평점 3점보다 높게 나타나 국내산 농산물만 사용하는 것에 대해 긍정적인 인식을 보이고 있다.

교사 3.8361점으로 가장 높게 나타났으며 다음으로 학부모 3.6857점, 학생 3.1728점 순으로 나타나 교사가 국내산 농산물만 사용하는 것에 대해 가장 긍정적인 인식을 보이고 있다.

따라서 학교급식 재료의 생산지에 대한 인식에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이다라는 <가설 3>은 채택되었다.

<표 18> 국내산 농산물만 사용하기로 결정할 경우에 대한 차이분석 결과

| 구 분 | 학교급식 관련집단별 평균값 | | | 전체 평균 (5점 만점) | 통계량 |
|-----------------------|----------------|--------|--------|------------------|----------------------|
| | 학생 | 교사 | 학부모 | | |
| 국내산 농산물만 사용하기로 결정할 경우 | 3.1728 | 3.8361 | 3.6857 | 3.3545 | F=15.747 p=0.0001 |

③ 국내산 농산물 사용에 대한 찬반이유

국내산 농산물만 사용하는 것을 찬성하는 이유에 $p < .01$ 수준에서 유의한 차이를 보인다. 그러나 반대하는 이유에 대해서는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않는다.

찬성하는 이유에 대해 학생은 교사나 학부모에 비해 '어려운 농촌을 살리는데 보탬이 되기 때문'(50.6%)이라는 의견이 가장 많았으며 교사와 학부모는 '국내산 농산물이 체질에 맞기 때문'(50.0%, 40.0%)이라는 의견이 가장 많아 학교급식 관련집단별로 차이를 보이고 있다.

반대하는 이유에 대해 학생과 교사, 학부모 모두 '국내산은 가격이 비싸서 가게에 부담이 되기 때문'(46.2%, 50.0%, 42.9%)이라는 의견이 높게 나타났으며 다음으로 '국내산이라도 외국산인지 확신이 없기 때문'(35.9%, 33.3%, 28.6%) 순으로 나타나 학교급식 집단별로 차이를 보이지 않는다.

<표 19> 찬성하는 이유에 대한 교차분석 결과

| 항 목 | 구 분 | 학교급식 관련집단 | | | 전 체 (%) | 통계량 |
|---------|--------------------------------------|-----------|--------|---------|---------|------------------------------------|
| | | 학생 (%) | 교사 (%) | 학부모 (%) | | |
| 찬 성 이 유 | 국내산 농산물이 체질에 맞기 때문 | 32.0 | 50.0 | 40.0 | 37.1 | X ² =42.129 p=0.0001 |
| | 어려운 농촌을 살리는 데 보탬이 되기 때문 | 50.6 | 40.4 | 32.0 | 44.1 | |
| | 외국산은 질이 떨어지고 맛이 없기 때문 | 9.3 | 9.6 | 0.0 | 7.0 | |
| | 교육차원에서 국산 애용에 솔선수범 | 7.6 | 0.0 | 28.0 | 11.4 | |
| | 기 타 | 0.6 | 0.0 | 0.0 | 0.3 | |
| | 계 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | |
| 반 대 이 유 | 국산은 가격이 비싸서 가게에 부담 되기 때문 | 46.2 | 50.0 | 42.9 | 45.7 | X ² =5.774 p=0.672 |
| | 국산이라 해도 외국산인지 확신이 없기 때문 | 35.9 | 33.3 | 28.6 | 34.3 | |
| | 국산이 오히려 안전성이 떨어지기 때문 | 2.6 | 0.0 | 14.3 | 4.8 | |
| | 국산만 고집할 경우 재료의 질이나 맛이 떨어질 가능성이 있기 때문 | 14.1 | 16.7 | 14.3 | 14.3 | |
| | 기 타 | 1.3 | 0.0 | 0.0 | 1.0 | |
| | 계 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | |

(4) 외국산 농산물이 청소년 건강에 미치는 악영향에 대한 인식차이분석

외국산 농산물이 청소년 건강에 미치는 악영향에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이라든 <가설 4>를 검증하기 위해 학교급식 관련집단별 평균 차이분석을 실시한 결과는 다음 <표 20>과 같다.

<표 20> 외국산 농산물이 청소년 건강에 미치는 악영향에 대한 차이분석

| 문 항 | 구 분 | 학교급식 관련집단별 평균값 | | | 전체 평균 (5점 만점) | 통계량 |
|--------------------------|-----|----------------|--------|--------|---------------|----------------------|
| | | 학생 | 교사 | 학부모 | | |
| 외국산 농산물이 청소년 건강에 미치는 악영향 | | 3.4363 | 3.9672 | 3.8000 | 3.5723 | F=14.531 p=0.0001 |

외국산 농산물이 청소년의 건강에 악영향을 미칠 것이라는 질문에 대해 '매우 그렇다'를 5점, '어느 정도 영향을 미칠 것이다' 4점, '모르겠다' 3점, '영향을 미치지 않을

것이다' 2점, '전혀 영향이 없다' 1점으로 환산하여 평균값을 계산하였다. 외국산 농산물이 청소년 건강에 미치는 악영향에 대해 $p<.01$ 수준에서 유의한 차이를 보인다. 전체적으로 학생과 학부모, 교사 모두 평점 3점보다 높게 나타나 외국산 농산물이 청소년 건강에 악영향을 미치고 있다는 인식을 보이고 있다. 특히 교사 3.9672점으로 가장 높게 나타났으며 다음으로 학부모 3.8000점, 학생 3.4363점 순으로 나타나 교사가 외국산 농산물이 청소년 건강에 악영향을 미친다는 인식이 가장 강한 것으로 조사되었다. 따라서 외국산 농산물이 청소년 건강에 미치는 악영향에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이라라는 <가설 4>는 채택되었다.

(5) 국내산 농산물에 대한 부정적인 안전성에 대한 인식차이분석

국내산 농산물에 대한 부정적인 안전성에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이라라는 <가설 5>를 검정하기 위해 학교급식 관련집단별 교차분석을 실시한 결과는 다음 <표 21>과 같다.

<표 21> 국내산 농산물에 대한 부정적인 안전성에 대한 교차분석 결과

| 항 목 | 구 분 | 학교급식 관련집단 | | | 전 체(%) | 통계량 |
|---------------------------------|------------------------------------|-----------|-------|--------|--------|-----------------------------------|
| | | 학생(%) | 교사(%) | 학부모(%) | | |
| 부 정 적 인 안 전 성 | 검역을 거치는 외국산에 비해 더 불안하다 | 4.0 | 1.6 | 2.9 | 3.5 | X ² =14.527 p=0.069 |
| | 국내산이라고 하지만 가짜 국산이 많다 | 50.3 | 63.9 | 65.7 | 55.0 | |
| | 중국산은 못 믿지만 선진국 농산물은 우리보다 엄격해서 안전하다 | 9.1 | 3.3 | 5.7 | 7.7 | |
| | 믿을 만한 도매상에서 구입하는 국내산만 신뢰한다 | 32.7 | 29.5 | 25.7 | 30.9 | |
| | 농약은 국내산이 더 많이 사용한다 | 4.0 | 1.6 | 0.0 | 2.9 | |
| | 계 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | |

국내산 농산물의 부정적인 안전성에 대해 교차분석을 실시한 결과 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않는다.

학생과 교사, 학부모 모두 ‘국내산이라고 하지만 가짜 국내산이 많다’(50.3%, 63.9%, 65.7%)는 의견이 높게 나타나 학교급식 관련집단별로 차이를 보이지 않는다.

따라서 국내산 농산물에 대한 부정적인 안전성에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이라라는 <가설 5>는 기각되었다.

5) 가설검정 결과의 논의

앞에서 설정한 5개의 가설을 검정한 결과를 정리하면 다음 <표 22>와 같다.

전반적인 학교급식에 대한 학교급식 관련집단간에 유의한 차이가 있다는 <가설 1>은 채택되었다. 전반적인 학교급식에 대해 학부모와 교사 집단은 긍정적인 평가를 내리고 있으나 학교급식의 직접적인 주체인 학생들은 부정적인 평가를 내리고 있는 것으로 나타났다.

이러한 결과는 학교급식에 대해 신경을 쓰고 관리를 해야 하는 학부모나 교사가 학교급식에 대한 관심이 낮기 때문인 것으로 해석된다. 따라서 학부모나 교사가 학교급식을 직접 체험할 수 있는 방안을 마련하여 학생들이 학교급식에 대해 갖고 있는 불편사항들을 해소할 수 있도록 해야 한다.

 <표 22> 가설검정 결과

| 가설 | 내 용 | 검정결과 |
|----|---|------|
| 1 | 전반적인 학교급식에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있다. | 채 택 |
| 2 | 학교급식 재료의 선택기준에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있다. | 채 택 |
| 3 | 학교급식 재료의 생산지에 대한 인식에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이다. | 채 택 |
| 4 | 외국산 농산물이 청소년 건강에 미치는 악영향에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이다. | 채 택 |
| 5 | 국내산 농산물에 대한 부정적인 안전성에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이다. | 기 각 |

학교급식 재료의 선택기준에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있다는 <가설 2>도 채택되었다. 현재의 학교급식 재료 선택기준에 대해 학생과 교사는 ‘재료

의 가격'이 우선되고 있다는 인식을 보였으나 학부모는 '재료의 영양가'라는 의견이 높게 나타나 차이를 보이고 있다. 이것은 현장에서 직접 체험하고 있는 학생과 교사는 현재의 학교급식의 재료가 가격위주로 선택되고 있음을 말해주며 학부모는 자녀들의 건강을 위해 영양이 우선적으로 선택되고 있을 것이라는 인식을 갖고 있는 것으로 나타났다. 앞으로의 학교급식 재료 선택기준에 대해서는 학생들은 '재료의 맛'이라는 의견이 많았으나 학부모와 교사는 '재료의 신선도'라는 의견을 보여 차이를 보였다.

이것은 현재 학교급식의 재료선택기준은 현장에서 체험하고 있는 학생과 교사들의 의견처럼 주로 가격위주로 선택되고 있으며 앞으로는 재료의 맛과 신선도 위주로 선택되기를 희망하고 있음을 알 수 있다.

따라서 가격이 싼 재료만 사용하고 있다는 불신을 해소하기 위해서는 학생들의 입맛에 맞는 다양한 식단을 개발하고 가정 통신문을 통해 영양가와 재료의 가격, 재료의 구입일자를 투명하게 공개함으로써 학부모나 학생들이 믿고 먹을 수 있는 분위기를 조성해야 한다.

학교급식 재료의 생산지에 대한 인식에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이라는 <가설 3>도 채택되었다.

국내산과 외국산 농산물이 동일한 안전성을 갖추고 있을 경우 모든 집단이 비싸더라도 우리의 입맛에 맞는 국내산을 사용해야 한다는 의견이 많았으나 학생은 저렴한 급식비를 위해 외국산을, 교사는 비싸더라도 우리 농산물을, 학부모는 가격차이가 적은 것은 국내산, 많은 것은 외국산을 사용해야 한다는 의견이 다른 집단에 비해 높게 나타나 차이를 보였다. 그리고 국내산 농산물만을 사용하기로 결정할 경우 모든 집단이 긍정적인 인식을 보이고 있으며 특히 교사가 적극적으로 찬성하고 있는 것으로 나타났다.

국내산 농산물을 사용하는 것에 대해 찬성하는 이유에 대해 학생은 농어촌 살리기, 교사와 학부모는 체질에 맞는 농산물 사용이라는 의견이 많았으며 반대하는 이유에 대해서는 학생과 교사, 학부모 모두 가계에 부담이 되기 때문, 국내산이라도 외국산인지 확신이 없기 때문이라는 의견이 가장 많았다.

외국산 농산물이 청소년 건강에 미치는 악영향에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이라는 <가설 4>도 채택되었다.

전체적으로 학생과 학부모, 교사 모두 외국산 농산물이 청소년 건강에 악영향을 미치고 있다는 의견에 대해 공감하고 있으며 특히 교사가 악영향을 미친다는 의견이 가

장 높았다.

국내산 농산물에 대한 부정적인 안전성에 대해 학교급식 관련집단간에는 유의한 차이가 있을 것이라든 <가설 5>는 기각되었다. 이것은 학생과 교사, 학부모 모두 국내산이라고 하지만 가짜가 많다는 의견이 가장 많아 아직 생산지 표시제도가 정착되지 못했음을 알 수 있다.

<가설 3>과 <가설 4>, <가설 5>의 결과를 종합하면 외국산 농산물은 청소년의 건강에 악영향을 미친다는 의견에 대해 학부모나 교사, 학생 모두 인식을 같이 하고 있으며 학교급식에 국내산 농산물만을 사용하는데 대해서도 공감하고 있는 것을 알 수 있다. 하지만 국내산 농산물만을 사용하기 위해서는 우선적으로 가계 부담의 해소와 생산지 표시제도의 조기 정착이 우선적으로 선행되어야 할 것이다.

이상의 가설검정결과를 정리하면 네가지로 요약할 수 있다.

첫째는 학부모나 교사는 학교급식에 대해 긍정적인 평가를 내리고 있는 반면 직접 시식하고 있는 학생들은 부정적인 평가를 내리고 있다는 점이다.

둘째는 현재 학교급식 재료의 선택기준은 가격위주라는 부정적인 인식이 강하며, 앞으로는 맛과 신선도 위주로 선택되기를 희망하고 있다는 점이다.

셋째, 국내산과 외국산이 동일한 안전성을 갖추고 있을 경우 우리 입맛에 맞는 국내산을 사용하는데 모두 공감하고 있다는 점과 국내산 농산물만 사용하는 경우 모두 긍정적인 인식을 보이고 있으며 외국산 농산물은 청소년의 건강에 악영향을 미칠 것이라는 의견에 대해서도 공감하고 있다는 점이다.

넷째는 국내산 농산물만 사용할 경우 가장 큰 걸림돌은 가계에 부담이 된다는 점과 국내산은 가짜가 많다는 점이다.

4. 추가분석

1) 학교급식의 맛에 대한 인식차이분석

학교급식의 맛에 대해 학교급식 관련집단별로 차이가 있는지를 알아보기 위해 학교급식 관련집단별 교차분석을 실시한 결과는 다음 <표 23>과 같다.

학교급식의 맛에 대해 $p < .01$ 수준에서 유의한 차이를 보인다. 학생은 교사나 학부모에 비해 '보통이다'(54.4%)라는 의견이 높게 나타났으나 교사와 학부모는 '맛이 있을 것이다'(62.3%, 57.1%)라는 의견이 높게 나타났다. 특히 학생의 29.2%는 '맛이 없다'는

<표 23> 학교급식의 맛에 대한 교차분석

| 항 목 | | 구 분 | 학교급식 관련집단 | | | 전 체(%) | 통계량 |
|----------------|---------|-----|-----------|-------|--------|--------|-------------------------------------|
| | | | 학생(%) | 교사(%) | 학부모(%) | | |
| 학교 급식의 맛 | 맛이 있다 | | 16.4 | 62.3 | 57.1 | 30.1 | X ² =119.398 p=0.0001 |
| | 맛이 없다 | | 29.2 | 1.6 | 0.0 | 20.0 | |
| | 맛이 보통이다 | | 54.4 | 36.1 | 42.9 | 49.9 | |
| | 계 | | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | |

의견을 보인 반면 교사와 학부모는 ‘맛이 없을 것이다’라는 의견이 각각 1.6%, 0.0%로 학생들의 인식과 큰 차이를 보이고 있어 교사와 학부모의 학교급식에 대한 관심이 필요한 것으로 분석되었다.

2) 학교급식 재료의 생산지 비율에 대한 인식차이분석

학교급식 재료의 생산지 비율에 대해 학교급식 집단별로 인식차이를 조사한 결과는 다음 <표 24>와 같다. 학교급식 재료를 100%라고 할 때 외국산 농산물과 국내산 농산물, 제주산 농산물의 비율을 조사한 결과 모두 p<.01 수준에서 유의한 차이를 보인다. 외국산 농산물의 비율에 대해 학생이 30.9%로 가장 높은 비율을 보였고 다음으로 교사가 23.1%, 학부모 14.1% 순으로 조사되어 학교급식 관련집단별로 차이를 보이고 있다. 국내산 농산물의 비율에 대해서는 학부모가 42.5%로 가장 높은 비율을 보였고 다음으로 학생과 교사가 각각 34.4%로 나타나 학교급식 관련집단별로 차이를 보이고 있다.

<표 24> 학교급식 재료의 생산지 비율에 대한 인식차이분석

| 문 항 | 구 분 | 학교급식 관련집단별 평균값 | | | 전체 평균 (5점 만점) | 통계량 |
|------------|-----|----------------|------|------|------------------|----------------------|
| | | 학생 | 교사 | 학부모 | | |
| 외국산 농산물 비율 | | 30.9 | 23.1 | 14.1 | 26.6 | F=22.569 p=0.0001 |
| 국내산 농산물 비율 | | 34.4 | 34.4 | 42.5 | 36.1 | F=10.540 p=0.0001 |
| 제주산 농산물 비율 | | 34.8 | 42.5 | 42.8 | 37.2 | F=8.547 p=0.0001 |

마지막으로 제주산 농산물의 비율에 대해서는 학부모가 42.8%로 가장 높은 비율을 보이고 있으며 다음으로 교사 42.5%, 학생 34.8% 순으로 나타나 학교급식 관련집단별

로 차이를 보이고 있다.

조사대상 학교를 대상으로 실제 조사를 실시한 결과 전체 외국산 농산물과 국내산 농산물, 제주산 농산물의 비율은 26.6%, 36.1%, 37.2%로 유의한 결과를 보이고 있다.

3) 학교급식제도의 개선점에 대한 인식차이분석

학교급식제도의 개선점에 대해 학교급식 관련집단별로 차이가 있는지를 알아보기 위해 학교급식 관련집단별 교차분석을 실시한 결과는 다음 <표 25>와 같다.

학교급식제도의 개선점에 대해 $p < .01$ 수준에서 유의한 차이를 보인다. 학생은 교사나 학부모에 비해 '입맛에 맞는 요리'(41.2%)라는 의견이 높게 나타났으나 교사는 '질 높은 급식'(47.5%)라는 의견이 높게 나타났다. 학부모는 '위생적인 급식시설'(42.9%)이라는 의견이 학생이나 교사보다 높게 나타나 학교급식 관련집단별로 차이를 보이고 있다.

<표 25> 학교급식제도의 개선점에 대한 교차분석

| 항 목 | 구 분 | 학교급식 관련집단 | | | 전 체 (%) | 통계량 |
|------------------------|-----------|-----------|-------|--------|---------|-----------------------------|
| | | 학생(%) | 교사(%) | 학부모(%) | | |
| 학교 급식 제도의 개선점 | 저렴한 급식비 | 9.0 | 3.3 | 8.6 | 8.2 | $X^2=104.617$ $p=0.0001$ |
| | 입맛에 맞는 요리 | 41.2 | 14.8 | 5.7 | 30.7 | |
| | 질 높은 급식 | 26.1 | 47.5 | 20.0 | 27.4 | |
| | 위생적인 급식시설 | 13.6 | 16.4 | 42.9 | 20.0 | |
| | 친절한 급식 | 3.8 | 1.6 | 2.9 | 3.3 | |
| | 안전한 급식 | 6.4 | 16.4 | 20.0 | 10.4 | |
| | 계 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | |

5. 분석결과의 요약 및 시사점

1) 국내산 농산물의 사용

외국산과 국내산 농산물이 모두 안전하다는 전제조건 하에서는 학생과 학부모, 교사 모두 '우리 입맛에 맞는 국내산 사용'이라는 의견이 높게 나타났으며 급식재료를 국내산 농산물만 사용하는 것에 대해서도 학생과 학부모, 교사 모두 긍정적인 인식을 보이고 있는 것으로 조사되었다.

그리고 외국산 농산물이 청소년 건강에 악영향을 미치는 지에 대해서도 학생과 학부모, 교사 모두 청소년 건강에 악영향을 미치고 있다는 인식을 보이고 있는 것으로 나타났다. 이러한 점에서 국내산 농산물을 사용하는 것에 대해 학교급식 관련집단 모두 공감하고 있음을 알 수 있다.

국내산 농산물만을 사용하는 것에 대해 반대하는 이유에 대해 '국내산은 가격이 비싸서 가게에 부담이 되기 때문'이라는 의견이 높다는 점이다. 그리고 국내산 농산물에 대한 부정적인 안전성에 대해서 학생과 교사, 학부모 모두 '국산이라고 하지만 가짜 국산이 많다'는 의견이 높다는 점에서 가격이 비싼 국내산 농산물을 사용하는데 따른 가게의 부담을 줄일 수 있는 방안과 생산지 표시제도의 조기정착을 위한 방안이 우선적으로 해결되어야 할 것이다.

2) 맛이 있는 학교급식을 위한 학부모와 교사의 관심

전반적인 학교급식에 대해 학교급식 관련집단인 학생과 학부모, 교사별로 차이분석을 실시한 결과 학생들은 부정적인 인식을, 학부모와 교사는 긍정적인 인식을 보이고 있는 것으로 나타났다. 이것은 학교급식의 직접적인 당사자인 학생들의 인식과 학교급식을 관리하고 관심을 가져야 할 교사와 학부모간의 인식차이를 보이는 것으로 교사와 학부모가 학교급식에 대해 현실적인 관심이 필요하다는 것을 보여주는 것이다.

이러한 사실은 재료의 선택기준에서 잘 나타난다. 앞으로의 재료선택 기준에 대해 교사와 학부모는 '재료의 신선도'가 높게 나타났는데 식중독관련 기사들을 언론을 통해 많이 접하고 있는 우리의 현실에서 학교급식 재료의 신선도는 가장 필수적인 사항이라고 할 수 있다. 그러나 학생들은 '재료의 맛'을 더 원하고 있는 것으로 나타났다.

이것은 학교급식의 맛에 대한 차이분석에서 더욱 확실하게 알 수 있다.

학교급식의 맛에 대해 학생은 보통이라는 의견이 높은 반면 교사와 학부모는 맛이 있을 것이라는 의견이 높게 나타났다는 점에서 인식의 차이를 보이고 있다.

또한 학교급식제도의 개선점에 대해서도 학생은 '입맛에 맞는 요리'라는 의견이 높게 나타났다는 점에서 무엇보다도 학교급식의 직접적인 주체인 학생들이 요구하고 있는 '맛이 있는 급식'이 우선적으로 선행되어야 하며 이러한 관점에서 학교급식의 식단을 청소년들의 입맛에 맞는 식단으로의 전반적인 재조정이 필요하다고 판단된다.

IV. 국내산 농산물 소비확대를 위한 학교급식제도 개선 방안

1. 학교급식법 개정시 유의 사항

학교급식재료를 자국산으로 이용하도록 하는 조치는 WTO협정 범위 안에서 허용되고 있음을 앞에서 살펴보았다. 그러나 여기에는 두 가지의 간과해서는 안될 전제조건이 있다. 그것은 GATT의 '내국민대우' 원칙과 보조금협정의 '보조금지' 규정에도 불구하고 포괄적인 예외를 인정하는 대신 '농업협정 부속서 2의 규정에 완전히 합치'하고 또한 '이행기간동안'이라는 전제조건을 달고 있다는 것이다.

농업협정 부속서 2의 규정에 합치하기 위해서는 학교급식에 대한 지원이 정부의 재정지원에 의해 이뤄지고 동시에 생산자에 대한 가격지지효과가 없어야 한다는 전제를 충족하면서, 제4항의 국내식량구호 항목에 합치하도록 학교급식프로그램을 만들어 시행해야 한다. 즉, 저소득층 학생들에 대한 영양충족의 일환으로 정부의 재정을 통해 지원하되 급식수혜자에 대한 명확한 기준을 설정하고, 지원방법은 급식재료를 정부가 직접 시가로 구매하여 학교에 공급하거나 학교 자체적인 구매에 보조금을 지원하는 등 구체적인 방법이 명시되어야 한다. 또한 정부가 지원하는 재원의 조달 및 관리는 투명하게 이뤄져야 한다. 이외에도 정부가 급식재료의 일부를 학교에 직접 공급하는 경우에는 정부조달협정의 예외조항을 활용하여 '양곡관리법', '농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률', '축산법'에 따라 조달해야 한다.

또 하나의 전제조건인 '이행기간동안'은 중대한 의미를 내포하고 있다. 여기서 이행기간이란 1995년부터 2003년까지 9년 동안을 말하는데, 학교급식에 자국산 급식재료를 우대할 수 있도록 광범위한 예외를 인정하고 있는 것으로 2003년까지만 유효한 조항이란 것이다. 따라서 학교급식에 있어서 국내산 농산물을 이용하도록 하는 학교급식법의 개정과 프로그램의 수립은 매우 시급한 일이 아닐 수 없다.

2. 바람직한 학교급식제도 개선

1) 기본방향

가장 시급한 문제는 학교급식의 문제점을 인식하고 급식예산의 대폭적인 확대를 통해 국내산 농산물이 급식재료로 사용되어 건강과 영양을 함께 충족시키는 등의 바람직한 학교급식이 이루어져야 한다는 것이다. 국내산 농산물 공급을 전제로 한 학교급식법의 개정과 함께 이를 제도적으로 뒷받침할 수 있는 급식프로그램을 수립하고 외교적 통상분쟁을 예방할 수 있도록 세심한 주의를 기울여야만 한다.

또한 정부조달협정에서 예외를 인정받은 '양곡관리법'과 '농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률', '축산법' 및 동 법률의 하위규정을 일부 개정하여 기금의 용도를 학교급식에 지원할 수 있도록 수정, 정부가 급식물자를 조달하여 공급하는 경우를 예상할 필요가 있다. 이와 함께 국가 전체의 장기적인 농산물수급과 연계되어 운영할 수 있도록 하고, 학생들의 영양과 위생을 담보할 수 있도록 급식의 부실화를 방지할 수 있도록 하는 내용으로 만들어져야 할 것이다.

특히 학교급식은 빈발하는 식중독 사고와 외국산 농산물의 범람 등 제반 문제들이 많은 편이다. 이는 주로 학교급식에 대한 목표의식이 미흡하고 예산 제약으로 인해 양적 성장에 치우치고 있는데서 그 원인을 찾아볼 수 있다.

학교급식법 개정 못지 않게 중요한 것은 이를 뒷받침하고 WTO협정에 합치하는 구체적인 급식프로그램을 만들고 운영하는 시스템이 필요하다는 것이다. 예산의 규모 및 조달방법, 저소득층에 대한 급식지원 등을 면밀히 파악하고 세부적인 지원절차와 방법 등에 대한 치밀한 준비가 필요하다.

더군다나 급식시설과 설비의 확충에 소요되는 예산을 채우기 위해 민자유치를 통해 해소하고자 했던 과거의 급식정책이 오늘날과 같은 급식의 질 저하와 급식기피현상을 초래했음을 감안하여, 급식시설의 확충과 우수한 국내산 농산물에 의한 급식이 이루어질 수 있도록 급식예산의 대폭적인 확대가 필요한 시점이다. 여기에는 농업 및 지역경제 활성화 차원에서 정부와 각 지자체의 적극적인 협력이 필요하다²⁷⁾.

27) 김홍배, "WTO체제하에서의 학교급식제도 개선 방향", 「농협 조사월보 논단」, 2002. 3.

<표 26> 미국, 일본의 학교급식 실태와 우리나라 학교급식 현황 비교

| 구분 | 미 국 | 일 본 | 한 국 |
|-------------|---|---|--|
| 학교급식법 제정 연도 | <ul style="list-style-type: none"> · 1946년(NSLP) · 1966년(NSBP) · 1954년(SMP) · 1998년(CNRA) | <ul style="list-style-type: none"> · 1954년 학교급식법 제정 · 1957년 특수학교 · 고등부 학교급식법령 공포 · 1963년 우유급식 전면실시 | <ul style="list-style-type: none"> · 1981. 1 학교급식법 제정 · 1981. 9 학교급식법 시행령 제정 · 1986. 2 학교급식 시행규칙 제정 |
| 주관 부서 | <ul style="list-style-type: none"> · 미국농무성(USDA) · 각 지방정부 산하 교육부 소속 아동영양부서 (Child Nutrition Department) | <ul style="list-style-type: none"> · 문부성 산하 체육 · 학교 건강센터에서 학교급식을 담당 · 도도부현 및 시정촌 산하 학교급식회를 운영 | <ul style="list-style-type: none"> · 교육인적자원부 특수보건 교육과 학교급식담당자 · 각 시도교육청 행정과 학교급식담당자 |
| 학교급식 프로그램 | <ul style="list-style-type: none"> · NSLP(National School Lunch Program) : 점심급식 · NSBP(National School Breakfast Program) : 아침급식 · SFSP(Summer food service program) : 방학중 급식 · ASS(After school snake) : 방과 후 간식제공 · SMP(Special milk program) : 우유만 제공 | <ul style="list-style-type: none"> · 완전급식 : 밥, 빵, 우유 및 반찬제공 · 보 식 : 우유와 반찬 제공 · 우유급식 : 우유 만 제공 | <ul style="list-style-type: none"> · 점심급식 프로그램 (우유 급식 포함) · 결식아동 급식 지원 프로그램 |
| 정부 지원 사항 | <ul style="list-style-type: none"> · 초 · 중 · 고등학교 식비 지원(무료, 할인, 유료) · 현물지원(잉여농산물지원) · 우유 급식비 지원 · 간식비 지원 | <ul style="list-style-type: none"> · 급식 설비비, 인건비 및 식비일부 지원 · 영양교육 지도 및 교원 연수보조 | <ul style="list-style-type: none"> · 초등학교의 급식시설 및 인건비 일부 지원 · 우유 급식비 일부 지원 |
| 운영 형태 | 직영 | 직영 : 단독조리, 공동조리 위탁 : 자체조리 | 직영: 단독조리, 공동조리 위탁: 자체조리, 외부운반 |
| 배식 형태 | 식당배식 | 식당과 교실배식 | 식당과 교실배식 |

출처 : 김숙희, 「학교급식 운영실태 분석 및 발전방안에 관한 연구」, 교육인적자원부, 2001.

2) 국내산농산물 이용 필요성

(1) 다원적 기능

농업에는 식량의 의미말고도 다양한 기능들이 있다. 농업은 물, 공기, 땅, 환경 등 모든 살아있는 생명체를 정화시키고 살리는 공익적 가치가 있다.

농촌인구 30만명이 도시로 이주할 경우 이로 인한 도시의 실업 및 혼잡·환경비용은 연간 2,242억원이 발생한다. 이같은 추세가 10년 이상 지속되면 10년 후에는 도시민들이 현재에 비해 연간 13조원 이상의 사회적 비용을 지불해야 한다. 농촌을 유지·발전시키는 농업은 도시문제의 완화와 지나치게 빠른 도시화로부터 발생하는 여러 부작용을 줄여주는 역할을 하고 있다는 점을 강조한 것이다.²⁸⁾

최근 농업기반공사가 펴낸 ‘논밭의 가치’란 제목의 연구자료집에서 농업의 다원적 기능을 평가할 경우 연간 49조3,400억원에 이른다고 밝혔다. 사회·경제적 효과 평가액은 20조4,000억원으로 제시했다. 식량문제 해결을 통한 사회안정, 일자리 제공, 지역경제 안정 등을 계량화한 사회·경제적 효과를 이같이 평가했다. 홍수조절 평가액은 17조8,098억원에 이른다. 논은 소양강댐과 대청댐 저수량을 합한 26억톤, 밭은 충주댐 수준인 연간 5억7,000톤의 홍수를 조절하고 있다. 농업을 통한 대기정화·수질정화·토양보전·대기온도조절·조류 등의 서식지 제공 등 환경보전 평가액은 8조632억원으로 계량화했다. 자원확보 측면에서 농업의 다원적 기능 평가액은 지하수 함양을 통한 수자원확보(1조8451억원), 농촌경관 보전(7,451억원), 전통문화보존 및 휴양·레저공간과 체험학습터전 제공(4,768억원) 등을 합쳐 모두 3조670억원으로 분석됐다.

(2) 식량주권과 국가 안보

식량안보 기능도 농업의 주요 다원적 기능중 하나이다.

WTO로 인해 쌀이 전면 개방되면 우리의 농민은 사실상 해체된다고 볼 수 있다. 그리고 우리농업 또한 절반이상 포기상태다. 국가산업의 가장 근간인 농업이 포기상태라면 우리의 생명과 주권, 역사와 혼, 모두가 포기상태라 해도 될 것이다.

한 나라의 식량자급도가 25%이하로 떨어진다면 농산물 수요를 채워주는 수입 국가에 예속 당하게 된다는 말이 있다. 결국 종살이를 할 수밖에 없다는 말이다. 그뿐 아니라 농업이란 자연에 의존하기 때문에 천재지변으로 인한 가뭄, 홍수로 흉년이 든다면 대다수의 힘없는 사람들은 굶어죽어야 하는 비참한 현실이 올 가능성도 높다.

28) 권오상·이성우, “농업의 다원적 기능에 대한 가치평가에 관한 연구”, 서울대학교, 2001.11

(3) 먹거리에 대한 안전성

현재 우리의 먹거리는 두려워서 선뜻 손을 내밀어 먹을 수가 없을 정도로 심각하다고 볼 수 있다. 연일 마스크를 통해 보도되는 청과류 오염실태, 오렌지, 바나나 등 농약에 절은 외국산 과일, 광우병 쇠고기 햄버거, 방사선 처리가 된 곡물수입·장기 보존, 변질된 수입 옥수수, 공업용 외국산 식품이 식용으로 둔갑하고 발암물질인 아크릴마이드가 감자튀김에서 검출되는 등 생명의 위협을 줄 수 있는 유전자조작 식품들이 우리 주변을 메우고 있다.

구멍가게에서부터 백화점에 이르기까지 먹지 말아야 될 것을 팔고 많은 사람들이 먹고 있기 때문에 어린 아이들에게 무서운 일이 생기고 있다. 아이들에게 걸리지 말아야 할 성인병인 암, 신장염, 비만, 아토피성피부염, 시력장애 등이 급속하게 생기며 성격에까지 영향을 미치고 있는 실정이다.

(4) 건강과 교육적 가치

사람의 뇌는 좌뇌와 우뇌로 구분된다고 한다. 좌뇌와 우뇌를 고루고루 발달시키려면 음식을 잘 씹어야 하는데 어린 아이들이 먹는 것은 대체적으로 마시고 빨아서 혀끝으로만 맛을 즐기는 가공식품 위주로 개발이 되고 있다. 그만큼 비중을 많아 지고 있는 것이다. 그래서 씹는 횟수가 적다 보니 한쪽 뇌만 발달되어 균형 잡힌 사고를 할 수 없게 되며 이로 인해 턱뼈가 약해지고 잇몸이 약해지게 되니까 치과를 자주 가야 되는 사태가 일어나기도 한다. 물론 얼굴형도 광대뼈가 없는 뾰족한 얼굴형으로 변모하는 것을 볼 수 있다. 문제는 씹지 않음으로 인해 사고의 불균형을 초래하고 아이큐만을 발달시킨다는 것이다.

독일의 슈타이너 박사²⁹⁾(1861-1925)는 우리들에게 생명역동농법을 가르치면서 먹을 거리에 위해 사람의 영성을 발전시킨다고 보고한바 있다. 서양의학의 창시자 히포크라테스는 먹을거리를 가지고 사람의 병을 치유하지 못하면 그 어떤 질병도 치료할 수 없다고 했다. 사람의 생명은 70%가 음식에 의해 세포가 바뀌지고 체질이 바뀐다고 했다. 그만큼 바르게 지은 농사로 바르게 먹는다는 것은 완전한 생명을 키워주는 일이다.

29) 루돌프 슈타이너(Rudolf Steiner, 독일·사상가)는 1861년 오스트리아에서 태어났다. 그는 비엔나에서 자연과 정신과학을 공부하였고, 이후 괴테의 자연과학적 논문들을 최초로 출판했다. 1897년에 베를린으로 옮긴 뒤 노동자 교육학교에 참여했고, 신지론적 단체 범위안에서 강연을 시작했다. 1913년 독자적인 인지학 학회를 세워 문화, 사회 그리고 경제 생활의 많은 분야에 충격을 주었다.

라 보여진다. 그래서 유아급식에서부터 초·중·고·대학까지 급식을 외국산농산물에서 국내산농산물로, 국내산농산물에서 친환경농산물로 전환하자는 운동이 대두되고 있는 것이다.

3) 제도개선 과제

(1) 학교급식법 개정

학교급식이 생활·경제·환경교육의 장이 될 수 있도록 정부차원에서 농산물의 장기적인 수급목표와 연계시켜 학교급식의 목표를 설정해야 한다. 이를 위해 바람직한 식습관의 함양, 식생활의 합리화, 건강증진, 식량의 생산과 소비, 전통식문화에 대한 이해 등을 포함한 '학교급식의 목표'조항을 신설해야 한다.

성장기 학생들을 대상으로 한 학교급식은 초·중·고등학교 12년 동안 형성된 식습관에 의해 평생건강을 좌우하고, 농업생산에도 영향을 미쳐 식량안보와 직결되는 매우 중요한 사안이다. 학교급식의 중요성을 감안하여 선진국에서는 국민건강은 물론 자국산 농산물의 수급조절과 장래의 식량문제를 종합적으로 고려하여 학교급식제도를 운영하고 있다.

미국의 경우 학교급식에 자국산 농산물 사용을 의무화하고, 과잉생산 품목은 정부수매를 통해 학교급식에 공급하여 농산물 수급조절에 기여하고 있으며 일본도 국내 식량자원의 효율적인 이용을 학교급식의 목표로 설정하고, 전통 식문화를 계승·유지할 수 있도록 최고품질의 농산물을 학교급식에 공급하고 있다.

그러나 우리나라의 학교급식법의 일부 규정은 학교급식에 필수적인 시설·설비비까지 학교급식공급업자 또는 학부모에게 부담케 함으로써 저급한 농산물과 외국산 식재료 사용을 쓸 수밖에 없도록 함으로써 학생들의 건강을 위협하고 국내산 농산물의 판로를 잠식하도록 원인을 제공하고 있는 형편이다.

따라서 급식의 질 저하를 방지하고 생활·경제·환경교육 등 전인교육의 일환으로서 학교급식이 이루어질 수 있도록 하는 법률 개정이 필요하다.

급식의 질 저하 방지와 청소년의 건강증진을 위해 국가·지자체 및 학교설치자의 역할을 확대해 나가야 한다. 민간 위탁시에도 급식의 질과 식품위생 등을 확보할 수 있도록 '학교설치자의 임무'조항을 신설하고 학교급식후원회 조항을 삭제해 국·공·사립 및 직영과 위탁 여부를 떠나 급식시설에 대한 국가·지자체의 지원 근거를 마련해야 한다.

또한 학교급식 내용이 우수한 식재료로 구성되도록 하며, 국내에서 생산된 농수축산물이 우선적으로 최대한 사용되도록 규정하며 '학교급식의 목표'와 '국내산 농수축산물의 최대 활용' 취지에 부합하는 학교에 대한 국가·지자체의 급식비 지원 근거를 마련해야 한다.

이밖에도 학교급식 운영방법의 결정 등에 학부모의 의견이 최대한 반영해야 하고 민간 위탁시에도 위생안전이 확보될 수 있도록 학교의 관리책임을 강화하는 규정을 두도록 해야 한다.

(2) 급식프로그램 마련

가장 중요한 것은 WTO협정에 합치하도록 농업협정 부속서2 제4항의 '국내식량구호' 항목에 규정된 구체적인 실행프로그램을 수립해야 한다. 저소득층 학생에 대한 기본적인 영양충족의 일환으로 정부의 재정을 통해 지원하는 것과 급식 수혜자에 대한 명확한 기준을 설정해야 한다. 또한 급식지원방법도 정부수매 현물공급인지 학교 자체구매 보조인지 명시하고 정부가 지원하는 재원의 조달 및 관리에 있어서 철저하게 공개되어야 한다.

또한 학교급식이 실질적으로 국내산 농수산물 소비확대와 연결될 수 있도록 급식재료의 품질기준과 급식재료 공급업자의 시설기준, 보조금지원에 따른 감사업무 등의 조치가 필요하다. 이와 함께 학교와 생산자간 제휴를 통한 고품질 농산물의 저가공급을 위해 학교와 지역농협간 또는 출하조직간 직거래 개설하고 가정과 언론매체를 연계, 올바른 식습관 형성을 위한 교육 및 홍보활동을 전개한다.

(3) 학부모와 시민단체의 참여 활성화³⁰⁾

학교급식법 개정 등 제도개선만으로 충족되기 어려운 부분을 시민운동을 통해 해결할 수 있도록 학부모와 시민단체의 자발적인 참여가 필요하다.

우선 학부모의 학교급식 운영과정에 참여시켜 급식납품업체의 선정과 식재료검사, 위생점검 등을 할 수 있도록 하며 교직원단체는 학교급식이 투명하게 운영될 수 있도록 내부감시 기능을 강화해야 한다. 시민단체가 청소년의 건강 및 위생을 담보할 수 있도록 우수농산물을 이용한 학교급식이 이뤄질 수 있도록 운동을 전개하는게 중요하다.

학교급식의 질적 향상을 위해서 여러 관리 방안에 대한 제도개선을 시도하고 있는

30) 임경숙, 「학교급식 영양관리모델 개발에 관한 연구」, 수원대 식품영양학과 2002. 11

바, 99년도 정책과제 보고서를 기초로 하여, HACCP 시스템을 적용한 학교급식 위생 관리시스템을 설정하여 현재 2002년도부터 전국의 직영 및 위탁급식 학교에 적용하도록 하고 있다. 이에 따라 철저한 위생안전관리방안이 마련되었으며, 향후 학교급식 관련 업체인 외부운반 급식업체 및 식재료 납품업체의 선정에도 HACCP 시스템 적용 인증 업소인지 여부를 확인할 예정으로 있어서, 학교급식의 자율적인 위생관리가 가능하게 되었다.

학교 급식은 변화하고 있는 식생활 환경에 유연하게 대응하며 건강 지향적인 영양관리가 이루어지도록 하여야 하며, 따라서 과학적이며 조직적인 영양관리 방안이 확립되어 학교 급식의 질적 향상을 시키면서 동시에 급식 만족도를 증가시키고, 효율적인 관리가 이루어져야 할 것이다.

또한 학교 급식의 질적 향상의 중요성이 인식됨에 따라, 학교운영위원회나 학부모 모임(사단법인 참교육을 위한 전국학부모회 등)에서 학교급식의 질적 향상을 위한 제도적 뒷받침을 강력히 요구하고 있으며, 학부모 급식의 날 행사 등을 통해 직접 급식을 경험하도록 추진하는 등 학부모들의 요구도 증가하고 있다.



V. 결 론

한국농업은 WTO체제 하에서 물밀 듯이 밀려오는 외국산 농산물의 영향과 국내 과잉생산 구조의 영향으로 농산물 가격이 바닥세를 면치 못하고 급기야 농촌이 황폐해지는 사태에 이르렀다. 따라서 학교급식에 사용되는 급식재료를 국산 농수축산물 및 국산을 원료로 한 가공식품으로 한정 할 수 있도록 '학교급식제도'를 개선해야 하며 또한 학생들이 식량안보의 중요성을 인식할 수 있도록 '식량의 생산·배분 및 소비에 대한 올바른 이해도모'를 학교급식의 목표로 명시할 필요성이 있다고 본다. 이에 본 연구는 우리나라 학교급식 운영실태와 문제점을 파악하고 선진국가들의 학교급식 사례, 국내산 농산물 선호도 조사 등을 다각도로 분석하여 국내산 농산물 소비를 위한 학교급식 제도개선 방안을 제시하고자 하였다.

따라서 본 연구는 문헌연구를 통해 학교급식에 대한 이론 및 학교급식 운영현황, WTO 협정과 학교급식법에 대한 이론적 토대를 구축하여 분석의 준거로 삼았으며, 실증연구의 경우 제주지역 고등학교 학생·교사·학부모를 대상으로 표본을 추출하여 조사하였다. 수집된 자료는 사회과학 통계패키지인 SPSS를 활용하여 빈도분석과 일원변량분석, 요인분석, 교차분석 등을 실시하였다.

이 논문의 구성은 I장 서론을 포함하여 전체 5개의 장으로 구성하였는데 이를 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.

I장은 서론으로 문제의 제기 및 연구목적, 기존연구의 검토, 연구방법, 논문의 구성 등을 기술하였다.

II장은 학교급식의 현황과 문제점으로 학교급식의 목적 및 유래, 학교급식 운영실태, WTO협정과 외국의 학교급식 사례에 대해 살펴보았다.

III장은 학교급식에 따른 국내산농산물 선호도 조사로 조사설계와 설문지 구성, 자료분석방법, 분석결과를 기술하였다.

IV장은 국내산농산물 소비확대를 위한 학교급식제도 개선방안으로 학교급식 개정시 유의사항과 바람직한 학교급식제도 개선, 국내산 농산물 이용의 필요성을 제시하였다.

마지막으로 V장은 결론으로 연구의 요약과 한계점에 대해 기술하고 향후 시사점을 제시하였다.

실증분석 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 맛이 있는 학교급식을 위한 학부모와 교사의 관심이 필요하다.

전반적인 학교급식에 대한 인식을 요인 분석한 결과 맛과 메뉴, 재료, 관심도 등과 같은 학교급식에 대한 직접적 요인과 안전성, 가격, 위생 등과 같은 간접적 요인으로 추출되었다. 이 요인들을 학교급식 관련집단인 학생과 학부모, 교사별로 차이분석을 실시한 결과 학생들은 부정적인 인식을, 학부모와 교사는 긍정적인 인식을 보이고 있어 학교급식 관련집단별로 차이를 보이는 것으로 조사되었다. 이것은 학교급식의 직접적인 당사자의 인식과 학교급식을 관리하고 관심을 가져야 할 교사와 학부모간의 인식차이를 보이는 것으로 교사와 학부모가 학교급식에 대해 현실적인 관심이 필요하다는 것을 보여주는 것이다.

따라서 무엇보다도 학생들이 요구하고 있는 맛이 있는 급식이 우선적으로 선행되어야 하며 학부모와 교사들도 이러한 관점에서 학교급식의 개선점을 찾아야 할 것이다.

둘째는 국내산농산물 소비확대를 위해서는 외국산과의 가격차이를 해소할 수 있는 방안과 생산지 표시제도의 조기정착이 최우선적으로 선행되어야 할 과제로 나타났다.

외국산과 국내산 농산물이 모두 안전하다는 전제조건 하에서는 학생과 학부모, 교사 모두 '우리 입맛에 맞는 국내산 사용'이라는 의견이 높게 나타났으며 국내 농산물만을 사용하는 것에 대해 모두 찬성한다는 긍정적인 인식이 높게 나타났다. 반대하는 이유에 대해서는 가격의 부담이 된다는 점이며 국내산 농산물은 가격이 많다는 점을 지적하였다.

이러한 결과를 토대로 국내산 농산물 소비확대를 위한 학교급식제도 개선방안을 제시하면 다음과 같이 요약할 수 있다.

첫째는 학교급식법 개정시 국내산농산물을 이용하도록 하는 학교급식 프로그램을 수립해야 한다.

둘째는 바람직한 학교급식제도 개선을 위해서 학교급식의 문제점을 보완하고 급식 예산의 대폭적인 확대를 통해 국내산농산물이 급식재료로 사용되어 건강과 영양을 함께 충족시키는 등의 바람직한 학교급식이 이루어져야 한다는 것이다.

셋째는 급식의 질 저하를 방지하고 생활·경제·환경교육 등 전인교육의 일환으로서 학교급식이 이루어질 수 있도록 법률 개정이 필요하다는 것이다.

넷째는 학교급식이 실질적으로 국내산 농수산물 소비확대와 연결될 수 있도록 급식재료의 품질기준과 급식재료 공급업자의 시설기준, 보조금지원에 따른 감사업무 등의

조치가 필요하다는 점이다.

다섯째는 학교급식법 개정 등 제도개선만으로 충족되기 어려운 부분을 시민운동을 통해 해결할 수 있도록 학부모와 시민단체의 자발적인 참여가 필요하다는 점이다.

마지막으로 국내산농산물 이용의 필요성이다. 농업에는 식량의 의미말고도 다양한 기능들이 있다. 농업은 물, 공기, 땅, 환경 등 모든 살아있는 생명체를 정화시키고 살리는 공익적 가치가 있다. 그리고 식량안보 기능도 농업의 주요 다원적 기능중 하나이다. 또한 먹을거리에 대한 안전성, 건강과 교육적 가치면에서 국내산농산물의 이용은 필수적이다. 그래서 유아급식에서부터 초, 중, 대학까지 급식을 외국산농산물에서 국내산농산물로, 국내산농산물에서 친환경농산물로 전환하자는 운동이 확대되어야 한다.

이 연구는 국내산농산물 소비확대를 위한 학교급식제도 개선방안을 제시해 주고자 하였다. 그러나 여건상의 제약으로 인해 초·중·고등학교를 대상으로 실증분석을 해야 함에도 불구하고 고등학교만으로 한정하여 조사한 점, 그리고 모든 고등학교를 대상으로 조사하지 못한 한계점을 갖고 있다.

그리고 학교급식에 대한 선행연구가 거의 없어 다양한 학교급식에 대한 이론을 고찰하지 못한 점과 연구지역인 제주지역만을 대상으로 한 점에서 연구의 한계를 갖는다고 판단된다.

따라서 이러한 한계점을 극복한 보다 체계적이고 구체적인 방법을 통해 초·중·고등학교 전체를 대상으로 한 후속연구가 지속적으로 이루어져야 할 것으로 사료된다.

참 고 문 헌

- 강지용, 「경기침체와 오렌지수입 자유화에 따른 감귤의 수급전망」, 한국농업경제학회, 1998.
- 강지용, 「과일류 선호분석과 수요전망」, 한국농업경제학회, 1999.
- 강경선, 「농업생산자조직론」, 제주대 출판부, 2000.
- 김충련, 「SAS라는 통계상자」, 데이터플러스, 1997.
- 정충영·최이규, 「spsswin을 이용한 통계분석」, 무역경영사, 1996.
- 채서일 외 2인, 「spss/pc를 이용한 통계분석」, 학현사, 1993.
- 채서일, 「사회과학 조사방법론」, 법문사, 1992.
- 교육인적자원부, 「학교보건(급식) 50년사」, 교육인적자원부, 2000
- 김승우, 「환경경제학」, 박영사, 2001.
- John H. Jackson, 「GATT해설」, 한국무역협회 편역, 1988
- Robert Wolfe, 「농산물 무역전쟁(Farm War)」, 배종하의 편역, 비봉출판사, 1999
- 정경식·안철환, 「21세기 희망은 농에 있다」, 두레, 2000.
- 전태갑 외, 「환경농업」, 전남대 출판부, 2000.
- 제주도교육청, “2002학년도 학교급식운영 기본방향”, 제주도교육청, 2002.
- 김숙희, “학교급식 운영실태 분석 및 발전방안에 관한 연구”, 교육인적자원부, 2001. 12.
- 이재덕, “청소년 건강향상 및 국내농산물 수급안정을 위한 학교급식법 개정의 필요성과 기대효과”, 한국농업경영인중앙연합회, 2001.
- 김평수, “학교급식현황과 발전방안-학교급식연수회자료집”, 교육인적자원부」 2002.
- 농협중앙회 조사부, “학교급식제도 개선에 관한 연구”, 농협중앙회, 2001.
- (사)전국주부교실중앙회·식생활개선국민운동본부, “학교급식실태조사보고서”, 2000.
- 식품의약품안전청, “2002년도 수입식품등의 검사현황”, 식품의약품안전청, 2003. 2.
- 권오상·이성우, “농업의 다원적 기능에 대한 가치평가에 관한 연구”, 서울대학교, 2001.11
- 최여자, “일부 초등학교의 급식운영실태 및 학교급식에 대한 영양사의 인식”, 석사학위논문, 조선대학교 대학원, 1998.

채미자, “학교급식에 대한 어머니들의 의식 및 관심도 조사”, 석사학위논문, 숙명여자대학교, 1991

임경숙, “학교급식 영양모델 개발에 관한 연구”, 수원대 식품영양학과, 2002, 11

박범이, “학교급식안정을 위한 직영·무상급식”, 학교급식개정과 조례제정을 위한 시민사회단체연대회의, 2003

배옥병, “학교급식 개정의 필요성과 방향”, 학교급식개정과 조례제정을 위한 시민사회단체연대회의, 2003

교육인적자원부, “학교급식법, 동시행령 및 시행규칙”, 교육인적자원부, 2002

-----, “학교급식 실시현황”, 교육인적자원부, 2000

식품의약품안전청, “식중독 발생현황 통계”, 식품의약품안전청2001

-----, “2001년 9월 부적합 수입식품”, 식품의약품안전청, 2001.

National Archives and Records Administration, Code of Federal Regulation, Title 7 Agriculture

- Part 210 National School Lunch Program
- Part 215 Special Milk Program for Children
- Part 220 School Breakfast Program
- Part 225 Summer Food Service Program
- Part 226 Child and Adult Care Food Program
- Part 245 Determining Eligibility for Free and Reduced Price Meals and Free Milk in Schools
- Part 250 Donation of Food for Use in The United States, Its Territories and Possessions and Areaa under Its Jurisdiction

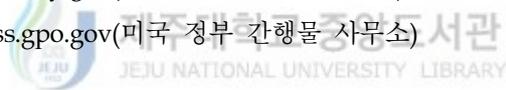
Moffitt R. commentary on who participates in the National School Lunch Program and the School Breakfast Program. Am J Clin Nutr. 61:250S-1S 1995

根岸久子, 「身土不二お基本とする學校給食に向けた國民運動を」, 『調査と情報』 제155호, 農林中金總合研究所 1999.4

日本 農林水産省 近畿農政局 統計情報部, 「學校給食の食材調達等に關する アンケート結果の概要」, 1999.9.30

日本自治体國際化協會, 「アメリカの學校給食」, 『CLAIR REPORT』 88호, 1994

日本體育・學校健康センター, 『學校給食要覽』, 1995, 1998년판
 日本農業新聞. '學校給食 週 3회에' 2001.4.30 외 다수
<http://www.moe.go.kr/>(교육인적자원부 홈페이지)
<http://www.jje.go.kr/>(제주도교육청 홈페이지)
<http://www.kfda.go.kr/>(식품의약품안전청)
<http://www.kaff.or.kr/>(사단법인 한국농업경영인중앙연합회)
<http://www.mext.go.jp/>(日本 文部科學省 홈페이지)
<http://www.maff.go.jp/>(日本 農林水産省 홈페이지)
<http://www.gmrwatch.org/>(遺傳子造作監視市民センター- 홈페이지)
<http://www.ntgk.go.jp/>(日本體育・學校健康センター- 홈페이지)
<http://www.gakkyu.or.jp/>(學校給食研究改善協會 홈페이지)
<http://www1.jca.apc.org/kyusyoku/>(學校給食全國集會實行委員會 홈페이지)
<http://www.nippon-pta.or.jp/>(日本PTA全國協議會 홈페이지)
<http://www.fns.usda.gov/>(미국 농무부 식품영양국)
<http://vm.cfsan.fda.gov/>(미국 보건복지부 산하 식품안전·영양센터)
<http://www.foodsafety.gov/>(미국 식품위생 정보센터)
<http://www.access.gpo.gov/>(미국 정부 간행물 사무소)



부 록

설 문 지

안녕하십니까?

본 설문지는 학교급식의 바람직한 제도개선을 위하여 현재 시행되고 있는 학교급식에 대한 만족도와 국내산 농산물과 외국산 농산물의 선호도를 파악하여 보다 나은 학교급식의 방향을 제시하고자 작성되었습니다.

여러분이 응답하신 내용은 전산 통계처리 되어 개인적인 사항은 나타나지 않으며, 학교급식에 안전한 농산물을 도입할 수 있는 방안을 마련하는데 있어 중요한 자료로 활용될 것입니다.

청소년들의 건강과 학교 급식의 질적 향상을 위해 성심 성의껏 응답해주시면 고맙겠습니다.

응답하시는 요령은 평소 귀하의 생각과 경험을 기초로 솔직하게 해당 번호 하나에만 √표 하시면 됩니다.

감사합니다.



2003년 월

■ 구 분

- ① 학생 ② 교사 ③ 영양사 ④ 학부모

■ 지역

- ① 제주시 ② 서귀포시 ③ 북제주군 ④ 남제주군

■ 학교명 _____

1. 학교 급식의 맛은 어떻다고 생각하십니까?

- ① 있다 ② 없다 ③ 보통

2. 급식에 들어가는 재료가 선택될 때 우선적으로 무엇을 기준으로 선택되어야 한다고 생각하십니까?

- ① 재료의 가격 ② 재료의 맛 ③ 재료의 산지(제주산, 중국산, 미국산...)
④ 재료의 영양 ⑤ 재료의 안전성(공신력 있는 도매상)
⑥ 재료의 신선도 ⑦ 기타()

3. 현재의 학교 급식의 재료는 무엇을 우선적으로 선택된다고 생각하십니까?

- ① 재료의 가격 ② 재료의 맛 ③ 재료의 산지(제주산, 중국산, 미국산...)
④ 재료의 영양 ⑤ 재료의 안전성(공신력 있는 도매상)
⑥ 재료의 신선도 ⑦ 기타()

4. 보다 나은 학교 급식제도를 위해서 가장 우선적으로 해결되어야 할 것은 무엇이라고 생각하십니까?

- ① 저렴한 급식비 ② 입맛에 맞는 요리 ③ 질 높은 급식
④ 위생적인 급식 시설 ⑤ 친절한 급식 ⑥ 안전한 급식
⑦ 기타 ()

5. 현재 학교에서 사용하는 음식재료의 비율은 어떻다고 생각하십니까?

외국산농산물(%) + 국내산농산물(%) + 제주산농산물(%) = 100%

6. 국내산 농산물의 가격은 비싸고 외국산은 저렴합니다. 국내산 농산물과 외국산 농산물 모두 안전한 농산물일 경우 어떤 것을 선택해야 한다고 생각하십니까?

- ① 둘 다 안전할 경우 저렴한 급식비를 위해 외국산을 이용해야 한다
② 둘 다 안전하지만 비싸더라도 우리나라 사람은 우리 입맛에 맞는 국내산을 사용해야 한다
③ 가장 가격 차이가 심한 육류는 외국산, 가격 차이가 심하지 않는 농산물은 국내산 사용

7. 다음 사항은 학생들의 의견입니다. 자신의 생각과 가장 가까운 것에 ○표를 해주세요.

| 번호 | 내용 | 매우 그렇다 | 그런 편이다 | 보통이다 | 그렇지 않은 편 | 전혀 그렇지 않다 |
|----|-------------------------|--------|--------|------|----------|-----------|
| 1 | 학교 급식은 항상 맛이 있다 | | | | | |
| 2 | 학교 급식은 짜다 | | | | | |
| 3 | 학교 급식은 맵다 | | | | | |
| 4 | 학교 급식은 맛이 있게 생겼다 | | | | | |
| 5 | 학교 급식 메뉴는 다양하다 | | | | | |
| 6 | 학교 급식 재료는 좋은 재품을 쓴다 | | | | | |
| 7 | 학교 급식 재료는 안심하고 먹을 수 있다 | | | | | |
| 8 | 학교 급식 재료는 제주산이다 | | | | | |
| 9 | 학교 급식은 비싸다 | | | | | |
| 10 | 학교 급식은 비싼 재료로만 사용한다 | | | | | |
| 11 | 학교 급식은 맛에 비해 짜다 | | | | | |
| 12 | 학교 급식은 편안하게 먹을 수 있다 | | | | | |
| 13 | 학교 급식은 위생적인 식기를 사용한다 | | | | | |
| 14 | 학교 급식 시설은 깨끗하고 위생적이다 | | | | | |
| 15 | 조리사들은 항상 조리복을 입고 있다 | | | | | |
| 16 | 음식을 담을 때 조심해서 담아준다 | | | | | |
| 17 | 급식에 대해 선생님들이 신경을 써준다 | | | | | |
| 18 | 급식에 대해 부모님들이 신경을 써준다 | | | | | |
| 19 | 영양사나 조리사들은 항상 신경을 써준다 | | | | | |
| 20 | 학생들은 학교 급식에 대해 관심이 많다 | | | | | |
| 21 | 어떤 음식이 나올 것인지 항상 기대가 된다 | | | | | |

8. 다음 사항은 선생님이나 영양사들의 의견입니다. 선생님 생각과 가장 가까운 것에 ○표를 해주십시오.

| 번호 | 내용 | 매우 그렇다 | 그런 편이다 | 보통이다 | 그렇지 않은 편 | 전혀 그렇지 않다 |
|----|------------------------------------|--------|--------|------|----------|-----------|
| 1 | 학생들은 급식을 맛있어 한다 | | | | | |
| 2 | 학생들은 급식이 짜다고 한다 | | | | | |
| 3 | 학교 급식이 맵다고 한다 | | | | | |
| 4 | 학교 급식은 맛이 있게 생겼다 | | | | | |
| 5 | 학교 급식 메뉴는 다양하다 | | | | | |
| 6 | 학교 급식 재료는 좋은 제품을 쓴다 | | | | | |
| 7 | 학교 급식 재료는 안심하고 먹을 수 있다 | | | | | |
| 8 | 학교 급식 재료는 제주산이다 | | | | | |
| 9 | 학교 급식은 비싸다 | | | | | |
| 10 | 학교 급식은 비싼 재료로만 사용한다 | | | | | |
| 11 | 학교 급식은 맛에 비해 싼 것 같다 | | | | | |
| 12 | 편안한 급식시설을 갖추고 있다 | | | | | |
| 13 | 위생적인 식기를 사용한다 | | | | | |
| 14 | 학교 급식 시설은 깨끗하고 위생적이다 | | | | | |
| 15 | 조리사들은 항상 조리복을 입고 있다 | | | | | |
| 16 | 음식을 담을 때 조심해서 담아주는 것 같다 | | | | | |
| 17 | 급식에 대해 항상 신경을 쓰고 있다 | | | | | |
| 18 | 부모님들은 급식에 대해 관심이 많다 | | | | | |
| 19 | 영양사나 조리사들이 항상 신경을 써준다 | | | | | |
| 20 | 학생들은 학교 급식에 대해 관심이 많다 | | | | | |
| 21 | 학생들은 어떤 음식이 나올 것인지 항상 기대하고 있는 것 같다 | | | | | |

9. 다음 사항은 부모님들의 의견입니다. 부모님 생각과 가장 가까운 것에 ○표를 해 주십시오.

| 번호 | 내용 | 매우 그렇다 | 그런 편이다 | 보통이다 | 그렇지 않은편 | 전혀 그렇지 않다 |
|----|------------------------------------|--------|--------|------|---------|-----------|
| 1 | 학생들은 급식을 맛있어 한다 | | | | | |
| 2 | 학생들은 급식이 짜다고 한다 | | | | | |
| 3 | 학교 급식이 맵다고 한다 | | | | | |
| 4 | 맛이 있게 나오는 것 같다 | | | | | |
| 5 | 학교 급식 메뉴는 다양한 것 같다 | | | | | |
| 6 | 학교 급식 재료는 좋은 제품인 것 같다 | | | | | |
| 7 | 학교 급식 재료는 안심하고 먹을 수 있다 | | | | | |
| 8 | 학교 급식 재료는 제주산인 것 같다 | | | | | |
| 9 | 학교 급식은 비싼 것 같다 | | | | | |
| 10 | 비싼 재료로만 사용하는 것 같다 | | | | | |
| 11 | 학교 급식은 맛에 비해 싼 것 같다 | | | | | |
| 12 | 편안한 급식시설을 갖추고 있는 것 같다 | | | | | |
| 13 | 위생적인 식기를 사용하는 것 같다 | | | | | |
| 14 | 급식 시설은 깨끗하고 위생적인 것 같다 | | | | | |
| 15 | 조리사들은 항상 조리복을 입을 것이다 | | | | | |
| 16 | 음식을 담을 때 조심해서 담아주는 것 같다 | | | | | |
| 17 | 선생님들은 급식에 대해 관심이 많다 | | | | | |
| 18 | 항상 급식에 대해 신경을 쓰고 있다 | | | | | |
| 19 | 영양사나 조리사들이 항상 신경을 써준다 | | | | | |
| 20 | 학생들은 학교 급식에 대해 관심이 많다 | | | | | |
| 21 | 학생들은 어떤 음식이 나올 것인지 항상 기대하고 있는 것 같다 | | | | | |

