



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](#)

碩士學位論文

제주지역 초등학교
고학년 학생들의 학교급식
채식의 날 운영에 따른
메뉴선호도 및 만족도 조사

濟州大學校 教育大學院

營養教育專攻

姜 垠 汀

2015年 8月

제주지역 초등학교
고학년 학생들의 학교급식
채식의 날 운영에 따른
메뉴선호도 및 만족도 조사

指導教授 高良淑

姜 垠 汀

이 論文을 教育學 碩士學位 論文으로 提出함.

2015年 6月

姜垠汀의 教育學 碩士學位 論文으로 認准함.

審査委員長 _____ (印)

委 員 _____ (印)

委 員 _____ (印)

濟州大學校 教育大學院

2015年 6月

A Survey on Menu Preference and Satisfaction
Regarding the Vegetarian Diet Day of School
Food Service among Higher Grade Elementary
School Children in Jeju Area

Kang Eun-Jeong

(Supervised by professor Ko Yang-Sook)

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

2015. 8.

This thesis has been examined and approved.

Department of Nutrition Education
GRADUATE SCHOOL OF EDUCATION
JEJU NATIONAL UNIVERSITY

목 차

목 차	i
표 목 차	iv
그림목차	vi
부록목차	vii
국문초록	viii
I. 서론	1
1. 연구의 필요성 및 목적	1
2. 연구 내용	3
3. 연구 제한점	3
II. 이론적 배경	4
1. 채식의 날 정의 및 목적	4
2. 채식의 날 운영 현황	5
3. 제주지역 초등학교 급식 채식의 날 운영	7
III. 연구 내용 및 방법	9
1. 조사 대상 및 기간	9
2. 조사내용 및 방법	9
1) 일반사항	10
2) 식습관 조사	10
3) 채식에 관한 인식 및 경험과 교육	10
4) 채식의 날 학교급식만족도	10
5) 학교급식 채식의 날 메뉴 기호도	10
3. 통계처리	11

IV. 연구결과	12
1. 조사대상자의 일반사항	12
2. 식습관조사	14
1) 조사대상자의 식습관 분포 및 점수	14
2) 조사대상자의 일반사항별 식습관 점수	16
3. 채식에 관한 인식 및 교육과 경험	18
1) 채식의 정의 인지 여부와 채식관련 교육 및 채식 경험 유무	18
2) 채식경험 실태	23
3) 채식에 관한 인식도	27
4. 채식의 날 학교급식만족도	33
1) 평일 및 채식의 날 학교급식 만족도	33
2) 평일과 채식의 날 학교급식 잔반량 비교	44
5. 채식의 날 학교급식 메뉴 기호도	
1) 조사대상자의 일반사항별 채식의 날 학교급식 메뉴 기호도	47
2) 채식의 날 학교급식 메뉴 섭취 경험 유무에 따른 먹고싶은양과 기호도	64
V. 고찰	66
VI. 요약 및 결론	75
참고문헌	80

부 록	85
Abstract	99

표 목 차

<표1> 9개 시·도 교육청 채식의 날 운영기준	6
<표2> 제주지역 초등학교 채식의 날 학교급식 운영 채식형태	7
<표3> 제주지역 초등학교 채식의 날 학교급식 운영기간	8
<표4> 조사대상자의 일반사항	13
<표5> 조사대상자의 식습관 분포 및 점수	15
<표6> 조사대상자의 일반사항별 식습관 점수	17
<표7> 채식의 정의 인지여부와 채식관련 교육 및 채식 경험 유무	18
<표8> 조사대상자의 일반사항별 채식의 정의 인지여부와 채식관련 교육 및 채식 경험 유무	20
<표9> 채식 인지 및 교육과 경험에 따른 식습관점수	22
<표10> 채식을 경험한 조사대상자의 채식형태와 선호하는 채식형태	24
<표11> 조사대상자의 채식에 관한 인식도 분포 및 점수	28
<표12> 조사대상자의 채식인식도 점수	30
<표13> 채식 인지 및 교육과 경험에 따른 채식에 관한 인식도	32
<표14> 평일과 채식의 날 학교급식 만족도 분포 및 점수	33
<표15> 일반사항과 평일 및 채식의 날 급식만족도	35
<표16> 채식 인지 및 교육과 경험에 따른 평일과 채식의날 급식만족도	37
<표17> 평일 학교급식만족도에 따른 배식량 및 잔반 이유	39
<표18> 채식의 날 급식만족도에 따른 잔반량과 잔반 이유 및 선호 운영기간 · 41	41
<표19> 평일 및 채식의 날 학교급식만족도에 따른 식습관점수	43
<표20> 평일과 채식의 날 학교급식 잔반량 비교	46
<표21> 채식의 날 학교급식메뉴의 음식군 평균 기호도	47
<표22> 채식의 날 일품요리 메뉴의 기호도 순위	48
<표23> 채식의 날 밥류 메뉴의 기호도 순위	49

<표24> 채식의 날 국·찌개류 메뉴의 기호도 순위	50
<표25> 채식의 날 볶음류 메뉴의 기호도 순위	51
<표26> 채식의 날 튀김류 메뉴의 기호도 순위	52
<표27> 채식의 날 구이·전류 메뉴의 기호도 순위	53
<표28> 채식의 날 찜·조림류 메뉴의 기호도 순위	53
<표29> 채식의 날 무침·샐러드 메뉴의 기호도 순위	54
<표30> 채식의 날 과일류 메뉴의 기호도 순위	55
<표31> 채식의 날 후식류 메뉴의 기호도 순위	56
<표32> 채식의 날 음료류 메뉴의 기호도 순위	57
<표33> 성별 및 학년별에 따른 채식의 날 학교급식메뉴의 음식군 평균 기호도	59
<표34> 조사대상자의 가족형태 및 식사준비자에 따른 채식의 날 학교급식메뉴 의 음식군의 평균 기호도	61
<표35> 식사를 함께하는 구성원에 따른 채식의 날 학교급식메뉴의 음식군의 평 균 기호도	63
<표36> 채식의 날 메뉴의 음식군별 섭취 경험에 따른 기호도	65

그림 목 차

<그림1> 채식 경험 장소	23
<그림2> 채식 경험 이유	25
<그림3> 채식 미경험 이유	26

부 록 목 차

<부록 1-1> 채식의 날 메뉴 일품요리 섭취 경험에 따른 기호도	85
<부록 1-2> 채식의 날 메뉴 밥류 섭취 경험에 따른 기호도	86
<부록 1-3> 채식의 날 메뉴 국·찌개류 섭취 경험에 따른 기호도	87
<부록 1-4> 채식의 날 메뉴 볶음류 섭취 경험에 따른 기호도	87
<부록 1-5> 채식의 날 메뉴 튀김류 섭취 경험에 따른 기호도	88
<부록 1-6> 채식의 날 메뉴 구이·전류 섭취 경험에 따른 기호도	88
<부록 1-7> 채식의 날 메뉴 찜·조림류 섭취 경험에 따른 기호도	89
<부록 1-8> 채식의 날 메뉴 무침·샐러드류 섭취 경험에 따른 기호도	89
<부록 1-9> 채식의 날 메뉴 과일류 섭취 경험에 따른 기호도	90
<부록 1-10> 채식의 날 메뉴 후식류 섭취 경험에 따른 기호도	91
<부록 1-11> 채식의 날 메뉴 음료류 섭취 경험에 따른 기호도	91
<부록 2> 설문지	92

국문초록

제주지역 초등학교 고학년 학생들의 학교급식 채식의 날 운영에 따른 메뉴선호도 및 만족도 조사

목적 본 연구는 제주지역 초등학교 고학년들의 채식에 대한 인식과 채식의 날 운영에 따른 메뉴선호도 및 만족도를 조사·분석하여 학교급식의 보다 나은 채식식단 및 채식의 날 운영 확대를 위한 기초자료를 마련하는데 활용 하고자 한다.

연구방법 제주지역 초등학교 고학년 학생 1,003명을 대상으로 총 48문항의 설문지를 구성하여 직접설문기법으로 2015년 3월 16일부터 4월 17일까지 조사하였다.

결과 조사대상자는 남학생 52.3%, 여학생 47.7%이었고, 4학년 32.2%, 5학년 33.7%, 6학년 34.1%이었다.

채식의 정의를 알고 있는 학생은 83.0%, 채식관련교육을 받은 적이 있는 학생은 39.2% 받은 적이 없는 학생은 60.8%였으며 채식을 먹어본 경험이 있는 학생은 82.7%로 조사되었다. 채식을 경험한 학생들이 경험한 장소는 가정(40%) > 학교(38%) > 식당(18%) 순이었다. 채식을 경험해보고 선호하는 채식형태는 채소, 과일, 계란, 우유, 어패류만(Pesco-Vegetaria)먹는 식사가 각각 26.4%, 25.9%로 가장 많았다. 채식을 경험한 이유는 학교급식 메뉴로 나와서(33%) > 건강의 도움을 위해(28%) > 부모님의 권유로(18%) > 맛이 있어서(18%) 순이었으며, 채식을 경험하지 않은 이유는 맛이 없어서(36%) > 필요성을 느끼지 못해서(28%) > 균형적인 영양섭취를 위해(24%) 순으로 조사되었다.

채식에 관한 인식도는 ‘채식은 우리 몸건강에 도움을 준다’, ‘채식은 생활습관병(비만, 고혈압, 심장병)에 도움이 된다’가 가장 높았고, 학년이 높을수록 채식에 관한 인식도 점수가 유의하게 높았으며($p<0.001$), 어머니가 식사를 준비하는 학

생의 인식도 점수가 그렇지 않은 학생보다 유의적으로 높았다($p<0.05$). 또한 채식의 정의를 인지하고, 채식 교육을 받은 적이 있고, 채식을 먹어본 경험이 있는 학생들이 채식에 관한 인식도가 유의하게 높았다($p<0.001$).

평일 학교급식만족도 분포 및 점수가 채식의 날 학교급식만족도와 비교하여 유의적으로 높았다($p<0.001$). 채식을 알고 있고($p<0.01$), 관련교육을 받고($p<0.001$), 채식을 먹어본 경험이 있는 학생들이($p<0.001$) 그렇지 않은 학생들보다 채식의 날 급식만족도가 유의적으로 높았으며, 평일 및 채식의 날 학교급식만족도가 높은 학생이 식습관 점수도 유의하게 높았다($p<0.001$).

평일과 채식의 날 학교급식 잔반량을 비교한 결과 전체잔반량은 평일 급식 잔반량(1.56점) 보다 채식의 날 급식 잔반량(1.75점)이 유의적으로 많았으며($p<0.001$), 음식종류에서는 주식 잔반량(1.32점), 김치 잔반량(1.88점), 과일·빵·음료·유제품·우유 모두 더한 전체 후식류에서 채식의 날 잔반량(2.75점)이 유의적으로 높게 나타났다($p<0.001$).

채식의 날 메뉴 기호도는 과일류(4.68점) > 음료류(4.63점) > 후식류(4.56점) > 일품요리류(4.26점) > 구이·전류(4.21점) > 밥류(4.12점) > 튀김류(4.14점) > 볶음류(4.08점) > 찜·조림류(4.01점) > 무침·샐러드류(3.93점) > 국·찌개류(3.89점)순으로 조사되었다. 채식의 날 학교급식 메뉴 기호도가 가족모두와 함께 식사를 하는 학생이 혼자 식사하는 학생의 기호도 보다 유의적으로 높았다($p<0.05$).

채식의 날 학교급식 메뉴 섭취경험에 따라 먹어본 경험이 있다고 한 학생이 그렇지 않은 학생보다 모든 음식군에서 기호도가 높은 것으로 나타났다.

결론 제주지역 초등학교 고학년 학생들은 채식의 정의를 알고 있고 채식관련 교육과 먹어본 경험이 있는 학생들이 채식에 관한 인식도와 식습관점수가 높았으며, 급식만족도도 높게 나타났다. 평일 학교급식만족도가 채식의 날 급식만족도보다 점수가 높았으며 채식의 날 급식 총 잔반량이 평일 급식 보다 많았다. 채식의 날 메뉴 기호도를 조사한 결과 메뉴를 직접 먹어본 경험이 있는 학생이 그렇지 않은 학생 보다 기호도 점수가 높게 나타났다. 따라서 채식의 날 급식 잔반량을 줄이기 위해 기호도를 고려한 채식 메뉴의 개발과 다양한 메뉴 구성으로 급식만족도를 향상시키며 지속적이고 체계적인 채식 관련 교육과 홍보가 이뤄져야한다.

I. 서론

1. 연구의 필요성 및 목적

지난 수십년간 우리나라는 사회·경제적 발달과 더불어 생활수준의 향상으로 식단의 서구화 및 생활이 편리해지면서 식생활에 많은 변화가 발생하였다.^{1,2}

1980년부터 2013년까지 식품공급량 변화를 살펴보면 곡류(0.9%)와 서류(1.1%)의 식품공급량은 감소하고 있으나 채소류(0.6%)·과실류(3.3%)·육류(3.9%)·유류(4.4%)는 증가하고 있는 것으로 나타났다. 그 중 전체공급에너지 중 동물성 식품이 17.2%가 공급되고 있으며, 1969년에 전체 에너지 섭취량 중 동물성 식품의 에너지비가 2.5%(53kcal)를 차지하였던 것에 비하면 동물성 식품의 섭취가 증가된 것을 알 수 있다.^{3,4,5}

식생활을 전담하던 여성의 사회 진출이 늘어나면서 가정에서의 식사준비자의 부재로 인하여 식사 준비 시간을 감소하기 위한 편의식품(인스턴트식품, 가공식품)의 사용이 늘어났고⁵ 외식산업의 수요 또한 증가된 것도 또 다른 식생활 변화의 특징 중 하나이다.

최근의 영양문제는 일부 영양소의 부족과 더불어 영양과잉 등의 영양불균형의 문제를 가지고 있으며 영양불균형의 장기화는 식생활과 관련하여 각종 질환에 노출 될 수 있다. 영양과잉의 문제 중 소아·청소년 비만은 저소득층을 중심으로 증가하고 있으며 이는 지방함량이 높은 고열량·저영양식(패스트푸드)의 섭취 증가가 주요 원인으로 추정되고 있다.^{6,7,8} 소아청소년 비만은 성인비만으로 이어져 사회 경제적으로 심각한 문제를 발생하기 때문에 이에 따른 식생활관리 방안이 필요하다.

어린이의 식습관 형성은 가정, 학교, 사회 등과 밀접한 관련이 있고 이 시기에

식품에 대한 경험은 식품에 대한 기호 및 식사행동을 형성하는데 매우 깊은 관계가 있으며 신체의 양적 측면의 성장 발달과 기능적 측면의 확대가 이루어지는 시기이므로, 식생활을 통한 영양건강관리의 역할과 올바른 식생활행동의 형성은 중요하다.^{10,11,12} 이에 따라 학교급식은 성장기 학생들의 신체발달과 활동에 필요한 영양을 제공하고 편식 교정과 건전한 식습관을 형성하고 협동정신, 질서의식, 책임감을 확립하는데 중요한 교육의 장이라고 할 수 있다.¹³

동물성식품과 패스트푸드 섭취가 증가되고¹⁴ 육류반찬을 가장 선호하고¹⁵ 채소류의 기호가 떨어짐에 따라¹⁶ 어린이가 스스로 올바른 식생활을 할 수 있도록 학교에서는 식생활 교육을 추진해야하며¹⁷ 육류 및 가공식품 대신 채소위주의 건강한 식단을 제공하는 채식의 날 운영이 제주지역 학교급식에서 시행되고 있다.

본 연구는 아동들이 올바른 식생활을 자발적으로 실천할 수 있도록 제주지역 초등학교 고학년학생들의 채식에 대한 인식과 채식의 날 운영에 따른 메뉴선호도 및 만족도를 조사·분석하여 학교급식에서 보다 나은 채식식단 및 채식의 날 운영 확대를 위한 기초자료를 마련하는데 활용하고자 한다.

2. 연구 내용

본 연구의 구체적인 연구 내용은 다음과 같다.

- 1) 제주지역 초등학교 고학년 학생의 식습관을 조사한다.
- 2) 제주지역 초등학교 고학년 학생의 급식만족도를 조사한다.
- 3) 제주지역 초등학교 고학년 학생의 채식에 관한 인식 및 교육, 경험을 조사한다.
- 4) 제주지역 초등학교 고학년 학생의 평일 및 채식의 날 학교급식메뉴 잔반량을 비교한다.
- 5) 제주지역 초등학교 고학년 학생의 학교급식 채식의 날 메뉴에 대한 기호도를 조사한다.

3. 연구의 제한점

본 연구의 대상은 제주지역의 초등학생들을 임의로 선정하였으므로 우리나라 전체 초등학생을 대표한다고 볼 수 없고, 본 연구에서 조사도구로 사용된 설문지는 선행 연구를 참고로 수정·보완하여 작성된 것으로 표준화된 것이 아니기 때문에 본 연구의 결과를 일반화하여 해석하는데 어려움이 있다.

II. 이론적 배경

1. 채식의 날 정의 및 목적

채식이란 동물성 급원을 거의 섭취하지 않고 식물성 식품만 섭취하는 고섬유, 저지방 식사를 하는 것을 뜻하며, 상황에 따라 육류, 가금류, 어패류, 달걀류, 우유류를 제한적으로 섭취하고, 곡류·과일류·채소류의 섭취를 충분히 하는 식이 패턴이다.¹⁸

채식의 형태는 육류·가금류·생선류·달걀류·유제품류의 섭취에 따라 나눌 수 있다. 채소와 과일만(Vegan) 먹는 식사는 모든 동물성 식품을 배제하고, 식물성 식품으로만 이루어진 식사를 하는 형태이다. 채소·과일·우유만(Lacto-Vegetarian) 먹는 식사는 우유와 치즈와 같은 유제품과 꿀을 섭취하는 식사 형태이며, 채소·과일·계란·우유만(Lacto-Ovo-Vegetarian) 먹는 식사는 유제품은 물론 난류까지 허용하는 형태이다. 채소·과일·계란·우유·어패류만(Pesco-Vegetarian) 먹는 식사는 채식을 하면서 유제품, 난류, 어패류를 먹는 형태이며, 특정육류를 배제한(Semi-Vegetarian) 식사는 특정한(쇠고기, 돼지고기, 닭고기)육류 만을 먹지 않는 형태로 채식의 형태는 다양하게 구분되어져 있다.^{18,19,20,21,22}

(1) 채식의 날 정의

본 연구에서 언급된 학교급식에서 운영하는 ‘채식의 날’이란 한 달에 한 번 이상 육류(닭고기·돼지고기·쇠고기), 어패류, 난류를 의식적으로 절제하는 식단을 말한다.²¹

(2) 채식의 날 목적

식생활교육지원법¹⁷이 시행되면서 올바른 식생활 관리 및 배양을 기본으로 환경과 건강을 생각하는 녹색급식 실천, 녹색식생활 문화 확산, 편식 교정 등 바람직한 식생활 습관을 형성하기 위하여 학교급식에 도입하게 되었다.

2. 채식의 날 운영 현황

바람직한 식생활 습관을 형성하기 위하여 9개 시·도교육청(경기도, 경상남도, 대구광역시, 부산광역시, 광주광역시, 전라남도, 전라북도, 울산광역시, 제주특별자치도)에서는 ‘채식의 날’을 학교급식에 도입하였다. 2014년 9개 시·도 교육청 학교급식기본방향^{23,24,25,26,27,28,29,30,31}에 따르면 다음 <표1>과 같은 기준과 사항으로 운영되고 있다.

운영기준을 살펴보면 대구광역시, 광주광역시, 전라북도 교육청에서는 우선 학교급식법 시행규칙³² 제5조 1항의 학교급식 영양관리기준을 준수하라고 시달하였다. 가공식품(육가공품·인스턴트식품)의 자제, 나물·조림·찜 등 채소를 많이 사용하는 식단으로 구성한다. 학생들의 기호를 고려하여 국물내기용 다시마, 멸치 등 천연조미료를 사용하며, 채식 인식부족으로 급식만족도가 떨어질 상황을 고려하여 채식 식단의 우수성과 필요성 등에 대한 식생활 교육을 실시하라고 명시되었다. 다양한 식단을 제공하기 위하여 채식의 날 운영을 권장한 지역은 경상남도 교육청이었다. 학교급식법 시행규칙 제5조 1항의 학교급식영양관리 기준을 준수하며 학교, 지역별 여건을 고려하여 채식의 날을 자율적으로 운영을 하는 곳은 경기도와 부산광역시 교육청으로 조사되었다. 전라남도 교육청에서는 환경 친화적인 녹색 식생활 확산과 전통 식생활 계승 및 실천을 위하여 채식의 날을 운영하였고, 메뉴의 다양성을 위하여 메뉴 이벤트식을 학기당 1~2회 권장하며 운영하도록 울산광역시 교육청에서도 기준을 명시했다. 제주특별자치도 교육청에서는 비만예방을 위한 건강식단 실천을 위한 채식의 날 운영을 전학교에서 실시하도

록 명시되었다.

운영실태를 살펴보면 대구광역시 교육청에서는 월1회 이상 시범운영, 광주광역시와 전라남도교육청에서는 주1회 운영, 전라북도교육청에서는 주1회 시범운영, 경상남도교육청에서는 월1회 이상 운영 권장, 경기도와 부산광역시 교육청에서는 자율운영, 울산광역시교육청은 학기당 1~2회의 운영을 권장하며, 제주특별자치도 교육청에서는 전학교에서 자율적으로 운영하도록 명시하고 있다.

<표1> 9개 시·도교육청 채식의 날 운영기준¹⁾

운영기준	지역교육청명	운영사항
- 학교급식법 시행규칙 제5조 1항의 학교급식 영양관리기준 준수	대구광역시	월1회 이상 시범운영
- 가공식품(육가공품·인스턴트식품)자체, 나물, 조림, 찜 등 채소를 많이 사용하는 식단 구성	광주광역시	주1회 운영
- 기호고려 국물내기용 다시마, 멸치 등 천연조미료 사용가능	전라북도	주1회 시범운영
- 채식 인식부족으로 급식만족도가 떨어질 수 있으므로 식생활 교육(채식 식단의 우수성과 필요성) 실시		
- 다양한 식단 운영을 위한 채식의 날 운영 권장	경상남도	월1회 이상 운영 권장
- 학교급식법 시행규칙 제5조 1항의 학교급식영양관리 기준 준수	경기도	자율운영
- 학교, 지역별 여건을 고려하여 채식의 날 자율적 운영	부산광역시	
- 환경 친화적인 녹색 식생활 확산과 전통 식생활 계승 및 실천	전라남도	주1회
- 메뉴의 다양성을 위하여 메뉴의 이벤트식을 학기당 1~2회 권장	울산광역시	운영권장
- 비만예방을 위한 건강식단 실천 채식의 날 운영 : 전학교	제주특별자치도	운영

1) 2014학년도 9개 시·도교육청 학교급식기본방향

3. 제주지역 초등학교 급식 채식의 날 운영

제주지역 초등학교 급식에서 채식의 날 운영방법을 조사한 결과는 다음 <표 2>와 같다. 총 119개 학교 중 채소·과일·계란·우유만(Lacto-Ovo-Vegetarian) 먹는 식사형태는 43%, 채소·과일·우유만(Lacto-Vegetarian) 먹는 식사형태는 29%, 특정육류를 배제한(Semi-Vegetarian) 식사형태는 19%, 채소·과일만(Vegan) 먹는 식사형태는 3%, 기타 형태로는 7%로 조사되었다.

<표 2> 제주지역 초등학교 채식의 날 학교급식 운영 채식형태¹⁾

돼지 고기	식품항목						학교수 119개 (%)	채식 형태
	쇠고기	닭고기	생선	패류	달걀	우유		
X	X	X					14(12%)	채소·과일·계란·우유, 어패류만 ²⁾ (Pesco-vegetaria)
X	X	X	X				8(7%)	
X	X	X	X	X			50(43%)	채소·과일·계란·우유만 ³⁾ (Lacto-ovo vegetarian)
X	X	X	X	X	X		35(29%)	채소·과일·우유만 ⁴⁾ (Lacto vegetarian)
X	X	X	X	X	X	X	4(3%)	채소·과일만 ⁵⁾ (Vegan)
							8(7%)	기타 ⁶⁾

1) 2014학년도 채식의 날 운영 채식형태 조사

2) 채소·과일·계란·우유·어패류만(Pesco-vegetarian) 먹는 식사 : 육류를 제외한 채식주의

3) 채소·과일·계란·우유만 (Lacto-ovo vegetarian) 먹는 식사 : 육류, 생선류를 제외한 채식주의

4) 채소·과일·우유만(Lacto vegetarian) 먹는 식사 : 육류, 생선류, 달걀을 제외한 채식주의

5) 채소·과일만(Vegan) 먹는 식사 : 육류, 생선류, 유제품, 달걀을 제외한 채식주의

6) 위에 명시되지 않은 형태의 채식식단 제공 (달걀 및 우유를 제외하지만 어패류는 제공 등)

제주지역 초등학교급식 채식의 날 운영기간은 <표3>과 같이 월1회 운영이 96%로 거의 대부분의 학교가 월1회 운영하는 것으로 조사되었다.

<표3> 제주지역 초등학교급식 채식의 날 학교급식 운영기간¹⁾

N(%)	
운영기간	학교수 (%)
월 1회	114(96%)
월 2회	2(2%)
주 1회	2(2%)
분기별 1회	1(1%)

1) 2014학년도 채식의 날 운영기간 조사

Ⅲ. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 제주지역 초등학교 고학년(4, 5, 6학년)을 대상으로 2015년 3월 16일부터 4월 17일까지 설문조사를 실시하였다. 본 조사에 앞서 초등학교 고학년 학생 20명을 대상으로 예비조사를 실시하여 수정·보완 후 제주대학교 생명윤리위원회 승인을 거쳐 사용하였다. (승인번호 JJNU_IRB-20150405-HR-001-01)

설문지는 총 1,200부를 배부하여 수거된 1,074(89.5%)부의 자료 중 응답이 불충분한 자료를 제외한 1,003(83.6%)부를 최종분석에 사용하였다.

2. 조사내용 및 방법

본 연구에 사용된 설문지는 선행연구^{21,32,33,34,35,36,37,38,39}와 식생활교육지원법¹⁷, 2014 학교급식 기본방향^{23,24,40,41}에 근거한 학교급식 채식의 날 운영에 관한 사전 조사를 통하여 수정·보완하여 만들어졌으며, 설문지 문항은 조사 대상자들의 일반사항 6문항, 식습관조사 13문항, 학교급식만족도 조사 6문항, 채식에 대한 인식 및 경험에 관한 14문항, 채식의 날 운영의 만족도 4문항, 평일과 채식의 날 학교급식 잔반량 비교 2문항, 98개의 채식의 날 학교급식 메뉴의 먹어본 경험과 만족도 및 기호도 3문항으로, 총 48문항의 설문지를 구성하였다.

1) 일반 사항

일반 사항으로 성별, 학년, 질환증상, 가족형태, 식사를 함께하는 구성원, 식사 준비자를 조사하였다.

2) 식습관 조사

식습관 조사로 간식 섭취 횟수, 가공식품 섭취 횟수, 식습관에 관한 문항을 조사하였다. 식습관에 관한 문항은 보건복지부의 한국인을 위한 식생활 지침⁴²을 바탕으로 13문항으로 구성하였고, 각 문항은 Likert의 5점 척도를 사용하여 점수화하였으며, 점수가 높을수록 식습관 점수가 양호한 것으로 평가하였다.

3) 채식에 관한 인식과 교육 및 경험

채식 인식조사로 채식의 정의 인지 여부, 채식관련 교육 경험 유무, 채식에 관한 인식도 조사, 채식경험장소, 채식경험종류, 채식경험 및 미경험 이유를 조사하였다.

4) 채식의 날 학교급식 만족도

전반적인 학교급식 만족도 조사로 평일 학교급식 만족도와 채식의 날 학교급식 만족도를 비교하였다. 급식만족도, 잔반량, 음식을 남기는 이유를 조사하였다.

5) 학교급식 채식의 날 메뉴 기호도

제주지역 20개 초등학교 홈페이지를 이용하여 채식의 날 학교급식 메뉴를 조사한 결과, 채식의 날 제공된 메뉴는 98개 품목으로 나타났으며, 일품요리 11개, 밥류 9개, 국·찌개류 12개, 볶음류 7개, 튀김류 9개, 구이·전류 7개, 찜·조림류

9개, 무침·샐러드류 12개, 과일류 10개, 후식류 7개, 음료류 7개의 음식 목록을 만들었다. 먹어본 경험 유무와 기호도를 조사하였다. 기호도 조사는 Likert의 5점 척도를 사용하여 점수화하여 조사하였다.

3. 통계처리

본 연구의 자료는 SAS 9.3 (Statistical Analysis System 9.3)을 이용하여 통계 처리하였다. 조사 대상자의 각 조사 항목에 대해 빈도, 백분율, 평균, 표준편차를 구하였고, 각 변인 간의 관련성은 빈도 차이 검증인 경우는 χ^2 -test, 평균 차이 검증인 경우 t-test와 one-way ANOVA를 사용하여 집단 간의 유의성을 살펴보았으며, 두 변수간의 상관관계는 Pearson 상관계수를 사용하였으며, One-way ANOVA에 대한 사후검증으로 Duncan's multiple range test를 실시하였다.

IV. 연구결과

1. 조사대상자의 일반사항

1) 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반사항은 <표4>와 같다. 조사대상자는 총 1,003명이었으며, 그 중 남학생은 52.3%(525명), 여학생은 47.7%(478명)이었고, 학년별로는 4학년 32.2%(323명), 5학년 33.7%(338명), 6학년은 34.1%(342명)이었다.

가족형태는 부모와 자녀로 이루어진 핵가족형태의 경우 84.7%(849명), 확대가족인 경우 15.4%(154명)로 핵가족인 경우가 높았다. 식사를 함께하는 구성원은 가족모두 67.3%(675명), 부모님 14.3%(143명), 혼자 4.4%(44명), 기타 14.1%(141명)로 나타났고 식사를 준비하는 자는 어머니 83.5%(837명)가 가장 높았다.

<표4> 조사대상자의 일반사항

일반사항	내용	학생수(%)
성별	남	525(52.3)
	여	478(47.7)
학년	4학년	323(32.2)
	5학년	338(33.7)
	6학년	342(34.1)
가족형태	확대가족(조부모+부모+자녀)	154(15.4)
	핵가족(부모+자녀)	849(84.7)
식사를 함께하는 구성원	가족모두	675(67.3)
	부모님	143(14.3)
	혼자	44(4.4)
	기타 ¹⁾	141(14.1)
식사준비자	어머니	837(83.5)
	아버지	43(4.3)
	할머니	62(6.2)
	형제자매	20(2.0)
	기타 ²⁾	41(4.1)
	전체	1,003(100.0)

1) 형제자매, 할머니, 삼촌, 고모, 지역아동센터의 친구들

2) 지역아동센터의 관계자

2. 식습관 조사

1) 조사대상자의 식습관 분포 및 점수

조사대상자의 식습관 분포 결과는 <표5>와 같다. 각 항목을 Likert의 5점 척도로 점수화 했을 때, ‘아침식사는 꼭 먹는다(4.10점)’, ‘생선·고기·콩제품·달걀 등 단백질 식품을 매일 한번 이상 먹는다(4.08점)’, ‘규칙적인 시간에 3끼 식사를 한다(3.94점)’, ‘간식으로 과일과 유제품 등을 먹는다(3.73점)’, ‘끼니마다 다양한 채소 반찬을 먹는다(3.71점)’, ‘편식하지 않고 골고루 먹는다(3.68점)’, ‘패스트푸드를 자주 먹지 않는다(3.68점)’, ‘음식은 천천히 꼭꼭 씹어 먹는다(3.66점)’, ‘짠 음식은 적게 먹는다(3.44)’, ‘과자나 탄산음료를 자주 먹지 않는다(3.43점)’, ‘우유를 매일 두컵 정도 마신다(3.38점)’, ‘기름진 음식은 적게 먹는다(3.26점)’, ‘단 음식은 적게 먹는다(3.19점)’ 순으로 나타났으며 평균점수는 3.64점으로 조사되었다.

<표5> 조사대상자의 식습관 분포 및 점수

(N=1,003)

식습관	전혀 그렇지 않다	별로 그렇지 않다	보통이다	약간 그렇다	매우 그렇다	점수 ¹⁾
아침식사는 꼭 먹는다.	48(4.8) ²⁾	76(7.6)	158(15.8)	165(16.5)	556(55.4)	4.10±1.20
생선, 고기, 콩제품, 달걀 등 단백질을 매일 한 번 이상 먹는다.	14(1.4)	63(6.3)	193(19.2)	291(29.0)	442(44.1)	4.08±1.00
규칙적인 시간에 3끼 식사를 한다.	30(3.0)	89(8.9)	213(21.2)	252(25.1)	419(41.8)	3.94±1.12
간식으로 과일과 유제품 등을 먹는다.	47(4.7)	73(7.3)	300(29.9)	271(27.0)	312(31.1)	3.73±1.12
끼니마다 다양한 채소 반찬을 먹는다.	22(2.2)	80(8.0)	329(32.8)	304(30.3)	268(26.7)	3.71±1.02
편식하지 않고 골고루 먹는다.	26(2.6)	68(6.8)	345(34.4)	324(32.3)	240(23.9)	3.68±0.99
패스트푸드를 자주 먹지 않는다.	37(3.7)	86(8.6)	318(31.7)	281(28.0)	281(28.0)	3.68±1.08
음식은 천천히 꼭꼭 씹어 먹는다.	34(3.4)	89(8.9)	316(31.5)	307(30.6)	257(25.6)	3.66±1.06
짠 음식은 적게 먹는다.	40(4.0)	111(11.1)	399(39.8)	275(27.4)	178(17.8)	3.44±1.03
과자나 탄산음료를 자주 먹지 않는다.	48(4.8)	143(14.3)	354(35.3)	247(24.6)	211(21.0)	3.43±1.11
우유를 매일 두 컵 정도 마신다.	115(11.5)	153(15.3)	254(25.3)	200(19.9)	281(28.0)	3.38±1.34
기름진 음식은 적게 먹는다.	49(4.9)	137(13.7)	438(43.7)	259(25.8)	120(12.0)	3.26±1.00
단 음식은 적게 먹는다.	55(5.5)	139(13.9)	484(48.3)	210(20.9)	115(11.5)	3.19±1.00
식습관 평균 점수						3.64±0.60

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=전혀 그렇지 않다 2=별로 그렇지 않다 3=보통 이다 4=약간 그렇다 5=매우 그렇다)

2) 학생수(%)

2) 조사대상자의 일반사항별 식습관 점수

조사대상자의 일반사항별 식습관 점수는 <표6>과 같다. 식습관의 평균점수는 남학생이 3.62점, 여학생이 3.66점이고, 6학년의 식습관점수가 3.67점, 5학년 3.64점, 4학년 3.60점이었으며, 핵가족 형태의 학생이 3.64점, 확대가족 형태의 학생이 3.63점으로 각 변인 간 유의적인 차이는 없는 것으로 나타났다. 가족모두와 식사를 함께한다고 답한 학생의 식습관 점수는 3.69점, 부모님과 함께하는 학생은 3.58점, 기타를 답변한 학생은 3.49점, 혼자 식사를 하는 학생은 3.45점으로 유의적인 차이를 보였으며($p < 0.001$), 혼자 식사하는 학생의 식습관 점수가 가장 낮았다. 어머니가 식사를 준비하는 학생은 3.66점 어머니가 아닌 다른 사람이 식사를 준비하는 경우 3.53점으로 유의적인 차이가 있었다($p < 0.05$).

<표6> 조사대상자의 일반사항별 식습관 점수

			N(%)
일반사항	내용	식습관점수 ¹⁾	t/F
성별	남	3.62±0.62	-1.09
	여	3.66±0.57	
학년	4학년	3.60±0.61	1.14
	5학년	3.64±0.61	
	6학년	3.67±0.56	
가족형태	확대가족 ²⁾	3.63±0.66	-0.14
	핵가족 ³⁾	3.64±0.58	
식사를 함께하는 구성원	가족모두	3.69±0.58 ^{a6)}	6.62 ^{***7)}
	부모님	3.58±0.63 ^{ab}	
	혼자	3.45±0.59 ^b	
	기타 ⁴⁾	3.49±0.59 ^b	
식사준비자	어머니	3.66±0.58	2.25*
	기타 ⁵⁾	3.53±0.67	
전체		3.64±0.60	

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=전혀 그렇지 않다 2=별로 그렇지 않다 3=보통 이다 4=약간 그렇다 5=매우 그렇다)

2) 확대가족(조부모, 부모, 자녀로 구성된 가족)

3) 핵가족(부모, 자녀로 구성된 가족)

4) 형제자매, 할머니, 삼촌, 고모, 지역아동의 친구들

5) 어머니 이외 식사준비자(아버지, 할머니, 형제자매, 지역아동센터 관계자)

6) a, b : Duncan's multiple range test

7) * $p < 0.05$, *** $p < 0.001$

3. 채식에 관한 인식 및 교육과 경험

1) 채식의 정의 인지 여부와 채식관련 교육 및 채식 경험 유무

채식의 정의에 대한 인지여부와 채식관련 교육 및 채식경험 유무 결과는 <표 7>과 같다.

채식의 정의를 ‘안다’고 답한 학생은 83.0%, ‘모른다’고 답한 학생이 17.1%로 나타났다. 채식 관련 교육을 ‘받은 적 있다’가 39.2%, ‘받은 적 없다’가 60.8%로 조사되었다. 채식을 먹어본 경험이 ‘있다’는 82.7%, 채식을 먹어본 경험이 ‘없다’가 17.4%로 나타났다.

<표7> 채식의 정의 인지여부와 채식관련 교육 및 채식경험 유무

채식 정의 · 교육 · 경험	내용	학생수(%)
채식의 정의	안다	832(83.0)
	모른다	171(17.1)
채식 관련 교육	받은 적 있다	393(39.2)
	받은 적 없다	610(60.8)
채식을 먹어본 경험	있다	829(82.7)
	없다	174(17.4)
전체		1,003(100.0)

조사대상자의 일반사항별 채식의 정의 인지여부와 채식관련 교육 및 채식경험 유무 결과는 <표8>과 같다. 채식의 정의 인지여부에 대한 결과, 채식 정의를 안다고 답한 조사대상자는 성별에 따라 남학생이 81.1%, 여학생이 84.9%로 나타났고 학년으로 살펴보면 6학년이 87.7%, 5학년이 85.2%, 4학년이 75.5%으로 학년이 높을수록 비교적 많이 알고 있는 것으로 나타나 유의적인 차이를 보였다 ($p<0.001$). 또한 가족형태별로 살펴보면 확대가족이 81.8%, 핵가족이 83.2%로 조사되었다.

채식관련 교육 경험에 대한 결과, 채식관련 교육을 받은 적 있다고 답한 조사대상자는 성별에 따라 남학생이 38.1%, 여학생이 40.4%이었고, 4학년이 31.3%, 6학년이 40.4%, 5학년이 45.6%로 채식 교육 경험에 유의한 차이를 나타냈다 ($p<0.001$). 가족형태에 따른 채식관련 교육 경험은 핵가족이 37.2%로 확대가족 19.6%보다 유의하게 높았다($p<0.01$).

채식관련 경험에 대한 조사 결과 채식을 먹어본 경험이 있다고 답한 여학생이 83.7%, 남학생 81.7%보다 높게 나타났다. 학년별로 살펴보면 4학년은 84.8%, 5학년 79.9%, 6학년 83.3%로 조사됐으며 가족형태에 따라서는 확대가족이 87.0%가 핵가족 81.9%보다 높았으며, 모두 유의적인 차이는 없었다.

<표8> 조사대상자의 일반사항별 채식의 정의 인지여부와 채식관련 교육 및 채식 경험 유무

일반사항	내용	채식의 정의		χ^2 value	채식관련 교육		χ^2 value	채식을 먹어본 경험		χ^2 value	N(%)
		안다	모른다		받은적 있다	받은적 없다		있다	없다		
성별	남	426(81.1)	99(18.9)	2.5471	200(38.1)	325(61.9)	0.5464	429(81.7)	96(18.3)	0.6766	
	여	406(84.9)	72(15.1)		193(40.4)	285(59.6)		400(83.7)	78(16.3)		
학년	4학년	244(75.5)	79(24.5)	19.2529*** ¹⁾	101(31.3)	222(68.7)	14.4562***	274(84.8)	49(15.2)	2.9882	
	5학년	288(85.2)	50(14.8)		154(45.6)	184(54.4)		270(79.9)	68(20.1)		
	6학년	300(87.7)	42(12.3)		138(40.4)	204(59.7)		285(83.3)	57(16.7)		
가족형태	확대가족 ²⁾	126(81.8)	28(18.2)	0.1651	77(19.6)	316(80.4)	8.9341**	134(87.0)	20(13.0)	2.4131	
	핵가족 ³⁾	706(83.2)	143(16.8)		316(37.2)	533(62.8)		695(81.9)	154(18.1)		
식사를 함께하는 구성원	가족모두	567(68.2)	108(63.2)	2.9508	273(40.4)	402(59.6)	1.8874	559(82.8)	116(17.2)	1.7329	
	부모님	118(14.2)	25(14.6)		54(37.8)	89(62.2)		118(82.5)	25(17.5)		
	혼자	33(4.0)	11(6.4)		14(31.8)	30(68.2)		39(88.6)	5(11.4)		
	기타 ⁴⁾	114(13.7)	27(15.8)		52(36.9)	89(63.1)		113(80.1)	28(19.9)		
식사 준비자	어머니	702(83.9)	135(16.1)	3.0256	327(39.1)	510(60.9)	0.0278	691(82.6)	146(17.4)	0.0320	
	기타 ⁵⁾	130(178.3)	36(32.7)		66(39.8)	100(60.2)		138(83.1)	28(16.9)		
전체		832(83.0)	171(17.1)		393(39.2)	610(60.8)		829(82.7)	174(17.4)		

1) ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$

2) 확대가족(조부모, 부모, 자녀로 구성된 가족)

3) 핵가족(부모, 자녀로 구성된 가족)

4) 형제자매, 할머니, 삼촌, 고모, 지역아동센터의 친구들

5) 어머니 이외 식사준비자(아버지, 할머니, 형제자매, 지역아동센터 관계자)

채식의 정의 인지 및 교육과 경험에 따른 식습관점수 결과는 <표9>와 같다. 채식의 정의를 ‘안다’고 답한 학생은 3.69점으로 ‘모른다’고 답한 학생의 3.38점보다 유의적으로 식습관 점수가 높았다($p<0.001$). 식습관 문항별로 살펴보면 ‘아침식사는 꼭 먹는다’와 ‘짤 음식은 적게 먹는다’ 문항을 제외하고 모든 문항에서 채식의 정의를 아는 학생이 모른다고 응답한 학생보다 식습관이 유의적으로 좋은 것으로 나타났다.

채식관련 교육을 받은 적 있는 학생이 3.72점, 받은 적 없는 학생이 3.58점으로 유의적인 차이를 보였다($p<0.001$). ‘생선·고기·콩제품·달걀 등 단백질 식품을 매일 한번 이상 먹는다’($p<0.001$), ‘간식으로 과일과 유제품 등을 먹는다’($p<0.05$), ‘끼니마다 다양한 채소 반찬을 먹는다’($p<0.01$), ‘편식하지 않고 골고루 먹는다’($p<0.001$), ‘음식은 천천히 꼭꼭 씹어 먹는다’($p<0.01$), ‘우유를 매일 두컵 정도 마신다’($p<0.001$) 문항은 채식관련 교육을 받은 학생이 받지 않은 학생보다 식습관 점수가 유의적으로 높았다.

채식을 먹어본 경험이 있는 학생이 3.66점, 채식을 먹어본 경험이 없는 학생이 3.54점으로 경험을 해본 학생이 유의적으로 식습관 점수가 높았으며($p<0.05$) 경험이 있는 학생들은 ‘끼니마다 다양한 채소 반찬을 먹는다’($p<0.05$), ‘편식하지 않고 골고루 먹는다’($p<0.001$), ‘음식은 천천히 꼭꼭 씹어 먹는다’($p<0.05$), ‘기름진 음식은 적게 먹는다’($p<0.05$) 문항에서 유의적인 차이를 보였다.

채식의 정의를 인지하고 채식 관련 교육과 채식을 경험해 본 학생들의 식습관 점수가 그렇지 않은 학생들에 비하여 점수가 높았다.

<표9> 채식 인지 및 교육과 경험에 따른 식습관점수¹⁾

식습관	채식의 정의		t value	채식관련 교육		t value	채식을 먹어본 경험		t value	N(%)
	안다	모른다		받은적 있다	받은적 없다		있다	없다		
	(N=832)	(N=171)		(N=393)	(N=610)		(N=829)	(N=174)		
아침식사는 꼭 먹는다.	4.14±1.17	3.92±1.32	1.96	4.09±1.21	4.11±1.19	-0.16	4.11±1.18	4.06±1.28	0.54	
생선, 고기, 콩제품, 달걀 등 단백질을 매일 한 번 이상 먹는다.	4.15±0.99	3.74±1.01	4.99*** ²⁾	4.23±0.92	3.98±1.04	4.03***	4.09±1.01	4.06±0.95	0.34	
규칙적인 시간에 3끼 식사를 한다.	4.00±1.10	3.63±1.18	3.96***	4.00±1.08	3.90±1.15	1.35	3.95±1.12	3.90±1.11	0.54	
간식으로 과일과 유제품 등을 먹는다.	3.79±1.08	3.40±1.25	3.86***	3.83±1.08	3.66±1.14	2.36*	3.75±1.10	3.60±1.17	1.66	
끼니마다 다양한 채소 반찬을 먹는다.	3.78±0.99	3.39±1.08	4.69***	3.83±1.01	3.64±1.01	3.04**	3.75±1.00	3.54±1.09	2.49*	
편식하지 않고 골고루 먹는다.	3.76±0.98	3.30±1.00	5.54***	3.83±0.97	3.59±1.00	3.80***	3.73±0.99	3.45±0.97	3.43***	
패스트푸드를 자주 먹지 않는다.	3.73±1.07	3.46±1.14	2.92**	3.72±1.10	3.65±1.07	0.98	3.70±1.07	3.57±1.14	1.42	
음식은 천천히 꼭꼭 씹어 먹는다.	3.71±1.02	3.42±1.19	3.29**	3.79±1.05	3.58±1.06	3.06**	3.70±1.04	3.49±1.12	2.39*	
짠 음식은 적게 먹는다.	3.47±1.01	3.31±1.12	1.79	3.48±1.04	3.41±1.02	1.04	3.47±1.03	3.30±1.04	1.89	
과자나 탄산음료를 자주 먹지 않는다.	3.49±1.09	3.14±1.17	3.74***	3.40±1.16	3.45±1.08	-0.67	3.45±1.11	3.32±1.11	1.39	
우유를 매일 두 컵 정도 마신다.	3.42±1.34	3.15±1.32	2.43*	3.57±1.34	3.25±1.32	3.67***	3.35±1.34	3.52±1.34	-1.57	
기름진 음식은 적게 먹는다.	3.31±1.00	3.02±0.99	3.46***	3.32±1.04	3.22±0.97	1.52	3.29±1.00	3.13±0.98	1.99*	
단 음식은 적게 먹는다.	3.23±0.99	3.01±1.02	2.59**	3.26±1.02	3.14±0.98	1.90	3.21±1.01	3.11±0.92	1.10	
전체	3.69±0.58	3.38±0.61	6.38***	3.72±0.61	3.58±0.59	3.58***	3.66±0.59	3.54±0.62	2.31*	

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=전혀 그렇지 않다 2=별로 그렇지 않다 3=보통 이다 4=약간 그렇다 5=매우 그렇다)

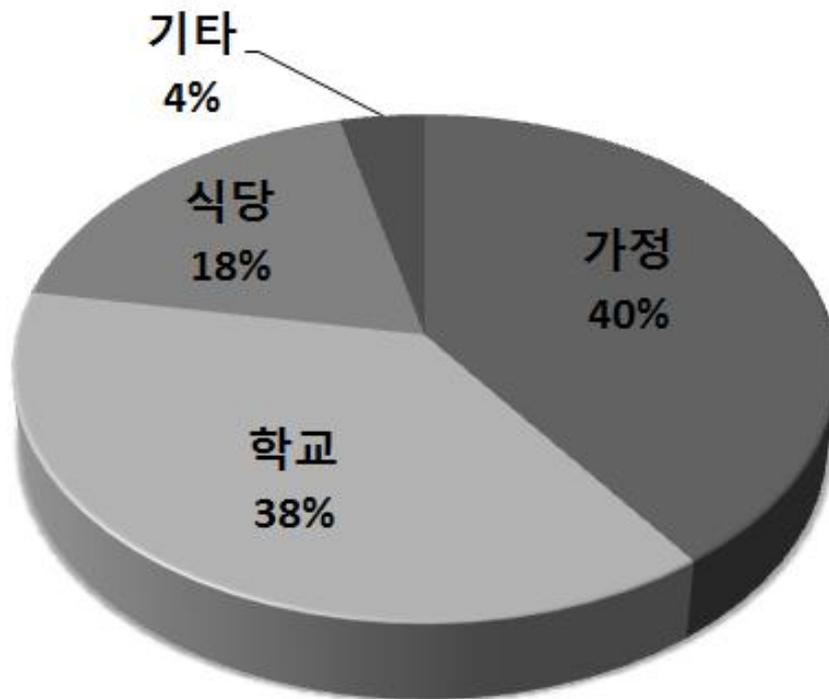
2) * $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

2) 채식경험실태

(1) 채식경험장소

조사대상자 중 채식을 경험했다고 응답한 학생 829명을 대상으로 채식을 경험한 장소를 조사한 결과는 <그림1>과 같다.

채식을 경험한 장소의 경우 가정 40%, 학교 38%, 식당 18%, 기타 4% 순으로 조사되었다.



<그림1> 채식 경험 장소 (중복응답)

(2) 조사대상자가 경험한 채식형태

조사대상자 중 채식을 경험했다고 응답한 학생 829명을 대상으로 채식을 경험한 형태와 선호하는 채식형태를 조사한 결과는 <표10>과 같다.

채식 경험 형태는 채소, 과일, 계란, 우유만(Lacto-Ovo-Vegetarian) 먹는 식사는 26.9%, 채소·과일·계란·우유·어패류만(Pesco-Vegetarian) 먹는 식사는 26.4%, 특정육류를 배제한(Semi-Vegetarian) 식사는 18.3%, 채소·과일만(Vegan) 먹는 식사는 16.2%, 채소·과일·우유만(Lacto-Vegetarian) 먹는 식사는 12.2% 순으로 조사되었다. 선호하는 채식 경험 형태 또한 채소·과일·계란·우유만(Lacto-Ovo-Vegetarian) 먹는 식사가 29.3%, 채소·과일·계란·우유, 어패류만(Pesco-Vegetarian) 먹는 식사는 25.9%, 특정육류를 배제한(Semi-Vegetarian) 식사는 17.1%, 채소·과일만(Vegan) 먹는 식사는 16.0%, 채소·과일·우유만(Lacto-Vegetarian) 먹는 식사는 11.6% 순으로 채식 경험 형태와 같은 순으로 조사되었다.

<표10> 채식을 경험한 조사대상자의 채식형태와 선호하는 채식형태

n=829

구분	채소·과일만 ¹⁾ (Vegan)	채소·과일·우유만 ²⁾ (Lacto vegetarian)	채소·과일·계란, 우유만 ³⁾ (Lacto-ovo vegetarian)	채소·과일·계란·우유·어패류만 ⁴⁾ (Pesco-vegetaria)	특정육류 배제된 식사만 ⁵⁾ (Semi-vegetarian)
채식경험형태	134(16.2)	101(12.2)	223(26.9)	219(26.4)	152(18.3)
선호하는 채식형태	133(16.0)	96(11.6)	243(29.3)	215(25.9)	142(17.1)

1) 채소, 과일만(Vegan) 먹는 식사 : 육류, 생선류, 유제품, 달걀을 제외한 채식주의

2) 채소, 과일, 우유만(Lacto vegetarian) 먹는 식사 : 육류, 생선류, 달걀을 제외한 채식주의

3) 채소, 과일, 계란, 우유만 (Lacto-ovo vegetarian) 먹는 식사 : 육류, 생선류를 제외한 채식주의

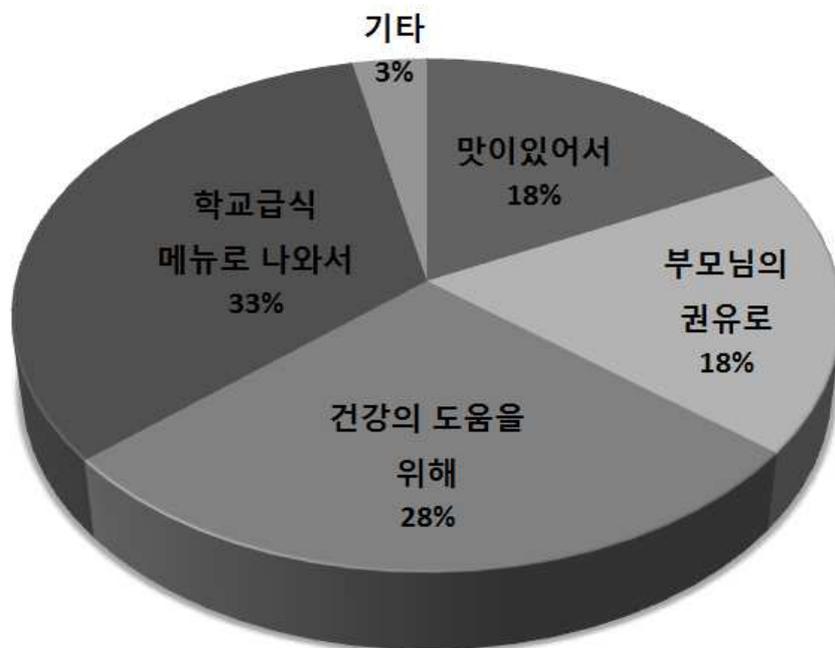
4) 채소, 과일, 계란, 우유, 어패류만(Pesco-vegetarian) 먹는 식사 : 육류를 제외한 채식주의

5) 특정 육류 배제된(Semi-vegetarian) 식사 : 채식을 주로하지만 가끔 규정된 육류를 섭취하는 채식주의

(3) 채식경험이유

조사대상자 중 채식을 경험했다고 응답한 학생 829명을 대상으로 채식을 경험한 이유를 조사한 결과는 <그림2>와 같다.

채식을 경험한 이유로는 학교급식 메뉴로 나와서가 33%, 건강의 도움을 위해서는 28%, 부모님의 권유로는 18%, 맛이 있어서 18%, 기타는 3%로 조사되었다.

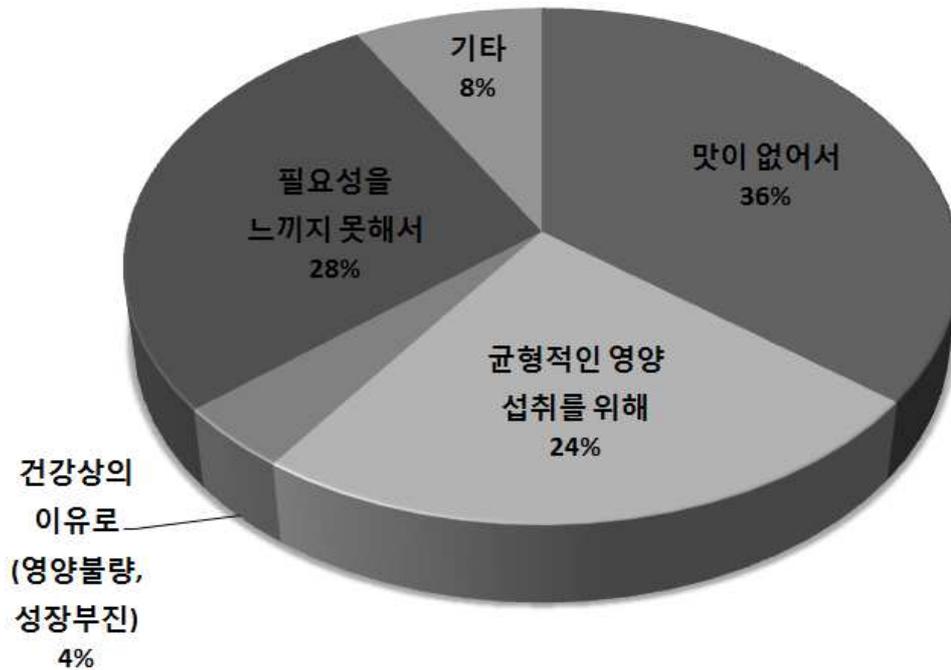


<그림2> 채식 경험 이유 (중복응답)

(4) 채식 미경험 이유

조사대상자 중 ‘채식을 먹어본 경험이 없다’라고 응답한 학생 174명을 대상으로 채식을 경험하지 않은 이유를 조사한 결과는 <그림3>과 같다.

채식을 경험하지 않은 이유로는 ‘맛이 없어서’ 36%, ‘필요성을 느끼지 못해서’ 28%, ‘균형적인 영양 섭취를 위해’ 24%, ‘기타’ 8%, ‘건강상의 이유로(영양불량, 성장부진)’가 4%로 조사되었다.



<그림3> 채식 미경험 이유 (중복응답)

3) 채식에 관한 인식도

채식에 관한 인식은 <표11>과 같다. 각 문항은 ‘매우 그렇다’는 5점, ‘그렇다’는 4점, ‘보통이다’는 3점, ‘아니다’는 2점, ‘전혀 아니다’는 1점으로 점수화 하였다. ‘채식은 우리 몸건강에 도움을 준다’ 4.29점, ‘채식은 생활습관병(비만, 고혈압, 심장병)에 도움이 된다’ 4.05점, ‘채식은 다이어트에 도움이 된다’ 3.93점, ‘채식은 농민에게 도움이 된다’ 3.90점, ‘채식은 환경오염예방에 도움이 된다’ 3.60점, ‘채식은 기아문제해결 및 식량부족문제에 도움을 줄 수 있다’ 3.57점 순으로 나타났으며, 평균점수는 3.89점으로 조사되었다.

<표11> 조사대상자의 채식에 관한 인식도 분포 및 점수

(N=1,003)

채식 인식	전혀 아니다	아니다	보통이다	그렇다	매우 그렇다	채식인식도 ¹⁾
채식은 우리 몸건강에 도움을 준다	15(1.50) ²⁾	26(2.59)	125(12.46)	321(32.00)	516(51.45)	4.29±0.89
채식은 생활습관병(비만,고혈압,심장병)에 도움이 된다.	26(2.59)	30(2.99)	190(18.94)	376(37.49)	381(37.99)	4.05±0.96
채식은 다이어트에 도움이 된다	16(1.60)	62(6.18)	243(24.23)	335(33.40)	347(34.60)	3.93±0.99
채식은 농민에게 도움이 된다.	23(2.29)	47(4.69)	284(28.32)	303(30.21)	346(34.50)	3.90±1.01
채식은 환경오염예방에 도움이 된다	59(5.88)	93(9.27)	315(31.41)	264(26.32)	272(27.12)	3.60±1.15
채식은 기아문제해결 및 식량부족문제에 도움을 줄 수 있다.	46(4.59)	86(8.57)	360(35.89)	269(26.82)	242(24.13)	3.57±1.08
채식인식도 평균점수						3.89±0.70

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=전혀 아니다 2=아니다 3=보통 이다 4=그렇다 5=매우 그렇다)

2) 학생수(%)

조사대상자의 일반사항별 채식에 관한 인식도 점수는 <표12>와 같다. 채식에 관한 인식도 평균점수는 여학생이 3.91점, 남학생이 3.87점으로 성별 간에는 유의적인 차이가 없었고, 6학년의 채식에 관한 인식도점수가 4.02점, 5학년 3.92점, 4학년 3.72점으로 고학년순으로 점수가 유의적으로 높았다($p < 0.001$). 가족형태별로 살펴보면 핵가족 형태의 학생이 3.90점, 확대가족 형태의 학생이 3.86점이고, 가족모두와 식사를 함께한다고 답한 학생의 인식도 점수는 3.93점, 부모님과 함께하는 학생은 3.84점, 혼자 식사를 하는 학생은 3.80점, 기타를 답변한 학생은 3.79점으로 가족형태와 식사를 함께하는 구성원간의 채식인식도는 유의적인 차이가 없었다. 어머니가 식사를 준비하는 학생은 3.91점, 어머니 이외의 식사를 준비하는 학생은 3.78점으로 유의적인 차이가 나타났다($p < 0.05$).

<표12> 조사대상자의 채식인식도 점수

			N(%)
일반사항	내용	채식인식도 ¹⁾	t/F
성별	남	3.87±0.74	-0.86
	여	3.91±0.65	
학년	4학년	3.72±0.70 ^{c6)}	16.53*** ⁷⁾
	5학년	3.92±0.69 ^b	
	6학년	4.02±0.67 ^a	
가족형태	확대가족 ²⁾	3.86±0.75	-0.53
	핵가족 ³⁾	3.90±0.69	
식사를 함께하는 구성원	가족모두	3.93±0.69	2.25
	부모님	3.84±0.72	
	혼자	3.80±0.72	
	기타 ⁴⁾	3.79±0.71	
식사준비자	어머니	3.91±0.69	2.24*
	기타 ⁵⁾	3.78±0.75	
전체		3.89±0.70	

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=전혀 아니다 2=아니다 3=보통 이다 4=그렇다 5=매우 그렇다)

2) 확대가족(조부모, 부모, 자녀로 구성된 가족)

3) 핵가족(부모, 자녀로 구성된 가족)

4) 형제자매, 할머니, 삼촌, 고모, 지역아동센터의 친구들

5) 어머니 이외 식사준비자(아버지, 할머니, 형제자매, 지역아동센터 관계자)

6) a, b, c: Duncan's multiple range test

7) * $p < 0.05$, *** $p < 0.001$

채식의 인지 및 교육과 경험에 따른 채식에 관한 인식도 점수 결과는 <표13>과 같다. 채식의 정의를 ‘안다’고 답한 학생은 3.97점, ‘모른다’고 답한 학생의 채식인식도는 3.51점으로 유의적으로 높았고($p<0.001$), 모든 문항에서 채식의 정의를 아는 학생이 모르는 학생보다 유의적으로 인식도 점수가 높았다($p<0.001$).

채식관련 교육을 받은 적 있는 학생의 전체 점수는 4.07점, 교육을 받은 적 없는 학생이 3.78점으로 나타났으며 모든 문항에서 채식관련 교육을 받은 적 있는 학생이 받은 적 없는 학생보다 유의적으로 점수가 높았다($p<0.001$).

채식을 먹어본 경험이 있는 학생의 채식에 관한 인식도 전체 점수가 3.93점, 경험이 없는 학생이 3.71점으로 유의적인 차이가 나타났으며($p<0.001$), ‘채식은 농민에게 도움이 된다’ 문항을 제외한 문항에서 경험을 해본 학생이 유의적으로 점수가 높았다($p<0.05$, $p<0.01$, $p<0.001$).

채식의 정의를 인지하고 채식 관련 교육을 받고 채식을 경험해 본 학생들의 채식에 관한 인식도 점수가 그렇지 않은 학생들에 비하여 높았다.

<표13> 채식 인지 및 교육과 경험에 따른 채식에 관한 인식도¹⁾

채식인식	N(%)								
	채식의 정의			채식관련 교육			채식을 먹어본 경험		
	안다 (N=832)	모른다 (N=171)	t value	받은적 있다 (N=393)	받은적 없다 (N=610)	t value	있다 (N=393)	없다 (N=610)	t value
채식은 우리 몸건강에 도움을 준다	4.37±0.83	3.91(1.06)	5.40 ^{***2)}	4.47±0.86	4.18±0.89	5.18 ^{***2)}	4.34±0.87	4.09±0.94	3.39 ^{***2)}
채식은 생활습관병(비만,고혈압,심장병)에 도움이 된다.	4.15±0.91	3.60±1.05	6.30 ^{***}	4.20±0.97	3.96±0.94	4.02 ^{***}	4.08±0.94	3.92±0.93	2.02 [*]
채식은 다이어트에 도움이 된다	4.00±0.97	3.61±1.01	4.76 ^{***}	4.13±0.95	3.80±0.99	5.15 ^{***}	3.98±0.97	3.70±1.02	3.50 ^{***}
채식은 농민에게 도움이 된다.	3.97±0.98	3.57±1.09	4.70 ^{***}	4.06±0.93	3.80±1.04	4.22 ^{***}	3.93±1.00	3.77±1.05	1.86
채식은 환경오염예방에 도움이 된다	3.69±1.12	3.12±1.16	6.08 ^{***}	3.80±1.11	3.47±1.16	4.49 ^{***}	3.64±1.16	3.37±.09	2.81 ^{**}
채식은 기아문제해결 및 식량부족문제에 도움을 줄 수 있다.	3.64±1.07	3.26±1.11	4.14 ^{***}	3.75±1.09	3.46±1.06	4.25 ^{***}	3.61±1.09	3.40±1.06	2.37 [*]
전체	3.97±0.66	3.51±0.74	7.48 ^{***}	4.07±0.67	3.78±0.69	6.62 ^{***}	3.93±0.69	3.71±0.72	3.85 ^{***}

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=전혀 아니다 2=아니다 3=보통 이다 4=그렇다 5=매우 그렇다)

2) * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$

4. 채식의 날 학교급식 만족도

1) 평일 및 채식의 날 학교급식 만족도

조사대상자의 평일 및 채식의 날 학교급식 만족도 분포와 점수는 <표14>와 같다. 문항별 Likert의 5점 척도를 사용하여 점수화한 결과에서 평일 학교급식 만족도는 3.91점, 채식의 날 학교급식 만족도는 3.68점으로 평일 학교급식 만족도가 유의적으로 높았다($p<0.001$). 평일 학교급식 만족도는 ‘매우 만족한다’ 31.3%와 ‘만족한다’ 37.4%를 합하여 68.7%로 조사되었고, 채식의 날 학교급식 만족도는 ‘매우 만족한다’ 25.4%와 ‘만족한다’ 34.7%를 합한 수가 60.1%로 조사됐으며, 평일 학교급식 만족도 분포도 유의적으로 높았다($p<0.001$).

<표14> 평일과 채식의 날 학교급식 만족도 분포 및 점수

(N=1,003)

구분	전혀 만족하지 않는다	만족하지 않는다	보통이다	만족한다	매우 만족한다	χ^2 value	만족도 평균 ¹⁾	t value
평일								
학교급식	20(2.0) ²⁾	53(5.3)	241(24.0)	375(37.4)	314(31.3)		3.91±0.97	
만족도						*** ³⁾		***
채식의 날								
학교급식	55(5.5)	61(6.1)	284(28.3)	348(34.7)	255(25.4)		3.68±1.08	
만족도								

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=전혀 그렇지 않다 2=별로 그렇지 않다 3=보통 이다 4=약간 그렇다 5=매우 그렇다)

2) 학생수(%)

3) *** $p<0.001$

조사대상자의 일반사항별 급식만족도는 <표15>와 같다. 평일급식만족도는 남학생이 3.96점, 여학생이 3.85점으로 조사되었고, 4학년의 평일급식만족도는 4.00점, 5학년 3.87점, 6학년 3.86점으로 나타났다. 가족형태별로 살펴보면 확대가족 형태의 학생이 4.03점, 핵가족 형태의 학생이 3.88점이고, 가족모두와 식사를 함께하는 학생의 평일급식만족도는 3.95점, 기타를 응답한 학생은 3.86점, 부모님과 같이 식사를 함께한다고 답한 학생은 3.84점, 혼자 식사를 하는 학생은 3.70점으로 평일 학교급식 만족도는 일반사항별 유의적인 차이가 없었다.

채식의 날 급식만족도는 여학생이 3.83점, 남학생은 3.56점으로 여학생이 유의적으로 높았으며($p<0.001$), 4학년이 3.83점, 5학년이 3.74점, 6학년이 3.49점으로 유의적인 차이가 나타났다($p<0.001$). 가족형태별로는 확대가족 형태의 학생은 3.88점, 핵가족 형태의 학생은 3.65점으로 유의적인 차이를 보였으며($p<0.05$), 가족모두와 식사를 함께한다고 답한 학생은 3.76점, 기타형태인 학생은 3.61점, 부모님과 식사를 하는 학생은 3.55점, 혼자 식사하는 학생은 3.20점으로 유의적으로 나타났다($p<0.01$).

채식의 날 학교급식만족도에서는 식사준비자를 제외하고 성별, 학년별, 가족형태별, 식사를 함께하는 구성원별의 경우 만족도에서 유의적인 차이가 있었다.

<표15> 일반사항과 평일 및 채식의 날 급식만족도

일반사항	내용			N(%)	
		평일 급식만족도 ¹⁾	t/F	채식의 날 급식만족도 ¹⁾	t/F
성별	남(N=525)	3.96±0.98	1.68	3.56±1.16	-4.00 ^{***6)}
	여(N=478)	3.85±0.95		3.83±0.98	
학년	4학년(N=323)	4.00±0.92	2.20	3.83±1.00	8.82 ^{***}
	5학년(N=338)	3.87±0.99		3.74±1.09	
	6학년(N=342)	3.86±0.99		3.49±1.13	
가족형태	확대가족 ²⁾ (N=154)	4.03±0.95	1.75	3.88±1.08	2.39 [*]
	핵가족 ³⁾ (N=849)	3.88±0.97		3.65±1.08	
식사를 함께하는 구성원	가족모두(N=675)	3.95±0.97	1.35	3.76±1.08	5.07 ^{***}
	부모님(N=143)	3.84±0.93		3.55±1.03	
	혼자(N=44)	3.70±1.02		3.20±1.23	
	기타 ⁴⁾ (N=141)	3.86±0.99		3.61±1.06	
식사준비자	어머니(N=837)	3.90±0.97	-0.65	3.69±1.08	0.52
	기타 ⁵⁾ (N=166)	3.95±0.96		3.64±1.11	

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=전혀 그렇지 않다 2=별로 그렇지 않다 3=보통 이다 4=약간 그렇다 5=매우 그렇다)

2) 확대가족(조부모, 부모, 자녀로 구성된 가족)

3) 핵가족(부모, 자녀로 구성된 가족)

4) 형제자매, 할머니, 삼촌, 고모, 지역아동센터의 친구들

5) 어머니 이외 식사준비자(아버지, 할머니, 형제자매, 지역아동센터 관계자)

6) * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$

채식의 인지 및 교육과 경험에 따른 평일과 채식의 날 학교급식만족도는 <표 16>과 같다. 평일 학교급식만족도는 채식의 정의를 안다고 답한 학생은 3.93점, 모른다고 답한 학생은 3.82점으로 나타났고 채식관련 교육을 받은 적 있는 학생이 3.98점, 교육을 받은 적 없다는 학생이 3.86점으로 나타났으며 채식을 먹어본 경험이 있는 학생의 경우 급식만족도가 3.93점 경험이 없는 학생이 3.82점이었다. 채식관련 교육을 받은 학생만이 그렇지 않은 학생보다 유의적으로 평일 학교급식만족도가 높았다($p<0.05$).

채식의 날 학교급식만족도는 채식의 정의를 안다고 답한 학생은 3.73점, 모른다고 답한 학생이 3.44점, 채식관련 교육을 받은 적 있는 학생이 3.85점, 교육을 받은 적 없다는 학생이 3.58점, 채식을 먹어본 경험이 있는 학생이 3.76점 경험이 없는 학생이 3.32점으로 채식에 대한 정의를 알고($p<0.01$), 교육을 받았고($p<0.001$) 경험을 해본 학생이($p<0.001$) 유의적으로 채식의 날 급식만족도가 높았다.

<표16> 채식 인지 및 교육과 경험에 따른 평일과 채식의 날 급식만족도

채식 정의·교육·경험	내용	학생수	평일 급식만족도 ¹⁾	t value	N(%)	
					채식의 날 급식만족도 ¹⁾	t value
채식의 정의	안다	832	3.93±0.96	1.31	3.73±1.07	3.20 ^{**2)}
	모른다	171	3.82±0.99		3.44±1.13	
채식관련 교육	받은적 있다	393	3.98±0.94	2.04 [*]	3.85±1.05	3.89 ^{***}
	받은적 없다	610	3.86±0.98		3.58±1.10	
채식을 먹어본 경험	있다	829	3.93±0.99	1.42	3.76±1.06	4.91 ^{***}
	없다	174	3.82±0.84		3.32±1.14	
전체			3.91±0.97		3.68±1.08	

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=전혀 그렇지 않다 2=별로 그렇지 않다 3=보통 이다 4=약간 그렇다 5=매우 그렇다)

2) * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$

평일 학교급식만족도에 따른 배식량 및 잔반이유를 조사한 결과는 <표17>과 같다. 평일 급식만족도 구분은 평균 3.91점을 기준으로 하였고 평일 학교급식만족도가 높은 학생은 68.7%, 낮은 학생은 31.3%로 조사되었다.

급식만족도가 높은 학생의 학교급식 배식량을 살펴보면 ‘적당하다’ 82.9% > ‘많다’ 13.8% > ‘부족하다’ 3.3%순으로 나타났고, 만족도가 낮은 학생의 배식량은 ‘적당하다’ 49.0% > ‘많다’ 41.7% > ‘부족하다’ 9.2%로 유의적인 차이가 나타나 ($p<0.001$) 급식만족도가 낮은 학생들의 경우 배식량이 많다고 응답한 비율이 높았다.

학교급식에서 싫어하는 음식이 나올 경우 급식만족도가 높은 학생은 ‘조금먹는다’가 61.4% > ‘다먹는다’ 32.1% > ‘먹지않는다’ 6.5% 순으로 나타났고, 만족도가 낮은 학생들은 ‘조금먹는다’ 71.3% > ‘먹지않는다’ 14.7% > ‘다먹는다’가 14.0%로 유의적인 결과가 나타났다($p<0.001$). 급식만족도가 높은 학생들은 싫어하는 음식이 나와도 다 먹는다는 비율이 32.1%나 되지만, 급식만족도가 낮은 학생들은 다 먹는 비율이 14.0%뿐이었다.

급식만족도가 높은 학생의 잔반량을 조사한 결과 ‘가끔 남긴다’ 41.9% > ‘항상 조금 남긴다’ 27.1% > ‘남기지 않는다’ 26.4% > ‘항상 남긴다’ 4.5%로 조사되었으며 만족도가 낮은 학생들은 ‘항상 조금 남긴다’ 39.2% > ‘가끔 남긴다’ 31.5% > ‘항상 남긴다’ 17.8% > ‘남기지 않는다’ 11.5%로 유의적인 차이를 보였다 ($p<0.001$).

학교급식 잔반을 남기는 이유에 대하여는 만족도가 높은 학생들은 ‘싫어하는 음식이라서’ 30.8% > ‘다먹음’ 26.4% > ‘양이많아서’ 20.8% > ‘맛이 없어서’ 15.4% > ‘기타’ 6.7%로 나타났고 만족도가 낮은 학생들은 ‘맛이 없어서’가 29.3% > ‘양이많아서’ 27.1% > ‘싫어하는 음식이라서’ 26.8% > ‘다먹음’ 11.5% > ‘기타’ 5.4% 순으로 유의적인 결과가 나타났다($p<0.001$).

급식만족도가 높은 학생들이 주로 남기는 음식은 ‘국’ 39.8% > ‘채소’ 29.6% > ‘생선’ 15.2% > ‘김치’ 7.4% > ‘고기’ 4.2% > ‘밥’ 3.8%순으로 조사됐으며, 만족도가 낮은 학생들이 남기는 음식은 ‘국’ 41.4% > ‘채소’ 29.3% > ‘생선’ 13.4% > ‘김치’ 13.1% > ‘밥’ 1.9% > ‘고기’ 1.0%순으로 유의적인 차이가 나타났다 ($p<0.01$).

<표17> 평일 학교급식만족도에 따른 배식량 및 잔반 이유

내용	학생수	평일 학교급식만족도 ¹⁾		χ^2 value	
		높은군	낮은군		
학교급식 배식량	많다	226(22.5)	95(13.8)	131(41.7)	123.306*** ²⁾
	적당하다	725(72.3)	571(82.9)	154(49.0)	
	부족하다	52(5.2)	23(3.3)	29(9.2)	
학교급식에서 싫어하는 음식 나올 경우	다먹는다	265(26.4)	221(32.1)	44(14.0)	45.612***
	조금먹는다	647(64.5)	423(61.4)	224(71.3)	
	먹지않는다	91(9.1)	45(6.5)	46(14.7)	
학교급식 잔반량	남기지 않는다	218(27.7)	182(26.4)	36(11.5)	82.553***
	가끔 남긴다	388(38.7)	289(41.9)	99(31.5)	
	항상 조금 남긴다	309(30.8)	187(27.1)	123(39.2)	
학교급식 잔반을 남기는 이유	항상 남긴다	87(8.7)	31(4.5)	56(17.8)	48.849***
	다먹음	218(27.7)	182(26.4)	36(11.5)	
	맛이 없어서	195(19.4)	106(15.4)	92(29.3)	
	싫어하는 음식이라서	287(28.6)	212(30.8)	84(26.8)	
학교급식에서 주로 남기는 음식	양이 많아서	227(22.6)	143(20.8)	85(27.1)	17.685**
	기타 ³⁾	60(6.0)	46(6.7)	17(5.4)	
	밥	32(3.2)	26(3.8)	6(1.9)	
	국	404(40.3)	274(39.8)	130(41.4)	
	김치	92(9.2)	51(7.4)	41(13.1)	
	고기	32(3.2)	29(4.2)	3(1.0)	
학교급식에서 주로 남기는 음식	생선	147(14.7)	105(15.2)	42(13.4)	
	채소	296(29.5)	204(29.6)	92(29.3)	
전체	1,003(100.0)	689(68.7)	314(31.3)		

1) 평일 학교급식만족도 높은군 : 만족도가 평균(3.91) 이상인 학생, 낮은군 : 만족도가 평균(3.91) 미만인 학생

2) * $p < 0.01$, *** $p < 0.001$

3) 먹어본적없음, 살이찢까봐, 모양이 이상함

채식의 날 급식만족도에 따른 잔반량과 잔반 이유 및 선호 운영기간을 조사한 결과는 <표18>과 같다. 채식의 날 급식만족도 구분은 평균 3.68점을 기준으로 하였고, 높은 학생은 60.1%, 낮은 학생은 39.9%로 조사되었다.

채식의 날 급식만족도가 높은 학생들의 채식의 날 급식 잔반량은 ‘가끔 남긴다’ 42.5% > ‘다먹는다’ 36.7% > ‘항상 조금 남긴다’ 17.9% > ‘항상 남긴다’ 3.0% 순으로 나타났고, 채식의 날 급식만족도가 낮은 학생들의 잔반량은 ‘가끔 남긴다’ 38.3% > ‘항상 조금 남긴다’ 35.8% > ‘항상 남긴다’ 14.5% > ‘다먹는다’ 11.5% 순으로 유의적인 차이가 나타났다($p<0.001$).

채식의 날 학교급식을 남기는 이유에서 채식의 날 만족도가 높은 학생들은 ‘기타’가 31.5% > ‘양이 많아서’ 26.2% > ‘싫어하는 음식이라서’ 22.1% > ‘맛이 없어서’ 20.2%로 조사되었고, 채식의 날 만족도가 낮은 학생들은 ‘맛이 없어서’가 35.3% > ‘싫어하는 음식이라서’ 30.5% > ‘양이 많아서’ 20.8% > ‘기타’ 13.5% 순으로 유의적으로 나타났다($p<0.001$).

채식의 날 만족도가 높은 학생들의 선호하는 채식의 날 운영 기간은 ‘월1회’ 41.0% > ‘주1회’ 37.5% > ‘1학기 1회’ 10.0% > ‘1년에 1회’ 7.1% > ‘기타’ 4.5% 순으로 조사됐으며, 채식의 날 만족도가 낮은 학생들의 채식의 날 선호 기간은 ‘월1회’ 32.3% > ‘1년에 1회’ 24.5% > ‘1학기 1회’ 18.5% > ‘주1회’ 17.0% > ‘기타’ 7.8% 순으로 유의적인 차이를 보였다($p<0.001$).

<표18> 채식의 날 급식만족도에 따른 잔반량과 잔반 이유 및 선호 운영기간

잔반량과 잔반이유	내용	학생수	채식의 날 급식만족도 ¹⁾		χ^2 value
			높은군	낮은군	
채식의 날 학교급식 잔반량	다먹는다	267(26.6)	221(36.7)	46(11.5)	130.847 ^{***2)}
	가끔 남긴다	409(40.8)	256(42.5)	153(38.3)	
	항상 조금 남긴다	251(25.0)	108(17.9)	143(35.8)	
	항상 남긴다	76(7.6)	18(3.0)	58(14.5)	
채식의 날 학교급식을 남기는 이유	맛이 없어서	263(26.2)	122(20.2)	141(35.3)	62.464 ^{***}
	싫어하는 음식이라서	255(25.42)	133(22.1)	122(30.5)	
	양이 많아서	241(24.0)	158(26.2)	83(20.8)	
	기타 ³⁾	244(24.4)	190(31.5)	54(13.5)	
조사대상자가 선호하는 채식의 날 학교급식 운영기간	주1회	294(29.3)	226(37.5)	68(17.0)	108.494 ^{***}
	월1회	376(37.5)	247(41.0)	129(32.3)	
	1학기 1회	134(13.4)	60(10.0)	74(18.5)	
	1년에 1회	141(14.1)	43(7.1)	98(24.5)	
	기타 ⁴⁾	58(5.8)	27(4.5)	31(7.8)	
	전체	1,003(100.0)	603(60.1)	400(39.9)	

1) 채식의 날 학교급식만족도 높은군 : 만족도가 평균(3.68) 이상인 학생, 낮은군 : 만족도가 평균(3.68) 미만인 학생

2) ^{***} $p < 0.001$

3) 기타: 먹어본적 없음, 살이찢까봐, 모양이 이상함, 식사시간부족

4) 기타: 분기별 1회, 채식의 날 미운영, 6년에 1회

평일 및 채식의 날 학교급식만족도에 따른 식습관점수를 조사한 결과는 <표 19>와 같다. 평일 학교급식만족도가 높은 그룹의 학생들의 식습관 점수는 3.73점이고, 급식만족도가 낮은 학생들의 식습관점수는 3.44점으로 급식만족도가 높은 학생들의 식습관 점수가 유의적으로 높았다($p<0.001$).

채식의 날 학교급식만족도가 높은 그룹의 학생들의 식습관 점수는 3.77점, 낮은 그룹의 학생들 식습관점수도 3.43점으로 채식의 날 급식만족도가 높은 학생들의 식습관점수 역시 유의적으로 높았다($p<0.001$).

평일 학교급식만족도에 따른 식습관점수는 모든 문항별로 유의한 차이를 보였으며, 채식의 날 학교급식만족도에 따른 식습관점수는 ‘편식하지 않고 골고루 먹는다’ 문항을 제외한 모든 문항에서 유의한 차이를 보였다.

본 조사대상 초등학교 고학년 학생들은 평일이나 채식의 날 학교급식 만족도가 높은 학생들일수록 식습관이 좋은 것으로 나타났다.

<표19> 평일 및 채식의 날 학교급식만족도에 따른 식습관점수¹⁾

식습관	평일 학교급식만족도 ²⁾		t value	채식의 날 학교급식만족도 ³⁾		t value
	높은군 (N=689)	낮은군 (N=314)		높은군 (N=603)	낮은군 (N=400)	
	아침식사는 꼭 먹는다.	4.16±1.19		3.98±1.21	2.10*	
생선, 고기, 콩제품, 달걀 등 단백질 식품을 매일 한 번 이상 먹는다.	4.14±0.97	3.94±1.07	2.85**	4.15±0.97	3.78±1.04	2.73**
규칙적인 시간에 3끼 식사를 한다.	4.05±1.06	3.69±1.21	4.48***	4.03±1.08	3.80±1.16	3.20**
간식으로 과일과 유제품 등을 먹는다.	3.80±1.13	3.56±1.08	3.18**	3.85±1.10	3.53±1.11	4.50***
끼니마다 다양한 채소 반찬을 먹는다.	3.81±0.99	3.50±1.05	4.55***	3.91±0.94	3.42±1.05	7.50***
편식하지 않고 골고루 먹는다.	3.84±0.96	3.35±0.98	7.47*** ⁴⁾	3.91±0.96	3.33±0.94	9.46
패스트푸드를 자주 먹지 않는다.	3.77±1.07	3.49±1.10	3.85***	3.81±1.04	3.48±1.11	4.84***
음식은 천천히 꼭꼭 씹어 먹는다.	3.76±1.04	3.45±1.07	4.34***	3.80±1.01	3.45±1.10	5.24***
짠 음식은 적게 먹는다.	3.53±1.02	3.23±1.03	4.38***	3.58±1.02	3.22±1.00	5.55***
과자나 탄산음료를 자주 먹지 않는다.	3.49±1.11	3.28±1.12	2.80**	3.57±1.09	3.21±1.12	5.07***
우유를 매일 두 컵 정도 마신다.	3.48±1.29	3.16±1.41	3.57***	3.49±1.29	3.20±1.39	3.40***
기름진 음식은 적게 먹는다.	3.35±1.00	3.06±0.97	4.30***	3.40±0.99	3.05±0.98	5.58***
단 음식은 적게 먹는다.	3.29±1.00	2.97±0.94	4.83***	3.32±0.99	2.99±0.97	5.26***
전체	3.73±0.58	3.44±0.59	7.42***	3.77±0.56	3.43±0.59	9.23***

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=전혀 그렇지 않다 2=별로 그렇지 않다 3=보통 이다 4=약간 그렇다 5=매우 그렇다)

2) 평일 학교급식만족도 높은군 : 만족도가 평균(3.91) 이상인 학생, 낮은군 : 만족도가 평균(3.91) 미만인 학생

3) 채식의 날 학교급식만족도 높은군 : 만족도가 평균(3.68) 이상인 학생, 낮은군 : 만족도가 평균(3.68) 미만인 학생

4) * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$

2) 평일과 채식의 날 학교급식 잔반량 비교

평일과 채식의 날 학교급식 잔반량을 비교한 결과는 <표20>과 같다.

평일 급식에서 제공된 밥을 먹은 학생은 926명으로 잔반량은 1.14점, 채식의 날 급식에서 밥을 먹은 학생 683명의 잔반량은 1.24점으로 나타났고, 평일 급식으로 면을 먹은 학생 77명의 잔반량은 1.03점, 채식의 날 면을 먹은 학생 320명의 잔반량은 1.49점으로 조사되었다. 주식(밥+면)의 평일과 채식의 날 학교급식 잔반량을 비교한 결과 평일급식의 주식 잔반량은 1.13점, 채식의 날 급식의 주식 잔반량은 1.32점으로 채식의 날 주식의 잔반량이 유의적으로 높게 나타났다($p<0.001$).

국류를 살펴보면 평일급식에 고기국이 제공되어 먹은 학생이 456명으로 잔반량은 1.58점으로 나타났고, 평일급식 채소국을 먹은 학생은 470명이며, 이들의 잔반량은 1.95점으로 조사되었다. 채식의 날 급식에 제공된 채소국을 먹은 학생은 683명으로 잔반량은 1.84점으로 나타났으며, 전체 국(고기국+채소국)의 평일과 채식의 날 학교급식 잔반량을 비교한 결과 평일 전체 국의 잔반량은 1.77점, 채식의 날 급식 잔반량은 1.84점으로 유의적인 차이는 없었다.

반찬류를 살펴보면 평일 급식에 고기반찬이 제공되어 먹은 학생이 536명으로 잔반량이 1.63점으로 나타났고, 평일 생선반찬(전체)을 먹은 학생의 잔반량은 1.62점, 채식의 날 생선반찬을 먹은 학생은 1.80점으로 나타났다. 또한 채소반찬(전체)의 평일 학교급식 잔반량은 2.89점, 채식의 날 학교급식 잔반량은 2.78점으로 조사 되었다. 김치반찬을 살펴보면, 평일 학교급식 김치 잔반량은 1.71점이고, 채식의 날 급식에서 김치 잔반량은 1.88점으로 채식의 날 김치 잔반량이 유의적으로 높았다($p<0.001$). 반면, 고기반찬, 생선반찬, 채소반찬, 김치반찬을 모두 더한 총 반찬양 중에서 평일 학교급식 총반찬 잔반량은 6.02점이고, 채식의 날 학교급식 총반찬의 잔반량은 5.67점으로 평일 학교급식 총반찬의 잔반량이 채식의 날 학교급식 총반찬양 보다 유의적으로 높았다($p<0.001$).

후식을 살펴보면 과일·빵·음료·유제품·우유에서는 유의적인 차이는 없었으나, 과일·빵·음료·유제품·우유 모두 더한 전체 후식류에서는 평일 학교급식 잔반량이 1.68점, 채식의 날 학교급식 잔반량이 2.75점으로 평일보다 채식의 날 후식류 전체 잔반량이 유의적으로 많았다($p<0.001$).

학교급식 점심 한끼 전체 잔반량 또한 평일 학교급식 잔반량이 1.56점, 채식의 날 학교급식 잔반량이 1.75점으로 유의적으로 채식의 날 학교급식 잔반량이 많았다($p < 0.001$).

이는, 채식의 날 급식 메뉴에서 주식, 김치, 후식류에서 평일보다 잔반량이 많은 결과이나 총 반찬류에서는 채식의 날 잔반량이 오히려 적은 것으로 나타났다.

<표20> 평일과 채식의 날 학교급식 잔반량 비교¹⁾

(n=1,003)

음식	평일 급식		채식의 날 급식		paired t - value ²⁾
	학생수	잔반량	학생수	잔반량	
밥	926	1.14±0.46	683	1.24±0.64	
면	77	1.03±0.16	320	1.49±0.78	
주식	1,003	1.13±0.44	1,003	1.32±0.70	0.0001*** ³⁾
고기국	456	1.58±0.92	-	-	
채소국	470	1.95±1.17	683	1.84±1.12	
국(전체)	926	1.77±1.07	683	1.84±1.12	
고기반찬	536	1.63±1.04	-	-	
생선반찬1	456	1.42±0.79	254	1.91±1.17	
생선반찬2	70	1.33±0.88	760	1.58±1.07	
생선반찬(전체)	456	1.62±1.02	937	1.80±1.14	
채소반찬1	937	1.88±1.28	760	1.58±1.07	
채소반찬2	547	1.72±1.27	547	1.67±1.19	
채소반찬(전체)	937	2.89±2.14	760	2.78±.90	
김치반찬	1,003	1.71±1.34	1,003	1.88±1.48	0.0002***
총반찬 ⁴⁾	1,003	6.02±3.30	1,003	5.67±3.42	0.0001***
과일	220	1.10±0.46	683	1.47±1.07	
빵	-	-	243	1.23±0.71	
음료	-	-	70	1.16±0.69	
유제품	-	-	66	1.06±0.39	
우유	1,003	1.44±1.21	933	1.40±1.12	
후식전체 ⁵⁾	1,003	1.68±1.32	1,003	2.75±1.60	0.0001***
전체	1,003	1.56±0.61	1,003	1.75±0.69	0.0001***

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=안남김 2=조금남김 3=반남김 4=많이남김 5=다남김)

2) *** $p < 0.001$,

3) paired t-test

4) 총반찬 : 고기반찬 + 생선반찬 + 채소반찬 + 김치반찬

5) 후식전체 : 과일 + 빵 + 음료 + 유제품 + 우유

5. 채식의 날 학교급식 메뉴 기호도

1) 조사대상자의 일반사항별 채식의 날 학교급식 메뉴 기호도

채식의 날 학교급식 메뉴 기호도는 98개 메뉴를 ‘매우 좋다’의 5점부터 ‘매우 싫다’ 1점까지 점수를 부여하여 점수가 높을수록 기호도가 높다고 해석하였다.

각 음식군을 Likert의 5점 척도로 점수화한 결과는 <표21>과 같다.

과일류 4.68점, 음료류 4.63점, 후식류 4.56점, 일품요리류 4.26점, 구이·전류 4.21점, 밥류 4.12점, 튀김류 4.14점, 볶음류 4.08점, 찜·조림류 4.01점, 무침·샐러드류 3.93점, 국·찌개류 3.89점순으로 나타났으며, 평균 기호도는 4.23점으로 조사되었다.

<표21> 채식의 날 학교급식메뉴의 음식군 평균 기호도¹⁾

(n=1,003)

음식군	평균기호도
일품요리	4.26±0.74
밥류	4.12±0.86
국·찌개류	3.89±0.90
볶음류	4.08±0.83
튀김류	4.14±0.83
구이·전류	4.21±0.79
찜·조림류	4.01±0.91
무침·샐러드류	3.93±0.98
과일류	4.68±0.59
후식류	4.56±0.69
음료류	4.63±0.59
전체	4.23±0.62

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

채식의 날 음식군에 따른 기호도 순위는 <표22-32>에 나타냈다.

<표22>에서 일품요리 기호도가 가장 높은 메뉴는 주먹밥으로 4.51점 그 다음으로는 멸치국수 4.38점, 유부우동 4.36점, 비빔국수4.36점, 김치볶음밥 4.36점 순이었으며 기호도가 가장 낮은 일품요리 메뉴는 야채하이라이스 4.05점으로 나타났다.

<표22> 채식의 날 일품요리 메뉴의 기호도 순위

(n=1,003)

음식군	순위	메뉴	기호도 ¹⁾
일품요리	1	주먹밥	4.51±0.78
	2	멸치국수	4.38±0.92
	3	유부우동	4.36±0.95
	4	비빔국수	4.36±0.93
	5	김치볶음밥	4.36±0.96
	6	콩나물밥	4.26±0.98
	7	야채볶음밥	4.21±1.05
	8	야채비빔밥	4.16±1.05
	9	야채카레라이스	4.14±1.07
	10	채식자장밥	4.09±1.11
	11	야채하이라이스	4.05±1.11
전체			4.26±0.74

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

채식의 날 밥류 메뉴의 기호도 순위는 <표23>과 같다.

밥류 기호도가 가장 높은 메뉴는 보리밥 4.31점, 현미밥 4.30점, 잡곡밥 4.26점, 수수밥과 검정쌀밥은 4.24점 순으로 조사되었으며 팔밥이 3.55점으로 기호도가 가장 낮은 메뉴로 나타났다.

<표23> 채식의 날 밥류 메뉴의 기호도 순위

(n=1,003)

음식군	순위	메뉴	기호도 ¹⁾
밥류	1	보리밥	4.31±0.89
	2	현미밥	4.30±0.89
	3	잡곡밥	4.26±0.93
	4	수수밥	4.24±0.95
	5	검정쌀밥	4.24±0.95
	6	차조밥	4.19±1.00
	7	기장밥	4.08±1.08
	8	검정콩밥	3.91±1.21
	9	팔밥	3.55±1.34
전체			4.12±0.86

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

채식의 날 국·찌개류 메뉴의 기호도 순위는 <표24>와 같다.

국·찌개류 기호도는 순두부찌개 4.13점으로 가장 높았으며 조랭이떡국 4.07점, 두부된장국 4.03점, 채식육개장 3.97점, 미역된장국 3.97점 순으로 나타났으며 가장 기호도가 낮은 국·찌개류는 녹황색채소(근대, 아욱, 시금치, 부추, 열무, 쪽파)된장국 3.51점으로 조사되었다.

<표24> 채식의 날 국·찌개류 메뉴의 기호도 순위

(n=1,003)

구분	순위	메뉴	기호도 ¹⁾
국·찌개류	1	순두부찌개	4.13±1.05
	2	조랭이떡국	4.07±1.06
	3	두부된장국	4.03±1.10
	4	채식육개장	3.97±1.12
	5	미역된장국	3.97±1.19
	6	수제비국	3.93±1.18
	7	야채된장찌개	3.93±1.10
	8	김치콩나물국	3.90±1.18
	9	야채(배추,무)된장국	3.83±1.19
	10	유부장국	3.78±1.20
	11	버섯된장국	3.66±1.28
	12	녹황색채소 ²⁾ 된장국	3.51±1.27
전체			3.89±0.90

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

2) 녹황색채소 : 근대, 아욱, 시금치, 부추, 열무, 쪽파

채식의 날 볶음류 메뉴의 기호도 순위는 <표25>와 같다.

볶음류 메뉴에서 기호도가 높은 메뉴는 떡볶이 4.41점, 멸치볶음 4.21점, 감자채볶음 4.19점, 야채잡채 4.15점, 두부김치 4.08점, 버섯볶음과 미역줄기볶음(3.75점) 순으로 나타났다.

<표25> 채식의 날 볶음류 기호도 순위

(n=1,003)

구분	순위	메뉴	기호도 ¹⁾
볶음류	1	떡볶이	4.41±0.92
	2	멸치볶음	4.21±0.97
	3	감자채볶음	4.19±1.02
	4	야채잡채	4.15±1.02
	5	두부김치	4.08±1.10
	6	버섯볶음	3.75±1.28
	7	미역줄기볶음	3.75±1.25
전체			4.08±0.83

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

채식의 날 튀김류 메뉴의 기호도 순위는 <표26>과 같다.

튀김류 메뉴에서 고구마맛탕 4.40점으로 기호도가 가장 높았으며, 고구마튀김 4.37점, 김말이튀김 4.23점, 두부강정 4.18점, 두부커틀릿 4.16점 순으로 나타났다. 튀김류 메뉴에서 기호도가 가장 낮은 메뉴는 연근튀김 3.65점으로 조사되었다.

<표26> 채식의 날 튀김류 메뉴의 기호도 순위

(n=1,003)

구분	순위	메뉴	기호도 ¹⁾
튀김류	1	고구마맛탕	4.40±0.93
	2	고구마튀김	4.37±0.92
	3	김말이튀김	4.23±1.02
	4	두부강정	4.18±1.02
	5	두부커틀릿	4.16±1.03
	6	야채크로켓	4.13±1.10
	7	두부전	4.12±1.06
	8	두부탕수·야채만두탕수	4.04±1.13
	9	연근튀김	3.65±1.36
전체			4.14±0.83

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

채식의 날 구이·전류 메뉴의 기호도 순위는 <표27>과 같다.

구이·전류 메뉴의 기호도 순위는 군고구마 4.41점, 김구이 4.41점, 감자구이 4.28점, 두부구이 4.26점, 두부스테이크 4.23점, 김치야채전 4.12점, 애호박전 3.79점 순으로 나타났다.

채식의 날 찜·조림류 메뉴의 기호도 순위는 <표28>과 같고, 찐옥수수 4.31점, 감자조림 4.13점, 두부조림 4.09점, 두부볼케첩조림 4.07점, 땅콩호두조림 3.92점, 콩조림 3.84점, 연근조림 3.68점으로 조사되었다.

<표27> 채식의 날 구이·전류 메뉴의 기호도 순위

(n=1,003)			
구분	순위	메뉴	기호도 ¹⁾
구이·전류	1	군고구마	4.41±0.88
	2	김구이	4.41±0.87
	3	감자구이	4.28±0.95
	4	두부구이	4.26±0.98
	5	두부스테이크	4.23±1.02
	6	김치야채전	4.12±1.07
	7	애호박전	3.79±1.28
전체			4.21±0.79

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

<표28> 채식의 날 찜·조림류 메뉴의 기호도 순위

(n=1,003)			
구분	순위	메뉴	기호도 ¹⁾
찜·조림류	1	찐옥수수	4.31±0.98
	2	감자조림	4.13±1.07
	3	두부조림	4.09±1.10
	4	두부볼케첩조림	4.07±1.09
	5	땅콩호두조림	3.92±1.18
	6	콩조림	3.84±1.24
	7	연근조림	3.68±1.36
전체			4.01±0.91

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

채식의 날 무침·샐러드 메뉴의 기호도 순위는 <표29>와 같다.

무침·샐러드 기호도는 과일·야채샐러드가 4.11점, 콩나물무침 4.11점으로 가장 높았으며, 쫄면야채무침 4.09점, 연두부/양념장 4.06점, 도토리묵무침 4.04점으로 조사되었고 양파와 오이를 이용한 장아찌가 3.67점으로 가장 기호도가 낮은 것으로 조사되었다.

<표29> 채식의 날 무침·샐러드 메뉴의 기호도 순위

(n=1,003)

구분	순위	메뉴	기호도 ¹⁾
무침·샐러드	1	과일·야채샐러드	4.11±1.14
	2	콩나물무침	4.11±1.09
	3	쫄면야채무침	4.09±1.18
	4	연두부/양념장	4.06±1.17
	5	도토리묵무침	4.04±1.17
	6	단무지	4.01±1.20
	7	브로콜리/초고추장	3.94±1.27
	8	오이무침	3.92±1.19
	9	미역무침	3.78±1.31
	10	야채겉잎겉절이	3.71±1.28
	11	무생채	3.70±1.28
	12	장아찌(양파·오이)	3.67±1.32
전체			3.93±0.98

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

채식의 날 과일류 메뉴의 기호도 순위는 <표30>과 같다.

과일류가 채식의 날 음식군 평균기호도가 가장 높았는데 그 중에서 딸기가 4.75 점으로 기호도가 가장 높은 것으로 나타났으며 귤 4.74점, 사과 4.73점, 바나나 4.72 점, 멜론 4.70점, 수박 4.69점, 한라봉 4.68점, 거봉 4.65점, 참외 4.64점, 방울토마토 4.46점 순으로 조사되었다.

<표30> 채식의 날 과일류 메뉴의 기호도 순위

(n=1,003)

구분	순위	메뉴	기호도 ¹⁾
과일류	1	딸기	4.75±0.63
	2	귤	4.74±0.66
	3	사과	4.73±0.65
	4	바나나	4.72±0.69
	5	멜론	4.70±0.74
	6	수박	4.69±0.72
	7	한라봉	4.68±0.73
	8	거봉	4.65±0.76
	9	참외	4.64±0.81
	10	방울토마토	4.46±1.05
전체			4.68±0.59

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

채식의 날 후식류 메뉴의 기호도 순위는 <표31>과 같으며 호떡과 꿀떡이 4.64점으로 가장 기호도가 높았고 고구마파이 4.62점, 송편 4.61점, 깨찰빵 4.51점, 두부핫도그 4.48점, 야채도넛 4.42점순으로 조사되었다.

<표31> 채식의 날 후식류 메뉴의 기호도 순위

(n=1,003)			
구분	순위	메뉴	기호도 ¹⁾
후식	1	호떡	4.64±0.74
	2	꿀떡	4.64±0.73
	3	고구마파이	4.62±0.78
	4	송편	4.61±0.80
	5	깨찰빵	4.51±0.88
	6	두부핫도그	4.48±0.96
	7	야채도넛	4.42±1.01
전체			4.56±0.69

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

채식의 날 음료 메뉴의 기호도 순위는 <표32>와 같다.

사과주스 및 포도주스와 야쿠르트가 4.75점으로 음료에서 가장 기호도가 높았고, 그 다음으로 감귤주스 4.73점, 떠먹는 요거트 4.72점, 식혜 4.39점 순으로 나타났으며 송농이 4.30점으로 음료 중에서 기호도가 가장 낮게 조사되었다.

채식의날 음식군 메뉴 기호도 조사에서 과일류 4.68점, 음료류 4.63점, 후식류 4.56점, 일품요리류 4.26점으로 평균기호도가 전체 음식군의 평균기호도 4.23점보다 높은 것으로 조사되었으며, 기호도가 가장 높은 메뉴는 딸기, 사과주스, 포도주스, 야쿠르트 4.75점으로 나타났고, 기호도가 가장 낮은 메뉴는 국·찌개류의 녹황색채소(근대, 아욱, 시금치, 부추, 열무, 쪽파)된장국이 3.51점인 것으로 나타났다.

<표32> 채식의 날 음료 메뉴의 기호도 순위

(n=1,003)

구분	순위	메뉴	기호도 ¹⁾
음료	1	사과주스	4.75±0.62
	2	포도주스	4.75±0.62
	3	야쿠르트	4.75±0.63
	4	감귤주스	4.73±0.65
	5	떠먹는 요거트	4.72±0.69
	6	식혜	4.39±1.13
	7	송농	4.30±1.11
전체			4.63±0.59

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

성별 및 학년별에 따른 채식의 날 학교급식 메뉴의 음식군 평균 기호도 조사 결과는 다음 <표33>과 같다. 성별에 따른 채식의 날 학교급식 메뉴 기호도를 살펴보면, 남·여학생 모두 과일류가 4.64점, 4.72점으로 가장 높았고 두 군간의 유의한 차이가 있었으며($P<0.05$) 남학생은 무침·샐러드류가 3.86점, 여학생은 국·찌개류가 3.89점으로 가장 낮았다. 무침·샐러드류에서 남학생 3.86점, 여학생 4.00점으로 유의한 차이가 있었다($p<0.05$). 학년별로 보면 4, 5, 6학년 모두 과일류 기호도가 각 4.68점, 4.69점, 4.70점으로 가장 높았으며, 국·찌개류가 3.89점, 3.89점, 3.89점으로 가장 기호도가 낮은 것으로 조사되었다.

<표33> 성별 및 학년별에 따른 채식의 날 학교급식메뉴의 음식군 평균 기호도¹⁾

(n=1,003)

음식군	성별		t value	학년			F value
	남자 (N=525)	여자 (N=478)		4학년 (N=323)	5학년 (N=338)	6학년 (N=342)	
일품요리	4.27±0.76	4.25±0.72	0.55	4.26±0.74	4.25±0.74	4.30±0.73	0.83
밥류	4.16±0.89	4.07±0.83	1.70	4.12±0.86	4.15±0.84	4.12±0.87	0.43
국·찌개류	3.89±0.93	3.89±0.88	-0.07	3.89±0.90	3.89±0.91	3.89±0.93	0.04
볶음류	4.06±0.86	4.10±0.83	-0.67	4.08±0.83	4.06±0.84	4.11±0.83	0.40
튀김류	4.15±0.85	4.13±0.82	0.35	4.14±0.83	4.10±0.87	4.16±0.82	0.61
구이·전류	4.21±0.82	4.21±0.76	0.00	4.21±0.79	4.18±0.83	4.24±0.77	0.50
찜·조림류	4.03±0.91	3.98±0.91	0.92	4.01±0.91	4.02±0.91	4.00±0.92	0.07
무침·샐러드류	3.86±1.02	4.00±0.91	-2.26 ^{*2)}	3.93±0.98	3.98±0.89	3.90±1.02	0.74
과일류	4.64±0.63	4.72±0.55	-2.25 [*]	4.68±0.59	4.69±0.55	4.70±0.58	1.09
후식류	4.58±0.69	4.54±0.68	0.71	4.56±0.69	4.52±0.74	4.62±0.60	2.03
음료류	4.62±0.64	4.64±0.54	-0.54	4.63±0.59	4.64±0.57	4.67±0.53	2.07
전체	4.23±0.65	4.23±0.60	-0.14	4.23±0.62	4.53±0.65	4.25±0.60	0.26

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

2) * $p < 0.05$

조사대상자의 가족형태 및 식사준비자에 따른 채식의 날 학교급식 메뉴의 음식군의 평균 기호도 조사 결과는 <표34>와 같다.

가족형태별로 살펴보면 과일류에서 확대가족 형태의 학생은 4.65점, 핵가족 형태의 학생은 4.68점으로 기호도가 가장 높았으며, 국·찌개류는 확대가족인 학생은 3.97점, 핵가족인 학생은 3.88점으로 가장 기호도가 낮았다.

식사준비자별에서도 과일류가 어머니가 식사를 준비하는 학생 4.69점, 어머니 외 식사를 준비하는 학생은 4.60점으로 가장 높았으며, 두 군 모두 국·찌개류가 3.90점, 3.85점으로 기호도가 가장 낮았다. 후식류에서는 어머니 4.59점, 기타 4.42점으로 유의한 차이가 있었으며($p<0.05$), 음료류에서도 어머니 4.65점, 기타 4.52점으로 어머니가 식사를 준비하는 학생의 기호도가 유의하게 높았다($p<0.05$).

<표34> 조사대상자의 가족형태 및 식사준비자에 따른 채식의 날 학교급식메뉴의 음식군의 평균 기호도¹⁾

(n=1,003)

음식군	가족형태		t value	식사준비자		t value
	확대가족 ²⁾ (N=154)	핵가족 ³⁾ (N=849)		어머니 (N=837)	기타 ⁴⁾ (N=166)	
일품요리	4.36±0.73	4.24±0.74	1.84	4.26±0.73	4.26±0.78	0.09
밥류	4.17±0.83	4.11±0.87	0.72	4.12±0.86	4.11±0.91	0.09
국·찌개류	3.97±0.96	3.88±0.89	1.13	3.90±0.88	3.85±0.99	0.63
볶음류	4.18±0.83	4.06±0.82	1.63	4.09±0.81	4.05±0.90	0.50
튀김류	4.23±0.85	4.13±0.83	1.44	4.16±0.82	4.05±0.91	1.52
구이·전류	4.30±0.79	4.20±0.80	1.39	4.23±0.78	4.16±0.87	0.93
찜·조림류	4.10±0.91	4.00±0.91	1.38	4.03±0.89	3.90±1.00	1.63
무침·샐러드류	4.06±1.02	3.90±0.97	1.81	3.93±0.97	3.90±0.99	0.47
과일류	4.65±0.69	4.68±0.57	-0.60	4.69±0.57	4.60±0.70	1.56
후식류	4.61±0.68	4.55±0.69	1.00	4.59±0.66	4.42±0.80	2.56 ^{*5)}
음료류	4.64±0.62	4.63±0.59	0.24	4.65±0.57	4.52±0.70	2.15 [*]
전체	4.30±0.67	4.21±0.62	1.48	4.24±0.60	4.17±0.72	1.25

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

2) 확대가족(조부모, 부모, 자녀로 구성된 가족)

3) 핵가족(부모, 자녀로 구성된 가족)

4) 어머니 이외 식사준비자(아버지, 할머니, 형제자매, 지역아동센터 관계자)

5) * $p < 0.05$, *** $p < 0.01$

조사대상자의 식사를 함께하는 구성원에 따른 채식의 날 학교급식메뉴의 음식군의 평균 기호도 조사 결과는 <표35>와 같다. 메뉴 기호도 전체를 살펴보면 가족모두와 식사를 하는 학생이 4.27점, 부모님과 식사를 하는 학생이 4.16점, 기타 4.13점, 혼자 식사를 하는 학생이 4.10점으로 유의한 차이가 나타났다.

튀김류에서 가족모두 4.20점, 부모님 4.04점, 기타 4.04점, 혼자 4.00점으로 유의한 차이가 나타났고, 구이·전류에서도 가족모두 4.26점, 기타 4.13점, 부모님 4.12점, 혼자 4.03점으로 유의한 차이를 보였다. 무침·샐러드류에서는 가족모두 4.00점, 기타 3.83점, 부모님 3.81점, 혼자 3.68점으로 유의한 차이가 있었으며, 과일류에서도 가족모두 4.72점, 기타 4.63점, 부모님 4.57점, 혼자 식사하는 학생이 4.50으로 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 후식류는 가족모두가 4.61점, 부모님 4.50점, 기타 4.43점, 혼자 4.36점으로 유의한 차이가 있었고, 음료류에서도 가족모두 4.67점, 부모님 4.57점, 기타 4.55점, 혼자 4.38로 유의하게 차이가 났으며, 가족모두와 함께 식사를 하는 학생들이 전반적으로 기호도가 높았고, 혼자 식사하는 학생이 기호도가 비교적 낮은 것으로 조사되었다.

<표35> 식사를 함께하는 구성원에 따른 채식의 날 학교급식메뉴의 음식군의 평균기호도¹⁾

음식군	(n=1,003)				F value
	가족모두 (N=675)	부모님 (N=143)	혼자 (N=44)	기타 ²⁾ (N=141)	
일품요리	4.29±0.72	4.21±0.77	4.10±0.83	4.24±0.76	1.17
밥류	4.15±0.85	4.08±0.91	4.21±.81	3.98±0.90	1.79
국·찌개류	3.93±0.89	3.85±0.91	3.89±0.90	3.77±0.98	1.24
볶음류	4.11±0.79	4.02±0.90	4.06±0.96	3.98±0.88	1.29
튀김류	4.20±0.80	4.04±0.88	4.00±0.88	4.04±0.91	2.99 ^{*4)}
구이·류	4.26±0.77	4.12±0.87	4.03±0.84	4.13±0.82	2.85 [*]
찜·조림류	4.04±0.90	4.00±0.90	3.92±0.91	3.87±0.97	1.54
무침·샐러드류	4.00±0.96 ^{a3)}	3.81±1.02 ^{ab}	3.68±0.94 ^b	3.83±1.00 ^{ab}	3.01 [*]
과일류	4.72±0.57 ^a	4.57±0.62 ^{ab}	4.50±0.69 ^b	4.63±0.62 ^{ab}	4.11 ^{**}
후식류	4.61±0.65 ^a	4.50±0.73 ^{ab}	4.36±0.81 ^b	4.43±0.76 ^{ab}	4.65 ^{**}
음료류	4.67±0.56 ^a	4.57±0.62 ^a	4.38±0.73 ^b	4.55±0.65 ^b	5.37 ^{**}
전체	4.27±0.60	4.16±0.66	4.10±0.66	4.13±0.68	3.30 [*]

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

2) 형제자매, 할머니, 삼촌, 고모, 지역아동센터의 친구들

3) a, b : Duncan's multiple range test

4) * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$

2) 채식의 날 학교급식 메뉴 섭취 경험 유무에 따른 기호도

(1) 채식의 날 학교급식 메뉴 섭취 경험 유무에 따른 기호도

채식의 날 메뉴 음식군별 섭취 경험 유무에 따른 기호도는 <표36>과 같다. 총 98개의 메뉴를 11개 음식군별로 분류하여 Likert의 5점 척도로 점수화 했을 때, 기호도는 과일류 4.68점 > 음료류 4.63점 > 후식류 4.56점 > 일품요리류 4.32점 > 구이·전류 4.21점 > 튀김류 4.14점 > 밥류 4.12점 > 볶음류 4.08점 > 찜·조림류 4.01점 > 국·찌개류 3.89점 > 무침·샐러드류 3.63점 순으로 나타났다.

일품요리의 경우 먹어본 적 있는 학생 708명의 기호도는 4.32점, 먹어본 경험이 없는 학생 295명의 기호도는 4.12점으로 유의한 차이가 나타났다($p<0.001$).

국·찌개류를 먹어본 경험이 있는 학생 660명의 기호도는 3.94점, 먹어본 경험이 없는 학생 343명의 기호도는 3.80점으로 유의한 차이가 있었으며($p<0.05$), 볶음류를 먹어본 경험이 있는 학생 824명의 기호도는 4.11점, 먹어본 경험이 없는 179명 학생의 기호도는 3.95점으로 먹어본 경험이 있는 학생이 유의적으로 높았다($p<0.05$). 튀김류를 먹어본 경험이 있는 학생 688명의 기호도는 4.21점, 먹어본 경험이 없는 학생 315명의 기호도는 3.99점으로 유의적인 차이가 있었으며($p<0.001$) 구이·전류를 먹어본 경험이 있는 학생 764명의 기호도는 4.28점, 먹어본 경험이 없는 학생 239명의 기호도는 4.01점으로 유의적인 차이가 나타났다($p<0.001$). 찜·조림류를 먹어본 경험이 있는 696명의 기호도는 4.06점, 먹어본 경험이 없는 307명의 기호도는 3.88점으로 유의적으로 나타났으며($p<0.01$), 무침·샐러드류를 먹어본 경험이 있는 학생 784명의 기호도는 3.68점, 먹어본 경험이 없는 학생 219명의 기호도는 3.44점으로 유의적인 차이가 나타났다($p<0.001$).

<부록1-1>부터 <부록1-11>에서는 채식의 날 메뉴 섭취경험에 따른 기호도를 나타낸 결과 채식의 날 제공된 메뉴 98개 중 50개의 메뉴가 먹어본 경험이 있는 학생들이 기호도가 유의적으로 높게 나타났다($p<0.05$, $p<0.01$, $p<0.001$).

<표36> 채식의 날 메뉴의 음식군별 섭취 경험에 따른 기호도

구 분	전체 (N=1,003)	기호도 ¹⁾				p value
		먹어본적 있다		먹어본적 없다		
		N ²⁾	M±SD	N ³⁾	M±SD	
일품요리	4.26±0.74	708	4.32±0.72	295	4.12±0.77	*** ⁴⁾
밥류	4.12±0.86	748	4.15±0.84	255	4.03±0.92	
국·찌개류	3.89±0.90	660	3.94±0.93	343	3.80±0.83	*
볶음류	4.08±0.83	824	4.11±0.84	179	3.95±0.77	*
튀김류	4.14±0.83	688	4.21±0.83	315	3.99±0.83	***
구이·전류	4.21±0.79	764	4.28±0.78	239	4.01±0.81	***
찜·조림류	4.01±0.91	696	4.06±0.91	307	3.88±0.89	**
무침·샐러드류	3.63±0.90	784	3.68±0.90	219	3.44±0.88	***
과일류	4.68±0.59	882	4.69±0.59	121	4.60±0.59	
후식류	4.56±0.69	782	4.58±0.69	221	4.50±0.67	
음료류	4.63±0.59	758	4.65±0.60	245	4.57±0.58	

- 1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 5점=안남김 4점=조금남김 3점=반남김 2점=많이남김 1점=다남김)
 2) 음식군별 모든음식을 먹어본 경험이 있는 명수
 3) 음식군별 음식을 한가지 이상 먹어본 경험이 없는 명수
 4) * $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

V. 고 찰

1. 채식에 관한 인식 및 교육과 경험

1) 채식에 관한 인식 및 관련 교육과 섭취 경험 유무

채식의 정의를 안다고 답한 학생은 83.0%, 모른다고 답한 학생이 17.1%로 나타났다, 6학년이 87.7%, 5학년이 85.2%, 4학년이 75.5%으로 학년이 높을수록 채식의 정의를 안다고 조사되었다.($p < 0.001$). 채식 관련 교육을 받은 적 있다가 39.2%, 받은 적 없다가 60.8%로 조사되었고, 5학년이 45.6%, 6학년이 40.4%, 4학년이 31.3%으로 유의한 차이를 보였으며($p < 0.001$), 가족형태에 따라서는 핵가족이 37.2%로 확대가족 19.6%보다 유의하게 높았다($p < 0.01$).

채식을 먹어본 경험이 있는 학생은 82.7%, 경험이 없는 학생이 17.4%로 조사됐으며 일반사항별 유의적인 차이는 나타나지 않았다.

제주지역은 학교급식기본방향에^{20,40,41} 근거하여 2012년부터 학교급식에 채식의 날을 시행함으로써 채식에 대한 정의 인지와 먹어본 경험이 있는 학생이 많은 것으로 나타났으나, 채식에 관한 교육실시에 관한 사항은 학교급식기본방향에 명시 되지 않았기 때문에 교육을 받지 않은 학생이 많은 것으로 사료된다.

2) 채식경험실태

채식경험 실태 조사 결과 채식을 먹어본 경험이 있는 학생 829명 중 채식을 경험한 장소가 가정인 경우 40%, 학교 38% 순으로 나타났고, 채식을 경험하고 선호하는 형태를 조사한 결과 채소·과일·계란·우유만(Lacto-Ovo-Vegetarian) 먹는 식사가 각각 26.9%, 29.3%, 채소·과일·계란·우유·어패류만

(Pesco-Vegetarian) 먹는 식사는 26.4%, 29.3%로 채식을 경험하고 선호하는 형태가 동일한 순으로 조사되었다. 채식을 경험한 이유는 ‘학교급식 메뉴로 나와서’가 33%, ‘건강의 도움을 위해’ 28% 순으로 나타났다. 반면, 채식을 먹어본 적 없는 학생들 174명이 채식을 미경험한 이유로는 ‘맛이 없어서’ 36%, ‘필요성을 느끼지 못해서’ 28%, ‘균형적인 영양섭취를 위해’ 24% 순으로 조사되었다.

성인을 대상으로 한 채식에 관한 연구^{21,33}에서 채식을 경험한 이유를 살펴보면 ‘건강의 증진을 위해서’와 ‘질병이외에 건강상의 목적’이 가장 많이 조사되어 건강적인 이유로 인하여 채식을 하는 것으로 나타났다. 또한 채식을 하지 않는 이유는 ‘필요성을 느끼지 못해서’와 ‘맛이 없어서’로 연령은 다르지만 채식을 경험하지 않은 이유는 유사하게 나타났다.

3) 채식에 관한 인식도

채식에 관한 인식 문항을 점수화 했을 때, ‘채식은 우리 몸건강에 도움을 준다(4.29점)’, 채식은 ‘생활습관병(비만·고혈압·심장병)에 도움이 된다(4.05점)’, ‘채식은 다이어트에 도움이 된다(3.93점)’, ‘채식은 농민에게 도움이 된다(3.90점)’, ‘채식은 환경오염예방에 도움이 된다(3.60점)’, ‘채식은 기아문제해결 및 식량부족 문제에 도움을 줄 수 있다(3.57)’ 순으로 나타났다.

유아기관 학부모와 대학생들도 채식에 관한 인식에서 ‘채식은 생활습관병에 도움을 준다’와 ‘채식은 다이어트에 도움이 된다’가 높은 점수로 나타나 건강에 관련된 문항의 점수가 높은 것으로 나타났다.^{21,33}

채식에 관한 인식도 점수는 6학년이 4.02점, 5학년 3.92점, 4학년 3.72점으로 학년이 높을수록 점수가 유의적으로 높았으며($p<0.001$), 어머니가 식사를 준비하는 학생은 3.97점 어머니 이외의 식사를 준비하는 학생은 3.78점으로 유의적인 차이가 나타났다($p<0.05$). 또한 채식의 정의를 안다고 답한 학생은 3.97점으로 모른다고 답한 학생의 3.51점 보다 유의적으로 높았고($p<0.001$), 채식관련 교육을 받은 학생의 채식에 관한 인식도가 4.07점, 없는 학생이 3.78점으로 유의적인 차이를 보였다($p<0.001$). 채식을 먹어본 경험이 있는 학생의 인식도는 3.93점, 경험이 없는 학생은 3.71점으로 경험을 해본 학생의 채식에 관한 인식도가 유의적

으로 높았다($p<0.001$).

채식의 정의를 인지하고 채식 관련 교육을 받고 채식을 먹어본 학생이 그렇지 않은 학생보다 채식에 관한 인식도 점수가 높은 것으로 나타났다.

2. 채식의 날 학교급식 만족도

1) 평일 및 채식의 날 학교급식만족도

평일 및 채식의 날 학교급식 만족도는 평일 학교급식만족도가 3.91점으로 채식의 날 학교급식 만족도 3.68점 보다 유의적으로 높았다($p<0.001$). 평일 급식만족도는 조사대상자의 일반사항별 유의한 차이는 없었으나, 채식의 날 급식만족도는 남자 3.56점, 여자 3.83점으로 유의적으로 여학생의 점수가 높았고($p<0.001$), 학년별로는 4학년이 3.83점, 5학년이 3.74점, 6학년이 3.49점으로 학년이 낮을수록 만족도가 유의적으로 높았다($p<0.001$). 확대가족인 학생의 만족도가 3.88점, 핵가족 3.65점보다 유의적으로 높았고($p<0.05$), 가족모두가 식사를 함께하는 학생의 만족도가 3.76점으로 다른 구성원에 비교하여 유의적으로 높았다($p<0.01$).

채식관련 교육을 받은 적 있는 학생의 평일 학교급식만족도 점수가 3.98점으로 교육을 받은 적 없는 학생의 점수 3.86점보다 유의적으로 높았으며($p<0.05$) 채식의 날 급식만족도에서도 채식관련 교육을 받은 적 있는 학생의 점수가 3.85점, 받은 적 없는 학생은 3.58점으로 유의적인 차이를 보였다($p<0.001$). 또한 채식의 정의를 아는 학생의 채식의 날 만족도는 3.73점으로 모른다고 답한 학생의 만족도 3.44점보다 유의적으로 높았고($p<0.01$), 채식을 먹어본 경험이 있는 학생의 만족도는 3.76점, 먹어본 경험이 없는 학생은 3.32점으로 유의적인 차이가 나타났다($p<0.001$).

초등학생을 대상으로 한 Kim⁴³의 연구결과에서도 저학년일수록 급식만족도가 높았다. 유아기관에서 채식의 날 운영 여부에 따른 학부모들의 만족도를 조사한 결과²¹ 채식의 날을 시행하고 있는 유아기관의 학부모는 채식의 날 급식을 ‘만족한다’가 87.5%, 채식의 날을 운영하지 않는 일반 유아기관의 학부모는 채식의 날 급식을 운영할 경우 ‘만족한다’가 51.8%로 유의한 차이가 나타나 채식의 날을 운

영하는 유아기관의 학부모가 자녀의 채식의 날 운영에 대한 만족도가 높았다.

2) 평일 및 채식의 날 학교급식 잔반량 및 잔반이유

평일 급식만족도가 높은 학생의 학교급식 배식량을 살펴보면 ‘적당하다’ 82.9% > ‘많다’ 13.8% > ‘부족하다’ 3.3% 순이며, 만족도가 낮은 학생의 배식량은 ‘적당하다’ 49.0% > ‘많다’ 41.7% > ‘부족하다’ 9.2%로 유의적인 차이가 나타나 ($p<0.001$) 급식만족도가 낮은 학생들의 경우 배식량이 많다고 응답한 비율이 높았다. 학교급식에서 싫어하는 음식이 나올 경우 만족도가 높은 학생은 ‘조금먹는다’가 61.4% > ‘다먹는다’ 32.1% > ‘먹지않는다’ 6.5% 순으로 나타났고, 만족도가 낮은 학생은 ‘조금먹는다’ 71.3% > ‘먹지않는다’ 14.7% > ‘다먹는다’가 14.0%로 유의적인 결과가 나타났다($p<0.001$). 급식만족도가 높은 학생들은 싫어하는 음식이 나와도 다 먹는다는 비율이 32.5%나 되지만 급식만족도가 낮은 학생들은 다 먹는 비율이 14.0% 뿐이었다. 잔반과 급식만족도를 조사한 연구^{44,45}에서는 급식만족도가 높은 학생들이 잔반량이 적었으며, 초등학교의 급식만족도 증가를 위한 조리법 개발, 식생활 교육 및 홍보가 이뤄져야 한다고 하였다.

급식만족도가 높은 학생의 잔반량을 조사한 결과 ‘가끔 남긴다’ 41.9% > ‘항상 조금 남긴다’ 27.1% > ‘남기지 않는다’ 26.4% > ‘항상 남긴다’ 4.5%로 조사됐으며 만족도가 낮은 학생들은 ‘항상 조금 남긴다’ 3.92% > ‘가끔 남긴다’ 31.5% > ‘항상 남긴다’ 17.8% > ‘남기지 않는다’ 11.5%로 유의적인 차이를 보였으며 ($p<0.001$), 학교급식 잔반을 남기는 이유에 대하여는 만족도가 높은 학생들은 ‘싫어하는 음식이라서’ 30.8% > ‘다먹음’ 26.4% > ‘양이많아서’ 20.8% > ‘맛이 없어서’ 15.4% > ‘기타’ 6.7%로 나타났고 만족도가 낮은 학생들은 ‘맛이 없어서’가 29.3% > ‘양이많아서’ 27.1% > ‘싫어하는 음식이라서’ 26.8% > ‘다먹음’ 11.5% > ‘기타’ 5.4% 순으로 유의적인 결과가 나타났다($p<0.001$).

급식만족도가 좋은 학생들이 주로 남기는 음식은 ‘국’ 39.8% > ‘채소’ 29.6% > ‘생선’ 15.2% > ‘김치’ 7.4% > ‘고기’ 4.2% > ‘밥’ 3.8%순으로 조사되었으며 만족도가 낮은 학생들이 남기는 음식은 ‘국’ 41.4% > ‘채소’ 29.3% > ‘생선’ 13.4% > ‘김치’ 13.1% > ‘밥’ 1.9% > ‘고기’ 1.0%순으로 유의적인 차이가 나타났다

($p < 0.001$).

학교급식 잔반을 조사한 연구^{46,47,48,49}에서도 학생들이 가장 많이 남기는 음식은 국·찌개류로 조사되어 본 연구와 유사한 결과가 나타났다.

채식의 날 급식만족도가 높은 학생들의 채식의 날 급식 잔반량은 ‘가끔 남긴다’ 42.5% > ‘다먹는다’ 3.67% > ‘항상 조금 남긴다’ 17.9% > ‘항상 남긴다’ 3.0% 순으로 나타났고, 채식의 날 급식만족도가 낮은 학생들의 잔반량은 ‘가끔 남긴다’ 38.3% > ‘항상 조금 남긴다’ 35.8% > ‘항상 남긴다’ 14.5% > ‘다먹는다’ 11.5% 순으로 유의적인 차이가 나타났으며($p < 0.001$), 채식의 날 학교급식을 남기는 이유에서 채식의 날 만족도가 높은 학생들은 ‘기타’가 31.5% > ‘양이 많아서’ 26.2% > ‘싫어하는 음식이라서’ 22.1% > ‘맛이 없어서’ 20.2%로 조사되었고 채식의 날 만족도가 낮은 학생들은 ‘맛이 없어서’가 35.3% > ‘싫어하는 음식이라서’ 30.5% > ‘양이 많아서’ 20.8% > ‘기타’ 13.5% 순으로 유의적으로 나타났다($p < 0.001$).

학교급식에서 잔반을 남긴 이유에 대하여 다른 연구^{50,51,52,53}에서 ‘싫어하는 음식이라서’와 ‘맛이 없어서’가 가장 높게 나타났으며, 학생들의 잔반량을 줄이기 위해 영양관리기준을 고려한 기호도가 높은 조리법을 이용한 식단 개선이 필요하다고 하였다.

채식의 날 만족도가 높은 학생들이 선호하는 채식의 날 운영 기간은 ‘월1회’ 41.0% > ‘주1회’ 37.5% > ‘1학기 1회’ 10.0% > ‘1년에 1회’ 7.1% > ‘기타’ 4.5% 순으로 조사되었으며, 채식의 날 만족도가 낮은 학생들이 채식의 날 선호 운영 기간은 ‘월1회’ 32.3% > ‘1년에 1회’ 24.5% > ‘1학기 1회’ 18.5% > ‘주1회’ 17.0% > ‘기타’ 7.8% 순으로 유의적인 차이를 보여($p < 0.001$) 채식의 날 만족도가 높은 학생들이 채식의 날 운영기간 주기를 짧게 운영하는 것을 선호하는 것으로 나타났다.

평일 학교급식과 채식의 날 학교급식 잔반량을 비교한 결과 전체 잔반량은 채식의 날 급식이 1.75점으로 평일 급식 1.56점보다 유의적으로 많았으며($p < 0.001$), 종류에서는 주식 잔반량이 1.32점, 김치 잔반량이 1.88점, 과일·빵·음료·유제품·우유를 모두 더한 후식전체의 잔반량이 2.75점으로 채식의 날 학교급식 잔반량이 유의적으로 많았다($p < 0.001$). 반면, 평일 학교급식 총반찬의 잔반량이 채식

의 날 학교급식 총 잔반량보다 유의적으로 많은 것으로 나타났으며($p<0.001$), 이는 채식의 날 급식 메뉴의 경우 학생들의 기호도를 고려한 반찬이 제공되어 이러한 차이가 나타나는 것으로 사료된다.

아동들의 잔반과 기호도를 연구^{35,54}결과 가장 싫어하는 식품으로는 콩·잡곡류>채소류>생선류로 나타났으며, 아동들의 기호도를 고려한 급식운영으로 식품의 영양균형적인 섭취의 중요성에 대한 인식을 이끌어 낼 수 있는 교육과 관리가 필요하다고 하였다.⁵⁵

3. 조사대상자의 식습관

식습관 각 항목의 점수는 ‘아침식사는 꼭 먹는다(4.10점)’, ‘생선·고기·콩제품·달걀 등 단백질 식품을 매일 한번 이상 먹는다(4.08점)’, ‘규칙적인 시간에 3끼 식사를 한다(3.94점)’, ‘간식으로 과일과 유제품 등을 먹는다(3.73점)’, ‘끼니마다 다양한 채소 반찬을 먹는다(3.71점)’, ‘편식하지 않고 골고루 먹는다(3.68점)’, ‘패스트푸드를 자주 먹지 않는다(3.68점)’, ‘음식은 천천히 꼭꼭 씹어 먹는다(3.66점)’, ‘짠 음식은 적게 먹는다(3.44)’, ‘과자나 탄산음료를 자주 먹지 않는다(3.43점)’, ‘우유를 매일 두컵 정도 마신다(3.38점)’, ‘기름진 음식은 적게 먹는다(3.26점)’, ‘단 음식은 적게 먹는다(3.19점)’ 순으로 나타났으며, 평균점수는 3.64점으로 조사되었다.

조사대상자의 일반사항별 식습관점수는 가족모두와 식사를 함께한다고 답한 학생이 3.69점으로 혼자 식사를 하는 학생보다 유의적으로 높았으며, ($p<0.001$) 어머니가 식사를 준비하는 학생의 점수는 3.66점으로 그렇지 않은 학생의 점수보다 유의적으로 높았다($p<0.05$).

식생활에 영향을 끼치는 사람을 조사한 다른 연구에서도^{54,55,56} 식생활에 대한 전반적인 영향을 끼치는 사람은 한 가정의 주부로서 이를 통하여 가족 구성원의 성장·발육과 관계가 있다고 하였으며 식습관형성에 가장 많은 영향을 미치는 사람으로는 ‘부모님’으로 조사되어 학교와 가정에서의 영양교육이 연계 되어야함을 강조했다.

채식의 정의를 안다고 답한 학생은 3.69점으로 모른다고 답한 학생보다 유의적으로 높았고($p<0.001$), 채식관련 교육을 받은적 있는 학생의 식습관점수는 3.72점

으로 받은적 없다는 학생보다 유의적으로 높았다($p < 0.001$). 또한 채식을 먹어본 경험이 있는 학생이 3.66점으로 먹어본 적 없는 학생보다 식습관점수가 유의적으로 높았다($p < 0.05$).

평일 학교급식만족도가 높은 학생들의 식습관점수는 전체 3.73점으로 낮은 학생의 점수 3.44보다 유의적으로 높았고($p < 0.001$), 채식의 날 학교급식만족도도 높은 학생의 점수가 3.77점으로 낮은 학생의 점수 3.43에 비교하여 유의적으로 높았다($p < 0.001$).

채식의 정의를 인지하고, 채식 관련 교육을 받고, 채식을 먹어본 학생의 식습관 점수가 그렇지 않은 학생보다 유의적으로 높았고, 부모 또는 가족의 영향에 따라 식습관 점수가 차이가 있어 아동의 올바른 식습관 형성을 위하여 가족과 학교급식의 역할이 무엇보다 중요할 것으로 사료된다.

4. 채식의 날 학교급식 메뉴 기호도

채식의 날 학교급식 메뉴 기호도는 98개 메뉴를 ‘매우 좋다’에 5점부터 ‘매우 싫다’ 1점까지 점수를 부여했을 때, 과일류(4.68점) > 음료류(4.63점) > 후식류(4.56점) > 일품요리류(4.26점) > 구이·전류(4.21점) > 밥류(4.12점) > 튀김류(4.14점) > 볶음류(4.08점) > 찜·조림류(4.01점) > 무침·샐러드류(3.93점) > 국·찌개류(3.89점) 순으로 나타났으며, 평균점수는 4.23점으로 조사되었다.

음식군별로 일품요리 기호도에서는 주먹밥(4.51점)의 기호도가 가장 높았고, 밥류에서는 보리밥(4.31점), 국·찌개류에서는 순두부찌개(4.13점)의 기호도가 1순위로 조사되었다. 볶음류에서는 떡볶이(4.41점), 튀김류에서는 고구마맛탕(4.40점), 구이·전류에서는 군고구마와 김구이(4.41점), 찜·조림에서는 찢옥수수(4.31점), 무침·샐러드에서는 과일·야채샐러드와 콩나물무침이 (4.11점), 과일류에서는 딸기(4.75점), 후식에서는 호떡(4.64점), 음료에서는 사과주스와 포도주스, 야쿠르트(4.75점)가 기호도가 가장 높은 것으로 조사되었다. 반면 음식군별 기호도가 가장 낮은 음식은 일품요리에서 야채하이라이스(4.05점), 밥류에서는 팔밥(3.55점), 국·찌개류에서는 녹황색채소(근대, 아욱, 시금치, 부추, 열무, 쪽파)된장국(3.51점)으로 조사되었다. 볶음류에서는 미역줄기볶음(3.75점), 튀김류에서는 연근튀김

(3.65점), 구이·전류에서는 애호박전(3.79점), 찜·조림류에서는 연근조림(3.68점), 무침·샐러드에서는 장아찌(3.67점), 과일류에서는 방울토마토(4.46점), 후식류에서는 야채도넛(4.42점), 음료에서는 송늬(4.30점)이 기호도가 가장 낮은 것으로 조사되었다.

성별에 따른 채식의 날 학교급식 메뉴 기호도를 살펴보면, 남·여학생 모두 과일류가 각각 4.64점, 4.72점으로 가장 높았고, 두 군간의 유의한 차이가 있었으며($p<0.05$), 남학생은 무침·샐러드류가 3.86점, 여학생은 국·찌개류가 3.89점으로 가장 낮았다. 무침·샐러드류에서 남학생 3.86점, 여학생 4.00점으로 유의한 차이가 나타났다($p<0.05$). 학년별, 가족형태별에서는 유의한 차이는 없었다.

식사준비자별 결과에서는 후식류에서 어머니가 식사를 준비하는 학생은 4.59점, 그렇지 않은 학생은 4.42점으로 유의한 차이가 있었으며($p<0.05$) 음료류에서도 어머니가 식사를 준비하는 학생 4.65점, 그렇지 않은 학생은 4.52점으로 어머니가 식사를 준비하는 학생의 기호도가 유의하게 높았다($p<0.05$). 식사를 함께하는 구성원에 따른 채식의 날 학교급식메뉴 기호도 전체점수는 가족모두와 식사를 하는 학생이 4.27점, 부모님과 식사를 하는 학생이 4.16점, 기타 4.13점, 혼자 식사를 하는 학생이 4.10점으로 유의한 차이가 나타났으며($p<0.05$), 과일류($p<0.01$), 음료류($p<0.01$), 후식류($p<0.01$), 구이·전류($p<0.05$), 튀김류($p<0.05$), 무침·샐러드류($p<0.05$)에서 유의적인 차이가 나타났다.

채식의 날 제공되었던 총 98개의 메뉴를 11개 음식군으로 분류하여 섭취 경험에 따른 기호도를 점수화 했을 때, 기호도는 과일류(4.68점) > 음료류(4.63점) > 후식류(4.56점) > 일품요리류(4.26점) > 구이·전류(4.21점) > 튀김류(4.14점) > 밥류(4.12점) > 볶음류(4.08점) > 찜·조림류(4.01점) > 국·찌개류(3.89점) > 무침·샐러드류(3.63점)순으로 나타났다.

기호도 관련 연구^{21,35,46,50,57}에서도 과일류에 대한 기호도는 비교적 매우 높아 본 조사결과와 유사하였으며, 간식선호도와 급식에서 더 보충해야 되는 음식으로 과일류가 가장 높으며, 과일류 외에 기호도가 높은 식품과 다양한 조리법을 이용하여 메뉴를 개발하는 등의 식단 개선이 필요하다고 하였다.

일품요리의 경우 먹어본 적 있는 학생 708명의 기호도는 4.32점, 먹어본 경험이 없는 학생 295명의 기호도는 4.12점으로 유의한 차이가 나타났다. 국·찌개류

를 먹어본 경험이 있는 학생 660명의 기호도는 3.94점, 먹어본 경험이 없는 학생 343명의 기호도는 3.80점으로 유의한 차이가 있었으며, 볶음류를 먹어본 경험이 있는 학생 824명의 기호도는 4.11점, 먹어본 경험이 없는 179명 학생의 기호도는 3.95점으로 먹어본 경험이 있는 학생이 유의적으로 높았다. 튀김류를 먹어본 경험이 있는 학생 688명의 기호도는 4.21점, 먹어본 경험이 없는 학생 315명의 기호도는 3.99점으로 유의적인 차이가 있었으며, 구이·전류를 먹어본 경험이 있는 학생 764명의 기호도는 4.28점, 먹어본 경험이 없는 학생 239명의 기호도는 4.01점으로 유의적인 차이가 나타났다. 찜·조림류를 먹어본 경험이 있는 696명의 기호도는 4.06점, 먹어본 경험이 없는 307명의 기호도는 3.88점으로 유의적으로 나타났으며, 무침·샐러드류를 먹어본 경험이 있는 학생 784명의 기호도는 3.68점, 먹어본 경험이 없는 학생 219명의 기호도는 3.44점으로 유의적인 차이가 나타났다.

채식의 날 제공되었던 메뉴를 먹어본 경험이 있는 학생들이 기호도가 높은 것으로 나타났으며, 섭취경험에 따른 연구^{36,50,58,59,60}에서도 어렸을 때 먹어본 경험이 있는 음식인 경우 성인이 되어서도 선호하는 것으로 나타났으며, 연령이 높아질수록 기호도가 향상되는 경우가 많은 것으로 조사되어 섭취 기회가 점점 더 많아짐에 따라 식품에 대한 기호도가 증가되는 것으로 보인다고 하였다.

어렸을 적 접해보지 못한 음식이 성인이 되어서도 섭취하는데 영향을 미치며, 이는 새로운 것을 싫어하고 회피하는 경향을 나타내는 것으로 심리학에서는 네오포비아(Neophobia)라고도 설명하며 이에 따라 음식선택에 미치는 영향이 있다.^{61,62,63}

어린 시절부터 채소류를 섭취할 수 있는 기회가 많아야함으로 초등학교급식에서 부터 먹어보지 않았던 채소류를 기호도가 높은 음식과 다양한 조리법을 이용하여 메뉴를 개발하고 이를 자주 제공하게 될 경우 그 채소류에 대한 기호도가 높아질 것이라고 사료된다.

VI. 요약 및 결론

본 연구는 아동들이 올바른 식생활을 자발적으로 실천할 수 있도록 제주지역 초등학교 고학년 학생들의 학교급식 채식의 날 운영에 따른 메뉴선호도 및 만족도를 조사하여 보다 나은 학교급식에서의 채식식단 및 채식의 날 운영 확대를 위한 기초자료를 제공하고자 시행되었으며 본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조사대상자 1,003명 중 남학생이 52.3%, 여학생이 14.7%이었고, 학년별로는 4학년 32.2%, 5학년 33.7%, 6학년은 34.1%이었다. 가족형태는 부모와 자녀로 이루어진 핵가족형태인 경우 84.7%, 확대가족인 경우 15.4%로 조사되었고, 식사를 함께하는 구성원은 가족모두 67.3%, 부모님 14.3%, 혼자 4.4%, 기타 14.1%로 조사되었고, 식사를 준비하는 자로는 어머니가 15.2%로 가장 높았다.

2. 채식의 정의를 안다고 답한 학생은 83.0% 모른다고 답한 학생은 17.1%로 나타났고 조사대상자를 학년별로 살펴보면 6학년이 87.7% > 5학년이 85.2% > 4학년이 75.5%으로 학년이 높을수록 비교적 많이 알고 있는 것으로 유의적인 차이를 보였다($p < 0.001$). 채식 관련 교육을 받은 적 있는 학생은 39.2% 받은 적 없는 학생은 60.8%로 조사됐고, 5학년 45.6% > 6학년이 40.4% > 4학년 31.3%으로 채식교육 경험에 유의한 차이를 보였으며($p < 0.001$), 가족형태에 따라서는 핵가족이 37.2%로 확대가족 19.6%보다 유의하게 높았다($p < 0.01$). 채식을 먹어본 경험이 있는 학생은 82.7%, 경험이 없는 학생은 17.4%로 조사되었다.

3. 채식을 먹어본 경험이 있는 학생이 채식을 경험한 장소는 가정 40%, 학교 38% 순으로 나타났고, 채식을 경험하고 선호하는 형태를 조사한 결과 채소·과

일·계란·우유만(Lacto-Ovo-Vegetarian) 먹는 식사가 각각 26.9%, 29.3%, 채소·과일·계란·우유·어패류만(Pesco-Vegetarian) 먹는 식사는 26.4%, 29.3%로 채식을 경험하고 선호하는 형태가 동일한 순으로 조사되었다. 채식을 경험한 이유는 학교급식 메뉴로 나와서 33%, 건강의 도움을 위해 28%순으로 나타났으며 채식을 먹어본 적 없는 학생들이 채식을 경험하지 않은 이유로는 ‘맛이 없어서’ 36%, ‘필요성을 느끼지 못해서’ 28%, ‘균형적인 영양섭취를 위해’ 24% 순으로 조사되었다.

4. 채식에 관한 인식도 문항을 점수화 했을 때, ‘채식은 우리 몸건강에 도움을 준다(4.29점)’, ‘채식은 생활습관병(비만, 고혈압, 심장병)에 도움이 된다(4.05점)’, ‘채식은 다이어트에 도움이 된다(3.93점)’순으로 건강과 관련된 문항의 점수가 높았으며, 6학년이 4.02점 > 5학년 3.92점 > 4학년 3.72점으로 학년이 높을수록 점수가 높은 것으로 유의적인 차이를 보였으며($p<0.001$), 어머니가 식사를 준비하는 학생은 3.97점으로 어머니 이외의 식사를 준비하는 학생의 3.78점보다 유의적으로 점수가 높았다($p<0.05$).

채식의 정의를 인지하고 채식 관련 교육을 받고 채식을 경험해 본 학생들의 채식에 관한 인식도 점수가 그렇지 않은 학생들에 비하여 높았다.

5. 평일 및 채식의 날 학교급식 만족도는 평일 학교급식만족도가 3.91점으로 채식의 날 학교급식 만족도 3.68점 보다 유의적으로 높았다($p<0.001$).

평일 급식만족도는 일반사항별 유의한 차이는 없었으나, 채식의 날 급식만족도는 여학생(3.83점)이 남학생(3.56점) 보다 유의적으로 만족도가 높았고($p<0.001$), 4학년(3.83점) > 5학년(3.74점) > 6학년(3.49점)으로 학년이 낮을수록 만족도가 유의적으로 높았다($p<0.001$). 확대가족 형태인 학생(3.88점)이 핵가족 형태의 학생(3.65점)보다 유의적으로 만족도가 높았고($p<0.05$), 가족모두가 식사를 함께하는 학생(3.76점)의 만족도가 혼자 식사를 하는 학생(3.70점)보다 유의적으로 높았다($p<0.01$).

채식관련 교육을 받은 적 있는 학생(3.98점)이 교육을 받은 적 없다는 학생(3.86점)보다 평일 학교급식만족도가 유의적으로 높았다($p<0.05$). 채식의 날 급식

만족도에서도 채식관련 교육을 받은 적이 있는 학생(3.85점)이 받은 적이 없는 학생(3.58점)보다 채식의 날 급식만족도가 유의적으로 높았고($p<0.001$), 채식에 대한 정의를 알고($p<0.001$), 채식을 경험해 본 학생($p<0.001$)의 채식의 날 급식만족도가 유의적으로 높았다.

6. 평일 급식만족도가 낮은 학생들은 만족도가 높은 학생보다 배식량이 많다고 응답한 비율이 높았으며, 급식만족도가 높은 학생들은 싫어하는 음식이 나와도 다먹는다는 비율이 만족도가 낮은 학생보다 많아 유의적인 차이를 보였다($p<0.001$). 급식에서 주로 남기는 음식은 국 > 채소 > 생선 > 김치순으로 조사되었다.

채식의 날 급식만족도가 높은 학생들은 낮은 학생들보다 채식의날 운영 주기를 ‘월1회’, ‘주1회’로 응답한 비율이 높았다. 채식의 날 만족도가 높은 학생들이 채식의 날 운영기간 주기를 짧게 운영하는 것을 선호하는 것으로 나타났다.

7. 평일 학교급식과 채식의 날 학교급식 잔반량을 비교한 결과 전체 잔반량은 채식의 날 급식이 1.75점으로 평일 급식 1.56점보다 유의적으로 많았으며($p<0.001$), 종류에서는 주식(밥+국수) 1.32점($p<0.001$), 김치반찬 1.88점($p<0.001$), 후식전체(과일+빵+음료+유제품+우유) 2.75점으로($p<0.001$) 유의적으로 많았으며, 평일급식에서는 총반찬이 6.02점으로 채식의 날 급식에서보다 잔반량이 유의한 차이로 많게 나타났다($p<0.001$).

8. 일반사항별 식습관점수는 성별, 학년별, 가족형태별 각 변인 간 유의적인 차이는 없었고, 가족모두와 식사를 함께한다고 답한 학생이 그렇지 않은 학생보다 유의적으로 식습관 점수가 높았으며($p<0.001$), 어머니가 식사를 준비하는 학생이 어머니 이외 식사를 준비하는 학생보다 식습관 점수가 유의하게 높았다($p<0.05$).

채식의 정의를 안다고 답한 학생($p<0.001$), 채식관련 교육을 받은 적이 있는 학생이($p<0.001$) 채식을 먹어본 경험이 있는 학생이($p<0.05$) 그렇지 않은 학생의 식습관 점수보다 유의적으로 높았다. 또한 평일 급식만족도가 높은 학생들이 만족도가 낮은 학생보다 유의적으로 식습관 점수가 높았고($p<0.001$), 채식의 날 급식

만족도가 높은 학생들의 식습관 점수 역시 유의적으로 높았다($p < 0.001$).

9. 채식의 날 학교급식 메뉴 기호도를 ‘매우 좋다’에 5점부터 ‘매우 싫다’ 1점까지 점수를 부여했을 때, 과일류(4.68점) > 음료류(4.63점) > 후식류(4.56점) > 일품요리류(4.26점) > 구이·전류(4.21점) > 밥류(4.12점) > 튀김류(4.14점) > 볶음류(4.08점) > 찜·조림류(4.01점) > 무침·샐러드류(3.93점) > 국·찌개류(3.89점) 순으로 나타났으며, 평균점수는 4.23점으로 조사되었다.

성별에 따른 기호도에서도 남·여학생 모두 과일류가 가장 높았고, 남학생은 무침·샐러드류가 여학생은 국·찌개류가 가장 낮았다. 식사준비자별에서는 후식류와 음료류의 경우에서 어머니가 식사를 준비하는 학생이 어머니외 식사를 준비하는 학생보다 유의하게 기호도가 높았다($p < 0.05$). 가족모두와 식사를 하는 학생이 혼자식사를 하는 학생의 전체 평균기호도보다 유의하게 높았으며($p < 0.05$) 과일류($p < 0.01$), 음료류($p < 0.01$), 후식류($p < 0.01$), 구이·전류($p < 0.05$), 튀김류($p < 0.05$), 무침·샐러드류($p < 0.05$)에서 가족모두와 식사를 하는 학생의 기호도가 유의적으로 높았다.

9. 각 음식군별 기호도에서 1순위를 한 음식은 딸기(4.75점), 사과주스·포도주스·야쿠르트(4.75점), 호떡(4.64점), 주먹밥(4.51점), 떡볶이(4.41점), 군고구마와 김구이(4.41점), 고구마맛탕(4.40점), 찐옥수수(4.31점), 보리밥(4.31점), 순두부찌개(4.13점), 과일·야채샐러드와 콩나물무침(4.11점)으로 조사되었다. 반면 각 음식군별 기호도에서 가장 낮은 음식은 방울토마토(4.46점), 야채도넛(4.42점), 송늬(4.30점), 야채하이라이스(4.05점), 애호박전(3.79점), 미역줄기볶음(3.75점), 연근조림(3.68점), 장아찌(3.67점), 연근튀김(3.65점), 팔밥(3.55점), 녹황색채소(근대, 아욱, 시금치, 부추, 열무, 쪽파)된장국(3.51점)으로 나타났다.

10. 채식의 날 메뉴 섭취 경험에 따른 기호도는 과일류(4.68점) > 음료류(4.63점) > 후식류(4.56점) > 일품요리류(4.26점) > 구이·전류(4.21점) > 튀김류(4.14점) > 밥류(4.12점) > 볶음류(4.08점) > 찜·조림류(4.01점) > 국·찌개류(3.89점) > 무침·샐러드류(3.63점)순으로 나타났으며

일품요리($p<0.001$), 국·찌개류($p<0.05$), 볶음류($p<0.05$), 튀김류($p<0.001$), 구이·전류($p<0.001$), 찜·조림류($p<0.01$), 무침·샐러드류($p<0.001$)의 메뉴를 먹어본 경험이 있는 학생의 기호도가 그렇지 않은 학생보다 유의적으로 높았다.

본 연구 결과 채식을 인지하는 학생, 교육을 받은 학생, 경험이 있는 학생들이 그렇지 않은 학생들에 비해 채식에 관한 인식도, 식습관 점수, 평일 및 채식의 날 학교급식만족도가 유의적으로 높은 결과가 나타났다. 또한 급식 잔반량에 있어 평일보다 채식의 날 총 잔반량이 유의적으로 더 높았고 특히, 채식의 날 잔반량에 주식·김치반찬·후식이 유의적으로 높았고, 평일 잔반량은 채소반찬·총반찬이 유의적으로 높았다. 이는 채식의 날 제공되는 채소 반찬이 평일에 제공되는 채소 반찬보다 기호도가 높은 메뉴로 제공되어 잔반량의 차이가 나타난 것으로 사료된다. 채식의 날 메뉴 기호도는 섭취 경험이 있는 학생들의 기호도가 높았고, 그 중 일품요리, 구이·전류, 튀김류, 볶음류, 찜·조림류 국·찌개류, 무침·샐러드류가 유의적으로 높았다.

채식을 알고 있고 채식관련 교육과 먹어본 경험이 있는 학생들이 전반적으로 긍정적인 식습관과 학교급식 만족도가 유의적으로 높았고, 채식 메뉴를 먹어본 경험이 있는 학생들의 메뉴 기호도도 유의적으로 높았다. 이에 채식의 날 급식 잔반량을 줄이기 위해 기호도를 고려한 채식메뉴의 개발과 다양한 메뉴 구성으로 급식만족도 향상 및 지속적이고 체계적인 채식 관련 교육과 홍보가 이루어져야 한다.

참고문헌

1. 조성희, 정진은, 김선희, 정혜경. 한국인 총당류 섭취기준 설정. 한국영양학회지 2007; 40(suppl): 3-8.
2. 이소영. 초등학생의 식행동 및 학교에서의 영양교육에 대한 교사들의 인식조사. 중앙대학교 교육대학원 석사학위논문. 2005.
3. 황윤재, 허성윤. 2013년도 식품수급표. 한국농촌경제연구원. 2014.
4. 신경옥, 최지영, 정근희. 학령 전 아동에서 Lacto-ovo Vegetarian과 Non-Vegetarian의 식생활 습관과 영양소 섭취 차이에 관한 연구. 동아시아식생활학회지 2007; 7(4): 474-482.
5. 박미아, 김을상, 이규한, 문형경, 송인정, 채범석. 한국인의 식품 및 영양섭취상태 추이(1969~1989) -제3보 국민영양조사보고서에 의한 영양섭취상태를 중심으로 - 한국식품영양과학회, 한국식품영양과학회지 1992; 21(5): 502-508.
6. 박소영. 취학 전 유아의 식습관과 식품기호에 관한 연구. 경남대학교 교육대학원 석사학위논문. 2008.
7. 김초일, 장영애, 김복희, 이행신, 이윤나. 국민 만성질환 예방·관리를 위한 식생활 지침의 개발(2차년도: 영유아, 임신·수유부, 어린이, 청소년). 보건복지부, 한국보건산업진흥원. 2011.
8. 2014 청소년통계. 통계청, 여성가족부. 2014.
9. 이용중. 떡거리 패러다임과 아이들의 건강. (사)생태유아공동체, 부산광역시 교육청 학교영양사 연수 자료집; 10-15. 2004.
10. 이해숙. 어린이집 식단의 영양 균형성 평가 및 식생활 실태조사를 통한 영양개선방안 연구. 연세대학교 생활환경대학원 석사학위논문. 1999.
11. 김정현, 전세경, 이민준. 초등학교 교과기반 통합식생활교육 적용 방안 연구(Ⅱ)-제2보 : 초등학교에서의 교과기반 식생활교육의 통합적용. 한국실과교육학회지 2010; 23(4): 1-18.

12. 엄초애, 김해리, 박혜련, 김향숙, 김상애, 박옥진, 신미경, 손숙미. 전국 초등학교 학부모와 교장선생님을 대상으로 한 영양교육의 필요성에 관한 조사. 대한영양사협회 학술지 1995; 1(1); 89-95.
13. 박민경, 전은경, 채미진, 배현주. 경북지역 학교급식소 시설, 설비 위생관리 수행도 평가. 한국식품영양학회 산업심포지움발표집 2008; 제10권: 316.
14. 국민건강영양조사. 국민건강통계 p.40 knhanes.cdc.go.kr. 2011.
15. 박명희, 최영선, 김연주. 동일지역 초,중등학생의 식생활태도와 학교급식에 대한 태도의 비교. 대한지역사회영양학회지 2002; 7(1): 3-13.
16. 김수정, 엄완근, 임현숙, 천종희. 인천지역 고학년 초등학생의 채소류 섭취실태 및 기호도 조사. 동아시아식생활학회 학술발표대회 논문집. 215. 2015.
17. 법제처. 식생활교육지원법. 국가법령정보센터. 2013.
18. Dwyer JT. Vegetarian eating patterns: science, value, and food choices—where do we go from here? Am J Clin Nutr 1994; 59(5Suppl): 1255S-1262S.
19. Fraser GE. Vegetarian diets: what do we know of their effects on common chronic diseases? Am J Clin Nutr 2009; 89(5): 1607S-1612S.
20. 최경순, 신경옥, 정태환, 정근희. 초등학생의 Vegetarian(lacto-ovo vegetarian)과 Non-Vegetarian의 식습관, 영양소 섭취 및 건강습관 차이에 관한 연구. 한국식품영양과학회지 2011; 40(3): 416-425.
21. 강미은. 유아교육기관에서 채식의 날 운영 여부에 따른 유아의 음식 선호도 및 채식에 대한 부모 인식 조사. 부산대학교 석사학위논문. 2012.
22. 김학택. 채식주의와 도덕공동체 철학사상문화 2013; 15: 87-109.
23. 2014년 학교급식 기본방향. 제주도교육청. 2014.
24. 2014년 학교급식 기본방향. 대구광역시교육청. 2014.
25. 2014년 학교급식 기본방향. 광주광역시교육청. 2014.
26. 2014년 학교급식 기본방향. 전라북도교육청. 2014.
27. 2014년 학교급식 기본방향. 경상남도교육청. 2014.
28. 2014년 학교급식 기본방향. 경기도교육청. 2014.
29. 2014년 학교급식 기본방향. 부산광역시교육청. 2014.

30. 2014년 학교급식 기본방향. 전라남도교육청. 2014.
31. 2014년 학교급식 기본방향. 울산광역시교육청. 2014.
32. 학교급식법 시행규칙. 교육부(학생건강안전과). 2014.
33. 이길환. 대학생의 채식에 대한 인식이 채식 선호도와 채식의사에 미치는 영향. 세종대학교 석사학위논문. 2008.
34. 허윤경. 단체급식 채소메뉴에 대한 선호도 조사. 목포대학교 석사학위논문. 2013.
35. 안유경. 동신대학교 교육대학원 영양교육전공. 광주, 전남지역 초등학생의 채소기피 관련요인 및 채소류의 조리법에 대한 기호도 조사. 2009.
36. 홍재희, 조미숙. 서울시내 일부 고등학생의 채소 급식 메뉴에 대한 기호도 및 관련 인자의 영향. 학국식품과학회지 2012; 44(1): 121~134.
37. 이양순. 학교급식에서의 잔반량 측정방법에 관한 연구. 공주대학교 산업개발연구소1996; 4: 229~239.
38. 김은하. 인천지역 초등학교 고학년 학생의 채소급식에 대한 기호도 및 섭취빈도조사. 인하대학교 석사학위논문. 2014.
39. 이도현. 용인시 일부 중학생들의 잔반없는 날(Green Day) 급식 메뉴에 대한 만족도 및 기호도. 단국대학교 석사학위논문. 2009.
40. 2012년 학교급식 기본방향. 제주특별자치도교육청. 2012.
41. 2013년 학교급식 기본방향. 제주특별자치도교육청. 2013.
42. 어린이를 위한 식생활 실천 지침. 보건복지부. 2012.
43. 김봉규. 초등학생의 식습관과 학교급식인식 및 만족도에 관한 연구. 관동대학교 교육대학원. 2002.
44. 박경복, 김정숙, 한재숙, 허성미, 서봉순. 급식교와 비급식교 아동의 식생활습관에 관한 비교 연구. 한국식생활문화학회지 1996; 11(1); 23-35.
45. 홍완수, 장혜자. 초등학생의 학교급식 만족도와 잔식의 관계 분석. 한국조리과학회지 2003; 19(3): 390-395.
46. 박운서. 초등학교 학교급식의 음식물 쓰레기 실태에 관한 연구. 충북대학교 석사학위논문. 2000.
47. 김성희, 최은희, 이경은, 곽동경. 영양교육이 음식물쓰레기 감량화에 미치는

- 효과. 대한영양사협회 학술지 2007; 13(4); 357-367.
48. 김동희. 음식물 쓰레기 감량을 위한 조리행동에 관한 연구. 한국식품조리과학회지 1998; 14(2); 159-167.
 49. 김옥미. 동일지역 초·중학생의 식생활 태도와 학교 급식에 대한 태도의 비교. 대한지역사회영양학회지 2003; 7(1): 3-13.
 50. 김미숙, 전은례, 황금희, 정난희. 학교급식 잔반에 대한 인식 및 태도-광주지역 일부 초등학생을 대상으로-. 한국식품영양과학회지 2011; 40(1): 137~147.
 51. 문혜경, 박미선, 이경혜. 잔반량 조사에 의한 창원지역 일부 초·중학교 급식의 영양관리 실태 비교. 대한지역사회영양학회지 2008; 13(6); 879-889.
 52. 정일주. 학교 급식에 따른 음식물 쓰레기의 감량에 관한 연구. 충북대학교 석사학위논문. 2003..
 53. 김미현. 채식 중심 급식 학교의 식단 및 급식 서비스 분석. 동덕여자대학교 석사학위논문. 2003.
 54. 현기순. 식생활관리학. 교문사, 서울. 113-162. 1981.
 55. 이경숙, 이호지. 취업여성의 영양지식, 식행동 및 식품 기호도에 관한 연구. 한국식품조리과학회지 2000; 16(4); 301-310.
 56. 김영화, 장미라. 초등학생의 효율적인 영양교육을 위한 교과서분석 및 식습관 조사연구 - 강릉시내 초등학생 대상으로. 대한영양사협회 학술지 2007; 13(4); 379-388.
 57. 민인자. 영유아 식생활 습관, 식품기호도, 그리고 교사와 부모의 영양지식 및 영양태도와 영유아 발달 및 문제행도에 관한 연구. 경희대학교 석사학위논문. 2009.
 58. 이윤경, 김영남. 경북지역 초·중·고·대학생의 채소류 기호도와 섭취빈도 비교 . 대한지역사회영양학회지 2014; 19(5): 415-424.
 59. Rozin P. The selection of food by rats, humans and other animals. pp. 21-76. In: Advances in the Study of Behavior. Academic Press, New York, NY, USA. 1976.
 60. Kalat JW, Rozin P. Learned safety as a mechanism in long delay taste aversion learning in rats. J. Comp. Physiol. Psychol 1973; 83: 198-207.

61. 정영혜, 윤진숙, 박동연. 어머니가 인지한 유아의 식품기호도 형성 요인. 식사 섭취 개선 노력과 식품선택 신념에 관한 연구. 대한지역사회영양학회지 2006; 11(6): 714-724.
62. Pliner P, Hobden K. Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite* 1992; 19: 105-120.
63. 김선주, 이경희. 아시아인의 푸드네오포비아와 음식관여도가 음식선택의 동기에 미치는 영향. 동아시아식생활학회 2012; 22(2): 199-207.

부 록

<부록 1-1> 채식의 날 메뉴 일품요리 섭취 경험에 따른 기호도

구 분	기호도 ¹⁾					p value	
	전체 (N=1,003)	먹어본적 있다		먹어본적 없다			
		N ²⁾	M±SD	N ³⁾	M±SD		
일 품 요 리	야채비빔밥	4.16±1.05	966	4.18±1.03	37	3.57±1.52	* ⁴⁾
	야채카레라이스	4.14±1.07	907	4.15±1.06	96	4.00±1.14	
	멸치국수	4.38±0.92	982	4.40±0.91	21	3.67±1.32	*
	야채볶음밥	4.21±1.05	966	4.21±1.05	37	4.27±1.07	
	김치볶음밥	4.36±0.96	930	4.37±0.95	73	4.19±1.09	
	콩나물밥	4.26±0.98	981	4.26±0.98	22	4.23±0.92	
	비빔국수	4.36±0.93	895	4.38±0.91	108	4.20±1.06	
	주먹밥	4.51±0.78	894	4.53±0.75	109	4.33±0.97	*
	유부우동	4.36±0.95	859	4.41±0.92	144	4.09±1.10	**
	채식자장밥	4.09±1.11	875	4.12±1.09	128	3.93±1.19	
	야채하이라이스	4.05±1.11	826	4.09±1.08	177	3.84±1.24	*
전체	4.26±0.74	708	4.32±0.72	295	4.12±0.77	***	

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

2) 요리군별 모든음식을 먹어본 경험이 있는 명수

3) 요리군별 음식을 한가지 이상 먹어본 경험이 없는 명수

4) * $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

<부록 1-2> 채식의 날 메뉴 밥류 섭취 경험에 따른 기호도

구 분	전체 (N=1,003)	기호도 ¹⁾				p value	
		먹어본적 있다		먹어본적 없다			
		N ²⁾	M±SD	N ³⁾	M±SD		
밥류	잡곡밥	4.26±0.93	981	4.26±0.93	22	4.18±1.01	
	보리밥	4.31±0.89	982	4.31±0.88	21	4.33±1.02	
	현미밥	4.30±0.89	981	4.30±0.89	22	4.09±1.06	
	검정쌀밥	4.24±0.95	945	4.25±0.92	58	3.97±1.26	
	수수밥	4.24±0.95	951	4.25±0.93	52	4.00±1.10	
	차조밥	4.19±1.00	931	4.23±0.96	72	3.69±1.33	** ⁴⁾
	검정콩밥	3.91±1.21	937	3.94±1.19	66	3.58±1.45	
	기장밥	4.08±1.08	886	4.14±1.03	117	3.60±1.31	***
	팥밥	3.55±1.34	817	3.57±1.33	186	3.48±1.39	
전체	4.12±0.86	748	4.15±0.84	255	4.03±0.92		

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

2) 요리군별 모든음식을 먹어본 경험이 있는 명수

3) 요리군별 음식을 한가지 이상 먹어본 경험이 없는 명수

4) * $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

<부록 1-3> 채식의 날 메뉴 국·찌개류 섭취 경험에 따른 기호도

구 분	기호도 ¹⁾					p value	
	전체 (N=1,003)	먹어본적 있다		먹어본적 없다			
		N ²⁾	M±SD	N ³⁾	M±SD		
국 · 찌개류	버섯된장국	3.66±1.28	918	3.70±1.26	85	3.25±1.37	** ⁴⁾
	야채(배추, 무)된장국	3.83±1.19	966	3.85±1.17	37	3.35±1.58	*
	미역된장국	3.97±1.19	960	3.97±1.17	43	3.77±1.48	
	녹황색채소 ⁵⁾ 된장국	3.52±1.27	897	3.55±1.25	106	3.20±1.40	*
	두부된장국	4.03±1.10	956	4.03±1.10	47	3.98±1.17	
	수제비국	3.93±1.18	950	3.93±1.17	53	4.04±1.24	
	김치콩나물국	3.90±1.18	905	3.94±1.16	98	3.55±1.30	**
	유부장국	3.78±1.20	799	3.82±1.18	204	3.62±1.26	*
	야채된장찌개	3.93±1.10	915	3.97±1.08	88	3.52±1.18	**
	순두부찌개	4.13±1.05	979	4.14±1.04	24	3.54±1.10	*
	채식육개장	3.97±1.12	870	4.03±1.09	133	3.59±1.22	***
	조랭이떡국	4.07±1.06	935	4.11±1.03	68	3.50±1.25	***
전체	3.89±0.90	660	3.94±0.93	343	3.80±0.83	*	

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

2) 요리군별 모든음식을 먹어본 경험이 있는 명수

3) 요리군별 음식을 한가지 이상 먹어본 경험이 없는 명수

4) * $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

5) 녹황색채소 : 근대, 아욱, 시금치, 부추, 열무, 쪽파

<부록 1-4> 채식의 날 메뉴 볶음류 섭취 경험에 따른 기호도

구 분	기호도 ¹⁾					p value	
	전체 (N=1,003)	먹어본적 있다		먹어본적 없다			
		N ²⁾	M±SD	N ³⁾	M±SD		
볶음류	멸치볶음	4.21±0.97	983	4.22±0.97	20	4.05±1.10	
	야채잡채	4.15±1.02	980	4.15±1.03	23	4.48±0.79	
	떡볶이	4.41±0.92	990	4.42±0.91	13	3.77±1.30	
	감자채볶음	4.19±1.02	958	4.20±1.02	45	4.07±1.10	
	버섯볶음	3.75±1.28	928	3.78±1.27	75	3.40±1.32	* ⁴⁾
	두부김치	4.08±1.10	923	4.14±1.05	80	3.45±1.37	***
	미역줄기볶음	3.75±1.25	901	3.78±1.23	102	3.48±1.36	*
전체	4.08±0.83	824	4.11±0.84	179	3.95±0.77	*	

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

2) 요리군별 모든음식을 먹어본 경험이 있는 명수

3) 요리군별 음식을 한가지 이상 먹어본 경험이 없는 명수

4) * $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

<부록 1-5> 채식의 날 메뉴 튀김류 섭취 경험에 따른 기호도

구 분	기호도 ¹⁾					p value	
	전체 (N=1,003)	먹어본적 있다		먹어본적 없다			
		N ²⁾	M±SD	N ³⁾	M±SD		
튀김류	고구마맛탕	4.40±0.93	944	4.42±0.91	59	3.98±1.17	** ⁴⁾
	고구마튀김	4.37±0.92	933	4.39±0.90	70	4.16±1.20	
	두부강정	4.18±1.02	833	4.25±0.97	170	3.84±1.17	***
	김말이튀김	4.23±1.02	851	4.26±1.00	152	4.07±1.14	
	두부커틀렛	4.16±1.03	830	4.22±0.97	173	3.85±1.23	***
	야채크로켓	4.13±1.10	865	4.18±1.07	138	3.83±1.27	**
	두부전	4.12±1.06	906	4.15±1.04	97	3.82±1.25	*
	연근튀김	3.65±1.36	803	3.72±1.35	200	3.35±1.38	***
	두부탕수 야채만두탕수	4.04±1.13	808	4.13±1.07	195	3.65±1.26	***
전체	4.14±0.83	688	4.21±0.83	315	3.99±0.83	***	

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

2) 요리군별 모든음식을 먹어본 경험이 있는 명수

3) 요리군별 음식을 한가지 이상 먹어본 경험이 없는 명수

4) * $p<0.05$ ** $p<0.01$ *** $p<0.001$

<부록 1-6> 채식의 날 메뉴 구이·전류 섭취 경험에 따른 기호도

구 분	기호도 ¹⁾					p value	
	전체 (N=1,003)	먹어본적 있다		먹어본적 없다			
		N ²⁾	M±SD	N ³⁾	M±SD		
구이· 전류	김구이	4.41±0.87	907	4.44±0.83	96	4.10±1.15	** ⁴⁾
	감자구이	4.28±0.95	892	4.32±0.92	111	3.99±1.14	**
	두부구이	4.26±0.98	882	4.30±0.95	121	3.93±1.18	**
	군고구마	4.41±0.88	942	4.41±0.87	61	4.34±1.01	
	두부스테이크	4.23±1.02	905	4.25±1.02	98	4.09±1.04	
	김치야채전	4.12±1.07	885	4.17±1.04	118	3.74±1.23	***
	애호박전	3.79±1.28	916	3.83±1.27	87	3.43±1.30	**
전체	4.21±0.79	764	4.28±0.78	239	4.01±0.81	***	

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

2) 요리군별 모든음식을 먹어본 경험이 있는 명수

3) 요리군별 음식을 한가지 이상 먹어본 경험이 없는 명수

4) * $p<0.05$ ** $p<0.01$ *** $p<0.001$

<부록 1-7> 채식의 날 메뉴 찜·조림류 섭취 경험에 따른 기호도

구 분		기호도 ¹⁾					p value
		전체 (N=1,003)	먹어본적 있다 N ²⁾	M±SD	먹어본적 없다 N ³⁾	M±SD	
찜 · 조림류	두부조림	4.09±1.10	931	4.13±1.07	72	3.60±1.38	** ⁴⁾
	연근조림	3.68±1.36	885	3.73±1.34	118	3.36±1.42	**
	감자조림	4.13±1.07	943	4.15±1.05	60	3.77±1.35	*
	콩조림	3.84±1.24	926	3.88±1.21	77	3.40±1.40	**
	두부볼케첩조림	4.07±1.09	846	4.11±1.07	157	3.84±1.15	**
	땅콩호두조림	3.92±1.18	788	3.95±1.16	215	3.79±1.21	
	찐옥수수	4.31±0.98	859	4.33±0.96	144	4.22±1.06	
전체		4.01±0.91	696	4.06±0.91	307	3.88±0.89	**

- 1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)
 2) 요리군별 모든음식을 먹어본 경험이 있는 명수
 3) 요리군별 음식을 한가지 이상 먹어본 경험이 없는 명수
 4) * $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

<부록 1-8> 채식의 날 메뉴 무침·샐러드류 섭취 경험에 따른 기호도

구 분		기호도 ¹⁾					p value
		전체 (N=1,003)	먹어본적 있다 N ²⁾	M±SD	먹어본적 없다 N ³⁾	M±SD	
무침 · 샐러드류	오이무침	3.92±1.19	970	3.94±1.19	33	3.33±1.19	** ⁴⁾
	과일·야채샐러드	4.11±1.14	987	4.12±1.14	16	3.94±0.93	
	야채·깻잎겉절이	3.71±1.28	951	3.73±1.27	52	3.23±1.46	*
	무생채	3.70±1.28	889	3.74±1.27	114	3.34±1.37	**
	도토리묵무침	4.04±1.17	981	4.06±1.16	22	3.55±1.41	
	쫄면야채무침	4.09±1.18	954	4.11±1.15	49	3.53±1.50	**
	장아찌(양파,오이)	3.67±1.32	906	3.72±1.31	97	3.22±1.40	**
	콩나물무침	4.11±1.09	982	4.13±1.09	21	3.57±1.40	
	브로콜리/초장	3.94±1.27	982	3.95±1.27	21	3.52±1.50	
	미역무침	3.78±1.31	956	3.82±1.30	47	3.13±1.45	**
	단무지	4.01±1.20	948	4.03±1.20	55	3.76±1.12	
	연두부/양념장	4.06±1.17	945	4.08±1.16	58	3.69±1.26	*
전체		3.63±0.90	784	3.68±0.90	219	3.44±0.88	***

- 1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)
 2) 요리군별 모든음식을 먹어본 경험이 있는 명수
 3) 요리군별 음식을 한가지 이상 먹어본 경험이 없는 명수
 4) * $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

<부록 1-9> 채식의 날 메뉴 과일류 섭취 경험에 따른 기호도

구 분	기호도 ¹⁾					p value	
	전체 (N=1,003)	먹어본적 있다		먹어본적 없다			
		N ²⁾	M±SD	N ³⁾	M±SD		
과일류	방울토마토	4.46±1.05	992	4.47±1.04	11	4.00±1.61	
	사과	4.73±0.65	992	4.72±0.65	11	5.00±0.00	*** ⁴⁾
	귤	4.74±0.66	995	4.74±0.66	8	5.00±0.00	***
	수박	4.69±0.72	989	4.69±0.73	14	5.00±0.00	***
	딸기	4.75±0.63	992	4.74±0.63	11	4.82±0.60	
	바나나	4.72±0.69	973	4.72±0.69	30	4.83±0.53	
	참외	4.64±0.81	946	4.64±0.80	57	4.56±0.95	
	멜론	4.70±0.74	932	4.71±0.74	71	4.63±0.80	
	한라봉	4.68±0.73	969	4.69±0.71	34	4.62±1.04	
	거봉	4.65±0.76	934	4.66±0.74	69	4.41±1.05	*
전체	4.68±0.59	882	4.69±0.59	121	4.60±0.59		

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

2) 요리군별 모든음식을 먹어본 경험이 있는 명수

3) 요리군별 음식을 한가지 이상 먹어본 경험이 없는 명수

4) * $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

<부록 1-10> 채식의 날 메뉴 후식류 섭취 경험에 기호도

구 분	기호도 ¹⁾					p value	
	전체 (N=1,003)	먹어본적 있다 N ²⁾	M±SD	먹어본적 없다 N ³⁾	M±SD		
후식류	고구마파이	4.62±0.78	937	4.63±0.78	66	4.56±0.81	
	깨찰빵	4.51±0.88	856	4.54±0.85	147	4.36±1.03	* ⁴⁾
	꿀떡	4.64±0.73	979	4.64±0.73	24	4.79±0.59	
	두부핫도그	4.48±0.96	845	4.52±0.92	158	4.28±1.11	*
	송편	4.61±0.80	972	4.62±0.78	31	4.26±1.32	
	호떡	4.64±0.74	943	4.64±0.74	60	4.62±0.72	
	야채도넛	4.42±1.01	878	4.44±0.99	125	4.23±1.14	
전체	4.56±0.69	782	4.58±0.69	221	4.50±0.67		

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

2) 요리군별 모든음식을 먹어본 경험이 있는 명수

3) 요리군별 음식을 한가지 이상 먹어본 경험이 없는 명수

4) * $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

<부록 1-11> 채식의 날 메뉴 음료류 섭취 경험에 따른 기호도

구 분	기호도 ¹⁾					p value	
	전체 (N=1,003)	먹어본적 있다 N ²⁾	M±SD	먹어본적 없다 N ³⁾	M±SD		
음료류	요쿠르트	4.75±0.63	987	4.75±0.62	16	4.69±1.01	
	감귤주스	4.73±0.65	985	4.72±0.66	18	4.89±0.32	
	송농	4.30±1.11	789	4.39±1.04	214	3.98±1.26	*** ⁴⁾
	사과주스	4.75±0.62	976	4.75±0.61	27	4.78±0.80	
	떠먹는요거트	4.72±0.69	985	4.72±0.68	18	4.56±1.15	
	포도주스	4.75±0.61	950	4.75±0.61	53	4.75±0.73	
	식혜	4.39±1.13	909	4.40±1.12	94	4.26±1.29	
전체	4.63±0.59	758	4.65±0.60	245	4.57±0.58		

1) Mean±SD (Likert 5 point scale : 1=매우싫음 2=싫음 3=보통 4=좋음 5=매우좋음)

2) 요리군별 모든음식을 먹어본 경험이 있는 명수

3) 요리군별 음식을 한가지 이상 먹어본 경험이 없는 명수

4) * $p < 0.05$ ** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

<부록2>

**제주지역 초등학교 고학년 학생들의
학교급식 채식의 날 운영에 따른 메뉴선호도 및 만족도 조사**

안녕하십니까?

본 설문지는 제주지역 초등학교 고학년들의 채식에 대한 인식과 채식의 날 운영에 따른 메뉴선호도 및 만족도를 조사·분석하여 학교급식의 보다 나은 채식식단 및 채식의 날 운영 확대를 위한 기초자료를 마련하는데 활용하고자 합니다.

본 설문지에 대한 응답내용은 무기명으로 처리되어 순수한 연구논문 목적 이외에는 다른 용도로 사용되지 않을 것입니다. 빠짐없이 솔직한 답변을 부탁드립니다. 이 설문에 응답해 주신 여러분께 감사드립니다.

2015년 3 월

제주대학교 교육대학원 영양교육전공
강은정

※ 채식의 날 이란?

한 달에 한 번 이상 육류(닭고기, 돼지고기, 쇠고기), 어패류, 계란을 의식적으로 절제하는 식단을 말합니다.

* 다음 각 문항의 해당되는 곳에 √로 표시하거나 () 안에 기록해주세요.

I. 일반적인 사항

1. 학생의 성별은 무엇입니까? ① 남 ② 여

2. 몇학년 입니까? ① 4학년 ② 5학년 ③ 6학년

3. 다음과 같은 증상이 있습니까?

- ① 아토피 피부염 ② 특정식품 알레르기 ③ 소아비만
 ④ 소아당뇨 ⑤ 성조숙증 ⑥ 해당사항없음

4. 귀하의 가족구성 형태는 ?

- ① 대가족 (할아버지, 할머니, 부모님, 형제·자매들과 산다)
 ② 소가족 (부모님, 형제·자매, 친척들과 산다)
 ③ 핵가족 (부모님, 형제·자매들과 산다)

5. 가정에서 식사 준비자는 누구 입니까?

- ① 어머니 ② 아버지 ③ 할머니 ④ 형제자매 ⑤ 기타 ()

6. 가정에서 식사는 누구와 합니까?

- ① 부모님 ② 가족모두 ③ 형제자매 ④ 혼자 ⑤ 기타 ()

Ⅱ. 식습관 조사

▶ 다음 문항을 읽고 해당하는 칸에 v로 표시하세요.

항 목	전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통 이다	그렇다	매우 그렇다
편식하지 않고 골고루 먹는다	①	②	③	④	⑤
규칙적인 시간에 3끼 식사를 한다	①	②	③	④	⑤
아침식사는 꼭 먹는다	①	②	③	④	⑤
끼니마다 다양한 채소 반찬을 먹는다	①	②	③	④	⑤
생선, 고기, 콩제품, 달걀 등 단백질 식품을 매일 한 번 이상 먹는다	①	②	③	④	⑤
우유를 매일 두 컵 정도 마신다	①	②	③	④	⑤
음식은 천천히 꼭꼭 씹어 먹는다	①	②	③	④	⑤
짠 음식은 적게 먹는다	①	②	③	④	⑤

단 음식은 적게 먹는다.	①	②	③	④	⑤
기름진 음식은 적게 먹는다	①	②	③	④	⑤
과자나 탄산음료를 자주 먹지 않는다	①	②	③	④	⑤
패스트푸드를 자주 먹지 않는다	①	②	③	④	⑤
간식으로는 과일과 유제품 등을 먹는다	①	②	③	④	⑤

Ⅲ. 우리학교 급식만족도

1. 평상시 우리학교 급식에 대해 어떻게 생각하십니까?

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

2. 급식에서 배식되는 음식의 양은 어떠합니까?

- ① 많다 ② 적당하다 ③ 부족하다

3. 급식에서 싫어하는 음식이 나왔을 때는 어떻게 합니까?

- ① 싫어도 참고 다먹는다 ② 조금이라도 먹어보려 노력한다 ③ 전혀 먹지 않는다

4. 평상시 급식 후 버리는 음식양은 어느 정도 입니까?

- ① 남기지 않는다 ② 가끔 남긴다 ③ 조금씩 남긴다 ④ 항상 남긴다

4-1. 음식을 남긴다면 그 이유는 무엇입니까 ?

- ① 맛이 없어서 ② 싫어하는 음식이라서 ③ 양이 많아서
 ④ 먹어본 적이 없어서 ⑤ 살이 찌까봐

5. 급식에서 주로 남기는 음식은 무엇입니까?

- ① 밥 ② 국 ③ 김치 ④ 고기 ⑤ 생선 ⑥ 채소

IV. 채식(채식으로만 구성된 식사)에 관한 질문

가. 다음은 채식에 대한 생각을 묻는 문항입니다. 정답이나 오답은 없으며, 본인이 생각에 해당되는 곳에 표시(√)하여 주십시오.

1. 나는 채식을 잘 알고 있다. ① 알고있다 ② 모른다

2. 채식에 대해서 교육을 받은 적이 있다. (예- 채식을 통한 건강 및 환경교육)
 ① 있다 ② 없다

3. 채식은 우리 몸 건강에 도움을 준다.
 ① 전혀아니다 ② 아니다 ③ 보통이다
 ④ 그렇다 ⑤ 매우그렇다

4. 채식은 생활습관병(비만과 고혈압, 심장병)에 도움이 된다.
 ① 전혀아니다 ② 아니다 ③ 보통이다
 ④ 그렇다 ⑤ 매우그렇다

5. 채식은 다이어트에 도움이 된다.
 ① 전혀아니다 ② 아니다 ③ 보통이다
 ④ 그렇다 ⑤ 매우그렇다

6. 채식은 환경오염예방에 도움이 된다.
 ① 전혀아니다 ② 아니다 ③ 보통이다
 ④ 그렇다 ⑤ 매우그렇다

7. 채식은 농민에게 도움이 된다.
 ① 전혀아니다 ② 아니다 ③ 보통이다
 ④ 그렇다 ⑤ 매우그렇다

8. 채식은 기아문제해결 및 식량부족문제에 도움을 줄 수 있다.
 ① 전혀아니다 ② 아니다 ③ 보통이다
 ④ 그렇다 ⑤ 매우그렇다

나. 채식(채식으로만 구성된 식사)을 해 본 경험이 있는지 응답해 주십시오.

1. 채식(돼지고기, 닭고기, 쇠고기, 생선, 계란 제외 식사)을 먹어본 적이 있습니까?

- ① 채식을 먹어본 적이 있다 () -> 2번 문항으로
- ② 채식을 먹어본 적이 없다 () -> 6번 문항으로

2. 채식을 어디서 먹어 보았습니까? (모두 체크해주세요)

- ① 가정 ② 학교 ③ 식당 ④ 기타 ()

3. 어떤 종류의 채식 식단을 먹어보았습니까?

- ▶ 육류 = (돼지고기, 닭고기, 쇠고기 등 붉은살고기)
- ▶어패류 = (생선, 조개, 새우, 오징어 등)

- ① 육류, 어패류, 계란, 우유를 먹지 않고 **채소, 과일만 먹는다**
- ② 육류, 어패류, 계란은 먹지 않고 **채소, 과일, 우유는 먹는다**
- ③ 육류, 어패류는 먹지 않고 **채소, 과일, 계란, 우유는 먹는다**
- ④ 육류는 먹지 않고 **채소, 과일, 어패류, 계란, 우유는 먹는다**
- ⑤ **특정 육류만 먹지 않는다**

예를 들어 (닭고기 먹지 않음)이라고 써주세요

4. 만약 채식을 한다면, 어느 정도의 채식이 좋습니까?

- ① 육류, 어패류, 계란, 우유를 먹지 않고 **채소, 과일만 먹는다**
- ② 육류, 어패류, 계란은 먹지 않고 **채소, 과일, 우유는 먹는다**
- ③ 육류, 어패류는 먹지 않고 **채소, 과일, 계란, 우유는 먹는다**
- ④ 육류는 먹지 않고 **채소, 과일, 어패류, 계란, 우유는 먹는다**
- ⑤ **특정 육류만 먹지 않는다**

예를 들어 (닭고기 먹지 않음)이라고 써주세요

5. 채식(채식으로만 구성된 식사)을 먹어보았다면 그 이유는 무엇인지 해당되는 곳

모두 표시(√)하여 주십시오

- ① 맛이 있어서
- ② 부모님의 권유로
- ③ 건강의 도움을 위해
- ④ 학교급식 메뉴로 나와서
- ⑤ 기타 ()

6. 채식(채식으로만 구성된 식사)을 먹어보지 않았다면, 그 이유는 무엇인지 해당되는 곳 **모두 표시(√)하여 주십시오.**

- ① 맛이 없어서
- ② 균형적인 영양 섭취를 위해서
- ③ 건강상의 이유로 (영양불량, 성장부진 등)
- ④ 필요성을 느끼지 못해서
- ⑤ 기타 ()

V. 학교 급식 채식의 날 운영 급식 메뉴 기호도 및 만족도

1. 학교급식에서 현재 월1회 진행하고 있는 채식의 날 만족하십니까?

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

2. 채식의 날 급식 후 버리는 음식양은 어느 정도 입니까?

- ① 남기지 않고 다 먹는다 ② 가끔 남긴다 ③ 조금씩 남긴다
- ④ 항상 남긴다

3. 채식의 날 음식을 남긴다면 그 이유는 무엇입니까 ?

- ① 맛이 없어서 ② 싫어하는 음식이라서 ③ 양이 많아서
- ④ 먹어본 적이 없어서 ⑤ 살이 찌까봐 ⑥ 기타 ()

4. 채식의 날 운영 기간은 어느 정도가 좋습니까?

- ① 주 1회 ② 월 1회 ③ 1학기 1회
- ④ 1년에 1회 ⑤ 기타 ()

5. 다음 예시와 같이 이번 3월 채식의 날 메뉴와 평상시 급식 메뉴를 직접 적고 난 후 먹은양을 표시해주세요.

※ 예시입니다.

3월 채식의 날 메뉴를 직접 써주세요	먹은양					평상시 급식 메뉴를 써주세요 (채식의 날 전날 급식메뉴)	먹은양				
	안 남김 (0%)	조금 남김 (25%)	반 남김 (50%)	많이 남김 (75%)	다 남김 100%		안 남김 (0%)	조금 남김 (25%)	반 남김 (50%)	많이 남김 (75%)	다 남김 100%
야채볶음밥	√					보리밥	√				
무된장국			√			콩나물국			√		
매콤두부 강정			√			돼지고기 야채볶음	√				
과일샐러드		√				시금치무침			√		
배추김치		√				배추김치				√	
우유	√					우유	√				

3월 채식의 날 메뉴를 직접 써주세요	먹은양					평상시 급식메뉴를 직접 써주세요 (채식의 날 전날 급식메뉴)	먹은양				
	안 남김 (0%)	조금 남김 (25%)	반 남김 (50%)	많이 남김 (75%)	다 남김 100%		안 남김 (0%)	조금 남김 (25%)	반 남김 (50%)	많이 남김 (75%)	다 남김 100%

Abstract

A Survey on Menu Preference and Satisfaction Regarding the Vegetarian Diet Day of School Food Service among Higher Grade Elementary School Children in Jeju Area

Kang Eun-Jeong

Department of Nutrition Education, Graduate School Of Education
Jeju National University, Jeju, Korea

The aim of this study was to examine an awareness of vegetarian diet, the menu preference, and satisfaction regarding the day of vegetarian diet among the higher grade elementary school students. This study was intended to establish basic data of vegetarian diet menu for operating the day of vegetarian diet in school.

This survey was conducted on 1003 higher grade elementary school students by using a direct questionnaire survey with 48 survey questions from March 16th to April 17th in 2015. Those participants were 52% of boys and 47.7% of girls, and 32.2% from the fourth grade, 33.7% from the fifth grade and 34.1% from sixth grade. On the vegetarian diet, 83.0% of participants understood the definition. Among those participants, 39.2% of participants had taken lectures about vegetarian diet, but 60.8% had not. 82.7% of participants had tried vegetarian diet before. Those who had experienced vegetarian diet had tried at home (40%), school (38%) and restaurants (18%). The highest menu preference of vegetarian diet was

Pesco-Vegetaria only including vegetables, fruits, eggs, milk and seafood with 26.4% and 25.9% respectively. The reason why they tried vegetarian diet was as follows: 'as a school menu' (33%), 'for health' (28%), 'by parents' recommendation' (18%) and 'good taste' (18%). Besides, the reason why they had not tried vegetarian diet was as follows: 'not preferring the taste of vegetables' (36%), 'no need for a vegetarian diet' (28%) and 'for the intake of balanced nutrition diet' (24%).

According to the survey result of the awareness on vegetarian diet, the highest responses were that 'vegetarian diet is good for our health' and 'vegetarian diet is helpful to prevent lifestyle diseases including obesity, high blood pressure and heart diseases.' The higher the students' grade is, the higher the scores of the awareness of the vegetarian diet were significantly ($p < 0.001$) and the scores of the awareness of the participants whose mothers make vegetarian diet were significantly higher than those of the participants whose mothers do not ($p < 0.05$). Moreover, the scores of the awareness of the vegetarian diet were significantly high ($p < 0.001$) with the participants who had recognized the definition of the vegetarian diet, had taken related lectures and had tried the vegetarian diet before. The scores and distribution of the satisfactions of the school food service on normal days were significantly higher ($p < 0.001$) than those on the vegetarian diet day. The scores of the satisfactions of participants who were aware of the vegetarian diet ($p < 0.01$), had taken the related lecture ($p < 0.001$) and had tried a vegetarian diet ($p < 0.001$) showed significantly higher than those who had not on the days of vegetarian diet in school. The scores of the dietary habit were significantly high ($p < 0.001$) as with the participants who were more satisfied with the school food service on normal days and on vegetarian diet days.

In comparing the amount of leftovers of school food on normal days and the vegetarian diet day, the total amount of leftovers on the vegetarian diet day (1.75) was significantly higher ($p < 0.001$) than that of the normal

days (1.56). On the vegetarian diet days, the amount of leftovers of the main meal (1.32), kimchi (1.88) and the dessert (1.32) were significantly high ($p < 0.001$). In the order of the preference menu on vegetarian diet day were fruits (4.68), beverage (4.63), dessert (4.56), one-dish dinner (4.26), roasted and grilled dish (4.21), rice (4.12), fried dish (4.14), stir-fried dish (4.08), boiled dish (4.01), salad (3.93) and soup and stew (3.89). The scores of the preference of the participants who had had that meal with their family showed a higher ($p < 0.05$) on the vegetarian diet day than that of those who had meal by themselves. The scores of the preference of the participants who had tried the vegetarian diet showed high scores on all dish groups than that of those who had not.

In conclusion, the higher grade students who recognized the definition, took the related lecture and had tried the vegetarian diet at elementary school in Jeju showed high scores on the awareness, the eating behavior and the satisfaction regarding the vegetarian diet. The scores of the satisfaction of school food service on the normal days were higher than those on the vegetarian diet day. The total amount of leftovers on vegetarian diet day was more than that on the normal days. On the preference of the vegetarian diet, the scores of the preference of the students who had tried the vegetarian diet for themselves were higher than that of those who had not. Therefore, the vegetarian diet menu should be developed considering their preference to reduce the amount of leftovers on the vegetarian diet days and there should be various menu options to improve the satisfaction of the school food service. Moreover, there should be more continuous and systematic education and public relations activities related to vegetarian diet.