

연구 자료

학교급식의 식재료 사용실태 분석

이 계 임* 김 성 용*

1. 서 론
2. 직영급식의 식재료 소비행태
3. 위탁급식의 식재료 사용현황
4. 급식 영양사의 국내 농산물 이용에 관한 인식
5. 결 론

1. 서 론

학교급식은 성장기 학생을 대상으로 건전한 심신의 발달을 도모하고 나아가 국민 식생활 개선에 기여할 것을 목적으로 하며, 우리나라에서는 1953년 원조식량에 의한 초등학생 빵 급식부터 시작되어 1981년 학교급식법 제정으로 기틀을 마련하였다. 학교급식이 본격적으로 확대된 것은 1990년대 이후로 소득수준 향상과 여성의 사회참여 확대 등으로 증가하기 시작하였고, 정치권에서 공약사업으로 급식을 추진함에 따라 대단히 빠른 속도로 확대되어 왔다. 1998년까지 거의 모든 초등학교에서 급식을 실시하게 되었으며, 1998~99년의 2개년 간 고등학교 급식사업을 추진하여 상당수의 고등학교에서 급식을 실시하고 있는 상황이다. 초등학교나 고등학교에 비해서 상대적으로 중학교의 급식실시 비중이 낮으

나 정부에서는 2002년까지 중학교 급식을 전면 실시할 계획이어서 고등학교 이하 모든 학교에서 급식을 의무화하게 될 시기가 곧 도래할 것으로 예상된다.¹

급식은 유형별로 학교급식(직영급식)과 위탁급식으로 구분된다.² 직영급식은 학교에서 직접 운영하는 형태로 급식 시설·설비비, 연료비, 조리종사자의 인건비를 국가나 지방자치단체로부터 지원받을 수 있으며, 학부모는 식품비 부담을 원칙으로 하며 필요시 일부 경비를 부담할 수 있다. 반면 위탁급식은 급식을 급속히 확대시키는 과정에서 1996년 학교급식법 개정으로 학교

¹ 2001년 3월 현재까지 전국 초등학교의 99.9%, 고등학교의 94.7%, 중학교의 56.6%가 급식을 실시하고 있으며, 서울시의 경우는 초등학교 100.0%, 고등학교의 90.3%, 중학교의 48.7%가 실시하고 있다.

² 「학교급식법」에는 학교에서 직접 운영하는 급식에 대해서 ‘학교급식’이라는 명칭을 사용하고 있지만 전체 학교급식과 혼동될 우려가 있으므로 이 글에서는 ‘직영급식’이라는 용어로 대체 사용하겠다.

급식의 한 유형으로 자리잡게 되었으며, 급식공급업자에게 위탁 운영하는 형태이다. 위탁급식의 경우 급식비는 학부모가 부담 하되 필요한 경우만 급식비의 일부를 국가 또는 지방자치단체가 지원할 수 있도록 규정되어 있다. 2001년 현재 초등학교와 기타 학교는 직영급식의 비중이 99% 이상이나, 중학교와 고등학교는 각각 52.9%, 43.3% 수준으로 급식학교의 절반정도는 위탁급식으로 운영되고 있다. 특히 서울지역의 경우 중·고등학교의 직영급식 비중은 각각 0.6%, 5.6%에 불과해 대부분 위탁급식형태로 운영되고 있는 것으로 나타났다.

학교급식은 아이들의 식생활 습관을 형성하여 장래 농산물 수요에 영향을 미친다는 측면에서 중요하며, 성장기 학생들의 건강과 밀접한 관련성이 있는 만큼 품질과 안전성이 확보된 식재료 공급이 무엇보다도 중요할 것이다. 반면 지금까지 급식업체의 식재료 사용실태에 대해서 구체적으로 밝혀진 바가 없으며 직영급식학교는 대부분 공급업체를 통해 식재료를 조달하고 있고, 위탁급식의 경우 위탁업체에 일임되고 있는 실정이다. 또한 사회 일각에서는 공급업체에서 식재료 단가를 낮추기 위해 저급 농산물과 수입농산물로 조달되고 있다는 우려의 목소리가 높은 것도 사실이다. 특히 위탁급식의 경우 ① 국가·지방단체의 지원이 적어 급식단가 중 식료품비 비중이 적게 책정됨에 따라 저가의 식재료를 사용하지 않을 수 없으며, ② 학교측에서 급식의 관리 및 운영일체를 업체에 일임함에 따라 지도·감독을 소홀할 수밖에 없어 직

영급식에 비해 질적으로 부실해질 위험이 큰 것으로 나타난다.

이와 관련하여 최근 미국과 마찬가지로 학교급식에 소요되는 식자재는 모두 자국산을 사용토록 법으로 명시해야 한다는 ‘학교급식법개정(안)’을 추진 중에 있어 학교급식에서의 식재료 사용에 관한 관심이 크게 고조되고 있는 상황이다.

이 글은 전국 103개 초등학교를 대상으로 한 우편설문조사와 서울시내 84개 중·고등학교를 대상으로 한 전화 설문조사 결과를 이용하였으며, 학교급식에서 국산 식재료 사용수준에 초점을 맞추어 직영급식과 위탁급식의 식재료 사용현황과 급식 영양사의 국산 농산물 이용에 관한 인식을 조사·분석하였다. 이 자료는 향후 급식정책 개선을 위한 기초자료로 활용될 수 있을 것이다.³

2. 직영급식의 식재료 소비행태

2.1. 쌀 구입실태

정부에서는 1990년부터 통일미 과다채고

³ 우편설문조사는 영양사협회 소속 전국 초등학교 영양사를 대상으로 2001년 7~8월간 실시되었으며 식재료 구입행태, 국산농산물 이용에 관한 인식, 식품별 구입실태 등에 관한 구체적인 내용을 조사하였다. 위탁급식을 실시하는 학교의 경우 식재료 구입에 관한 세부내용을 조사하는데 어려움이 있어 전화조사를 통해 식품비 지출수준과 수입농산물 이용실태를 추가적으로 조사하였다. 전화조사는 위탁급식을 실시하는 서울시내 중·고등학교 영양사를 대상으로 2001년 8월에 실시되었다.

문제에 대한 해소방안의 일환으로 학교급식에 쌀을 공급하기 시작하였으며, 1990년 19천석에서 2000년에 270천석까지 공급 규모를 확대하여 왔다. 1990년대 말까지만 하

표 1 정부미 공급실적

단위: 천석

	1990	1993	1997	1998	1999	2000
공급량	19	87	213	248	267	270

자료: 농림부

더라도 학교급식용으로 몇 년 묵은 재고미가 공급되어 논란이 많았으나 최근 학생들의 건강과 쌀 소비습관 유지를 위해 맛있는 쌀을 공급해야 한다는 여론이 일반화되면서 2001년 3월부터 신곡을 공급하는 방식으로 정책이 전환되었다. 정부에서는 정부미 판매가격의 50% 수준으로 직영급식 학교에 한정하여 쌀을 공급하고 있다.

2001년 직영급식용 쌀 소비량은 약 64천톤 규모로 이중 정부미가 60%를 차지하며, 나머지 40%는 일반미를 구입하여 충당하고 있다.⁴ 위탁급식교에서는 전량 일반미를 구입하고 있다.

2.2. 식재료 구매방식

직영급식학교에서는 식재료를 대부분 공급업체로부터 조달하고 있으며, 구매처별로는 소매시장에서 구입하는 경우가 가장 많았다(표 2).

소매시장 다음으로 농·수협을 이용하는 비중이 큰 품목은 잡곡류, 육류, 김치류 등

이었다. 채소류, 어패류, 건어물, 과일류, 가공식품 등은 소매시장 다음으로 도매시장의 비중이 큰 것으로 나타났다.

식품의 공급처 선정시 고려 사항은 가격

표 2 식재료의 구매처와 비중

	구 매 처				
	농·수협	도매시장	소매시장	기 타	무응
잡 곡	36(43.9)	7(8.5)	37(45.1)	2(2.4)	21
채 소 류	3(3.9)	23(30.3)	48(63.2)	2(2.6)	27
어 패 류	4(5.2)	21(27.3)	49(63.6)	3(3.9)	5
건 어 물	5(6.6)	22(28.9)	46(60.5)	3(3.9)	27
육 류	22(27.8)	7(8.9)	44(55.7)	6(7.9)	24
유 란	8(10.5)	15(19.7)	50(65.8)	3(3.9)	27
과 일 류	7(9.0)	21(26.9)	48(61.5)	2(2.6)	25
김 치	8(14.3)	5(8.9)	26(46.4)	17(30.4)	47
반 찬 류	2(4.2)	4(8.3)	32(66.7)	10(20.8)	55
가 공 식 품	6(8.2)	13(17.8)	49(67.1)	5(6.9)	30

주: 김치의 경우 기타항목중 13개 학교는 직접 담그는 경우
자료: 103개 초등학교 영양사대상 설문조사결과

표 3 식품 공급처 선정시 고려사항

구 분	응답수	비중(%)
식품의 가격	40	40.0
공급시간(업무처리)	11	11.0
식품의 품질	39	39.0
공급업체의 전문성	9	9.0
기타	1	1.0
(무응답)	(3)	
합 계	100	100.0

자료: 103개 초등학교 영양사대상 설문조사결과

(40.0%)과 품질(39.0%)로 공급처 선택시 공급단가를 가장 중시하며, 공급업체의 전문성은 크게 고려하지 않는 것으로 나타났다(표 3).

⁴ 1인 1일당 초등학교생 70g, 중학생 140g, 고등학교생 150g을 180일에 적용하여 산출함.

2.3. 직영급식의 식품비 지출수준

직영급식을 하고 있는 초등학교 103개교를 대상으로 설문조사 한 결과 1인당 평균 급식단가(우유비 제외)는 1,308원으로 조사되었다. 급식비 중에서 식료품비 비중은 76%에 달하며, 주식비 보조를 감안할 경우 부식비 비중은 68% 수준에 이르는 것으로 나타났다.

현 급식단가 하에서 양질의 식재료를 구입하는 것이 가능한가 여부에 대한 조사결과 70% 이상 학교에서 ‘가능하다’ (39.8%) 또는 ‘그저 그렇다’ (32.0%)고 응답함으로써 초등학교 직영급식의 경우 양질의 식재료 구입이 어느 정도 가능한 것으로 나타났다. 양질의 식재료 구입이 어렵다고 응답한 경우는 26.2%에 달한다.

표 4 현행 급식단가 하에서 양질의 식재료 구입 가능여부

구 분	응답수	비중(%)
많이 어렵다	2	1.9
어렵다	25	24.3
그저 그렇다	33	32.0
가능하다	41	39.8
매우 가능하다	2	1.9
합 계	103	100.0

자료: 103개 초등학교 영양사대상 설문조사결과

2.4. 식품류별 소비현황

가정내와 학교급식의 식품류별 지출비중을 비교한 결과 학교급식은 가정내에 비해 육류, 어패류 지출비중이 적은 반면, 계란류, 과실류, 채소류, 기타가공식품의 비중이 높게 나타났다.⁵ 특히 기타가공식품의 비중

은 학교급식의 경우 가정내 소비에 비해 30% 이상 높게 나타나는데, 이는 학교급식에는 반가공 또는 완제품 형태로 식재료를 구입하여 소비하는 유형이 가정내 식단에 비해 크게 높다는 사실을 반영한다고 볼 수 있다. 학교급식에서 가공식품의 비중이 높은 것은 가공식품이 조리상 간편하고 아이들의 선호도가 높기 때문이다.

표 5 식품류별 지출비중 비교

식품류	가정내	학교급식
곡물 ¹	0.9	2.0
곡물가공품	6.6	2.5
육류	16.4	14.0
육류가공품	4.0	1.3
우유가공품	3.0	0.6
달걀	1.3	1.4
달걀가공품	0.0	0.6
어패류	13.3	9.7
어패류가공품	2.7	5.0
채소	11.9	11.9
채소가공품	2.7	2.6
과실	12.1	15.3
과실가공품	0.3	0.6
기타가공품	24.7	32.5
합 계	100.0	100.0

주: 1) 곡물에 쌀과 찹쌀은 제외됨.

2) 우유값 제외

자료: 103개 초등학교 영양사대상 설문조사결과 통계청.

2.5. 국산 농산물 사용현황

학교급식에서 사용하는 국산 식재료 수준을 평가하기 위해 식품류별 자급률과 칼로리 자급률을 산출하여 비교하였다. 식품류별 자급률은 총소비량 중에서 국내산이 차지하는 비중을 나타내는 지표로서 대상

⁵ 학교급식은 8~13세 연령계층에 대한 소비행태를 나타내는 반면, 가정내 소비는 다양한 연령계층이 포함되므로 연령계층별 소비패턴의 차이가 내재되어 있다.

식품류에 대해서 중량비율로 계산된다. 칼로리 자급률은 각 식품에 함유된 칼로리량을 기준으로 가중 평균하여 총공급 칼로리 중에서 국내산 칼로리로 공급되는 비중을 나타내는 지표로서, 학교급식에 이용되는 전체 식재료를 대표하는 자급률 수준이다.

분석자료는 직영급식 초등학교를 대상으로 6월 한 달간 식품별 구입량과 국내산 여부를 조사한 결과를 이용하였다. 구입 식품의 국내산 여부에 대한 판단은 영양사의 답변, 식재료의 수급현황, 생산업체명 등을 종합적으로 고려하여 판단하였다. 원재료가 2가지 이상 혼합된 가공식품의 경우는 원료 구성성분 및 구성비율을 고려하여 칼로리 자급률을 산출하였으며, 구분이 어렵거나 다수 원재료가 혼합되어 있는 경우는 1999년 전체 식품의 칼로리 자급률을 적용하였다. 설탕의 자급률은 0으로 처리하였으며, 칼로리 자급률 산정시 육류에 대해서는 우리나라 식품 전체의 칼로리 자급률 산정시와 마찬가지로 사료자급률을 고려하였다.

급식 식재료의 식품류별 자급률은 곡류 87.0%, 채소류 94.8%, 과실류 88.7%, 유지류가 5.6% 수준으로, 곡류, 육류, 우유의 자급률은 우리나라의 평균 자급률 수준에 비

표 6 주요 식품류별 자급률 비교

단위: %

	원료농산물 평균 ¹	학교급식 (자체) ²
곡 류	55.6	87.0
채 소 류	97.7	94.8
과 실 류	91.1	88.7
육 류	88.0	95.8
계 란 류	100.0	100.0
우 유	81.6	100.0
유 지 류	3.5	5.6
칼로리 자급률	49.5	57.9

- 주: 1) 곡류(사료곡 제외)와 육류자급률은 2000년(농림부)실적이며, 나머지 자급률은 1999년(식품수급표)실적임.
2) 학교급식의 경우는 103개 초등학교 영양사대상 설문조사를 이용하여 시산한 결과이며, 원료 농산물 및 그 가공품을 포함함.

해 높게 나타나는 반면, 채소류와 과실류 등은 평균 자급률 수준에 못 미치고 있다. 채소류의 경우 중국산 고사리, 마늘 등이, 과실류의 경우 수입 열대과실 및 오렌지 등이 상대적으로 많이 이용되고 있었다. 식품별 칼로리 함량을 기준으로 산출된 학교급식 식재료의 칼로리 자급률은 57.9% 수준으로 우리 나라 전체 식품의 칼로리 자급률 49.5%(1999년)에 비하면 다소 높은 수준이나, 다른 한편으로는 학생들에게 공급되는 칼로리 중에서 42.1%는 수입 농산물에 의존하고 있다는 사실을 나타낸다.

식품형태별로는 원료농산물에 비해 가공식품 원재료에 수입산 식재료가 많이 포함되었을 것으로 판단된다. 이는 i) 가공식품의 경우 원료농산물에 비해 원재료의 수입산 여부에 대한 관심이 적고, ii) 국내산

표 7 수입식품을 이용하는 이유

구 분	응답수	비 중 (%)
국내산과 가격 차이가 크기 때문	24	32.0
맛의 차이가 별로 없기 때문	5	6.7
안전성의 차이가 크지 않기 때문	3	4.0
국내산의 수급이 안된다	35	46.7
국내산과 수입산의 구별이 어렵다	6	8.0
제철에 나오지 않기 때문에	1	1.3
수입산 구입이 용이 (무응답)	1 (28)	1.3
합 계	75	100.0

자료: 103개 초등학교 영양사대상 설문조사결과

원료 가공품과 가격차이가 매우 크고, iii) 밀가공품, 유지류 등과 같이 국산 원료 농산물 생산량이 적어 구조적으로 국내산 가공품으로 대체하기 어렵기 때문이다.

직영급식학교에서 수입식품을 주로 이용하는 이유는 국내산이 충분히 공급되지 않거나(46.7%), 국내산과 수입산간에 가격차이가 크기 때문(32.0%)인 것으로 조사되었다.

3. 위탁급식의 식재료 사용현황

3.1. 위탁급식의 식품비 지출수준

서울시내에서 위탁급식을 실시하는 중. 고등학교 84개를 조사한 결과 1식단 평균 급식단가는 급식인원이 500~2,000명인 학교는 2,137원, 2000명 이상인 학교는 2,119원으로 평균 2,140원 수준으로 조사되었다.

표 8 위탁급식교의 1인당 평균 급식단가

급식인원규모	응답수	평균식단가(원)
500미만	5	2,254
500~2000	57	2,137
2000이상 (무응답)	16 (6)	2,119
전체 평균	78	2,140

자료: 서울시내 84개 중고등학교 영양사 대상 전화 조사결과

위탁급식의 경우도 급식비가 학교운영위원회(학교급식위원회)심의를 거쳐 결정되므로 직영급식에 비해 크게 차이를 둘 수 없으며, ‘위탁급식 운영계약서’ (지침)에 급식 1식당 가격 중에서 순수 식재료비는 가격의 65%를 초과하여야 하는 것으로 규정되고 있다.

반면 위탁업체의 경우 시설비의 전액 또는 일부를 자부담함에 따라 감가상각비를 원가에 반영할 수밖에 없고, 직영급식학교와 달리 인건비 및 제반 경비를 지원받지 못해 급식비에서 식재료비 비중이 크게 낮은 수준이다.

표 9 급식단가중 식품비 비중

식품비비중(%)	응답수	비중(%)
50미만	11	23.9
50~55	14	30.4
55~60	11	23.9
60~65	7	15.2
65이상 (무응답)	3 (38)	6.5
합 계	84	100.0

주: 부식비 조사금액에 주식비추정치(쌀 150g, 쌀값 78,520원/40kg(99년산 정부미 방출가)~82,660원/40kg(일반미 중품 생산자가))를 감안

자료: 서울시내 84개 중고등학교 영양사 대상 전화 조사결과

표 10 위탁급식 단가의 비목별 비중(A학교의 사례)

비 목	비 중 (%)
인 건 비	24
식료품비	56
경 비	10
기 타	10
계	100

주: 기타에는 감가상각비, 관리유지비, 영업이윤 등이 포함됨.

전화설문조사를 통해 급식단가 중 식품비 비중을 산정한 결과 급식단가 중에서 급식비 비중이 50~55%인 학교가 전체 응답학교의 30.4%로 가장 많았으며, 55~60%인 학교와 50% 미만인 학교가 각각 23.9%에 달하였다. 조사학교의 평균 식품비 비중은 53% 수준으로 나타났다.

A 위탁급식학교를 예로 할 경우 급식단가 중에서 비목별 비중은 인건비 24%, 식료품비 56%, 경비 10%, 기타비용 10% 수준이다.

더욱이 직영급식학교에서는 정부미를 반값으로 공급받는 반면 위탁급식학교에서는 일반미를 구입하기 때문에 부식비 비중이 직영급식에 비해 크게 낮으며, 낮은 급식단가를 맞추기 위해 신구곡 혼합쌀을 구입하거나 저가쌀을 공급하는 사례가 발생한다.

위탁급식의 경우 부식비 비중은 급식단가의 39%로 직영급식의 68%에 비해 대단히 낮은 수준이다. 금액기준으로 보더라도 직영급식 초등학교에서 1인 1일당 지출되는 부식비는 쌀 70g 대비 894원인 반면, 위탁급식 고등학교의 경우는 쌀 150g 대비 824원에 불과하다.

표 11 급식형태별 식료품비 및 부식비 비중 비교

	식료품비(%)	부식비(%)
직영급식	76	68
위탁급식	53	39

주: 위탁급식에서 식료품비는 부식비에 주식비 추정치(일반미판매가, 중품)적용

3.2. 수입 식재료 사용현황

위탁급식의 경우 급식단가를 맞추기 위해서 직영급식보다 수입 농산물을 사용하는 경우가 많은 것으로 조사되었다. 수입산 식재료를 많이 사용하는 순서는 육류, 채소류, 어패류 순서인 것으로 나타난다.

육류의 수입산 비중이 높은 것은 육류의 경우 소비량이 많고, 국내산과 수입산의 가격차가 커서 위탁급식에서 식료품비 단가에 맞추기 위해서는 수입산으로 대체할 수밖에 없는 상황이기 때문이다.

육류 중에서는 쇠고기의 수입산 사용이

표 12 수입산 식재료를 많이 사용하는 식품류

구 분	응답수	비중(%)
육 류	71	57.3
채 소 류	33	26.6
어 패 류	7	5.6
가공식품	6	4.8
잡 곡	4	3.2
과 실 류	2	1.6
기 타 (무응답)	1 (44)	0.8
합 계	124	100.0

주: 1) 학교별 상위 1,2순위 집계임.

2) 가공식품류는 원재료의 국내산 여부에 대한 판단이 불명확하므로 조사결과가 명확치 않음.

자료: 서울시내 84개 중고등학교 영양사 대상 전화조사결과

표 13 위탁급식학교의 국내산 쇠고기 사용비중

구 분(%)	응답수	비중(%)
10미만	38	55.9
10~30	8	11.8
30~50	4	5.9
50~70	5	7.4
70~100	13	19.1
(무응답)	(16)	
전체평균	68	100.0

자료: 서울시내 84개 중고등학교 영양사 대상 전화 조사결과

많으며, 닭고기도 많은 경우 수입산을 사용하고 있는 것으로 조사되었다. 돼지고기는 식중독 위험이 높기 때문에 조사기간인 여름철에는 대부분 국내산을 사용하고 있는 것으로 나타났다. 조사에 응한 위탁급식 학교의 절반 이상(55.9%)은 쇠고기 소비량 중에서 국내산 쇠고기를 10% 미만 사용하고 있었다. 조사에 응한 위탁급식 학교의 국내산 쇠고기 사용비중은 평균 30.9%이다.

3.3. 국산 농산물 대체이용시 추가소요 식품비 추정

위탁급식의 경우 조사상의 어려움으로 식품류별 사용현황을 구체적으로 파악할 수는 없었으나 식품비 및 부식비 지출비중이 직영급식에 비해 크게 낮으므로 저가의 수입농산물을 사용하는 비중이 높아 자급률이 낮을 것으로 판단된다. 직영급식을 시행중인 초등학교와 위탁급식을 시행중인 중·고등학교를 대상으로 두 가지 대안에 대해서 양질의 국산농산물로 식자재를 대

표 14 위탁급식교의 국산 원료 이용시 추가소요비용

구 분(원)	응답수	비 중(%)
300 미만	12	20.7
300~500	13	22.4
500~700	15	25.9
700~900	8	13.8
900 이상	10	17.2
무 응 답	26	
합 계	58	100.0

자료: 서울시내 84개 중고등학교 영양사 대상 전화 조사결과

체할 경우 소요되는 비용을 추정하였다.

3.3.1. 제1안: 위탁급식교 대상 국산 식재료 대체시 비용조사

1안은 위탁급식 중·고등학교를 대상으로 현재 메뉴에서 육류, 채소류, 과일류 등과 같이 국산으로 대체가능한 식재료만 대체할 경우 필요한 경비를 조사함으로써 산출하였다. 추가 소요되는 식료품비를 조사한 결과 500~700원이 필요하다고 응답한 학교가 25.9%로 가장 많았으며 다음으로 300~500원이 22.4%이었다. 응답학교 평균 추가소요비용은 574원 수준으로 집계되었다.

3.3.2. 제2안: 직영급식교의 부식비 기준 추가소요 비용추정

직영급식은 인건비 등 제반 경비를 지원받기 때문에 급식단가 중에서 식품비로 사용되는 비중이 76%로 높으며, 더욱이 정부미를 반값으로 공급받고 있기 때문에 주식비 보조를 감안할 경우 부식비 비중은

68% 수준에 이른다. 반면 위탁급식은 급식 단가내에서 각종 경비를 부담해야 하기 때문에 식품비 비중이 53%로 낮으며, 필요한 쌀을 전량 구입하여 충당하기 때문에 부식비 비중은 39%에 불과한 수준이다.

따라서 식품비 규모상 직영급식이 대체적으로 위탁급식에 비해 국산 및 양질의 식재료 구입이 가능하며, 실제 많은 경우 직영급식의 식단이 위탁급식의 식단에 비해 양호한 것으로 나타났다.

2안은 이러한 점을 감안하여 위탁급식에서 직영급식 수준으로 식단을 개선하여 직영급식의 부식비 사용수준만큼 위탁급식에서도 부식비를 지출하도록 하기 위해서는 얼마만큼의 재정지원이 필요한가를 추정하

였다.

교육부의 쌀 권장소비량을 기준으로 하여 직영급식교의 부식비를 중·고등학교의 적정 부식단가로 환산한 결과 추가적으로 1식단 기준시 964~1,092원이 필요한 것으로 추정되었다.

표 15 직영급식교 부식비기준 1식단 추가소요액 추정방식

표 16 국내산 식재료의 평가

단위: 명(%)

고려사항	국산이 낫다	비슷하다	수입산이 낫다	잘모르겠다
안전성	95(94.1)	5(5.0)	1(1.0)	0(0.0)
맛	93(92.1)	4(4.0)	2(2.0)	2(2.0)
선별, 포장상태	56(56.6)	25(25.3)	13(13.1)	5(5.1)

자료: 103개 초등학교 영양사대상 설문조사결과

표 17 안전한 식품 구매를 위한 노력

구 분	응 답 수	비 중(%)
국산 농수산물 위주로 구매	80	79.2
품질인증농산물 구매	15	14.9
농가와 직접 계약재배한 농산물 이용	1	1.0
기타	5	5.0
(무응답)	(2)	
합 계	101	100.0

자료: 103개 초등학교 영양사대상 설문조사결과

	초등교 (직영급식)	중.고교 (위탁)
급식단가(원)	1,308	2,140
식료품비	993	1,134
주식비	99	310
(주식비보조)	(41)	
부식비	894	824
쌀소비량(교육부권장량)	70g	140~150g
추가소요액(원)		964~1,092

4. 급식 영양사의 국내 농산물 이용에 관한 인식

직영급식을 실시하는 103개 초등학교의 급식영양사를 대상으로 설문 조사한 결과 영양사들은 국내 농산물 식재료를 안전성(94.1%)과 맛(92.1%) 측면에서 우수하다고 평가하였으며 선별·포장상태도 응답자의 절반이상이 국내산을 높게 평가하고 있었다.

안전한 식품구매를 위해서는 대부분(79.2%) 국산 농수산물을 구매하려고 노력하고 있으며, 저농약, 무농약, 유기농산물 등 품질인증 농산물을 구매하는 응답자도 14.9%에 달하는 것으로 조사되었다.

구입 식품류 중에서 반드시 국산을 이용해야 할 식품류로 쌀, 잡곡류, 육류, 채소류 순으로 응답해 부식에 비해 주식의 안전성을 중요하게 인식하고 있는 것으로 나타났다. 부식 중에서는 구제역, 광우병, 농약 등으로 안전성 문제가 크게 논란이 되었던 육류와 채소류에 대해서 우선적으로 국내

산을 이용해야 한다는 의견이 많았다(표 18).

인증·표시식품 중에서는 자주 구입하는 식품은 콩나물, 두부, 육류 등 자주 식탁에 오르는 식품 중에서 부패성이 강하고 안전성에 우려가 되는 품목들인 것으로 조사되었다(표 19).

표 18 국산 농산물을 이용해야 하는 품목

구 분	응답수	비중(%)
쌀	72	35.4
잡곡류	42	21.2
건어물	2	1.0
채소류	19	9.6
어패류	16	8.1
육류	41	20.7
과실류	6	3.0
가공식품	2	1.0
(무응답)	(8)	
합계	198	100.0

주: 학교별 상위 1,2순위 집계임.

자료: 103개 초등학교 영양사대상 설문조사결과

표 19 자주 구입하는 인증·표시식품

구 분	응답수	비중(%)
콩나물	15	24.2
두부	12	19.4
육류	10	16.1
기타	25	40.3
(무응답)	(41)	
합계	62	100.0

자료: 103개 초등학교 영양사대상 설문조사결과

5. 결 론

청소년들에게 양질의 안전한 식품을 공급하기 위해서는 현행 급식제도의 개선이 필요하며, 특히 위탁급식을 주로 시행하고 있는 중·고등학교 급식에 대한 정부의 정책적 전환이 요구된다. 분석결과를 토대로 학교급식의 식재료 사용과 관련된 제도적 개선방안을 제시하면 다음과 같다.

첫째, 신설되는 학교급식은 가능하면 직영급식형태로 운영하며, 위탁급식이 불가피할 경우 비영리단체에서 운영하거나, 조리 등 일부 급식업무를 부분 위탁하는 방식으로 전환하는 등 급식제도의 구체적인 개선안을 검토할 필요가 있다.

둘째, 국산 식재료 사용을 늘리고 보다 양질의 식재료를 공급하기 위해서는 정부 및 민간(생산자단체, 소비자단체, 지방자치단체 등)의 재정적 뒷받침이 필요하다. 급식지원은 직영급식과 마찬가지로 시설 및 운영비용 보조, 국산 농산물의 저가 공급 등의 형태로 이루어질 수 있다. 중·고등학교 위탁급식의 경우 국산 식재료 사용을 늘리고 양질의 식재료 공급을 위해 식료품비로 추가 소요되어야 할 금액은 대략 600~1,000원 수준인 것으로 추정되었다.

셋째, 가공식품의 경우 수입산 원료를 국내에서 가공하여 생산한 경우가 대부분으로 학교급식 식재료의 자급률 저하 요인이 되므로 반가공 또는 완제품 형태로 식재료를 구입하여 사용하기보다는 농수산 원재료를 이용하여 조리하는 식단이 국산 식재료 이용 확대를 위해 바람직하다.

넷째, 영양사, 교사, 학부모 등을 대상으로 국내산 식재료의 우수성을 지속적으로

홍보하고, 국산 농산물의 판별방법과 차별화제도 등을 교육시킬 필요가 있다. 예를 들어 시판된장의 90%는 개량식으로 원료 중 밀가루 함량이 높으며 콩도 대부분 수입콩을 이용하고 있다. 재래식 된장은 콩의 함량이 높고 대부분 국내산 콩으로 만들기 때문에 단가가 높으나, 영양이 풍부하고 안전하며 아이들에게 전통의 맛을 알릴 수 있다. 현재 정부에서는 국산 식품이 수입식품에 대해 품질경쟁력을 갖도록 하기 위해 다양한 품질차별화정책을 추진 중이므로 학교급식에 국산 식재료를 이용하고자 하는 영양사에게 이들 정책을 홍보시 식재료 선택에 도움이 될 수 있다.

다섯째, 급식은 자라나는 아이들의 식생활 습관을 형성한다는 측면에서 중요하므로 양질의 보다 안전한 식재료 공급이 중요하다. 예를 들어 정부미 공급시 가능한 신곡으로 공급하여 맛있는 밥을 먹을 수 있도록 해야 하며, 쇠고기도 한우 중등육 이상을 공급해야 할 것이다. 유기채배 쌀을 공급하기 위해 재정 지원하는 일본의 예는 시사하는 바가 크다고 하겠다.⁶

⁶ 김홍배(2001.6) 참조

참 고 문 헌

- 김홍배. 2001. 3. “미국의 학교급식제도.” 농협중앙회.
- _____. 2001. 6. “일본의 학교급식제도.” 농협중앙회.
- 농촌생활연구소. 1996. 「식품성분표」.
- (사)소비자문제를 연구하는 시민의 모임. 2000. 12. 「학교급식의 직거래 신물류 구축 방안」.
- 이계임, 김성용. 2001. “학교급식 식재료 사용실태와 국산 농산물 대체이용 식품비 추정.” 학교급식 발전방안 심포지엄 발표논문. 대한영양사협회.
- 최지현, 이계임, 강민경. 2000. 「칼로리 자급률의 개념 정립과 목표 설정」. 한국농촌경제연구원.
- 한국농촌경제연구원. 2000. 「식품수급표」.