

주요 선진국의 식생활교육 현황과 시사점 *

탁 명 구 · 이 지 은
((사)식생활교육국민네트워크 사무총장 · 기획국장)

1. 머리말

국민 소득 증가 및 식생활의 서구화는 생활습관병¹⁾과 음식물쓰레기 발생량 증가 등 과도한 사회적 비용뿐만 아니라 밥, 국, 김치 등 한국의 고유한 주식 변화, 전통음식의 섭취 감소 등을 초래한다. 무엇보다도 식생활의 변화는 육류 소비증가 및 쌀 소비량 감소에 영향을 주어 농업·농촌의 지속가능성을 위협하고 있다는 점이 가장 큰 문제로 지적되고 있다. 이처럼 개개인의 식습관은 단순히 개인의 건강 문제에만 국한되는 것이 아니라, 농업·농촌, 환경, 보건·의료, 지역사회 등 우리 사회 전반에 걸쳐 다양한 양상으로 나타나고 있다. 이러한 문제는 비단 우리나라에만 국한된 것이 아니며, 미국, 일본, 영국 등을 비롯한 선진국에서도 국가적 문제로 인식하고, 식습관 개선 및 국민 건강 증진 등을 위한 목적으로 식생활교육 정책 및 사업을 추진하고 있다.

우리나라의 식생활교육은 2009년에 제정된 식생활교육지원법에 근거하여 농림축산

* (mktak0401@hanmail.net, jieun7313@ycos.co.kr). 본고는 농림축산식품부 식생활소비정책과와 (사)식생활교육국민네트워크가 공동으로 2014년과 2015년에 수행한 해외 식생활 실태조사의 내용을 정리한 것임. 유럽(영국, 이탈리아, 프랑스)과 일본의 내용은 2014년도 국가별 출장자료 및 보고서 내용을 토대로 작성하였고, 미국은 2015년에 방문하여 수집한 자료를 중심으로 작성하였음.

1) 생활습관병은 식습관, 운동, 휴양, 흡연, 음주 등의 생활습관이 질병의 발생 및 질환에 영향을 주어 발생하는 질환군을 말하며, 고혈압, 당뇨병, 비만, 고지혈증, 동맥경화증, 협심증, 심근경색증, 뇌졸중 등이 해당됨.

식품부가 제1차 식생활교육기본계획(2010~2014)을 수립하고 시행함에 따라 본격적으로 시작되었다. 제1차 식생활교육기본계획은 환경, 건강, 배려를 고려한 바른 식생활²⁾의 확산을 목표로 식생활교육의 사회기반시설 구축, 환경 친화적인 식생활 기반 구축, 한국형 식생활 실천, 체험을 바탕으로 배려와 감사하는 식생활의 4개 부문 12개 과제를 추진하였다. 2015년 2월에 제2차 식생활교육기본계획(2015~2019)이 수립됨에 따라 현재는 가정에서의 식생활교육 추진, 학교에서의 식생활교육 추진, 지역에서의 식생활교육 추진, 농어업과의 연계 및 환경과의 조화, 전통식문화의 계승·발전, 정보·홍보·교류의 6개 부문 47개의 과제가 추진되고 있다.

2009년부터 시작된 우리나라 식생활교육의 가장 큰 특징은 정부와 민간, 시민사회가 함께 참여하는 민관 거버넌스 형태로 추진되고 있다는 점이다. 정부는 식생활교육의 목표와 정책방향을 설정하고 기본계획을 수립하여 추진하며, 민간조직은 식생활교육 사업의 추진 및 대국민 캠페인 등의 운동을 통해 식생활교육의 확산 및 실천을 위해 노력하고 있다. 제2차 식생활교육기본계획이 효과적으로 추진되기 위해서는 무엇보다도 지역의 여건을 반영한 지자체의 식생활교육 추진, 실천과 체험을 통한 식생활교육의 확대, 부처 간 협력 및 민관 거버넌스 강화 등이 매우 중요한 것으로 인식되고 있다. 따라서 본고에서는 미국, 일본, 영국, 프랑스, 이탈리아의 식생활교육 및 정책의 주요내용을 살펴보고 시사점을 도출하고자 한다.

2. 영국

2.1. Food in Schools 프로그램

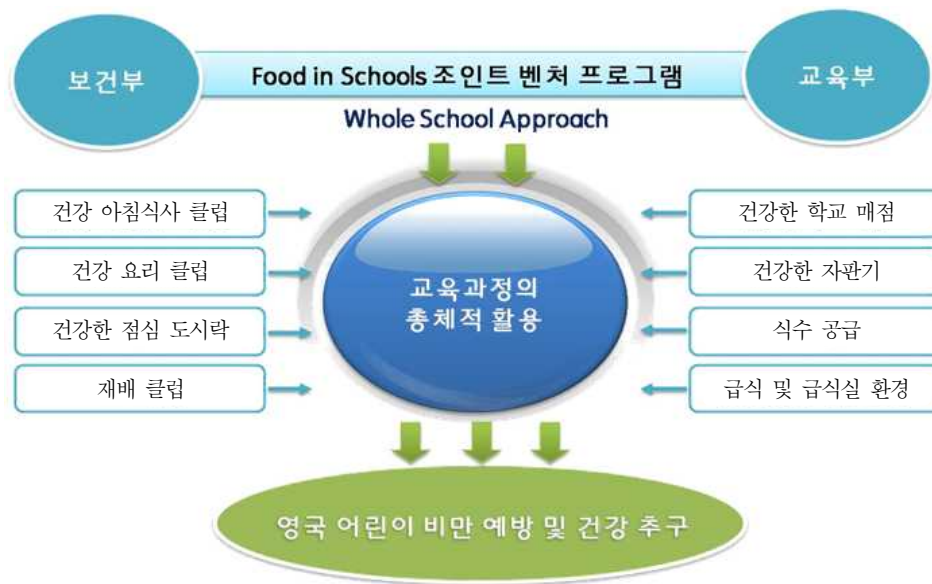
어린이 비만인구의 증가에 따른 국가경쟁력의 저하를 우려하여 영국의 교육부(Department for Education)는 보건부(Department for Health)와 협력하여 학교 식생활교육을 강화하고 있다. Food in Schools는 학교 교육과정에서 학생들에게 종합적인 식생활교육이 이루어질 수 있도록 교사들에게 식품과 조리에 대한 기술 및 지식을 이해하고 개발할 수 있는 기회를 제공하는 교육훈련프로그램이다. 교사들이 바로 활용할 수 있는 매뉴얼을 개발하여 약 200여 개 연구학교를 대상으로 시범 실시 한 후, 2008년부터 5학년 이상 학급에서 요리강좌(Cooking Class)를 의무적으로 실시하도록 하였고, 필요한

2) 바른 식생활은 식품의 생산에서 소비까지 전 과정에서 에너지와 자원의 사용을 줄이고(환경), 영양학적으로 우수한 한국형 식생활을 실천하며(건강), 다양한 식생활 체험을 바탕으로 자연과 타인에 대한 배려와 감사를 실천(배려)하는 식생활을 뜻함.

조리시설 설치 등을 지원하고 있다. Food in Schools의 주요 목표는 ‘식품과 영양 교육에서 교사의 자신감 및 능력 향상’, ‘학생의 조리경험 향상’, ‘식사, 영양, 건강한 식생활, 푸드 체인의 원리, 식품위생 및 안전 향상’, ‘건강한 학교 식생활 핵심주제 지원’, ‘식품 이슈 등에 대한 학교 간 네트워크 지원’ 등이다.

Food in Schools는 교육과정을 통한 식생활교육뿐만 아니라 ‘아침식사 클럽’, ‘건강 요리클럽’, ‘건강한 학교 매점’ 등 학교 내에서 이루어지는 식품관련 교과과정을 총체적으로 활용하는 프로그램을 통해 영국 어린이들의 비만 예방과 건강한 삶이 실현될 수 있도록 하고 있다.

그림 1 Food in Schools 프로그램 개요



자료: 김정원(2014)에서 재인용.

2.2. 학교 교육과정 내 식생활교육 강화

영국 교육부(Department for Education)는 2013년 9월 영국 초등 및 중등의 Design and Technology 교과 내용에 ‘Cooking and Nutrition’의 내용을 의무화하는 교육과정을 발표하였고, 2014년 9월에 시행하였다. ‘Cooking and Nutrition’은 식품이 어디서 어떻게 재배되고 수확되고 가공되는지, 어떻게 조리하는지, 다양한 재료를 어떻게 사용하여 음식을 만들 수 있는지에 대한 일련의 전 과정을 포함하고 있다. 또한 교육내용이 체계적으로 이루어질 수 있도록 교육단계를 1단계(초등 1~2학년), 2단계(초등 3~6학년), 3단

계(중등 1~3학년)로 구분하였고, 단계별 세부적인 교육내용을 수립하였다. 이를 통해 학생들은 음식 조리를 포함한 식생활 관리 능력을 ‘핵심적인 생활기술(crucial life skill)’로 체득할 수 있는 다양한 교육을 제공받고 있다.

표 1 교육단계별 ‘Cooking and Nutrition’의 주요내용

| 구 분 | 주요 내용 |
|-------------------|---|
| 1단계 (초등 1~2학년) | <ul style="list-style-type: none"> 음식을 준비하기 위한 건강하고 다양한 음식의 기본개념 식품이 어디에서 오는 것인지 이해하기 |
| 2단계 (초등 3~6학년) | <ul style="list-style-type: none"> 건강하고 다양한 음식의 개념을 이해하고 적용하기 다양한 요리 방법을 이용하여 맛있는 음식 요리하기 다양한 재료가 어디서, 어떻게 자라고, 재배되고, 가공 되는지 알고, 식품의 계절성 이해하기 |
| 3단계 (중등 1~3학년) | <ul style="list-style-type: none"> 영양과 건강의 개념을 이해하고 적용하기 다양한 메뉴의 음식을 요리하여 자신과 다른 사람에게 건강하고 다양한 음식 제공하기 다양한 조리기술 습득하기 다양한 재료들의 근원과 특성 및 계절성 이해하기 |

자료: 권순실 외(2014).

2.3. 전문적인 민간단체의 요리강좌 활성화

영국 식생활교육의 주요한 특징 중 하나는 Food for Life Partnership, Focus on Food, Children's Food Trust와 같이 식생활교육 관계자들로 구성된 민간단체들의 식생활교육 활동이 활발하게 전개되고 있다는 점이다.

Food for Life Partnership은 학교와 지역사회를 연계하여 영국 식문화의 개선 및 변화를 목적으로 하는 단체로 The Soil Association, Focus on Food, Health Education Trust, Garden Organic, Royal Society for Public Health의 5개 식품 관련 단체들이 소속되어 있다. 학교급식을 개선하기 위해 학교, 교사, 급식공급업체, 식품생산자, 학교, 보건전문가들이 함께 파트너십을 형성하여 학교급식에 건강하고 지속가능한 식품과 식품교육을 제공하며 4,400개 학교가 참여하고 있다. 학교 점심시간을 보다 긍정적인 시간으로 구성하고, 학교를 통해 지역의 제철 농산물이나 유기농식품을 접할 수 있도록 하며, 농장 방문, 조리, 재배 등을 수업과 연계함으로써 식품을 학교 교육을 통한 유익한 경험의 도구로 활용하고 있다. 아울러 농장 활동 등을 통해 젊은 세대를 연결하며 가족단위 및 지역사회에서 농산물 재배 및 조리활동이 활성화될 수 있도록 다양한 활동을 추진하고 있다.

Focus on Food는 1998년 학교의 식생활교육 및 국민건강이 급격히 저하되는 상황에

서 더 나은 식생활과 식품교육을 실시하자는 캠페인으로 시작하였다. 현재는 최신 설비를 갖춘 버스가 학교를 방문해서 교사, 학생, 지역주민들에게 조리기술을 가르쳐주는 쿠킹 버스(Cooking Bus)의 개념으로 발전되었다. 쿠킹 버스를 통해 10만 명 이상에게 요리교육이 제공되었고 매년 2,500명 이상의 요리교사 및 지도자를 대상으로 훈련을 실시하고 있다. Focus on Food는 Food for Life Partnership의 구성원으로 지역사회와 협력하여 파트너십을 형성해 나가고 있으며, 요리강좌에 필요한 교육교재 및 교구 등을 전문적으로 제작하여 판매도 하고 있다.

그림 2 Focus on Food의 쿠킹버스

▶ 쿠킹버스



▶ 쿠킹버스 이용하기



- 쿠킹버스는 주방교실을 완비하고 영국 전국을 다니는, 특별히 디자인된 대형트럭임.
- 쿠킹버스는 어린이와 성인에게 효과적인 쿠킹수업을 제공할 수 있도록 필요한 모든 것을 구비함.
- 쿠킹버스는 지역의 요구와 목표를 해결하기 위해 정부, 개인, 자금지원 기관과 협력하여 쿠킹버스 1회 방문이나 전체 프로그램을 운영하며, 교사교육을 통한 학교 지원, 건강한 식습관에 대한 어린이 교육, 비만관리도 제공하고 있음.

▶ 학교에서의 활동



- CPD(Continuing Professional Development) 훈련, 교육과정 지원, 요리시간, 요리사 방문 등

▶ 지역에서의 활동



- 쿠킹리더 교육, 건강불균형 해소

▶ 전국 쿠킹버스 교육현황

자료: Focus on Food(www.focusonfood.org).

마지막으로 Children's Food Trust는 어린이들이 어렸을 때부터 가정, 학교 등에서 균형 잡힌 식사를 할 수 있도록 조리기술과 식생활 및 식품교육을 실시함으로써 어린이들의 잘 먹을 권리를 보호하여 삶에서 역량을 충분히 발휘할 수 있도록 하는 것을 목표로 한다. 조직은 위원회와 활동 팀으로 구성되어 있는데, 위원회는 식품공급자, 학교 급식업체, 의료전문가, 보건전문가, 조리사, 마케팅, 관리전문가 등 다양한 분야의 관계자들로 구성되어 있다. 활동 팀은 전직 급식전문가, 교사, 어린이 영양, 연구, 학교

식품관리 분야의 전문가들로 이루어져 있다. 다양한 분야로 구성된 위원회와 활동 팀을 토대로 하여 어린이에게 식품을 공급하는 모든 주체들에게 상담, 훈련, 교육지원 서비스 등을 제공하고 있다.

3. 이탈리아

3.1. 학교 과일 계획

유럽연합(European Union, EU) 국가들은 과일섭취량이 지속적으로 감소하는 상황에서 아동 비만문제가 심각해짐에 따라 아이들의 신선한 과일·채소 섭취 및 식습관 개선에 대한 필요성을 인식하게 되었다. 그 결과 2008년 11월 EU 농업위원회가 유럽연합 전역에 과일과 채소를 6~10세 학생들에게 제공하는 프로그램을 승인하였고, 2009년 하반기부터 시작되었다.

이탈리아의 농업식품임업정책부(Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies) 또한 식습관이 형성되는 시기인 6~11세의 초등학생의 과일·채소 섭취량 증대, 건강하고 균형 잡힌 식생활교육, 국내에서 생산되는 과일과 채소의 인지도 향상을 목표로 하여 학교 과일 계획(School Fruit Scheme)을 도입하였다.

오전 3시간 수업 후에 제공되는 15분의 휴식시간 동안 간식을 섭취하게 되는데, 이 시간에 무상으로 과일이나 채소를³⁾ 제공한다. 과일이나 채소는 자르거나 자르지 않은 형태로 제공되 이탈리아 북부에서 생산되는 농산물은 남부지방에, 남부지방에서 생산되는 농산물은 북부지방의 학교에 제공함으로써 다양한 농산물을 섭취할 수 있도록 하고, 지역특산물에 대한 교육을 병행한다. 1차 년도(2009~2010년)의 사업예산은 약 327억 6,000만 원⁴⁾이며, 약 86만 8,000명의 학생에게 과일·채소를 공급하였다. 5차 년도(2013~2014년)는 총 442억 7,000만 원⁵⁾의 예산으로 146만 명의 학생에게 과일·채소가 공급되었다<표 2 참조>.

또한 학교 과일 계획의 효과적인 운영을 위해 간식시간에 과일이나 채소를 공급하는 것뿐만 아니라 교육농장, 가공센터, 파머스 마켓 방문, 학교 텃밭, 교사 대상 교육을 실시하고 있으며, 농업식품임업정책(Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies)

3) 종류는 사과, 체리, 멜론, 오렌지, 살구, 체리, 수박, 오렌지, 귤, 무화과, 배, 딸기, 키위, 레몬, 사과, 만다린, 자두, 복숭아, 포도, 당근, 호박, 샐러디, 방울토마토, 당근 등임

4) EU 190억 1,000만원, 이탈리아 137억 5,000만 원임

5) EU 256억 3,000만원, 이탈리아 186억 3,000만 원임

는 과일·채소 섭취의 중요성에 대한 교사 및 학부모용 교육 자료를 배포하고 있다. 그리고 아동, 학부모, 교사, 기관, 유통업체 및 담당자 등 학교 과일 계획과 관계된 대상들에게 정보 및 자료를 제공하기 위한 웹사이트⁶⁾를 구축하여 운영하고 있다.

표 2 학교 과일 계획의 연도별 사업예산 및 참여 학생 수

| 사업기간 | 사업예산(원) | | | 참여 학생 수(명) |
|-----------------------|-------------|-------------|-------------|------------|
| | EU | 이탈리아 | 합 계 | |
| 1차 년도 (2009~2010년) | 190억 1,000만 | 137억 5,000만 | 327억 6,000만 | 86만 8,000 |
| 2차 년도 (2010~2011년) | 253억 8,000만 | 190억 1,000만 | 443억 9,000만 | 134만 |
| 3차 년도 (2011~2012년) | 226억 3,000만 | 163억 8,000만 | 390억 1,000만 | 95만 |
| 4차 년도 (2012~2013년) | 256억 3,000만 | 186억 3,000만 | 442억 7,000만 | 105만 |
| 5차 년도 (2013~2014년) | 256억 3,000만 | 186억 3,000만 | 442억 7,000만 | 146만 |

자료: 정해령(2014).

3.2. 학교를 통한 식생활교육 강화

이탈리아 교육대학연구부(Ministry of Education, University and Research)는 학교를 통한 식생활교육을 강화하기 위해 2011년 9월에 학교 식생활교육 지침서(Linee Guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana)를 발표하였고, School and Food(2009~2015년) 계획을 수립하여 추진하고 있다. 본 계획은 이탈리아 교육시스템에 식생활교육을 접목시켜 실행하는 것으로 과일과 채소의 소비 장려, 생산자와 소비자간 긴밀한 관계 형

표 3 연령대별 식생활교육 내용

| 구 분 | 유치원 (3~5세) | 초등교육 (6~11세) | 중등교육 (12~13세) | 고등교육 (14~19세) |
|------|---|---|---|---|
| 교육내용 | <ul style="list-style-type: none"> 장난감, 그림 실제음식 먹는 방법 놀이 | <ul style="list-style-type: none"> 이론적 이해 향상 | <ul style="list-style-type: none"> 심화교육 대회 출전 준비 (조리법 개발대회) | <ul style="list-style-type: none"> 직업학교(농업학교, 호텔경영 학교 등) 학교에서 집중교육 |

자료: 정해령(2014).

6) (www.fruttanellescienze.gov.it).

성, 어린이나 청소년들이 다양한 경험과 정보를 평가하여 선택할 수 있는 능력배양 교육 제공을 목표로 한다. 이를 위해 연령대별로 교육내용을 세분화하여 유치원부터 고등학교까지 식생활교육을 단계적으로 진행하되, 과학, 건강, 역사, 철학 과목과도 연계하여 실시하고 있다. 또한 교육이 효과적으로 이루어질 수 있도록 교육지침서 및 교사 대상 교육을 제공하고 있다.

4. 프랑스

4.1. 국가식품프로그램

프랑스 문화에서 음식은 미식, 식문화 유산, 우수한 먹을거리, 전통, 식습관과 함께 먹는 문화까지도 포함하는 매우 중요한 요소이다. 비교적 우수한 식습관을 유지해 오던 프랑스 또한 편의식품이나 패스트푸드의 소비 및 외식 증가로 인해 전통식습관이 위협을 받고 있다. 이를 해결하기 위해 프랑스 농림수산식품부(Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement)는 2010년에 식품과 프랑스 식품모델의 문제를 통합하고, 농업, 보건, 소비, 환경, 관광, 문화 등에서의 분야별 문제를 포괄할 수 있는 국가식품프로그램(National Program for Food)을 발표하였다. 국가식품프로그램의 실행계획은 식품, 소비자, 식품분야 구성요소 및 종사자, 문화 및 식품 유산과 관계된 4개의 목표와 2개의 수단으로 구성되어 있다<표 4 참조>.

국가식품프로그램(National Program for Food) 실행계획 중 식생활과 관련된 프로그램은 학교에서 초등학생과 청소년에게 간식으로 과일을 제공하는 프로그램과 병원에 입원한 환자에게 신선한 과일을 공급하는 프로그램 등이 있다. 먼저 학교에서 간식으로 과일을 제공하는 프로그램은 학생들이 과일과 채소를 먹는 습관을 갖도록 다양한 과일을 나누어주고, 과일 맛과 건강에 좋은 점, 과일의 생산 및 가공, 유통 등에 대해 교육한다. 초기에는 유치원생과 초등학생, 학교부설 놀이센터의 어린이들을 대상으로 실시하였고, 중학생과 고등학생까지 사업을 확대할 계획이다. 다음으로 병원에서 신선한 과일을 제공하는 프로그램은 환자들이 즐겁게 식사하고, 좋은 식습관을 형성하도록 교육하여 퇴원 후 가정에서도 실천할 수 있도록 하는 것이 목적이다. 시범사업으로 과일·채소생산협회(Interprofession des fruits et légumes)와 협력하여 2009년에 프랑스 페르피냐(Perpignan)지역의 Saint-Jean 병원에서 산부인과와 내분비계의 입원 환자에게 식사 때 과일을 제공하였다.

제공되는 과일은 점심식사에 상자에 담아서 주되, 제공하는 과일에 대한 알록달록한 색깔의 정보지와 접시받침을 함께 제공함으로써 환자들의 만족도를 높였다. 이를 토대로 보건기관, 병원, 특히 장기 입원환자에게 알맞은 과일과 채소를 연간 공급할 계획이다.

이외에도 2011년에는 영양적으로 균형 잡힌 학교급식을 제공하기 위해 새로운 학교급식 규정(New Food Law for French School Cafeterias)이 마련되었다. 세부내용은 일주일에 1회 이상 튀긴 음식 제공금지, 지방 및 당분함량이 높은 음식 자제, 식단의 절반을 신선한 과일·채소, 조리된 채소로 구성할 것 등이다. 또한 2013년에는 건강한 노년기 식단유지를 위한 지침을 수립하여 노인을 지원할 수 있는 대책도 마련하고 있다.

표 4 프랑스 국가식품프로그램의 실행계획

| 구분 | 상위과제 | 세부과제 |
|----|--|--|
| 목표 | I. 모든 국민이 질 좋은 식품을 섭취할 수 있도록 한다. | 1. 취약계층을 잘 먹인다. 2. 학교에서 좋은 식습관을 갖도록 가르친다. 3. 의료·요양시설의 급식을 개선한다. 4. 노년기의 음식을 개선한다. 5. 형무소, 재활시설의 급식을 개선한다. |
| | II. 식품 공급을 개선한다. | 1. 필요요소를 혁신하기 위해 민간 협력기관·단체, 자원봉사자들의 활동을 전파시킨다. 2. 환경적, 영양적, 감각적으로 우수한 품질의 다양한 채소를 개발한다. 3. 생산자와 소비자의 거리를 좁힌다. 4. 소비자의 안전을 위해 식품위생을 향상시킨다. 5. 지속가능한 생산을 장려한다. 6. 음식물 낭비를 줄인다. |
| | III. 식품에 대한 지식과 정보를 향상시킨다. | 1. 미래의 소비자, 젊은 세대를 육성한다. 2. 소비자를 교육한다. 3. 소비자에게 정보를 제공한다. |
| | IV. 유·무형의 프랑스 전통식품과 요리를 발전시킨다. | 1. 요리와 요리법에 대한 가치를 높인다. 2. 식품을 중요한 관광자원으로 만든다. 3. 프랑스 전통음식을 국제적으로 발전시킨다. |
| 수단 | V. 지속가능하고 질 좋은 식품을 개발하기 위해 다양한 수단과 방법을 개발한다. | 1. 식품 연구를 발전시킨다. 2. 환경과 자원을 보전하면서 소비자 건강을 향상시킬 수 있는 식품모델을 보다 잘 이해하고, 개발하는 연구를 촉진한다. 3. 음식과 음식을 위한 행위를 보다 깊이 이해하기 위해 새로운 과학적, 인문학적 도구를 개발한다. 4. 공공정책의 사전 평가시스템 범위를 확대한다. |
| | VI. '긍정적인 신(新)식품정책의 가치를 향상시키는 소통수단을 개발한다. | 1. 기존 공공·민간의 소통활동을 더 효율적으로 조직화한다. 2. 기업, 기관과 협력하여 대중에게 효과적으로 다가갈 수 있는 새로운 파트너를 발굴한다. 3. 소비자와 효율적으로 소통하는 방법을 찾는다. |

자료: 최정숙(2014).

4.2. 미각교육

프랑스 식생활교육의 가장 큰 특징은 미각이론과 조리과학에 대한 이해를 토대로 하여 어린이들의 미각 형성에 중점을 두고 있다는 점이다. 프랑스 미각교육은 1987년 초등학생을 대상으로 하는 뿌제와 삐에르(Puisais & Pierre)의 아동 미각교육 프로젝트(EduSens)가 전국으로 확대되면서 시작되었다. 본 프로젝트의 목표는 어릴 때부터 아이들의 미각을 발달시켜 EQ와 IQ를 향상시키고, 새로운 음식에 대한 거부반응을 최소화함으로써 올바른 식습관을 형성할 수 있도록 하는 것이다. 이를 계기로 하여 프랑스의 미각교육은 유아기부터 11세까지의 학생을 대상으로 기본적인 맛을 종류별로 체험하고, 식품분류, 다양한 미각 계발, 음식에 대한 지식과 사고방식을 길러주는 내용으로 추진되고 있다.

미각 교육은 교사 자육에 의해 프랑스어, 수학, 과학 수업의 일부로 진행하고 있으며, 매년 전국 초등학생 10만 여명이 참여하고 있다. 수업시간에는 지역정보센터에서 양성한 전문가가 교육을 진행하며, 급식시간에는 영양전문교사가 영양지식과 식단 및 조리법을 가르친다. 프랑스 국립농업연구소(Institut national de la recherche agronomique)에서 개발한 미각교육은 10단계로 구성되어 있다. 1단계에서는 시각, 청각, 후각, 미각, 촉각의 오감이 무엇인지 배우고, 2~7단계에는 다양한 맛과 그 맛을 인지하는 혀의 부위 등을 배우고, 시각, 청각, 후각, 미각, 촉각 등 감각기능에 대해 배운다. 마지막으로 8~10단계에서는 음식의 재료와 양념을 맛보고 평가하는 방법과 지역별 프랑스 토속

표 5 프랑스 미각교육의 추진방향 및 세부방침

| 구 분 | 세부내용 |
|------|--|
| 추진방향 | <ul style="list-style-type: none"> • 성장 단계에서 기본적인 맛의 종류를 알게 한다. • 프랑스 전국 요리자산의 구성과 내용을 이해한다. • 미각 연마를 위해 조리체험이 필요하다. • 체험활동 경험을 글짓기와 말하기 등으로 표현하여 학습효과를 향상시킨다. • 개인의 식생활 변화로 인하여 발생하는 사회적 문제 해결, 전통 식문화의 계승을 도모한다. • 초등학교 고학년(10~11세) 대상으로 추진하는 것을 기본으로 하며, 교육은 지역정보센터의 전문교원이 담당한다. |
| 세부방침 | <ul style="list-style-type: none"> • 학생들의 미각을 기르고 전통요리를 제시하며, 맛이 좋고 영양가가 우수한 음식물을 장려한다. • 자신의 감각과 미각을 정확하게 표현하도록 훈련시킨다. • 식품제조법 및 성분에 대하여 설명한다. • 지역의 전통요리 및 특산물의 맛을 계승한다. • 향과 향신료, 기본 맛을 내는 능력을 기른다. • 식 공간(부엌, 기구, 식기, 조명, 음향 등)의 중요성을 강조한다. • 충분한 식사시간에 대해 언급한다(배식시간을 제외한 30분, 식후 휴식시간) |

자료: 권순실 외(2014).

음식에 대해서도 배우게 된다. 식재료를 만지며 음식을 만드는 과정에서 오감을 이용해 느끼고, 말로 표현하도록 하는 미각교육이 이루어짐에 따라 어린이들은 놀이처럼 재미있게 올바른 식사와 농업의 가치를 배우게 된다.

또한 미각 교육의 일환으로 프랑스는 미각주간과 빵의 주간을 지정하여 운영하고 있다. 미각주간은 1990년부터 매년 10월 둘째 주에 실시하며, “모든 사람에게 미각을”이라는 슬로건과 함께 주로 젊은 세대에게 프랑스의 전통 식문화를 전파하기 위해 노력한다. 초등학교 고학년을 대상으로 3,500명의 요리사가 각 학교에 직접 가서 요리실습 및 시식회를 제공하고, 요리 재료의 생산과정, 원산지 등에 대한 정보도 함께 전달한다. 미각주간은 맛에 대한 교육만 강조하는 것이 아니라, 그 주간 내내 맛과 음식을 즐기는 것이 얼마나 즐거운 것인지 교육을 통해 알 수 있도록 하고 있다. 한편 빵의 주간은 5월 14일부터 20일까지 프랑스 전역에서 빵에 대한 워크숍, 시식 등의 행사를 진행하고 있다.

4.3. 교육농장을 통한 식생활교육

30년 전부터 전개된 프랑스의 농촌관광사업(green tourism)은 프랑스식 식농(食農) 교육으로 자연과 농촌을 이해하고 공생하기 위한 목적으로 식농체험, 자연환경체험, 농촌공생문화레저 운동을 진행한다. 농촌관광사업을 특화시킨 교육농장이 전국에 1,200여개가 있으며, 주로 초등학생 대상의 1일 자연학습과 농업체험 학습장으로 활용된다. 교육농장 전체의 62%는 농업생산을 중심으로 하되 일부 교육농장 활동을 수행하는 곳이며, 27%는 교육농장 활동을 중심으로 하는 곳이고, 나머지 11%는 위의 두 유형이 혼합된 형태로 운영되고 있다. 교육농장의 종류는 견학농장, 어린이들을 위한 농장, 전문교육농장, 치료농장,⁷⁾ 사회적 역할 농장,⁸⁾ 가축 동물원, 동물전시관, 생태, 자연박물관, 야생동물 사육장 등 매우 다양하다.

프랑스의 교육체계상 단체생활도 사회교육으로 생각하기 때문에 교과과정 중 1년 동안 최소 1회 이상은 교육농장을 포함한 야외수업을 실시하되, 다양한 학교 수업과목을 농장 환경에 적용하고 있다. 예를 들면 “우유 1ℓ를 두 번 짜게 되면 몇 ℓ인가?”와 같이 농장 환경을 교과목의 내용과 연계함으로써 자연스럽게 농업이나 농촌을 체득할 수 있게 된다. 또한 교육농장에서 숙박을 하게 되는 경우, 아이들은 동물의 생활

7) 자체부자유자나 정신질환자의 치료 목적임

8) 사회에서 낙오된 청소년, 범죄인 등의 정서 교육임

을 이해한다거나 의식주에 대한 교육, 생산과 소비, 폐기의 순환 등 지속가능성에 대해 배울 수 있게 된다.

한편 프랑스 정부에서 지원하는 국립축산농장은 사회적으로 낙오된 청소년에게 농업교육을 실시함으로써 사회적 재할 활동의 기회를 제공하며, 숲 견학프로그램을 운영하기 위한 지도교사 양성교육도 실시하고 있다.

5. 일본

5.1. 식육기본계획의 수립 및 실행

일본은 2005년 6월에 제정된 식육기본법(食育基本法)에 근거하여 내각부(内閣府)에서 5년마다 식육추진기본계획을 수립하고, 문부과학성(文部科学省), 후생노동성(厚生労働省), 농림수산성(農林水産省), 소비자청(消費者庁), 내각부(内閣府) 식품안전위원회(食品安全委員会) 등 관계 부처가 연계하여 다양한 시책을 실시하는 구조이다.

식육기본법(食育基本法)은 국민 스스로가 먹을거리에 대한 지식과 관심을 갖도록 할 뿐만 아니라 일본 전통식문화의 계승 및 발전, 농어촌과 농어업의 발전 및 활성화도모를 목적으로 한다. 식육추진기본계획은 식육추진의 기본방침 및 추진목표, 분야별 추진사항과 필요사항 등 식육추진에 대한 종합적인 계획을 주요 내용으로 하고 있다. 현재 일본은 제2차 식육추진기본계획(2011~2015년)의 실행단계에 있다. 제2차 식육추진기본계획(2011~2015년)과 제1차 식육추진기본계획(2006~2010년)의 가장 큰 차이점은 식육(食育)에 대한 인지에서 벗어나 국민의 자발적인 실천을 강조하였다는 점이다. 때문에 제2차 식육추진기본계획(2011~2015년)에서는 생애주기별 지속적인 식육 추진, 생활습관병 예방 및 개선을 위한 식육 추진, 가정에서 함께하는 식사(共食)를 통한 어린이 대상의 식육 추진을 3대 중점과제로 설정하였다.

일본은 식육을 추진하기 위해 내각부(内閣府)와 각 부처, 민관기관이나 지자체의 역할을 분담하고 있다. 내각부(内閣府)는 식육기본법 제정과 식육추진기본계획 수립, 부처 간 업무조정 및 협의, 전국대회 개최 및 백서발간 등을 담당하며, 각 부처는 부처의 특성에 맞는 식육정책을 수립하고 예산을 배정하여 지자체, 민간단체와 협력하여 추진한다. 민간기관은 기관의 특성에 부합하는 식육활동 프로그램을 기획하여

9) 2014년 내각부의 식육예산은 8억 868만 원으로 식육조사연구에 2억 1,136만 원(26.1%), 식육추진전국대회 등 식육이해 촉진을 위해 5억 9,732만 원(73.9%)의 예산을 배정하고 있음(平成26年版食育白書).

공모를 통해 추진하고, 지자체는 정부예산을 지원받아 지역 내 농민단체, 교육농장을 지원함으로써 식육을 추진하고 있다.

표 6 내각부 식육추진의 주요내용

| 구 분 | 세부내용 |
|------------------------------|---|
| 식육 기본시책 기획입안 및 종합조정 | <ul style="list-style-type: none"> • 식육에 대한 기본이념 설정, 부처 간 연계 실시 • 관련부처: 문부과학성, 후생노동성, 농림수산업성, 소비자청, 내각부 식품안전위원회 등 |
| 식육기본법 제정 및 식육추진기본계획 수립 | <ul style="list-style-type: none"> • 식육기본법 제정 2005년 6월 • 제1차 식육추진기본계획(2006~2010년) <ul style="list-style-type: none"> - 기본방침, 식육추진 목표, 분야별 자발적 추진활동 제시 - 범국민 운동활성화: 식육의 달(6월), 식육의 날(매월 19일) 실시 • 제2차 식육추진기본계획(2011~2015년) <ul style="list-style-type: none"> - 3대 중점과제: 생애주기별 지속적인 식육추진, 생활습관병 예방과 개선을 위한 식육 추진 가정에서 함께하는 식사(共食)를 통한 어린이 대상 식육추진 • 식육추진전국대회: 매년 6월(식육의 달) 개최 |
| 식육백서 | <ul style="list-style-type: none"> • 식육기본법 제5조에 의거하여 매년 국회에 제출 • 2014년 백서 내용 <ul style="list-style-type: none"> - 제1부: 제2차 식육추진기본계획, 민간단체와 연계한 식육추진 사례 소개 - 제2부: 2013년 가정, 학교, 보육, 지역의 식육 추진 시책 및 신규 사업 소개 |
| 조사 및 연구, 정보제공 | <ul style="list-style-type: none"> • 식육에 관한 인식 조사 <ul style="list-style-type: none"> - 조사내용: 식육에 대한 관심도, 식생활습관, 식품선택, 음식 및 식육에 대한 정보, 가족과의 식사 - 조사대상: 20세 이상, 3,000명 • 지역의 민간단체 활동사례 조사 |

자료: 권순실 외(2014)의 내용을 정리하여 작성함

농림수산업성(農林水産省)은 소비·안전국(消費·安全局)에서 식육을 담당하고 있으며, 국민들이 밥을 중심으로 하는 주식과 일본에서 생산된 농산물을 활용한 부식으로 균형 잡힌 식사를 하도록 하고, 농림어업에 대한 이해 제고를 목표로 하여 식육을 추진하고 있다. 농림수산업성(農林水産省)의 식육사업으로는 지자체 지원 사업, 민간단체 지원 사업, 직접사업이 있다. 먼저 지자체 지원 사업으로는 농림어업체험활동, 교육농장 운영, 교육농장 지도자 양성, 전통식문화 계승을 위한 각종 전시회, 세미나, 캠페인 등이 있으며, 민간단체 지원 사업은 민간단체를 대상으로 식육에 관한 모델, 선진적 대응 활동 등에 대한 사업 공모를 통해 지원하고 있다. 직접사업으로는 식육정책의 성과 조사, 교재개발 및 교육농장 운영매뉴얼 작성 등이 있다. 2014년 식육예산은 68억 9,220만 원이며, 지자체 교부금 27억 5,688만 원(40.0%), 민간단체 식육활동 지원 27억 5,688만 원(40.0%), 직접사업비 13억 7,844만 원(20.0%)으로 구성되어 있다.¹⁰⁾

10) 권순실 외(2014).

5.2. 여자영양대학

여자영양대학(女子栄養大学)의 건학이념은 ‘영양학의 실천’으로 세계에서 유일하게 식과 건강만을 가르치는 대학이다. 영양학에서 발전된 개념인 실천영양학은 개인뿐만 아니라 사회를 비롯하여 모든 사회구성원들이 영양학적 지식을 인지하는 것에서 벗어나 개인 스스로가 실천하고, 사회에 알리고, 실행하는 것을 강조한다. 여자영양대학이 다른 대학과의 차이점은 바로 대학 전체가 실천영양학을 중시하고 있다는 점이다.

현재 여자영양대학은 사이타마현(埼玉縣) 사카도시(坂戸市)의 초·중등 학생을 대상으로 식육프로그램을 추진하고 있다. 정부나 지자체의 예산지원 없이 대학 연구의 일환으로 연구비를 책정해서 진행하고 있으며, 초·중등 교사들이 식육추진위원회를 만들어 함께 추진하고 있다.

교사들이 같은 내용의 교육을 진행할 수 있도록 매년 8월에 교사연수를 진행하며, 이 과정에서 식육을 잘 모르는 교사들도 함께 교육을 받을 수 있다. 또한 급식 자체를 독자적인 교재로 활용하여 간식이나 컴퓨터를 활용한 학습이 제공되며, 초등학교 6학년은 영양소와 식재료를 함께 공부하게 된다. 중학생은 1회 식사비용을 6,350원으로 책정하고 패스트푸드나 편의점의 1끼 식사는 균형 잡힌 식사가 아니라는 것도 배우고 있다. 아울러 아이들이 식육프로그램을 쉽고 재미있게 배울 수 있도록 사카도짱(さかどちゃん)이라는 캐릭터를 만들어 프로그램에 활용하고 있다.

5.3. NPO법인 식생태학실천포럼

식생태학(食生態学)은 식생활(食生活)과 자연, 사회, 경제 등 식생활과 관계된 모든 식환경(食環境)의 공생(共生)을 이해하고 식생활을 실천함으로써 지속가능한 식환경을 만들어가는 것을 목표로 한다. 이러한 식생태학을 바탕으로 조사, 연구, 교재개발, 교육, 인재 육성 등 민간 부문에서 지역의 식육운동을 추진하고 있는 단체가 바로 NPO(Non Profit Organization)법인 식생태학실천포럼(特定非営利活動法人 食生態学実践フォーラム)¹¹⁾이다. 주요활동으로는 3·1·2 도시락의 개발 및 보급, 생선을 통째로 식육(さかな丸ごと, 食育) 전문가 양성 및 보급, 어린이 대상 식육 등이 있다.

먼저 3·1·2 도시락은 사람들이 무엇을 얼마나 먹으면 좋을지를 생각하고 실천할 수

11) 1980년대 초 일본 어린이와 어른 모두 활기찬 생활을 하지 못하는 사람이 많아지고 건강 문제가 다양하고 심각해짐에 따라 이를 해결하기 위한 노력으로 「음식 생태학 실천 그룹」을 만들어 연구와 실천 활동을 진행하였고, 이를 토대로 활동의 목적과 방법을 체계화하여 20여년의 활동성과를 바탕으로 2002년에 NPO법인 식생태학실천포럼을 설립함.

있도록 개발된 요리 선택형 방식의 교육 교재이다. 연령대별로 적합한 칼로리의 도시락을 6등분하여 3은 주식을 담고, 1은 중심이 되는 반찬(主菜)으로 생선, 육류, 계란, 콩 등의 단백질 요리를 담고, 2는 부가 되는 반찬(副菜)으로 채소류, 해초류 등을 주재료로 하여 만든 요리를 담도록 하는 것이다. 3·1·2 도시락(3·1·2 弁当箱)은 균형 잡힌 식사는 물론 식량자급률도 높이고, 환경 문제도 해결할 수 있다는 점에서 효과적인 것으로 평가되고 있다. 그 결과, 2015년부터 문부과학성(文部科学省)의 중학교 교과서와 보건 교과서에도 게재될 예정이며, 홍콩에서도 3·1·2 도시락을 학교급식에서 적용하고 있다. 뿐만 아니라 일본의 로손(LAWSON) 편의점에 제안하여 3·1·2 도시락이 판매되고 있다.¹²⁾

어린이를 대상으로 한 식육프로그램으로는 어린이가 지도자가 되는 식육세미나(子ども自身がリーダーになる食育セミナー)가 있다. 첫째 날에는 어린이들은 음식의 중요함과 3·1·2 도시락을 토대로 한 식사 만들기, 노인이나 간호가 필요한 사람들의 심신 상태에 대해 배운다.

그 후에 지역의 노인을 만나서 건강상태, 좋아하는 음식을 인터뷰한 뒤 1식을 위한 요리를 기획하고, 실제로 요리를 하여 도시락을 제공하는 프로그램이다. 둘째 날에는 아침 일찍부터 지역농업에 대한 강의를 듣고, 논에서 벼의 생육을 견학함으로써 食의 순환을 이해하게 된다.

세미나 교재는 가이드북이 아닌 워크북 형태로 제작하고, 3·1·2 도시락에 대해 배우고 직접 해볼 수 있는 과정을 제공함으로써 아이들은 스스로 답을 찾고 바른 식생활을 실천할 수 있게 된다. 또한 교육 효과를 높이기 위해 메자쿱(メジャコン)이라는 캐릭터를 만들어 교육에 활용하고 있다.

생선을 통째로 식육(さかな丸ごと, 食育)은 식(食)과 식육의 순환(食育の環)을 이해하고 일상생활에서 실천할 수 있도록 생선에 대해 배우는 식육프로그램이다. 2003년부터 3년간 수행된 ‘일상적으로 생선 먹기와 그 효과에 대한 식생태 연구’의 성과를 토대로 교재를 제작하였다.

이 교재를 활용하여 어린이부터 노인까지 교육을 실시할 뿐만 아니라 전문 강사를 교육하고 있으며, 생선을 통째로 식육(さかな丸ごと食育)을 수업할 수 있는 강사가 2014년까지 2만 3,000명이 양성되었다.

12) 1일 채소섭취권장량(350g)의 1/30이상 채소 구성, 도시락의 칼로리는 469kcal, 판매가격은 세금을 포함하여 약 5,300원임

그림 3 식생태학실천포럼의 식육활동 사례



자료: 식생태학실천포럼(shokuseitaigaku.com).

6. 미국

6.1. 미국인을 위한 식생활지침의 개발 및 실행

6.1.1. 미국인을 위한 식생활지침의 개발

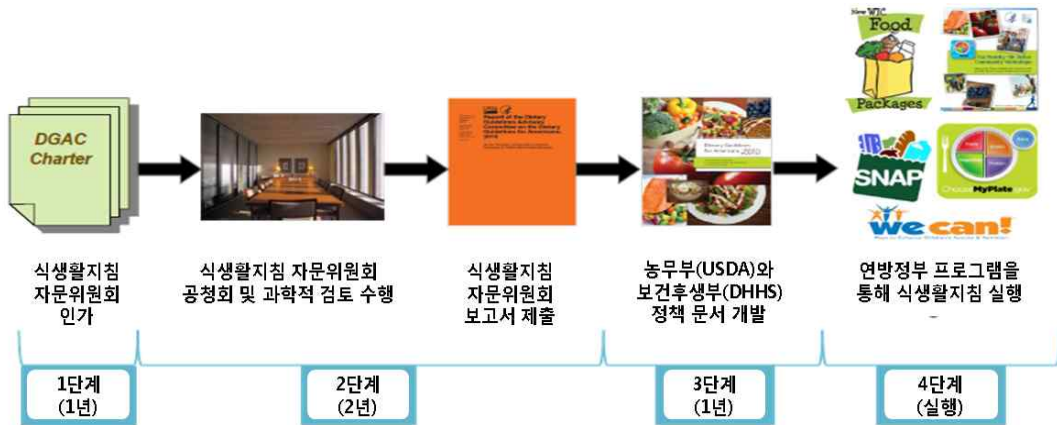
미국인을 위한 식생활지침은 미국 농무부(United States Department of Agriculture, USDA)와 보건후생부(Department of Health and Human Services, DHHS)가 5년마다 교대로 작성하며, 2세 이상의 미국인에게 과학적 기반을 토대로 수립한 식생활지침을 제공하는 것을 목적으로 한다.

식생활지침 자문위원회(Dietary Guidelines Advisory Committee, DGAC)에서 제출한 보고서에 근거하여 농무부(USDA)와 보건후생부(DHHS)가 식생활지침을 개발하며, 개발된 식생활지침은 연방정부의 모든 프로그램을 통해 구체적으로 실행되는 프로세스가 구축되어 있다<그림 4 참조>.

2016년에 새롭게 실행되는 2015 식생활지침은 2015년 2월에 식생활지침 자문위원회(DGAC)가 제출한 과학보고서를 토대로 미국 농무부(USDA)와 보건후생부(DHHS)가 정책 문건을 작성 중에 있다. 2015 식생활지침의 핵심요소는 ‘식품, 영양, 건강’이며 식사

패턴과 건강, 체계적인 접근, 표준모델(what works?), 지속가능성과 식사패턴을 새로운 주제로 설정하고 있다.

그림 4 미국 식생활지침의 개발 및 실행구조



자료: USDA-CNPP(2015).

또한 미국인을 위한 식생활지침이 2세 이상을 대상으로 설정된 한계점을 보완하기 위해 현재 미국에서는 24개월 영유아 및 임신부를 위한 식생활지침 개발 프로젝트가 진행 중이다.

이 프로젝트는 2012년에 시작되었고, 1단계(2012~2013년) 주제 결정, 검토 질문 및 연구데이터 수집 단계를 거쳐 현재는 2단계(2014~2017년) 질문의 우선순위 설정 및 증거검토를 수행하고 있다. 3단계(2017~2018년)기간 동안 영양증거도서관(Nutrition Evidence Library, NEL)과 전문가 그룹은 보고서를 작성하여 2020식생활지침 자문위원회(DGAC)에 제출함으로써 2020년부터 영유아 및 임신부에 대한 식생활지침을 수립하여 실행할 계획이다.

6.1.2. 식생활지침의 실행프로그램

미국 농무부(USDA)의 영양정책증진센터(Center for Nutrition Policy and Promotion, CNPP)는 식생활지침의 개발 및 보급을 담당하는 부서이며, 식생활지침의 개발과 식생활지침을 실행하기 위한 영양교육, 마케팅, 커뮤니케이션, 홍보 등을 담당하고 있다. 현재 실행중인 2010 식생활지침 프로그램으로는 첫 번째 MyPlate¹³⁾가 있다. 2010 식생

13) MyPlate는 2010 식생활지침에 기초하여 소비자가 더 좋은 식품을 선택하고 건강하게 먹도록 지원하기 위한 영양권장표이며, 2010 식생활지침은 건강체중의 유지 및 향상, 영양균형 유지, 고영양 식품 및 음료 소비를 핵심내용으로 설정하고 있음.

활지침의 핵심내용을 MyPlate에 반영하여 국민에게 과일과 채소 절반 채우기, 무지방 또는 저지방(1%) 우유로 바꾸기, 통곡물 절반 채우기, 식품 선택 시 나트륨, 설탕, 포화 지방 비교하기, 식품을 즐기되 적게 먹기, 큰 사이즈 음식 피하기, 활동적으로 행동하기, 음료수 대신 물 마시기 등을 중점적으로 전달하고 있다. 또한 MyPlate 홈페이지¹⁴⁾를 통해 어린이, 취학 전 아동, 대학생, 임신수유부 등 대상별 MyPlate와 식생활지침 소비자 안내책자, 포스터, 홍보캠페인 및 비디오 자료를 제공하고 있다. 아울러 미국 내 다민족 국가 구성원을 고려하여 스페인어 홈페이지(MiPlato)를 우선적으로 구축하였으며, 2015년 5월부터 20개 언어별 자료를 순차적으로 제공하고 있다.

그림 5 대상별 세분화된 MyPlate 및 언어별 MyPlate 제공



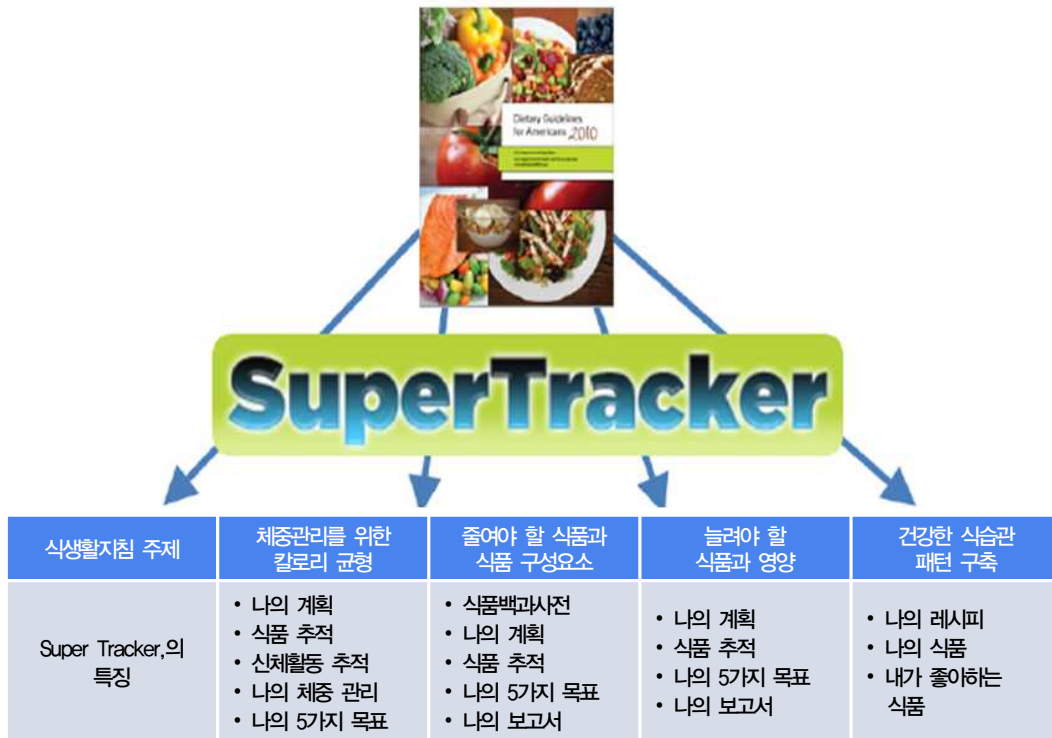
자료: MyPlate(choosemyplate.gov).

두 번째 프로그램은 상호적이고 개인화된 도구를 제공하는 것으로 SuperTracker를 통해 국민들이 식생활지침을 쉽게 실행할 수 있도록 지원하고 있다. SuperTracker는 사용

14) (<http://www.choosemyplate.gov>).

자가 무엇을 얼마나 먹을지 결정하고, 섭취한 식품과 신체활동 기록, 체중 등 개인화된 목표 설정을 통해 가상코칭까지 받을 수 있는 맞춤형 영양조언 온라인 도구로 현재 500만 명 이상이 사용하고 있다. <그림 6>에 나타난 바와 같이 국민들이 식생활지침을 쉽게 실행할 수 있도록 2010 식생활지침의 주제별 세부내용이 SuperTracker의 특성에 모두 반영되어 있다.

그림 6 SuperTracker를 통한 2010 식생활지침의 실행구조



자료: USDA-CNPP(2015).

세 번째 프로그램은 바로 국가 전략 및 커뮤니티 파트너십 구축을 통해 국가 및 지역사회의 다양한 주체와 협력을 통해 식생활지침의 실행을 지원하는 것이다.

대표적인 파트너십은 국가 전략적 파트너 120개, 지역사회 파트너 7,600개, 대학 3,450개로 구성된 영양 커뮤니케이터 네트워크(Nutrition Communicators Networks)가 있으며, 이를 통해 식생활지침 및 MyPlate등에 대한 정보를 국민에게 전달하고 있다 <그림 7 참조>.

그림 7 국가 전략적 파트너 구성 및 파트너십을 통한 정보 전달 사례



자료: USDA-CNPP(2015).

6.2. 미국의 학교급식프로그램 및 운영지원 체계

6.2.1. 학교급식프로그램의 종류 및 실행구조

미국의 학교급식은 1930년 대공황 기간에 영양부족 및 농업 지원을 목적으로 연방 보조가 이루어지면서 시작되었으나, 미국 내 식량공급의 불안정 및 비만문제가 사회 문제로 대두됨에 따라 학교급식의 패러다임은 영양공급 중심에서 영양교육 중심으로 전환되었다. 현재 미국의 학교급식프로그램은 모두 연방정부 지원프로그램이며, 연방 차원에서는 식품영양서비스국(Food and Nutrition Services, FNS)이 관리하고 주단위에서는 주정부 교육기관이 학교식품 담당자나 지역관계자와 협의하여 운영하는 구조이다.

미국의 학교급식프로그램은 대표적으로 점심급식프로그램(National School Lunch Program, NSLP), 아침급식프로그램(School Breakfast Program, SBP), 신선 과일 및 채소급식 지원프로그램(Fresh Fruit and Vegetable Program, FFVP), 우유급식프로그램(Special Milk Program, SMP)이 있다. 먼저 점심급식프로그램(NSLP)은 2012년 기준으로 10만 개소 이상의 공립·사립학교, 위탁교육기관이 참여하고 있으며, 매일 3,100만 명에게 낮은 가격이나 무료로 급식을 제공하고 있다. 제공되는 학교급식은 가장 최신의 식생활지침에서 규정한 섭취패턴 및 영양기준을 준수하도록 하고 있으며, 1998년에는 의회 승인을 통해 18세 이하의 방과 후 및 심화학습 프로그램의 간식비를 지원하고 있다.

아침급식프로그램(SBP)은 점심급식프로그램(NSLP)과 비슷하지만 학교마다 아침 일정에 따라 유연하게 운영할 수 있다. 2012년 기준 8만 9,000개 학교 및 기관에서 매일 1,290만 명의 학생이 참여하고, 1,010만 명에게 낮은 가격이나 무료로 급식을 제공하였다.

한편 신선 과일 및 채소급식 지원프로그램(FFVP)은 어린이들의 과일 및 채소섭취량 증가, 식습관 개선, 아동비만 문제 해결을 목표로 시행되었고, 2012~2013년 기준으로 연간 1인당 5만 5,000~7만 7,000원, 총 1,650억 4,500만 원을 지원하였다. 또한 과일 및 채소급식 지원프로그램을 실행하는 학교에서는 반드시 식품안전성 기준과 HACCP 기준을 준수하도록 규정하고 있다.

마지막으로 우유급식프로그램(SBP)은 다른 연방정부의 지원프로그램을 받지 않는 학교 및 아동양육시설을 대상으로 우유비용을 지원하는 것이며, 2012년 기준으로 학교 및 위탁기관 3,647개, 여름 캠프 517개, 비수용아동양육기관 482개를 대상으로 237ml 우유 6,100만 개를 공급하였다. 우유급식프로그램(SBP)을 통해 제공되는 우유는 저지방(1%)나 무지방 우유, 주 및 지방정부의 기준 및 식품의약청(Food and Drug Administration, FDA)의 비타민 A와 비타민 D 함량기준을 충족해야만 한다.

6.2.2 학교급식프로그램의 운영지원 체계

미국 농무부(USDA)는 학교급식프로그램 운영을 지원하기 위해 다양한 교육 및 기술 지원 자료를 학교에 제공하고 있는데, 대표적인 프로그램 중 하나가 바로 Team Nutrition이다. Team Nutrition의 목표는 어린이들의 식습관 및 신체활동 향상이며, 이를 위해 학교급식이 효과적으로 운영될 수 있도록 교육과정과 포스터, 학부모 유인물 등 교육 및 영양자료를 학교에 무료로 제공한다. 아울러 학교와 지역사회가 유기적으로 연결될 수 있도록 지원을 하고 있다.

또한 어린이들이 건강한 식품선택을 할 수 있도록 학교 식당을 개선하자는 Smarter Lunchrooms Movements¹⁵⁾의 확대를 지원하고 있다. Smarter Lunchrooms Movements는 단순하고 저비용으로 학교식당을 디자인하되 학생들의 관심 및 실천을 자연스럽게 이끌어 낼 수 있도록 창의적이고 흥미로운 디자인, 과일 및 채소의 선택을 장려할 수 있는 언어적인 암시 및 표시 등을 사용하도록 권장한다. 식품영양서비스국(FNS)은 점심급식 프로그램(NSLP)과 아침급식프로그램(SBP)에 참여하고 있는 학교들이 자발적으로 Smarter Lunchrooms Movements에 동참할 수 있도록 Healthier US School Challenge(HUSSC)를 통해 지원하고 있다. HUSSC 인증 학교는 2015년 6월 기준으로 7,022개¹⁶⁾가 있으며, 이들 학교는 배너 및 수상 깃발과 장려금을 제공받을 뿐만 아니라 Team Nutrition 홈페이지를 통해 소개되고 있다.

마지막으로 학교급식프로그램이 효율적으로 운영될 수 있도록 관련사업과 연계된 개별 웹사이트를 구축하여 전문적인 보조 자료를 제공하고 있다. School Meals Toolkit을 통해 통곡물 제공확대, 나트륨 감소, 과일 및 채소 소비확대, 교내 건강한 간식실천 지원과 관련한 전문 자료를 제공함으로써 학교의 영양교육을 지원한다. 그리고 건강한 학교 환경을 만들기 위한 목적의 교육 보조 자료는 Healthier School Environmental and Wellness Resource에서 제공하며, 제공 자료는 지역의 학교건강 정책프로세스, 건강 정책 요소, 건강한 학교 영양 환경, 사례 및 가이드, 연구보고서 등이 있다.

6.3. 식품영양정보센터

식품영양정보센터(Food and Nutrition Information Center, FNIC)는 정부 및 민간의 식품

15) 이 운동은 미국 농무부(USDA)의 식품영양서비스국(FNS)과 경제조사국(Economic Research Service, ERS)의 지원을 받아 행동경제학을 기반으로 하는 코넬대학의 BEN 센터(Cornell Center for Behavioral Economics in Child Nutrition Program)에서 추진하고 있음(www.ben.cornell.edu).

16) 식품영양서비스국(www.fns.usda.gov).

및 영양정보를 수집하여 전문가, 교육자, 정부관계자 및 소비자에게 정보를 제공하는 역할을 담당하고 있다. 미국 농무부 국립농업도서관(National Agricultural Library, NAL) 내에 위치하며, 1977년 농업법(Farm Bill)에 의해 설립되었고 1995년에 웹사이트가 구축되었다. 식품영양정보센터(FNIC)는 미국의 식생활교육 및 정책을 전 방위적으로 지원하기 위해 사업의 대상 및 특성에 따른 특별사업 영역을 4개 분야로 구축하여 운영하고 있다.

첫 번째 특별사업 영역은 Nutrition.gov로 체중관리 및 비만, 최신 뉴스, 정부정책과 이슈사항에 대한 정보를 소비자에게 제공하기 위한 목적으로 2004년에 구축된 웹사이트이다. 제공 자료는 식생활지침, MyPlate, 영양보조프로그램, 미국 농무부(USDA) 국가 영양 자료 등의 연방정부 영양자료와 파머스 마켓, Kids Rock Nutrition in the Kitchen 등의 미디어 자료를 제공하며, 별도로 스페인어 웹사이트를 구축하여 운영하고 있다.

두 번째 특별사업 영역은 Team Nutrition의 훈련 및 기술적 지원요소인 Healthy Meals Resource System(HMRS)이다. HMRS는 미국 농무부(USDA)의 아동영양프로그램(Child Nutrition Program, CNP)에 참여하는 전문가와 관계자에게 교육교재 및 자료, 정책 자료를 제공한다. 제공되는 주요자료는 아동영양 전문가 대상 웹사이트, 모범사례 데이터베이스, 농무부(USDA)가 승인한 학교급식용 소프트웨어(17개), Healthier US School Challenge 온라인 어플리케이션 등이 있다. 아울러 아동영양과 관련된 주체들을 대상별로 구분하여 Mealtalk(아동영양전문가), Successtalk(학교급식 관계자), CACFP-Summertalk(아동지원스폰서)와 소통하여 운영하고 있다.¹⁷⁾

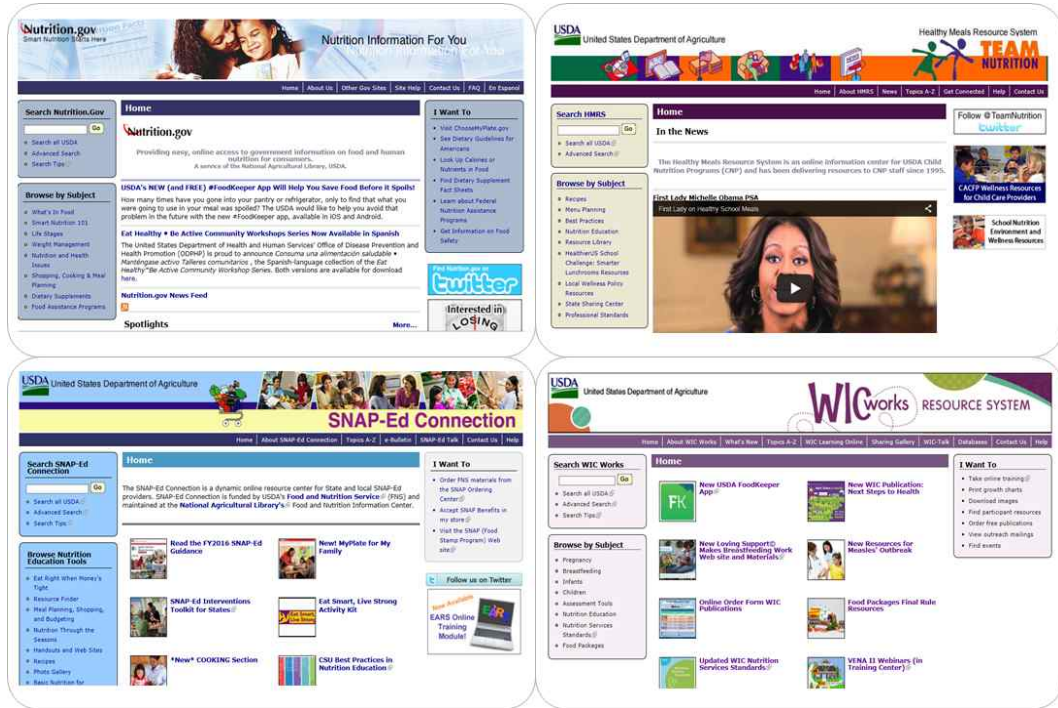
세 번째 특별사업 영역은 영양섭취지원프로그램(Supplemental Nutrition Assistance Program, SNAP)¹⁸⁾에서 교육을 담당하는 관계자에게 교육정보 및 자료를 제공하는 SNAP-Ed Connection이다. 연방 및 주, 지방정부, 관계기관 등에서 제작한 온라인 교육자료, 다양한 주제의 영양교육 유인물 및 훈련도구, 계절음식과 관련된 영양교육 자료 등을 제공하며, 영양교육에 사용되는 사진은 무료로 제공하고 있다.

마지막 특별 사업영역은 저소득층 여성과 5세 이하에게 식생활교육 및 의료지식을 제공하는 저소득층 여성, 유아 및 아동지원(Women Infants and Children, WIC) 프로그램의 영양사 및 전문가를 위한 WIC Works Resources System이다. 20개의 온라인 학습 모듈이 구축되어 있어 8만 명이 이용가능하며, 전시 자료, 교육 및 훈련자료 데이터베이스, 유아식 및 의학식품 자료 등을 제공하고 있다.

17) Mealtalk은 현재 구독자가 1,200명 이상이며 월평균 250개 이상의 메시지가 등록되고 있으며, CACFP-Summertalk는 이메일로 토론하는 방식으로 아동성인급식프로그램(Child and Adult Care Feeding Program, CACFP)에서 관리하고 있음

18) 소외계층의 균형 잡힌 영양섭취를 지원하기 위해 1943년에 시작된 푸드 스탬프(Food Stamp)가 2010년부터 SNAP으로 운영됨

그림 8 식품영양정보센터(FNIC) 특별 사업영역별 홈페이지



자료: 식품영양정보센터(fnic.nal.usda.gov).

7. 결론 및 시사점

국가별로 다소 상이하겠지만, 영국, 이탈리아, 프랑스, 일본, 미국 모두 국민의 식습관 변화로 인한 국민 건강 악화나 고유한 전통 음식문화의 붕괴 등을 심각한 사회적·경제적 문제로 인식하고 있으며, 식생활교육의 기반을 농업에 두고 다양한 교육프로그램을 추진하고 있다. 또한 미래세대의 주역인 어린이들을 대상으로 한 식생활교육을 중점 추진하고 있으며, 단편적이고 일회성적인 교육이 아니라 학교를 중심으로 종합적이고 지속적인 교육을 실시함으로써 올바른 식생활의 실천적 토대를 제공하고 있다는 점이 주요한 특징이다.

지금까지 살펴본 국가들의 식생활교육 내용을 토대로 우리나라 식생활교육의 정책적 시사점을 도출하면 다음과 같다. 첫째, 학교 정규교과 과정을 통한 지속적이고 단계적인 식생활교육의 도입이 필요하다. 영국은 음식조리를 포함한 식생활 관리 능력을 핵심적인 생활기술(crucial life skill)로 체득할 수 있도록 초등학교 1학년부터 9년 동

안 체계적인 교육을 실시하고 있다. 프랑스는 프랑스어, 수학, 과학 수업시간을 활용하여 10단계의 미각교육을 제공함으로써 어린이들의 미각 형성에 필요한 교육을 실시하고 있다. 이탈리아 또한 연령대별로 교육내용을 세분화하여 유치원부터 고등학교까지 식생활교육을 단계적으로 진행하고 있다. 입시 위주의 우리나라가 초등학교 5~6학년 실과 교과목의 한 단원에서 간단한 조리 능력을 배우는 것과는 크게 대조적이다.

둘째, 어린이들의 과일·채소 섭취 증대를 위한 국가적 노력이 필요하다. 이탈리아는 6~11세의 초등학생에게, 프랑스는 유치원과 초·중·고등학생에게 간식으로 과일이나 채소를 제공하며, 제공하는 과일과 채소에 대한 식생활교육을 병행하여 농업에 대한 이해를 높이고 있다. 미국 또한 어린이들의 과일 및 채소 섭취량 증대를 위한 급식지원 프로그램을 실시하고 있다. 과일·채소 공급프로그램은 어린이들의 건강한 식습관 형성에 기여할 뿐만 아니라 국내 생산 과일과 채소의 안정적인 소비기반 창출, 농가소득 안정화, 지역경제 활성화 등에 이르기까지 파급효과가 매우 큰 것으로 평가된다.

셋째, 다양한 매체 활용 및 교육자료 제공을 통한 식생활교육의 전 방위적 지원 체계 구축이 필요하다. 미국은 전문적으로 식품 및 영양정보를 수집하여 제공하는 식품영양정보센터(FNIC)의 설립 및 운영을 통해 소비자를 포함하여 식생활교육의 대상과 사업별 특성에 부합하는 정보를 제공하고 있으며, 프로그램 운영 주체들의 역량 강화를 위한 온라인 교육프로그램도 제공하고 있다. 이탈리아도 학교 과일 계획을 지원하기 위한 별도의 웹사이트를 구축하여 관련 정보를 제공하고 있으며, 영국의 Focus on Food와 일본의 식생태학실천포럼처럼 민간단체의 교육교재 개발 및 보급 또한 활발히 이루어지고 있다. 우리나라도 농식품정보누리와 바른식생활정보 114, 식생활교육전문도서관 등을 통해 식생활에 대한 정보 및 자료를 제공하고는 있으나, 다양한 콘텐츠 개발과 자료의 수집 및 관리체계 구축을 통해 대상별 특성에 부합하는 맞춤형 자료가 제공될 필요가 있다.

넷째, 유관기관 및 부처 간의 유기적인 협력을 토대로 식생활교육 및 정책이 추진되어야 한다. 식생활은 어느 한 영역에 국한되는 것이 아니기 때문에 영국의 Food in Schools 프로그램, 이탈리아의 School and Food, 미국의 식생활지침 개발 및 실행의 사례처럼 다양한 기관 및 부처와의 협력이 반드시 필요하다. 식생활지침 개발이 효율적으로 진행될 수 있도록 기관이나 부처 간 업무분담 및 일정관리를 담당하는 별도기관(interagency)을 설치하여 운영하는 미국의 사례는 우리에게 시사하는 바가 크다.

다섯째, 식생활교육 및 정책이 효과적으로 추진되기 위해서는 무엇보다도 다양한

주체와의 협력체계 구축이 필요하다. 영국은 Food for Life Partnership, Focus on Food, Children's Food Trust 등 식생활교육 전문가들로 구성된 민간단체들이 다양한 식생활교육 활동을 추진하고 있으며, 미국은 식생활지침을 효과적으로 실행하기 위해 국가 및 지역사회의 다양한 주체와 협력하고 있다. 식생활교육은 국민 개개인의 식습관 개선을 전제로 하기 때문에 정책 및 사업의 효과가 더디게 나타나는 경향이 강하다. 그러므로 다양한 주체가 협력하여 식생활교육을 지속적으로, 체계적으로 추진함으로써 국민 모두가 공감하고 실천할 수 있는 토대가 마련될 수 있도록 노력해야 할 것이다.

식습관 개선을 통한 국민건강 증진을 목표로 시작된 식생활교육은 균형적인 영양섭취를 기본으로 한다. 즉 이론이 아닌 실천 위주의 식생활교육을 통해 국민건강을 증진시키고, 바른 먹거리를 선택하고 사용하는 합리적 소비교육이라 할 수 있다. 식생활교육은 개개인의 건강뿐만 아니라 국내농산물 생산 및 소비확대, 도농교류 확대, 농가소득증대, 지역경제 활성화 등 지속가능한 농업·농촌 실현의 종합적인 대안이 될 수 있을 것으로 평가된다.

참고문헌

- 권순실 외. 2014. 제2차 식생활교육기본계획(‘15~’19) 수립을 위한 선진국 사례조사 보고서. 농림축산식품부·(사)식생활교육국민네트워크.
- 김정원. 2014. 영국의 식생활교육 사례고찰. (사)식생활교육국민네트워크.
- 정해량. 2014. 이탈리아 식생활교육 사례. (사)식생활교육국민네트워크.
- 최정숙. 2014. 프랑스 식생활·식품정책. 농촌진흥청 국립농업과학원.
- 内閣府. 2014. 「平成26年版食育白書」. 内閣府.
(<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/whitepaper/2014/pdf-honbun.html>).
- 内閣府食育推進室. 2014. 「地域に根差した民間団体の取組事例集—つくって、食べて、伝え合う食育—」. 内閣府.
(http://www8.cao.go.jp/syokuiku/more/research/jireichousa/h25_minkan/pdf/s5-4.pdf).
- USDA-CNPP. 2015. Dietary Guidance for Americans. USDA-CNPP.
- USDA-FNS. 2015. The Federal School Meal Program. USDA-FNS.

참고사이트

- 식생태학실천포럼 (www.shokuseitaigaku.com)
- 식품영양서비스국 (www.fns.usda.gov)
- 식품영양정보센터 (www.fnic.nal.usda.gov)
- 영양정책증진센터 (www.cnpp.usda.gov)
- 영양증거도서관 (www.nel.gov)
- 코넬대학 BEN센터 (www.ben.cornell.edu)
- 학교과일계획 (www.fruttanellescuole.gov.it)
- Focus on Food (www.focusonfood.org)
- Healthy Meals Resource System (www.healthymeals.nal.usda.gov)
- Nutrition.gov (www.nutrition.gov)
- MyPlate (www.choosemyplate.gov)
- SNAP-Ed Connection (www.snap.nal.usda.gov)
- Smarter Lunchrooms Movement (www.smarterlunchrooms.org)
- WIC Works Resources System (www.wicworks.nal.usda.gov)