

| 과제구분 | 기 본 | 수행시기 | | 전반기 | |
|---|-------------------------|------------------|----------|---------------|-----|
| 중장기 code | | RIMS code | | | |
| 연구과제 및 세부과제명 | | 연구분야 (code) | 수행 기간 | 연구실 | 책임자 |
| 농산물 저장·가공 이용기술 개발 | | 농촌자원개발 LS0508 | '06~'08 | 경기도원 원예연구과 | 강희윤 |
| 1) 기능성 색소를 이용한 식품소재 개발 | | 농촌자원개발 LS0510 | '06~'07 | 경기도원 원예연구과 | 강희윤 |
| 2) 경기지역 농산물 소비확대를 위한 단체 급식용 신선편이 제품 개발 | | 농촌자원개발 LS0508 | '07~'08 | 경기도원 원예연구과 | 강희윤 |
| 3) 쌈채류 신선편이 농식품의 안전성 확보를 위한 세척기술 개발 | | 농촌자원개발 LS0508 | '07~'08 | 경기도원 원예연구과 | 강희윤 |
| 색인용어 | 색소, 신선편이, 농산물, 쌈채류, 안전성 | | | | |

ABSTRACT

This research was carried out to analyze consuming condition of region agricultural product and fresh-cut, in order to develop fresh-cut product for Gyeonggi-do region agricultural products consuming magnification. The questionnaires were developed and mailed to nutritionists of school lunch service in Gyeonggi-do. They have been recognizing that it is good to use a Gyeonggi-do region agricultural products quality agricultural products, and environmentally friendly agricultural products with the food materials, however they had not to be known it does not purchase, what kind of agricultural products should have been produced from the nearby area. Although it is a strong point because it will be able to shorten cooking time, but they does not purchase fresh cut which is not to be a confidence of sanitary conditions. In order to raise the fresh-cut availability, it must increase confidence receiving HACCP or GAP. There is necessary to magnify the consuming market which leads the positive public information and an education of region agricultural products and fresh-cut.

Key words : school lunch, region agricultural products, fresh-cut, food materials

1. 연구목표

생활문화의 변화 및 생활수준의 향상으로 외식의 비율이 증가하고 있는 가운데, 청소년들의 학교급식은 가정에서의 식사보다 더 많은 비중을 차지하고 있다. 따라서 학교급식은 올바른 식습관과 식문화를 청소년들에게 가르쳐 주어 건강한 심신 발달과 국민 식생활 개

선에 중요한 역할을 하고 있다. 학교급식의 식재료 선정에 있어 지역농산물은 지역경제 활성화에도 기여 할 수 있으며, 친환경농산물은 영양, 맛 그리고 식품안전성이 우수하여 학생들의 성장발육에 도움이 된다(김 등, 2006). 하지만, 위 등(2004)은 학교급식의 식자재 납품 최저가 원칙만을 강조하여 상업적인 영리추구를 중심으로 운영됨으로써 질이 낮은 농산물과 안전성이 검증되지 않은 수입농산물이 학교급식의 40%를 넘기고 있다고 보고하였다. 이러한 이유로 지방자치단체장은 학교급식에 필요한 식품비 가운데 우리 농·수·축산물을 사용하는 경우 WTO 농업협정에서 허용하는 범위 내에서 예산을 지원할 수 있도록 되어 있지만 우리 농산물 지원에 대한 중앙정부의 일부 부처는 해석이 달라 WTO 조달협정을 근거로 사실상 지원을 금지하라는 태도를 보이고 있었다(백 & 송, 2005). 최근 지방자치단체들이 학교급식지원조례를 제정하였거나 제정을 적극적으로 추진하고 있으며, 경기도에서는 2004년 10월 경기도학교급식지원조례를 제정·공포하여 우수농축수산물을 학교급식에 적극 공급할 수 있도록 행정 및 재정 지원을 하고 있다. 경기도는 국내 학교급식 최초로 1991년 중앙공급식 급식체계를 활용한 공동조리급식을 도입하였고(최, 1994), 초등학교 급식소의 조리인력 일부를 공무원화 하여 학교급식에 있어 지방자치단체의 선구자적 역할을 하였다(양 등, 1997).

또한 경제성장과 더불어 가족구조 변화, 소득 증가, 식품관련 지식 증가 등으로 식품 구매 및 소비형태가 변화하였다. 특히 여성의 사회진출과 맞벌이 부부의 증가는 가정에서의 조리시간을 감소시켜 바로 먹을 수 있거나 조리할 수 있도록 박피, 절단, 세척 등 최소한의 가공 처리된 신선편이식품의 구매를 증가시켰다(김, 1999; 조, 2001). 식품산업 시장이 확대되어 단체급식이나 패스트푸드점에서 비용, 노동력, 위생 등의 이유로 신선편이 채소나 과일의 구입하는 경향이 증가하였으나, 학교급식에 있어서는 식중독 등 식품 안전성이 확보되지 않은 이유로 신선편이농산물의 이용에 소극적이다(식품의약품안전청, 2004).

이에 본 연구에서는 경기도 지역 학교급식소의 농산물 이용현황을 조사하여 지역농산물 및 신선편이 농산물의 학교급식 이용에 있어 나타나는 문제점을 분석하였다. 또한 지역농업활성화를 위하여 양질의 지역농산물의 학교급식 이용을 촉진하고, 급식업무의 간소화를 도모할 수 있는 신선편이 농산물의 이용을 촉진하기 위한 방안을 모색하고자 하였다.

2. 재료 및 방법

가. 조사대상 및 기간

경기도 지역 1893개교 초·중·고교 급식 영양사 및 학교급식 담당자를 대상으로 하였으며, 경기도교육청 및 25개 지역교육청 급식담당의 협조를 얻어 2007년 4월2일부터 5월18일까지 설문조사를 진행하였고, 5월 23일까지 963개교의 설문지를 회수하였다.

나. 설문지 개발 및 조사내용

지역농산물 및 신선편이 농산물의 이용현황을 파악하기 위해 예비설문지를 작성하여 수원 인근의 학교급식 영양사들에게 조사문항들에 대하여 검토를 의뢰하였고, 응답시간 조절 및 질문의 요지를 명확히 나타나도록 수정·보완하였다. 조사대상자의 일반사항으로서 1일 급식인원, 1인당 급식비, 조리, 배식 및 후처리시간, 조리원 수, 영양사 업무경력 등을 조사하였고, 농산물, 지역농산물, 친환경농산물 및 신선편이 농산물의 이용현황, 인지도, 구매빈도, 만족도 등에 대하여 조사하였다.

다. 통계분석

본 연구의 통계분석은 SPSS 통계프로그램을 이용하여 각 항목별 백분율, 평균 및 표준편차 등의 일반통계와 t-test, chi-square, Tukey, Pearson 상관관계 검증 등의 기술통계로 나누어 진행하였다.

3. 결과 및 고찰

가. 일반사항

경기도 소재 일반학교 1893개교 중 963개교(50.9%)가 설문에 응답하였고, 초등학교 604개교(63%), 중학교 244개교(25%), 고등학교 115개교(12%)로 집계되었으며, 그 중 직영급식학교 894개교(93%), 위탁급식학교 66개교(7%)로 파악되었다(Table 1). 양 등(1997)이 보고한 1995년 5월 기준 경기도 급식학교가 254개교(32.4%)로서 87(34.3%)개교가 단독조리, 167개교(65.7%)가 공동조리였으나 본 연구의 설문에 응답한 학교에서는 단독조리가 91.2%, 공동조리가 8.4%로 나타났다. 1일 급식인원은 평균 1136±594명, 1인당 급식비 2092.7±337원 이었으며, 급식과 관련한 업무시간은 조리시간 3±0.8시간, 배식시간 1±0.5시간, 후처리시간 2.7±0.7시간으로 나타났고, 급식실 조리원 8.4±3.6명으로 38%인 3.2±2.3명이 조리사자격증 소지자였으며, 본 설문에 응답한 영양사들의 업무경력은 6.3±4.2년으로 나타났다.

표 1. 학교급식 식당운영방식

| 구분 | 직영급식 (%) | 위탁급식 (%) | 무응답 (%) | 계 (%) | |
|-----------|-----------------------|---------------------|--------------------|---------------|----------------|
| 초등학교 | 603 (99.8) | 1 (0.2) | 0 | 604 (62.7) | F=356.4 *** |
| 중학교 | 231 (94.7) | 10 (4.1) | 3 (1.2) | 244 (25.3) | |
| 고등학교 | 60 (52.2) | 55 (41.8) | 0 | 115 (11.9) | |
| 전체 | 894 (92.8) | 66 (6.9) | 3 (0.3) | 963 | |

나. 식재료 구입 세부사항

급식비중 식재료비, 식재료비중 주식비와 농산물 구입의 비율에 대한 질문에서는 학교 구분에 따라 모두 유의적인 차이를 보였고, 식당 운영방식에 따른 유의적 차이는 급식비중 식재료비와 식재료비중 주식비에서 나타났다(표 3). 채소류 구매는 주로 납품업체를 이용하고 있으며, 극히 일부는 직접구매하고 있고 산지구매는 이루어 지지 않았다(표 4).

표 3. 학교구분 및 식당운영방식에 따른 급식비 비교

| | 평균 (%) | 학 교 구 분 | | | F | 운 영 방 식 | | |
|---------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|---------------|----------------------|---------------------|-----|
| | | 초등학교 (%) | 중학교 (%) | 고등학교 (%) | | 직영 (%) | 위탁 (%) | |
| 급식비 중 식재료비 | 71.9±6.3 (n=945) | 73.8±6.4 ^a (n=589) | 69.5±4.4 ^b (n=241) | 67.5±4.8 ^c (n=115) | 85.834 *** | 72.4±6.2 (n=879) | 65.7±3.2 (n=66) | *** |
| 식재료비 중 주식비 | 10.6±6.5 (n=888) | 10.1±6.8 ^a (n=556) | 10.3±5.5 ^a (n=222) | 13.7±6.1 ^b (n=110) | 14.796 *** | 10.1±6.3 (n=822) | 16.5±5.7 (n=66) | *** |
| 식재료비 중 농산물구입비 | 29.3±12.5 (n=872) | 30.3±12.8 ^a (n=541) | 28.3±11.8 ^{ab} (n=222) | 26.0±11.6 ^b (n=109) | 6.261 ** | 29.5±12.4 (n=811) | 26.8±14.0 (n=61) | NS |

표 4. 학교구분 및 운영방식에 따른 채소구매 경로

| | | 직접구매 (%) | 납품업체 (%) | 계 (%) | |
|------|------|------------|---------------|-------|------------------------|
| 전체 | | 9 (0.9) | 950 (99.1) | 959 | |
| 학교구분 | 초등학교 | 4 (0.7) | 598 (99.3) | 602 | $\chi^2=17.362$ *** |
| | 중학교 | 0 (0.0) | 243 (100) | 243 | |
| | 고등학교 | 5 (4.4) | 109 (95.6) | 114 | |
| 운영구분 | 직영 | 6 (0.7) | 885 (99.3) | 891 | $\chi^2=9.929$ * |
| | 위탁 | 3 (4.5) | 63 (95.5) | 66 | |
| | 무응답 | 0 | 2 (100) | 2 | |

식재료 구입 시 품질의 신뢰성(안정성)을 최우선으로 고려하였고, 다음으로 원산지와 신선도/속도를 고려하였다. 또한 응답자의 2/3 이상이 납품업체 선정 시 식재료의 품질을 기준으로 하여 식재료 구입에 있어 급식학생의 건강에 가장 많은 관심을 갖고 있었다(그림 1). 국내 농산물 이용에 있어 직영급식 학교에서 '국산/수입산의 구분이 어려움'을 위탁급식 학교는 '가격 차이'를 어려운 점으로 생각하고 있어 위탁급식업체의 식재료비 부담이 있음을 보여줬다(표 5).

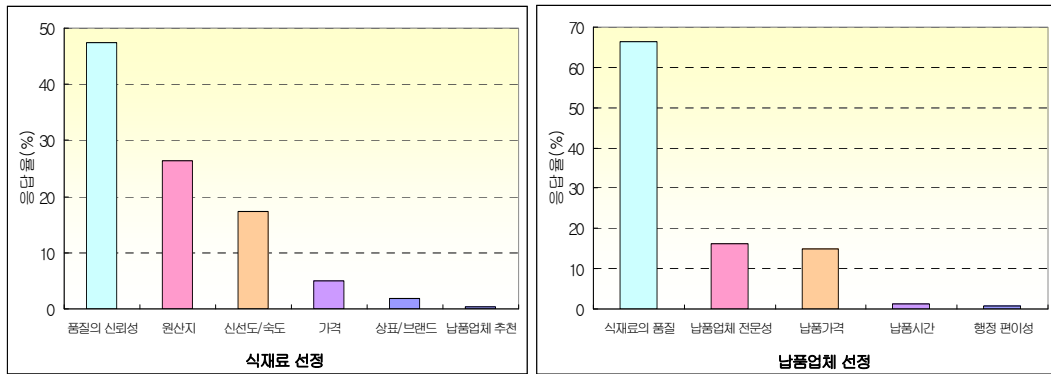


그림 1. 식재료 및 납품업체 선정 시 우선 고려사항

표 5. 학교급식에 국내 농산물 이용이 어려운 이유

| | 직영(%) | 위탁(%) | 전체(%) | |
|----------------------|---------------|--------------|---------------|------------------------|
| 국내산과 수입산 가격차이가 큼 | 179 (20.0) | 36 (54.5) | 216 (22.4) | $\chi^2=49.901$ *** |
| 국내산과 수입산 구분이 어려움 | 291 (32.6) | 8 (12.1) | 299 (31.0) | |
| 국내산 식재료의 원활한 수급이 어려움 | 168 (18.8) | 10 (15.1) | 179 (18.6) | |
| 없다 | 251 (28.0) | 12 (18.2) | 264 (27.4) | |
| 무응답 | 5 (0.6) | 0 | 5 (0.6) | |
| 계 | 894 (100) | 66 (100) | 963 (100) | |

다. 지역 농산물 이용현황

지역사회 농산물은 직영급식 학교 75%, 위탁급식 학교 40%가 이용경험이 있으며, 고품질, 친환경 농산물의 이용은 직영급식 학교 70%, 위탁급식 학교 46%가 경험 있다고 하였다(표 6).

표 6. 운영방식에 따른 학교급식에 지역사회 농산물 및 고품질, 친환경 농산물 이용경험

| | | 직영(%) | 위탁(%) | 전체(%) | |
|--------------------|----|---------------|--------------|---------------|------------------------|
| 지역사회 농산물 | 있다 | 667 (74.9) | 26 (39.4) | 695 (72.4) | $\chi^2=39.559$ *** |
| | 없다 | 224 (25.1) | 40 (60.6) | 265 (27.6) | |
| 고품질, 친환경 농산물 | 있다 | 622 (70.0) | 30 (45.5) | 652 (68.2) | $\chi^2=19.460$ *** |
| | 없다 | 267 (30.0) | 36 (54.5) | 305 (31.8) | |

표 7. 운영방식에 따른 학교급식에 지역사회 농산물 이용 빈도 및 이용경험이 없는 이유

| | | 직영(%) | 위탁(%) | 계(%) | |
|----------------------------|-------------|---------------|--------------|---------------|------------------------|
| 이용 빈도 | 2~3개월 1회 이상 | 43 (4.8) | 0 (0.0) | 43 (4.5) | $\chi^2=48.675$ *** |
| | 한 달 1회 이상 | 90 (10.1) | 4 (6.1) | 94 (9.8) | |
| | 2주일 1회 이상 | 61 (6.8) | 4 (6.1) | 65 (6.9) | |
| | 1주일 1회 이상 | 254 (28.4) | 9 (13.6) | 263 (27.3) | |
| | 1일 1회 | 215 (24.0) | 9 (13.6) | 224 (23.4) | |
| | 무응답 | 231 (25.9) | 40 (60.6) | 271 (28.1) | |
| | 전체 | 894 | 66 | 960 | |
| 지역사회 이용경험 이 없는 경우 | 가격이 고가임 | 8 (3.6) | 4 (10.8) | 12 (4.7) | $\chi^2=47.222$ *** |
| | 품질을 믿기 어려움 | 4 (1.8) | 0 (0.0) | 4 (1.6) | |
| | 지속적 공급이 어려움 | 31 (14.2) | 2 (5.4) | 33 (12.9) | |
| | 구입처를 찾기 어려움 | 47 (21.5) | 6 (16.2) | 53 (24.2) | |
| | 상품의 정보가 없음 | 126 (57.5) | 24 (64.9) | 151 (59.0) | |
| | 관심 없음 | 3 (1.4) | 1 (2.7) | 4 (1.6) | |
| | 전체 | 219 | 37 | 256 | |

지역농산물의 이용 빈도는 직영과 위탁급식 모두 주 1회 이상이 가장 많이 나타났고(각각 52.4, 27.2%), 이용하지 않는 이유로는 상품 정보의 부족(59%)이 대표적이었다(표 7). 지역사회 농산물 이용의 장점으로서는 수급의 신속성(36%), 신선하고 안전한 농산물(36%)을 꼽았고, 애로사항은 정보부족(40%), 수급의 안정성(34%)으로 나타났으며(표 8), 경기도 원산지 채소류 구입은 시금치 54%, 상추 41% 순으로 높았고, 당근이 2.1%로 가장 낮았다(표 9). 고품질, 친환경 농산물의 이용은 초등학교는 주 1회 이상, 중·고등학교는 월 1회 이상 구입이 가장 많았다(표 10).

표 8. 지역사회 농산물 이용시 장점과 애로사항

| 장점 | 비율(%) | 애로사항 | 비율(%) |
|--------------|-------|------------|-------|
| 수급의 신속성 | 36.4 | 정보 부족 | 40.0 |
| 신선하고 안전한 농산물 | 35.9 | 수급의 안전성 | 33.9 |
| 가격 경쟁력 | 17.5 | 공급업자의 확보문제 | 17.9 |
| 지역사회 발전 | 8.7 | 기타 | 2.3 |
| 무응답 | 1.5 | 무응답 | 5.9 |
| 계 | 100 | 계 | 100 |

표 9. 경기도 원산지 채소류의 구입여부

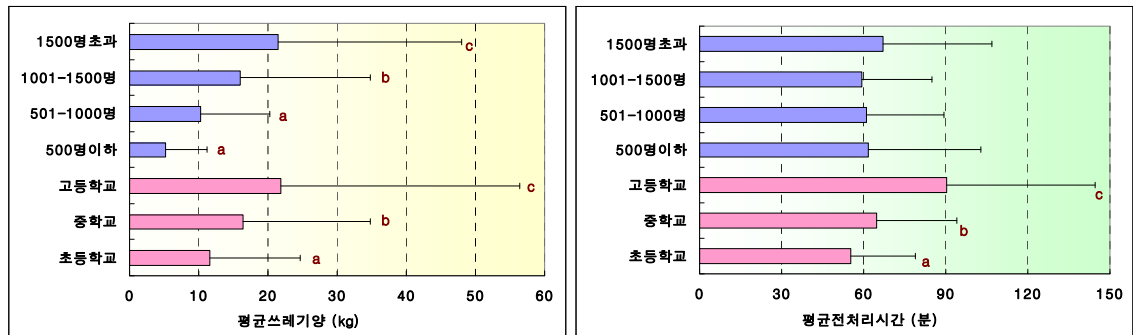
| 품목 | 비율(%) | 품목 | 비율(%) | 품목 | 비율(%) | 품목 | 비율(%) | 품목 | 비율(%) |
|----|-------|-----|-------|----|-------|-----|-------|----|-------|
| 오이 | 24.0 | 애호박 | 14.3 | 고추 | 7.4 | 감자 | 3.1 | 당근 | 2.1 |
| 버섯 | 26.4 | 토마토 | 6.5 | 피망 | 4.2 | 고구마 | 24.5 | 무 | 3.4 |
| 양파 | 3.4 | 콩나물 | 37.0 | 마늘 | 3.0 | 시금치 | 54.4 | 부추 | 24.8 |
| 배추 | 31.3 | 양배추 | 6.1 | 파 | 31.8 | 양상추 | 7.5 | 상추 | 41.1 |

라. 신선편이 농산물 이용현황

채소류 평균 쓰레기양은 14kg/1일 이고, 학생 수가 많을 수 록, 초등학교보다는 고등학교의 쓰레기양이 유의적으로 많았으며, 전처리 작업시간은 평균 1시간정도 소요 되었고 상급학교로 갈수록 유의적으로 많은 전처리 작업시간이 소요되었으나 학생수에 따른 유의적인 차이는 없었다(그림 2).

표 10. 학교구분과 운영방식에 따른 고품질, 친환경 농산물 이용 빈도 및 이용하지 않는 이유

| | 초등학교 (%) | 중학교 (%) | 고등학교 (%) | 계 (%) | 직영 (%) | 위탁 (%) | 계 (%) | |
|------------|-------------|----------------------|--------------|--------------|----------------------|---------------|--------------|---------------|
| 이용빈도 | 2~3개월 이상 | 36 (8.2) | 24 (15.5) | 10 (17.5) | 70 (10.7) | 66 (10.6) | 4 (13.3) | 70 (10.8) |
| | 한달 1회 이상 | 76 (17.2) | 45 (29.0) | 16 (28.1) | 137 (21.0) | 122 (19.6) | 14 (46.7) | 136 (20.9) |
| | 2주일 1회 이상 | 65 (14.8) | 19 (12.3) | 9 (15.9) | 93 (14.3) | 89 (14.3) | 4 (13.3) | 93 (14.3) |
| | 1주일 1회 이상 | 139 (31.6) | 44 (28.4) | 15 (26.2) | 198 (30.4) | 191 (30.8) | 7 (23.4) | 198 (30.4) |
| | 1일 4회 | 124 (28.2) | 23 (14.8) | 7 (12.3) | 154 (23.6) | 153 (24.7) | 1 (3.3) | 154 (23.6) |
| | 전체 | 440 | 155 | 57 | 652 | 621 | 30 | 651 |
| | | $\chi^2=30.788, ***$ | | | $\chi^2=19.942, ***$ | | | |
| 이용하지 않는 이유 | 가격이 고가임 | 92 (58.6) | 68 (80.0) | 48 (85.7) | 208 (69.8) | 179 (68.8) | 28 (77.8) | 207 (69.9) |
| | 품질을 믿기 어려움 | 21 (13.4) | 8 (9.4) | 2 (3.5) | 31 (10.4) | 31 (11.9) | 0 | 31 (10.5) |
| | 지속적 공급이 어려움 | 17 (10.8) | 3 (3.5) | 3 (5.4) | 23 (7.7) | 20 (7.7) | 3 (8.3) | 23 (7.8) |
| | 구입처를 찾기 어려움 | 7 (4.5) | 1 (1.2) | 0 | 8 (2.7) | 8 (3.1) | 0 | 8 (2.7) |
| | 상품의 정보가 없음 | 20 (12.7) | 5 (5.9) | 3 (5.4) | 28 (9.4) | 22 (8.5) | 5 (13.9) | 27 (9.1) |
| | 전체 | 157 | 85 | 56 | 298 | 260 | 36 | 296 |
| | | $\chi^2=51.317, ***$ | | | $\chi^2=49.424, ***$ | | | |



p < 0.001

그림 2. 채소류 평균 쓰레기양 및 전처리 작업시간

신선편이 농산물에 대해서는 40%정도가 알고 있고, 30%는 모르고 있었으며 학교구분에 따른 유의적인 차이는 없었다. 납품업체를 통하여 정보를 수집하는 비율이 46%로 가장 높았고, 인터넷과 동료영양사로부터 정보를 얻는다고 답한 비율이 각각 21%와 20%로 나타났다(표 11).

표 11. 학교구분에 따른 신선편이 농산물 인지도 및 정보수집경로

| | 초등학교 | 중학교 | 고등학교 | 전체 | | |
|--------|--------------|---------------|--------------|--------------|---------------|-----------------------|
| 인지도 | 전혀 모른다 | 12 (2) | 5 (2.1) | 5 (4.4) | 22 (2.3) | $\chi^2=10.124$ NS |
| | 모른다 | 175 (29.2) | 59 (24.3) | 32 (28.3) | 266 (27.8) | |
| | 들어 본 적 있다 | 187 (31.2) | 76 (31.2) | 27 (24.0) | 290 (30.3) | |
| | 알고 있다 | 192 (32) | 87 (35.8) | 37 (32.7) | 316 (33.1) | |
| | 잘 알고 있다 | 34 (5.6) | 16 (6.6) | 12 (10.6) | 62 (6.5) | |
| | 계 | 600 | 243 | 113 | 956 | |
| 정보수집경로 | 납품업체 | 199 (43.6) | 92 (48.9) | 40 (47.6) | 331 (45.5) | $\chi^2=16.124$ * |
| | 인터넷 | 88 (19.3) | 37 (19.7) | 26 (31.0) | 151 (20.7) | |
| | 동료영양사 | 99 (21.7) | 34 (18.1) | 10 (11.9) | 143 (19.6) | |
| | 신문/잡지 | 40 (8.8) | 8 (4.3) | 5 (5.9) | 53 (7.3) | |
| | TV/라디오 | 30 (6.6) | 17 (9.0) | 3 (3.6) | 50 (6.9) | |
| | 계 | 456 | 188 | 84 | 728 | |

신선편이 농산물은 조사대상자의 47%가 이용경험이 있고, 이용경험의 여부에 관계없이 76%가 편이성이 있다고 생각하고 있었다(표 12). 현재 학교급식 식재료의 구입율이 가장 높은 신선편이 농산물 품목은 마늘(24%)로 나타났고, 공급을 희망하는 품목은 감자(47%), 고구마(43%), 당근(34%) 등의 구근류가 가장 많았다(그림 3). 하지만, 마늘은 신선편이 농산물 보다는 전처리 농산물로 분류되어야 하므로 아직까지 신선편이 농산물에 대한 개념이 소비자 입장에서는 명확히 인식되지 않은 것으로 사료된다.

표 12. 학교급식에 신선편이 농산물 이용경험 및 편의성 여부

| 이용경험(%) | | 편의성 여부(%) |
|---------|-----|-----------|
| 46.8 | 있다 | 75.7 |
| 52.2 | 없다 | 19.5 |
| 1.0 | 무응답 | 4.8 |
| 100 | 계 | 100 |

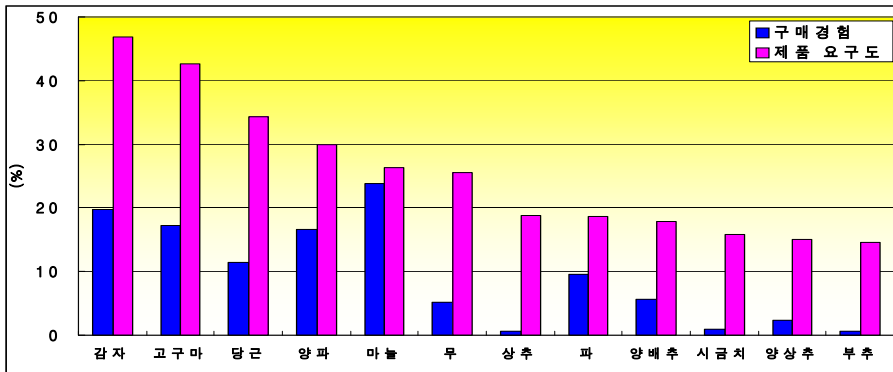


그림 3. 신선편이 농산물 품목별 구입여부

신선편이 농산물의 구매빈도는 65%이상이 주 1회 이상 구매하고 있고, 68% 이상이 만족하고 있었다(표 13). 신선편이 농산물 이용의 장점으로 조사대상자의 81%가 조리원의 작업량 감소를 우선으로 꼽았고, 47%가 위생 상태를 믿기 어렵다는 것을 단점으로 생각하고 있지만(그림 4), 신선편이 농산물 생산업체가 HACCP나 GAP 인증업체일 경우 84%가 구매의사를 보였다(표 14). 과다한 급식 업무를 해결하기 위한 방법(표 15)으로 '조리인력의 추가'라고 답한 응답자가 '신선편이 농산물 이용'이라고 답한 응답자보다 약간 높았으며, 이는 아직까지 신선편이 농산물의 안전성이 확보되지 못한 것에 기인한다고 사료된다.

표 13. 신선편이 농산물의 구매빈도 및 만족도

| 구매빈도 | 비율(%) | 만족도 | 비율(%) |
|---------|-------|------|-------|
| 1일 1회 | 47.7 | 불만족 | 0.4 |
| 1주 1회이상 | 17.6 | 보통 | 31.5 |
| 2주 1회이상 | 4.8 | 만족 | 59.7 |
| 1월 1회이상 | 14.7 | 매우만족 | 8.3 |
| 2-3월 1회 | 15.2 | | |
| 계 | 100 | 계 | 100 |

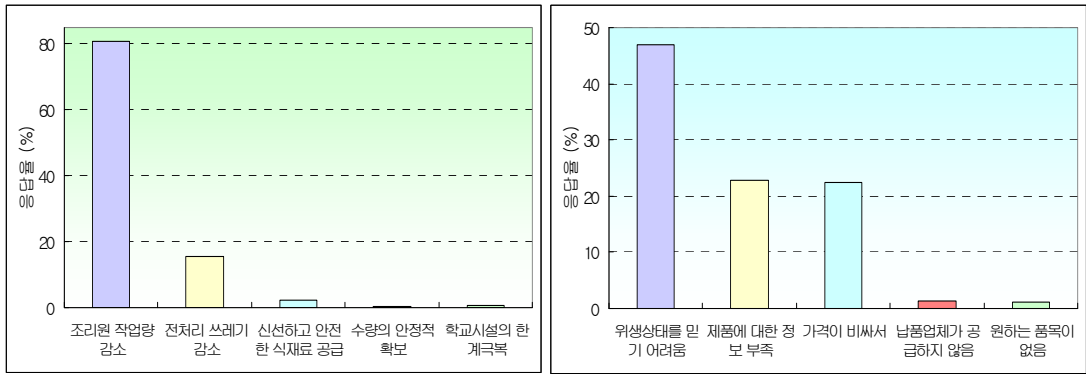


그림 4. 신선편이 농산물 이용 시 장점 및 단점

표 14. 신선편이 농산물 생산업체가 HACCP나 GAP 인증업체일때 구입여부

| | 비율(%) |
|-------|-------|
| 구입 함 | 83.5 |
| 구입 안함 | 14.4 |
| 무응답 | 2.1 |
| 계 | 100 |

표 15. 과다한 급식업무의 해결책

| | 비율(%) |
|-------------|-------|
| 조리원 인력 추가 | 35.3 |
| 신선편이 농산물 구입 | 34.9 |
| 조리기구 구입 | 27.8 |
| 무응답 | 2.0 |
| 계 | 100 |

4. 적 요

본 연구는 경기지역 농산물 소비확대를 위한 단체급식용 신선편이 제품 개발을 위하여 학교 영양사 및 급식담당자의 지역농산물 및 신선편이 농산물 이용현황에 대하여 기초자료로 활용하고자 설문조사를 수행하였다. 지역농산물 및 고품질·친화경농산물을 식재료로 사용하는 것이 좋다고 생각하고 있으나, 지역에서 어떠한 농산물이 생산되는지 몰라서 구매하지 못하고 있었다. 또한 신선편이 농산물은 조리작업시간을 단축시킬 수 있다는 장점이 있지만 위생상태를 믿을 수 없어 구입하지 않는 실정이므로 신선편이 농산물의 식재

료 이용도를 높이기 위해서는 생산업체에서 HACCP나 GAP인증을 받음으로서 신뢰도를 높여야 한다. 지역농산물 및 신선편이 농산물의 적극적인 홍보 및 교육을 통한 소비시장을 확대해야 할 필요가 있다. 본 조사의 결과는 다음과 같다.

가. 일반사항

- 경기도 소재 963개교(50.9%)가 설문에 응답하였으며, 초등학교 604개교(63%), 중학교 244개교(25%), 고등학교 115개교(12%)로 집계되었다.
- 1일 급식인원은 평균 1136명, 1인당 급식비 2093원 이었으며, 급식과 관련한 업무시간은 조리시간 3시간, 배식시간 1시간, 후처리시간 2.7시간으로 나타났고, 급식실 조리원 8.4명(조리사자격증 소지자 3.2명)이었으며, 영양사들의 업무경력은 6.3년 이었다.

나. 식재료 구입

- 급식비중 식재료비 71.9%, 식재료비중 주식비 10.6%, 식재료비중 농산물 구입비 29.3%로서 채소류 구매는 99%가 납품업체를 이용하고 있었다.
- 식재료 구입 시 품질의 신뢰성(안정성)을 최우선으로 고려(47%)하였고, 납품업체 선정 시 식재료의 품질(66%)을 기준으로 하였다.

다. 지역농산물 이용

- 학교구분 및 운영방식에 따라 급식비 중 식재료비의 차이가 있고, 채소류의 구매는 주로 납품업체를 이용하고 있으며, 식재료 구입 시 품질의 신뢰성(안전성)을 최우선으로 고려하고 있지만 국산/수입산의 구분에 어려움이 있었다.
- 경기도 원산지 채소류 구입은 시금치 54%, 상추 41%로 가장 높게 나타났고, 지역사회 농산물 이용 빈도는 주 1회 이상 이용이 대부분(70%)이었으나, 이용하지 않는 이유는 상품 정보의 부족(59%)으로 나타났다.

라. 신선편이 농산물 이용

- 신선편이 농산물 구입율이 가장 높은 품목은 마늘(24%)이며, 공급을 희망하는 품목은 감자(47%), 고구마(43%), 당근(34%) 등의 구근류로서 제품의 포장 단위 및 절단크기를 다양화를 요구하였다.
- 신선편이 농산물은 47%가 이용경험이 있고, 이용경험의 여부에 관계없이 76%가 편이성이 있다고 생각하고 있으며, 장점으로서는 81%가 조리원의 작업량 감소를 우선으로 꼽았고, 47%가 위생 상태를 믿기 어렵다는 것을 단점으로 생각하고 있지만, 신선편이 농산물 생산업체가 HACCP나 GAP 인증업체일 경우 84%가 구매의사를 보였다.

5. 인용문헌

- 백승우, 송춘호. 2005. 우리농산물 소비확대를 위한 학교급식 유통망 구축방안. 식품유통연구 22(2):113-134.
- 조경자. 2001. 현대인의 식생활. 학지사. pp.41-49.
- 최은희. 1994. 학교급식 급식비 관리의 효율적 개선을 위한 연구 : 공동조리 및 단독지리 급식학교 비교. 연세대학교 석사학위논문. pp.98-100.
- 김동만. 1999. 과실 및 채소류를 이용한 신선편이식품의 고품질 유지기술. 한국식품개발연구원 17(6):190-195.
- 김호, 허승욱, 오호영. 2006. 친환경농산물 학교급식의 비용규모 추정 및 추진체계. 식품유통연구 23(1):33-51.
- 위태석, 황대용, 최정숙, 정현영. 2004. 학교급식의 식재료 공급체계 개선방안. 식품유통연구 21(2):113-137.
- 양일선, 이진미, 이보숙, 한경수. 1997. 경기도지역 학교급식시스템 유형별 생산관리 실태조사. 지역사회영양학회지 2(2):206-217.

6. 연구결과 활용제목

- 경기도 학교급식소의 지역농산물 및 신선편이 농산물 이용현황(2008, 논문투고 예정)

7. 연구원편성

| 세부과제 | 구 분 | 소 속 | 직 급 | 성 명 | 수행업무 | 참여년도 |
|---------------------------------------|-------|----------------|------------|-----|--------|------|
| | | | | | | 07 |
| 2) 경기지역 농산물 소비확대를 위한 단체급식용 신선편이 제품 개발 | 책임자 | 농업기술원 원예연구과 | 농 업 연구사 | 강희운 | 세부과제총괄 | ○ |
| | 공동연구자 | 농업기술원 원예연구과 | 농 업 연구사 | 이용선 | 조사협조 | ○ |
| | 공동연구자 | 수원대학교 | 교수 | 이승교 | 연구자문 | ○ |