

최 중
연구보고서

학교급식 식재료 공급체계 개발 및 지원 방안

Development and Support Strategies of
the Food Supply System in School Food Service

연 세 대 학 교

제 출 문

농림부 장관 귀하

본 보고서를 “학교급식 식재료 공급체계 개발 및 지원 방안”에 관한 최종보고서로 제출합니다.

2003 년 10 월

연구책임자 : 양 일 선 (연세대학교 교수)

연구진

주관연구기관명 : 연 세 대 학 교

연구책임자 : 양 일 선 (연세대학교 식품영양학과)

연구원 : 이 보 숙 (한양여자대학 식품영양과)
윤 지 현 (서울대학교 식품영양학과)
이 해 영 (상지대학교 식품영양학과)
전 해 경 (농촌진흥청 농촌생활연구소)
최 정 숙 (농촌진흥청 농촌생활연구소)
황 대 용 (농촌진흥청 농촌생활연구소)
위 태 석 (농촌진흥청)

연구보조원 : 김 해 영 (연세대학교 대학원)
정 현 영 (연세대학교 대학원)
김 어 지 나 (연세대학교 대학원)
정 라 나 (연세대학교 대학원)
박 소 현 (연세대학교 대학원)
박 수 연 (연세대학교 대학원)
홍 민 아 (연세대학교 대학원)
강 여 화 (연세대학교 대학원)
장 해 진 (연세대학교 대학원)
남 궁 영 (연세대학교 대학원)
최 미 경 (연세대학교 대학원)

목 차

요 약	i
I. 서론	1
1. 연구배경 및 목적	1
2. 연구 설계	4
가. 연구 모형	4
나. 연구 방법	5
다. 분석 방법	9
3. 선행연구 고찰	10
II. 학교급식의 식재료 이용 및 소비실태	13
1. 영양사 대상 학교급식 식재료 이용 및 소비실태 분석	13
2. 행정실장 대상 학교급식 식재료 관련 실태 조사	60
3. 학부모 대상 학교급식 식재료 관련 의견조사	70
4. 영양사, 행정실장, 학부모의 식재료 관련 의견 비교분석	81
III. 학교급식 식재료 유통 및 공급 체계	88
1. 대형업체의 식재료 유통 및 공급체계	88
2. 중·소업체의 식재료 유통 및 공급체계	101
3. 학교급식 품목별 식재료 공급흐름도	112
IV. 친환경 농산물 생산·소비현황 및 전망	122
1. 친환경 농산물의 인증 및 생산현황	122
2. 학교급식에서의 친환경 농산물 도입 필요성에 대한 수요자의 인식	125
3. 학교급식에서의 친환경 농산물 도입에 따른 문제점	128
4. 학교급식에서의 친환경 농산물 수급에 대한 업계 현황 및 전망 ..	129

V. 외국 학교급식의 식재료 공급체계 현황 및	
국내 학교급식에의 적용 방안	132
1. 미국의 학교급식체계 현황	132
2. 일본의 학교급식체계 현황	147
3. 프랑스의 학교급식체계 현황	163
VI. 우리 농산물 공급을 위한 관련제도 분석	174
1. 학교급식에 우리 농산물 공급 제도화시의 WTO 협정관련 문제점	174
2. 국내 학교급식 지원사례 및 조례 제정 현황	180
VII. 우리 농산물의 학교급식 이용촉진 방안	188
1. 우리 농산물의 학교급식 이용에 있어 나타나는 문제점	188
2. 지역 농산물의 안정적·효율적 공급을 위한 조달체계 구축방안 ..	190
3. 학교급식에 우리 농산물 이용을 촉진하기 위한 정부지원 방안 ..	202
참고 문헌	211
부록	217

요 약

학교급식 식재료의 사용실태 및 공급체계를 조사하여 우리 농산물의 학교급식 식재료 공급을 위한 정책적 지원 방안을 마련하고, 안전하고 영양있는 우리 농산물의 식재료 사용을 통하여 청소년의 건강을 증진시키고, 지역 및 국산 농산물을 학교급식에 이용하도록 하여 국산 농산물에 대한 인식 제고와 소비확대, 전통식문화의 계승 및 지역활성화를 도모하고자 한다. 이를 위해 학교급식에서의 식재료 이용 및 소비실태, 식재료 유통 및 공급체계를 분석하고, 학교급식에서의 친환경 농산물 소비 현황 및 전망을 조사한다. 한편, 외국 학교급식의 식재료 공급체계를 조사하여 국내 학교급식에의 적용방안을 강구하며, 학교급식에 우리 농산물 이용 확대를 위한 관련제도를 검토한다. 이러한 연구조사를 바탕으로 지역사회 농산물의 안정적·효율적 공급을 위한 조달체계 구축 방안 등을 포함한 우리 농산물의 학교급식 이용촉진 방안에 관하여 연구한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 학교급식의 식재료 이용 및 소비실태 현황 조사

전체 초·중·고등학교에서 현재 급식을 실시하고 있는 9,989개 학교(2002년 12월 31일 교육인적자원부자료 기준) 중 각 지역별로 10%에 해당하는 993개 학교를 선정하여, 학교급식 담당자인 영양사, 학교측 실무자인 행정실장 및 학부모를 대상으로 설문조사를 실시한 결과는 다음과 같다.

1) 영양사 대상 학교급식 식재료 이용 및 소비실태 분석

급식비(식품비)는 초등급식에서는 1,414(1018)원, 중·고 직영급식에서는 1,903(1371)원, 중·고 위탁급식에서는 1,980(1310)원 수준이었고, 영양사의 70% 이상이 현재의 급식비 수준에서 모든 식재료의 우리 농산물 구입은 불가능하다고 답하였다.

식재료 공급업체 선정방법으로는 수의계약 49%, 경쟁입찰 14%, 나머지는 품목별 수의 또는 입찰방식을 사용하고 있었고, 계약기간은 6월~1년 42%, 1~3월 32%, 3~6월 12%이었다. 선정시의 문제점으로는 '업체의 영세성 및 전문성 부족'이 66%로 가장 많았고, 안전한 식품구매를 위한 방법으로 '국산농산물 위주 구매'(31.7%), '신뢰할만한 식재업체'(31.7%), '품질인증농산물'(21.5%) 순이었다. 식재료 구입을 위한 평균 거래업체 수는 5개 업체였고, 식재료 검수시의 어려운 점으로는 '품질여부를 육안으로 구분하기 힘들다'(48%)가 가장 많았다. 품목별 식재료 구입방법은 식재료 품목에 상관없이 직영의 경우 대부분 식재전문업체로부터 구입(70~80%)하고 있었고, 직영의 경우 잡곡과 육류는 농수협 이용이 30~40%정도, 나머지 품목에서의 농수협 이용률은 저조하였다. 위탁급식의 경우는 식재전문업체 외 본사 유통사업부로부터 공급받았다.

우리 농산물 사용 이유로는 '안전하다'(50%), '우리 농산물을 먹고 커야 한다'(27%), '신선하다'(24%) 순이었고, 수입 농산물을 사용하는 이유는 초등 및 중·고 직영급식에서는 '수급이 안된다', '국내산과 가격차이가 크다', '구별이 안된다'(10%)순이었으나, 중·고 위탁급식에서는 '가격차이가 크다'(66%), '국내산이 수급이 안된다'(23%) 순으로 차이가 났다. 우리 농산물과 수입산에 대한 인식도에서는 모든 식재료 품목에서 '안전성', '신선도', '맛'에 대해서는 국산이 더 좋다고 인식하였으나 '포장상태'의 경우 비슷하다는 의견도 40~60%나 되었다.

학교급식에 우리 농산물 확대를 위한 정부의 지원방법으로 '신뢰할 수 있는 유통체계구축'(62.8%)이 가장 많았으며, '모든 식품에 품질인증제도 마련'(18.2%) 순 이었고, 정부의 지원이 필요한 식재료 품목은 '쇠고기'(62%), '잡곡류'(19.2), '채소류'(9.3%) 순으로 나타났다.

학교급식에 사용되는 다소비(多消費) 식품은 과, 양과, 잡곡, 당근, 오이, 호박, 감자 등이었고, 쇠고기를 제외한 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란 등 육류 및 난류는 대부분의 품목에서 우리 농산물 의존율이 98% 이상 되는 것으로 조사되었다. 품목별로 완두콩(78.1%)을 제외한 콩류는 93.4%, 두부 및 묵류의 경우는 우리 농산물 사용율이 다소 낮았다. 채소

류의 경우는 국내 수급율이 낮은 고사리(46.2%)와 도라지(63.6%), 종자를 수입하는 콩나물(87.7%), 숙주나물(75.4%)를 제외한 전 품목에서 우리 농산물을 사용하고 있었고, 과일류의 경우, 원산지 자체가 수입인 바나나, 키위, 오렌지를 제외한 전 품목에서 우리 농산물을 사용하고 있었다. 견과류의 경우, 가격 차이로 인하여 수입산을 사용하는 비율이 다른 식품군류에 비해 약간 높기는 하나 우리 농산물 사용률이 호두 67.4%, 잣 71.4%, 땅콩 78.9% 수준이었고 양념류인 고춧가루와 마늘류는 각각 97.3%, 97.5%의 우리 농산물 의존률을 나타내었다. 가공식품의 원산지는 육류가 공품1(돈까스, 미트볼 등)을 제외한 타 가공품의 경우 내용물은 수입산이나 가공은 국내업체인 경우의 비율이 높으므로 가공업체에서 우리 농산물 활용 방안을 마련하는 것이 필요할 것으로 생각된다.

2) 행정실장 대상 학교급식 식재료 관련 실태조사

학교급식에서 ‘식재료의 위생관리’(54%)를 가장 중요하게 인식하고 있었고, 그 밖에 ‘영양적 균형’, ‘식생활 교육’ 등의 순으로 나타났으며, 식재료 공급업체 선정시의 주요 문제점으로는 ‘짧은 계약기간으로 인한 잦은 선정과 복잡한 선정절차’를 들고 있었다.

현 급식비 수준에서 우리농산물 구입 가능성은 ‘불가능하다’가 70%, 이에 대한 방안으로는 ‘현재 급식비 수준에서 우리 농산물과 수입 농산물을 섞어서 사용하면 된다’가 60%로 주를 이루고 있었다. 우리 농산물 사용으로 인한 추가비용 해결안으로는 학부모 부담, 반씩 부담, 정부 부담이 비슷한 비율을 보이고 있었다.

우리 농산물 사용 확대를 위한 정부 역할은 ‘신뢰할만한 유통체계 구축이 제일 중요하다’고 생각하고 있었고 그 다음으로 ‘현금지원’을 지적하였다. 또한 지역 농산물 사용시의 문제점으로는 ‘안정적인 수급문제’가 가장 많이 지적되었고, 그 외에 ‘가격문제’, ‘공급업자 확보’ 순으로 나타났다.

3) 학부모 대상 학교급식 식재료 관련 의견조사

급식에서 가장 중요한 분야는 ‘식재의 위생관리’(70%)였다. 학교급식 식재료로 우리 농산물 사용비율에 대해 직영학교 학부모는 70~90%, 위탁 학교 학부모는 30~50%수준이라고 생각하고 있고, 실제 사용비율보다 낮게 인식하고 있었다. 학부모의 절반이상(60%)이 ‘현 급식비 수준에서 우리 농산물 구입이 불가능하다’고 응답하였고, 이에 대한 방안으로 학부모 부담으로라도 ‘우리 농산물이 제공되었으면 좋겠다’고 응답한 경우는 60%이었으며 우리 농산물 사용으로 인한 추가비용 해결안은 ‘정부와 학부모 반씩 부담’ 65%, ‘정부부담’ 25%로 나타났다.

학교급식에서 지역 농산물 사용은 초등학교 학부모의 90%가, 중·고등 직영학교 학부모의 92%가, 위탁학교 학부모의 88%가 ‘필요하다’고 인식하고 있고, 우리 농산물 사용 확대를 위한 정부 역할은 첫째가 ‘신뢰할 만한 유통체계구축’이었고, ‘현금지원’은 이보다 순위가 낮은 것으로 나타나 유통체계 구축에 대한 중요성이 지적되고 있었다.

2. 학교급식 식재료 유통 및 공급 체계

학교급식에 식재료를 공급하고 있는 대형 식재료 전문 유통업체 및 중·소형 업체를 대상으로 조사하였다.

1) 대형업체의 식재료 유통 및 공급체계

(주) 농협유통 급식사업단, 삼성에버랜드(주), CJ푸드시스템, (주)아워홈 등 4개 대형업체를 대상으로 본사 물류센터를 방문하여 구매(또는 물류) 담당자와의 면담조사를 통하여 업체 특성, 식재료 조달경로 및 방법, 농산물 조달현황, 운영상 애로점 등을 조사 분석한 결과, 조사 대상 업체 모두 이미 전국 권역별 물류센터를 운영하고 있었다. 그러나 운영면에서는 업체별로 매우 차별적인 특징을 가지고 있는 것으로 나타났다.

식재료는 품목에 따라 차이가 있으나, 주로 산지농협, 산지중개인, 입찰구매, 가격 유지를 위한 산지계약재배 / 도매시장 등을 이용하여 조달

하고 있었고 직접 또는 우회하여 식재료 수입에도 관여하고 있었으며 급식소와 물류 센터간 전산체제를 구축하여 활용하고 있었다.

운영상의 애로점으로는 ‘당일 입고와 당일 조리로 인한 물류비 증가’, ‘짧은 계약기간’, ‘통일되어 있지 않은 식재료 관련 지침’, ‘규격화를 위해 산지에서의 부정확한 선별작업’, ‘최저 입찰제로 인한 양질의 식재 공급의 어려움’, ‘식재료 전문산지, 품질 및 시장상황에 대한 학교측 이해부족’ 등으로 나타났다. 학교급식 식재료 공급체계를 위한 제언으로는 ‘검수에서 현실적인 지침마련’, ‘식재료의 표준화’, ‘개별학교단위의 식재료 구입’ 대신 ‘광역화’, ‘최저입찰제 지양’, ‘거래기간의 안정성’ 등이었다.

2) 중·소업체의 식재료 유통 및 공급체계

단체급식소를 운영하지 않는 순수 식재료 공급업체를 대상으로 전국 각 시·도 당 20개의 업체를 선정하여 312개의 업체를 대상으로 설문지를 배부하였고, 이중 47개 업체가 조사 분석되었다. 1990년대에 설립된 업체가 전체의 61%, 1990년 이전이 33%로 대부분 3년 이상된 업체들이었고 1개 공급업체에서 납품하는 급식소 수는 5개 이하가 40%, 6~10개소가 20%로 소규모 업체가 많음을 알 수 있다. 학교급식소에만 납품하는 업체가 42%, 학교급식소 비율이 60%이상인 업체가 32%로 식재 업체의 상당수가 주로 학교에 식재료를 공급하고 있었고 계약기간은 6개월~1년이 44%, 1~3개월이 33%이었고, 업체가 바라는 계약기간은 6개월~1년이 43%, 1년 이상이 43%이었고 납품시 어려운 사항으로는 최저입찰제 49%, 계약기간이 짧고 비연속적인 것이 33%이었다.

지역사회농산물을 사용할 때의 문제점으로는 수급문제, 가격문제 등을 들었으며, 학교급식에 우리 농산물 공급확대를 위한 정부의 정책적 지원 방안으로 ‘우리 농산물과 수입 농산물과의 가격차이를 어떠한 형태로든 지원해 주어야 한다’고 하였고 그 밖에 ‘수급안정 및 가격안정’, ‘우리농산물의 규격화’, ‘등급기준’, ‘유통경로 및 원산지 표시’ 등 관련 제도 등을 들고 있었다. 품질개선을 위해 요구되는 사항으로는 ‘식재료 업체 선정을 위한 제도개선’, ‘식재료 공급업체의 과도한 경쟁과 로비’, ‘불량업체에 대

한 제재 방안 마련', '안정적인 계약기간 확보'와 '합리적이고 적절한 식재료 가격 산정의 필요성' 등이 조사되었다.

3) 학교급식 식재료 품목별 공급 흐름도

영양사 대상 품목별 식재료 구매경로와 식재료 공급업체 대상 식재료 품목별 조달경로 분석 결과를 바탕으로 학교급식 식재료 공급흐름도를 품목별 즉, 채소류, 과일류, 견과류, 김치류, 육류, 계육 및 난류, 반찬류, 가공식품류별로 제시하였다. 쌀을 비롯한 잡곡류는 산지농협(RPC)을 통해 대부분 조달하고 있으나, 그 외의 식재료는 식재전문 공급업체별로 매우 다양한 조달경로를 가지고 있어 그 편차가 대단히 큰 것으로 나타났다. 업체의 경영형태와 특징에 따라 유리한 품목을 선정하여 적합한 조달경로를 선택하여 학교급식용으로 공급하고 있었다.

3. 친환경 · 고품질 농산물 생산 · 소비현황 및 전망

1) 친환경 농산물의 인증 및 생산현황

친환경 농산물은 소비자에게 농산물 안전성의 불안감 해소 및 신뢰확보를 위하여 국립농산물품질관리원에 의하여 안정성 조사를 받고 인증을 받는다. 안전성 조사를 받아야하는 품목들은 쌀 등 소비량이 많은 품목과 상추 등 주로 생식하는 품목으로 110개 품목들이 해당된다. 인증품목 농산물은 유기농산물, 전환기 유기농산물, 무농약농산물, 저농약농산물로 나뉘어지고, 축산물은 유기축산물, 전환기유기축산물로 분류되어진다. 친환경 농산물의 인증현황은 2003년 6월 말 현재 18,126 농가에서 인증을 받았으며, 종류별로 살펴보면 채소류 82,393톤으로 가장 많고, 과실류 23,985톤, 곡류 6,533톤 순이다. 친환경 농산물의 생산량은 2002년 12월 현재 전체 농산물 생산량의 3% 수준이며 2005년까지 전체 농산물의 생산량 대비 5% 수준으로 확대될 전망이다. 최근에는 소비자와의 직거래 위주보다는 전문유통업에 의한 비중이 증가하고 있는 추세이다.

2) 학교급식에서의 친환경 농산물 도입 필요성에 대한 수요자의 인식

학교급식에서 친환경농산물 도입의 필요성을 소비자 입장에서 영양사, 행정실장, 학부모 대상으로 조사한 결과, 학교급식에서 친환경농산물을 사용하는 것에 대해 영양사나 행정실장보다 학부모가 ‘비싸더라도 사용하는 것이 바람직하다’고 생각하는 비율이 유의적으로 높게 분석되어($p < .001$) 친환경 농산물을 사용함으로써 추가 발생하는 비용으로 인하여 친환경 농산물을 학교급식에 도입하는 것이 다소 부담을 갖고 있는 영양사나 행정실장과는 달리, 수익자 부담원칙에 따라 학교급식비를 부담하는 학부모측에서는 긍정적인 견해를 가지고 있는 것으로 나타났다.

3) 학교급식에서의 친환경 농산물 도입에 따른 문제점

학교급식에서 친환경 농산물을 사용할 경우 발생할 수 있는 문제점에 대해 영양사와 업체 모두 ‘가격’(영양사 73.7%, 업체 51.5%), ‘수급의 어려움’(영양사 60.2%, 업체 27.3%), ‘친환경 농산물의 진위 여부’(영양사 54.1%, 업체 15.2%) 순으로 답하여 소비자와 공급자 간에 친환경 농산물 사용으로 인해 발생하는 문제점에 대해 견해를 같이 하는 것으로 분석되었다. 현재 소량 생산됨으로 인하여 수요와 공급의 불균형으로 야기되는 고가(高價)의 문제 및 수급의 어려움을 해결하기 위한 친환경 농산물 재배 농가 확대 및 생산자와 소비자간의 판로 개척 등과 같은 정부의 대책 마련이 필요하고, 일반 농산물에 비해 부가가치 지향적인 친환경 농산물의 품질 확보 및 소비자의 신뢰 구축을 위한 정부 차원에서의 제도적 장치 마련이 필요하다.

4) 학교급식에서의 친환경·고품질 농산물 수급에 대한 업계 현황 및 전망

친환경 농산물은 학교급식에 일부 이용되고는 있으나 물량이 적고 급발주 시에는 물량 확보에 차질이 우려되며, 가격이 비싼 반면 가격 대비 품질의 차이가 적은 점 등이 영양사를 대상으로 한 설문조사에서 애로사

향으로 지적되었다. 학교급식에서의 공급 가능성에 대해서는 양파, 감자 등 구근류는 물량확보가 어렵지만 엽채류 등은 활용이 가능하며 일반 농산물에 비해 20% 정도의 가격 차이로 향후 학교급식에서의 이용 전망이 밝은 것으로 조사되었다.

4. 외국 학교급식의 식재료 공급체계 현황 및 국내 학교급식에의 적용 방안

1) 미국의 학교급식체계

미국의 학교급식은 연방농림부로부터 기부방식으로 조달되는 식재료와 (약 17%; 13%는 원재료형태 4%는 가공품), 학교 또는 그 위탁회사가 직접 생산자나 유통업자로부터 구매하는 식재료(약 83%)로 운영하고 있고 그 비중은 가치 기준으로, 우유 및 유제품이 전체 수급된 식재료의 1/4을 차지하고, 빵류와 육류, 가금류, 과일류 및 과일주스, 채소, 반조리 식품 등이 각각 10%를 차지하고 있다. 농림부로부터의 기부는 식품영양국의 Food Distribution Programs(식품유통프로그램)과 농산물을 직접 구매하여 주정부의 식품수급프로그램 담당부서를 통하여 학교급식에 지원하는 프로그램인 Child Nutrition Commodity Program을 통해 이루어지고 있다. 2002/03 학교 회계년도의 경우 점심급식 한 끼당 \$15.25의 가치에 해당하는 농산물이 이 프로그램을 통해 학교급식에 지원되었고, 과일생산된 특정 농산물이 보너스 형식으로 비정기적으로 지원되기도 한다.

식품의 구매는 주로 지역학군 단위로 이루어지는데, 공동구매에 참여하는 학군이 늘어나는 추세이며, 대부분의 학군들은 공개입찰을 이용하여 식재료를 구매하고 있으며 국내 농산물의 소비촉진과 안전성을 확보하기 위한 조치로 점심급식프로그램에 현물로 지원되는 식재료 뿐만 아니라 학교에서 구매하는 농산물을 포함한 학교급식에 사용되는 모든 식재료를 자국산 농산물이나 그 가공품으로 제한 (National School Lunch Act 12 (n) Buy American 조항)하고 있다. 또한 연방 농무부는 소농의 영농의욕 고취와 농산물의 판로확보를 위해 1997년 여름부터 소농과 학교간 급식협

력시범사업(Small Farm/School Meals Initiative)을 전개해오고 있으며 1994년부터 국방부의 농산물 유통체제와 협력으로 학교점심급식프로그램에 참여하는 학교들에게 신선한 과일과 채소를 공급하는 프로젝트를 진행하고 있다.

요컨대 미국은 학교급식을 국가 장래를 위한 투자이자 복지정책의 일환으로 추진하고 있고 자국 농산물의 유통정책과 연계시켜 자국산 농산물의 소비확대와 수급조절에 기여할 수 있도록 운영하고 있다. 정부부처간 협력은 물론 연방·주·지방정부간 철저한 역할분담과 긴밀한 협력을 통해 학교급식체제의 개선과 안전성 확보를 위해 지속적으로 노력하고 있다. 농가와 학교간의 협력사업을 정책적으로 유도하여 소농의 판로확보를 통해 영농의욕을 고취하고 학교급식에 신선한 농산물을 공급하려는 정책적 노력과 더불어 공립학교의 경우, 학군 단위로 학교급식이 관리되고 있으며, 특히 식재료 수급은 중앙구매나 공동구매의 형태로 활발히 이루어지고 있다.

2) 일본의 학교급식체제

학교급식물자조달은 ①일본체육·학교건강센터법 제20조 제1항 3호 규정에 의거하여 문부과학대신의 지정을 받아 일본체육·학교건강센터를 통해 조달하는 학교급식용 지정물자(수입쇠고기, 수입탈지분유), ②문부과학대신의 승인을 받아 都道府縣학교급식회를 통해 구입하는 승인물자, ③市町村학교급식회를 통한 조달, ④가공업자나 유통업자를 통한 직접 조달, ⑤농가나 농협으로부터의 직접조달 등 5개 경로로 구분된다.

지역 내 산지로부터 출하된 농산물에 대해서는 지역 내 생산자단체(작목반, 농협, 전농 현본부<구경제련> 등)와 학교급식소가 직접 제휴하여 조달을 담당하고 있다. 일본 중앙정부나 지방자치단체 등에서는 학교급식에 안전한 농산물을 제공하고 건전한 식생활을 정착시키기 위하여 정부와 지방자치단체가 연계하여 학교급식에 대해 지역산 농산물의 이용을 촉진하기 위한 방법으로, 「지산지소」, 「슬로우 푸드」와 같은 범국민적 운동을 전개하고 있다. 단기적인 국내농산물의 이용증대보다는 장기적인 시점에서 지

역산 농산물의 이용촉진 효과를 기대할 수 있는 방향으로 지원이 이루어지고 있다고 볼 수 있고 그 방법 또한 국내 농산물의 이용을 조건으로 실시하기보다는 안전성과 일본형 식생활의 확립을 조건으로 실시되고 있다.

일본 중앙정부 및 지방정부의 정책은 농산물 수출국과의 무역마찰의 소지가 있는 정책을 배제하고, 학생의 식생활개선과 건강증진을 학교급식지원의 논리적 근거로 확보하면서 결과적으로는 국산 농산물의 이용률 향상이라는 본래의 목적을 달성하는 방법이 취하여지고 있다.

3) 프랑스의 학교급식체계

학교급식 관리면에서 초등학교의 경우, 기본적으로 급식의 책임은 각 지역사회에 속해 있다. 교육부가 학교급식관리 운영에 직접적으로 관여하지 않고 시청이나 학부모 연합회에서 관리 운영하고 있다. 대부분의 중, 고등학교는 교육부에서 직접적으로 학교급식을 경영하는데 학교급식에 관련된 조직에 대하여 관여를 하는 것이지 식사의 준비나 생산에는 관여하지 않고 있다. 학교급식에 대한 정부의 재정적 지원은 유치원, 초등학교는 시, 도의 지역사회가, 중·고등학교는 정부가 재정적 도움을 주는데, 이러한 지원은 일반적으로 각 가정의 수입에 따라 다르며, 지역사회의 참여도는 각 지역의 결정에 따라 다르다.

프랑스는 학교급식 식재료로 자국의 농산물을 사용하도록 강제규정하고 있지는 않으나 원료의 품질과 안전성에 대한 요구는 점점 증가하고 있다. 즉, 모든 식재료들은 생산에서 소비까지 제품에 대해 책임을 질 수 있으며, 어떠한 제품을 썼는지 알 수 있도록 되어있는 허가된 업체에 의해서 공급되는 동시에 식료품에 부착되어 있는 라벨에 의해 제공되는 모든 정보는 그 지역에서 정의하는 방법으로 표시, 학생과 학부모의 요구에 부합되어야 한다. 또한 식료품들의 공급자, 재료의 원산지, 처리방법에 대한 모든 표시가 작업일지에 포함되어야 하며 이력정보(traceability)를 확보하는 것은 급식자의 안전을 위해서 필수적이다.

5. 우리 농산물 학교급식 공급을 위한 관련제도 분석

1) 학교급식에 우리 농산물 공급 제도화시의 WTO협정 관련 문제점

우리나라의 경우 중앙정부는 물론 지방자치단체도 자국산 농산물 사용을 제도화 할 경우 농산물 수출국들이 국내·외산 차별을 금지하는 WTO협정 내국민대우조항 위배를 이유로 통상분쟁에 휘말릴 우려가 있으므로, WTO농업협정 제14조의 「위생 및 식물 위생조치」에서 규정하고 있는 바와 같이 한국형 식생활의 토대 위에 식품의 안전성과 위생을 고려한 고품질 농산물을 학교급식에 도입하는 간접적인 방법으로 장기적이고 다각적인 차원에서의 정부지원이 이루어진다면 WTO농업협상 마찰 등을 피하면서 우리 농산물을 이용할 수 있는 방안이 있을 것으로 생각된다.

2) 국내 학교급식 지원사례 및 조례 제정 현황

일부 지방자치단체(김포시, 여주군 등)는 쌀과 같은 지역내 농산물 이용시 비용을 지원해주고 있다. 또한 학교급식에 우리 농산물 식재료 사용을 통한 안전성 확보를 위하여 지방자치단체가 급식비를 지원하는 조례제정이 지방의회와 시민단체를 중심으로 추진(나주시 2003년 7월, 전남도 2003년 9월)되었거나 추진 중이다. 그러나 학교급식에 국내산 농산물 사용을 규정함으로써 WTO 통상협정 위배라는 문제와 학교급식에 필요한 소요경비 일부를 자치단체의 장이 지원하는 것은 지방자치법의 조례제정의 범위를 벗어난다는 현실적 어려움을 가지고 있다.

6. 우리 농산물의 학교급식 이용촉진 방안

1) 우리 농산물의 학교급식 이용에 있어 나타나는 문제점

우리농산물과 수입농산물과의 가격 차이와 수급이 안되거나 가격이 폭등하면 우리농산물 사용이 어려워진다. 또한 학교급식에서 많이 사용하고 있는 최저입찰제로는 양질의 우리농산물을 납품하기가 어려우므로 제도적

개선이 필요하며, 우리농산물의 규격화, 등급기준, 유통경로 및 원산지 표시 등 관련 제도를 명확히 하고 쉽게 확인할 수 있도록 관리되어야 하는데 신선 농산물보다는 가공식품에서 높게 나타나고 있다. 행정절차상의 제약과 정보의 부족으로 농가와의 교류를 통한 직거래가 활성화되지 못하고 있는 실정이다. 특히 현재의 일부 투명하지 못한 업자선정과정, 각 학교별 급식물자조달로 인해 발생하는 물류상의 비효율과 식재료 업체의 영세성으로 인한 전문성 결여와 단기적 공급계약으로 인한 상호간 신뢰성 부족을 문제점으로 제시할 수 있다.

2) 지역농산물의 안정적·효율적 공급을 위한 조달체계 방안

학교급식에서 식품의 안전성 확보와 급식을 통한 식과 농에 관한 교육을 확립하고 특히 학교급식소에 국내농산물을 안정적·효율적으로 공급하기 위한 모델로 Local Food System 구축방안을 개발하였다. Local Food System은 시·군권역의 협의적 개념에서 점차 전국적 범위로 조달권역을 넓혀가는 중층적 구조를 형성하고 있다. 시·군학군별로 급식 식재료를 일괄 조달함으로써 거래규모의 확대를 실현하여 전문성을 갖춘 민간 학교급식 식재료 공급업체를 통한 고품질의 농산물을 상대적으로 저렴한 가격에 구매할 수 있을 뿐 아니라 중장기적 계약을 통하여 거래의 신뢰성 확보 및 유리한 거래 여건을 조성할 수 있다. 시·군학군별로 일괄 조달을 실현하기 위해서는 시·군별로 “학교급식 물자 조달위원회(가칭)”를 설치하고 4 가지 모델의 Local Food system을 개발하였다.

첫째는 시·군 학교급식 물자조달위원회를 통한 학교급식물자조달체제로 학교급식 물자를 일괄적으로 조달하는 형태이다. 두번째는 학교급식 물자조달위원회의 연합회를 활용한 학교급식 물자조달체제로 품목별로 효율적인 조달범위를 고려하여 학교급식 물자조달위원회와 연합회가 역할분담을 통하여 식재료를 조달하는 방법이다. 셋째는 민간 학교급식 공급체계를 활용한 학교급식 물자조달체제로 민간 학교급식 식재료 공급업체를 통해 일괄 조달하는 모델이다. 넷째는 계통 농협조직을 활용한 학교급식 물자조달체제로 지역 농협과 농협 중앙회와의 연계를 통해 조달이 이루어

지는 모델이며 특히 산지농협의 유통시설(집하장, 공판장 등)이나 농협중앙회의 종합유통센터(하나로마트 등)를 연계시켜 식재료를 조달하는 것이다. 각 모델별로 장·단점 및 제한점이 있으므로 지역적 특성을 고려하여 탄력적으로 운영할 수 있을 것으로 판단된다.

3) 학교급식에 우리 농산물 이용을 촉진하기 위한 정부지원방안

학교급식에 양질의 안전한 농산물을 공급하기 위한 정부지원 방안은 다음과 같다. 수요자(학교측)에 대한 지원방안으로는 학교급식의 양적·질적 확대를 위한 범 부처간 투자 확대, 우리(친환경) 농산물 공급에 따른 학부모의 비용부담 완화 방안, 학교급식 식재료 검수기준 등이 마련되어야 한다. 생산자 및 산지 지원방안으로는 농산물의 안정적인 판로 및 공급체계 확립, 산지 전처리 시설 지원, 선취매매와 예약수의거래 확대를 통한 식자재의 안정적인 공급 지원 등이 모색되어야 한다. 수요자와 생산자 연계 지원방안으로는 학급급식 농산물의 수요 및 산지공급 정보 시스템 구축방안, 급식학교와 식재료 공급 산지간 연계를 통해 농촌현장을 체험학습의 공간을 활용하기 위한 교과과정 및 지원방안 모색, 향토음식 발굴 및 가공식품개발에 필요한 재정적 지원방안이 필요하다. 안전한 식재료 공급을 위한 제도 및 물류시스템 지원방안으로는 식재료 기준 설정 및 우리 농산물 유통업체에 대한 인증제도, 이력정보체계 확립과 위생 및 신선도 관리체계 구축 등 WTO 협정을 고려한 보다 다양하고 보다 지속적인 정부지원 방안이 체계적으로 모색되어야 한다.

I. 서론

1. 연구배경 및 목적

학교급식은 급식을 통해 학생의 심신의 건전한 발달을 도모하고 나아가 국민 식생활 개선에 기여하기 위한 교육의 일환으로 운영되고 있다. 우리나라의 학교급식은 전쟁재해 아동 구호를 위하여 1953년 외국원조기관인 국제연합아동기금이 지원한 농산물에 의하여 시작되었으며, 이 때의 급식은 우리의 주식이 아닌 빵식으로 무상급식의 형태이었다.

이러한 외국원조에 의한 학교급식은 1972년에 종료되고 1973년부터 우리정부 예산으로 급식이 시작되었으며, 그 후에 예산 규모가 축소되었다가 1981년 학교급식법이 제정되면서 학교급식의 목적, 방법, 경비 부담 등을 규정하는 제도적 기틀이 마련되었다. 1990년대에는 우리 사회의 경제적 성장에 따른 여성의 사회진출과 결식 아동들에 대한 관심이 증가됨에 따라 학교급식의 확대가 요구되면서 학교급식 실시는 매년 증가추세를 보여 2003년 현재(2002년 12월 31일 기준) 학교급식 실시율은 96.4%이며, 초등학교 99.9%, 중학교 88.7%, 고등학교 97.8%, 특수학교 94.9%의 급식율로서, 총 13,037개교에서 1일 6백6십여만명이 급식을 받고 있으며, 예산 규모는 2조 2,593억원으로 학교급식은 양적 성장이 이루어진 국가의 정책적 사업으로 시행되고 있다. 이중 가장 많은 비율을 차지하는 것이 식재료 구입비이며 이는 전체예산의 65.5%로 1조 4,806억원에 이르고 있는 상황이다. 급식의 질적인 측면에서는 여러 가지 난제가 존재하여 비위생적인 공급과정으로 인한 식중독 사고 및 저질육 등 불량 식자재 납품, 납품업체 계약시 구매자와의 부정거래와 같은 구매자와 공급업체간의 문제점들이 야기되어 사회적 물의를 일으키고 있기도 하다. 그러나 구매자의 입장에서 양질의 제품을 저가로 적시에 구매하려는 반면에 공급자는 최고 가격으로 공급하려는 상반된 목표를 가진 수직적, 적대적 관계에서 발생하는 문제점을 가지고 있기 때문에(손병식, 1999) 올바른 식재료 구입을

위한 공급체계 및 그 관리가 요구되고 있다.

또한 절대 다수의 학부모는 아이들의 건강을 위해서 안전한 급식재료가 쓰여지길 원하고 있으며, 양질의 보다 안전하고 최상의 식재료 공급이 중요하다는 연구결과가 보고된 바 있고(신보연, 2003), 이에 따라 학교급식의 식품 안전성 보장과 우리 전통 식습관 형성 차원에서 친환경 농산물을 사용하기 위한 여러 가지 방안이 모색되고 있으나 이같은 주장이나 필요성에 대한 강한 인식에도 불구하고 학교급식 및 수혜 관계자의 이해 부족과 정부의 소극적인 지원으로 정착되지 못하고 있을 뿐만 아니라 지금까지 급식업체의 식재료 사용 실태에 대해서도 체계적인 연구가 미흡한 실정이다.

이와 같이 학교급식에서 우리 농산물의 이용은 학생들에게 안전하고 질 좋은 급식을 제공하여 청소년의 건강 증진에 기여하고 한편으로는 농가 소득 안정을 도모하여 국가경제에 도움이 된다고 보며, 이는 교육인적자원부의 학교급식 발전방안 기본 구조의 추진전략 2단계인 ‘학교급식 운영의 내실화 사업’ 중 지역사회와의 연계에 지역 농산물 소비방안이 포함되어 있는 것과 일치하고 있다. 즉, 학교는 지방자치단체, 생산자 단체와 협조하여 일부 품목이라도 지역 농산물을 학교급식에 이용하여 지역 농산물에 대한 애용심과 자부심을 키우는 한편 지역생산물의 소비로 인해 지역경제를 활성화시키는 체제 및 지원책을 구축하는 것을 목적으로 한다. 또한 학교급식의 식재료로 우리 농산물을 이용하면 농산물의 안전성 확보와 청소년의 건강 증진 뿐만 아니라 우리 농산물의 소비 확대, 우리 농산물의 애용의식 제고, 전통식문화의 계승 등의 효과를 거둘 수 있을 것이므로, 학교급식에 국산 식재료의 이용을 확대하기 위해서는 국가 정책적으로 학교급식을 위해 우리 농산물이 안정적으로 공급될 수 있는 체계를 구축할 수 있는 제도적 개선방안이 필요하다고 본다.

이를 위한 본 연구의 세부목적은 다음과 같다.

첫째, 학교급식에서의 식재료 이용실태 및 소비행태를 분석한다. 식품

류별 소비행태 뿐 아니라 식품별 소비행태를 파악하여 실제 식재료의 수급 실태를 파악한다.

둘째, 현행 학교급식의 식재료 유통 및 공급체계를 분석한다. 이는 우리 농산물의 식재료 공급체계 개발을 위해서는 급식운영 형태별 및 급식 식재료 업체별 식재료 유통경로 및 공급체계에 대한 분석이 요구된다.

셋째, 외국의 학교급식의 공급체계에 대해 분석한다. 이는 외국의 학교급식 식재료 공급체계의 인프라 구축에 대한 심층적 분석을 통하여, 우리나라에서도 자국 농산물의 학교급식 활용과 같은 정책이 국가적 차원에서 범부처적으로 이루어질 수 있는 방안을 모색하여야 한다.

넷째, 학교급식에의 친환경 농산물 도입 및 활용에 대한 현황을 조사하고 향후 전망을 조명해보고자 한다.

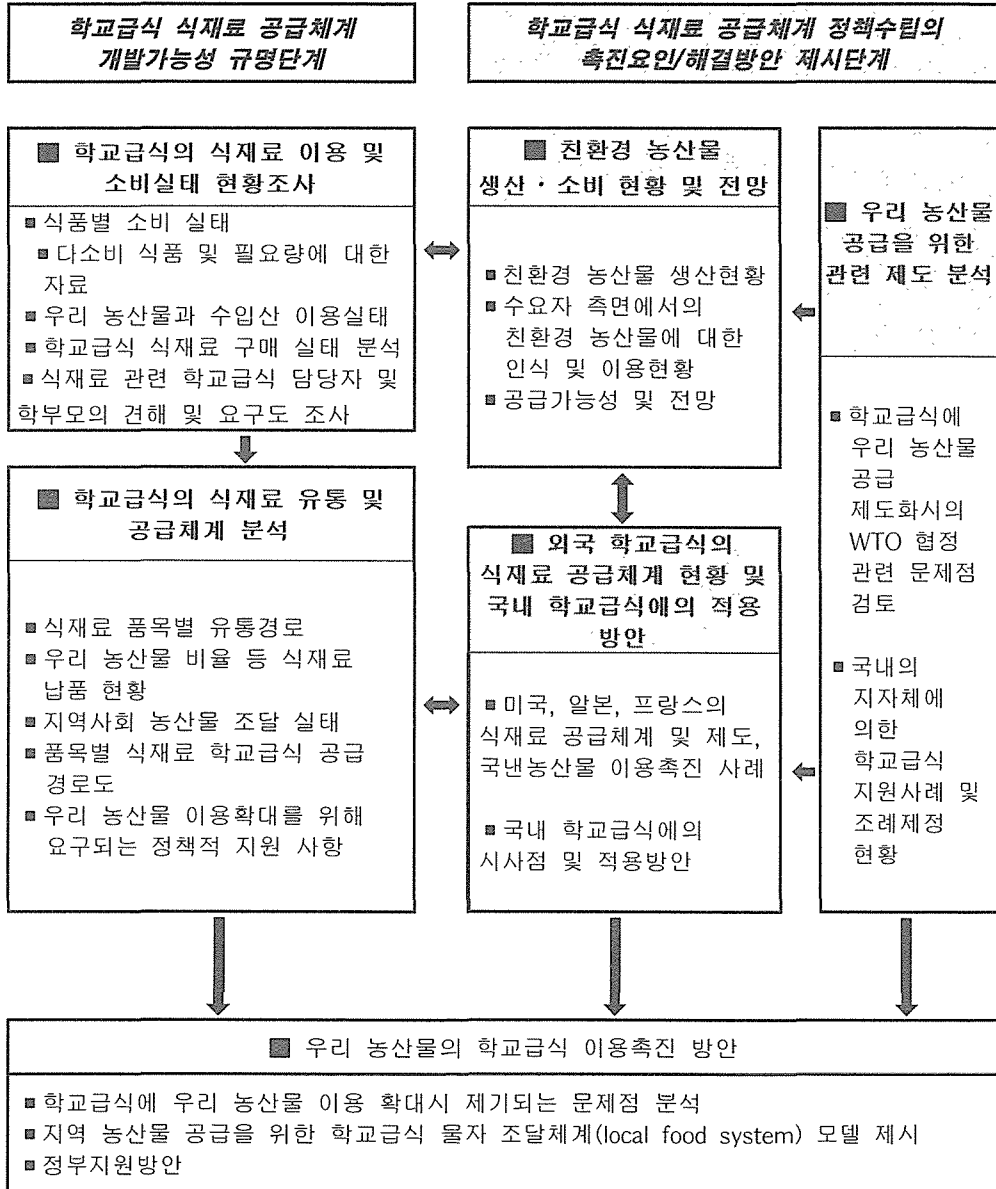
다섯째, 학교급식 관련 WTO 협정에 대하여 외교통상부 등 관련 부처 의견을 검토하고, 최근의 국내 학교급식 지원사례 및 지방자치 단체에 의한 학교급식에 우리 농산물 사용을 지원하는 조례 제정 현황을 조사한다.

여섯째, 우리 농산물의 학교급식 이용 촉진을 위하여 지역산 농산물의 안정적, 효율적 공급을 위한 학교급식 물자조달체계(Local Food System) 구축 방안을 제시하고자 한다.

2. 연구 설계

가. 연구 모형

본 연구과정의 흐름과 연구의 기본틀은 <그림 I-1>과 같다.



<그림 I-1> 연구의 모형

나. 연구 방법

「학교급식 식재료 공급체계 개발 및 지원방안」 연구는 학교급식의 식재료 이용 및 소비실태 현황조사를 위하여 설문 및 현지조사를 실시하였으며, 학교급식의 식재료 유통 및 공급체계를 분석하기 위하여 물류와 구매 담당자를 대상으로 직접면접과 설문조사를 실시하였다. 영양사 대상품목별 식재료 구매경로와 식재료 공급업체 대상 식재료 품목별 조달경로 분석 결과를 바탕으로 품목별 식재료 학교급식 공급 흐름도를 작성하였다. 친환경 농산물의 생산 현황은 관련 문헌 및 통계자료를 조사하였고, 소비현황 및 학교급식에의 이용 전망은 수요자측인 학교 영양사, 행정실장 및 학부모와 학교급식 식재료 공급업체를 대상으로 설문 및 직접 면접 조사를 실시하였다. 외국 학교급식의 식재료 공급체계 현황 및 국내 학교급식에의 시사점 및 적용방안을 마련하기 위하여 식재료 공급체계 관련 제도를 문헌 고찰 및 인터넷 website를 이용하여 조사, 평가하였다. 학교급식에 우리 농산물 이용을 제도화할 경우 WTO 관련 문제점은 외교통상부 등 각 부처의 의견을 비교 검토하였다. 최근 각 지방자치단체에 의한 학교급식 지원사례 및 조례 제정 현황을 파악하기 위하여 관련 부처로부터의 자료수집 및 관련 담당자와의 면접조사를 실시하였다. 우리 농산물의 학교급식 이용촉진 방안을 마련하기 위하여 식재료 소비실태 및 식재료 유통 및 공급체계 분석결과를 바탕으로 외국의 사례와 우리나라 일부지역에서 시행 중인 지원사례 및 조례 제정 사례를 검토하여 학교급식 물자조달체계 모델을 제시하였다. 그리고 WTO 통상협정과 학교급식 지원방안을 검토하기 위해 관련 전문가와 정책간담회를 실시하였다.

각 연구방법별 세부내용은 다음과 같다.

1) 자료수집 및 문헌고찰

우리 농산물을 학교급식 식재료로 공급할 수 있는 인프라 구축과 이에

따른 제도적, 재정적 지원에 필요한 외국의 관련법 제도, 외국의 학교급식 운영 현황, 그리고 학교급식 관련 인터넷 자료 및 국내·외 관련 문헌을 수집·정리하여 고찰하였다.

2) 현지조사

학교급식에 식재료를 공급하고 있는 4개의 대형 식재료 공급업체를 대상으로 연구진에 의해 개발된 설문지를 갖고 본사 또는 물류센터를 방문하여 구매 또는 물류 담당자들을 직접 면담하는 직접 면접조사 방법을 통해 현지조사를 실시하였다. 조사 내용은 품목별 식재료 조달 경로 및 방법, 가격 및 품질 전략, 운영상의 애로점, 우리 농산물 이용 확대를 위한 정부 지원 방안 등으로 구성되었다. 또한 전남 나주시 등의 지방자치단체의 학교급식 조례 제정에 대한 사례 및 문제점에 대해 관련 담당자와 면접조사를 실시하였다.

3) 우편조사

가) 학교급식의 이용 및 소비실태조사

① 조사대상

학교급식의 식재료 이용 및 소비실태조사는 학교급식 담당 영양사, 학교측 실무자(행정실장) 및 학부모 5인을 대상으로 실시되었다. 전국 초·중·고등학교에서 현재 급식을 실시하고 있는 9,989개 학교(2002년 12월 31일 교육인적자원부 자료)를 각 지역별로 구분한 후 10%에 해당하는 993개 학교를 도시, 농촌 등의 지역 및 학교규모를 고려하여 비례층화샘플링에 의하여 대상학교를 선정하였다(표 I-1).

② 설문지 개발 및 실시

영양사 대상 설문지는 문헌고찰에 근거하여 설문지 초안을 개발하고, 서울·경기지역에서 10년 이상의 학교급식담당 영양사 경력자 집단과의 개별 및 전문가 집단 면담회의 과정을 통해 설문내용의 타당성을 검토하고 수정·보완하였다. 2003년 6월 15일~27일에 전국(제주 제외)의 직영 및 위탁급식 영양사 50인을 대상으로 사전조사를 실시하여 설문지 문항을 2차 수정 보완하였다. 행정실장 및 학부모 대상 설문지는 문헌고찰에 의해 개발하였다. 본 조사는 교육인적자원부의 협조로 1차 조사는 2003년 7월에 실시되었다. 직영급식에서는 영양사가 행정실장과 학부모 대상 설문지를 배포 및 취합하도록 하였으며, 위탁급식에서는 행정실장이 영양사와 학부모 설문지를 배포 및 취합하도록 하였다. 설문지 회수율이 저조한 서울, 경기, 인천, 경남지역의 위탁 및 직영형태의 학교에 대하여 9월에 2차로 설문조사가 실시되었다.

③ 조사 내용

영양사 대상 설문지는 식재료 공급업체 선정 및 계약, 재료 구매 및 검수, 품목별 식재료 구매처, 국산 및 수입 농산물 이용현황, 우리 농산물 이용확대를 위한 지원방안, 식품류별 이용빈도 및 다소비 식품, 지역 농산물 및 과잉생산 농산물 등과 관련된 문항으로 구성되었다. 행정실장 대상 설문지는 식재료의 질, 식재료 공급업체 선정시의 문제점, 우리 농산물 이용확대에 따른 급식비 문제, 지역 농산물 및 과잉농산물과 관련된 문항으로 구성되었다. 학부모 학교급식 식재료 만족도, 우리 농산물 이용확대에 따른 급식비 문제, 지역 농산물 및 과잉농산물과 관련된 문항으로 구성되었다.

<표 1-1> 조사대상학교의 지역, 학교, 운영형태별 선정기준과 회수 현황

구 분	초등학교		중 학교		고등학교		계	회수율
	직영	위탁	직영	위탁	직영	위탁		
서울	54	-	-	30	1	26	111	46.1%
부산	27	-	8	6	1	12	54	75.5%
대구	18	-	8	2	7	1	36	83.3%
인천	19	-	5	4	2	7	37	70.3%
광주	12	-	5	2	3	3	25	92.0%
대전	12	-	5	3	2	4	26	87.0%
울산	9	-	3	1	3	1	17	100.0%
경기	90	-	28	13	9	21	161	64.4%
강원	37	-	11	3	8	3	62	74.2%
충북	24	-	10	2	4	4	44	68.2%
충남	43	-	14	4	8	3	72	82.2%
전북	42	-	15	3	8	5	73	68.5%
전남	46	-	24	1	14	1	86	89.7%
경북	49	-	21	5	13	7	95	85.3%
경남	47	-	11	3	8	8	77	68.8%
제주	10	-	4	-	3	-	17	76.5%
합계	539	-	172	82	94	106	993	72.7%

나) 학교급식 식재료 유통 및 공급체계

① 조사대상

학교급식의 식재료 공급 유통체계를 분석하기 위하여 전국 16개 시·도당 20개의 학교급식 식재납품 유통업체를 선정하여 총 312개의 업체를 대상으로 조사하였다.

② 설문지 개발 및 실시

문헌고찰에 근거하여 설문지를 개발하고 식재료 공급업체 실무자에게 사전조사를 실시하여 설문지를 수정 보완하였다. 2003년 9월 본조사가 실시되었다.

③ 조사내용

조사내용은 학교급식소와의 계약현황, 우리 농산물 유통 비율 등 식재료 납품현황, 지역사회농산물 조달 실태, 품목별 학교급식 식재료 유통경로, 우리 농산물 이용 확대 및 급식품질 향상을 위한 정책적 지원사항으로 구성되었다.

4) 정책간담회

연구진, 외부전문가, 농림부 담당자 등이 참여하는 소규모 정책간담회를 통해 연구방향 설정, WTO 통상협정 및 학교급식 물자 조달체계 모델 개발 등과 관련하여 의견을 검토하였다.

다. 분석방법

본 연구에서 수행된 모든 조사에서 수집된 자료는 SPSS(Statistical Product and Service Solution) 11.5 통계 package를 이용하여 분석하였다. 일반적인 특성을 분석하기 위하여 기술통계(descriptive analysis)를 이용하였고, 비교분석을 위해 카이검정(χ^2 -test)을 이용하였다.

3. 선행연구 고찰

학교급식의 양적 확대에 수반되는 학교급식의 품질향상을 위한 연구는 다각도로 이루어져 왔다. 학교급식의 실질적인 운영자인 학교급식 전담 직원에 대한 연구로 학교급식시스템 유형별 표준조리인력 산정모델(이보숙 등, 1998), 학교급식 전담직원 배치제도 개선 방안(양일선 등, 1999), 학교급식 영양사의 업무 중요도 및 임무차원 분석(양일선 등, 2002), 학교급식 전담직원 표준직무모델 개발(양일선 등, 2002)등이 이루어졌고, 학교급식 식단향상을 위해서는 식생활의 전통적 유지 측면에서의 전국초등학교 급식식단평가(양일선 등, 2000)가 수행된바 있다. 고등학교에 위탁급식 급식이 도입되어 투자비 회수에 따른 식재료 등 급식의 질에 대한 문제를 해결하기 위해 고등학교 위탁급식 품질향상을 위한 급식비 및 투자비의 적정수준 산정 연구(양일선 등, 2001)와 서울시 소재 고등학교 위탁급식 운영현황분석(양일선 등, 2001), 서울시내 고등학교 위탁급식의 급식비와 투자비의 실태 및 위탁업체의 기대수준 비교분석(양일선 등, 2001) 등의 연구가 수행되었으며 또한 학교급식의 교육적 효과를 위한 웹에 기반을 둔 중고등학교 영양교육프로그램 개발 및 효과평가(양일선 등, 2001)와 학교급식 운영의 내실화를 위한 학교급식 관리기술 지원체제 구축(김정래 등, 2002) 등에 관한 연구가 수행된 바 있으며 학교급식 식재료와 관련된 연구는 아래와 같다.

교육인적자원부의 학교급식에 관한 만족도 조사에 따르면, 학생과 학부모들은 급식위생에 대한 만족도가 높지 않았으며, 2002년 강원, 경남 등 지역급식네트에서 조사된 학교급식 문제점의 가장 우선순위는 “음식의 위생”(51.1%)이며 그 다음이 “음식의 맛”(40%), 음식재료의 품질(8%)의 순으로 나타났다(학교급식전국네트워크, 2003). 또한 급식네트들이 학교에서 학생들을 상대로 실시한 설문조사에서 학교급식에 불만족한 이유를 살펴보면 “학교급식은 비위생적이고 맛이 없다”는 의견이 지배적이었다(학교급식전국네트워크, 2003). 음식의 맛과 질은 실제 사용한 식재료에 의해 결정되는데, 학교급식에는 남품재료의 최저가원칙이 강조됨에 따라 식재

료가 저급농산물과 수입농산물로 조달되기 때문에 학생들의 급식에 대한 만족도가 높지 않았던 것으로 분석되고 있다(학교급식전국네트워크, 2003).

생활협동조합전국연합회에서 2001년 9월 학부모를 대상으로 실시한 ‘학교급식 실태과악을 위한 설문조사’에 의하면 급식에서 가장 중요하게 생각하는 점은 ‘철저한 위생(42.7%)’과 재료의 안전(27.2%)이라는 반응을 보였고, 식단에 있어서 가장 먼저 고려해야 할 점은 ‘안전한 재료를 사용하고 있는가’(59.6%)였으며, ‘급식재료의 선택기준은 무엇이라고 생각하는가’라는 질문에 ‘친환경적 농산물’(39.0%), ‘우리 농산물’(36.4%)로 응답하여 이는 재료의 안전에 대한 학부모들의 우려가 높아지고 있음을 시사하고 있다.

성장기 학생들에게는 품질과 안전성이 확보된 식재료 공급이 중요하나 급식업체의 식재료 사용실태에 대해서 구체적으로 밝혀진 바는 없지만, 지금까지 보고된 연구 결과를 살펴보면 다음과 같다.

전국주부교실중앙회와 식생활국민운동본부의 공동조사 결과에 의하면 수입산 식재료를 사용하는 학교가 평균 46%에 달하며, 가공식품이 61%로 가장 많고, 어패류 56%, 양념류 52%, 채소류 41%, 과일류 39%, 육류 27% 순으로 나타났다(신보연, 2003). 한국농촌경제연구원의 조사에서는 직영보다 위탁급식에서 수입농산물을 사용하는 경우가 많으며, 육류, 채소류, 어패류 순서로 수입산 식재료를 많이 사용하는 것으로 나타났다. 특히 위탁급식학교의 절반이상(55.9%)은 쇠고기의 경우 수입쇠고기를 90%이상 사용하고 있는 것으로 나타났고, 저가의 급식비 단가를 맞추기 위해 식중독을 일으키기 쉬운 어패류와 양념류, 햄, 소시지 등 가공식품을 수입품에 의존하고 있다고 보고 된 바 있다(신보연, 2003).

또한 2002년 한국농촌경제연구원의 자료에는 특히 위탁급식의 경우 국가·지방단체의 지원이 적어 급식단가 중 식료품비 비중이 적게 책정됨에 따라 저가의 식재료를 사용하지 않을 수 없다고 지적하였으며, 위탁이든 직영이든 실제 사용한 식비, 식재료율에 따른 주식과 부식비 내역과 실제 사용한 식재료는 급식의 맛과 질을 결정하는 것이므로 학교 급식은 교육의 일환인 만큼 급식에 사용되는 식재료는 가능한 한 우리 농산물로 사용

하여 학생들의 영양과 건강을 보조해야 할 것이다(학교급식전국네트워크, 2003). 또한 수입산이 주요 원재료로 되어 있는 반조리 제품인 냉장·냉동, 공산품의 사용을 최대한 억제하고 유전자변형 식품이 반입되지 않도록 해야한다는 주장 역시 끊임없이 제기되고 있으나 시행되지는 않고 있는 실정이다. 안정성이 검증되지 않은 저급·수입농산물을 급식재료로 사용함으로써 학생들의 건강을 위협하고 나아가 우리 농산물 판로를 차단하고 있는 지금, 학교 급식 식자재로 우리 농산물을 이용하는 것은 농산물 개방과 쌀수입 압박에서 최소한의 경쟁력을 재고 할 수 있는 촉발제가 될 수 있다고 지적하였다(신보연, 2003).

학교급식에서 식재료에 대한 구매현황을 보면 급식용 쌀 소비량은 2001년 3월 급식학생수를 기준으로 할 때 총 97천톤 규모이며 이중 직영급식에 64천톤, 위탁급식에 33천톤이 사용된 것으로 추정된다. 직영급식의 경우 정부양곡을 판매가격의 절반가격으로 공급받고 있으며, 추가 소요량에 대해서는 일반쌀을 구입하고 있는 것으로 나타났다(이계임 등, 2001).

이계임 등(2001)의 연구결과에 따르면 직영급식학교의 식재료를 대부분 공급업체로부터 조달하고 있으며, 구매처별로는 소매시장에서 구입하는 경우가 많으며, 농·수협을 이용하는 비중이 큰 품목은 잡곡류, 육류, 김치류 등이고, 채소류, 건어물, 과일류, 가공식품등은 소매시장 다음으로 도매시장의 비중이 큰 것으로 나타났다. 식품의 공급처 선정시 고려사항은 가격(40%)과 품질(39.0%)로 공급처 선택시 공급단가를 가장 중시하며, 공급업체의 전문성은 크게 고려하지 않는 문제점을 나타내었다. 수입농산물의 사용에 있어서는 곡류, 육류, 우유의 자급률은 높게 나타나는 반면, 채소류의 경우 고사리 마늘등이 중국산을 주로 이용하고 있으며, 과일류의 경우 수입 열대과실 및 오렌지등을 상대적으로 많이 이용하고 있다. 수입제품을 이용하는 이유는 국내산과의 가격차이가 크기 때문이라고 응답한 경우가 32%로 가장 많은 응답을 차지하였다. 또한 위탁급식학교의 절반 이상(55.9%)은 쇠고기 소비량 중에서 국내산 쇠고기를 10% 미만 사용하고 있는 것으로 나타나 수입육류에 대한 의존도가 높은 것을 알 수 있었다.

II. 학교급식 식재료 이용 및 소비실태

학교급식의 식재료 이용 및 소비실태 현황 조사는 학교급식 담당자인 영양사, 학교측 실무자인 행정실장 그리고 학부모로부터 조사 분석하였다.

1. 영양사 대상 학교급식 식재료 이용 및 소비실태 분석

전체 초·중·고등학교에서 현재 급식을 실시하고 있는 9,989개 학교(2002년 12월 31일 교육인적자원부 자료 기준)를 대상으로 각 지역별로 10%에 해당하는 993개 학교를 선정하여 영양사를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 회수율은 72.8%로 723개 학교의 설문자료 결과가 식재료 이용 및 소비실태 분석에 사용되었다.

가. 조사대상 학교의 일반 특성

본 연구에서 조사 대상 학교의 일반 특성은 <표 II-1>과 같다. 학교급식 식재료 관련 분석 자료로 사용된 전국의 723개 학교는 초등학교 직영급식 442개교(61.1%), 중·고등 직영급식 207개교(28.6%), 위탁급식 74개교(10.2%)로 구성되었다. 평균 재적 학생수는 1,012.7명으로 중·고등학교의 경우 위탁급식 학교(1,063.2명)보다 직영급식 학교(787.0명)의 학생수 규모가 적었다. 급식인원은 중식의 경우 평균 학생 920.7명, 교사 50.1명으로 거의 대부분의 학생들이 학교급식 프로그램에 참여하고 있음을 알 수 있었다. 운영형태별로는 도시형 학교가 448교(62.4%), 농어촌형 학교는 243교(33.8%), 도서벽지형 27교(3.8%)이었으나, 위탁급식 학교 중 도시형 학교는 82.9%로 위탁급식은 도시형에서 주로 이루어지고 있었다. 생산유형별로는 단독조리방식이 90% 정도였고 나머지 10% 정도가 공동조리방식으로 운영되고 있었다. 급식비는 초등학교 급식은 평균 1,414.3원/명, 중·고등 직영급식은 1,902.5원/명, 위탁급식은 1,979.8원/명인 반면, 식품

비는 각각 1,017.6원/명, 1,371.4원/명, 1,310.3원/명이었다. 중·고등학교에서 직영급식과 위탁급식에서 급식비 및 식품비의 차이가 거의 없었으나 식품비 중 주식비가 직영급식에서는 1,84.6원/명인데 비해 위탁급식에서는 333.0원/명으로 위탁급식에서 주식비가 거의 2배에 이르므로 부식비가 상대적으로 적게 투입될 수 밖에 없는 현실임을 알 수 있다. 이러한 요인이 수입농산물에 비해 상대적으로 값이 비싼 우리 농산물 사용에 영향을 미칠 것으로 사료된다.

학교급식 영양사의 경력은 평균 7년 11개월로 직영급식(초등학교 8년 11개월, 중·고등학교 7년 4개월)에 비해 위탁급식(중·고등학교 3년 2개월) 영양사의 경력이 짧았다. 초등학교 영양사는 대부분(97.3%)이 정규직인 반면, 중·고등 직영급식에서는 정규직이 58.8%에 불과하고 일용직(계약직)은 41.2%나 되었으며, 위탁급식에서는 정규직 영양사가 78.3%로, 초등학교 급식에서 가장 안정된 급식의 운영이 이루어지고 있음을 알 수 있었다.

<표 II-1> 조사대상 학교의 일반 특성

항목	종류	구분	초등	중·고		전체
				직영	위탁	
학교 ¹⁾			442(61.1)	207(28.6)	74(10.2)	723(100.0)
학생수(명) ²⁾			1110.4±710.4	787.0±473.8	1063.2±390.0	1012.7±641.8
분류 형태 ¹⁾	도시형		263(59.5)	127(61.7)	58(82.9)	448(62.4)
	농어촌형		163(36.9)	70(34.0)	10(14.3)	243(33.8)
	도서벽지형		16(3.6)	9(4.4)	2(2.9)	27(3.8)
	합 계		442(100.0)	206(100.0)	70(100.0)	718(100.0)
생산 유형 ¹⁾	단독 조리		390(88.2)	195(94.2)	64(90.1)	649(90.1)
	공동 조리		52(11.8)	12(5.8)	7(9.9)	71(9.9)
	합 계		442(100.0)	207(100.0)	71(100.0)	720(100.0)
중식 인원 (명) ²⁾	학생		1002.9±567.4	736.0±458.0	973.5±416.9	920.7±536.1
	교사		52.2±48.6	43.3±22.3	57.5±26.0	50.1±40.8
	합 계		1061.3±577.4	786.6±471.5	1032.9±430.8	976.7±548.0
급식비 (원/명) ²⁾	급식비		1414.3±212.6	1902.5±210.7	1979.8±346.7	1614.3±339.2
	주식비		103.7±47.8	184.6±120.0	333.0±31.9	150.7±142.5
	식품비		914.5±129.3	1192.9±191.2	1010.4±134.0	1006.1±194.8
	부식비		1017.6±141.1	1371.4±167.0	1310.3±100.9	1150.9±220.9
영양사 경력(개월) ²⁾			107.2±47.9	88.6±67.3	37.6±40.4	95.1±57.3
영양사 지위 ¹⁾	정규직		426(97.3)	120(58.8)	54(78.3)	600(84.4)
	일용직(계약직)		12(2.7)	84(41.2)	15(21.7)	111(15.6)
	합 계		438(100.0)	204(100.0)	69(100.0)	711(100.0)

¹⁾ 빈도(%)

²⁾ 평균±표준편차

나. 급식 지원 현황

급식 지원현황은 <표 II-2>와 같다. 위탁급식에서는 식품비, 인건비, 운영비에 대해 정부(교육청) 및 지자체 지원이 전혀 없이 학부모 부담금에만 의존하는 실정이었다.

<표 II-2> 급식 지원 현황

평균±표준편차

항목	종류	구분	초등	중·고		전체
				직영	위탁	
식품비 (원)	학부모 부담		969.3±203.3	1328.0±264.7	1326.8±278.8	1104.7±287.9
	정부(교육청) 지원		151.0±162.9	143.0±446.8	0.0±0.0	146.2±250.2
	지자체 지원		7.8±92.7	0.1±0.9	0.0±0.0	5.1±74.5
	학교운영위원회 등		0.0±0.0	4.3±35.9	0.0±0.0	1.4±20.4
	기타		11.0±101.6	35.6±246.7	0.0±0.0	18.6±162.0
운영비 (원)	학부모 부담		82.2±85.7	164.9±82.3	265.6±131.7	120.3±105.4
	정부(교육청) 지원		62.2±160.8	26.3±55.8	0.0±0.0	53.5±144.3
	지자체 지원		1.0±9.6	0.1±0.9	0.0±0.0	0.7±7.7
	학교운영위원회 등		0.0±0.0	0.0±0.0	0.0±0.0	0.0±0.0
	기타		0.5±3.6	7.7±43.0	0.0±0.0	2.8±24.6
현물 지원 품목 ¹⁾	쌀		1(0.2)	0(0.0)	1(1.4)	2(0.2)
	수산물		0(0.0)	1(0.5)	0(0.0)	1(0.1)
	육류		0(0.0)	1(0.5)	0(0.0)	1(0.1)
	우유		1(0.2)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.1)
	기기 ³⁾		1(0.2)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.1)
	농산물상품권		2(0.5)	2(1.0)	0(0.0)	4(0.5)
	없음		245(55.6)	107(51.7)	25(33.8)	378(52.2)
	무응답		189(42.8)	95(45.9)	3(64.9)	332(45.9)
정부 지원 요구 부분 ¹⁾	기기 및 시설·설비 지원		278(68.0)	81(43.1)	36(58.1)	385(59.9)
	식품비 지원		25(6.1)	10(5.3)	11(17.7)	46(7.0)
	인건비 지원		76(18.6)	81(43.1)	9(14.5)	166(25.2)
	전문적 급식관리기술 지원		19(4.6)	12(6.4)	3(4.8)	34(5.2)
	기타		11(2.7)	4(2.1)	3(4.8)	18(2.7)
합 계			409(100.0)	188(100.0)	62(100.0)	659(100.0)

¹⁾ 빈도(%)

²⁾ 평균±표준편차

³⁾ 냉동냉장고, 식기세척기, 보일러

학교급식을 위해 현물 지원되는 경우는 거의 전무하였으며 극소수의 학교에서 쌀, 수산물, 육류, 우유, 기기, 농산물상품권을 부정기적으로 지원받고 있었다. 정부(교육청)가 학교급식에 지원할 경우 가장 지원이 필요

하다고 생각하는 부문은 초등, 중·고 직영급식 및 중·고 위탁급식 모두에서도 기기 및 시설·설비 지원(초등 68.0%, 중·고등 직영 43.1%, 중·고등 위탁 58.1%)이었다. 그 다음으로 초등급식에서는 인건비 지원(18.6%)이었고, 중·고등 직영급식에서는 기기 및 시설·설비 지원에 못지않게 인건비 지원(43.1%)을 요구하였으며, 중·고등 위탁급식에서는 식품비 지원(17.7%), 인건비 지원(14.5%)의 순이었다.

다. 식재료 공급업체 선정 및 계약

1) 식재료 공급업체 계약방법 및 기간

식재료 공급업체 선정은 49.2%의 학교에서 수의계약을 하고 있었으며(초등급식 51.1%, 중·고등 직영급식 44.0%, 중·고등 위탁급식 52.1%), 나머지 학교들은 품목에 따라 수의계약 및 경쟁입찰을 병행하거나(37.2%), 경쟁입찰에 의해서만(13.7%) 식재료 공급업체를 선정하고 있었다(표Ⅱ-3).

<표 Ⅱ-3> 식재료 공급업체 계약방법

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
경쟁입찰		52(11.9)	36(17.4)	10(14.1)	98(13.7)
경쟁입찰+수의계약		162(37.0)	80(38.6)	24(33.8)	266(37.2)
수의계약		224(51.1)	91(44.0)	37(52.1)	352(49.2)
합 계		438(100.0)	207(100.0)	71(100.0)	716(100.0)

식재료 공급업체와의 계약기간은 6개월~1년 미만이 41.7%로 가장 많은 반면 1개월~3개월 미만의 단기간도 31.5%나 되었다. 급식운영 형태별로 보면 초등급식의 32.7%, 중·고등급식의 37.4%가 계약기간이 1개월~3개월 미만인 반면 중·고등 위탁 직영급식에서는 5.7%에 불과했다. 직영

급식에서는 계약기간이 짧은 학교가 많은 반면 1년 이상 계약한 위탁급식은 52.9%나 되었다(표Ⅱ-4).

<표 Ⅱ-4> 식재료 공급업체와의 계약기간¹⁾

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
1개월~3개월 미만		144(32.7)	77(37.4)	4(5.7)	225(31.5)
3개월~6개월 미만		59(13.4)	21(10.2)	6(8.8)	86(12.0)
6개월~1년 미만		191(43.4)	85(41.3)	22(32.4)	298(41.7)
1년 이상		46(10.5)	23(11.2)	36(52.9)	105(14.7)
합 계		440(100.0)	206(100.0)	68(100.0)	714(100.0)

¹⁾ 양곡은 제외한 것임

2) 식재료 공급업체 선정

식재료 공급업체 선정시 학교급식 실무 책임자인 영양사의 관여정도는 ‘전적으로 관여’ 25.3%, ‘품목에 따라 관여’ 37.8%, ‘거의 관여하지 않음’ 36.9%였다(표 Ⅱ-5). 학교 현장에서 식재료의 질에 대한 평가를 가장 잘 할 수 있는 급식관리 전문가인 영양사가 급식의 질에 중요한 영향을 미치는 식재료 선택과 관련하여 식재료 공급업체 선정에는 거의 관여하지 않는 경우가 1/3이 초과되어 문제가 있을 것으로 예상되었다.

<표 Ⅱ-5> 식재료 공급업체 선정시 영양사의 관여도

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
전적으로 관여		111(25.3)	47(22.8)	17(23.6)	175(24.4)
품목에 따라 관여		166(37.8)	86(41.7)	30(41.7)	282(39.3)
거의 관여하지 않음		162(36.9)	73(35.4)	25(34.7)	260(36.3)
합 계		439(100.0)	206(100.0)	72(100.0)	717(100.0)

식재료 공급업체 선정시 가장 많은 영향력을 행사하는 사람은 초등학교의 경우 교장(34.5%), 학교운영위원회(33.6%) 순이었고, 중·고등 직영 급식에서는 행정실장(29.5%), 학교운영위원회(28.4%) 순이었으며, 중·고등 학교 위탁급식에서는 위탁업체 본사나 사장(66.2%), 영양사(29.4%) 순으로 각각 다른 차이를 나타내고 있었다(표 II-6).

<표 II-6> 식재료 공급업체 선정시의 영향력자

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
교장		144(34.5)	35(19.1)	2(2.9)	181(27.1)
행정실장		55(13.2)	54(29.5)	0(0.0)	109(16.3)
학교운영위원회		140(33.6)	52(28.4)	1(1.5)	193(28.9)
영양사		34(8.2)	16(8.7)	20(29.4)	70(10.5)
기타		44(10.6)	26(14.2)	45(66.2)	115(17.2)
합 계		417(100.0)	183(100.0)	68(100.0)	668(100.0)

3) 식재료 공급업체 선정시의 중요하게 고려하는 요소

식재료 공급업체 선정시 고려하는 요소에 대하여 중요성 정도에 따라 3순위까지 조사한 결과는 <표 II-7>과 같다. 식재료 공급업체 선정시 1순위로 중요하게 고려하는 요소는 초등급식에서는 ‘식품의 품질’(50.6%), ‘공급업체의 전문성’(16.1%) 및 ‘신뢰성’(11.1%) 순이었다. 중·고등 직영 급식에서는 ‘식품의 품질’(51.7%), ‘공급업체의 전문성’(12.3%), ‘식품의 가격’(10.2%) 순이었고, 중·고등 위탁급식에서는 ‘식품의 품질’(66.7%), ‘식품의 가격’(13.0%), ‘위생관념 및 서비스’(4.3%) 순이었다. 초·중·고등학교 급식에서 모두 ‘식품의 품질’이 가장 중요한 요소라고 응답하였다. 그러나 그 다음 순위로는 ‘식품의 가격’이었는데 초등학교 급식에 비해 중·고등 위탁급식과 직영급식에서 더 중요한 요소인 것으로 나타났다. 이는 초등학생에 비해 중·고등학교 급식의 식사량이 크기 때문에 식품비를 맞

추기 위한 어려움 때문인 것으로 파악된다. ‘관내 지역사회 식재료’와 ‘계약조건’은 상대적으로 식재료 공급업체 선정시 중요한 요소가 아닌 것으로 나타났다.

<표 II-7> 식재료 공급업체 선정시 중요하게 고려하는 요소

순위	항목	구분	빈도(%) ¹⁾			
			초등	중·고		전체
				직영	위탁	
1	식품의 가격	30(6.9)	21(10.2)	9(13.0)	372(52.5)	
	식품의 품질	220(50.6)	106(51.7)	46(66.7)	60(8.5)	
	신속도(빠른 배송)	2(0.5)	1(0.5)	0(0.0)	3(0.4)	
	공급업체의 전문성	70(16.1)	25(12.3)	2(2.9)	97(13.7)	
	공급업체의 신뢰성	79(11.1)	40(5.6)	8(1.1)	127(17.9)	
	관내 지역사회 식재	12(2.8)	2(1.0)	0(0.0)	14(2.0)	
	위생관념 및 서비스	15(3.5)	6(2.9)	3(4.3)	24(3.4)	
	계약조건	8(1.9)	5(2.5)	1(1.4)	14(2.0)	
2	식품의 가격	60(13.8)	47(22.9)	20(29.0)	170(24.0)	
	식품의 품질	99(22.8)	58(28.3)	13(18.8)	127(17.9)	
	신속도(빠른 배송)	20(4.6)	7(3.4)	2(2.9)	29(4.1)	
	공급업체의 전문성	70(16.1)	29(14.2)	7(10.3)	106(15.0)	
	공급업체의 신뢰성	98(22.5)	25(12.2)	8(11.6)	131(18.5)	
	관내 지역사회 식재	9(2.1)	8(4.0)	1(1.4)	18(2.5)	
	위생관념 및 서비스	74(17.1)	30(14.7)	17(24.6)	121(17.1)	
	계약조건	6(1.4)	2(1.0)	1(1.4)	9(1.3)	
3	식품의 가격	55(12.6)	38(18.5)	10(14.5)	92(13.0)	
	식품의 품질	64(14.7)	21(10.2)	7(10.1)	103(14.5)	
	신속도(빠른 배송)	43(9.9)	30(14.6)	12(17.4)	85(12.0)	
	공급업체의 전문성	81(18.6)	29(14.2)	11(16.2)	121(17.1)	
	공급업체의 신뢰성	106(24.4)	35(17.1)	19(27.5)	160(22.6)	
	관내 지역사회 식재	4(0.9)	5(2.5)	2(2.9)	11(1.6)	
	위생관념 및 서비스	78(18.0)	42(20.6)	8(11.6)	128(18.1)	
	계약조건	5(1.2)	3(1.5)	0(0.0)	8(1.1)	

¹⁾ 각 항목별 순위 응답빈도(비율)

4) 식재료 공급업체 선정시의 문제점

식재료 공급업체 선정시의 문제점을 복수응답으로 조사한 결과를 <표 II-8>에 나타냈다. ‘업체의 영세성 또는 전문성 부족’(66.2%)이 가장 큰

문제점이었다. 그 다음으로는 ‘직접 구입시 좋은 가격에 살 수 있으나 행정상의 문제 우려’(38.2%), ‘선정절차의 번거로움’(25.9%), ‘업체의 로비로 부적절한 업체 선정 가능성’(25.5%) 이었다. 앞서 조사된 바와 같이 식재료 공급업체와의 계약기간이 짧은 학교가 많은 초등학교와 중·고등 직영급식에서 ‘계약기간이 짧아 선정 작업을 자주하여 시간이 많이 소모됨’이 23.9%나 된 반면, 위탁급식에서는 9.7%에 불과했다.

<표 II-8> 식재료 공급업체 선정시의 문제점¹⁾

항목	구분	빈도(%) ²⁾			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
업체의 영세성/전문성부족		284(65.9)	139(67.5)	40(64.5)	463(66.2)
직접 구입시 좋은 가격에 구매 가능하나 행정상 문제 우려		156(36.4)	82(39.8)	28(45.2)	266(38.2)
선정절차 번거로움		117(27.2)	47(22.8)	17(27.4)	181(25.9)
업체의 로비로 부적절한 업체 선정 가능성		120(27.9)	50(24.3)	8(12.9)	178(25.5)
계약기간 짧아 잦은 선정 작업으로 시간 소모		109(25.3)	52(25.2)	6(9.7)	167(23.9)

¹⁾ 복수응답

²⁾ 각 항목 선택빈도(비율)

라. 안전한 식재료 구매 및 검수

1) 안전한 식재료 구매를 위해 이용하는 방법

안전한 식재료를 구매하기 위한 방법으로 초등학교 급식에서는 ‘우리 농산물 위주로 구매’(35.1%)가 1순위이고 ‘신뢰할만한 식재료 전문업체 선정’, ‘품질인증 농산물구매’ 순이었다. 중·고등 직영급식에서는 ‘신뢰할만한 식재료 전문공급업체 선정’(32.0%)이 1순위이고, 우리 농산물 위주 구매, 품질인증 농산물 구매 순인 반면 중·고등 위탁급식에서는 ‘신뢰할만한 식재료 전문공급업체 선정’(47.8%)이 1순위이고, ‘품질인증 농산물 구

매', '우리 농산물 위주 구매' 순으로 학교 및 급식 운영형태에 따라 차이가 있음을 알 수 있었다. 또한 직영급식에서는 농·수협 이용이 16% 정도이나 위탁급식에서는 4.6%에 불과했으며, 농가와 직접 계약재배한 농산물을 이용하는 경우는 드문 것으로 나타났다(표 II-9).

<표 II-9> 안전한 식품 구매를 위한 방법

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
우리 농산물 위주 구매		152(35.1)	59(28.6)	13(19.4)	224(31.7)
신뢰할만한 식재료 전문공급업체 선정		124(29.0)	65(32.0)	32(47.8)	221(31.7)
품질인증 농산물 구매		86(20.1)	45(22.2)	19(28.8)	150(21.5)
농협·수협 등 이용		72(16.9)	33(16.3)	3(4.6)	108(15.6)
농가 직접계약재배 농산물 이용		3(0.7)	5(2.5)	2(3.1)	10(1.5)

2) 식재료 구매 및 검수시의 어려운 점

식재료 구매 및 검수시 영양사가 가장 어렵다고 생각하는 점은 '식재료의 품질 여부를 육안으로만 구분하기가 힘들다'(47.7%), '일부 식재료의 경우 우리 농산물을 구하기 어렵다'(21.7%) 순으로 조사되어 식재료의 질 확인과 우리 농산물 사용의 어려움이 지적되었다(표 II-10). 학교급식의 「당일 사용식재 당일입고」 원칙으로 인하여 식품명세서와 상이한 식재료 반입시 반품하고자 하더라도 '시간관계상 반품이 어렵다'는 문제가 제기되었다. 또한 직영급식에서는 '식재료 공급업체가 제시하는 등급확인서 신뢰의 어려움'도 9.9~14.3%나 있었다.

<표 II-10> 식재료 검수시 어려운 점

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
식재료의 품질 여부를 육안으로만 구분 힘들	육안	189(47.3)	92(50.5)	27(42.2)	308(47.7)
일부 식재료의 경우 우리 농산물 구하기 어려움	우리	97(24.3)	36(19.8)	7(10.9)	140(21.7)
시간관계상 반품이 어려움		53(13.3)	31(17.0)	25(39.1)	109(16.9)
식재료 공급업체가 제시하는 등급확인서 신뢰의 어려움		57(14.3)	18(9.9)	4(6.3)	79(12.2)
기타		4(1.0)	5(2.7)	1(1.6)	10(1.5)
합 계		400(100.0)	182(100.0)	64(100.0)	646(100.0)

3) 식품 관련 인증·표시 제도에 관한 인식도

영양사가 알고 있는 식품과 관련된 인증·표시 제도에 대해 응답한 결과를 <표 II-11>에 나타냈다. ‘HACCP’(94.0%)와 ‘원산지 표시’(93.2%)에 대해서는 대부분의 영양사들이 알고 있었으나 농림부에서 관할하는 ‘전통식품 품질인증제’에 대해서는 인지도가 낮게 나타나 이에 대한 홍보가 필요하다고 본다.

<표 II-11> 식품 인증·표시 제도에 관한 인지도¹⁾

항목	구분	빈도(%) ²⁾			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
HACCP		406(92.7)	198(96.1)	70(95.9)	674(94.0)
원산지 표시		410(93.4)	190(92.2)	69(94.5)	669(93.2)
품질인증제		338(77.2)	148(71.8)	51(69.9)	537(74.9)
가공식품 KS 표시		252(57.4)	135(65.5)	39(53.4)	426(59.3)
유전자재조합		189(43.2)	89(43.4)	28(38.4)	306(42.8)
전통식품품질인증제		67(15.3)	37(18.0)	11(15.1)	115(16.1)

¹⁾ 복수응답

²⁾ 각 항목 선택빈도(비율)

마. 식재료 공급업체

1) 학교당 식재료 공급 업체 수

학교당 식재료 공급업체 수는 평균 5.0개 업체였으며, 중·고등학교 위탁급식에서는 최대 100개의 식재료 공급업체와 거래하고 있는 것으로 나타났다(표 II-12).

<표 II-12> 학교당 식재료 공급업체 수

항목	구분	초등	중·고		전체
			직영	위탁	
식재료 공급업체 (개)	평균	4.8	4.3	8.7	5.0
	최소	1.0	1.0	1.0	1.0
	최대	21.0	15.0	100.0	100.0

2) 현재 거래하고 있는 식재료 공급업체에 대한 만족도

현재 거래하고 있는 식재료 공급업체에 대한 만족도 조사 결과(표 II-13), ‘전반적으로 만족한다’는 38.7%였고, ‘보통’이 55.2%였다. 직영급식보다는 위탁급식에서 만족도가 높은 것으로 나타났다. 식재료 공급업체에 대해 불만족하는 경우 불만족하는 가장 큰 이유는 ‘업체의 신뢰성 부족’(69.4%)이었고 그 다음으로 ‘전문성 부족’(13.9%)이었다.

<표 II-13> 현재 거래하고 있는 식재료 공급업체에 대한 만족도

		빈도(%)				
문항	항목	구분	초등	중·고		전체
				직영	위탁	
만족도	전반적으로 만족		165(37.3)	80(38.8)	33(46.5)	278(38.7)
	보통		246(55.7)	114(55.3)	37(52.1)	397(55.2)
	전반적으로 불만족		31(7.0)	12(5.8)	1(1.4)	44(6.1)
	합 계		442(100.0)	206(100.0)	71(100.0)	719(100.0)
불만족 이유 ¹⁾	업체의 전문성 부족		4(14.3)	1(12.5)	0(0.0)	5(13.9)
	업체의 신뢰성 부족		18(64.3)	7(87.5)	0(0.0)	25(69.4)
	업체의 영세성		3(10.7)	0(0.0)	0(0.0)	3(8.3)
	업체의 성실성 부족		2(7.1)	0(0.0)	0(0.0)	2(5.6)
	기타		1(3.6)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.2)
	무응답		28(100.0)	8(100.0)	0(100.0)	36(100.0)

¹⁾ 불만족한 경우만 응답

3) 품목별 식재료 구매처

품목별 식재료 구매처는 <표 II-14>에 나타난 바와 같다. 식재료 품목에 상관없이 직영급식에서는 대부분 식재료 전문공급업체로부터 구입(70~80%)하고 있었고, 농·수협을 이용하는 경우는 잡곡과 육류가 30~40%로 가장 많았고 계육 및 난류, 어패류, 건어물은 15% 내외였으며, 김치류 10% 내외, 그 외 채소류, 과일류, 견과류 등은 5%에 불과했다. 직영급식에서는 학교 자체에서 식재료를 직접 구매하는 경우는 거의 없었다. 위탁급식에서는 식재료 전문 공급업체(잡곡을 제외하고는 품목별로 50~60% 정도) 외 본사 유통사업부(품목별로 25~30% 정도)로부터 공급받고 있었다.

<표 II-14> 품목별 식재료 구매처

빈도(%)

품목	구매처	공급업체 이용			직접 구입				합계		
		식재료 전문업체	농·수협	본사 유통부 ¹⁾	기타	도매시장	농·수협 소매시장	기타			
잡곡	초등	251 (57.6)	169 (38.8)	2 (0.5)	11 (2.5)	1 (0.2)	2 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	436 (100.0)	
	중고	직영	113 (55.9)	83 (41.1)	0 (0.0)	4 (2.0)	0 (0.0)	2 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	202 (100.0)
		위탁	25 (34.7)	17 (23.6)	18 (25.0)	0 (0.0)	6 (8.3)	4 (5.6)	0 (0.0)	2 (2.8)	72 (100.0)
	합계	389 (54.8)	269 (37.9)	20 (2.8)	15 (2.1)	7 (1.0)	8 (1.1)	0 (0.0)	2 (2.8)	710 (100.0)	
육류	초등	267 (60.8)	138 (31.4)	6 (1.4)	24 (5.5)	0 (0.0)	4 (0.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	439 (100.0)	
	중고	직영	123 (60.6)	63 (31.0)	3 (1.5)	7 (3.4)	1 (0.5)	5 (2.5)	1 (0.5)	0 (0.0)	203 (100.0)
		위탁	42 (58.3)	5 (6.9)	17 (23.6)	0 (0.0)	3 (4.2)	2 (2.8)	2 (2.8)	1 (1.4)	72 (100.0)
	합계	432 (60.5)	206 (28.9)	26 (3.6)	31 (4.3)	4 (0.6)	11 (1.5)	3 (0.4)	1 (0.1)	714 (100.0)	
계육 및 난류	초등	346 (79.2)	68 (15.6)	9 (2.1)	12 (2.7)	0 (0.0)	1 (0.2)	1 (0.2)	0 (0.0)	437 (100.0)	
	중고	직영	158 (22.2)	30 (14.8)	6 (3.0)	8 (3.9)	0 (0.0)	1 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	203 (100.0)
		위탁	44 (61.1)	0 (0.0)	18 (25.0)	0 (0.0)	4 (5.6)	1 (1.4)	4 (5.6)	1 (1.4)	72 (100.0)
	합계	548 (77.0)	98 (13.8)	33 (4.6)	20 (2.8)	4 (0.6)	3 (0.4)	5 (0.7)	1 (0.1)	712 (100.0)	
어패류	초등	341 (78.6)	73 (16.8)	6 (1.4)	12 (2.8)	0 (0.0)	2 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	434 (100.0)	
	중고	직영	155 (76.7)	37 (18.3)	3 (1.5)	5 (2.5)	2 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	202 (100.0)
		위탁	38 (53.5)	2 (2.8)	18 (25.4)	0 (0.0)	8 (11.3)	2 (2.8)	2 (2.8)	1 (1.4)	71 (100.0)
	합계	534 (75.5)	112 (15.8)	27 (3.8)	17 (2.4)	10 (1.4)	4 (0.6)	2 (0.3)	1 (0.1)	707 (100.0)	
건어물	초등	347 (80.1)	63 (14.5)	6 (1.4)	16 (3.7)	0 (0.0)	1 (0.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	433 (100.0)	
	중고	직영	159 (79.9)	28 (14.1)	3 (1.5)	7 (3.5)	1 (0.5)	0 (0.0)	1 (0.5)	0 (0.0)	199 (100.0)
		위탁	34 (47.9)	2 (0.3)	19 (26.8)	0 (0.0)	12 (16.9)	2 (2.8)	1 (1.4)	1 (1.4)	71 (100.0)
	합계	540 (76.8)	93 (13.2)	28 (4.0)	23 (3.3)	13 (1.8)	3 (0.4)	2 (0.3)	1 (0.1)	703 (100.0)	

¹⁾ 본사 유통사업부는 위탁급식업체 본사에서 식재료를 구매하여 학교에 제공하는 경우임

<표 II-14> 계속

빈도(%)

품목	구매처	공급업체 이용				직접 구입				합계	
		식재 전문업체	농·수협	본사 유통부 ¹⁾	기타	도매시장	농·수협	소매시장	기타		
채소 류	초등	390 (89.0)	24 (5.5)	7 (1.6)	16 (3.7)	1 (0.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	438 (100.0)	
	중 고	직영	185 (90.7)	10 (4.9)	2 (1.0)	6 (2.9)	0 (0.0)	1 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	204 (100.0)
		위탁	30 (42.3)	2 (2.8)	22 (31.0)	0 (0.0)	14 (19.7)	0 (0.0)	2 (2.8)	1 (1.4)	71 (100.0)
	합 계	605 (84.9)	369 (5.0)	31 (4.3)	22 (3.1)	15 (2.1)	1 (0.1)	2 (0.3)	1 (0.1)	713 (100.0)	
과일 류	초등	381 (87.0)	268 (5.9)	7 (1.6)	21 (4.8)	3 (0.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	438 (100.0)	
	중 고	직영	184 (91.1)	9 (4.5)	2 (1.0)	4 (2.0)	1 (0.5)	1 (0.5)	1 (0.5)	0 (0.0)	202 (100.0)
		위탁	28 (40.0)	2 (2.9)	20 (28.6)	0 (0.0)	14 (20.0)	0 (0.0)	4 (5.7)	2 (2.9)	70 (100.0)
	합 계	593 (83.5)	37 (5.2)	29 (4.1)	25 (3.5)	18 (2.5)	1 (0.1)	5 (0.7)	2 (0.3)	710 (100.0)	
견과 류	초등	379 (87.9)	26 (6.0)	5 (1.2)	20 (4.6)	1 (0.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	431 (100.0)	
	중 고	직영	182 (90.5)	11 (5.5)	1 (0.5)	6 (3.0)	0 (0.0)	1 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	201 (100.0)
		위탁	30 (43.5)	2 (2.9)	19 (27.5)	1 (1.4)	11 (15.9)	2 (2.9)	3 (4.3)	1 (1.4)	69 (100.0)
	합 계	591 (84.3)	39 (5.6)	25 (3.6)	27 (3.9)	12 (1.7)	3 (0.4)	3 (0.4)	1 (0.1)	701 (100.0)	
김치 류	초등	265 (69.2)	37 (9.7)	6 (1.6)	74 (19.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.3)	383 (100.0)	
	중 고	직영	135 (73.0)	25 (13.5)	3 (1.6)	19 (10.3)	2 (1.1)	1 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	185 (100.0)
		위탁	39 (55.7)	1 (1.4)	18 (25.7)	4 (5.7)	3 (4.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (7.1)	70 (100.0)
	합 계	439 (68.8)	63 (9.9)	27 (4.2)	97 (15.2)	5 (0.8)	1 (0.2)	0 (0.0)	6 (0.9)	638 (100.0)	
반찬 류	초등	277 (82.4)	7 (2.1)	3 (0.9)	47 (14.0)	1 (0.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.3)	336 (100.0)	
	중 고	직영	144 (86.7)	6 (3.6)	1 (0.6)	14 (8.4)	0 (0.0)	1 (0.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	166 (100.0)
		위탁	31 (53.4)	0 (0.0)	17 (29.3)	0 (0.0)	62 (10.3)	1 (1.7)	1 (1.7)	2 (3.4)	58 (100.0)
	합 계	452 (80.7)	13 (2.3)	21 (3.8)	61 (10.9)	7 (1.3)	2 (0.4)	1 (0.2)	3 (0.5)	560 (100.0)	

¹⁾ 본사 유통사업부는 위탁급식업체 본사에서 식재료를 구매하여 학교에 제공하는 경우임

<표 II-14> 계속

빈도(%)

품목	구매처	공급업체 이용			직접 구입				합계	
		식재 전문업체	농·수협	본사 유통부 ¹⁾	기타	도매시장	농·수협	소매시장		기타
초등		384 (89.7)	199 (4.4)	13 (3.0)	12 (2.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	428 (100.0)
가공 식품	직영	182 (91.5)	7 (3.5)	5 (2.5)	4 (2.0)	0 (0.0)	1 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	199 (100.0)
	위탁	44 (63.8)	0 (0.0)	19 (27.5)	0 (0.0)	2 (2.9)	1 (1.4)	2 (2.9)	1 (1.4)	69 (100.0)
합계		610 (87.6)	26 (3.7)	37 (5.3)	16 (2.3)	2 (0.3)	2 (0.3)	2 (0.3)	1 (0.1)	696 (100.0)

¹⁾ 본사 유통사업부는 위탁급식업체 본사에서 식재료를 구매하여 학교에 제공하는 경우임

바. 국산 및 수입농산물 이용 현황

1) 현 급식비 수준에서 우리 농산물 구입 가능성

현재 급식비 수준에서 모든 식재료를 우리 농산물로만 구입하는 것이 '가능하다'는 응답은 24.8%에 불과했다(표 II-15). 학교 및 운영형태별로 보면 '불가능하다'는 의견은 초등학교 급식이 69.9%, 중·고 직영급식이 74.5%, 그리고 중·고 위탁급식 82.4%로 '불가능하다'는 응답이 평균 72.5%였다. 이는 중·고 위탁급식에서 부식용 식품비가 가장 낮았던 것과(표 II-15) '불가능하다'는 응답이 가장 높은 것과는 일치함을 알 수 있었다.

<표 II-15> 현 급식비 수준에서 우리 농산물 구입 가능성

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
가능하다		124(28.2)	45(22.5)	8(10.8)	177(24.8)
불가능하다		307(69.9)	149(74.5)	61(82.4)	517(72.5)
잘 모르겠다		8(1.8)	6(3.0)	5(6.8)	19(2.7)
합 계		439(100.0)	200(100.0)	74(100.0)	713(100.0)

2) 우리 농산물 이용 이유

우리 농산물을 이용하는 이유로는 초등 및 중·고등 직영급식에서 각각 ‘안전하다’(51.4%, 51.5%)가 가장 많았고, ‘자라나는 세대는 우리 농산물을 먹고 커야한다’(26.8%, 26.1%), ‘신선하다’(10.3%, 12.3%), ‘맛이 좋다’(10.8%, 9.9%) 순이었다(표 II-16). 반면에 위탁급식에서는 ‘안전하다’(41%), ‘신선하다’(23.9%), ‘맛이 좋다’(19.7%)의 순으로 주로 식재료 품질 측면에서 우리 농산물을 이용하고 있었으며, ‘자라나는 세대는 우리 농산물을 먹고 커야 한다’는 이유는 12.9%로 직영에 비해 낮은 것으로 나타났다. 직영 및 위탁급식 모두에서 ‘농가 소득에 도움이 된다’는 이유로 우리 농산물을 이용하고 있는 비율은 지극히 낮은 것으로 나타났다.

<표 II-16> 우리 농산물을 이용하는 이유

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
안전하다		221(51.4)	104(51.5)	30(41.1)	355(50.4)
자라나는 세대는 우리 농산물을 먹고 커야 한다		115(26.8)	53(26.1)	9(12.9)	177(25.2)
맛이 좋다		46(10.8)	20(9.9)	14(19.7)	80(11.5)
신선하다		44(10.3)	25(12.3)	17(23.9)	86(12.3)
농가 소득안정에 도움		11(2.6)	3(1.5)	3(4.2)	17(2.4)
사용하기에 가격에 문제가 없다		2(0.7)	2(1.4)	0(0.0)	4(0.9)

3) 수입농산물 이용 이유

수입농산물을 이용하는 이유에 대해 순위를 조사한 결과(표 II-17), 초등학교 급식에서는 ‘국내산이 수급이 안된다’와 ‘국내산과의 차이가 크다’가 각각 1, 2순위 응답(84.3%, 62.2%)으로 가장 많았고, ‘수입산과 국내산의 구별이 안되어서’도 1, 2순위 응답이 43.9%나 되었다. 중·고등학교 직영급식에서는 ‘가격 문제’와 ‘수급문제’가 1, 2순위 응답이 각각 75%로 비슷한 비율이었으나, 위탁급식에서는 ‘가격차이’ 때문이 1, 2순위(응답 83.1%)로 가장 높았고, ‘국내산의 수급이 안되어서’는 55.1%로 직영급식과는 다른 이유로 수입농산물을 사용하고 있는 것으로 나타났다. 따라서 학교급식 영양사들이 우리 농산물의 질적 우수성은 인정하고 있으나 우리 농산물과 수입농산물 간의 가격 차이가 커서 현재 학교급식비 수준으로 우리 농산물을 사용하는 데는 어려움이 있음을 알 수 있었다.

<표 II-17> 수입산을 이용하는 이유

순위 항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
1	국내산이 수급이 안된다	270(62.4)	94(46.5)	16(23.2)	380(54.0)
	국내산과 가격 차이가 크다	126(30.1)	85(42.3)	47(66.2)	258(37.4)
	수입산과 국내산의 구별이 안된다	35(8.4)	20(10.1)	3(4.4)	58(8.5)
	국내산과 맛의 차이가 별로 없다	3(0.7)	1(0.5)	0(0.0)	4(0.6)
	품목에 따라 수입의 질이 더 좋다	4(1.0)	4(2.1)	5(7.4)	13(1.9)
2	국내산과 가격 차이가 크다	134(32.1)	68(33.8)	12(16.9)	212(31.0)
	국내산과 맛의 차이가 별로 없다	12(2.9)	9(4.6)	9(13.2)	30(4.5)
	국내산이 수급이 안된다	95(21.9)	61(30.2)	22(31.9)	178(25.3)
	수입산과 국내산의 구별이 안된다	148(35.5)	51(25.8)	14(20.6)	213(31.2)
	품목에 따라 수입의 질이 더 좋다	29(7.2)	10(5.1)	12(17.6)	51(7.6)
3	국내산과 가격 차이가 크다	106(25.4)	35(17.4)	7(9.9)	148(21.4)
	국내산과 맛의 차이가 별로 없다	78(19.1)	44(22.6)	26(38.2)	148(22.1)
	국내산이 수급이 안된다	41(9.5)	27(13.4)	10(14.5)	78(11.1)
	수입산과 국내산의 구별이 안된다	135(32.4)	69(34.8)	19(27.9)	223(32.7)
	품목에 따라 수입의 질이 더 좋다	52(12.8)	21(10.8)	6(8.8)	79(11.8)
4	국내산과 가격 차이가 크다	36(8.6)	7(3.5)	3(4.2)	46(6.7)
	국내산과 맛의 차이가 별로 없다	218(53.4)	103(52.8)	29(42.6)	350(52.2)
	국내산이 수급이 안된다	18(4.2)	15(7.4)	12(17.4)	45(6.4)
	수입산과 국내산의 구별이 안된다	66(15.8)	36(18.2)	10(14.7)	112(16.4)
	품목에 따라 수입의 질이 더 좋다	70(17.3)	35(17.9)	14(20.6)	119(17.8)
5	국내산과 가격 차이가 크다	16(3.8)	6(3.0)	2(2.8)	24(3.5)
	국내산과 맛의 차이가 별로 없다	97(23.8)	38(19.5)	4(5.9)	139(20.7)
	국내산이 수급이 안된다	9(2.1)	5(2.5)	9(13.0)	23(3.3)
	수입산과 국내산의 구별이 안된다	33(7.9)	21(10.6)	22(32.4)	76(11.1)
	품목에 따라 수입의 질이 더 좋다	249(61.5)	125(64.1)	31(45.6)	405(60.6)

사. 우리 농산물 이용확대를 위한 지원방안

1) 우리 농산물 이용 확대를 위해 요구되는 정부 지원

우리 농산물의 이용을 확대하기 위한 학교급식 현장에서 요구하는 정부의 지원은 초·중·고 직영 및 위탁급식에서 모두 '신뢰할 수 있는 유통체계 구축'(62.8%)이 가장 많았다(표 II-18). 이를 위해서는 정부, 특히 농림부의 제도적 뒷받침이 절실하다. 그 다음으로는 직영급식에서는 '모든 식품에 품질인증제도 마련'인 반면 위탁급식에서는 '구매금액의 할인 혜택'이었다. 직영과 위탁에서 모두 현물로 지원을 바라는 경우는 매우 낮았다.

<표 II-18> 우리 농산물 이용 확대를 위해 요구되는 정부 지원

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
신뢰할 수 있는 유통체계 구축		283(69.0)	108(58.7)	22(34.4)	413(62.8)
모든 식품에 품질인증제도 마련		81(19.8)	30(16.3)	8(12.5)	119(18.1)
구매금액의 할인 혜택		17(4.1)	20(10.9)	21(32.8)	58(8.8)
현물로 지원		7(1.7)	6(3.3)	3(4.7)	16(2.4)
현금으로 지원		16(3.9)	18(9.8)	8(12.5)	42(6.4)
세제 혜택		6(1.5)	2(1.1)	2(3.1)	10(1.5)
합 계		410(100.0)	184(100.0)	64(100.0)	658(100.0)

2) 품질인증제 도입

대부분의 영양사(98.0%)는 우리 농산물에 품질인증제가 도입된다면 우리 농산물을 구입할 의향이 있는 것으로 조사되어 정부 차원에서 신뢰할 수 있는 농산물을 공급할 수 있는 방안을 마련하고 제도를 확립하는 것이 절실히 요구됨을 알 수 있었다(표 II-19).

<표 II-19> 우리 농산물에 품질인증제 도입시 구입 의향

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
구입할 의향 있음		427(98.8)	197(98.5)	61(91.0)	685(98.0)
구입할 의향 없음		5(1.2)	3(1.5)	4(6.0)	12(1.7)
관심없음		0(0.0)	0(0.0)	2(3.0)	2(0.3)
합 계		432(100.0)	200(100.0)	67(100.0)	699(100.0)

3) 지원을 필요로 하는 식재료

학교급식 현장에서 우리 농산물을 이용하기 위해 지원을 필요로 하는 식재료로는 1순위 ‘쇠고기’와 ‘잡곡류’, 2순위 ‘돼지고기’, 3순위 ‘닭고기’, 4순위 ‘어패류’로 단가가 비싼 동물성 품목에 지원을 원하고 있는 것으로 나타났다(표 II-20~표 II-23). 직영급식(초등 1순위 17.4%, 중·고등 직영 1순위 17.7%)에 비해 위탁급식(중·고등 위탁 1순위 34.2%)에서는 잡곡류에 대한 정부의 지원이 필요하다고 응답하였다. 이는 <표 II-1>에 나타난 바와 같이 주식비에 대한 부담이 위탁급식의 경우가 직영급식보다 큰 것에 기인한 것으로 분석되었다. 이용 빈도가 낮은 ‘견과류’와 연중 가격 변동이 없고 수급에 문제가 없는 ‘가공식품’의 경우에는 지원이 불필요한 것으로 조사되었다.

**<표 II-20> 우리 농산물 이용을 위해 지원을 필요로 하는 순위별
식재료 품목: 전체 대상**

품목	순위										빈도(%)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
잡곡류	137 (19.2)	72 (10.1)	92 (12.9)	77 (10.8)	76 (10.7)	71 (10.0)	52 (7.3)	56 (7.9)	43 (6.0)	36 (5.1)	712 (100.0)
쇠고기	443 (62.0)	126 (17.6)	39 (5.5)	52 (7.3)	18 (2.5)	20 (2.8)	11 (1.5)	5 (0.7)	1 (0.1)	0 (0.0)	715 (100.0)
돼지고기	10 (1.4)	236 (33.1)	114 (16.0)	72 (10.1)	79 (11.1)	52 (7.3)	56 (7.9)	47 (6.6)	28 (3.9)	18 (2.5)	712 (100.0)
닭고기	19 (2.7)	0 (0.0)	173 (24.3)	131 (18.4)	85 (12.0)	104 (14.6)	74 (10.4)	55 (7.7)	46 (6.5)	24 (3.4)	711 (100.0)
어패류	43 (6.0)	102 (14.3)	114 (16.0)	149 (20.9)	121 (17.0)	63 (8.8)	69 (9.7)	24 (3.4)	18 (2.5)	9 (1.3)	712 (100.0)
건어물	4 (0.6)	26 (3.7)	39 (5.5)	62 (8.7)	104 (14.6)	93 (13.1)	127 (17.9)	175 (24.6)	67 (9.4)	14 (2.0)	711 (100.0)
채소류	66 (9.3)	69 (9.7)	58 (8.2)	72 (10.1)	101 (14.2)	110 (15.5)	84 (11.8)	65 (9.1)	55 (7.7)	31 (4.4)	711 (100.0)
과실류	4 (0.6)	43 (6.1)	38 (5.4)	40 (5.6)	60 (8.5)	96 (13.5)	130 (18.3)	152 (21.4)	99 (13.9)	48 (6.8)	710 (100.0)
견과류	3 (0.4)	11 (1.6)	17 (2.4)	29 (4.1)	33 (4.7)	53 (7.5)	50 (7.1)	82 (11.6)	261 (36.8)	170 (24.0)	709 (100.0)
가공식품	8 (1.1)	9 (1.3)	29 (4.1)	30 (4.2)	34 (4.8)	46 (6.5)	57 (8.1)	50 (7.1)	94 (13.3)	350 (49.5)	707 (100.0)

<표 II-21> 우리 농산물 이용을 위해 지원을 필요로 하는 순위별
 식재료 품목: 초등학교 급식 대상

		빈도(%)										
품목	순위	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	합계
	잡곡류		76 (17.4)	49 (11.2)	52 (11.9)	50 (11.5)	52 (11.9)	33 (7.6)	39 (8.9)	37 (8.5)	28 (6.4)	20 (4.6)
쇠고기		278 (63.5)	74 (16.9)	21 (4.8)	34 (7.8)	7 (1.6)	12 (2.7)	7 (1.6)	4 (0.9)	1 (0.2)	0 (0.0)	438 (100.0)
돼지고기		3 (0.7)	144 (33.0)	65 (14.9)	46 (10.6)	54 (12.4)	33 (7.6)	40 (9.2)	28 (6.4)	18 (4.1)	5 (1.1)	436 (100.0)
닭고기		9 (2.1)	0 (0.0)	104 (23.9)	71 (10.0)	53 (12.2)	70 (16.1)	46 (10.6)	41 (9.4)	25 (5.7)	16 (3.7)	435 (100.0)
어패류		28 (6.4)	61 (14.0)	83 (19.0)	90 (20.6)	72 (16.5)	35 (8.0)	40 (9.2)	11 (2.5)	9 (2.1)	7 (1.6)	436 (100.0)
건어물		4 (0.9)	19 (4.4)	26 (6.0)	42 (9.7)	54 (12.4)	65 (14.9)	82 (18.9)	99 (22.8)	38 (8.7)	6 (1.4)	435 (100.0)
채소류		42 (9.7)	46 (10.6)	33 (7.6)	44 (10.1)	64 (14.7)	64 (14.7)	46 (10.6)	43 (9.9)	34 (7.8)	19 (4.4)	435 (100.0)
과실류		3 (0.7)	24 (5.5)	27 (6.2)	25 (5.8)	36 (8.3)	61 (14.1)	72 (16.6)	91 (21.0)	60 (13.8)	35 (8.1)	434 (100.0)
견과류		2 (0.5)	7 (1.6)	9 (2.1)	19 (4.4)	21 (4.8)	34 (7.8)	28 (6.4)	51 (11.7)	162 (37.2)	102 (23.4)	435 (100.0)
가공식품		3 (0.7)	5 (1.1)	16 (3.7)	15 (3.4)	21 (4.8)	28 (6.4)	36 (8.3)	30 (6.9)	61 (14.0)	220 (50.6)	435 (100.0)

**<표 II-22> 우리 농산물 이용을 위해 지원을 필요로 하는 순위별
식재료 품목: 중·고등 학교 직영급식 대상**

		빈도(%)										
품목	순위	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	합계
	잡곡류		36 (17.7)	12 (5.9)	33 (16.3)	20 (9.9)	19 (9.4)	30 (14.8)	9 (4.4)	18 (8.9)	12 (5.9)	14 (6.9)
쇠고기		127 (62.6)	35 (17.2)	8 (3.9)	13 (6.4)	9 (4.4)	6 (3.0)	4 (2.0)	1 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	203 (100.0)
돼지고기		3 (1.5)	75 (36.9)	32 (15.8)	16 (7.9)	20 (9.9)	17 (8.4)	13 (6.4)	15 (7.4)	8 (3.9)	4 (2.0)	203 (100.0)
닭고기		6 (3.0)	0 (0.0)	55 (27.1)	43 (21.2)	19 (9.4)	25 (12.3)	23 (11.3)	12 (5.9)	13 (6.4)	7 (3.4)	203 (100.0)
어패류		14 (6.9)	37 (18.2)	20 (9.9)	46 (22.7)	40 (19.7)	16 (7.9)	16 (7.9)	5 (2.5)	7 (3.4)	2 (1.0)	203 (100.0)
건어물		0 (0.0)	4 (2.0)	12 (5.9)	15 (7.4)	38 (18.7)	21 (10.3)	33 (16.3)	51 (25.1)	23 (11.3)	6 (3.0)	203 (100.0)
채소류		20 (9.9)	12 (5.9)	23 (11.3)	19 (9.4)	26 (12.8)	35 (17.2)	28 (13.8)	17 (8.4)	16 (7.9)	7 (3.7)	203 (100.0)
과실류		1 (0.5)	16 (7.9)	6 (3.0)	14 (6.9)	17 (8.4)	21 (10.3)	43 (21.2)	46 (22.7)	29 (14.3)	10 (4.9)	203 (100.0)
견과류		1 (0.5)	2 (1.0)	7 (3.5)	6 (3.0)	6 (3.0)	15 (7.4)	17 (8.4)	26 (12.9)	75 (37.1)	47 (23.3)	202 (100.0)
가공식품		3 (1.5)	3 (1.5)	8 (4.0)	13 (6.5)	10 (5.0)	14 (7.0)	15 (7.5)	12 (6.0)	21 (10.4)	102 (50.7)	201 (100.0)

<표 II-23> 우리 농산물 이용을 위해 지원을 필요로 하는 순위별
 식재료 품목: 중·고등 학교 위탁급식 대상

		빈도(%)										
품목	순위	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	합계
	잡곡류		25 (34.2)	11 (15.1)	7 (9.6)	7 (9.6)	5 (6.8)	8 (11.0)	4 (5.5)	1 (1.4)	3 (4.1)	2 (2.7)
쇠고기		38 (51.4)	17 (23.0)	10 (13.5)	5 (6.8)	2 (2.7)	2 (2.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	74 (100.0)
돼지고기		4 (5.5)	17 (23.3)	17 (23.3)	10 (13.7)	5 (6.8)	2 (2.7)	3 (4.1)	4 (5.5)	2 (2.7)	9 (12.3)	73 (100.0)
닭고기		4 (5.5)	0 (0.0)	14 (19.2)	17 (23.3)	13 (17.8)	9 (12.3)	5 (6.8)	2 (2.7)	8 (11.0)	1 (1.4)	73 (100.0)
어패류		1 (1.4)	4 (5.5)	11 (15.1)	13 (17.8)	9 (12.3)	12 (16.4)	13 (17.8)	8 (11.0)	2 (2.7)	0 (0.0)	73 (100.0)
건어물		0 (0.0)	3 (4.1)	1 (1.4)	5 (6.8)	12 (16.4)	7 (9.6)	12 (16.4)	25 (34.2)	6 (8.2)	2 (2.7)	73 (100.0)
채소류		4 (5.5)	11 (15.1)	2 (2.7)	9 (12.3)	11 (15.1)	11 (15.1)	10 (13.7)	5 (6.8)	5 (6.8)	5 (6.8)	73 (100.0)
과실류		0 (0.0)	3 (4.1)	5 (6.8)	1 (1.4)	7 (9.6)	14 (19.2)	15 (20.5)	15 (20.5)	10 (13.7)	3 (4.1)	73 (100.0)
견과류		0 (0.0)	2 (2.8)	1 (1.4)	4 (5.6)	6 (8.3)	4 (5.6)	5 (6.9)	5 (6.9)	24 (33.3)	21 (29.2)	72 (100.0)
가공식품		2 (2.8)	1 (1.4)	5 (7.0)	2 (2.8)	3 (4.2)	4 (5.6)	6 (8.5)	8 (11.3)	12 (16.9)	28 (39.4)	71 (100.0)

5) 우리 농산물과 수입 농산물과의 인식도 차이

우리 농산물과 수입 농산물에 대한 품목별 안전성, 신선도, 맛, 포장상태에 따른 인식도 조사 결과는 <표 II-24>(전체 영양사 대상), <표 II-25>(초등학교 급식 대상), <표 II-26>(중·고등학교 직영급식 대상), <표 II-27>(중·고등학교 위탁급식 대상)에 정리하였다. 식재료 품목에 상관없이 ‘안전성’, ‘신선도’, ‘맛’에 대해서는 우리 농산물이 더 좋다는 인식이 대부분이었으나 ‘포장상태’는 비슷하다는 의견이 품목별로 30~40%에 이르렀다. 향후 우리 농산물의 경쟁력 강화를 위해서는 식재료 포장에 대한 인식 제고 및 기술력 향상이 요구되는 바이다. 운영형태별로 보면 위탁급식이 직영급식보다 가공식품을 제외한 모든 품목에서 우리 농산물과 수입농산물은 안전성, 신선도 및 맛에서 유사하다는 견해가 더 많았다.

<표 II-24> 우리 농산물과 수입산에 대한 인식: 전체 영양사 대상

빈도(%)

품목	항목	인식				합계
		국산이 더 좋다	비슷하다	수입산이 더 좋다	모르겠다	
잡곡류	안전성	674(93.9)	35(4.9)	1(0.1)	8(1.1)	718(100.0)
	신선도	615(86.5)	86(12.1)	4(0.6)	6(0.8)	711(100.0)
	맛	621(87.2)	79(11.1)	3(0.4)	9(1.3)	712(100.0)
	포장상태	425(59.8)	241(33.9)	18(2.5)	27(3.8)	711(100.0)
육류	안전성	655(91.6)	51(7.1)	5(0.7)	4(0.6)	715(100.0)
	신선도	645(90.3)	64(9.0)	3(0.4)	2(0.3)	714(100.0)
	맛	595(82.8)	106(14.7)	12(1.7)	6(0.8)	719(100.0)
	포장상태	357(50.1)	264(37.1)	59(8.3)	32(4.5)	712(100.0)
가금류	안전성	662(93.5)	35(4.9)	1(0.1)	10(1.4)	708(100.0)
	신선도	673(95.5)	26(3.7)	1(0.1)	7(1.0)	707(100.0)
	맛	634(89.8)	59(8.4)	2(0.3)	11(1.6)	706(100.0)
	포장상태	420(59.9)	215(30.7)	30(4.3)	36(5.1)	701(100.0)
채소류	안전성	684(95.5)	24(3.4)	0(0.0)	8(1.1)	716(100.0)
	신선도	664(92.9)	46(6.4)	2(0.3)	3(0.4)	715(100.0)
	맛	655(91.5)	54(7.5)	0(0.0)	7(1.0)	716(100.0)
	포장상태	425(60.3)	215(30.5)	35(5.0)	30(4.3)	705(100.0)
과일류	안전성	679(94.7)	32(4.5)	0(0.0)	6(0.8)	717(100.0)
	신선도	656(91.9)	55(7.7)	2(0.3)	1(0.1)	714(100.0)
	맛	549(76.7)	127(17.7)	33(4.6)	7(1.0)	716(100.0)
	포장상태	354(50.0)	275(38.8)	56(7.9)	23(3.2)	708(100.0)
견과류	안전성	631(88.4)	67(9.4)	3(0.4)	13(1.8)	714(100.0)
	신선도	566(80.3)	119(16.9)	9(1.3)	11(1.6)	705(100.0)
	맛	542(76.4)	139(19.6)	11(1.6)	17(2.4)	709(100.0)
	포장상태	313(44.5)	299(42.5)	62(8.8)	29(4.1)	703(100.0)
가공식품	안전성	587(81.8)	114(15.9)	7(1.0)	10(1.4)	718(100.0)
	신선도	531(74.8)	160(22.5)	9(1.3)	10(1.4)	710(100.0)
	맛	439(62.0)	222(31.4)	32(4.5)	15(2.1)	708(100.0)
	포장상태	290(41.0)	324(45.8)	70(9.9)	23(3.3)	707(100.0)

<표 II-25> 우리 농산물과 수입산에 대한 인식: 초등학교 영양사 대상
빈도(%)

품목	항목	인식 국산이 더 좋다	비슷하다	수입산이 더 좋다	모르겠다	합계
잡곡류	안전성	422(95.9)	12(2.7)	1(0.2)	5(1.1)	440(100.0)
	신선도	383(88.2)	43(9.9)	3(0.7)	5(1.2)	434(100.0)
	맛	383(88.2)	41(9.4)	2(0.5)	8(1.8)	434(100.0)
	포장상태	285(65.8)	116(26.8)	11(2.5)	21(4.8)	433(100.0)
육류	안전성	410(94.3)	22(5.1)	1(0.2)	2(0.5)	435(100.0)
	신선도	401(92.0)	32(7.3)	2(0.5)	1(0.2)	436(100.0)
	맛	366(83.0)	63(14.3)	6(1.4)	6(1.4)	441(100.0)
	포장상태	235(54.0)	140(32.2)	36(8.3)	24(5.5)	435(100.0)
가금류	안전성	413(95.4)	14(3.2)	1(0.2)	5(1.2)	433(100.0)
	신선도	417(96.1)	12(2.8)	1(0.2)	4(0.9)	434(100.0)
	맛	394(91.0)	31(7.2)	1(0.2)	7(1.6)	433(100.0)
	포장상태	271(63.3)	112(26.2)	18(4.2)	27(6.3)	428(100.0)
채소류	안전성	425(97.3)	8(1.8)	0(0.0)	4(0.9)	437(100.0)
	신선도	413(94.5)	21(4.8)	1(0.2)	2(0.5)	437(100.0)
	맛	407(92.9)	26(5.9)	0(0.0)	5(1.1)	438(100.0)
	포장상태	276(64.2)	111(25.8)	20(4.7)	23(5.3)	430(100.0)
과일류	안전성	421(96.1)	14(3.2)	0(0.0)	3(0.7)	438(100.0)
	신선도	407(93.3)	26(6.0)	2(0.5)	1(0.2)	436(100.0)
	맛	333(76.0)	75(17.1)	24(5.5)	6(1.4)	438(100.0)
	포장상태	229(53.0)	152(35.2)	38(8.8)	13(3.0)	432(100.0)
견과류	안전성	402(92.2)	24(5.5)	3(0.7)	7(1.6)	436(100.0)
	신선도	355(82.8)	60(14.0)	8(1.9)	6(1.4)	429(100.0)
	맛	338(78.1)	80(18.5)	8(1.8)	7(1.6)	433(100.0)
	포장상태	208(48.4)	162(37.7)	42(9.8)	18(4.2)	430(100.0)
가공식품	안전성	363(82.5)	65(14.8)	6(1.4)	6(1.4)	440(100.0)
	신선도	336(77.4)	84(19.4)	7(1.6)	7(1.6)	434(100.0)
	맛	280(64.7)	123(28.4)	21(4.8)	9(2.1)	433(100.0)
	포장상태	118(43.4)	190(43.9)	41(9.5)	14(3.2)	433(100.0)

<표 II-26> 우리 농산물과 수입산에 대한 인식:
중·고등학교 직영급식 영양사 대상

품목	항목	인식				빈도(%)	
		국산이 더 좋다	비슷하다	수입산이 더 좋다	모르겠다	합계	
잡곡류	안전성	197(96.1)	7(3.4)	0(0.0)	1(0.5)	205(100.0)	
	신선도	175(85.8)	27(13.2)	1(0.5)	1(0.5)	204(100.0)	
	맛	181(88.3)	23(11.2)	0(0.0)	1(0.5)	205(100.0)	
	포장상태	181(88.3)	23(11.2)	0(0.0)	1(0.5)	205(100.0)	
육류	안전성	192(93.2)	13(6.3)	0(0.0)	1(0.5)	206(100.0)	
	신선도	187(91.7)	17(8.3)	0(0.0)	0(0.0)	204(100.0)	
	맛	175(85.8)	26(12.7)	3(1.5)	0(0.0)	204(100.0)	
	포장상태	102(50.2)	78(38.4)	18(8.9)	5(2.5)	203(100.0)	
가금류	안전성	192(93.7)	11(5.4)	0(0.0)	2(1.0)	205(100.0)	
	신선도	197(97.0)	6(3.0)	0(0.0)	0(0.0)	203(100.0)	
	맛	184(90.6)	17(8.4)	0(0.0)	2(1.0)	203(100.0)	
	포장상태	117(57.6)	71(35.0)	10(4.9)	5(2.5)	203(100.0)	
채소류	안전성	193(94.1)	10(4.9)	0(0.0)	2(1.0)	205(100.0)	
	신선도	118(92.2)	14(6.9)	1(0.5)	1(0.5)	204(100.0)	
	맛	182(89.2)	21(10.3)	0(0.0)	1(0.5)	204(100.0)	
	포장상태	112(55.7)	73(36.3)	9(4.5)	7(3.5)	201(100.0)	
과일류	안전성	193(94.1)	11(5.4)	0(0.0)	1(0.5)	205(100.0)	
	신선도	191(93.6)	13(6.4)	0(0.0)	0(0.0)	204(100.0)	
	맛	162(79.4)	33(16.2)	8(3.9)	1(0.5)	204(100.0)	
	포장상태	96(47.5)	83(41.1)	14(6.9)	9(4.5)	202(100.0)	
견과류	안전성	179(86.9)	23(11.2)	0(0.0)	4(1.9)	206(100.0)	
	신선도	161(78.9)	39(19.1)	1(0.5)	3(1.5)	204(100.0)	
	맛	153(75.0)	43(21.1)	1(0.5)	7(3.4)	204(100.0)	
	포장상태	78(38.6)	98(48.5)	16(7.9)	10(5.0)	202(100.0)	
가공식품	안전성	173(84.0)	29(14.1)	1(0.5)	3(1.5)	206(100.0)	
	신선도	156(76.5)	46(22.5)	1(0.5)	1(0.5)	204(100.0)	
	맛	121(59.6)	73(36.0)	5(2.5)	4(2.0)	203(100.0)	
	포장상태	76(37.6)	97(48.0)	22(10.9)	7(3.5)	202(100.0)	

<표 II-27> 우리 농산물과 수입산에 대한 인식:
중·고등학교 위탁급식 영양사 대상

품목	항목	인식					빈도(%)
		국산이 더 좋다	유사하다	수입산이 더 좋다	모르겠다	합계	
잡곡류	안전성	55(75.3)	16(21.9)	0(0.0)	2(2.7)	73(100.0)	
	신선도	57(78.1)	16(21.9)	0(0.0)	0(0.0)	73(100.0)	
	맛	57(78.1)	15(20.5)	1(1.4)	0(0.0)	73(100.0)	
	포장상태	24(32.4)	48(64.9)	2(2.7)	0(0.0)	74(100.0)	
육류	안전성	53(71.6)	16(21.6)	4(5.4)	1(1.4)	74(100.0)	
	신선도	57(77.0)	15(20.3)	1(1.4)	1(1.4)	74(100.0)	
	맛	54(73.0)	17(23.0)	3(4.1)	0(0.0)	74(100.0)	
	포장상태	20(27.0)	46(62.2)	5(6.8)	3(4.1)	74(100.0)	
가금류	안전성	57(81.4)	10(14.3)	0(0.0)	3(4.3)	70(100.0)	
	신선도	59(84.3)	8(11.4)	0(0.0)	3(4.3)	70(100.0)	
	맛	56(80.0)	11(15.7)	1(1.4)	2(2.9)	70(100.0)	
	포장상태	32(45.7)	32(45.7)	2(2.9)	4(5.7)	70(100.0)	
채소류	안전성	66(89.2)	6(8.1)	0(0.0)	2(2.7)	74(100.0)	
	신선도	63(85.1)	11(14.9)	0(0.0)	0(0.0)	74(100.0)	
	맛	66(89.2)	7(9.5)	0(0.0)	1(1.4)	74(100.0)	
	포장상태	37(50.0)	31(41.9)	6(8.1)	0(0.0)	74(100.0)	
과일류	안전성	65(87.8)	7(9.5)	0(0.0)	2(2.7)	74(100.0)	
	신선도	58(78.4)	16(21.6)	0(0.0)	0(0.0)	74(100.0)	
	맛	54(9.8)	19(25.7)	1(1.4)	0(0.0)	74(100.0)	
	포장상태	29(39.2)	40(54.1)	4(5.4)	1(1.4)	74(100.0)	
견과류	안전성	50(69.4)	20(27.8)	0(0.0)	2(2.8)	72(100.0)	
	신선도	50(69.4)	20(27.8)	0(0.0)	2(2.8)	72(100.0)	
	맛	51(70.8)	16(22.2)	2(2.8)	3(4.2)	72(100.0)	
	포장상태	27(38.0)	39(54.9)	4(5.6)	1(1.4)	71(100.0)	
가공식품	안전성	51(70.8)	20(27.8)	0(0.0)	1(1.4)	72(100.0)	
	신선도	39(54.2)	30(41.7)	1(1.4)	2(2.8)	72(100.0)	
	맛	38(52.8)	26(36.1)	6(8.3)	2(2.8)	72(100.0)	
	포장상태	26(36.1)	37(51.4)	7(9.7)	2(2.8)	72(100.0)	

아. 식품류별 이용빈도 및 우리 농산물 이용비율

1) 식품류별 이용빈도 및 다소비식품

2002학년도 2학기부터 2003학년도 1학기까지 사용한 식품류별 이용 빈도를 <표 II-28>에 나타냈다. 학교급식에서 매일 사용하는 다빈도 식품은 ‘파’(87.8%), ‘양파’(69.6%), ‘잡곡’(58.5%), ‘당근’(45.1%) 등이었다. 주 2~3회 이상의 학교급식에서 사용하는 비율의 50% 이상인 식품은 쇠고기, 돼지고기, 감자, 오이, 당근, 호박, 양파, 무, 고추였다. 주 1회 이상 사용하는 식품으로는 ‘쇠고기(국/탕/찌개)’(76.8%), ‘쇠고기(부재료)’(56.7%), ‘돼지고기(주재료)’(71.1%), ‘돼지고기(부재료)’(56.1%), ‘닭고기(주재료)’(54.5%), ‘계란(부재료)’(52.9%), ‘두부(국/찌개)’(58.8%), ‘감자’(82.6%), ‘오이’(81.9%), ‘호박’(83.5%), ‘콩나물’(66.0%), ‘배추’(60.1%), ‘무’(87.1%), ‘고추’(76.5%), ‘피망’(53.7%)로 조사되었다. 월 1회 이하로 사용되는 식품으로는 ‘미트볼’(78.6%), ‘돈까스’(84.4%), ‘햄’(52.8%)과 같은 가공식품류와 ‘동부묵’(71.5%), ‘도토리묵’(83.1%), ‘고구마’(63.5%), ‘고사리’(53.5%), ‘도라지’(57.0%), ‘우엉’(81.1%), ‘우거지’(63.7%), ‘토마토’(72.7%)와 같은 조리방법에 제약이 있거나 우리 농산물을 구하기 어려운 식품류, 그 외에 과일류(66.8~80.5%)와 견과류(73.6~80.8%)였다.

<표 II-28> 식품류별 이용 빈도¹⁾

		빈도(%)							
품목	빈도	매일	주 2~3회	주 1회	월 2~3회	월 1회	아주 가끔	사용 안함	무응답
		콩	14(1.9)	81(11.2)	216(29.9)	243(33.6)	87(12.0)	48(6.6)	0(0.0)
잡곡		423(58.5)	206(28.5)	29(4.0)	17(2.4)	1(0.1)	9(1.2)	0(0.0)	38(5.3)
쇠고기	국/탕/찌개	24(3.3)	231(32.0)	300(41.5)	119(16.5)	16(2.2)	4(0.6)	1(0.1)	28(3.9)
	주재료	14(1.9)	101(14.0)	183(25.3)	159(22.0)	93(12.9)	104(14.4)	1(0.1)	68(9.4)
	부재료	17(2.4)	202(27.9)	191(26.4)	143(19.8)	60(8.3)	32(4.4)	1(0.1)	77(10.7)
돼지고기	국/탕/찌개	12(1.7)	132(18.3)	192(26.6)	165(22.8)	99(13.7)	75(10.4)	1(0.1)	47(6.5)
	주재료	17(2.4)	246(34.0)	251(34.7)	137(18.9)	32(4.4)	7(1.0)	1(0.1)	32(4.4)
	부재료	17(2.4)	200(27.7)	188(26.0)	141(19.5)	66(9.1)	30(4.1)	1(0.1)	80(11.1)
닭고기	국/탕/찌개	6(0.8)	44(6.1)	112(15.5)	206(28.5)	209(28.9)	92(12.7)	1(0.1)	53(7.3)
	주재료	5(0.7)	102(14.1)	287(39.7)	227(31.4)	57(7.9)	4(0.6)	1(0.1)	40(5.5)
	부재료	7(1.0)	57(7.9)	113(15.6)	128(17.7)	105(14.5)	174(24.1)	1(0.1)	138(19.1)
계란	국/탕	11(1.5)	71(9.8)	111(15.4)	191(26.4)	207(28.6)	83(11.5)	0(0.0)	49(6.8)
	주재료	9(1.2)	60(8.3)	104(14.4)	192(26.6)	235(32.5)	62(8.6)	0(0.0)	61(8.4)
	부재료	16(2.2)	198(27.4)	168(23.2)	163(22.5)	67(9.3)	52(7.2)	0(0.0)	59(8.2)
미트볼		4(0.6)	1(0.1)	16(2.2)	476(6.4)	256(35.4)	312(43.2)	6(0.8)	82(11.3)
돈까스		4(0.6)	1(0.1)	13(1.8)	68(9.4)	344(47.6)	194(26.8)	9(1.2)	90(12.4)
햄		4(0.6)	10(1.4)	50(6.9)	214(29.6)	197(27.2)	185(25.6)	4(0.6)	59(8.2)
두부	국/찌개	10(1.4)	170(23.5)	245(33.9)	212(29.3)	53(7.3)	6(0.8)	0(0.0)	27(3.7)
	주재료	7(1.0)	55(7.6)	101(14.0)	207(28.6)	248(34.3)	60(8.3)	0(0.0)	45(6.2)
동부묵		5(0.7)	2(0.3)	5(0.7)	21(2.9)	137(18.9)	380(52.6)	5(0.7)	168(23.2)
도토리묵		4(0.6)	7(1.0)	8(1.1)	51(7.1)	304(42.0)	297(41.1)	0(0.0)	52(7.2)
감자		59(8.2)	399(55.2)	139(19.2)	84(11.6)	16(2.2)	6(0.8)	0(0.0)	20(2.8)
고구마		5(0.7)	16(2.2)	48(6.6)	157(21.7)	195(27.0)	264(36.5)	0(0.0)	38(5.3)
채소류	오이	42(5.8)	312(43.2)	238(32.9)	99(13.7)	11(1.5)	0(0.0)	0(0.0)	21(2.9)
	당근	326(45.1)	342(47.3)	28(3.9)	6(0.8)	2(0.3)	0(0.0)	0(0.0)	19(2.6)
	호박	58(8.0)	355(49.1)	191(26.4)	79(10.9)	12(1.7)	7(1.0)	0(0.0)	21(2.9)
	양파	503(69.6)	187(25.9)	11(1.5)	4(0.6)	2(0.3)	0(0.0)	0(0.0)	16(2.2)
	콩나물	23(3.2)	178(24.6)	276(38.2)	206(28.5)	23(3.2)	2(0.3)	0(0.0)	15(2.1)
	숙주나물	9(1.2)	53(7.3)	113(15.6)	244(33.7)	210(29.0)	76(10.5)	0(0.0)	18(2.5)
	시금치	10(1.4)	59(8.2)	116(16.0)	315(43.6)	168(23.2)	30(4.1)	0(0.0)	25(3.5)

¹⁾ 2002학년도 2학기~2003학년도 1학기

<표 II-28> 계속¹⁾

빈도		빈도(%)							
		매일	주 2~3회	주 1회	월 2~3회	월 1회	이주 가끔	사용 안함	무응답
품목									
채소류	배추	198(27.4)	114(15.8)	122(16.9)	138(19.1)	69(9.5)	53(7.3)	0(0.0)	29(4.0)
	무	154(21.3)	347(48.0)	129(17.8)	65(9.0)	6(0.8)	2(0.3)	0(0.0)	20(2.8)
	양배추	42(5.8)	141(19.5)	181(25.0)	238(32.9)	74(10.2)	27(3.7)	0(0.0)	20(2.8)
	상추	8(1.1)	40(5.5)	72(10.0)	230(31.8)	227(31.4)	128(17.7)	0(0.0)	18(2.5)
	고사리	5(0.7)	24(3.3)	45(6.2)	249(34.4)	267(36.9)	120(16.6)	0(0.0)	13(1.8)
	도라지	4(0.6)	17(2.4)	45(6.2)	226(31.3)	271(37.5)	141(19.5)	0(0.0)	19(2.6)
	갯잎	8(1.1)	41(5.7)	94(13.0)	289(40.0)	199(27.5)	71(9.8)	0(0.0)	21(2.9)
	우엉	4(0.6)	12(1.7)	19(2.6)	60(8.3)	193(26.7)	393(54.4)	1(0.1)	41(5.7)
	우거지	4(0.6)	19(2.6)	51(7.1)	126(17.4)	176(24.3)	285(39.4)	5(0.7)	57(7.9)
	미나리	6(0.8)	35(4.8)	96(13.3)	250(34.6)	191(26.4)	18(16.3)	0(0.0)	27(3.7)
	부추	23(3.2)	78(10.8)	133(18.4)	241(33.3)	172(23.8)	51(7.1)	0(0.0)	25(3.5)
	파	635(87.8)	51(7.1)	7(1.0)	8(1.1)	4(0.6)	1(0.1)	0(0.0)	17(2.4)
	고추	164(22.7)	263(36.4)	126(17.4)	107(14.8)	23(3.2)	23(3.2)	0(0.0)	17(2.4)
	표고버섯	12(1.7)	144(19.9)	201(27.8)	228(31.5)	80(11.1)	41(5.7)	0(0.0)	17(2.4)
	팽이버섯	8(1.1)	83(11.5)	166(23.0)	259(35.8)	138(19.1)	58(8.0)	0(0.0)	11(1.5)
	느타리버섯	7(1.0)	80(11.1)	159(22.0)	282(39.0)	121(16.7)	55(7.6)	0(0.0)	19(2.6)
	양송이버섯	6(0.8)	62(8.6)	134(18.5)	275(38.0)	131(18.1)	93(12.9)	0(0.0)	22(3.0)
	피망	16(2.2)	154(21.3)	218(30.2)	206(28.5)	69(9.5)	40(5.5)	0(0.0)	20(2.8)
	토마토	4(0.6)	12(1.7)	39(5.4)	110(15.2)	171(23.7)	354(49.0)	0(0.0)	33(4.6)
	과일류	사과	5(0.7)	13(1.8)	54(7.5)	141(19.5)	220(30.4)	263(36.4)	0(0.0)
딸기		4(0.6)	10(1.4)	48(6.6)	119(16.5)	151(20.9)	357(49.4)	1(0.1)	33(4.6)
귤		5(0.7)	13(1.8)	64(8.9)	135(18.7)	175(24.2)	309(4.7)	0(0.0)	22(3.0)
감		4(0.6)	4(0.6)	27(3.7)	45(6.2)	148(20.5)	434(60.0)	1(0.1)	60(8.3)
배		5(0.7)	10(1.4)	63(8.7)	96(13.3)	171(23.7)	335(46.3)	43(5.9)	43(5.9)
바나나		4(0.6)	10(1.4)	18(2.5)	64(8.9)	180(24.9)	365(50.5)	14(1.9)	68(9.4)
참외		4(0.6)	3(0.4)	41(5.7)	85(11.8)	129(17.8)	383(53.0)	6(0.8)	72(10.0)
키위		4(0.6)	3(0.4)	10(1.4)	53(7.3)	122(16.9)	440(60.9)	9(1.2)	82(11.3)
오렌지		4(0.6)	4(0.6)	15(2.1)	50(6.9)	121(16.7)	421(58.2)	16(2.2)	92(12.7)
견과류		호도	4(0.6)	0(0.0)	2(0.3)	7(1.0)	25(3.5)	507(70.1)	12(1.7)
	잣	4(0.6)	1(0.1)	5(0.7)	9(1.2)	36(5.0)	524(72.5)	10(1.4)	134(18.5)
	땅콩	5(0.7)	11(1.5)	16(2.2)	74(10.2)	227(31.4)	357(49.4)	1(0.1)	32(4.4)
	견포도	6(0.8)	4(0.6)	8(1.1)	41(5.7)	116(16.0)	479(66.3)	6(0.8)	63(8.7)

¹⁾ 2002학년도 2학기~2003학년도 1학기

2) 식품류별 전처리 식품 이용 현황

학교급식 식재료 중 ‘쇠고기’, ‘돼지고기’, ‘닭고기’와 같은 육류는 비교적 전처리되어 납품되는 상황(40% 내외)이었으며, 계란은 15% 정도였다. 채소류 중에서는 양파(22.4%)와 당근(21.0%)이 전처리 식재료 이용율이 높은 편이고, 전처리된 감자를 이용하는 정도는 18%였다(표 II-29).

<표 II-29> 전처리 식재료의 반입 여부¹⁾

		빈도(%)					
품목	반입여부	반입 함		반입 안함		무응답	
	콩		149	(20.6)	320	(44.3)	254
잡곡		146	(20.2)	321	(44.4)	256	(35.4)
쇠고기	국/탕/찌개	292	(40.4)	191	(26.4)	240	(33.2)
	주재료	277	(38.3)	187	(25.9)	259	(35.8)
	부재료	282	(39.0)	182	(25.2)	259	(35.8)
돼지 고기	국/탕/찌개	297	(41.1)	171	(23.7)	255	(35.3)
	주재료	290	(40.1)	176	(24.3)	257	(35.5)
	부재료	279	(38.6)	176	(24.3)	268	(37.1)
닭고기	국/탕/찌개	278	(38.5)	186	(25.7)	259	(35.8)
	주재료	286	(39.6)	176	(24.3)	261	(36.1)
	부재료	261	(36.1)	182	(25.2)	280	(38.7)
계란	국/탕	108	(14.9)	336	(46.5)	279	(38.6)
	주재료	111	(15.4)	321	(44.4)	291	(40.2)
	부재료	104	(14.4)	324	(44.8)	295	(40.8)
미트볼		182	(25.2)	230	(31.8)	311	(43.0)
돈까스		134	(18.5)	264	(36.5)	325	(45.0)
햄		160	(22.1)	243	(33.6)	320	(44.3)
두부	국/찌개	120	(16.6)	293	(40.5)	310	(42.9)
	주재료	109	(15.1)	295	(4.8)	319	(44.1)
동부묵		102	(14.1)	273	(37.8)	348	(48.1)
도토리묵		121	(16.7)	291	(40.2)	311	(43.0)
감자		131	(18.1)	346	(47.9)	246	(34.0)
고구마		63	(8.7)	397	(54.9)	263	(36.4)
채소류	오이	34	(4.7)	430	(59.5)	259	(35.8)
	당근	152	(21.0)	342	(47.3)	229	(31.7)
	호박	33	(4.6)	431	(59.6)	464	(64.2)
	양파	162	(22.4)	336	(46.5)	225	(31.1)
	콩나물	72	(10.0)	394	(54.5)	257	(35.5)
	숙주나물	55	(7.6)	402	(55.6)	266	(36.8)
	시금치	19	(2.6)	442	(61.1)	262	(36.2)
	배추	57	(7.9)	412	(57.0)	254	(35.4)
	무	36	(5.0)	428	(59.2)	259	(35.8)
	양배추	95	(13.1)	383	(53.0)	245	(33.9)
	상추	41	(5.7)	423	(58.5)	259	(35.8)

¹⁾ 2002학년도 2학기~2003학년도 1학기

<표 II-29> 계속¹⁾

		빈도(%)					
품목	반입여부	반 입 함		반입 안함		무응답	
	고사리	194	(26.8)	303	(41.9)	226	(31.3)
	도라지	249	(34.4)	259	(35.8)	215	(29.7)
	깻잎	48	(6.6)	414	(57.3)	261	(36.1)
	우엉	212	(29.3)	274	(37.9)	237	(32.8)
	우거지	80	(11.1)	370	(51.2)	273	(37.8)
	미나리	39	(5.4)	421	(58.2)	263	(36.4)
	부추	39	(5.4)	419	(58.0)	265	(36.7)
채소류	과	150	(20.7)	340	(47.0)	233	(32.2)
	고추	31	(4.3)	426	(58.9)	266	(36.8)
	표고버섯	32	(4.4)	427	(59.1)	264	(36.5)
	팽이버섯	29	(4.0)	427	(59.1)	267	(36.9)
	느타리버섯	33	(4.6)	421	(58.2)	269	(37.2)
	양송이버섯	32	(4.4)	424	(58.6)	267	(36.9)
	피망	25	(3.5)	431	(59.6)	267	(36.9)
	토마토	24	(3.3)	423	(58.5)	276	(38.2)
	사과	20	(2.8)	418	(57.8)	285	(39.4)
	딸기	20	(2.8)	419	(58.0)	284	(39.3)
	귤	20	(2.8)	421	(58.2)	282	(39.0)
	감	19	(2.6)	414	(57.3)	290	(40.1)
과일류	배	18	(2.5)	417	(57.7)	288	(39.8)
	바나나	19	(2.6)	403	(55.7)	301	(41.6)
	참외	18	(2.5)	401	(55.5)	304	(42.0)
	키위	18	(2.5)	398	(55.0)	307	(42.5)
	오렌지	22	(3.0)	388	(53.7)	313	(43.3)
	호도	125	(17.3)	256	(35.4)	342	(47.3)
견과류	잣	142	(19.6)	251	(34.7)	330	(45.6)
	땅콩	198	(27.4)	240	(33.2)	285	(39.4)
	견포도	134	(18.5)	275	(38.0)	314	(43.4)

¹⁾ 2002학년도 2학기~2003학년도 1학기

3) 학교급식 식재료의 우리 농산물과 수입농산물 이용비율

학교급식 식재료 중 우리 농산물의 비율을 <표 II-30>에 나타냈다. 학교급식에서 사용하고 있는 식품류는 대부분 우리 농산물 의존율이 높은 편이다. 품목별로 살펴보면 콩류의 경우 완두콩은 국내 수급율이 낮은 관 계로 78.1%로 나타났으나 기타 콩류는 우리 농산물 의존율이 93.4%인 것 으로 나타났다. 쇠고기를 제외한 돼지고기, 닭고기, 계란 등의 육류 및 난 류는 우리 농산물 의존율이 98% 이상이였다. 두부 및 묵류는 시장 상황 을 반영하듯 우리 농산물 이용율이 다소 낮은 편이였다(두부 73.8%, 청포 목 57.9%, 도토리묵 59.7%). 채소류의 경우 국내 수급율이 낮은 고사리 (우리 농산물 사용을 46.2%)와 도라지(우리 농산물 사용을 63.6%), 종자 를 수입하는 콩나물(우리 농산물 사용을 87.7%), 숙주나물(우리 농산물 사용을 75.4%)을 제외한 전 품목에서 우리 농산물 사용율은 거의 100%에 이르렀다. 과일류의 경우 원산지 자체가 수입인 바나나(우리 농산물 사용 율 16.5%), 키위(우리 농산물 사용을 43.6%), 오렌지(우리 농산물 사용을 14.0%)를 제외한 전 품목에서 우리 농산물을 사용하고 있었다. 견과류의 경우 가격 차이로 인하여 수입산을 사용하는 비율이 다른 식품군류에 비 해 약간 높기는 하나 우리 농산물 사용율이 호두 67.4%, 잣 71.4%, 땅콩 78.9%로 높은 편이였다. 유지류의 경우 수입산 사용율이 15.4~41.8% 정 도이나 원료인 대두, 참깨는 원산지를 감안해야 할 것으로 보여진다. 음식 생산에 양념으로 사용하는 고춧가루와 마늘류는 각각 97.3%, 97.5%의 우 리 농산물 의존율을 나타냈다.

<표 II-30> 우리 농산물과 수입농산물 이용 비율

품목		구분	빈도(%)			
			초등	중·고		전체
				직영	위탁	
콩류	완두콩	우리 농산물	339(78.1)	159(82.0)	42(66.7)	540(78.1)
		수입산	29(6.7)	14(7.2)	12(19.0)	88(8.0)
		혼용	66(15.2)	21(10.8)	9(14.3)	96(13.9)
	기타 콩류	우리 농산물	413(95.8)	187(97.4)	38(63.3)	638(93.4)
		수입산	5(1.2)	1(0.5)	14(23.3)	20(2.9)
		혼용	13(3.0)	4(2.1)	8(13.3)	25(3.7)
잡곡	우리 농산물	368(92.5)	170(92.9)	38(66.7)	576(90.3)	
	수입산	4(1.0)	3(1.6)	8(14.0)	15(2.4)	
	혼용	26(6.5)	10(5.5)	11(19.3)	47(7.4)	
국/탕/ 찌개	우리 농산물	420(96.1)	195(96.5)	23(33.3)	638(90.1)	
	수입산	10(2.3)	5(2.5)	42(60.9)	57(8.1)	
	혼용	7(1.6)	2(1.0)	4(5.8)	13(1.8)	
쇠고기	주재료	우리 농산물	391(90.3)	184(92.5)	17(26.6)	592(85.1)
		수입산	33(7.6)	11(5.5)	44(68.8)	88(12.6)
		혼용	9(2.1)	4(2.0)	3(4.7)	16(2.3)
	부재료	우리 농산물	393(91.2)	186(94.9)	20(31.7)	599(86.8)
		수입산	29(6.7)	8(4.1)	41(65.1)	78(11.3)
		혼용	9(2.1)	2(1.0)	2(3.2)	13(1.9)
돼지 고기	국/탕/ 찌개	우리 농산물	433(99.8)	200(28.74)	63(9.1)	696(98.9)
		수입산	0(0.0)	0(0.0)	5(7.1)	5(0.7)
		혼용	1(0.2)	0(0.0)	2(2.9)	3(0.4)
	주재료	우리 농산물	434(100.0)	201(99.5)	63(91.3)	698(99.0)
		수입산	0(0.0)	0(0.0)	3(4.3)	3(0.4)
		혼용	0(0.0)	1(0.5)	3(4.3)	4(0.6)
부재료	우리 농산물	429(100.0)	194(100.0)	60(90.9)	683(99.1)	
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	3(4.5)	3(0.4)	
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	3(4.5)	3(0.4)	
닭고기	국/탕/ 찌개	우리 농산물	433(99.5)	198(99.5)	60(87.0)	691(98.3)
		수입산	1(0.2)	1(0.5)	6(8.7)	8(1.1)
		혼용	1(0.2)	0(0.0)	3(4.3)	4(0.6)
	주재료	우리 농산물	432(99.5)	201(99.5)	59(85.5)	692(98.2)
		수입산	2(0.5)	1(0.5)	6(8.7)	9(1.3)
		혼용	0(0.0)	0(0.0)	4(5.8)	4(0.6)
부재료	우리 농산물	427(99.5)	190(98.4)	59(88.1)	676(98.1)	
	수입산	2(0.5)	2(1.0)	6(9.0)	10(1.5)	
	혼용	0(0.0)	1(0.5)	2(3.0)	3(0.4)	
계란	우리 농산물	436(99.5)	21(99.0)	71(98.6)	708(99.3)	
	수입산	0(0.0)	1(0.5)	1(1.4)	2(0.3)	
	혼용	2(0.5)	1(0.5)	0(0.0)	3(0.4)	

<표 II-30> 계속

품목	구분	초등	중·고		빈도(%)
			직영	위탁	전체
두부	우리 농산물	331(75.4)	132(66.3)	61(84.7)	524(73.8)
	수입산	75(17.1)	49(24.6)	9(12.5)	13(18.7)
	혼용	33(7.5)	18(9.0)	2(2.8)	53(7.5)
청포묵	우리 농산물	219(52.8)	114(60.6)	57(81.4)	390(57.9)
	수입산	170(41.0)	66(35.1)	10(14.3)	246(36.6)
	혼용	26(6.3)	8(4.3)	3(4.3)	37(5.5)
도토리묵	우리 농산물	235(55.4)	120(60.9)	59(81.9)	414(59.7)
	수입산	163(38.4)	68(34.5)	10(13.9)	241(34.8)
	혼용	26(6.1)	9(4.6)	3(4.2)	38(5.5)
감자	우리 농산물	438(99.5)	201(100.0)	71(98.6)	710(99.6)
	수입산	1(0.2)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.1)
	혼용	1(0.2)	0(0.0)	1(1.4)	2(0.3)
고구마	우리 농산물	440(100.0)	201(100.0)	71(100.0)	712(100.0)
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
오이	우리 농산물	440(100.0)	203(100.0)	70(100.0)	713(100.0)
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
당근	우리 농산물	440(100.0)	201(99.0)	68(95.8)	709(99.3)
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	1(1.4)	1(0.1)
	혼용	0(0.0)	2(1.0)	2(2.8)	4(0.6)
호박	우리 농산물	440(100.0)	203(100.0)	71(100.0)	714(100.0)
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
양파	우리 농산물	436(99.1)	202(99.5)	68(95.8)	706(98.9)
	수입산	1(0.2)	1(0.5)	1(1.4)	3(0.4)
	혼용	3(0.7)	0(0.0)	2(2.8)	5(0.7)
콩나물	우리 농산물	391(88.9)	171(84.7)	63(88.7)	625(87.7)
	수입산	36(8.2)	25(12.4)	8(11.3)	69(9.7)
	혼용	13(3.0)	6(3.0)	0(0.0)	19(2.7)
숙주나물	우리 농산물	319(72.8)	155(76.7)	62(87.3)	536(75.4)
	수입산	110(25.1)	43(21.3)	9(12.7)	162(22.8)
	혼용	9(2.1)	4(2.0)	0(0.0)	13(1.8)
시금치	우리 농산물	439(99.8)	203(100.0)	71(100.0)	713(99.9)
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	혼용	1(0.2)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.1)
배추	우리 농산물	440(100.0)	203(100.0)	71(100.0)	714(100.0)
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)

<표 II-30> 계속

품목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
무	우리 농산물	439(99.8)	203(100.0)	71(100.0)	713(99.9)
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	혼용	1(0.2)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.1)
양배추	우리 농산물	439(99.8)	203(100.0)	70(98.6)	712(99.9)
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	1(1.4)	1(0.1)
상추	우리 농산물	440(100.0)	201(100.0)	71(100.0)	712(100.0)
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
고사리	우리 농산물	220(50.3)	73(36.0)	34(50.0)	327(46.2)
	수입산	173(39.6)	114(56.2)	30(44.1)	317(44.8)
	혼용	44(10.1)	16(7.9)	4(5.9)	64(9.0)
도라지	우리 농산물	298(68.0)	116(57.1)	36(53.7)	450(63.6)
	수입산	108(24.7)	72(35.5)	26(38.8)	206(29.1)
	혼용	32(7.3)	15(7.4)	5(7.5)	52(7.3)
깻잎	우리 농산물	438(99.5)	202(99.5)	70(98.6)	710(99.4)
	수입산	1(0.2)	1(0.5)	1(1.4)	3(0.4)
	혼용	1(0.2)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.1)
채소류	우리 농산물	397(91.9)	173(89.6)	56(80.0)	626(90.1)
	수입산	21(4.9)	12(6.2)	11(15.7)	4(6.3)
	혼용	14(3.2)	8(1.2)	3(0.4)	25(3.6)
우거지	우리 농산물	433(99.8)	198(99.5)	70(98.6)	701(99.6)
	수입산	1(0.2)	1(0.5)	1(1.4)	3(0.4)
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
미나리	우리 농산물	438(99.8)	202(100.0)	71(100.0)	711(99.9)
	수입산	1(0.2)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.1)
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
부추	우리 농산물	440(100.0)	203(100.0)	70(100.0)	713(100.0)
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
파	우리 농산물	440(100.0)	203(100.0)	70(100.0)	713(100.0)
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
고추	우리 농산물	439(100.0)	203(100.0)	70(100.0)	712(100.0)
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
표고버섯	우리 농산물	439(99.8)	200(98.5)	64(92.8)	703(98.7)
	수입산	0(0.0)	2(1.0)	3(4.3)	5(0.7)
	혼용	1(0.2)	1(0.5)	2(2.9)	4(0.6)

<표 II-30> 계속

품목		구분	빈도(%)			
			초등	중·고		전체
				직영	위탁	
채소류	팽이버섯	우리 농산물	440(100.0)	203(100.0)	68(98.6)	711(99.9)
		수입산	0(0.0)	0(0.0)	1(1.4)	1(0.1)
		혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	느타리버섯	우리 농산물	439(99.8)	203(100.0)	66(94.3)	708(99.3)
		수입산	0(0.0)	0(0.0)	2(2.9)	2(0.3)
		혼용	1(0.2)	0(0.0)	2(2.9)	3(0.4)
	양송이버섯	우리 농산물	439(100.0)	202(100.0)	63(92.6)	704(99.3)
		수입산	0(0.0)	0(0.0)	3(4.4)	3(0.4)
		혼용	0(0.0)	0(0.0)	2(2.9)	2(0.3)
피망	우리 농산물	439(100.0)	201(99.0)	65(98.5)	705(99.6)	
	수입산	0(0.0)	1(0.5)	1(1.5)	2(0.3)	
	혼용	0(0.0)	1(0.5)	0(0.0)	1(0.1)	
토마토	우리 농산물	440(100.0)	202(100.0)	69(100.0)	711(100.0)	
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
과일류	사과	우리 농산물	440(100.0)	203(100.0)	68(98.6)	711(99.9)
		수입산	0(0.0)	0(0.0)	1(1.4)	1(0.1)
		혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	딸기	우리 농산물	440(100.0)	201(100.0)	64(98.5)	705(99.9)
		수입산	0(0.0)	0(0.0)	1(1.5)	1(0.1)
		혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	귤	우리 농산물	440(100.0)	203(100.0)	68(98.6)	711(99.9)
		수입산	0(0.0)	0(0.0)	1(1.4)	1(0.1)
		혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
감	우리 농산물	434(100.0)	201(100.0)	60(98.4)	695(99.9)	
	수입산	0(0.0)	0(0.0)	1(1.6)	1(0.1)	
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
배	우리 농산물	433(99.5)	199(98.5)	59(98.3)	691(99.1)	
	수입산	1(0.2)	2(1.0)	1(1.7)	4(0.6)	
	혼용	1(0.2)	1(0.5)	0(0.0)	2(0.3)	
바나나	우리 농산물	56(13.7)	41(21.1)	14(20.6)	111(16.5)	
	수입산	342(83.6)	149(76.8)	50(73.5)	541(80.6)	
	혼용	11(2.7)	4(2.1)	4(5.9)	19(2.8)	
참외	우리 농산물	421(99.8)	189(99.0)	57(96.6)	667(99.3)	
	수입산	1(0.2)	2(1.0)	1(1.7)	4(0.6)	
	혼용	0(0.0)	0(0.0)	1(1.7)	1(0.1)	
키위	우리 농산물	167(40.3)	96(52.5)	22(39.3)	285(43.6)	
	수입산	170(41.1)	63(34.4)	32(57.1)	265(40.6)	
	혼용	77(18.6)	24(13.1)	2(3.6)	103(15.8)	

<표 II-30> 계속

품목		구분	빈도(%)			
			초등	중·고		전체
				직영	위탁	
과일류	오렌지	우리 농산물	51(13.3)	27(14.6)	10(16.1)	88(14.0)
		수입산	303(79.1)	153(82.7)	47(75.8)	503(79.8)
		혼용	29(7.6)	5(2.7)	5(8.1)	39(6.2)
우유		우리 농산물	383(99.0)	171(99.4)	48(98.0)	602(99.0)
		수입산	3(0.8)	1(0.6)	1(2.0)	5(0.8)
		혼용	1(0.3)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.2)
견과류	호두	우리 농산물	248(70.5)	105(70.5)	21(38.9)	374(67.4)
		수입산	87(24.7)	39(26.2)	31(57.4)	157(28.3)
		혼용	17(4.8)	5(3.4)	2(3.7)	24(4.3)
	잣	우리 농산물	279(73.8)	127(75.1)	23(42.6)	429(71.4)
		수입산	77(20.4)	38(22.5)	29(53.7)	144(24.0)
		혼용	22(5.8)	4(2.4)	2(3.7)	28(4.7)
	땅콩	우리 농산물	338(80.9)	159(82.8)	37(55.2)	534(78.9)
		수입산	56(13.4)	30(15.6)	28(41.8)	114(16.8)
		혼용	24(5.7)	3(1.6)	2(3.0)	29(4.3)
견포도	우리 농산물	89(22.6)	50(27.5)	21(32.3)	160(25.0)	
	수입산	286(72.8)	130(71.4)	43(66.2)	459(71.7)	
	혼용	18(4.6)	2(1.1)	1(1.5)	21(3.3)	
유지류	식용유	우리 농산물	308(71.6)	165(83.3)	64(91.4)	537(76.9)
		수입산	111(25.8)	31(15.7)	5(7.1)	147(21.1)
		혼용	11(2.6)	2(1.0)	1(1.4)	14(2.0)
	들기름	우리 농산물	319(81.4)	157(87.2)	46(79.3)	522(82.9)
		수입산	65(16.6)	21(11.7)	11(19.0)	97(15.4)
		혼용	8(2.0)	2(1.1)	1(1.7)	11(1.7)
	참기름	우리 농산물	230(53.4)	103(52.0)	43(61.4)	376(53.8)
		수입산	182(42.2)	86(43.4)	24(34.3)	292(41.8)
		혼용	19(4.4)	9(4.5)	3(4.3)	31(4.4)
양념류	고추가루	우리 농산물	434(99.1)	202(99.5)	56(80.0)	692(97.3)
		수입산	1(0.2)	0(0.0)	4(5.7)	5(0.7)
		혼용	3(0.7)	1(0.5)	10(14.3)	14(2.0)
	마늘	우리 농산물	429(97.9)	201(99.0)	64(90.1)	694(97.5)
		수입산	3(0.7)	0(0.0)	3(4.2)	6(0.8)
		혼용	6(1.4)	2(1.0)	4(5.6)	12(1.7)

4) 가공식품의 우리 농산물 이용현황

가공식품 중 내용물과 가공업체 모두 수입산인 경우는 육류가공품 1 (돈까스, 미트볼 등) 1.3%, 육류가공품 2(스팸, 참치 등 캔류) 3.1%, 야채가공품 10.2%, 과일가공품 14.5%로 수입산에만 의존하는 경우는 낮았다(표 II-31). 그러나 육류가공품 1(돈까스, 미트볼 등)을 제외한 타 가공품의 경우 내용물은 수입산이나 가공은 국내업체인 경우의 비율이 높으므로 가공업체에서 우리 농산물을 활용할 수 있는 방안 마련이 필요하다고 본다.

<표 II-31> 현재 사용하는 가공식품 원산지

품목	원산지	구분	중·고		빈도(%)	
			초등	직영 지역		위탁
육류가공품1 (돈까스, 미트볼 등)	가공업체/내용물 모두 국산		36(62.9)	103(60.6)	42(62.7)	381(62.3)
	가공업체/내용물 모두 수입산		6(1.6)	1(0.6)	1(1.5)	8(1.3)
	가공은 국내업체/ 내용물은 수입산		133(35.5)	66(38.8)	24(35.8)	223(36.4)
	합 계		375(100.0)	170(100.0)	67(100.0)	612(100.0)
육류가공품2 (스팸, 참치 등 캔류)	가공업체/내용물 모두 국산		151(36.9)	55(27.4)	25(36.8)	231(34.1)
	가공업체/내용물 모두 수입산		12(2.9)	5(2.5)	4(5.9)	21(3.1)
	가공은 국내업체/ 내용물은 수입산		246(60.1)	141(70.1)	39(57.4)	426(62.8)
	합 계		409(100.0)	201(100.0)	68(100.0)	678(100.0)
야채가공품 (옥수수, 완두콩, 죽순 등)	가공업체/내용물 모두 국산		60(14.3)	22(11.1)	14(20.9)	96(14.0)
	가공업체/내용물 모두 수입산		45(10.7)	21(10.6)	4(6.0)	70(10.2)
	가공은 국내업체/ 내용물은 수입산		315(75.0)	156(78.4)	49(73.1)	520(75.8)
	합 계		420(100.0)	199(100.0)	67(100.0)	686(100.0)
과일가공품 (후르츠잼데일, 복숭아 등)	가공업체/내용물 모두 국산		50(12.1)	24(12.2)	4(6.2)	78(11.6)
	가공업체/내용물 모두 수입산		63(15.3)	25(12.7)	10(15.4)	98(14.5)
	가공은 국내업체/ 내용물은 수입산		299(72.6)	148(75.1)	51(78.5)	498(73.9)
	합 계		412(100.0)	197(100.0)	65(100.0)	674(100.0)

자. 지역사회 농산물에 대한 인식 및 이용 현황

1) 지역사회 농산물에 대한 인식도

대부분의 영양사들(84.5%)이 학교급식에서 지역사회 농산물을 사용하는 것이 필요하다고 인식하고 있었다(표 II-32). 또한 2/3 정도의 영양사들(69.7%)은 지역사회 농산물에 대해 알고 있었으나, 1/3 정도의 영양사들은 지역사회 농산물에 대해 모르고 있거나 관심이 없는 것으로 나타났다(표 II-33). 지역사회 농산물 이용시의 장점에 대한 의견을 복수응답으로 조사한 결과, ‘좋은 품질의 식재를 확보할 수 있다’(59.1%), ‘지역사회 발전에 기여할 수 있다’(57.4%)였다(표 II-34).

<표 II-32> 학교급식에서 지역사회 농산물 이용의 필요성 인식도

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
필요하다		369(83.5)	181(87.9)	59(80.8)	609(84.5)
필요하지 않다		31(7.0)	10(4.9)	8(11.0)	49(6.8)
잘 모르겠다		42(9.5)	15(7.3)	6(8.2)	63(8.7)
합 계		442(100.0)	206(100.0)	73(100.0)	721(100.0)

<표 II-33> 지역사회 특산물에 대한 인지도

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
알고 있다		301(68.9)	159(77.6)	38(52.8)	498(69.7)
모르고 있다		130(29.7)	45(22.0)	32(44.4)	207(29.0)
관심 없다		6(1.4)	1(0.5)	2(2.8)	9(1.3)
합 계		437(100.0)	205(100.0)	72(100.0)	714(100.0)

<표 II-34> 지역사회 농산물 이용시의 장점¹⁾

항목	구분	빈도(%) ²⁾			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
좋은 품질의 식재 확보		253(57.2)	124(60.2)	49(67.1)	426(59.1)
지역사회 발전에 기여		258(58.4)	117(56.8)	39(53.4)	414(57.4)
가격 저렴		104(23.6)	57(27.7)	11(15.1)	172(23.9)
학생들의 애향심 고취 및 교육적 효과		100(22.6)	45(21.8)	12(16.4)	157(21.8)
수급 용이		77(17.4)	30(14.6)	21(28.8)	128(17.8)
잉여농산물 활용		72(16.3)	31(15.0)	14(19.2)	117(16.2)

¹⁾ 복수응답

²⁾ 각 항목 선택빈도(비율)

2) 지역사회 농산물 이용 현황

‘메뉴 작성시 지역사회 농산물을 적극적으로 활용하려고 노력한다’는 14.3%에 불과했고, ‘활용하려고하지만 어려웠다’는 의견이 53.4%로 가장 많았다(표 II-35). 지역사회 농산물을 사용함에 있어서 가장 어려운 점으로는 직영급식에서는 ‘행정절차의 문제’(초등급식 32.3%, 중·고등 직영급식 35.3%)인 반면 위탁급식에서는 ‘정보부족’(43.8%)을 지적하여 지역사회 농산물 이용 확대를 위해 쉽게 지역 농산물을 이용할 수 있는 시스템 구축과 더불어 수요자에게 정보를 제공해야 함을 알 수 있었다(표 II-36).

<표 II-35> 메뉴 작성시 지역사회 농산물의 이용 현황

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
적극적으로 활용하려고 노력		65(14.8)	30(14.6)	7(10.0)	102(14.3)
활용하고자 하지만 어려움		217(49.5)	125(60.7)	39(55.7)	381(53.4)
그다지 활용하려 노력하지 않음		145(33.1)	50(24.3)	24(34.3)	219(30.7)
관심 없음		11(2.5)	1(0.5)	0(0.0)	12(1.7)
합 계		438(100.0)	206(100.0)	70(100.0)	714(100.0)

<표 II-36> 지역사회 농산물 사용에서의 문제점

항목	빈도(%)				
	구분	초등	중·고		전체
			직영	위탁	
정보 부족		80(19.9)	34(18.2)	28(43.8)	142(21.7)
공급업자의 확보문제		69(17.1)	27(14.4)	10(15.6)	106(16.2)
수급문제		103(25.6)	47(25.1)	8(12.5)	158(24.2)
가격문제		21(5.2)	13(7.0)	11(17.2)	45(6.9)
행정절차상의 문제		130(32.3)	66(35.3)	7(10.9)	203(31.0)
합 계		403(100.0)	187(100.0)	64(100.0)	654(100.0)

차. 과잉생산 농산물

‘과잉 생산 농산물에 대해 정부차원의 지원이 있다면 수혜받을 의향이 있다’가 85.6%로 매우 높았다(표 II-37). 그러나 과잉 생산 농산물을 이용할 경우 우려되는 문제점으로 ‘식단에 자주 반복적으로 제공할 우려가 있다’(53.5%)와 ‘기호에 맞지 않는 식품일 수 있다’(24.4%)는 염려도 있었다(표 II-38).

<표 II-37> 과잉 생산 농산물에 대한 정부차원의 지원시 수혜 의향

정도	빈도(%)				
	구분	초등	중·고		전체
			직영	위탁	
의향 있음		372(84.9)	176(85.9)	65(89.0)	613(85.6)
의향 없음		58(13.2)	27(13.2)	8(11.0)	93(13.0)
관심 없음		8(1.8)	2(1.0)	0(0.0)	10(1.4)
합 계		438(100.0)	205(100.0)	73(100.0)	716(100.0)

<표 II-38> 과일 생산 농산물 이용시 예상되는 문제점

항목	빈도(%)				
	구분	초등	중·고		전체
			직영	위탁	
자주 반복적 제공 우려		226(56.1)	84(47.2)	39(54.9)	349(53.5)
기호에 맞지 않는 식품		97(24.1)	55(30.9)	7(10.0)	159(24.4)
신선도 떨어짐		41(10.2)	22(12.4)	18(25.4)	81(12.4)
품질 우려		39(9.7)	17(9.6)	7(10.0)	63(9.7)
합 계		403(100.0)	178(100.0)	71(100.0)	652(100.0)

2. 행정실장 대상 학교급식 식재료 관련 실태 조사

가. 일반사항

학교급식 식재료 이용실태 관련 행정실장용 설문조사에 참여한 전국의 605개교 중·초등학교는 371개교(61.3%), 중·고등 직영급식이 173개교(28.6%), 위탁급식이 61개교(10.1%)였다(표 II-39). 행정실장들이 학교급식에서 중요하게 생각하는 요소는 학교급식 본래의 목적인 '영양적 균형'이나 '식생활교육' 보다 '식재료의 위생관리'를 1순위(초등 52.7%, 중·고등학교 직영 50.0%, 중·고등학교 위탁 71.9%)로 들어 학교급식의 위생관리를 가장 중시하는 것으로 나타났다(표 II-40).

<표 II-39> 행정실장 대상 조사대상 학교의 일반 사항

항목	구분	학교수	빈도(%)
			비율(%)
초등학교		371	61.3
중·고등학교	직영	173	28.6
	위탁	61	10.1
합 계		605	100.0

<표 II-40> 학교급식에서 중요하게 생각하는 요소

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
식재의 위생관리		183(52.7)	81(50.0)	41(71.9)	305(53.9)
영양적 균형		80(23.1)	41(25.3)	6(10.5)	127(22.4)
식생활교육		70(20.2)	33(20.4)	8(14.0)	111(19.6)
맛있는 식사		14(4.0)	7(4.3)	2(3.5)	23(4.1)
합 계		347(100)	162(100)	57(100)	566(100)

정부(교육청)가 학교급식에 지원할 경우 가장 지원이 필요하다고 생각하는 부분은 초·중·고등 위탁의 경우 기기 및 시설·설비 지원(초등 54.7%, 중·고등 위탁 41.8%)이었으나, 중·고등 직영교의 경우 기기 및 시설·설비 지원(38.4%)에 못지않게 인건비 지원(42.7%)을 요구하였으며, 중·고등 위탁급식에서는 인건비 지원(32.7%)을 요구하여 인건비에 대한 부담을 크게 느끼고 있는 것으로 나타났다(표 II-41).

<표 II-41> 정부의 학교급식 지원시 필요한 부분

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
기기 및 시설·설비 지원		193(54.7)	63(38.4)	23(41.8)	279(48.8)
인건비 지원		64(18.1)	70(42.7)	18(32.7)	152(26.6)
식품비 지원		61(17.3)	20(12.2)	4(7.3)	85(14.9)
전문적 급식관리기술 지원		22(6.2)	7(4.3)	9(16.4)	38(6.6)
기타		13(3.7)	4(2.4)	1(1.8)	18(3.1)
합 계		353(100.0)	164(100.0)	55(100.0)	572(100.0)

나. 식재료 관련 업무

1) 식재 검수

식재 검수에 대한 행정실장의 참여도는 70.5%로 높았으며, 검수시 식재료관련 문제발생 경험을 한 경우는 33.1%였다. 문제가 발생한 이유로는 직영급식에서는 ‘식재 품질 불량’이 가장 높은(초등급식 50.7%, 중·고등급식 61.5%) 반면 위탁급식에서는 ‘식재품질 불량’과 ‘식재/취급자 위생상태불량’, ‘배송차량 냉장·냉동시설 미비’가 각각 모두 30.8%씩이었다(표 II-42). 전반적인 식재료의 질에 대한 만족도는 직영급식교와 위탁급식교 모두에서 ‘어느 정도 만족’(71.9%)하는 것으로 나타났다. 그러나 매우 만족하는 경우는 위탁급식교가 직영급식교에 비해 다소 낮았다(표 II-43).

<표 II-42> 식재 검수 상황

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
참여 경험 있음		238(66.9)	137(81.1)	37(62.7)	412(70.5)
검수시 식재관련 문제 발생 ¹⁾		76(33.3)	40(31.7)	13(36.1)	129(33.1)
문제 발생 사항 ¹⁾	식재 품질 불량	36(50.7)	24(61.5)	4(30.8)	64(52.0)
	식재/취급자 위상상태 불량	13(18.3)	7(17.9)	4(30.8)	24(19.5)
	배송차량 냉장·냉동시설 미비	12(16.9)	3(7.7)	4(30.8)	19(15.4)
	식재 양 부족	5(7.0)	2(5.1)	0(0.0)	7(5.7)
	기타	5(7.0)	3(7.7)	1(7.7)	9(7.3)
합 계		71(100.0)	39(100.0)	13(100.0)	123(100.0)

¹⁾ 검수 경험 있는 경우만 응답

<표 II-43> 식재료의 질에 대한 만족도

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
매우 만족		59(16.3)	37(21.9)	5(8.5)	101(17.1)
어느 정도 만족		261(71.9)	120(71.0)	44(74.6)	425(71.9)
보통		33(9.1)	9(5.3)	8(13.6)	50(8.5)
다소 불만족		9(2.5)	2(1.2)	2(3.4)	13(2.2)
매우 불만족		1(0.3)	1(0.6)	0(0.0)	2(0.3)
합 계		363(100.0)	169(100.0)	59(100.0)	591(100.0)

2) 식재 공급업체 선정시 관여 정도

식재 공급업체 선정시 행정실장의 관여 정도는 직영급식에서는 학교별로 ‘전적으로 관여’, ‘품목에 따라 관여’, ‘거의 관여하지 않음’이 다양하게 나타났으며, 중·고등 위탁급식에서는 대부분 ‘거의 관여하지 않음’ (70.7%)으로 나타났다(표 II-44).

<표 II-44> 식재 공급업체 선정시 행정실장의 관여도

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
전적으로 관여		137(37.4)	69(40.1)	3(5.2)	209(35.1)
품목에 따라 관여		94(25.7)	56(32.6)	14(24.1)	164(27.5)
거의 관여하지 않음		135(36.9)	47(27.3)	41(70.7)	223(37.4)
합 계		366(100.0)	172(100.0)	58(100.0)	596(100.0)

3) 식재료 공급업체 선정시의 문제점

식재료 공급업체 선정시 문제점을 복수응답으로 조사한 결과, 초등급식에서는 ‘선정절차의 번거로움’(45.1%), ‘계약기간이 짧아 선정 작업을 자주하여 시간이 많이 소모됨’(40.1%)이었고, 중·고등 직영급식에서는 ‘업체의 영세성 또는 전문성 부족’(60.5%), ‘계약기간이 짧아 선정 작업을 자주하여 시간이 많이 소모됨’(52.1%)이었으며, 중·고등 위탁급식에서는 ‘업체의 영세성 또는 전문성 부족’(74.5%)과 ‘선정절차의 번거로움’(47.1%)이 지적되었다(표 II-45).

<표 II-45> 식재료 공급업체 선정시 문제점¹⁾

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
업체의 영세성/전문성부족		221(2.3)	101(60.5)	38(74.5)	360(62.8)
선정절차 번거로움		160(45.1)	65(39.2)	24(47.1)	249(43.5)
계약기간 짧아 잦은 선정 작업으로 시간 소모		142(40.1)	87(52.1)	19(37.3)	248(43.4)
업체의 로비로 부적절한 업체 선정 가능성		48(13.6)	15(9.0)	3(5.9)	66(11.6)

¹⁾ 복수응답

4) 식재료 공급업체에 대한 만족도

현재 거래하고 있는 식재료 공급업체에 대해 대부분의 학교에서 ‘보통’ 이상으로 만족하고 있었다(표 II-46). 불만족하는 품목은 초등학교에서 주로 ‘농산물’인 것으로 나타났고(60%), 식재료 공급업체에 대해 불만족하는 경우 그 이유는 ‘업체의 신뢰성 부족’(72.7%)과 ‘영세성’(7.3%)이었다.

<표 II-46> 현재 식재료 공급업체에 대한 만족도¹⁾

문항	항목	구분	빈도(%)			
			초등	직영	위탁	전체
만족도	전반적으로 만족		162(43.9)	90(52.3)	29(51.8)	281(47.1)
	보통		196(53.1)	81(47.1)	27(48.2)	304(50.9)
	전반적으로 불만족		11(3.0)	1(0.6)	0(0.0)	12(2.0)
	합 계		369(100.0)	172(100.0)	56(100.0)	597(100.0)
불만족 품목 ¹⁾	농산물		3(60.0)	0(0.0)	0(0.0)	3(60.0)
	육류		1(20.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(20.0)
	전품목		1(20.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(20.0)
	합 계		5(100.0)	0(0.0)	0(0.0)	5(100.0)
불만족 이유 ¹⁾	업체의 신뢰성 부족		7(70.0)	1(100.0)	0(0.0)	8(72.7)
	업체의 영세성		3(30.0)	0(0.0)	0(0.0)	3(27.3)
	업체의 전문성 부족		0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	업체의 성실성 부족		0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
	합 계		10(100.0)	1(100.0)	0(0.0)	11(100.0)

¹⁾ 불만족한 경우만 응답

다. 우리 농산물 이용현황

행정실장이 인식하고 있는 현재 소속 학교의 급식에서 우리 농산물 이용 비율은 ‘70~90%’라고 응답한 경우가 32.9%로 가장 많았고, 우리 농산물 이용비율이 ‘90%가 넘는다’고 응답한 경우도 26.7%에 이르렀다(표 II-47). ‘현재 급식비 수준에서 모든 식재료의 우리 농산물 구입이 가능하다’는 응답은 초등학교에서는 20.7%, 중·고등 직영급식에서는 20.9%,

중·고등 위탁급식에서는 10.2%로 조사되었으며, 2/3정도의 행정실장들은 '현재의 급식비로는 모든 식재료를 우리 농산물로 이용하기가 불가능하다'고 응답했다(표 II-48). 현재 급식비 수준에서 모든 식재료의 우리 농산물 구입이 어려운 경우의 대안에 대하여는 '현재 급식비 수준에서 우리 농산물과 수입산을 섞어 사용'하는것이 좋다는 응답이 57.7%였고, '학부모 부담금 증가로 급식비를 인상하여 우리 농산물로 구성된 식사를 제공하는 것이 좋겠다'는 응답도 33.3%였다(표 II-49).

<표 II-47> 행정실장이 인지하고 있는 우리 농산물 이용 비율

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
10~30% 미만		7(1.9)	10(6.0)	2(3.4)	19(3.2)
30~50% 미만		51(13.8)	14(8.3)	10(16.9)	75(12.6)
50~70% 미만		89(24.1)	40(23.8)	18(30.5)	147(24.7)
70~90% 미만		124(33.6)	52(31.0)	20(33.9)	196(32.9)
90% 이상		98(26.6)	52(31.0)	9(15.3)	159(26.7)
합 계		369(100.0)	168(100.0)	59(100.0)	596(100.0)

<표 II-48> 현재 급식비 수준에서 우리 농산물 구입 가능성

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
가능하다		76(20.7)	36(20.9)	6(10.2)	118(19.7)
불가능하다		252(68.5)	122(70.9)	43(72.9)	417(69.6)
잘 모르겠다		40(10.9)	14(8.1)	10(16.9)	64(10.7)
합 계		368(100.0)	172(100.0)	59(100.0)	599(100.0)

<표 II-49> 우리 농산물 이용을 위한 급식비 인상에 관한 의견

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
학부모 부담금 증가로 급식비 인상하여 우리 농산물로 구성된 식사 제공		106(32.8)	51(35.2)	17(31.5)	174(33.3)
현재 급식비 수준에서 우리 농산물과 수입산을 섞어 사용		182(56.3)	84(57.9)	35(64.8)	301(57.7)
기타		35(10.8)	10(6.9)	2(3.7)	47(9.0)
합 계		323(100.0)	145(100.0)	54(100.0)	522(100.0)

우리 농산물 이용으로 인한 추가 발생 비용에 대한 해결안으로 초등학교에서는 ‘정부 부담’(35.1%), 중·고등 직영급식에서는 ‘학부모 부담’(35.3%), 중·고등 위탁급식에서는 ‘학부모 부담’(43.3%)이라는 응답이 가장 많았다. 그러나 전반적으로 정부 부담, 학부모 부담, 반반 부담이 균일하게 나타났다(표 II-50). 우리 농산물 이용을 확대하기 위한 바람직한 정부의 지원방안으로 직영 및 위탁급식 모두에서 ‘신뢰할 수 있는 유통체계 구축’(전체 38.9%)이 가장 많았고, 그 다음으로 ‘모든 식품에 품질인증제도 마련’이 초등학교(25.6%), 중·고등 직영급식(20.0%), 중·고등 위탁급식(14.8%)로 나타나 국가 차원에서 신뢰할 수 있는 농산물 공급 방안 마련 및 제도 확립이 절실히 필요함을 알 수 있었다. ‘현금으로 지원’에 대해서는 위탁급식(11.1%)보다 직영급식(초등 19.4%, 중·고등 직영 26.1%)의 행정 실장이 더 많이 요구하고 있음을 알 수 있었다(표 II-51).

<표 II-50> 우리 농산물 이용으로 인한 추가 발생 비용의 해결안

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
학부모 부담		117(31.8)	60(35.3)	26(43.3)	203(33.9)
정부와 학부모가 반씩 부담		122(33.2)	58(34.1)	23(38.3)	203(33.9)
정부가 부담		129(35.1)	52(30.6)	11(18.3)	192(32.1)
합 계		368(100.0)	170(100.0)	60(100.0)	598(100.0)

<표 II-51> 우리 농산물 이용 확대를 위한 바람직한 정부지원 방안

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
신뢰할 수 있는 유통체계 구축		135(38.0)	64(38.8)	24(44.4)	223(38.9)
모든 식품에 품질인증제도 마련		91(25.6)	33(20.0)	8(14.8)	132(23.0)
현금으로 지원		69(19.4)	43(26.1)	6(11.1)	118(20.6)
구매금액의 할인 혜택		22(6.2)	12(7.3)	8(14.8)	42(7.3)
현물로 지원		26(7.3)	8(4.8)	4(7.4)	38(6.6)
세계 혜택		12(3.4)	5(3.0)	4(7.4)	21(3.7)
합 계		355(100.0)	165(100.0)	54(100.0)	574(100.0)

라. 지역사회 농산물

대부분의 행정실장은 학교급식에서 지역사회 농산물을 사용하는 것이 필요하다고 인식하고 있었다(85.4%)(표 II-52). 지역사회 농산물 이용시의 장점에 대해 복수응답으로 조사한 결과, ‘지역사회 발전에 기여할 수 있다’(66.8%), ‘학생들의 애향심 고취 및 교육적 효과’(35.2%), ‘좋은 품질의 식재를 확보할 수 있다’(33.8%)순이었다(표 II-53). 그러나 지역사회 농산물 사용시의 문제점으로 초등학교(31.1%), 중·고등 직영급식(31.9%), 중·고등 위탁급식(37.0%)에서 ‘수급의 어려움’을 지적하였으나, 각 운영 형태나 학교별로 문제점에 대한 인식이 서로 다른 양상으로 나타나 지역

사회 농산물 수급 체계 마련과 더불어 지역사회 농산물 이용 확대를 위해서는 접근방식에서 차별화가 요구된다고 본다(표 II-54).

<표 II-52> 학교급식에서 지역사회 농산물 사용의 필요성

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
필요하다		317(85.4)	146(84.9)	52(86.7)	515(85.4)
필요하지 않다		33(8.9)	11(6.4)	4(6.7)	48(8.0)
잘 모르겠다		21(5.7)	15(8.7)	4(6.7)	40(6.6)
합 계		371(100.0)	172(100.0)	60(100.0)	603(100.0)

<표 II-53> 지역사회 농산물 사용시의 장점¹⁾

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
지역사회 발전에 기여		241(65.7)	121(69.9)	39(65.0)	401(66.8)
학생들의 애향심 고취 및 교육적 효과		119(32.4)	67(38.7)	25(41.7)	211(35.2)
좋은 품질의 식재 확보		129(35.1)	52(30.1)	22(36.7)	203(33.8)
수급 용이		87(23.7)	31(17.9)	15(25.0)	133(22.2)
잉여농산물 활용		66(18.0)	38(22.0)	6(10.0)	110(18.4)
가격 저렴		61(16.6)	23(13.3)	8(13.3)	92(15.3)

¹⁾ 복수응답

<표 II-54> 지역사회 농산물 사용시의 문제점

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
수급문제		109(31.1)	53(31.9)	20(37.0)	182(31.9)
공급업자의 확보문제		93(26.5)	30(18.1)	6(11.1)	129(22.6)
가격문제		61(17.4)	32(19.3)	16(29.6)	109(19.1)
행정절차상의 문제		47(13.4)	36(21.7)	3(5.6)	86(15.1)
정보 부족		40(11.4)	13(7.8)	8(14.8)	61(10.7)
기타		1(0.3)	2(1.2)	1(1.9)	4(0.7)
합 계		351(100.0)	166(100.0)	54(100.0)	571(100.0)

마. 과잉생산 농산물

과잉 생산 농산물에 대해 ‘정부차원의 지원이 있다면 수혜받을 의향이 있음’이 86.7%로 매우 높았다(표 II-55). 그러나 과잉 생산 농산물을 이용할 경우 ‘급식에 너무 자주 반복적으로 제공될 우려가 있다’(33.9%), ‘기호에 맞지 않는 식품일 수 있다’(31.0%)가 우려되는 사항이었다(표 II-56).

<표 II-55> 과잉 생산 농산물에 대한 정부차원의 지원시 수혜 의향

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
의향 있음		320(86.7)	146(84.9)	55(91.7)	521(86.7)
의향 없음		41(11.1)	21(12.2)	4(6.7)	66(11.0)
관심 없음		8(2.2)	5(2.9)	1(1.7)	14(2.3)
합 계		369(100.0)	172(100.0)	60(100.0)	601(100.0)

<표 II-56> 과일 생산 농산물 이용시의 우려되는 사항

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
자주 반복적 제공 우려		125(35.0)	51(31.3)	20(34.5)	196(33.9)
기호에 맞지 않는 식품		99(27.7)	56(34.4)	24(41.4)	179(31.0)
신선도 떨어짐		63(17.6)	29(17.8)	6(10.3)	98(17.0)
품질 우려		66(18.5)	22(13.5)	8(13.8)	96(16.6)
기타		4(1.1)	5(3.1)	0(0.0)	9(1.6)
합 계		357(100.0)	163(100.0)	58(100.0)	578(100.0)

3. 학부모 대상 학교급식 식재료 관련 의견조사

가. 일반사항

학교급식 식재료 사용실태 관련 학부모용 설문조사에 참여한 초등학교 학부모 1,680명(60.3%), 중·고등 직영급식 학부모 826명(29.7%), 위탁급식 학부모 278명(10.0%)으로 총 2,784명이었다(표 II-57). 1식 급식비(점심 기준)를 인지하고 있는 학부모는 초등학교 학부모 84.6%, 중·고등 직영급식 학부모 85.3%, 위탁급식 학부모 86.0%였다(표 II-58).

<표 II-57> 조사대상 학교의 일반 사항

항목	구분	학부모수(명)	비율(%)
중·고등학교	직영	826	29.7
	위탁	278	10.0
합 계		2784	100.0

<표 II-58> 1식 급식비(점심 기준)에 대한 학부모의 인지 여부

문항	항목	구분	빈도(%)			
			초등	중·고		전체
				직영	위탁	
인지 여부	안다	1418(84.6)	703(85.6)	239(86.0)	2360(85.0)	
	모른다	259(15.4)	118(14.4)	39(14.0)	416(15.0)	
	합 계	1677(100.0)	821(100.0)	278(100.0)	2776(100.0)	

급식에서 중요하게 생각하는 항목에 대한 순위 조사 결과(표 II-59) 초·중·고등학교 학부모 모두에서 1순위는 '식재의 위생관리'(초등 67.5%, 중·고등 직영 69.5%, 중·고등 위탁 71.2%), 2순위는 '영양적 균형'(초등 58.1%, 중·고등 직영 60.9%, 중·고등 위탁 57.5%)을 들었으며, 3순위의 경우 초등학교 학부모는 '식생활 교육'(41.6%)을, 중·고등학교는 '맛있는 식사'(중·고등 직영 44.6%, 중·고등 위탁 52.7%)로 응답하였다. 나이가 어린 학생의 학부모일 경우 식생활 교육을 중요하게 고려하는 것으로 나타났다.

<표 II-59> 급식에서 중요하게 생각하는 항목

순위	항목	구분	빈도(%)			
			초등	중·고		전체
				직영	위탁	
1	영양적 균형		430(27.5)	190(24.6)	62(23.9)	682(26.3)
	식재의 위생관리		1069(67.5)	546(69.5)	190(71.2)	1805(68.4)
	식생활교육		66(4.3)	30(4.0)	4(1.6)	100(3.9)
	맛있는 식사		60(3.9)	40(5.3)	14(5.5)	114(4.5)
2	영양적 균형		907(58.1)	470(60.9)	149(57.5)	1526(58.9)
	식재의 위생관리		343(21.7)	164(20.9)	59(22.1)	566(21.5)
	식생활교육		134(8.8)	50(6.6)	15(5.9)	199(7.8)
	맛있는 식사		146(9.5)	72(9.5)	33(12.9)	251(9.9)
3	영양적 균형		204(13.1)	105(13.6)	43(16.6)	352(13.6)
	식재의 위생관리		135(8.5)	67(8.5)	16(6.0)	218(8.3)
	식생활교육		636(41.6)	243(32.2)	62(24.2)	941(37.0)
	맛있는 식사		552(36.0)	338(44.6)	135(52.7)	1025(40.2)
4	영양적 균형		20(1.3)	7(0.9)	5(15.6)	32(1.2)
	식재의 위생관리		37(2.3)	9(1.1)	2(0.7)	48(1.8)
	식생활교육		694(45.4)	431(57.2)	175(68.4)	1300(51.2)
	맛있는 식사		777(60.2)	307(26.5)	74(26.6)	1158(45.4)

정부가 학교급식을 지원할 경우 초등학교 학부모의 경우는 ‘기기 및 시설·설비의 지원’(34.9%)이 가장 필요하다고 생각하고 있었고, ‘식품비 지원’(29.0%)은 그 다음으로 필요하다고 생각하고 있었다(표 II-60). 중·고등학교 학부모의 경우는 ‘식품비 지원’(중·고등 직영 31.8%, 중·고등 위탁 34.6%)을 가장 중요하게 생각하고 있었고, 그 다음으로 ‘기기 및 시설·설비의 지원’(중·고등 직영 24.6%, 중·고등 위탁 27.1%)이 필요하다 생각하여 학교별 차이를 나타내고 있었다.

<표 II-60> 정부의 학교급식 지원시 필요한 부분

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
기기 및 시설·설비 지원		563(34.9)	195(24.6)	73(27.1)	831(31.1)
식품비 지원		468(29.0)	252(31.8)	93(34.6)	813(30.4)
인건비 지원		286(17.7)	186(23.5)	29(10.8)	501(18.7)
전문적 급식관리기술 지원		280(17.3)	156(19.7)	70(26.0)	506(18.9)
기타		18(1.1)	3(0.4)	4(1.5)	25(0.9)
합 계		1615(100.0)	792(100.0)	269(100.0)	2676(100.0)

나. 식재료 검수

많은 학부모(초등 69.7%, 중·고등 직영 64.5%, 중·고등 위탁 85.1%)가 식재 검수시 학부모 참여에 대한 필요성을 인지하고는 있었으나 초등급식에서 51.0%, 중·고등 직영급식에서 35.1%, 위탁급식에서 35.6%만이 참여한 경험이 있다고 응답하였다. 검수 경험이 있는 학부모의 경우 검수 참여시 어려운 점으로 초·중·고등학교 학부모 모두 '식재료 품질 판정의 어려움'을 가장 많이 지적(49.2%)하였으며, 그 다음으로 '이른 검수시간'을 지적(18.6%)하였다. 학부모 식재 검수시 식재 관련 문제를 초등학교 급식에서 27.7%, 중·고등 직영급식에서 32.1%, 위탁급식에서 34.3%의 학부모가 경험하였다고 응답하였다. 식재료 관련 문제로는 '식재 품질 불량'(초등 65.5%, 중·고등 직영 56.9%, 중·고등 위탁 46.2%)이 가장 많이 발생한 것으로 나타났다. 식재 검수 경험이 없는 학부모의 경우 향후 참여를 원하고 있는 학부모가 60% 이상(초등 69.5%, 중·고등 직영 72.4%, 중·고등 위탁 82.6%)에 달하였으나 그 중 30% 이상이 참여하고 싶으나 시간이 허락치 않다고 응답하였다(표 II-61).

<표 II-61> 식재 검수

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
참여 경험 있음		809(51.0)	290(35.1)	99(35.6)	1198(43.0)
검수 참여 시 어려움	식재료 품질 판정의 어려움	381(47.1)	143(49.3)	66(66.7)	590(49.2)
	검수시간이 이롭	151(18.7)	52(17.9)	20(20.2)	223(18.6)
운 점 ¹⁾	검수공간 부족	62(7.7)	27(9.3)	3(3.0)	92(7.7)
	검수시간 촉박	68(8.4)	22(7.6)	5(5.1)	95(7.9)
점 ¹⁾	기타	51(6.3)	18(6.2)	2(2.0)	71(5.9)
	무응답	96(11.9)	28(9.7)	3(3.0)	127(10.6)
검수시 식재관련 문제 발생 ¹⁾		224(27.7)	93(32.1)	34(34.3)	351(29.3)
문제 발생 사항 ³⁾	식재 품질 불량	110(65.5)	41(56.9)	12(46.2)	163(61.3)
	식재/취급자 위상상태 불량	17(10.1)	11(15.3)	8(30.8)	36(13.5)
	배송차량 냉장냉동시설미비	17(10.1)	11(15.3)	1(3.8)	29(10.9)
	식재 양 부족	13(7.7)	7(9.7)	2(7.7)	22(8.3)
기타	11(6.5)	2(2.8)	3(11.5)	16(6.0)	
향후 참여 의향 ²⁾	없음	179(23.0)	91(19.2)	18(11.2)	288(20.4)
	있음	287(36.9)	172(36.2)	66(41.0)	525(37.1)
의향 ²⁾	참여하고 싶으나 시간이 없음	254(32.6)	172(36.2)	67(41.6)	493(34.9)
	무응답	58(7.5)	40(8.4)	10(6.2)	108(7.6)

1) 검수 경험 있는 경우만 응답
 2) 검수 경험 없는 경우만 응답
 3) 검수시 문제가 발생한 경우만 응답

다. 학교급식 식재료 만족도

학부모의 식재료 질에 대한 만족도에 대해 ‘매우 만족’하는 경우는 초등학교 학부모 26.7%, 중·고등 직영급식 학부모 19.3%, 위탁급식 학부모 1.8%였으며, ‘어느 정도 만족’하는 경우는 초등학교 60.8%, 중·고등 직영급식 학부모 59.1%, 위탁급식 학부모 44.4%로 직영급식에서는 대부분의 학부모들이 현재 사용하고 있는 급식 식재료 질에 대해 만족하고 있었으나, 위탁급식에서는 만족도가 다소 떨어지는 것으로 나타났다(표 II-62).

<표 II-62> 식재료의 질에 대한 만족도

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
매우 만족		445(26.7)	157(19.3)	5(1.8)	607(22.0)
어느 정도 만족		1014(60.8)	482(59.1)	122(44.4)	1618(58.7)
보통		158(9.5)	123(15.1)	83(30.2)	364(13.2)
다소 불만족		42(2.5)	43(5.3)	46(16.7)	131(4.7)
매우 불만족		9(0.5)	10(1.2)	19(6.9)	38(1.4)
합 계		1668(100.0)	815(100.0)	275(100.0)	2758(100.0)

라. 우리 농산물 관련 인식도

1) 우리 농산물 이용 비율

학부모가 인지하고 있는 학교급식 식재료로서 우리 농산물 이용 비율을 살펴보면, '50% 미만'으로 이용하고 있다고 인지하는 학부모는 초등학교 급식에서 15.4%, 중·고등 직영급식에서 23.5%, 위탁급식에서 49.1%이었으며, '50~70% 미만'으로 인지하는 학부모는 초등학교 급식에서 28.7%, 중·고등 직영급식에서 30.7%, 위탁급식에서 31.9%이었으며, '70% 이상' 이용한다고 인지하는 학부모는 초등학교 급식에서 55.9%, 중·고등 직영급식에서 45.8%, 위탁급식에서 19.1%로 나타났다(표 II-63). 초등학교 급식과 중·고등 직영급식 학부모의 경우는 급식에서의 우리 농산물 사용 비율이 높다고 생각하고 있었으며, 이와 비교하여 중·고등 위탁급식 학부모들은 급식에서의 우리 농산물 사용 비율이 낮다고 생각하고 있었다. 그러나 전반적으로 이러한 결과는 실제 학교급식에서 사용되는 우리 농산물 이용 비율보다 낮게 인식하고 있는 것으로 나타나 학부모에게 식재료 이용현황에 대한 정보를 제공할 필요가 있다고 사료된다.

<표 II-63> 학부모가 인지하고 있는 우리 농산물 이용 비율

이용 비율	빈도(%)				
	구분	초등	중·고		전체
			직영	위탁	
10~30% 미만		47(2.8)	40(5.0)	42(15.4)	129(4.7)
30~50% 미만		209(12.6)	149(18.5)	92(33.7)	450(16.4)
50~70% 미만		476(28.7)	248(30.7)	87(31.9)	811(29.6)
70~90% 미만		508(30.7)	243(30.1)	43(15.8)	794(29.0)
90% 이상		417(25.2)	127(15.7)	9(3.3)	553(20.2)
합 계		1657(100.0)	807(100.0)	273(100.0)	2737(100.0)

2) 우리 농산물 구입 가능성

현재 급식비 수준에서 모든 식재료를 우리 농산물로 구입하는 것이 가능한 지에 대해 ‘불가능하다’고 응답한 학부모가 초등학교 급식에서는 54.9%, 중·고등 직영급식에서는 56.2%, 위탁급식에서는 60.6%였고(표 II-64) ‘가능하다’는 응답은 21.3%에 불과했다.

<표 II-64> 현재 급식비 수준에서 우리 농산물 구입 가능성

정도	빈도(%)				
	구분	초등	중·고		전체
			직영	위탁	
가능하다		379(22.7)	162(19.8)	48(17.3)	589(21.3)
불가능하다		918(54.9)	460(56.2)	168(60.6)	1546(55.9)
잘 모르겠다		376(22.5)	196(24.0)	61(22.0)	633(22.9)
합 계		1673(100.0)	818(100.0)	277(100.0)	2768(100.0)

3) 우리 농산물을 이용을 위한 추가 발생비용 해결 방안

현재 급식비 수준에서 모든 식재료의 우리 농산물 구입이 어렵다면 이에 대한 방안으로 ‘학부모 부담금 증가로 급식비를 인상하여 우리 농산물로 구성된 식사를 제공하자’는 의견이 초등학교급식에서는 58.1%, 중·고

등 직영급식에서는 52.7%, 위탁급식에서는 57.1%로 절반 이상의 학부모들이 이를 원하고 있었다(표 II-65). '현재 급식비 수준에서 우리 농산물과 수입산을 섞어 이용하자'는 학부모의 의견(초등 34.9%, 중·고등 직영 41.0%, 중·고등 위탁 35.0%)도 많이 대두되었으며, 기타 의견으로는 '정부 지원'과 '학교 운영위원회의 지원' 등 이었다.

우리 농산물 이용으로 인한 추가 발생 비용의 해결안으로 '정부와 학부모가 반씩 부담하여 해결하자'는 학부모 의견이 초등학교 급식에서는 63.4%, 중·고등 직영급식에서는 학부모 65.7%, 위탁급식에서는 69.8%였다(표 II-66). 이는 정부의 지원만을 요구하는 것은 아니며 학부모가 부담을 하더라도 급식에서의 우리 농산물 비율을 높이고 싶다는 학부모의 의견이 반영된 것이다. 그러나 본 연구의 학부모 응답자들은 대부분 학교 급식 운영위원회 관련자이므로 급식비 인상 항목에 대한 응답내용이 학부모 전체의 의견과는 다를 수도 있다고 본다.

<표 II-65> 우리 농산물 이용을 위한 급식비 인상에 관한 의견

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
학부모 부담금 증가로 급식비 인상하여 우리 농산물로 구성된 식사 제공		902(58.1)	403(52.7)	152(57.1)	1457(56.4)
현재 급식비 수준에서 우리 농산물과 수입산을 섞어 사용		542(34.9)	313(41.0)	93(35.0)	948(36.7)
기타		108(7.0)	48(6.3)	21(7.9)	177(6.9)
합 계		1552(100.0)	764(100.0)	266(100.0)	2582(100.0)

<표 II-66> 우리 농산물 이용으로 인한 추가 발생 비용의 해결안

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
학부모 부담		135(8.2)	95(11.6)	29(10.5)	259(9.4)
정부와 학부모가 반씩 부담		1050(63.4)	538(65.7)	192(69.8)	1780(64.7)
정부가 부담		471(28.4)	186(22.7)	54(19.6)	711(25.9)
합 계		1656(100.0)	819(100.0)	275(100.0)	2750(100.0)

마. 지역사회 농산물

학교급식에서 지역사회 농산물 사용에 대해서는 초등학교 학부모 1,498명(89.6%), 중·고등 직영교 학부모 749명(91.7%), 위탁교 학부모 239명(87.5%)이 ‘필요하다’고 응답하였다(표 II-67).

<표 II-67> 학교급식에서 지역사회 농산물 사용의 필요성

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
필요하다		1498(89.6)	749(91.7)	239(87.5)	2486(90.0)
필요하지 않다		66(3.9)	23(2.8)	5(1.8)	94(3.4)
잘 모르겠다		108(6.5)	45(5.5)	29(10.6)	182(6.6)
합 계		1672(100.0)	817(100.0)	273(100.0)	2762(100.0)

지역사회 농산물 사용시 장점으로 초·중·고등학교 학부모들은 ‘좋은 품질의 식재 확보’(초등 58.6%, 중·고등 직영 53.3%, 중·고등 위탁 56.3%), ‘지역사회 발전에 기여’(초등 49.7%, 중·고등 직영 51.3%, 중·고등 위탁 46.6%), ‘수급 용이’(초등 24.6%, 중·고등 직영 27.3%, 중·고등 위탁 27.1%)의 순으로 지적하였다(표 II-68).

<표 II-68> 지역사회 농산물 사용시 장점¹⁾

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
좋은 품질의 식재 확보		979(58.6)	438(53.3)	156(56.3)	1573(56.8)
지역사회 발전에 기여		829(49.7)	421(51.3)	129(46.6)	1379(49.9)
수급 용이		410(24.6)	224(27.3)	75(27.1)	709(25.6)
가격 저렴		379(22.7)	207(25.3)	59(21.3)	645(23.3)
학생들의 애함심 고취 및 교육적 효과		357(21.4)	161(19.6)	63(22.7)	581(21.0)
잉여농산물 활용		169(10.1)	91(11.1)	40(14.4)	300(10.8)

¹⁾ 복수응답

바. 과잉 생산 농산물

과잉 생산 농산물을 식재료로 이용하는데 대한 의견 조사에서는 초등학교 학부모 84.9%, 중·고등 직영급식 학부모 85.3%, 위탁급식 학부모 88.7%가 찬성하는 것으로 나타났다(표 II-69). 그러나 과잉 생산 농산물 사용시의 우려되는 사항으로 '자주·반복적 제공하게 됨'을 가장 우려하였고(초등 56.2%, 중·고등 직영 53.2%, 중·고등 위탁 53.5%), 그 다음으로 초등학교 학부모는 '농산물의 신선도'(17.0%), 중·고등학교 학부모는 '기호에 맞지 않는 식품의 공급'(직영급식 17.9%, 위탁급식 22.7%)을 우려하였다(표 II-70).

<표 II-69> 과잉 생산 농산물을 식재료로 이용하는데 대한 의견

정도	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
찬성		1419(84.9)	698(85.3)	243(88.7)	2360(85.4)
반대		118(7.1)	47(5.7)	17(6.2)	182(6.6)
잘 모름		135(8.1)	73(8.9)	14(5.1)	222(8.0)
합 계		1672(100.0)	818(100.0)	274(100.0)	2764(100.0)

<표 II-70> 과잉 생산 농산물 사용시의 우려되는 사항

항목	빈도(%)				
	구분	초등	중·고		전체
			직영	위탁	
자주 반복적 제공 우려		889(56.2)	416(53.2)	137(53.5)	1442(55.1)
신선도 떨어짐		268(17.0)	135(17.3)	36(14.1)	439(16.8)
기호에 맞지 않는 식품		241(15.2)	140(17.9)	58(22.7)	439(16.8)
품질 우려		169(10.7)	87(11.1)	24(9.4)	280(10.7)
기타		14(0.9)	4(0.5)	1(0.4)	19(0.7)
합 계		1581(100.0)	782(100.0)	256(100.0)	2619(100.0)

4. 영양사, 행정실장, 학부모의 식재료 관련 의견 비교분석

가. 학교급식 지원방안

정부가 학교급식을 지원할 경우 영양사와 행정실장 및 학부모 모두가 '기기 및 시설·설비 지원'과 '식품비 지원'이 가장 우선적으로 지원되어야 할 사항이라고 응답하였으나, 학부모는 '기기 및 시설·설비 지원'(31.3%)과 '식품비 지원'(30.7%)을 동일한 비율로 원하고 있는 것으로 나타났다(표 II-71).

<표 II-71> 정부의 학교급식 지원시 필요한 부분

지원 사항	빈도(%)			
	영양사	행정실장	학부모	전체
기기 및 시설·설비 지원	395(61.6)	279(50.4)	831(31.3)	1505(39.1)
식품비 지원	46(7.2)	85(15.3)	813(30.7)	944(24.5)
인건비 지원	166(25.9)	152(27.4)	501(18.9)	819(21.3)
전문적 급식관리기술 지원	34(5.3)	38(6.9)	506(19.1)	578(15.0)
합 계	641(100.0)	554(100.0)	2651(100.0)	3846(100.0)

$$x^2 = 397.482^{***}$$

*** p<.001

나. 급식비

1) 우리 농산물 구입 가능성

현재 급식비 수준에서 모든 식재료를 우리 농산물로 사용하는 것에 대해 '불가능하다'는 의견이 실무를 맡고 있는 영양사(72.5%)가 가장 높았고, 그 다음이 행정실장(69.6%) 그리고 학부모(55.9%) 순으로 유의한 차이를 보이고 있다(p<.001). '모르겠다'는 학부모도 22.9%나 되어서 학부모

들이 급식비와 관련하여 걱정 수준인지에 대한 정보를 학교 측으로부터 받지 못하고 있음을 알 수 있었다. 급식 실무자인 영양사가 학부모에게 현재의 급식비 그리고 식품비가 어느 정도 수준의 식재료를 구매할 수 있는지에 대한 정확한 정보를 학부모에게 주어야 할 것이다(표 II-72).

<표 II-72> 현재 급식비 수준에서 모든 식재료의 우리 농산물 구입 가능성

정도	구분	빈도(%)			
		영양사	행정실장	학부모	전체
가능하다		177(24.8)	118(19.7)	589(21.3)	884(21.7)
불가능하다		517(72.5)	417(69.6)	1546(55.9)	2480(60.8)
잘 모르겠다		19(2.7)	64(10.7)	633(22.9)	716(17.5)
합 계		713(100.0)	599(100.0)	2768(100.0)	4080(100.0)

$\chi^2 = 190.161^{***}$

***p<.001

2) 우리 농산물 이용을 위한 급식비 인상에 관한 의견

현재 급식비 수준에서 모든 식재료의 우리 농산물 구입이 어려울 경우 학부모는 ‘학부모 부담금이 조금 더 들더라도 급식비를 인상하여 주로 우리 농산물로 구성된 식사를 제공하는 것이 바람직하다’는 의견이 많은 (60.6%) 반면, 행정실장의 경우 ‘현재 급식비 수준에서 우리 농산물과 수입산을 적절히 섞어 쓰는 것도 괜찮다’는 의견이 더 많아(63.4%) 행정실장과 학부모 간에 유의한 차이(p<.001)를 보이고 있었다(표 II-73).

<표 II-73> 우리 농산물 이용을 위한 급식비 인상에 관한 의견

항목	구분	빈도(%)		
		행정실장	학부모	전체
학부모 부담금 증가로 급식비 인상하여 우리 농산물로 구성된 식사 제공		174(36.6)	1,457(60.6)	1,631(56.6)
현재 급식비 수준에서 우리 농산물과 수입산을 섞어 사용		301(63.4)	948(39.4)	1,249(43.4)
합 계		485(100.0)	2,405(100.0)	2,880(100.0)

$$x^2 = 92.644^{***}$$

$$*** p < .001$$

3) 우리 농산물을 이용을 위한 추가 발생비용 해결안

우리 농산물 사용으로 인한 추가 발생 비용에 대해 학부모는 ‘정부와 학부모가 반반씩 부담하자’는 의견이 64.7%로 가장 많았고, ‘학부모 부담’이 9.4%에 불과한 반면, 행정실장은 ‘학부모 부담’ 33.9%, ‘정부와 학부모가 반반씩 부담’ 33.9%로 유의한 차이($p < .001$)를 나타내고 있었다(표 II-74).

<표 II-74> 우리 농산물 이용으로 인한 추가 발생 비용의 해결안

항 목	구분	빈도(%)		
		행정실장	학부모	전체
학부모 부담		203(33.9)	259(9.4)	462(13.8)
정부와 학부모가 반씩 부담		203(33.9)	1780(64.7)	1983(59.2)
정부가 부담		192(32.1)	711(25.9)	903(27.0)
합 계		598(100.0)	2750(100.0)	3348(100.0)

$$x^2 = 299.846^{***}$$

$$*** p < .001$$

다. 우리 농산물 이용 확대를 위한 정부지원 방안

우리 농산물 이용 확대를 위하여 바람직한 정부지원 방안에 대해 영양사는 ‘신뢰할 수 있는 유통체계 구축’(62.8%)을 강조하고 그 외 ‘모든 식품에 품질인증제도 마련’(18.1%)인 반면, 행정실장은 ‘신뢰할 수 있는 유통체계 구축’(38.9%) ‘모든 식품에 품질인증제도 마련’(23.0%) 외에 ‘현금으로 지원’(20.6%)에 대해서도 바람직한 지원 방안으로 생각하여 유의한 의견 차이(p<.001)를 보이고 있었다(표 II-75).

<표 II-75> 우리 농산물 이용 확대를 위한 정부지원 방안

항목	구분	빈도(%)		
		영양사	행정실장	전체
현물로 지원		16(2.4)	38(6.6)	54(4.4)
현금으로 지원		42(6.4)	118(20.6)	160(13.0)
모든 식품에 품질인증제도 마련		119(18.1)	132(23.0)	251(20.4)
신뢰할 수 있는 유통체계 구축		413(62.8)	223(38.9)	636(51.6)
구매금액의 할인 혜택		58(8.8)	42(7.3)	100(8.1)
세제 혜택		10(1.5)	21(3.7)	31(2.5)
합 계		658(100.0)	574(100.0)	1232(100.0)

$$\chi^2 = 103.715^{***}$$

$$*** p < .001$$

라. 지역사회 농산물

1) 학교급식에서 지역사회 농산물 이용의 필요성

학교급식에서 지역사회 농산물을 사용하는 것에 대해 학부모(90.0%)가 영양사(84.5%)나 행정실장(85.4%)에 비해 ‘필요하다’는 응답이 유의하게 많았고(p<.001), ‘필요치 않다’는 의견은 행정실장에게서 많았다(8.0%)(표 II-76).

<표 II-76> 학교급식에서 지역사회 농산물 이용의 필요성

항목	빈도(%)			
	영양사	행정실장	학부모	전체
필요하다	609(84.5)	515(85.4)	2486(90.0)	3610(88.4)
필요하지 않다	49(6.8)	48(8.0)	94(3.4)	191(4.7)
잘 모르겠다	63(8.7)	40(6.6)	182(6.6)	285(7.0)
합 계	721(100.0)	603(100.0)	2762(100.0)	4086(100.0)

$\chi^2 = 37.000^{***}$
 $*** p < .001$

2) 지역사회 농산물 사용시 장점

지역사회 농산물 사용시 장점으로 영양사와 학부모는 ‘좋은 품질의 식재 확보’(각각 59.1%, 56.8%)라고 응답했으나 행정실장은 ‘지역사회 발전에 기여할 수 있다’(66.8%)로 응답해 유의한 의견 차이를 나타내고 있었다(표 II-77).

<표 II-77> 지역사회 농산물 사용시 장점¹⁾

항목	빈도(%)					χ^2
	영양사	행정실장	학부모	전체		
잉여농산물 활용	117(16.2)	110(18.4)	300(10.8)	527(12.9)	33.563 ^{***}	
가격 저렴	172(23.9)	92(15.3)	645(23.3)	909(22.2)	19.539 ^{***}	
수급 용이	128(17.8)	133(22.2)	709(25.6)	970(23.7)	20.475 ^{***}	
좋은 품질의 식재 확보	426(59.1)	203(33.8)	1573(56.8)	2202(53.8)	114.425 ^{***}	
학생들의 애향심 고취 및 교육적 효과	157(21.8)	211(35.2)	581(21.0)	949(23.2)	56.617 ^{***}	
지역사회 발전에 기여	414(57.4)	401(66.8)	1379(49.9)	2194(53.7)	62.078 ^{***}	

¹⁾ 복수응답

$*** p < 0.001$

마. 과일 생산 농산물

1) 과일 생산 농산물을 식재료로 이용하는데 대한 의견

과일 생산 농산물을 급식재료로 이용하는데 대해 영양사, 행정실장, 학부모 모두에서 ‘찬성한다’는 비율이 유사하게 높게 나타났다(각각 85.6%, 86.7%, 85.4%). 그러나 ‘반대한다’는 입장에서는 영양사(13.0%) 및 행정실장(11.0%)이 학부모(6.6%)에 비해 유의적으로($p < .001$) 반대가 많은 것으로 나타났다(표 II-78).

<표 II-78> 과일 생산 농산물을 급식재료로 이용하는데 대한 견해

항목	구분	빈도(%)			
		영양사	행정실장	학부모	전체
찬성한다		613(85.6)	521(86.7)	2360(85.4)	3494(85.6)
반대한다		93(13.0)	66(11.0)	182(6.6)	341(8.4)
관심 없다		10(1.4)	14(2.3)	222(8.0)	246(6.0)
합 계		716(100.0)	601(100.0)	2764(100.0)	4081(100.0)

$$\chi^2 = 91.356^{***}$$

$$*** p < .001$$

2) 과일 생산 농산물 사용시 우려되는 사항

과일생산 농산물을 학교급식에 사용할 경우 우려되는 문제점으로 ‘자주 반복적으로 제공할 우려’에 대해 영양사(53.5%)와 학부모(55.5%)가 행정실장(34.4%)보다 높은 반면, ‘기호에 맞지 않는 식품일 수 있다’는 우려는 행정실장(31.5%)이 가장 높았고 이어서 영양사(24.4%), 학부모(16.9%) 순이었다(표 II-79).

<표 II-79> 과잉 생산 농산물 사용에서의 문제점

항목	구분	빈도(%)			
		영양사	행정실장	학부모	전체
자주 반복적 제공 우려		349(53.5)	196(34.4)	1442(55.5)	1987(52.0)
신선도 떨어짐		81(12.4)	98(17.2)	439(16.9)	618(16.2)
품질 우려		63(9.7)	96(16.9)	280(10.8)	439(11.5)
기호에 맞지 않는 식품		159(24.4)	179(31.5)	439(16.9)	777(20.3)
합 계		652(100.0)	569(100.0)	2600(100.0)	3821(100.0)

$\chi^2 = 119.391^{***}$

***p<.001

Ⅲ. 학교급식 식재료 유통 및 공급 체계

학교급식에 식재료를 공급하고 있는 대형 식재료 전문 유통업체 및 중·소형 업체를 대상으로 조사하였다.

1. 대형업체의 식재료 유통 및 공급체계

학교급식에 식재료를 공급하고 있는 대형 식재료 유통업체인 삼성에버랜드(주) 유통사업부, CJ푸드시스템, 주식회사 아워홈, (주)농협유통 급식사업단의 본사와 물류센터를 방문하여 면담조사를 실시하였다.

가. (주)농협유통 급식사업단

(주)농협유통 급식사업단의 학교급식 식재 공급은 2003년 2월말 현재 종합유통센터, 지역농협, 축협 등을 중심으로 전체 10,363개교 중 약15.6%인 1,615개교에서 이루어지고 있다. 2003년 8월말 현재 유통센터를 권역별로 구분하여 10개소를 운영하고 있었으며 2007년까지 21개소로 확대할 계획인 것으로 알려졌다. 본 연구의 면담조사는 종합유통센터인 서울 소재 (주)농협유통 급식사업단을 대상으로 이루어졌다.

1) 업체개요

(주)농협유통(1995설립) 내에서 1988년 식자재 사업을 시작하였으며 현재 서울시 양재동 하나로마트 내에 소재하고 있었다. 154개 식자재 납품 계약업체 중 학교급식소는 수도권을 중심으로 100여개 이었다.

2) 식자재 조달경로 및 방법

납품하는 급식 품목은 3,000 가지에 이르고 있었다. 납품 품목 중 잡곡은 양곡사업부에서 지원하고, 육류는 축산부에서 지원하는데, 학교급식에서는 수입산을 많이 사용하므로 수입산이 요구될 때는 시장업체를 이용하며, 계육 및 난류, 어패류, 건어물, 채소류, 과일류, 견과류, 김치류는 구매부(산지농협)에서 지원하고 있었다. 반찬류는 하나로마트 양재점에서 조달하며, 가공식품은 하나로 양재점에서 우선 조달하고, 주문 물품이 양재점에 없는 경우에는 관련 업체를 통해서 구매하고 있었다. 수입산과 전처리식품은 급식사업단이 시장업체와 계약을 통해 조달하며, 전처리식품 중 깐 감자, 깐 양파는 농협 하나로마트 3층에서 직접 전처리하고 있었다.

3) 가격

산지에서 주간단위로 예정 가격을 공시하고 있으며, 급식사업단의 식재료 가격은 가락시장의 시세와 차이가 나는데 하나로로 들어오는 품목은 소비자들이 직접 구매하는 시장용이므로 품질은 좋으나 가격이 높은 편이었다. 그러나 하나로 마트 자체가 물류 센터이므로 그만큼의 단가를 줄일 수 있다는 강점이 있다고 본다.

4) 과잉생산 농산물

과잉 생산 농산물 중 특히 양파, 감자 등의 다소비 제품은 과잉생산시 일괄 구매하여 저장하고 있었다.

5) 운영상의 애로점

가) 납품시의 애로점

- 짧은 계약기간: 학교급식소와의 평균 계약기간이 3개월로 효율적으로 운영하기에는 기간이 짧은 것으로 판단되었다.
- 학교측에서 복수의 식재료 공급업체 선정 운영: 상당수 학교급식소에서는 식재료 공급시 공급업체가 단수가 아닌 복수 업체이므로 계약기간 중에도 지속적으로 식재료를 납품하지 못하는 실정이었다. 학교급식은 거래의 지속성과 이익부분이 약하나 대금 회수율은 높은 편이다.
- 저가입찰방식: 저가입찰방식으로 양질의 식재료 공급이 어렵고 오히려 안전성이 검증되지 않은 수입농산물, 저급농산물 등을 판매하는 판로가 될 수 있다고 보여진다.
- 개별학교 단위 공급: 개별학교 단위로 식재 공급이 이루어지므로 거래물량이 소규모이며, 학교의 다양한 요구사항으로 인해 거래비용이 상승되는 문제를 야기한다고 판단된다.
- 전산화 미비: 발주관련 전산화가 이루어지지 않아 어려움이 존재한다고 보여진다.
- 식자재 관련 발주체계 표준화 미비: 발주체계가 표준화되어 있지 않아 업무가 복잡한데, 예를 들어 서울지역에서는 두부 발주시 판 단위를 사용하나 경기도지역에서는 kg 단위를 사용하므로 동일 식재료임에도 전산 처리시 코드를 바꾸어 사용해야하는 불편함이 있다고 본다.

나) 식재료 조달시의 애로점

- 식자재 전문 산지 부족.: 학교급식 식재료용 전문산지가 부족한 현실이어서 엽채류나 양파 등의 양념류는 학교급식용 식재료 전문산지가 필요하다고 판단된다.

6) 정부 지원

- 우리 농산물 이용 촉진을 위한 관련제도나 방안이 마련되어야 한다고 본다.

- 학교급식 단가가 우리 농산물을 이용할 수 있도록 현실화되어야 한다고 본다.
- 정부나 지자체의 보조를 통해 우수한 우리 농축산물이 지속적으로 공급될 수 있는 시스템이 구축되어야 한다고 사료된다.

7) 학교급식 식재료 공급체계 개선을 위한 제언

- 최저가 입찰제가 아닌 수의계약이 인정되어야 한다고 본다.
- 품목별 납품이 아닌 일괄 납품방법으로 전환 되어야 한다고 본다.
- 거래의 지속성을 위해 복수업체가 아닌 단수업체로 계약하고 계약기간은 최소 학기당 또는 연단위가 되어야한다고 판단된다.
- 영세업체들이 많고, 일부 인맥 위주의 계약이 이루어지는 방식을 탈피하여 학교급식 식재료 시장이 투명화 되어야 한다.
- 식재료의 질을 높임과 동시에 물류비 절감 효과를 위해서는 지역단위별로 grouping하여 계약 주체를 광역화시켜야 한다. 현재는 계약주체가 학교별 소단위로 이루어지고 있기 때문에 인맥과 연계된 문제들이 야기되고 있다고 본다.

8) 농협을 통한 식재료 공급체계의 강점

- 지역농협과 학교간 Local Food System구축: 지역농협을 통해 지역 농산물을 학교급식에 공급할 수 있다고 본다.
- 물류센터 운영: 현재 광역시 단위에 식재료 유통센터를 두고 있으므로 하나로마트 등을 이용하면 지역 농산물 외 식재료를 위해 별도의 새로운 유통망을 구축할 필요가 없이 조달이 가능하다고 본다.

나. 삼성 에버랜드(주) 유통사업부

삼성에버랜드(주)는 1994년 본격적으로 푸드서비스 사업에 진출하여

전문급식과 식재료를 공급하고 있었다. 또한 전문연구원과 첨단기자재를 갖춘 식품연구소를 통해 식품위생의 안전성을 확보하고, 자체 브랜드 상품(PB상품)을 개발하고 있었다. 삼성에버랜드(주) 유통사업부는 식품안전 경영대상 단체급식부문 수상, 전문급식 최초 HACCP 적용업소 지정, 국가공인 식품위생검사기관·축산물위생기관 지정을 받았다. 유통센터는 서울(대지 9,100평 용인소재), 부산(5,200평), 대구(1,000평), 광주(900평) 권역에 소재하고 있었다. 본 연구에서는 서울권역 용인소재 물류센터를 방문하여 물류담당자와의 면담을 통해 조사되었다.

1) 서울유통센터 개요

유통물량은 서울유통센터 기준 약 1,400억원으로 학교가 방학이면 1일 4억원, 방학기간 외에는 1일 약 6억원 정도의 물량이 유통되고, 총 680개 사업장(차량배송 기준)에 식재료 공급이 이루어지고 있으며, 이중 80%는 위탁급식 운영도 하고 있었다.

공급품목은 총 3,200품목으로 농산물 600품목, 가공식품 1,200품목, 수산물 400품목, 김치류 200품목, 축산물 200품목, 주방용품 600품목이며, 전처리 식재 사용량은 매입기준 12%정도인 것으로 조사되었다.

물류 업무는 배송, 검수, 재고, CRM으로 분류되어 있었다. 배송을 위해 쌀 차량 외 배송차량 94대를 보유하고 있었고, 전 차량은 냉동냉장차이며 평균 1차당 5.5업장에 식재료를 공급한다. 검수 업무에서 상품군별 입고작업을 하는데 상온상품은 20~01시, 채소류는 22시~01시, 냉장식품은 23시~02시, 냉동식품은 24시~02시 사이에 입고된다. 차량과 제품 온도 검사를 위해 모든 물류직원들은 레이저 온도계와 탐침온도계를 가지고 있으며, 재고 업무에는 소분작업도 포함되어 있고, CRM은 수발주업무, 고객요구 및 불만사항 해결 업무를 담당하고 있었다.

물류 운영 시스템은 식재료를 공급받는 업체와 물류센터간 전산 주문체제가 구축되어 있었다. 급식업체에서의 주문서 배송까지의 과정은 'D-2 주문, 물류센터에서 취합, 분류 → 발주: 산지와 제조업체(maker)로 올라

인 또는 팩스로 발주(D-1, 17시) → 입고: 빵류와 유류는 직송, 그 외 모든 품목은 물류센터로 입고(20시-익일 2시) → 배송: 시차출고, 02(배송 시작시간) ~ 11시(회차시간) → happy call: 상황실 오전 8시 종료, 8시 이후에는 CRM에서 처리'로 이뤄지며 cold chain은 2003년 12월까지 구축할 예정으로 보고되었다.

2) 식재료 조달경로 및 방법

입찰의 48%가 cyber bidding system에 의해 이루어지고 있었다. 임가공품 및 저장성이 없는 식재료는 산지에서 비촉구매하고, 저장성있는 상품은 물류센터에 비촉하고 있었다. 수입 식재료 중 육류와 농산물은 외부 위탁수입업자에게서 조달하며, 수산물은 직접 수입하고 있었다.

상품규격은 공산품의 경우 등급차이가 없으나, 농산물은 특, 상, 중품만 시장시황을 고려하여 구매하고 있었다. 육류는 등외품은 구매에서 제외하며, 상당수는 호주산, 미국산을 사용하고 있는 실정이었다. 수산물은 원산지 표기를 하나 육안으로는 거의 차이를 알 수 없는 실정이었다.

학교급식에서 많이 사용되는 식품류의 구매상황을 살펴보면 당근은 생산자에게 바로 구매하여 비촉하거나 산지 유통인에게서 입찰을 통해 구매하고 있으며, 육류는 신선육은 거의 사용하지 않으며 임가공 되어진 냉동육을 사용하며, 과일은 물량이 많지 않으므로 가락동 상주 도매상을 이용하고 있었다. 파는 산지에서 산지 유통인과 장기 계약재배를 통해 구매하고, 쌀은 RPC(단위 농협)와 거래하고 있었다.

3) 가격 및 품질

매입가는 cyber bidding을 통해 저가로 구매하며, 매출가는 표준 매출가를 정하여 대형 할인점 대비 평균 85%까지 낮추고 있었다. 비용을 최소화하기 위하여 주로 산지구매를 이용하며 매달 협력업체를 평가하고, 우수업체와 불량업체를 선정하여 발표하여 품질향상을 도모하고 있었다.

4) 운영상의 애로점

학교급식에서 학부모가 검수할 때 식재료 품질에 대한 이해 자체가 부족하고 시장상황에 대한 이해 또한 부족한 현실이었다. 시황이 안 좋은 경우의 특품이 시황이 좋을 때의 하품보다 오히려 품질이 저하되나, 학부모들은 항상 고품질을 요구하고 있었으며, 품질에 대해서는 주관적 판단에 의존하기 때문에 증품을 발주하고도 상품을 요구하는 상황이 발생하기도 한다. 육류는 수입품도 품질이 우수하지만 한우에 대해 강한 신뢰감을 갖기 때문에 학부모의 요구로 육우 중등급이 판매되는 경우가 많이 있었다.

학교급식 관리 지침인 당일배송 당일급식의 원칙 때문에 물류비용이 오히려 증가할 뿐만 아니라 당일배송의 경우 전처리가 안된 상태일 때는 문제 발생 위험성이 크게 내포되어 있었다.

5) 정부 지원

이미 식재 유통에 필요한 물류센터가 설립되어 운영되고 있고 이를 운영하기 위해 산지구매체계, 주문·발주 전산시스템, HACCP 시스템, cold-chain 시스템이 구축되어 있으므로 기업에 대한 시설, 설비투자에 대한 지원은 거의 필요가 없는 상황이었다.

급식의 질 향상이나 우리 농산물 이용확대를 위해서는 학교 측에서 지원을 해주어야 한다고 판단된다.

6) 학교급식 식재료 공급체계 개선을 위한 제언

- 학교급식 운영에 있어서 급식외적 요인에 급식비가 사용되지 않도록 방안이 마련되어야 하고, 급식과 관련된 부조리가 근절되어야 한다고 본다.
- 학교급식에 정부의 지원을 확대하고 식재료비를 고정시켜 급식의 품질을 향상시켜야 한다고 판단된다.

다. CJ푸드시스템

1) 업체개요

제일제당 단체급식사업부에서 시작하여 2000년 CJ푸드시스템으로 출범하였으며, 식자재 유통사업, 위탁급식 사업, 식음료사업, E-biz사업을 운영하고 있으며, 식재유통과 관련하여 전국적인 물류 인프라(광역물류센터 12개소, 지점 7개소, 출장소 9개소, 대리점 900여 개소, 직영 식자재마트 12개소)를 구축하고 있었다. 농축산물 기준으로 직거래하는 학교급식소는 서울, 경기지역에만 200개교(공산품 기준은 전체 학교에 모두 납품)이었다.

2) 조달경로 및 방법

현재 식재료를 공급하는 학교 중 초등학교는 98%가 직영이며 주로 우리 농산물을 사용하고 있으나, 중·고등학교는 급식비 문제로 우리 농산물을 사용하기가 어려운 실정이었다.

잡곡은 주로 산지농협에서 조달하고 육류 수입은 회사가 직접하며, 한우는 지정 협력업체(실제 농장을 가지고서 도축하는 업장, 주로 동양 축산, 드리맥스 팜 등)를 이용하고 있었다. 돼지고기는 거의 국산을 사용하고, 계육은 하림 등 협력업체로부터 조달하며, 수입산은 취급하지 않는 것으로 조사되었다. 계란은 판 계란이 80%이며 가공계란이 20% 정도 유통되고 있었다. 어패류 및 건어물, 견과류, 반찬류는 협력업체를 통해 구매하고, 채소류는 주로 산지 계약재배에 의하지만, 급발주시에는 가락시장의 중도매인으로부터 구매가 이루어지고 있었다. 과일류의 경우 일반과일은 가락시장에서 구매하며, 바나나, 파인애플과 같은 수입과일은 해외 바이어를 통해서 구매하며, 계절적으로 발주가 집중된 과일은 산지계약재배에 의한다. 견과류, 반찬류는 협력업체를 통해 조달하며, 김치류는 거창에 김치공장을 통해 조달되고 있었다. 가공식품은 CJ 대리점에서 직접 학교로

배송되고 있었다.

가락시장 가격은 계절 등의 요소에 의해 변동의 폭이 크고, 위탁급식에서는 정해진 식단가가 있으므로, 정해진 식단가에 맞추기 위해서는 산지와 사전 계약재배가 필요하다고 조사되었다.

3) 가격

육류는 목우촌 등 선발업체에 맞추고 있는데, 목우촌의 경우 가정용 시장에 납품하고 남은 부분(주로 국거리)을 학교급식 식재료로 이용함으로써 가격을 낮출 수 있다고 하였다.

채소류는 가격변동이 심하여 거래하기 가장 어려운 식재료이며, 또한 매일의 반입량에 따라 가격이 달라지며, 하루에도 시간대별로 차이가 나고 있었다. 단체급식용 식재는 새벽에 구매가 이루어지므로가락시장 가격 중 제일 비싸게 구매하게 되며, 계약재배의 경우에도 가격이 폭등할 경우 납품농민이 시장에 내다 팔기 위해서 계약파기를 하는 경우도 많다고 하였다.

4) 운영상의 애로점

- 짧은 계약기간: 최소 한 학기 정도는 계약 기간이 유지되어야 한다고 본다.
- 복수 계약이 많은 편이었다.
- 과당경쟁으로 인하여 출혈 계약을 할 때도 있었다.
- 연간 급식일수가 적다: 급식일수는 연간 180일 정도이므로 180일 동안 영업을 하여 360일을 감당해야하는 것으로 조사되었다.
- 최저입찰제: 입찰을 하다보면 가격을 맞춰야 하기 때문에 품질이 떨어지고 가격을 맞추기 위해 수입식품 사용이 불가피한 경우가 발생하였다.
- 납품업체 선정기준이 모호하며, 일부 학교의 경우 교장 또는 서무과장

이 전적으로 권한을 행사하고 있었다.

- 전 품목 당일 입고로 공산품까지 소분하여야 하므로 물류비용이 증가하게 된다.
- 학교마다 검수시간이 비슷하여(일반적으로 오전 8시 30분까지 전 품목 배송 완료) 많은 차량이 투입되어야 하므로 물류비용이 증가되고 있었다.
- 두부, 콩나물 등은 최소 2~3일 전에 발주가 되어야 하나 사전발주가 불가능하여 조달에 차질이 생기는 경우에는 가락시장에서 당일 구매가 이루어지기도 하였다.

5) 과일생산 농산물

- 영양사들의 협조하에 식단이 작성될 경우에는 과일농산물의 적절한 소비가 가능하리라 판단된다. 또한 과일농산물은 저단가이므로 기업측에서는 관심을 가질 수도 있다고 본다.
- 감자나 양파와 같이 저장성 있는 품목은 저장 후 임가공하여 브랜드화시켜 판매하고 있었다.

6) 정부 지원

- 식재료 공급업체 선정을 위한 명확한 기준이 마련되어야 한다고 판단된다.

7) 학교급식 식재료 공급체계 개선을 위한 제언

- 물류관리에서 냉장식품은 cold chain으로 이루어져야하나 생산부터 소비자까지의 전체적인 관리가 되어지지 않아서 생산자로부터 학교까지의 cold chain 유지가 필요하다고 본다.
- 유통경로를 최소화해야 하는데, 일반적으로 중간단계가 1단계 상승할

- 수록 10% 정도의 수수료가 가산되기 때문이다.
- 학교급식 식재료시장의 발전을 위해서는 학교별 구매가 아닌 지역별 또는 교육청별로 광역화하여 운영되어야 한다. 물류센터를 구축하여 직접 학교로 식재료를 공급하거나, 교육청내 학교급식 담당관을 거쳐 물류센터로부터 학교로 직접 식재료가 공급되는 것이 바람직하다고 본다.
 - 지역별로(단위 농협별) 학교급식용 특화상품을 만드는 것도 고려해 보아야 한다.
 - 식재료 공급업체 선정 요건이 합리적이고 명확해야한다고 본다. 우리 농산물과 수입농산물은 육안으로는 식별하기 어렵고, 특히 전처리 후에는 더욱더 식품을 구별하는 것이 불가능하기 때문에 전문적이고 건실한 식재료 공급업체를 육성해야 한다고 본다.

라. 주식회사 아워홈(Our Home LTD)

1) 업체개요

주식회사 아워홈은 LG 유통으로부터 분리 독립한 종합 푸드서비스 회사이며, 1984년 식재사업, 1987년에는 급식사업을 시작하였고 급식사업은 1일 50~60만식을 제공하고 있었다. 식재사업부문에서는 성남, 청원, 철곡, 양산에 식재가공센터를 운영하고 있으며 e-bidding, 직구매 등 온라인과 오프라인을 결합한 새로운 구매/유통시스템을 개발하여 사용하고 있다. 수도권에만 약 500여개 위탁 운영 점포가 있으나 학교급식비가 저단가이기 때문에 학교급식 위탁운영에는 많이 참여하고 있지 않고 있었다.

2) 조달경로 및 방법

쌀은 산지 RPC로부터 조달하며, 전체 식재료의 20%를 차지하고 있었

다. 잡곡류는 양이 적어서 도매상을 이용하고 있는데 우육의 수입물량은 70억/1달이며, 국내에서는 유일하게 cutting center를 운영하고 있었다. 돈육은 국내산을 이용하며, 축협 등 유통업체와 협력하여 조달하고 있었다. 계육의 경우 부위별로 수입하며, 난류는 50% 정도 액란을 사용(위생을 위해서 권장 중, 협력업체가 지정되어 있다)하고 있었고 판계란은 후라이용으로만 사용하고 있었다. 어패류 및 건어물은 국내산은 가락시장 또는 산지를 통해 조달하거나 협력업체를 이용하며, 직접cutting하여 공급하고 있었다. 패류는 전량 국내산을 사용하고 있고 채소류는 가락시장 중도매인으로부터 30%, 나머지는 산지수집상으로부터 조달하고 있었다. 채소류의 경우 e-bidding시 문제가 생길 수 있으므로 시기에 따라 수입산을 사용하기도 하며 과일류는 납품 물량이 많지는 않으나 수입과일(바나나, 파인애플)은 해외 바이어를 통해서 조달하며, 나머지 과일은 가락시장을 통해서 조달하고 있었다. 김치류는 현재는 협력업체에만 의존하고 있으나, 향후 OEM 방식으로 직접가공을 계획하는 중이다. 반찬류는 상품개발팀에서 취급하고 가공식품은 메이커와 직거래하며, 모든 식재료는 전량 물류센터로 반입되었다가 각각의 급식소로 배송되는 형태로 운영되고 있었다.

3) 가격 및 품질

- 물류센터(비축이 가능) 및 가공센터를 통해 관리하고 있었다.
- 폭락시 산지에서 구매하고 있었다.
- 중간상인을 최소화하여 가격을 유지하고 있었다.

4) 과일생산 농산물

- 농산물 가격이 폭락하면 기획구매를 하는 것으로 조사되었다.

5) 운영상의 애로점

- 식재료 관련 지침이 통일되어 있지 않으며, 예를 들면 교육청, 식약청, 보건복지부 등의 관계기관의 기준이나 규격이 상이하게 때문에 통일된 기준이나 규격이 절실히 필요하다고 본다. 예를 들어 영하 18도의 보관상품의 경우 보관시에는 영하 18도 유지가 가능하나, 당일 배송임에도 불구하고 이를 냉동차까지 적용시키는 것은 현실적으로 불가능하며 분리배송은 비용이 많이 들어 현재의 학교급식 단가로는 사용하기가 어렵기 때문에 현실적으로 사용가능한 기준이 요구된다고 본다.
- 산지에서 선별 작업이 정확히 이루어져야 한다고 본다.
- 당일식재 사용에 따른 물류비용이 증가된다고 조사되었다.
- 학교급식의 식재료 단가가 낮은 것으로 나타났다.
- 학교급식 관련자나 단체는 지원이 우선이어야 함에도 통제일변도이었다.

6) 정부지원

- 식재료에 대한 표준화가 구축되어야한다고 본다.
- 원산지 표시를 강화해야한다고 조사되었다.
- 산지에서 선별 작업이 정확히 이루어질 수 있는 시스템이 구축되어야 한다고 본다.

7) 학교급식 식재료 공급체계 개선을 위한 제언

- 학교급식 식재료와 관련하여 현실적인 기준이 마련되어야 한다.
- 정직하고 역량있는 업체가 선정되고, 이들 업체를 육성해야 한다.

2. 중·소업체의 식재료 유통 및 공급체계

학교급식의 식자재를 납품하는 유통업체를 대상으로 전국 각 시·도당 20개의 업체를 선정하여 총 312개의 업체를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 회신을 보낸 47개 업체자료가 분석되었으며 무응답인 항목은 통계 처리에서 제외하였다. 조사된 식재료 공급업체들은 단체급식소를 운영하지 않는 순수 식재료 공급만을 하는 업체이며, 설문 조사에서 대기업 식재공급 업체는 제외되었다.

가. 업체 일반상황

식재료 공급업체 중 일반 업체가 76.6%, 농협, 축협 및 하나로마트 등이 21.3%로 학교급식 식재료 공급업체는 일반 식재료업체가 주 형태임을 알 수 있었다(표 III-1). 식재료 공급업체의 대부분(93.5%)이 설립된지 3년 이상이었고, 1990년대에 세워진 업체가 60.9%로 가장 많았으며, 그 다음이 1980년대에 설립이 28.3%로 대부분의 업체들이 식재료 공급의 노하우를 쌓기에는 충분한 시간이 있었다(표 III-2). 식재료 공급업체의 38.3%가 납품하는 급식소가 5개 이하로 영세한 것으로 나타났다(표 III-3).

<표 III-1> 식재료 공급업체 분포

구분	업체 수	비율(%)
일반 식재료 공급업체	36	76.6
농협, 축협, 하나로마트등	10	21.3
농어민후계자	1	2.1
합 계	47	100.0

<표 Ⅲ-2> 식재료 공급업체 설립연도

구분	공급업체	비율(%)
설립연도		
1980년 이전	2	4.3
1981년~1990년	13	28.3
1991년~2000년	28	60.9
2001년 이후	3	6.5
무응답	1	-
합 계	47	100.0

<표 Ⅲ-3> 각 식재료 공급업체가 납품하는 급식소 수

구분	업체 수	비율(%)
납품 급식소 수		
5개소 이하	18	38.3
6개소~10개소 이하	9	19.1
11개소~20개소 이하	6	12.8
21개소~30개소 이하	3	6.4
31개소~40개소 이하	5	10.6
41개소~50개소 이하	1	2.1
51개소 이상	4	8.5
무응답	1	2.1
합 계	47	100.0

나. 학교급식소와의 계약 현황

1) 학교급식소 비율

각 식재료 업체에서 학교급식소가 차지하는 비율은 평균 76.2±26.8%이었다. 오직 학교급식소에만 납품하는 업체는 조사된 업체의 41.5%로 가장 많았고, 학교급식소에 납품하는 비율이 60%이상인 업체가 조사업체의 3/4 수준이었다. 즉 학교급식에 식재료를 공급하는 업체들은 주로 학교급식소에만 납품하고 있는 것으로 나타났다(표 Ⅲ-4).

<표 III-4> 식재료 공급 계약 중 학교급식소 비율

학교급식소 비율	구분	학교 수	비율(%)
-20%미만		1	2.4
20-40%미만		5	12.2
40-60%미만		5	12.2
60-80%미만		9	22.0
80-100%미만		4	9.8
100%		17	41.5
무응답		6	-
합 계		47	100.0

2) 경쟁입찰 비율

업체당 학교급식소와 계약시 경쟁입찰에 의한 경우가 평균 47.0±42.6%였다. 경쟁입찰로만 계약한 식재료 업체가 30.4%인 반면에 한 식재료업체당 경쟁입찰에 의해 계약한 비율이 20%미만인 식재료업체도 39.1%나 되어 수의계약도 많이 이루어지고 있음을 알 수 있었다(표 III-5).

<표 III-5> 학교급식소와의 계약 중 경쟁입찰 비율

경쟁입찰비율	구분	업체 수	비율(%)
-20% 미만		18	39.1
20-40% 미만		4	8.7
40-60% 미만		4	8.7
60-80% 미만		4	9.7
80-100% 미만		2	4.3
100%		14	30.4
무응답		1	-
합 계		47	100.0

3) 품목별로 공급하는 비율

식재료를 품목별로만 납품하는 업체가 전체의 53.5%, 품목별 납품 비율이 80%이상인 업체가 전체의 14.0%로 모든 식재료를 일괄 납품하는 경우보다는 품목별 납품이 많음을 알 수 있었다(표 III-6).

<표 III-6> 학교급식 식자재 품목별 공급 비율

구분 품목별 납품 비율	업체 수	비율(%)
-20% 미만	10	23.3
20-40% 미만	2	4.7
40-60% 미만	1	2.3
60-80% 미만	1	2.3
80-100% 미만	6	14.0
100%	23	53.5
무응답	4	-
합 계	47	100.0

4) 계약기간

계약기간은 6개월에서 1년 미만이 43.9%로 가장 많았으나, 1~3개월도 32.6%, 3~6개월이 10.4%나 되어서 계약기간을 짧게 운영하는 학교급식소가 많음을 알 수 있었다(표 III-7). 업체가 원하는 계약기간은 6개월에서 1년 미만과 1년 이상이 각각 42.6%로 대부분의 업체는 한 학기 또는 1년 단위로 계약하기를 원하고 있었다(표 III-8).

<표 III-7> 학교급식소와의 계약기간

정도 \ 구분	업체 수	비율(%)
1~3개월 미만	358	32.6
3~6개월 미만	114	10.4
6개월~1년 미만	483	43.9
1년 이상	114	13.1
합 계	1099	100.0

<표 III-8> 업체가 원하는 계약기간

계약기간 \ 구분	업체 수	비율(%)
1~3개월 미만	0	0.0
3~6개월 미만	7	14.9
6개월~1년 미만	20	42.6
1년 이상	20	42.6
무응답	0	-
합 계	47	100.0

다. 식재료 납품

1) 납품시 애로점

납품시 애로점으로 '최저입찰제인 경우'가 48.6%로 가장 높았고, 그 다음이 '계약기간이 짧고 비연속적으로 납품될 때'가 32.4%, '업체의 로비로 적정한 업체가 선정되지 않는 경우'가 13.5% 순이었다(표 III-9).

<표 III-9> 납품시 애로점

어려운 사항	구분	빈도	비율(%)
최저입찰제인 경우		18	48.6
계약기간이 짧고 비연속적일 경우		12	32.4
업체의 로비로 적정한 업체가 선정되지 않는 경우		5	13.5
여러 업체를 선정하여 납품을 받는 경우		1	2.7
일괄납품이 아니라 품목별 납품일 경우		1	2.7
무응답		10	-
합 계		47	100.0

2) 학교급식 식재료로 우리 농산물 비율

학교급식소에 납품하는 우리 농산물 비율이 90% 이상인 업체가 조사 업체의 47.7%로 가장 많았다. 우리 농산물 비율이 70~90% 미만인 업체는 조사업체의 27.3%였고, 우리 농산물 비율이 50% 미만인 업체도 11.3%나 되었다(표 III-10).

<표 III-10> 학교급식 식재료의 우리 농산물 비율

우리 농산물 취급비율	구분	빈도	비율(%)
10 ~30% 미만		2	4.5
30~50% 미만		3	6.8
50~70% 미만		6	13.6
70~90% 미만		12	27.3
90% 이상		21	47.7
무응답		3	-
합 계		47	100.0

3) 학교급식에 우리 농산물 필요성 인식

‘학교급식에 우리 농산물이용이 필요하다’는 의견이 73.9%인 반면에

‘필요치않다’는 응답은 17.4%였다(표 III-11). 식재전문업체에서도 ‘학교급식에 우리 농산물 이용’에 대해서는 상당수가 그 필요성을 인식하고 있음을 알 수 있었다.

<표 III-11> 학교급식에 있어 우리 농산물의 필요성 정도

정도	구분	빈도	비율(%)
필요하다		34	73.9
필요하지 않다		8	17.4
모르겠다		4	8.7
무응답		1	-
합 계		47	100.0

라. 지역사회농산물

지역사회농산물을 이용하고자 할 때의 애로점은 ‘수급문제’(47.2%), ‘가격문제’(30.6%), ‘정보부족’(16.7%) 순이었다(표 III-12).

<표 III-12> 지역사회 농산물을 이용하고자 할 때의 문제점

어려운 사항	구분	빈도	비율(%)
수급문제		17	47.2
가격문제		11	30.6
정보 부족		6	16.7
공급업자의 확보문제		1	2.8
행정절차상의 문제		1	2.8
무응답		11	-
합 계		47	100.0

마. 품목별 학교급식 식재료 유통경로

품목별 조달경로는 <표 III-13>에 나타난 바와 같다.

계육 및 난류는 생산자(23.5%), 산지유통인(22.9%), 도매상(13.6%), 중

간도매상(10.7%) 순이었으며, 농수축협을 통해서 8.2%에 불과하였다. 육류는 생산자(40.7%)로부터 가장 많았고 도매상(30.7%), 농수축협과 산지공판장(각각 14.3%) 순이었다. 어패류·건어물은 도매상(43.2%)으로부터 조달하는 경우가 가장 많았으며, 산지유통인(15.6%), 중간도매상(13.6%) 순이었다. 채소류는 산지 유통인(29.8%)으로부터의 조달이 가장 많았고, 채소류 종류가 다양한 만큼 다양한 경로를 통해 조달되고 있었다. 과일류는 도매상(25.0%)과 산지 유통인(24.8%), 산지공판장(21.1%)으로부터의 조달이 많았다. 견과류는 도매상(45.0%)과 중간도매상(24.8%)으로부터의 조달이 많았다. 김치류는 생산자(23.1%), 도매상(23.1%), 산지유통인(15.4%)의 순이었다. 반찬류는 중간도매상(42.9%)과 도매상(25.7%)으로부터 주로 조달되고 있었다. 가공식품도 종류가 다양한 만큼 다양한 경로로 조달되고 있는데, 도매상(32.0%), 식재가공업체(26.4%), 산지유통인(16.7%)의 순이었다.

<표 III-13> 품목별 학교급식 식재료 조달경로에 따른 비율

단위: %

품목	업 체 수	조달경로									
		생산자	산지 유통인	산지 조합	산지 공판장	도매상	중간 도매상	농수 축협	대형 할인점	소매상	식재 가공업
계육 및 난류	34	23.5±37.1	22.9±37.7	4.7±16.5	2.1±12.0	13.6±27.8	10.7±25.5	8.2±23.5	-	-	11.0±23.2
육류	7	40.7±51.0	-	-	14.3±37.8	30.7±47.6	-	14.3±37.8	-	-	-
어패류·건어물	25	1.6±5.5	15.6±33.8	7.6±22.4	5.6±18.5	43.2±44.4	13.6±30.0	-	4.0±20.0	-	7.2±22.8
채소류	29	12.2±21.6	29.8±37.3	8.4±22.1	14.5±29.7	16.6±28.7	9.7±22.4	7.2±24.6	-	0.5±2.0	0.5±2.0
과일류	28	5.5±11.7	24.8±41.1	5.7±18.3	21.1±34.2	25.0±37.7	8.6±21.4	8.6±25.3	-	-	-
견과류	11	-	18.2±40.5	-	2.7±9.0	45.0±51.7	24.8±42.6	-	0.2±0.6	9.1±30.1	-
김치류	13	23.1±43.9	15.4±37.6	10.8±29.0	7.7±27.7	23.1±43.9	6.9±25.0	0.8±2.8	-	-	12.3±31.1
반찬류	7	15.7±37.4	1.4±3.8	-	-	25.7±44.3	42.9±53.5	-	-	-	14.3±37.8
가공식품	23	3.9±15.0	16.7±34.8	4.3±20.9	-	32.0±38.9	3.5±9.8	7.3±22.7	6.3±19.6	1.4±6.4	26.4±39.4

바. 우리 농산물 이용 확대 및 급식 품질 향상

1) 우리 농산물 이용 확대를 위한 정책적 지원사항

학교급식에 우리 농산물 이용확대를 위한 정책적 지원에 대해 의견을 조사한 결과를 <표 III-14>에 요약하였다. 우리 농산물과 수입 농산물과의 가격 차이에 대해 어떠한 형태로든 지원이 필요하다는 의견이 가장 많았다. 또한 수급이 안되거나 가격이 폭등하면 우리 농산물 사용이 어려워 지므로 우리 농산물 수급안정 및 가격안정이 요구되었다. 현재 학교급식에서 많이 사용하고 있는 최저입찰제로는 양질의 우리 농산물을 납품하기가 어려우므로 제도적 개선이 필요하며, 우리 농산물의 규격화, 등급기준, 유통경로 및 원산지 표시 등 관련 제도를 명확히 하고 쉽게 확인할 수 있도록 관리되어야 한다고 판단된다.

<표 III-14> 우리 농산물 이용 확대를 위한 정책적 지원 사항

지원이 필요한 사항	빈도		
	농협 등	일반 업체	농어민 후계자
수입농산물과의 가격 차이를 지원	3	6	
우리 농산물 수급안정 및 가격안정		5	
최저입찰제 폐지	1	3	
조금 비싸도 우리 농산물을 사용하려는 급식관련자들의 의식고취		3	
우리 농산물과 수입농산물과의 구별이 쉽지 않으므로 유통 경로 및 산지표기를 명확히 할 수 있는 방안 마련	1	1	1
학교급식에는 우리 농산물 사용을 원칙으로 정해야 함	1	1	
농·축협 등 공신력 있는 기관으로부터 식재료를 조달토록 함	1		
지역 농산물 공급을 위해 체계적이고 대형화된 전문업체를 지역별로 양성		1	
우리 농산물의 규격화 및 농산물 등급기준 명확히 하도록			
지역 농산물의 브랜드화		1	
수익자 원칙에 따라 비용부담		1	
도매시장에서 학교급식 식재료업체에게 선취(후경매) 허용		1	

2) 학교급식 품질향상을 위하여 식재료와 관련하여 정책에 반영되기를 바라는 사항

학교급식 품질향상을 위하여 식재료와 관련하여 정책에 반영되기를 바라는 의견은 아래와 같다(표 III-15).

첫째는 최저입찰제로 특히 규격화된 공산품이 아닌 농산물이나 축산물의 경우 양질의 식재료 공급이 어려우므로 제도를 개선해주시기를 바라는 경우가 가장 많았다. 둘째는 식재료 업체 수가 많고 난립되어 있어 과도한 경쟁과 로비 등으로 인하여 결국은 식재료 품질에 영향을 주게 되므로 합리적이고 현실적인 업체 선정기준 및 불량업체에 대한 제재 방안 마련 등이었다. 셋째는 최소한의 안정적인 계약기간이 확보되고 이에 따른 합리적이고 적정한 식재료를 산정할 필요성이 있으며, 또한 당일조리 당일 입고 및 기타 식재료 납품과는 상관없는 일로 물류비용이 증가하므로 관련 제도 및 관행에 대한 시정이 요구되고 있었다.

<표 III-15> 학교급식 품질향상을 위하여 식재료 관련 반영 요구 사항
빈도

학교급식 운영에 반영되기를 바라는 사항	농협 등	일반 업체	농어민 후계자
최저입찰제로 양질의 식재료를 납품하기가 어려움	3	7	
식재료 업체간의 과열 경쟁으로 인한 부작용을 줄이기 위한 엄정한 업체 선정기준 마련		4	
계약기간을 6개월-1년으로 하되 매달 시장가격 적용		3	
학교와 계약하는 식재료 공급업체 외 생산업자에게도 위생관 리등관리가 필요함		2	
제품을 복수로 지정하거나 제품등록제 실시		2	
입찰이나 검수시 서류 간소화		2	
최저입찰로 식재료가는 낮은데 고품질의 식재요구	1	2	
납품시간이 거의 동일하여 물류비용이 많이 들므로 교내 냉 장, 냉동시설 확충 필요함		2	
식재공급 외 잔반처리 등으로 학교에 차량이 또 가야하므로 물류비용이 증가하므로 다른 비용으로 처리		2	
건실한 업체와 수의계약을 하고 저질물품납품업체는 삼진아 웃제로 추방하는 등 업체 관리방안 마련		2	
학부모 식재료 검수기 사전교육 필요			1
과다한 HACCP 적용		1	
품질인증 또는 HACCP 지정 작업장에서 생산된 식재사용	1		
철저한 체계적인 검수		1	

3. 학교급식 품목별 식재료 공급 흐름도

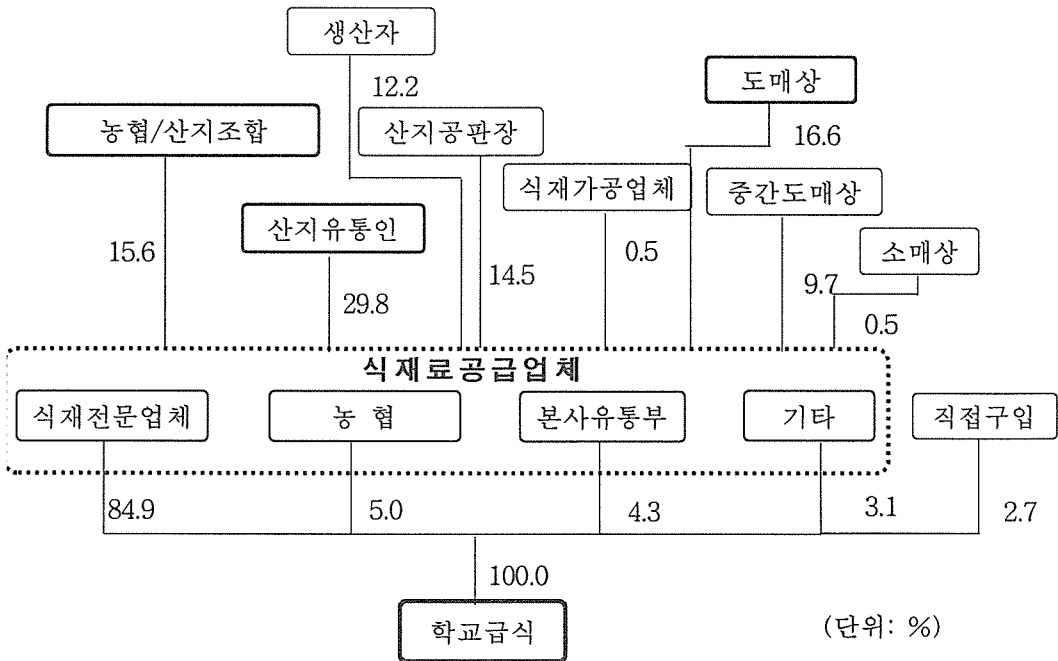
학교급식용 식재료의 조달경로는 II장에서 제시한 바와 같이 직접 구입보다는 대부분 식재료 전문업체를 이용하고 있는 경우가 60~80% 정도이며 나머지가 품목별 차이를 이루고 있으나 농협이나 위탁업체의 본사유통부, 그리고 기타 업체 등을 통해 구매하고 있었다.

학교급식용 품목별 식재료 구입처를 보면, 김치류를 제외하고 거의 95% 이상의 식재료가 공급업체를 통해 이용되고 있으며, 직접구입 비율은 2~3%에 불과하였다. 또한 잡곡류, 육류, 그리고 계육 및 난류의 경우는 상대적으로 농·수협을 통한 구매비율이 높게 나타나고 있었다. 그러나 쌀을 비롯한 잡곡류는 산지농협(RPC)을 통해 대부분 조달되고 있으나, 그 외의 식재료는 식재전문 공급업체별로 매우 다양한 조달경로를 가지고 있어 그 편차가 대단히 컸다. 그러므로 업체의 경영형태와 특징에 따라 유리한 품목을 선정하여 적합한 조달경로를 선택하여 학교급식용으로 공급하고 있는 실정이었다. 이에 업체별(표 III-13 참조) 평균치를 이용하여 품목별로 식재료 조달경로를 조사하고자 하였으며 규모화된 공급업체는 별도로 사례조사하였기 때문에 이들 업체를 제외하고 품목별 조달경로를 분석하여 도식화 하였다.

가. 채소류의 학교급식 조달경로

채소류는 대부분 우리 농산물을 사용하고 있으나, 수입농산물과 가격 차이가 있고 저장 및 수송이 용이한 고사리, 도라지 등은 40% 정도 수입산이 사용되고, 콩나물, 우엉 등은 10% 정도 사용되고 있는 실정이었다.

채소류는 운송기간 중의 감모율이 높고, 신선유통이 요구되고 기상여건에 따라 가격변동이 큰 특징을 가진다. 따라서 포전거래(발폐기)가 많아 산지유통인을 통한 조달경로가 가장 높은 비중을 보이고 있었다. 다음으로 도매시장 경유와 농협 등을 통한 구매 비중이 높은 경향을 보인다. 최근 들어 유통경로 축소를 통해 거래비용을 절감하기 위해 업체가 직접 생산자와 교섭하거나 최종 소비자인 학교에서 직접 구입하는 경우도 있었다 (그림 III-1).

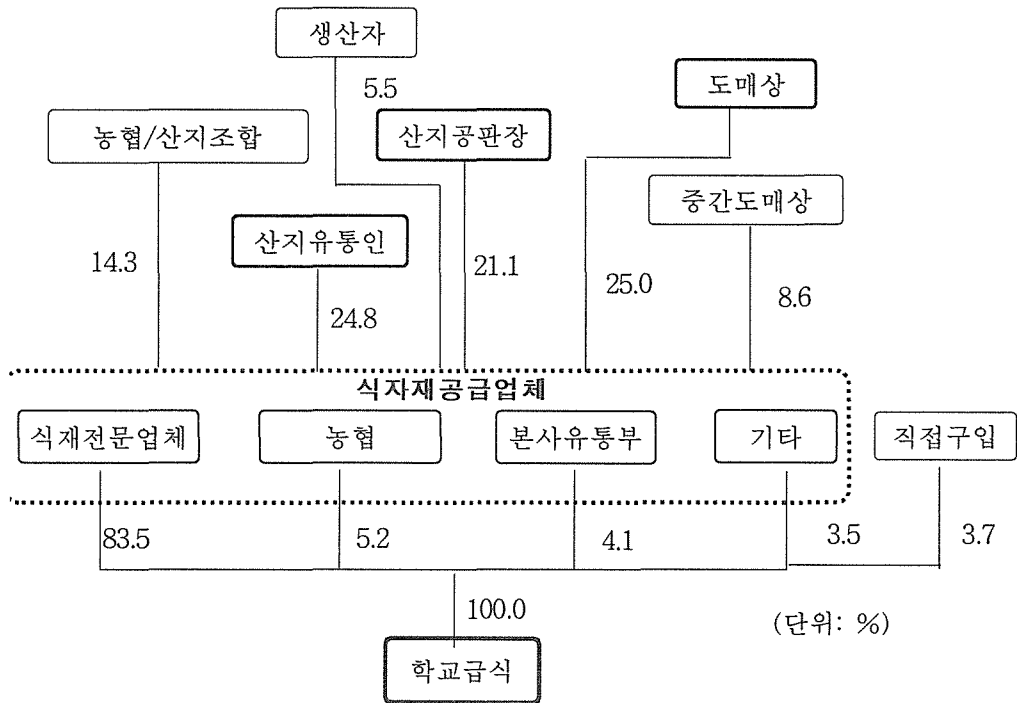


<그림 III-1> 채소류의 학교급식 조달경로

나. 과일류의 학교급식 조달경로

과일류는 열대산 과일인 바나나, 키위, 오렌지 등은 40~80%를 수입산으로 사용하고 있으나, 나머지 과일류는 대부분 국내산 농산물로 충당되고 있었다.

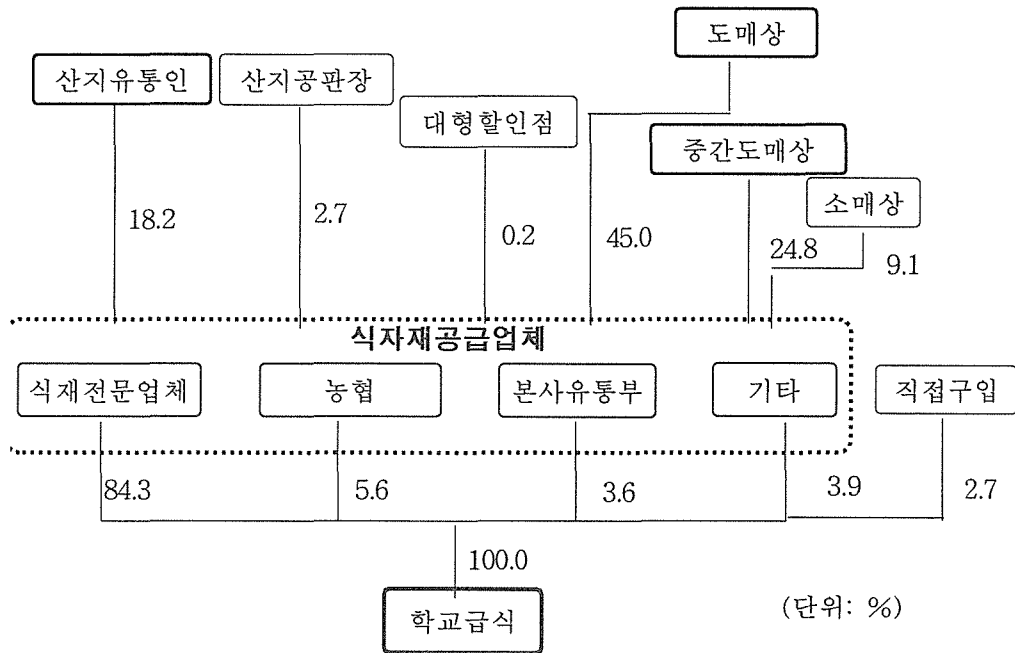
과일류는 일반적으로 수집상, 농협(산지)을 경유하여 도매시장이나 농협공판장을 통해 유통되고 있었다. 학교급식 식재료 공급업체의 경우에도 도매상, 산지유통인, 산지공판장을 중심으로 조달경로를 가지고 있었다. 또한 공급업체 자체가 농협인 경우도 포함되어 있으므로 농협을 경유하는 비중은 실제로 더 높을 가능성이 있다고 보여진다(그림 III-2).



<그림 III-2> 과일류의 학교급식 조달경로

다. 견과류의 학교급식 조달경로

학교급식에 이용되는 견과류로는 호두, 잣, 땅콩, 그리고 견포도 등이 다. 이중 견포도는 직영이나 위탁 모두 70% 정도 수입산을 사용하고 있으며, 나머지 견과류는 직영의 경우 약 20%, 위탁일 경우 약 40~50%를 수입산으로 사용하고 있었다. 견과류는 국내 생산량이 적거나 가격 차이로 인해 수입산이 많이 사용되고 있으므로 도매시장에서 조달하는 비중이 가장 높고 다음으로 중간도매상, 산지유통인의 순이었다(그림 III-3).

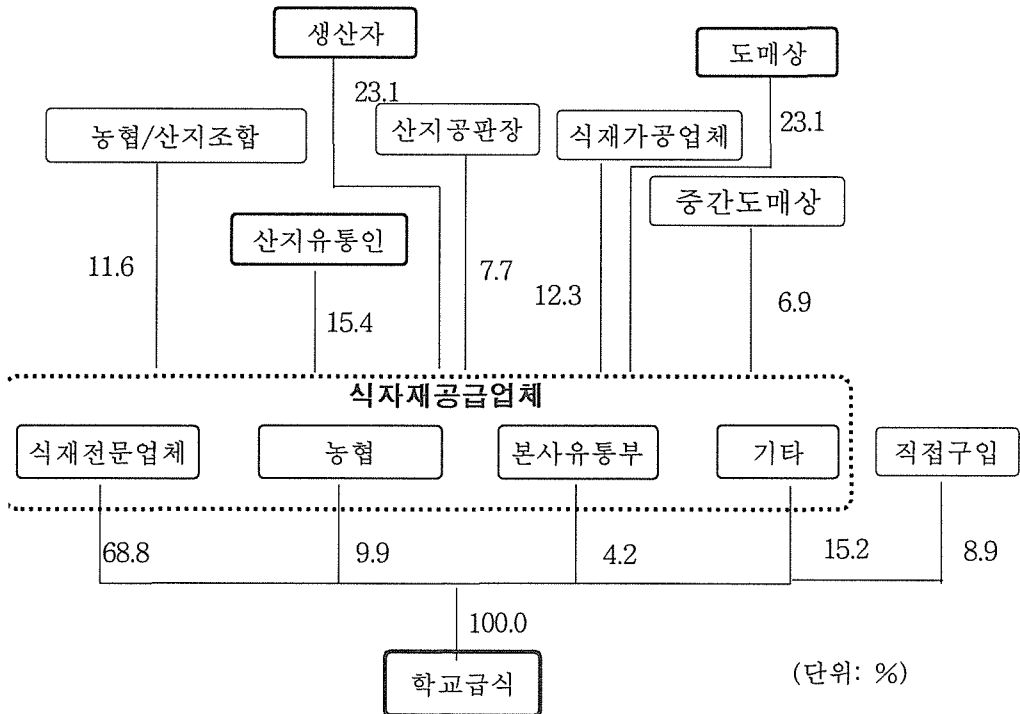


<그림 III-3> 견과류의 학교급식 조달경로

라. 김치류의 학교급식 조달경로

김치류는 식재료 공급업체에서 조달하는 경우가 91.1%이며, 직접 구입하는 비중이 8.9%이었다. 또한 공급업체 중에서도 기타로 분류된 지역(학교) 인근의 영세업체 등에서도 구입하는 비중이 15.2%나 된다고 보고되었다.

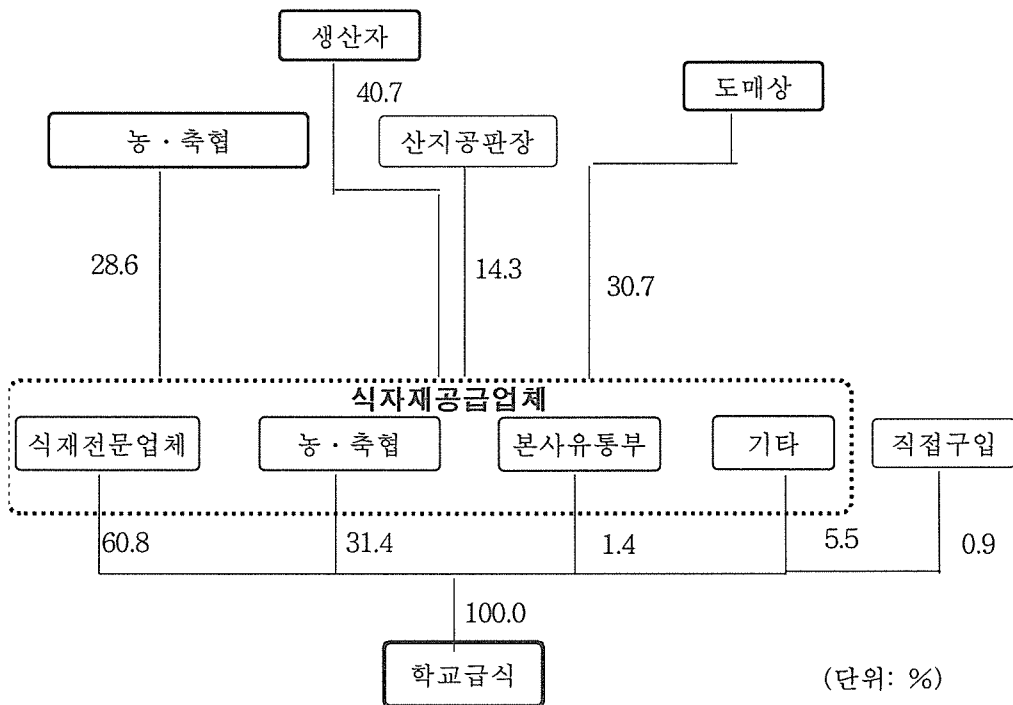
김치류는 대표적인 절임식품이며 소비량이 많고, 종류도 다양하므로 제조과정이 상이하다. 또한 지역별 학교별 특성에 따라 선호도에 차이가 있을 수 있으므로 김치류의 조달경로는 소규모업체에서부터 대형업체 등 매우 다양하였다. 그리고 김치류의 상품개발이 지역별 특성에 따라 민간 차원의 노하우가 많이 축적된 관계로 다른 식재료보다 식재가공업체를 통해 구매하는 비중이 상대적으로 높은 편이었다(그림 III-4).



<그림 III-4> 김치류의 학교급식 조달경로

마. 육류의 학교급식 조달경로

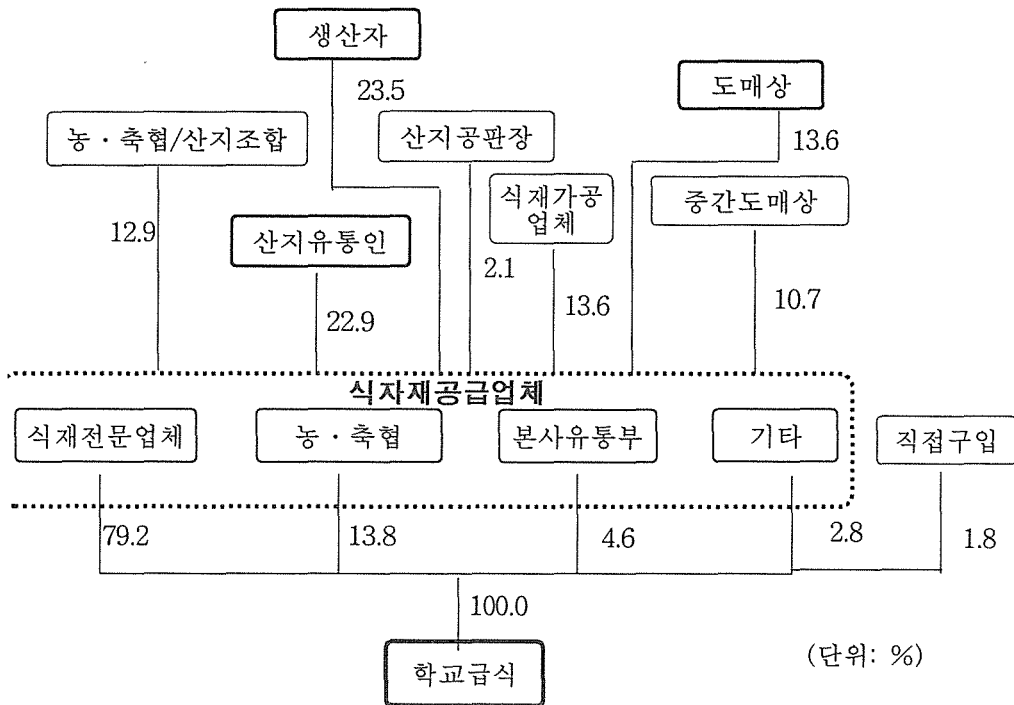
학교급식용 육류는 쇠고기와 돼지고기를 주로 사용하고 있었으며, 직영급식일 경우 쇠고기는 국/탕/찌개나 주재료를 사용할 때는 90% 이상이 사용되고 있었고, 돼지고기의 경우는 거의 100%이었다. 그러나 위탁급식 경우 수입쇠고기를 사용하는 경우가 약 65%이며, 돼지고기의 경우에도 약 5% 정도이다. 특히 육류를 취급할 경우는 축산물의 운반저장에 있어 위생안전을 위한 냉동/냉장처리 등의 기술과 시설장비상의 문제로 식재료 공급업체는 중앙도매시장에서 경매를 통해 구매를 하고 있거나, 지역의 농·축협관련 단체가 생산농가나 산지가축시장에서 반입하여 참여하고 있었다. 본 연구의 식재료 업체를 대상으로 한 조사에서 육류 취급 업체가 7개소(표 III-13 참조)이며, 이 중에서 농·축협관련기관이 대부분이어서 상대적으로 생산자에게서 반입한 비중이 높다고 보여진다(그림 III-5).



<그림 III-5> 육류의 학교급식 조달경로

바. 계육 및 난류의 학교급식 조달경로

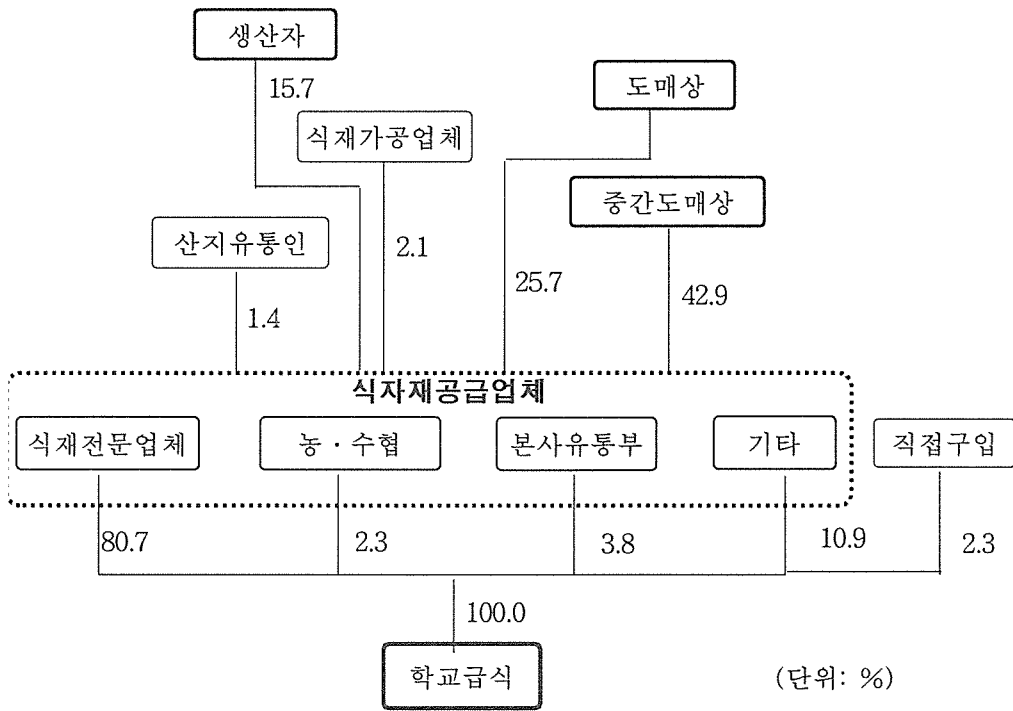
닭고기와 계란은 국/탕/찌개나 주재료, 부재료로 사용되고 있으며, 직영급식일 경우 거의 100% 국산이며, 위탁급식일 경우 닭고기는 약 9% 정도 수입육이 사용되고 있었다. 닭고기의 일반적인 유통은 농가→수집상→도매상→소매상→소비자의 경로가 지배적인데 최근 들어 양계농가의 인테그레이션으로 규모화되어 생산능력이 증대되어 직접 대량 수요처에 공급하여 유통비용을 줄이는 경향이므로 따라서 식재료 공급업체에서도 생산농가와 산지유통인 등을 통한 유통경로가 높은 비중을 나타내고 있었다 (그림 III-6).



<그림 III-6> 계육 및 난류의 학교급식 조달경로

사. 반찬류의 학교급식 조달경로

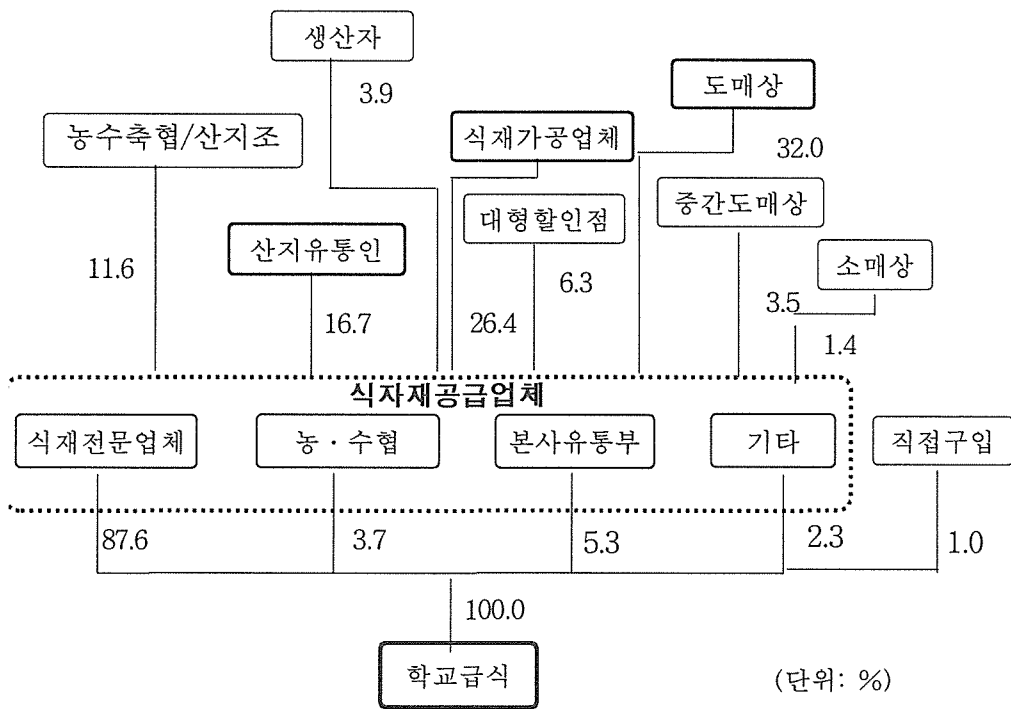
반찬류는 양념을 하거나 조리를 해야 하는 과정이 필요하므로 상대적으로 노동시간이 많이 소요된다. 또한 지역별 특산물을 이용한 반찬류 구입 경향도 있어 공급업체 중에서 기타의 지역인근에서 구매하는 비율도 상대적으로 높은 편이었다. 식재료 공급업체들의 주된 조달경로는 중간도매상의 비율이 가장 높았고(42.9%), 다음으로 도매상, 생산자로부터의 조달 순이었다(그림 III-7).



<그림 III-7> 반찬류의 학교급식 조달경로

아. 가공식품류의 학교급식 조달경로

학교급식에 사용되는 가공식품류는 육류가공품, 야채가공품, 그리고 과일가공품 등이었으며, 돈까스, 미트볼 등의 육류가공품은 내용물이나 가공 모두 국산인 경우가 약 60%이나 나머지 스팸, 참치 등의 캔류나 야채·과일가공품 등은 내용물은 수입산이지만 가공은 국내업체가 하는 경우가 약 70% 정도이었다. 식재료 공급업체의 구매 비중은 도매상, 식재가공업체, 산지유통인 등의 순으로 조달하는 비중이 높았다(그림 III-8).



<그림 III-8> 가공식품류의 학교급식 조달경로

자. Food Chain상의 문제점

- 학교급식용 식재료 공급계약시 최저가입찰방식이 많아 양질의 우리 농산물의 공급에 장애물이 되고 있다고 판단된다.
- 학교급식 식재료 공급업체와 학교간의 식재료 납품 계약에 있어서 최소한의 안정적인 계약기간의 확보가 필요하다고 본다.
- 소비자인 학교측에 지역 농산물에 대한 정보가 거의 제공되지 않고 있으며, 학교급식소가 원활하게 지역 농산물을 이용할 수 있는 시스템이 구축되어 있지 못한 상태이다.
- 안전한 식재료 확보를 위해 우리 농산물을 이용해야 한다는 의식은 있으나, 학교 급식용 식재료는 연중 일정한 양과 질이 확보되어야 하므로 농가와의 직접 계약재배가 상대적으로 낮게 나타난 것으로 판단된다.
- 우리 농산물 사용을 확대하기 위해서는 중앙 혹은 지방정부 단위의 철저한 원산지 증명과 품질인증제 등을 강화해서 신뢰할 수 있는 유통체계를 구축해야 한다.
- 거래단위의 표준화를 통해 체계적 관리 및 비용절감 효과를 제고해야 한다.
- 각급 학교별 식재료 구매에서 지역단위나 권역 단위로 광역화하여야 물류비용을 절감할 수 있다.
- 가공식품의 경우 제조는 국내산이나 그 내용물은 수입농산물로 만들어진 식품이 많다.
- 식재료 업체 수도 많고 난립되어 있어 과도한 경쟁과 로비 등으로 인하여 결국은 식재료 품질에 영향을 주게 되므로 합리적이고 현실적인 업체 선정기준 및 불량업체에 대한 제재 방안이 마련되어야 한다.
- 당일입고 당일조리는 물류비용 증가를 야기시킨다.
- 수급이 안되거나 가격이 폭등하면 우리 농산물 사용이 어려워지므로 우리 농산물 수급안정 및 가격안정이 요구된다.
- 우리 농산물의 규격화, 등급기준, 유통경로 및 원산지 표시 등 관련 제도를 명확히 하고 쉽게 확인할 수 있도록 관리되어야 한다.

IV. 친환경 농산물 생산·소비현황 및 전망

1. 친환경 농산물의 인증 및 생산현황

우리나라의 농업정책은 증산시책을 위주로 하여 국민의 식량문제를 해결하였으나, 농약과 화학비료의 과다 사용으로 농업용수가 오염되는 등 농업환경 오염이 증가하였고 농업생산까지 위협을 받게 되었다. 최근 국민경제가 발전하고 소득수준이 향상되면서 소비자들은 고품질의 안전농산물을 희망하고 있으며 친환경 농산물에 대한 소비자의 인식이 크게 전환되어 비록 가격이 일반농산물보다 비싸도 건강과 환경보전을 고려하여 유기농산물 등 친환경 농산물을 소비하려는 경향이 차츰 증가하는 추세이다.

이러한 상황에서 1990년 초반까지 민간단체 위주로 추진해오던 친환경 농업이 1990년 후반부터 정부의 적극적인 육성정책으로 시행되기 시작하였다. 정부는 1994년 12월 농림부 산하에 친환경 농업과를 신설하였고, 1996년 7월 「21세기를 향한 농림환경정책」을 수립하였으며, 1997년 「친환경 농업육성법」을 마련하였고, 1999년부터 「친환경 농업직접지불제」를 시행하고 있다. 2001년 「친환경 농업육성 5개년 계획」을 수립하여 2001년부터 「논농업직불제」를 실시하고 있으며, 「친환경 농업육성법」을 개정하여 2002년 부터는 「유기농업육성 대책」을 수립하고 추진하고 있다(농림부, 2003).

친환경 농업, 친환경 농산물과 친환경 농업기술은 「친환경 농업육성법」 제 2조에 다음과 같이 정의되어 있다. 먼저 “친환경 농업”이라 함은 농약의 안전사용기준 준수, 작물별 시비기준량 준수, 적절한 가축사료첨가제 사용 등 화학자재 사용을 적정수준으로 유지하고 축산분뇨의 적절한 처리 및 재활용 등을 통하여 환경을 보전하고 안전한 농축임산물(이하 ‘농산물’이라 한다)을 생산하는 농업을 말하며, “친환경 농산물”은 친환경 농업을 영위하는 과정에서 생산된 농산물을 의미한다. 또한, “친환경 농업

기술"이라 함은 친환경 농업을 영위하는데 이용되는 농법이나 이론 또는 자재의 생산방법이 이에 해당된다(농림부, 2003).

친환경 농산물은 재배과정 중 포장의 적정관리 여부를 수시 점검함과 아울러, 사후관리 차원에서 안전성 조사를 실시함으로써 소비자에게 농산물 안전성의 불안감 해소 및 신뢰확보를 위하여 국립농산물품질관리원(National Agricultural Products Quality Management Service)에 의하여 안전성 조사를 받는다. 친환경 농산물 안전성 조사를 받아야 하는 품목들은 쌀, 배추, 사과 등 소비량이 많은 품목과 상추, 들깨잎과 같이 조리하지 않고 주로 생식하는 품목 등으로 110개 품목들이 해당된다. 조사대상 유해물질은 농약 264종, 중금속, 아플라톡신 등이며, 부적합 농산물에 대해서는 친환경 농산물인증을 취소하며 이를 어길시에는 1년 이하 징역 또는 1천만원 이하의 벌금에 처하게 된다고 규정하고 있다.

친환경 농산물은 국립농산물품질관리원에 의하여 "친환경 농산물 인증"을 받게 되며 이는 농업의 환경보전 기능을 증대시키고, 농업으로 인한 환경오염을 줄이며 일반농산물을 친환경 농산물로 허위 또는 둔갑표시하는 것으로부터 생산자와 소비자를 보호하며 유통과정에서의 신뢰를 구축시켜 친환경 농산물 생산·공급체계를 확립하는 것을 목적으로 하고 있다. 그동안 생산량 증대에만 관심을 가지고 고투입농법에 의존해 온 결과 우리나라 농업의 환경이 많이 악화되었으며 또한, 농산물의 농약잔류문제가 야기되었다. 이에 식품안전에 대한 국민의 관심제고에 적극적인 대응이 필요함이 제기되었고, 정부는 친환경 농산물 인증제를 추진하게 되었다.

그 실시 결과를 살펴보면, 1993년 「유기, 무농약재배 농산물에 대한 품질인증」 실시와 「유기농산물의 표시제도」를 도입하였으며, 1996년 「저농약재배농산물에 대한 품질인증」을 실시하였으며, 1997년 환경농업 육성법 제정, 1998년 유기농산물가공품에 대한 품질인증 시행, 2001년에는 「친환경 농산물에 대한 의무인증제」가 시행되었다.

인증과정을 살펴보면, 인증신청→인증심사→심사결과통보→생산 출하 과정조사→시판품조사 순으로 진행되어지며, 인증방법은 생산농가가 희망

하는 경우 생산여건과 품질관리상태를 심사하여 인증여부를 통보해 주고 생산·출하과정 조사를 거쳐 적격품에 대해 인증표지 표시 후 출하하게 된다. 사후관리로는 내용물과 표시사항의 일치여부 등 인증품에 대한 시판품 조사를 하며, 조사결과 인증 기준위반 등 이상품 발견시에는 행정처분 및 고발조치하게 된다.

인증품목은 크게 농산물과 축산물로 나뉘지며 농산물은 유기농산물, 전환기유기농산물, 무농약농산물, 저농약농산물로 나뉘어지고, 축산물은 유기축산물, 전환기유기축산물로 분류되어진다. 각각의 인증 기준을 살펴보면, 농산물은 경영관리, 재배포장 용수 종자, 재배방법, 생산물의 품질관리 등의 기준에 따라 인증되며 축산물은 사육장 및 사육조건, 자급사료기반, 가축의 출처 및 입식, 사료 및 영양관리, 동물복지 및 질병관리, 품질관리 등의 인증기준이 있다.

친환경 농산물 인증현황을 살펴보면, 2003년 6월 말 현재 총 4,329건이며 18,126 농가에서 인증을 받았으며 면적은 총 191,965,563㎡에 달한다. 인증받은 친환경 농산물을 종류별로 살펴보면 곡류 6,533톤, 과실류 23,985톤, 채소류 82,393톤, 서류 1,628톤, 특작류 10,683톤으로 총 125,276톤에 이른다. 친환경 농산물 인증량의 경우, 2003년 6월 말 현재 각 도시별로 살펴보면 서울 651톤, 부산 2,223톤, 대구 1,316톤, 인천 1,873톤, 광주 54톤, 대전 1,359톤, 울산 318톤, 경기 18,203톤, 강원 4,347톤, 충북 15,479톤, 충남 21,248톤, 전북 5,891톤, 전남 13,159톤, 경북 25,103톤, 경남 8,902톤, 제주 7,150톤으로 총 125,276톤이 인증을 받았다.

친환경 농산물의 생산량은 2002년 12월 현재 전체 농산물 생산량의 3%의 수준이며 2005년까지 전체 농산물 생산량 대비 5% 수준으로 확대할 예정이다. 친환경 농산물의 생산·확대를 위해서 정부는 친환경 농산물 인증 및 브랜드화를 확대하고 우수 인증 친환경 농산물에 대한 포장개선사업비로 2003년 46억원을 지원하고 있다. 지역농협과 친환경 농업단체에 친환경 농산물 직거래 지금으로 2003년 94억원을 지원하였다. 또한 농협 하나로 클럽 등에 '친환경 농산물 전문 판매코너'를 확대 설치하여 2002년 112개소에서 2005년에는 200개소 이상으로 확대할 예정이다.

친환경 농산물의 경우에는 다품목을 소량생산하며, 일반농산물과 가격 차별화를 위해 일반농산물의 경매방식과는 다른 직거래 및 전문유통업체에 의한 유통이 대부분으로 소비자와 직거래를 통하거나, 생산자조직과 소비자단체(한살림, 생협 등)에 의한 유통, 전문유통업체 및 백화점 등에 납품하는 방식으로 유통이 되고 있다. 최근에는 소비자와의 직거래 위주보다는 전문 유통업체에 의한 비중이 증가하고 있는 추세이다.

2001년 친환경 농산물의 판매액은 2천억원으로 추정하고 있으며, 쌀·곡류 646억원(32%), 채소류 950억원(48%), 과일류 242억원(12%), 기타 152억원(8%)의 비중을 차지하였다.

2002년 8월 친환경 농산물의 전자상거래 현황을 보면 친환경 농산물 전자상거래 온라인 회원 수는 약 9만7천명에 달하며, 사이트는 약 33개로 집계되고 있다. 33개 업체의 친환경 농산물 중 월 매출액은 17억원으로 연간(2002년) 200억의 매출이 예상되며 이것은 2001년 대비 65%의 증가분이다.

유기농산물의 경우 유럽에서는 2006년 전체 소비자들의 58%가 유기농 식품을 소비할 전망이다, 지출규모가 현재보다 두배의 성장을 예상하고 있다. 유기농 식품을 지속적으로 구매하는 '고정적 소비층'이 계속 증가하고 있음을 견주어 볼 때 우리나라의 경우도 그 생산량과 판매량이 급속도로 증가할 것으로 전망하고 있다.

2. 학교급식에서의 친환경 농산물 도입 필요성에 대한 수요자의 인식

학교급식에서 친환경 농산물 도입의 필요성을 소비자 입장에서 영양사, 행정실장, 학부모 대상으로 조사한 결과는 다음과 같다.

영양사의 경우, 학교급식에서 친환경 농산물을 사용하는 것에 대해 대체적으로 '지금 당장은 아니지만 추후에 도입하는 것이 바람직하다'는 의견이 많았고(전체 65.5%), 특히 직영교(초등 63.0%, 중·고 직영 66.3%)에

비해 위탁교(중·고 위탁 77.8%)의 비율이 높게 나타났다(표 IV-1).

행정실장의 경우에도 학교급식에서 친환경 농산물을 사용하는 것에 대해 대체적으로 ‘지금 당장은 아니지만 추후에 도입하는 것이 바람직하다’는 의견이 많은 것으로(전체 59.3%) 나타났다(표 IV-2).

학부모의 경우에는 급식에서의 친환경 농산물 사용에 대해 초등학교 학부모 676명(40.4%), 중·고등 직영교 학부모 324명(39.6%), 위탁교 학부모 122명(44.4%)이 ‘비싸더라도 사용을 하자’의 찬성 의견을 보인 반면, ‘지금은 아니지만 추후에 도입하자’는 의견이 초등학교 학부모 885명(52.9%), 중·고등 직영교 학부모 444명(54.2%), 위탁교 학부모 143명(52.0%)으로 나타났다(표 IV-3).

각기 다른 소비자 입장에 처해있는 영양사와 행정실장, 학부모의 견해를 종합적으로 비교·분석한 결과(표 IV-4), 학교급식에서 친환경 농산물을 사용하는 것에 대해 영양사나 행정실장보다 학부모가 ‘비싸더라도 사용하는 것이 바람직하다’고 생각하는 비율이 유의적으로 높게 분석되어($p<.001$) 친환경 농산물을 사용함으로써 추가 발생하는 비용으로 인하여 친환경 농산물을 학교급식에 도입하는 것이 다소 부담을 갖고 있는 영양사나 행정실장과는 달리, 수익자 부담원칙에 따라 학교급식비를 부담하는 학부모측에서는 긍정적인 견해를 가지고 있는 것으로 나타났다.

<표 IV-1> 학교급식에서의 친환경 농산물 사용에 대한 견해: 영양사 대상

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
비싸더라도 사용		151(34.5)	66(32.2)	11(15.3)	228(31.9)
지금은 아니지만 추후 도입		276(63.0)	136(66.3)	56(77.8)	468(65.5)
굳이 사용 불필요		11(2.5)	3(1.5)	5(6.9)	19(2.7)
합계		438(100.0)	205(100.0)	72(100.0)	715(100.0)

**<표 IV-2> 학교급식에서의 친환경 농산물 사용에 대한 견해:
행정실장 대상**

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
비싸더라도 사용		117(31.5)	62(35.8)	17(28.3)	196(32.5)
지금은 아니지만 추후 도입		227(61.2)	94(54.3)	37(61.7)	358(59.3)
굳이 사용 불필요		27(7.3)	17(9.8)	6(10.0)	50(8.3)
합계		371(100.0)	173(100.0)	60(100.0)	604(100.0)

**<표 IV-3> 학교급식에서의 친환경 농산물 사용에 대한 견해:
학부모 대상**

항목	구분	빈도(%)			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
비싸더라도 사용		676(40.4)	324(39.6)	122(44.4)	1122(40.5)
지금은 아니지만 추후 도입		885(52.9)	444(54.2)	143(52.0)	1472(53.2)
굳이 사용 불필요		113(6.8)	51(6.2)	10(3.6)	174(6.3)
합계		1674(100.0)	819(100.0)	275(100.0)	2768(100.0)

**<표 IV-4> 학교급식에서의 친환경 농산물 사용에 대한 견해: 영양사,
행정실장, 학부모 견해 차이 비교**

항목	구분	빈도(%)			
		영양사	행정실장	학부모	전체
비싸더라도 사용		228(31.9)	196(32.5)	1122(40.5)	1546(37.8)
지금은 아니지만 추후 도입		468(65.5)	358(59.3)	1472(53.2)	2298(56.2)
굳이 사용 불필요		19(2.7)	50(8.3)	174(6.3)	243(5.9)
합계		715(100.0)	604(100.0)	2768(100.0)	4087(100.0)

$\chi^2 = 52.113^{***}$

*** p <.001

3. 학교급식에서의 친환경 농산물 도입에 따른 문제점

학교급식에서 친환경 농산물을 사용할 경우 발생할 수 있는 문제점에 대해 급식관리를 담당하고 있는 영양사를 대상으로 조사한 결과(표 IV-5), ‘가격’이 가장 큰 문제점으로 지적되었고(73.7%), 그 다음으로 ‘수급의 어려움’(60.2%)과 ‘친환경 농산물의 진위 여부’(54.1%)에 문제점이 있을 것으로 지적되었다.

한편, 공급자의 입장에서는 친환경 농산물을 사용할 경우, ‘가격’(51.5%), ‘수급의 어려움’(27.3%), ‘친환경 농산물의 진위 여부’(15.2%) 순으로 문제점을 지적하여 소비자와 공급자 간에 친환경 농산물 사용으로 인해 발생하는 문제점에 대해 견해를 같이 하는 것으로 분석되었다(표 IV-6).

따라서 현재 소량 생산됨으로 인하여 수요와 공급의 불균형이 야기되는 고가(高價)의 문제 및 수급의 어려움을 해결하기 위한 친환경 농산물 재배 농가 확대 및 생산자와 소비자간의 판로 개척 등과 같은 정부의 대책 마련이 필요하다. 또한 일반 농산물에 비해 부가가치 지향적인 친환경 농산물의 품질(quality) 확보 및 소비자의 신뢰 구축을 위한 정부 차원에서 제도적 장치 마련이 요구되는 바이다.

<표 IV-5> 친환경 농산물 사용에서의 문제점: 영양사 대상¹⁾

항목	구분	빈도(%) ²⁾			
		초등	중·고		전체
			직영	위탁	
외관의 문제(크기, 모양 등)		23(5.2)	11(5.4)	5(6.8)	39(5.4)
수급의 어려움		272(62.0)	121(58.7)	39(53.4)	432(60.2)
맛의 문제		4(0.9)	2(1.0)	0(0.0)	6(0.8)
가격		306(69.7)	162(78.6)	61(83.6)	529(73.7)
친환경 농산물의 진위 여부		248(57.0)	105(51.5)	32(43.8)	385(54.1)
정보 부족		15(3.4)	5(2.4)	5(6.9)	25(3.5)

¹⁾ 복수응답

²⁾ 각 항목 선택빈도(비율)

<표 IV-6> 친환경 농산물 사용에서의 문제점: 업체 대상

항목	구분	빈도	비율(%)
가격		17	51.5
수급의 어려움		9	27.3
친환경 농산물의 진위 여부		5	15.2
외관상의 문제점(크기, 모양 등)		1	3.0
맛의 문제		1	3.0
정보부족		0	0.0
무응답		14	-
합계		47	100.0

4. 학교급식에서의 친환경 농산물 수급에 대한 업계 현황 및 전망

학교급식에 식재를 납품하는 대규모 업체를 대상으로 친환경 농산물 수급에 관한 업계의 현황 및 향후 학교급식에의 활용가능성에 대해 면접 조사한 결과는 다음과 같다.

가. (주)농협유통 급식사업단

(주)농협유통 급식사업단의 경우 친환경 농산물을 취급하고 있었으며, 학교급식에 일부 사용되고는 있지만 물량이 많은 편은 아니었다. 사용에 있어서의 문제점으로는 먼저 가격이 상대적으로 고가이므로 사용하기 어려운 점이 지적되었다. 또한 가격대비 품질의 차이를 크게 못 느끼는 점도 하나의 문제점으로 인식하고 있었으며, 아직까지 사회 전반적으로 친환경 농산물에 대한 인식이 활성화되어 있지 않음이 지적되었다.

학교급식에서의 공급가능한 식재료로는 엽채류의 경우 가능한 물량을 보유하고 있었으나, 양파, 감자 등 구근류는 친환경 농산물로 학교급식에 모두 이용하는 것은 물량의 확보가 아직은 무리가 있다는 의견이었다.

나. CJ푸드시스템

CJ푸드시스템의 경우 급식에서 친환경 농산물 사용을 권장하고 있었으며, 향후 최종적으로 농산물을 친환경 농산물로 전환하는 것을 계획하고 있었다. 최근 일반 농산물도 소비자 및 생산자들의 의식 수준이 높아지면서 농약을 사용하지 않는 농산물을 선호하고 있음을 지적하였다. 현재 학교급식에 친환경 농산물을 사용하려고 한다면 수급물량은 가능할 것으로 전망하고 있으나, 급발주시의 물량확보 문제를 우려하고 있었다. 현재 친환경 농산물을 사용하는 학교(반포초등학교, 남부초등학교 등)가 증가하고 있으며, 향후 학교급식에서의 친환경 농산물 사용이 증가할 것이라 예상하고 있었다.

다. 주식회사 아워홈(Our Home LTD)

주식회사 아워홈의 경우에는 친환경 농산물을 취급하고 있었으나, 학교급식에서는 일부 샐러드용으로 사용하는 경우를 제외하고는 품질관리 등의 어려움으로 확대 공급하고 있지는 않았다. 그러나 친환경 농산물이

일반농산물과 비교하여 20~30% 정도 고가인 상황에서 친환경 농산물 구입으로 인해 추가되는 비용을 학교가 부담할 수 있다면 친환경 농산물의 사용이 더욱 확대될 것으로 예상하고 있었다.

V. 외국 학교급식의 식재료 공급체계 현황 및 국내 학교급식에의 적용 방안

선진외국의 학교급식 식재료 공급체계를 조사·분석하여, 우리나라에 적용가능한 시사점을 모색하고자 하였다.

1. 미국의 학교급식체계 현황

가. 미국 학교급식의 개요

1) 역사 및 현황

미국에서는 1855년 뉴욕시를 중심으로 결식아동에 대한 민간차원의 지원이 부분적으로 이루어지기 시작한 후, 1930년대 대공황기부터 학교급식에 대한 정부의 정책적 지원이 시작되었다. 이 후, 1946년에 학교급식법(National School Lunch Act: NSLA)이 제정됨으로써 현행 학교급식제도의 기반이 마련되었고, 이 법에 근거하여 학령기 아동의 건강복지 증진 및 농산물의 국내소비 증진("to safeguard the health and well-being of the Nation's children and to encourage the domestic consumption of nutritious agricultural commodities and other foods") 이라는 양대 목적을 가진 학교점심급식 프로그램(National School Lunch Program: NSLP)이 시작되었다. 소수이기는 하나, 이러한 정부 주도의 프로그램에 참여하지 않고 독자적으로 급식프로그램을 운영하는 학교도 있다.

학교급식제도는 우유급식(1970), 아침급식(1975), 방학 중 급식(1975), 방과 후 간식(1998) 프로그램 등으로 연차적으로 확대되었으나 점심급식 프로그램이 여전히 그 근간을 이루고 규모도 가장 크다. 2002/03 학교 회계연도의 경우, 학교점심급식 프로그램에 참여하는 학교는 99,000여개교로, 하루 평균 2,800만 명, 연 47억 학생이 이 프로그램에 참여하여 점심

급식을 제공받은 것으로 집계되었다.

연방 학교점심급식프로그램에 참여하는 학교들은 연방농무성(United States Department of Agriculture: USDA)으로부터 현금비용지원과 함께 현물지원을 받는다. 2002/03 회계년도의 경우, 연방정부는 학교점심급식 프로그램에 참여하는 학교들에게 총 \$60억에 달하는 현금지원과 \$8억 상당의 농산물을 지원하였다.

현금지원의 경우, 연방농무성 식품영양서비스국이 매달 급식한 식수에 해당하는 현금을 해당 주정부 학교급식 담당부서를 통해 학교에 지원하게 되는데, 학교별로 실제 급식에 참여하는 학생수를 무상(free meal), 할인(reduced meal), 유상(full-paid meal)으로 구분하여 매월 제출하는 보고서에 기초하여 각각의 보조금율을 곱하여 정산한다. 2002/03 회계년도의 경우, 무상급식 한 끼당 \$2.14, 할인급식 한 끼당 \$1.74, 그리고 유상급식 한 끼당은 \$0.20를 지원하여 총 \$2억9천만이 무상급식을 위해 지원되었고, \$4백6십만이 할인급식을 위해 지원되었다.

무상 또는 할인급식의 수혜자격은 가계소득과 가족수가 고려된 연방빈곤지표(Federal Poverty Guideline)에 의해 결정되는데, 가계의 총소득이 빈곤수준의 130% 이하인 가구의 아동은 무상으로, 빈곤수준이 130%와 185% 사이의 가구의 아동은 할인가로(2002년 기준, \$40 이하) 급식을 받을 자격이 주어진다. 2002/03년 회계년도의 경우, 4인가족 기준으로 가계 총소득이 \$23,530 이하이면 무상급식을, \$33,485이면 할인급식을 받을 자격이 주어졌다. 학기 초에 학생들이 학기 초에 학교로 무상·할인급식 신청서를 제출하면, 심사를 거쳐 무상 또는 할인급식 수혜자로 확정이 되는데, 2002/03 회계년도의 경우 무료 또는 할인급식 혜택을 받는 학생이 전체의 58%(무료 48.3%, 할인 9.4%)인 것으로 보고되었다.

현물지원의 경우, 연방농무성 식품영양서비스국의 식품유통프로그램과가 국내농산물을 직접 구매하여 학교에 지원하는 방식으로 운영된다. 2002/03 회계년도의 경우, 점심급식 한 끼당 \$15.25의 가치에 해당하는 농산물이 지원되었다. 1960년대 후반에 절반 이상을 차지하던 현물 지원 비율은 연차적으로 하락하고 있는 추세이다.

연방정부는 주정부가 학교점심 급식프로그램의 관리 및 운영을 위해 주정부의 예산을 배정할 것을 법령으로 규정하고 있으므로, 주정부는 연방정부로부터 받은 현금지원의 30% 이상에 해당하는 주예산을 연방학교점심급식 프로그램 운영을 위해 지원해야 한다.

2) 관리체계

학교급식은 연방농무성(USDA) 산하 식품영양서비스국(Food and Nutrition Service: FNS)의 아동영양과(Child Nutrition Division)가 연방정부 수준에서 각종 학교급식 프로그램을 관장하며, 주정부와 지역 학교급식 책임조직(공립학교의 학교구 또는 사립학교의 개별단위 학교)과의 긴밀한 연계 하에 운영된다(그림 V-1). 교육부가 아닌 연방농무성이 학교급식을 관할하고 있는 것은 학교급식이 잉여농산물의 소비촉진 차원에서 도입되었기 때문이다.

주정부의 경우에는 대개 교육담당부서(State Education Agency) 산하 아동영양관련 부서에서 학교급식 프로그램을 담당하고 있다. 공립학교들은 학군(School District)으로 묶여서 운영되는데, 각 학군 내의 교육장 직속으로 급식감독관(Food Service Director 또는 Child Nutrition Director)이 있어 학군 내 학교들의 급식업무를 총괄하며, 각 학교에는 급식전담직원으로 급식관리자(Food Service Manager 또는 Kitchen Manager)가 있어 급식 직원관리를 포함한 각 학교의 급식운영 업무를 하고 있다. 사립학교의 경우에는 개별 학교의 급식관리자가 급식운영 업무를 담당하고 있다.

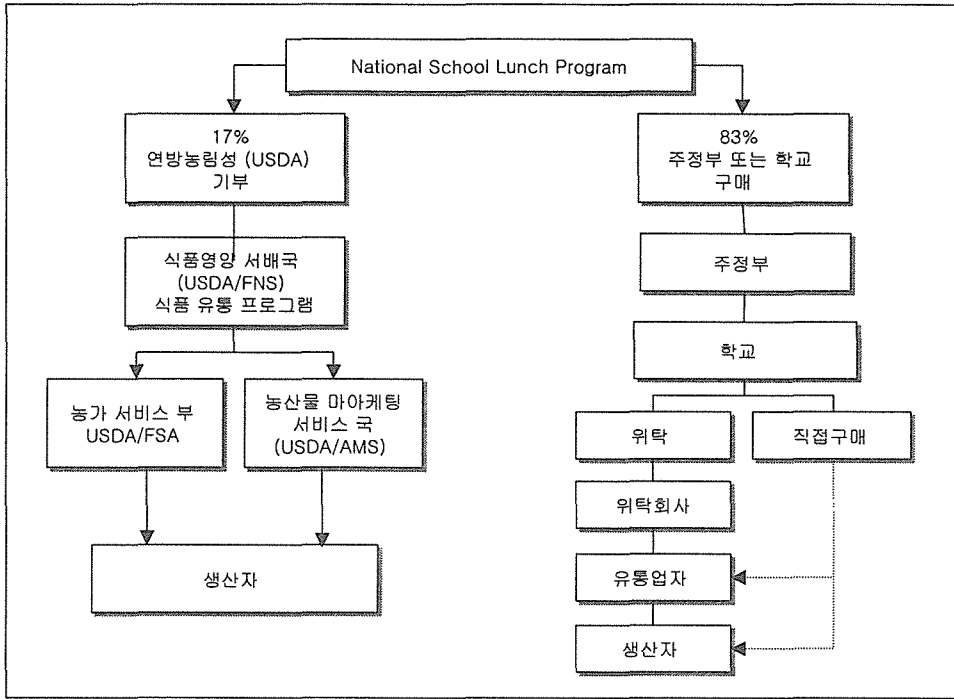


<그림 V-1> 미국의 학교급식 관리조직

나. 미국 학교급식의 식재료 공급 체계 및 구매 현황

1) 식재료 공급체계

학교점심급식 프로그램은 연방농무성 산하 식품영양서비스국의 식품유통프로그램과(USDA/FNS/Food Distribution Program)의 관장 하에 기부 방식으로 조달되는 식재료(약 17%)와 학교 또는 그 위탁회사가 구매하는 식재료(약 83%)로 운영된다(그림 V-2).



<그림 V-2> 미국의 학교점심급식 프로그램의 식재료 구매과정

연방농무성/식품영양서비스국 식품유통프로그램과에서는 농산물 마케팅 서비스국(USDA/ Agricultural Marketing Service(AMS))과 농가서비스부서(USDA/Farm Service Agency(FSA))를 통하여 생산자로부터 구매된 농산물을 주정부의 각 담당부서를 통하여 급식학교로 무상 분배한다. 이렇게 기부형식으로 조달되는 농산물 외에 추가로 필요한 식재료는 각 학군(공립학교의 경우)이나 학교 단위(사립학교의 경우)로 생산자나 유통업자를 통해 구매한다. 직영급식 학교들의 경우는 학군 내 급식을 총괄 지도 감독하는 급식감독관 또는 급식관리자가 구매업무를 총괄하고 있으며, 위탁급식 학교들의 경우는 위탁업체의 책임하에 식재료 구매가 이루어지고 있다.

2) 식재료 수급현황

연방농무성은 1986년과 1998년 두 차례에 걸쳐 학교점심급식 프로그램과 아침급식 프로그램에 참여하는 공립 학군들의 식재료 구매 현황을 조사하여 발표했다. 1996/97년의 식재료수급 현황을 조사한 1998년 보고서의 주요 요약내용은 다음과 같다.

학군들의 식재료 수급은 3가지 유형 즉, 구매, 연방농무성이 기부한 현물 및 그 가공품으로 이루어진다. 학군들의 식재료 구매는 농무성의 기부현물의 종류와 양 및 빈도에 영향을 받는다. 또한, 학군의 규모와 급식참여율, 대형도매상의 근접도, 벤더의 유무, 식품저장 용량 등의 급식프로그램 운영상의 특징뿐만 아니라 지역적인 식품기호와 아침급식 프로그램의 운영 여부, 아라카르테(A La Carte) 음식의 상대적 중요성 등에 따라 각 학군은 다양한 식품구매양태를 보인다.

공립 학군은 조사년도에 총 \$46억 이상의 식재료를 사용한 것으로 집계되었다. 학교 식재료 수급 중 83%는 구매를 통해, 13%는 농무성의 기부로, 4%는 기부 식재료를 이용해 만들어진 가공품으로 수급되고 있었다.

그 가치 기준으로, 우유 및 유제품이 전체 수급된 식재료의 1/4을 차지하고 있었고, 빵류와 육류, 가금류, 과일류 및 과일주스, 채소, 반조리 식품 등이 각각 10%를 차지하는 것으로 보고되었다. 학교들은 매우 다양한 종류의 식재료를 사용하고 있었는데, 조사년도에 조사대상 학군들은 총 842종에 달하는 식재료를 사용한 것으로 나타났다. 10가지의 식재료가 수급된 전체의 식품가치의 거의 절반을 차지하고 있었는데, 액상우유와 피자, 간 소고기, 치즈, 감자 제품(냉동 또는 칩)이 그 비중이 가장 높은 5가지 식품이었다.

특정 몇몇 식품의 경우, 연방농무성으로 부터의 기부가 그 주요 수급원인 것으로 조사되었다. 땅콩과 땅콩버터, 칠면조 제품, 소고기 제품, 식용유, 쇼트닝, 치즈, 밀가루, 달걀 등의 경우 연방농무성의 기부가 전체 수급량의 절반 이상을 차지하고 있었다.

3) 식재료 구매 방법

식재료의 구매와 수급은 복잡한 과정으로, 수급 식재료의 종류와 학교의 크기를 포함한 다양한 요인에 의해 영향을 받을 수 있다. 그러므로 한 학교에서 효과적이라고 선택되어진 구매 방법이 다른 학교에서는 비효과적일 수도 있다. 학교들은 평균 8개의 공급업체를 이용하고 있었고, 규모가 큰 학교일수록 더 많은 수의 공급업체를 이용하는 것으로 나타났다. 공급업체 선택시 가장 중요하게 고려하는 요소는 가격이었지만, 공급업체의 신뢰도와 식재료의 질 또한 중요한 고려요인이었다.

학교들의 식재료 조달 방법은 식재료의 종류만큼이나 다양했다. 대부분의 학교들은 신선한 육류나 기타 식품, 스프류 등을 구매하는 경우를 제외하고는 공개입찰을 이용하여 식재료를 구매하고 있었고, 총액 입찰 방식이 품목별 입찰 방식보다 흔히 이용되고 있었다.

공동구매 프로그램에 참여하는 학교는 증가하는 추세인 것으로 나타났다. 공동구매에 참여하는 학교는 1984/85학년도에 10%이하에 불과하였으나, 1996/97 학년도에는 1/3 이상을 차지하였다. 소규모 학교들이 공동구매에 참여하는 경향이 높긴 하였으나, 대형 학교들의 경우도 약 1/4 이상이 공동구매에 참여하고 있었다. 공동구매에 참여하는 학교들은 총 식재료의 60% 이상을 공동구매하고 있었다.

다. 미국 학교급식의 식재료 수급관련 정책 및 시스템

1) Buy American

미국은 국내농산물의 소비 촉진과 안전성을 확보하기 위한 조치로 점심급식 프로그램에 현물로 지원되는 식재료뿐만 아니라 학교에서 구매하는 농산물을 포함한 학교급식에 사용되는 모든 식재료를 우리 농산물이거나 그 가공품으로 제한하고 있다. 이러한 규정을 기술한 Buy American 조항은 학교점심급식법 제 12조(n)항에 있다. 요약하면, 이 법은 연방정부

의 지원하에 운영되는 점심급식 또는 아침급식 프로그램의 경우 현실적으로 가능한 범위에서 최대한 자국산 식재료를 사용하도록 규정(require)하는데, 여기서 자국산 식재료라 함은 1) 국내에서 생산된 농산물과 2) 원료의 상당 부분(substantially)이 내국에서 생산된 가공식품이 포함된 것을 지칭한다.

Buy American 조항은 학교점심급식법의 최초 제정 당시인 1946년에는 없었으나, 1998년 10월 31일자 Public Law 105-336에 의거한 법조항 개정으로 인해 새로이 첨가된 항목이다. 이러한 법의 개정으로 따라 해당 시행령(Code of Federal Regulations의 210.21과 220.16)에도 Buy American 관련 규정이 첨가되었다. 이러한 시행령 개정은 1999년 9월 20일자 Federal Register에서 공포되었고, 2000년도판 Code of Federal Regulations에 기록되어 있다. Federal Register에서는 이러한 새로운 조항의 첨가 이유를 ‘주정부에 지원되는 연방정부의 자금이 가능한 한 자국의 농경제를 돕는데 쓰일 수 있도록 하기 위함’이라고 명시하고 있다. 또한 가공식품의 경우 원료의 상당 부분(substantially)이 자국에서 생산된 것이어야 한다는 규정에서의 상당 부분을 51% 이상으로 보다 구체화시켜 설명하고 있다(표 V-1, 표 V-2, 표 V-3).

<표 V-1> Richard B. Russell National School Lunch Act(2002년 12
월 23일 개정본)의 국내농산물 사용규정 관련 조항

SEC. 12

(n) BUY AMERICAN.-

(1) DEFINITION OF DOMESTIC COMMODITY OR PRODUCT.

-In this subsection, the term "domestic commodity or product" means-

- (A) an agricultural commodity that is produced in the United States; and
- (B) a food product that is processed in the United States substantially using agricultural commodities that are produced in the United States.

(2) REQUIREMENT.-

(A) IN GENERAL.-Subject to subparagraph(B), the Secretary shall require that a school food authority purchases to the maximum extent practicable, domestic commodities or products.

(B) LIMITATIONS.-Subparagraph(A) shall apply only to-

- (i) a school food authority located in the contiguous United States; and
 - (ii) a purchase of a domestic commodity or product for the school lunch program under this Act or the school breakfast program under section 4 of the Child Nutrition Act of 1966.(중략)
-

<표 V-2> 1999년 9월 20일자 Federal Register의 Buy American 관련
내용

[Federal Register: September 20, 1999(Volume 64, Number 181)][Rules and Regulations]

Buy American Section 104(d) of Pub. L. 105-336 amended section 12 of the NSLA to require SFAs participating in the NSLP and SBP in the contiguous United States(U.S.) to purchase for those programs, to the maximum extent practicable, domestic commodities or products. This requirement will help ensure that Federal funds dispensed to States support the U.S. agricultural economy to the extent feasible. For purposes of this provision, Pub. L. 105-336 defines the term 'domestic commodity or product' to mean an agricultural commodity that is produced in the U.S. and a food product that is processed in the U.S. substantially using agricultural commodities that are produced in the U.S. The Conference Report accompanying Pub. L. 105-336 makes it clear that the term "substantially" means that over 51 percent of the processed food comes from American produced products. Pub. L. 105-336 also stipulates that an SFA in Hawaii is required to purchase commodities or products that are produced in Hawaii, to the extent that such products are in adequate supply for program purposes. This rule implements this provision by adding new paragraphs(d), Buy American to Secs. 210.21 and 220.16.

Provision Regulation Reason for Change: Buy American Secs. 210.21 and 220.16. Supporting American farmers and industries

<표 V-3> Code of Federal Regulation Title 7, Volume 4, Sec
210.21

Sec. 210.21 Procurement.

(d) Buy American.- (1) Definition of domestic commodity or product. In this paragraph(d), the term 'domestic commodity or product' means-(i) An agricultural commodity that is produced in the United States; and(ii) A food product that is processed in the United States substantially using agricultural commodities that are produced in the United States. (2) Requirement. (i) In general, Subject to paragraph(d)(2)(ii) of this section, the Department shall require that a school food authority purchase, to the maximum extent practicable, domestic commodities or products. (ii) Limitations. Paragraph(d)(2)(i) of this section shall apply only to (A) A school food authority located in the contiguous United States; and (B) A purchase of domestic commodity or product for the school lunch program under this part(중략)

2) Child Nutrition Commodity Program

Child Nutrition Program은 연방농무성 식품영양서비스국의 식품유통 프로그램과(Food Distribution Programs)가 농산물을 직접 구매하여 주정부의 식품수급 프로그램 담당부서를 통하여 학교급식에 지원하는 프로그램이다. 이때 구매하는 농산물은 100% 국내산이어야 하며 최소한 60%가 구매 당시의 잉여농산물이어야 한다.

2002/03 회계년도의 경우, 점심급식 한 끼당 \$15.25에 해당하는 농산물이 지원되어, 비정기적으로 지원되는 과잉생산된 특정농산물로 이루어진 보너스 식재료를 포함하여 총 \$7억1천만의 가치에 해당하는 농산물이 현

물로 지원되었다. 한 끼당 지원 기준액은 학교급식에 이용되는 식재료의 가격지수의 변동에 따라 매년 조절된다.

주정부는 주내 학교들의 요구를 반영하여 100가지 이상의 식품 중에서 그 해에 지원받고자 하는 식품을 연방정부에 신청하여 해당학교들에게 배분한다. 이러한 식품에는 과일과 채소, 고기, 치즈나 두류, 과일주스, 식물성 쇼트닝과 기름, 땅콩 제품, 쌀, 파스타류, 밀가루와 기타 곡류 등이 포함된다.

현물 지원은 과일생산 농산물의 소비 촉진 방안으로서 학교급식법 제정 4년 만인 1949년부터 법으로 규정하여 시행되었는데, 2001년 10월 1일부터 2009년 9월 30일까지는 학교급식에 대한 총 지원액 중 최소한 12% 이상을 현물로 지급토록 규정하고 있다. 지역의 학교급식 책임조직은 총액한도(식수인원 × 단가)의 20% 범위 안에서 다른 품목과 교환하거나 현금으로 수령이 가능하다.

3) Small Farms/School Meals Initiative(Farm to School Initiative)

미국 연방농무성은 소농의 영농의욕 고취와 농산물의 판로 확보를 위해 1997년 여름부터 소농과 학교급식을 연결하는 「소농과 학교간 급식협력 시범사업(Small Farm/School Meals Initiative)」을 전개해 오고 있다. 이 사업을 통하여 소농가는 지역내 학교라는 새로운 안정적 판로를 확보하게 되었고, 학교는 아동들에게 농산물의 재배과정을 경험토록 하는 기회를 갖게 되었을 뿐만 아니라 지역에서 생산된 신선한 농산물을 상대적으로 저렴한 가격에 공급받을 수 있었다.

이 사업에서는 학교급식의 요구에 맞는 다양한 급식재료를 안정적으로 공급하기 위해서 농가간 연계 또는 협동조직이 구성되는데, 이 사업은 연방정부내 각 부처간은 물론 연방정부와 주정부 및 지방정부간 수직적 연계를 통한 복합적인 협력사업으로 추진되고 있다. 즉, 국방부와 연계하여 자기 지역에서 생산되지 않는 농산물을 공급받고, 농무부 내의 식품

영양서비스국과 농촌사업 협동서비스국, 주정부의 농무부와 교육부 및 농민단체가 협력하여 이 사업을 추진하고 있다. 농무부는 시범사업의 확산을 위해 우수사례의 발굴 및 소개, 급식사업 협력과정의 매뉴얼을 제작·보급하기도 했다(부록 1 참고).

4) USDA/Department of Defense(DOD) Fresh Produce Project

연방농림성은 1994년부터 국방부의 농산물 유통체제와 협력하여 학교 점심 급식프로그램에 참여하는 학교들에게 신선한 과일과 채소를 공급하는 프로젝트를 시작하였다. 국방부는 이미 오랫동안 고유의 전국적 농산물 유통체제를 구축하여 군사 기지와 연방 교도소, 군병원 등에 신선한 농산물을 제공해 왔었는데, 1994/95 학년도에는 8개주의 학교들이 이 프로젝트에 동참했고, 1996/97 학년도에는 32개주로 확산되었다.

이 프로젝트는 연방농무부의 식품영양서비스국 및 농산물 마케팅 서비스국과 국방부의 인력지원센터(Personnel Support Center)가 공동으로 운영하는데, 이렇게 조달되는 신선한 농산물은 주로 학교급식의 샐러드 바에 이용되고 있는 것으로 조사되었다. 국방부는 이 협동프로젝트를 통해 양질의 농산물을 가장 유리한 시장가격으로 학교급식에 사용할 수 있도록 주정부나 학교가 요구하는 시간에 맞추어 배달하고 있다.

5) Child Nutrition(CN) Labeling Program

아동 영양표시 제도(CN Labeling Program)는 연방정부 주도의 자발적, 비강제적 식품표시제도이다. 즉 식품에의 아동 영양표시 여부는 생산자나 유통업자의 자발적 결정사항이며, 급식운영자도 이러한 아동영양표시가 있는 제품을 사용해야 하는 강제규정은 없다.

이 제도는 연방농림부의 식품영양서비스국이 식품안전 검사 서비스국(USDA/Food Safety and Inspection Service) 및 농산물 마케팅 서비스국(USDA/Agriculture Marketing Service)과 연방통상부(US Department of Commerce)의 국립 해양자원 서비스국(National Marine Fisheries

Service) 과 협력하여 운영한다. 식품생산자나 유통업자가 연방농무부 식품영양서비스국을 통하여 자사 제품이 학교급식 프로그램의 메뉴 구성에 어떻게 쓰일 수 있는지를 평가 받은 후, 그 결과를 제품에 표시할 수 있다. 현재는 고기류와 원액 농도가 50% 이상인 주스 제품에만 이 제도가 시행되고 있다.

6) Centralized Purchasing, Cooperative Purchasing, State Purchasing, Centralized Warehousing and Delivery System

대부분의 학교들이 식품구매 시스템을 중앙구매(Centralized Purchasing)나 공동구매(Cooperative Purchasing)로 전환하고 있다. 중앙구매는 학군 단위로 학군 내 모든 학교의 급식용 식재료를 함께 구매하는 시스템이고, 공동구매는 지역적으로 가깝게 위치한 작은 학군들이 구매조직을 결성하여 함께 식재료를 구매하는 시스템이다. 학교급식 운영자들은 중앙구매나 공동구매를 통하여 구매력을 높여 보다 양질의 식재료를 저가에 구입할 수 있다.

대부분 주의 경우에 주정부 차원의 구매담당 부서가 있어서 주립 교도소, 병원이나 대학 등의 급식에 쓰이는 식재료를 구입해 주기도 하는데, 몇몇 주의 경우 학교급식 프로그램도 이러한 서비스를 이용 하기도 한다. 이러한 주정부 차원의 구매는 중앙구매나 공동구매보다 규모가 훨씬 커서 구매력도 훨씬 크게 된다. 그러나 개개의 학교나 학군의 식재료의 질이나 종류에 대한 요구를 일일이 맞추기가 어려울 수 있다는 단점이 있다.

중앙물류창고시스템(Centralized Warehousing and Delivery System)은 구매한 식재료를 직접 학교나 학군으로 배달시키지 않고, 중앙의 물류창고로 배달시켜 보관하다가 필요에 따라 각 급식소에 수급하는 시스템이다. 학교급식소는 비용 절감 또는 식재료의 질 조절 등의 목적으로 이러한 시스템을 도입하고, 생산자나 유통업자로부터의 배달서비스를 적시에 받기 힘든 급식소의 경우에도 이러한 시스템을 많이 이용한다.

라. 국내 학교급식에의 시사점 및 적용 방안

미국은 학교급식제도를 자국 농산물의 유통정책과 연계시켜 자국 농산물의 소비 확대와 수급 조절에 기여할 수 있도록 운영하고 있다. 자국 농산물 소비 확대를 위해 학교급식에 소요되는 급식재료를 정부 조달 물자는 물론, 지방의 학교급식 책임조직이 자체적으로 구매하는 물자까지 국내산만 사용토록 법으로 명시하고 있다. 또한 농산물의 효과적 수급 조절을 위해 학교급식 지원액 중 일정부분 이상(2009년까지 12%)을 현물로 지급하고, 정기적인 현물 공급 외에 가격이 폭락한 품목에 대해서는 별도로 구매하여 학교급식에 보너스물자로 제공한다. 따라서, 우리나라도 학교급식제도가 우리 농산물의 소비확대와 수급안정에 기여할 수 있도록 제도적 장치를 마련하는 것에 대한 검토가 이루어져야 하겠다. WTO 협정을 위배하지 않는 범위 내에서 국내 학교급식에서 우리 농산물이 최대한 사용되도록 규정할 수 있는 현실적 방안을 모색하고, 학교급식이 실질적으로 국내산 농수축산물 소비 확대와 연결될 수 있는 조치를 강구해야 한다.

미국은 학교급식을 국가 장래를 위한 투자이자 복지정책의 일환으로 추진하고 있으므로, 급식비에 대한 국가 부담률이 매우 높다. 즉 학교급식을 국가가 부담해야 할 의무로 간주하고 있어 저소득층에 대한 무료 또는 할인급식 비율이 매우 높은 편이다. 이에 우리나라도 학교급식을 복지정책의 일환으로 추진하여, 정부의 재정적 지원을 확대해야 한다. 교육부에 더하여 농림부, 보건복지부의 예산이 일정부분 학교급식 지원을 위해 할당되는 방안에 대한 검토가 필요하다.

미국은 정부 부처간 협력은 물론 연방·주·지방정부간 철저한 역할분담과 긴밀한 협력을 통해 학교급식제도의 개선과 안전성 확보를 위해 지속적으로 노력하고 있다. 잉여농산물 처리방안의 하나로 학교급식이 도입되었기 때문에 연방정부 차원에서는 농무부에서 학교급식 업무를 관장하지만, 주정부 차원에서는 주로 교육부 내에 학교급식 담당부서가 학교급식 업무를 담당한다. 또한 국방부의 식품유통 프로그램도 학교급식 식재료 조달을 위해 이용된다. 우리나라도 정부 각 부처간 역할 분담과 긴밀한

협조를 통한 학교급식에 대한 종합적인 지원이 필요하다. 급식재료의 질 개선 및 원활한 공급을 위한 농림부의 역할이 확대되어야 하고, 지방자치단체도 지역경제 활성화와 식(食)교육 차원에서 학교급식에 지역산 고품질 농산물을 공급하도록 지원하여야 한다. 과일 생산된 농산물의 경우, 농림부와 교육부의 긴밀한 협조를 통해 수급안정을 도모할 수 있도록 제도적 장치 마련이 필요하며, 무상급식의 확대 또는 할인급식의 도입을 위한 재정적 지원 마련에 보건복지부의 동참도 요구된다.

미국은 농가와 학교간의 협력사업을 정책적으로 유도하여 소농의 판로 확보를 통해 영농의욕을 고취하고 학교급식에 신선한 농산물을 공급하고 있다. 우리나라도 지역농가와 학교급식과의 연계의 장을 마련하기 위한 지속적이고 체계적인 정부차원의 노력이 필요하다.

미국의 공립학교의 경우 학군 단위로 학교급식이 관리되고 특히 식재료 수급은 중앙구매나 공동구매의 형태로 활발히 이루어지고 있다. 우리나라도 학교를 학군이나 지역교육청 단위로 묶어 식재료 구매 등의 급식 운영상의 제반관리가 보다 시스템화되어야 한다.

2. 일본의 학교급식체계 현황

가. 일본 학교급식제도의 역사

일본의 학교급식은 1889년 야마가타현 내의 사립 초등학교인 충애소학교(사찰에 의해 설립)에서 빈곤층 아동을 대상으로 결식구제를 위해 실시된 것이 그 효시이다. 1930년대 들어서 빈곤층 아동을 대상으로 중앙정부에서 학교급식을 시작하였으나 세계대전 후 식량부족으로 중단되기도 하였다.

그러나 1940년대 후반 들어 국제기금의 원조물자로 탈지분유와 빵이 공급됨에 따라 다시 급식이 실시되었고, 1950년대에는 학교급식법 제정으로

로 학교급식에 대한 제도적인 정비가 이루어졌으며, 1960년대는 식량사정의 호전으로 영양적 균형을 중시한 학교 급식이 정착되었다.

1970년대 중반에는 쌀 생산 과잉문제와 빵급식으로 인한 일본형 식생활의 붕괴에 대한 반성에서 쌀밥급식이 도입되는 등 식사내용의 충실과 전통 식문화 계승에 적합한 급식이 보급·확대되었다. 1980년대에는 학교급식의 교육적 효과 제고와 비용절감을 위한 환경정비가 이루어졌다.

그리고 1996년 O-157 발생을 계기로 1997년 「학교급식 위생관리 기준」을 정비하여 철저한 위생관리 지침 및 체계정비와 일본형 식생활의 정착을 위한 영양교육이 대폭 강화되었다.

2000년대에 들어서는 식품의 안전성에 관한 국가적 관심의 고조와 위생관리면에서 조리방식(공동조리 및 개별조리)의 장단점이 중점적으로 논의되고 있고, 학교급식의 교육적 효과와 안전성 확보 문제와 관련하여 중앙정부와 지방정부가 일체가 되어 「지산지소(地產地消)」운동을 전개 확산시키고 있다.

나. 일본 학교급식 실시 현황

1) 학교급식 실시 현황

2001년 5월 현재 초·중학교, 특수학교, 야간 정시제 고등학교 36,935개교 중 93.3%(초등학교 99.3%, 중학교 82.0%)에서 급식을 실시하고 있다. 이중 국·공립학교는 대부분 학교급식을 실시하고 있고, 사립학교는 초등학교에서 45.9%(전체 172개교 중 79개교), 중학교에서 13.9%(전체 690개교 중 96개교)가 학교급식을 실시하고 있다.

2) 조리방식별 완전급식¹⁾ 실시 현황

학교급식의 조리방식에는 개별조리방식²⁾과 공동조리방식³⁾이 있으며, 개별조리방식은 맛과 위생 면에서 우위에 있고, 공동조리방식은 비용 면에서 우위에 있다고 인식되고 있다.

1964년 공동조리장에 대해 보조금 도입이 개시되었으며, 1985년 문부성 체육국장으로부터 각 도도부현(都道府縣)의 교육위원회 교육장에게 「학교급식 업무의 운영 합리화에 대하여」(합리화 통지)라는 통지가 내려진 이후 공동조리방식이 본격 추진되었고, 공동조리장에 대해서만 문부성의 보조금이 지급되고 있다.

그러나 최근 식품의 안전성에 대한 관심이 고조되면서 조리방식 면에서 점차적으로 개별조리방식이 증가되는 추세이며, 이에 대해 1997년 9월 보건체육심의회에서 「학교급식에 활용할 식(食)에 관한 지도의 충실과 양질의 급식을 제공한다는 측면에서의 개별조리방식과 공동조리방식의 경제성이나 합리성과도 비교·고려하여 검토하는 것이 바람직하다」고 지적하고 있다. 또한 문부과학성에서도 1997년도부터 지역 실정에 따라 조리방식을 선택하여 시행할 수 있도록 방침을 변경하였다.

이와함께 개별 지역단위에서도 학교급식의 담당주체인 학부모와 NGO 단체가 연대하여 안전한 식재료와 철저한 위생관리를 위해 공동조리방식에서 개별조리방식으로 전환시키기 위한 시민운동도 활발히 전개되고 있다. 공동조리방식에 대한 반대운동은 영양과 신선도면에서의 문제, 교육효과상의 문제, 가공식품의 과다 이용 문제 등이 주요 구심점으로 작용되고

-
- 1) 일본의 학교급식은 빵 또는 밥, 우유 및 반찬 제공하는 완전급식과 우유와 반찬만을 제공하는 보조급식, 우유만을 제공하는 우유급식으로 구분 됨
 - 2) 개별조리방식(自校方式)은 영양사나 조리원을 학교에 두고 자체적으로 조리하여 배식하는 방식을 말함
 - 3) 공동조리방식(센터方式)은 몇 곳의 학교나 학군에 대한 급식을 급식센터에서 일괄적으로 조리하여 각 학교에 배송하는 방식을 말하며, 이 외에 개별조리방식과 공동조리방식의 중간형태로서 조리장이 있는 개별조리방식의 학교가 조리장이 없는 학교의 급식을 대행하는 분교방식(親子方式)이 있음

있다.

2001년 5월 현재 초등학교의 경우, 개별조리방식과 공동조리방식의 비율은 각각 50%이며, 중학교는 개별조리방식 33.2%, 공동조리방식이 66.8%정도이다.

참고로 <표 V-4>에서 보는 바와 같이 공동조리장의 규모는 500명 이하가 28.9%, 501~1000명 이하가 22.4%로, 약 50%가 1,000명 이하 규모의 공동조리장으로 비교적 영세한 규모로 운영되고 있는 상황이다.

<표 V-4> 규모별 공동조리장

2001년 5월 기준

구분	500명 이하	501 ~ 1000	1001 ~ 1500	1501 ~ 2000	2001 ~ 2500	2501 ~ 3000	3001 ~ 4000	4001 ~ 5000	5001 ~ 7000	7001 ~ 10000	10001 ~ 20000	20000명 이상	계
계	803	622	380	217	139	107	183	113	122	67	20	1	2,774
백분율	28.9	22.4	13.7	7.8	5.0	3.9	6.6	4.1	4.4	2.4	0.7	0.0	100.0

3) 학교급식의 민간위탁 상황

학교급식에 있어 민간위탁은 기본적인 방향으로 추진되고 있으며, 1994년 10월에 자치성은 전국의 지방자치단체에 대해 학교급식 운영의 합리화 차원에서 민간위탁의 추진과 관리직원의 축소를 요구하였다. 이로 인해 자치단체는 인건비 삭감은 곧 민간위탁(외부 위탁)이라는 구조에서 학교급식용 조리의 민간위탁을 추진하고 있다.

학교급식의 외부 민간위탁 상황을 보면, 조리업무는 11.5%(2001년 5월 기준)의 학교가 민간위탁을 실시하고 있어 2000년 대비 1.2%가 증가하였고, 운반(33.1%로 동년대비 1.3% 증가), 물자구입 및 관리(9.3%로 동년대비 0.6% 증가), 식기세척(12.5%로 동년대비 1.7% 증가), 보일러 관리(14.9%로 동년대비 0.3% 증가), 기타업무(13.1%로 동년대비 0.7% 증가)로 전체평균 15.7%를 외부에 위탁하고 있으며 5년 전인 1996년(7%)에 비해 2배 이상 증가되었다.

국·공립학교에서 조리를 외부에 위탁할 경우 영양사가 민간기업의 조리원에 대해 「서면지시서」 이외에는 직접적인 지시 권한이 없기 때문에 당일의 조리에 대해 영양사와 조리원의 직접적인 조율이 어렵고, 조리원과 학생사이의 직접 교류에 의한 교육적 효과도 떨어질 가능성이 있다.

시민단체에서는 위생관리상의 문제와 급식의 교육적 효과 부족, 그리고 사고 발생시 학교와 위탁업체 사이의 책임소재가 불명확하다는 점 등을 들어 학교급식의 일부 기능의 외부 위탁에 대한 반대 운동을 전개하고 있다.

4) 학교급식의 경비부담 방식

학교급식의 시설, 설비, 인건비 등 관리경비는 학교설립주체(지방자치단체 또는 사립재단)가 경비 부담(학교급식법 제 6조 1항 참조)하는 것으로 되어 있다. 단, 시설 및 설비에 소요되는 경비의 일부는 국가가 보조(학교급식법 제 7조 1항 참조)하고 있다.

급식비(재료비)는 보호자가 부담(학교급식법 제 6조 2항)하는 것을 원칙으로 하고 있으나, 생활보호법에 정하는 빈곤가정 아동은 지방자치체와 국가가 경비를 전액부담(학교급식법 제 7조 2항 참조)하고 있다.

5) 학교 급식물자의 조달체계

학교급식의 물자조달체계는 <그림 V-3>과 같이, ① 일본체육·학교건강센터법 제 20조 제 1항 3호 규정에 의거하여 문부과학대신이 지정을 받아 일본체육·학교건강센터를 통해 조달하는 학교급식용 지정물자(수입 쇠고기, 수입탈지분유), ② 문부과학대신의 승인을 받아 도도부현 학교급식회를 통해 구입하는 승인물자⁴⁾, ③ 시정촌(市町村) 학교급식회를 통한 조달, ④ 가공업자나 유통업자를 통한 직접조달, ⑤ 농가나 농협으로부터

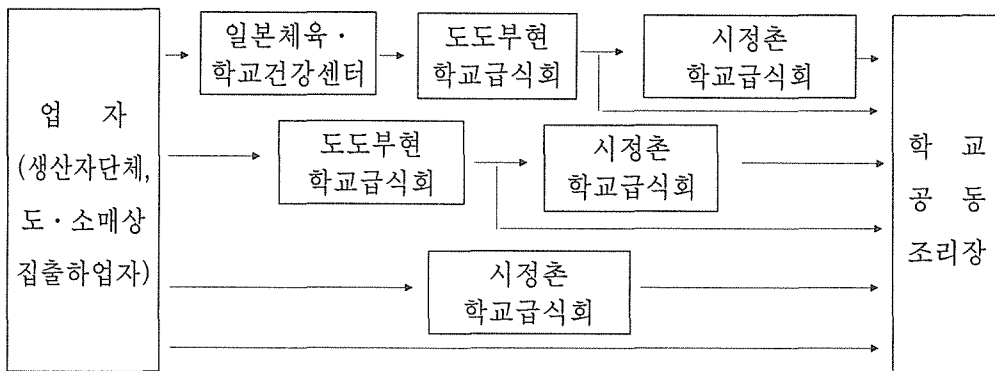
4) 승인물자는 전국적인 규모로 조달하는 것이 적당하다고 판단된 물자로 쌀, 설 탕, 유지류, 과일, 과일통조림 등이 있음

의 직접조달 등 5개 경로로 구분된다.

한편 일본체육·학교건강센터의 학교급식부에서는 수입쇠고기와 탈지분유를 취급하는 사업을 실시하고 있으며, 쌀에 대해서는 과거 급식용 빵과의 가격격차를 없애기 위해 지급되었던 조성금(정부미의 할인제도)이 완전히 폐지되던 2000년 4월 이후 일본체육·학교건강센터의 취급물품에서 제외되었다. 쌀이나 가공품은 주로 학교급식회를 통해 조달이 이루어지며, 그 외의 농산물에 대해서는 학교급식 관내에 거점을 두고 학교급식용 식자재 납품업자로 등록된 업자에 의해 조달이 이루어지고 있다.

지역 내 산지로부터 출하된 농산물에 대해서는 지역 내 생산자단체(작목반, 농협, 전농 현본부(구 경제련) 등과 학교급식소가 직접 제휴하여 조달을 담당하고 있다.

반찬류는 일반물자로 취급하여, 각 도도부현의 학교급식회가 민간부문(식품가공판매업자, 농민, 농협 등)으로부터 조달하여 학교 또는 공동조리장에 제공하는 경우와 학교 또는 공동조리장이 직접 지역산 농산물을 조달하는 경우가 있다.



주) 학교급식회의 운영경비의 일부로 현비 보조금과 일본 체육·학교건강센터의 사업 보조금, 현 농림부와 일본체육·학교건강센터의 조성금이 지급되고 있음

<그림 V-3> 학교급식용 물자의 유통경로

다. 일본 학교급식의 국내 농산물 이용 촉진을 위한 조치

1) 학교급식용 식자재의 이용 현황

2002년도 학교급식물자에 대한 국내산 농산물의 이용률은 88.3%로, 그 중 지역 내산(시·정·촌) 11.2%, 현산(都·道·府·縣) 44.5%, 국산(전국) 32.7%이었으며, 외국 농산물의 이용률은 9.3%이고, 원산지를 알 수 없는 것이 2.3%로 나타났다.

2) 학교급식에서 지역산 농산물 이용을 촉진하기 위한 활동

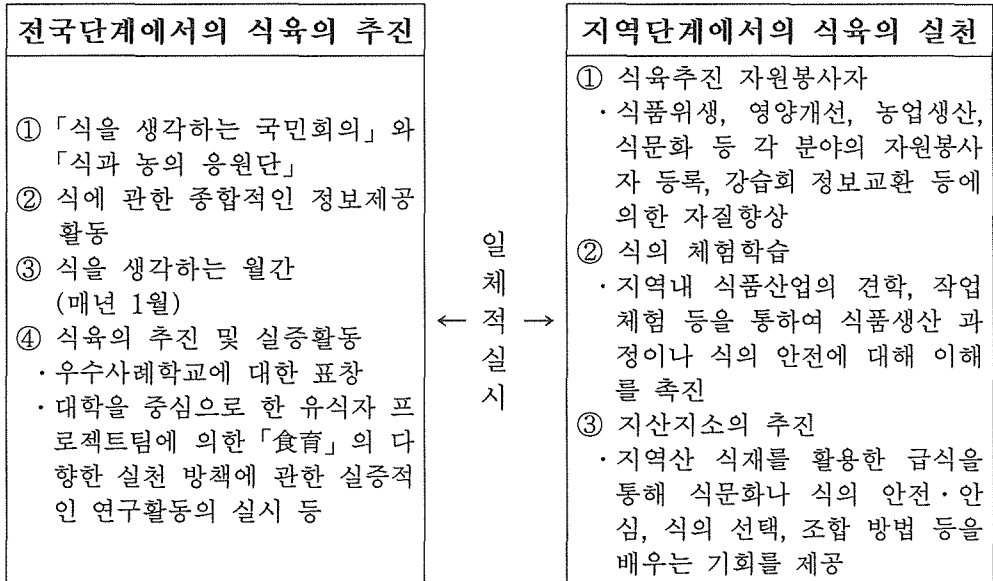
일본의 경우 영양사가 학교급식의 식단표를 2~3개월 전에 작성하고 있으며, 이를 토대로 학교급식용 물자의 조달이 이루어지고 있다. 또한 대부분의 학교급식용 식재료의 구매결정권은 영양사에게 있다고 할 수 있으며, 따라서 지역 농산물 또는 국내 농산물의 이용 여부는 영양사의 가치관에 크게 의존하고 있는 실정이다. 학교영양사에게 생산자가 지속적으로 공급 가능한 농산물의 정보를 제공하고 이러한 정보를 고려하여 영양사가 식단표를 작성하는 방식을 취함으로써, 학교급식에 대한 지역산 농산물의 이용을 꾀하고 있다.

지역산과 현산 농산물을 학교급식에 이용할 경우, 규격과 크기가 맞지 않는 경우가 많고 단가가 상승한다는 점, 안정적인 공급의 확보가 어렵다는 점이 문제점으로 제기 될 수 있다. 특히 지역 내에서 공동조리방식을 채택하고 있는 경우, 학교별 식단표가 동일한 관계로 동일품목을 대량으로 구매하는 것이 일반적이기 때문에 지역산 농산물 이용시 가격이 일시적으로 상승하는 현상을 종종 볼 수 있다. 따라서 식단표를 학교별로 조정함으로써 10~20% 정도의 구입단가를 낮출 수 있다는 것이 관계자들의 의견이다.

3) 학교급식에서 국내 농산물 이용을 촉진하기 위한 농업정책

중앙정부차원에서는 「식량·농업·농촌기본법」 및 「식과 농의 재생플랜」을 제정하여, 건전한 식생활의 보급 침투를 통한 국민 입장에서 바람직한 식품 소비 실현을 꾀하고 있다. 차세대를 이끌어갈 어린이들이 식습관을 형성하는데 있어 중요한 시기에 식생활이나 식품의 생산 및 소비에 대해 올바른 지식을 습득할 수 있도록 각 교과나 학교급식 등을 통하여 식육(食育)⁵⁾을 실시한다는 점을 규정하고 있다.

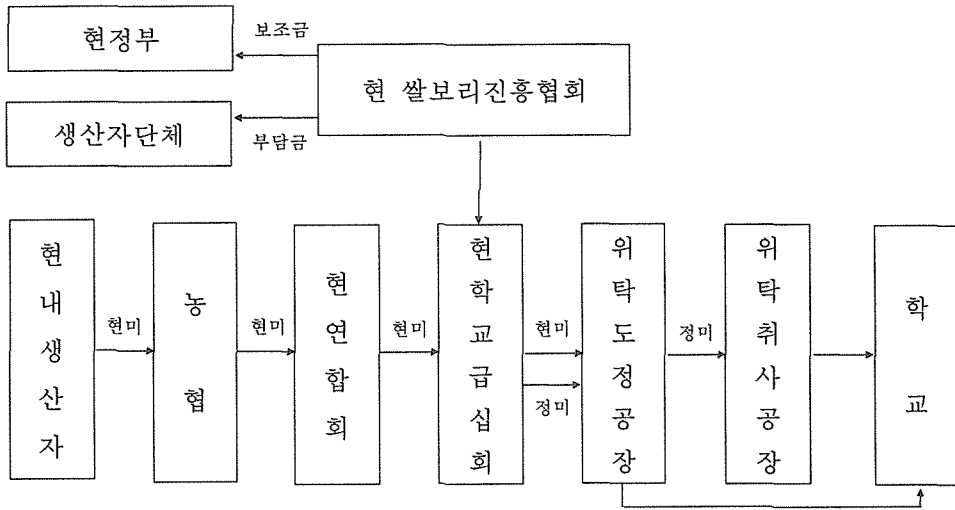
또한 지방정부적 차원에서 「식량·농업·농촌기본법」 및 「식과 농의 재생플랜」과 연계하여 농업진흥조례를 제정하여, 지역 및 국내 농산물 이용을 촉진하는 구체적인 사업을 추진하고 있다(그림 V-4).



<그림 V-4> 식육(食育)을 추진하는 국민적인 활동의 전개

5) 식육(食育)이란 국민 한사람 한사람이 스스로 식(食)에 대해 생각하는 습관을 붙여서 생애를 통해 건전하고 안심할 수 있는 식생활을 실현할 수 있도록 식품의 안전성, 식사와 질병과의 관계, 식품의 영양특성이나 그 조합방법, 식문화, 지역고유의 식재, 식품소비구조와 식품자급과의 관계 등을 적절히 이해하기 위해 필요한 정보 제공 활동이나 실천 활동을 실시하는 것을 말함.

학교급식용 쌀은 정부미를 대상으로 국가로부터 보조금이 지급되어 왔으나, 2000년 4월 이후 보조금이 전면 폐지되었다. 지역산 쌀을 학교급식에 이용하고자 하는 경우에는 지방자치단체와 생산자단체에서 일정액을 보조해주는 방식으로 각 현(縣)별로 사업이 실시되고 있다. 이러한 현별 지역산 쌀의 조달 경로는 <그림 V-5>에 나타낸 바와 같다.



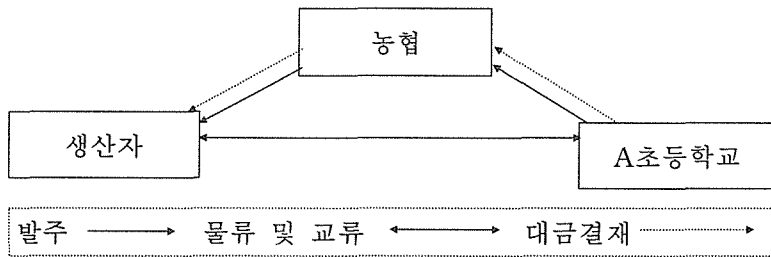
<그림 V-5> 지역산 쌀의 조달경로

우유의 경우 「낙농진흥법」에 근거하여 정부와 지방자치단체에서 보조금이 지급되고 있다. 특히 1인당 1일 우유공급 한도량의 인상과 보조단가의 인상, 벽지학교에 대한 수송비 보조 등을 통하여 우유 소비에 대한 저변이 확대되었다. 이 보조사업은 2000년도부터는 납품업자와 납품가격 등에 대한 입찰제도가 시작되면서 새로운 국면으로 접어들고 있다.

라. 학교급식에서의 지역 농산물 이용 촉진 사례

1) 이시카와현(石川縣) 츠바타쵸(津幡町)

마을(町)내의 초등학교 A는 학교급식에 대한 지역 농산물 이용을 추진하는 모델학교로 선정되어 2001년부터 저농약·추비 사용의 농산물을 제공하는 지역내 원예조합 B와 제휴하여 「새벽수확 채소」를 급식용으로 40%까지 사용하는 것을 목표로 납품과 채소 가꾸기 체험, 시식회, 농장견학 등의 체험학습을 실시하고 있다. 2002년 학부모를 대상으로 앙케이트 조사를 실시한 결과, 지역산 채소를 학교급식에 도입한 뒤로 채소를 섭취하는 양이 늘었다는 점과 가정에서 채소를 재배하는 농민의 이야기를 하는 경우가 많아졌다는 효과가 나타났으며 지역산 채소의 사용량을 늘리는 것을 희망하는 학부모가 많은 것으로 나타났다(그림 V-6).

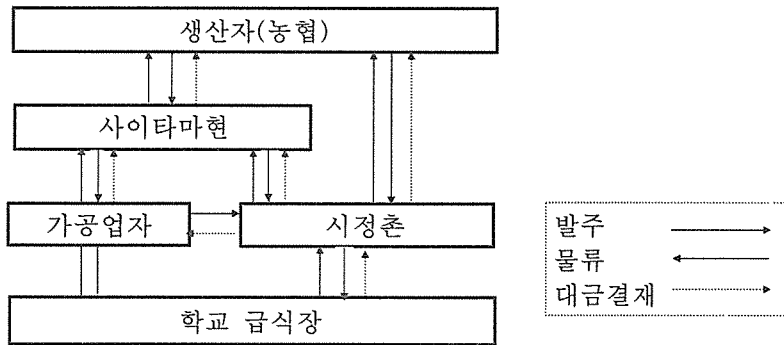


<그림 V-6> 이시카와현 츠바타쵸의 지역 농산물 조달 경로

2) 사이타마현(埼玉縣)

현 학교급식회가 현청, 쌀소비확대추진연락협의회, 지역농협과 연계하여 현내 공립초·중학교의 급식에 사이타마현산 쌀을 전량 사용하기로 결정한 것을 계기로 쌀을 필두로 한 현내산 농산물의 소비 확대 및 어린이들에게 안전하고 안심할 수 있는 식재를 제공하는 것을 목적으로하여 현

내 산 농산물을 학교급식에 도입하는 활동이 진행되고 있다. 지금까지 사이타마현산 쌀과 밀가루를 100% 사용한 우동, 국산밀가루를 사용한 빵 등을 도입하고 있으며 어린이들로부터 좋은 반응을 얻고 있다. 또한 일부 가공식품에 대해 현 학교급식회가 원료를 조달하여 가공업자에 대해 위탁 생산을 하여 각 학교에 공급하고 있다(그림 V-7).



<그림 V-7> 사이타마현의 지역 농산물 조달 경로

3) 미야기현(宮城縣)

「식과 농의 현민조례」를 제정하여 「농업·농촌 진흥에 관한 주요 대책사업」에서 “유기농산물의 생산 및 학교급식을 필두로 한 이용 확대 운동과 함께 유기농산물 인증제도 등을 통해 소비자에 대한 정보제공 체제를 정비하고 안전하고 안심할 수 있는 식품의 안정적인 공급을 도모한다”는 점을 명시하여, 학교급식에 현내산 농산물의 활용을 촉진한다는 점을 명문화하고 있다. 현민조례를 바탕으로 현산 쌀 소비확대 사업 추진으로 1991년부터 실시해온 쌀밥급식은 1주당 횟수가 3.1회에서 3.2회로 증가하였다. 학교급식에 지역식재 이용을 추진하기 위해 지역산 식재 이용 주간 설정, 모델마을 지정과 지역산 농산물의 시식회 실시와 더불어 학교급식용으로 현내산 우유의 연중 안정적·효율적으로 공급체계를 확립하여 725개 학교에 대해 총 239,737명에게 43,139,114개를 공급하였다.

학교급식에 지역산농산물의 이용을 촉진하기 위한 사업은 ① 학교급식 지역식재 이용 추진사업, ② 학교급식용 우유공급 사업, ③ 쌀 소비확대 대책사업의 총 3개 사업으로 구성되어 있으며, 추진사업비는 자체 결산액 787천원으로 지역산 식재료 이용주간 설정 및 모델학교에서 지역산 식재료의 지속적인 이용 검토를 지원하는데 사용되고 있다.

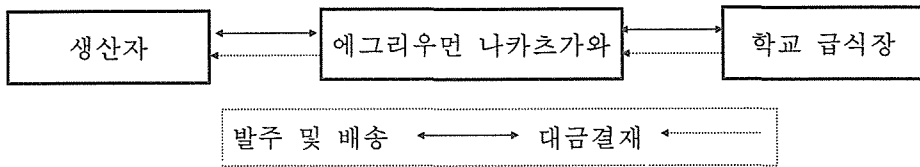
학교급식용 우유공급 사업비는 자체 결산액이 12,481천원, 쌀소비 확대 대책 사업비는 5,211천원으로, 그 중 현 결산액이 1,765천원이고 나머지에 대해서는 농협 등 생산자 단체의 부담금으로 충당되고 있다.

4) 후쿠시마현(福島縣)후쿠시마시(福島市)

후쿠시마에서는 「후쿠시마시 농업·농촌진흥조례」를 제정하여 학교급식에 지역산 농산물의 이용확대 및 유통체제의 정비에 필요한 조치를 강구한다는 점을 명시하고 있다. 농업·농촌진흥조례를 바탕으로 2002년부터 3년간을 ‘지산지소’ 운동의 중점추진기간으로 정하고, 현이 조달하는 물품에 대해 현산품의 이용 촉진, 학교급식에 현산 농림수산물의 소비를 확대하기 위한 생산자와 학교관계자간의 연대 추진 등을 통하여 안정된 생산·공급체제의 확립을 꾀함과 동시에 식과 육의 교육이나 영양지도 등을 통한 교육현장에서의 지산지소의 계몽을 추진하고 있다.

5) 기후현(岐阜縣) 나카츠가와시(中津川市)

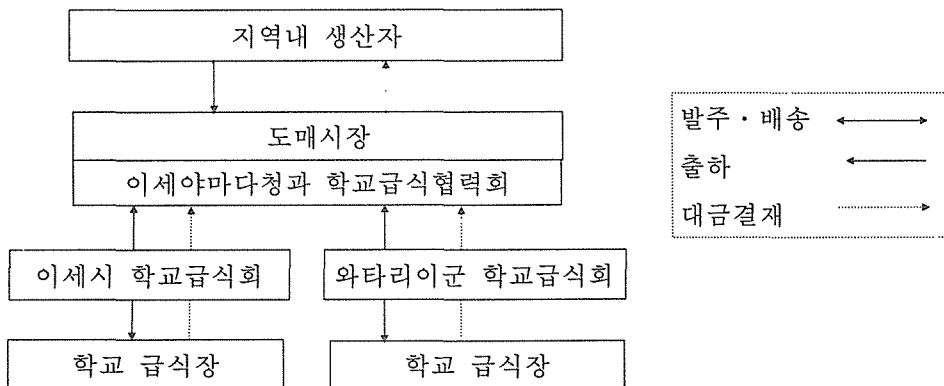
농업이나 농산물의 직판·가공을 적극적으로 추진하는 「에그리우먼 나카츠가와(농촌여성 일감갓기 사업장)」(회원 약 180명)에서, 학교급식부회를 설립하여 지역산 계절채소를 학교급식에 도입하여 아이들에게 식과 농에 대한 이해를 넓히고 있다. 영양사가 작성한 발주서를 바탕으로 학교급식부회의 간부가 중심이 되어 집하·납품계획을 작성하여 각각의 조리장에 배송을 하고 있다. 현재 나카츠가와시의 학교급식에 사용하는 채소의 약 10%가 에그리우먼 나카츠가와로부터 제공되고 있다(그림 V-8).



<그림 V-8> 기후현 나카츠가와시의 지역 농산물 조달 경로

6) 미에현(三重縣) 이세시(伊勢市)

이세시와 와타라이군(度會郡)에서는 1950년과 1951년경의 학교급식 개시와 동시에 청과도매회사인 이세 야마다 청과주식회사가 중심이 되어 이세야마다청과 학교급식협력회를 설치하였다. 현재는 매매참가인 38업자가 구성원이 되어 이세시 학교급식회 및 와타라이군 학교급식회와의 계약에 의해 지역산 채소를 공급하고 있는 학교영양사에게 정기적으로 산지정보의 제공과 정보교환을 실시하고 있다. 채소는 시장유통이 약 80%를 차지하고 있으나 이세시의 경우 이러한 시장을 활용한 지산지소의 구체적 활동으로 주목받고 있다(그림 V-9).



<그림 V-9> 미에현과 이세시의 지역 농산물 조달 경로

7) 군마현(群馬縣)

「식과 농의 군마 신세기 플랜」을 통해 식품·농업·농촌진흥계획을 책정하고 있으며 학교급식용 식재료에 지역산 농산물의 이용을 촉진하는 사업을 추진하고 있다. 정책의 기본방향은 학교급식 등에 대한 현산 농산물의 이용을 촉진하기 위한 운동의 전개, 생산자와 소비자 상호간의 신뢰를 바탕으로 한 지역내에서 지역산 농산물의 생산·소비를 추진, 현산 농산물의 학교급식 등에 대한 안정적 공급 체제 구축 등이다.

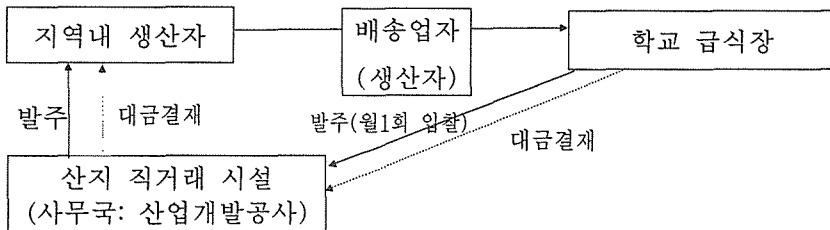
학교급식에서의 현산 농산물 이용을 촉진하기 위해 시정촌(市町村)에서 수요자·공급자로 구성되는 협의회를 설치하고 학교급식 관계자를 대상으로 현산 농산물에 대한 이해·협력 운동을 전개함과 동시에 현산 농산물의 시기별 출하 상황 등의 정보를 적극적으로 제공하고 있다. 학교급식에 대한 공급률이 낮은 현산 농산물의 재배확대를 꾀하기 위해 생산자가 현내 시장에 출하한 경우, 가격 하락 시의 차액 보전이나 재배면적 확대에 필요한 기계·시설 등의 도입을 지원하고 있으며 학교급식 등에 대한 안정공급을 위하여 생산·유통·가공 등의 관계자 사이에서 표고차를 이용한 계획적인 생산 출하나 냉장보관, 시장간 전송 등 현내 유통시스템 등을 확립하였다. 산지간 제휴에 의한 계획 출하와 수송업무의 공동위탁을 통하여 소규모산지의 집하·출하업무의 효율화를 꾀하여 다양한 품목의 동시효율화 수송과 계획적인 예약거래를 실현하여 학교급식에 대한 안정적인 공급계획을 수립하고 있다.

8) 이와테현(岩手縣)

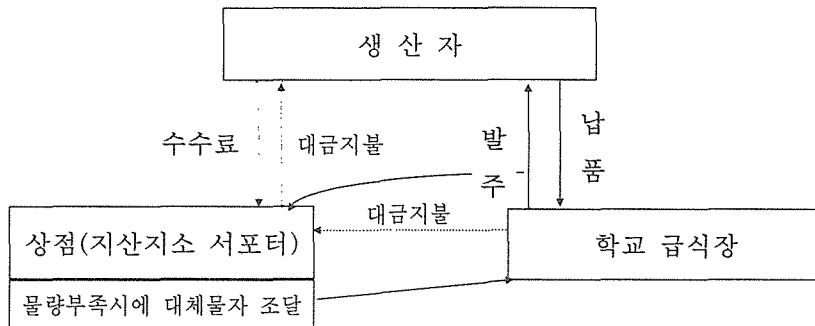
생산자, 유통·가공업자, 소비자, 학교급식관계자 등이 일체적으로 지산지소를 추진하려는 목적에서 「이와테현 지산지소 추진기구」를 설치하고 지산지소에 찬동하여 각자의 입장에서 실천하려고 하는 생산자, 유통·가공업자, 소비자 등을 「지산지소 서포터」로 조직하였다. 추진기구의 구체적인 사업은 추진운동의 종합적 기획, 「이와테 식재의 날」 제정과 추진,

학교급식에 대한 현지 산 농림수산물의 이용촉진 등이 있다.

급식물자를 생산자와 영양사간의 정보교류를 통해 조달하고 있으나, 대금결재는 지역내 상점(지산지소 서포터)을 통해 이루어지고 있다. 상점의 역할은 생산자가 출하할 수 없을 경우에 대체물자를 조달하여 급식물자 공급에 지장이 생기지 않도록 보험적인 역할을 수행하고 있으며 상점에 대해서는 생산자로부터 일정비율의 수수료가 지불되어지고 있다(그림 V-10, 그림 V-11).



<그림 V-10> 이와테현의 지역 농산물 조달 경로(사례 1)



<그림 V-11> 이와테현의 지역 농산물 조달 경로(사례 2)

마. 학교급식에 대한 국내 농산물의 이용촉진 방안

최근 일본에 있어서는 광우병, 집단 식중독사건 등을 계기로 농산물의 안전성 문제에 대한 관심이 크게 고조되어 학교급식에서도 안전성문제가

주목받고 있다. 일본정부나 지방자치단체 등에서는 학교급식에 안전한 농산물을 제공하고 건전한 식생활을 정착시키기 위하여 정부와 지방자치단체가 연계하여 학교급식에 대해 지역산 농산물의 이용을 촉진하기 위한 방법으로, 「지산지소(地產地消)」 및 「슬로우 푸드(slow food)」와 같은 범국민적 운동을 전개하는 한편, 향토요리 강습회, 시식회, 지역 농산물 홍보, 학교급식 영양사와 공무원 또는 농업 관계자와의 간담회, 학교급식 업자와의 간담회, 지역 농산물의 이용 편의를 돕기 위한 유통시설의 지원, 학교급식용으로 새로운 품목 도입시 생산자재의 지원 등과 같은 간접적인 지원방법을 활용하고 있다. 이는 단기적인 국내 농산물의 이용 증대보다는 장기적인 시점에서 지역 농산물의 이용촉진 효과를 기대할 수 있는 방향으로 지원이 이루어지고 있다고 볼 수 있고 학교급식에 대한 지원도 국내 농산물의 이용을 조건으로 실시하기보다는 안전성과 일본형 식생활의 확립을 조건으로 실시되고 있다. 또한 일본정부 및 지방정부의 정책은 농산물수출국과의 무역마찰의 소지가 있는 정책을 배제하고, 학생의 식생활개선과 건강증진을 학교급식 지원의 논리적 근거를 확보하면서 결과적으로는 국내 농산물의 이용률 향상이라는 본래의 목적을 달성하는 방법이 취하여 지고 있다.

현재 일본정부가 조성하고 있는 학교급식용 식재료(우유, 과일류, 곡류 등)나 지방자치단체가 조성하고 있는 식재료(쌀, 우유 등) 등과 같은 학교급식에 대한 정부나 지방자치단체의 지원은, WTO 농업협정문 제 13조 관련 부속서 제 2의 4항에서 규정하고 있는 「국내식량구호」 “식량구호의 수혜자격은 영양학적 목적과 관련하여 명백하게 정의된 기준에 따르고 있다. 이러한 구호는 관련 대상자에 대한 직접적인 식량공급 형식 또는 수혜대상자가 식량을 시장가격 또는 보조가격으로 구매할 수 있도록 허용하는 형식이 된다. 정부의 식량구매는 현행 시장가격에 의하며, 동 구호에 대한 자금조달 및 관리는 투명하여야 한다”는 조항에 근거한 것으로 판단된다. 따라서 국내 학교급식에서 우리 농산물의 이용을 촉진하기 위한 정책 방향은 일본의 사례에서와 같이 기본적으로 고품질 농산물의 이용을 촉진하는 방향으로 실시하되, 식과 농에 대한 이해증진, 학교급식관계자에

대한 지속적인 홍보, 쌀을 중심으로 한 한국형 식생활 정립 등과 같은 운동을 장기적인 안목에서 다각적으로 전개해 나갈 필요가 있다고 하겠다.

3. 프랑스의 학교급식체계 현황

가. 프랑스 학교급식의 역사

1) 19세기: 빈곤(불행, 재난) 아래에서의 탄생

1844년 Lannion의 시장은 조리시설이 갖추어진 의료보호소를 만들어 이곳에서 아이들에게 식사와 적절한 보살핌을 제공하였는데, 이 혜택을 받기 위해서는 가정 형편에 따라 일정액을 지불하여야 했다. 이 시기에 이루어졌던 식사 제공에 대해 단체급식이란 용어를 사용하고 있지는 않았지만, 이미 학교에서는 여러 가지의 형태로 급식이 제공되고 있었다. 1849년 파리 등 여러 시, 군에서는 극빈자의 아이들에게 영양적 지원을 제공하는 데에 동의를 하였으며, 급식소에서 식사가 제공되었다. 학교급식은 1880년대에 Jules Ferry의 법에 의해서 중요한 단계에 들어서게 된다. 이 법에서는 학교급식에 관련된 여러 가지의 의무사항이나 무료제공에 대한 것을 이행하도록 했으나 세부적인 것을 제정하지는 않았다. 1898년 파리에는 395개의 단체급식소가 있었으며 급식소는 학교와 시, 군 단위로 구성이 되고, 직장을 다니는 부모를 둔 모든 어린이들에게 개방되어 이 시기의 이때의 급식소는 자선활동의 측면을 강하게 띄고 있었다.

2) 20세기 초: 불균형 상태에서의 발전

1936년 교육부에서는 신축되는 모든 학교에 구내식당 설치를 의무화하였으며, 기존학교의 경우에는 재정비하도록 하였다. 1938년 전국적으로 9,000개의 급식소가 운영되고 있었으며, 이들 대부분은 도시에 분포되어

있으나 대부분은 비위생적환경, 재정적 영양적 불균형의 식사등의 문제점으로 인하여 “헛간에서의 식사”로 평가되었다. 1939년~1945년에는 정부차원에서 전분, 비스킷, 우유가루를 원료로 하였으나 이러한 대책이 음식의 결핍을 충족시키기에는 충분하지 못하였다.

3) 2차 대전 후: 학교급식 개념의 발달

학교급식의 경영방식은 지역의 상황에 따라 다르게 운영되었다. 대부분의 경우는 학교를 돕기 위한 목적으로 구성된 모임의 형태를 가지고 있었으며 각 시는 이들을 보조하였다. 그리고 각 시, 도는 학교급식의 경영과 설립의 주도권을 가졌으며 이러한 행동의 근본은 교직원들에 의해 이루어졌다. 1946~1947년 프랑스에 36,000개의 지역(시, 도)이 존재하였는데 11,000개의 급식소가 있는 것으로 파악되었다. 1950년대에는 일반 활동가, 교원, 협회의 활동 덕분에 일부의 급식소는 많이 개선되었다. Montgeron의 초등학교 교사였던 Raymond Paumier는 학생들의 참여, 생활범위, 균형적인 영양, 위생, 영양에 관한 교육에 대해서 강조하였다. 영양사들과 의사들이 균형 있는 식사에 대한 운동을 펼쳤으며, 식이요법의 개선에 대해 전념을 기울였다. 교육연합은 학생들의 영양에 관련된 회의와 조사를 전담하는 역할을 하는 조직을 형성하였고 영양학자, 교수, 수의사 그리고 교육책임자들은 이러한 움직임에 대해 간절히 요구하였으며 많은 도움을 주었다.

1951년 7월 UNESCO의 14회 국제회의에서 채택된 권유사항(33번)은 다음과 같이 요구하였다. “새로 만들어지는 학교는 급식소 시설을 갖추어야 하며 학교건설에 비용을 부담한 지방 혹은 중앙 정부가 이를 관할함” 이 문구는 학교급식에 관련된 합리적인 식사체계, 영양교육, 가족적인 분위기의 창출에 대한 항목도 포함하고 있었으나 이를 현실화하기에는 많은 어려움이 있음이 확인되었다. 1956년 학교의 급식소 내에서 제공되는 음료수에 관련된 공식적인 문구가 만들어졌다. 1959년 교육연합은 어린이를 위한 급식에 대해 다룬 평생교육집을 발행하였다. 1960년대 드디어 식품

영양에 대한 교육은 어린이들의 미래를 위해서 지적, 육체적 교육만큼이나 중요하다는 견해를 가지게 되었으며, 식사시간이 교육을 위한 가장 좋은 시간으로써 고려되었다. 1964년 교육연합의 학생급식 위원회는 생산적인 단계에 들어섰다. 1965년 학교급식에 대한 기나긴 연구는 어린이들에 대한 급식의 개념의 탄생을 이끌어내었다. 이러한 개념은 급식소들을 진정한 학교급식의 개념과 급식장소, 좋은 음식과 교육의 장소로 변화시키기 위한 노력의 당위성을 정확히 나타내게 되었으며 학교급식의 용어는 공식적인 문서에 처음으로 나타나기 시작하였다(1965년 6월 15일 교육부 회람). 여러 정부부처의 요구에 의해서 학교급식에 관한 위원회가 설립되었는데 이들은 위생에 관련된 고등상임회의 설립을 요구하는 보고서를 제출하였으며, 이 보고서에 의해서 1968년 3월 6일에 식품위생에 대해서 다른 훈령이 만들어졌다.

4) '70, '80, '90년대: 또 다른 진전

학교급식에 관련된 여러 규칙들과 법이 제정됨과 동시에 기술의 발전으로 인해 학교급식이 더 발전된 체계를 가지게 되었다. 영양적인 면뿐만 아니라 위생적인 개념의 발달과 식사시간의 교육적인 면도 동시에 강조하였다. 1970~1971년 교육연합에 의해 학생급식의 촉진을 위한 운동이 이루어졌다. 국가위원회가 학생급식에 대한 두번째 규정집을 발간하였으며, 교육연합은 이를 배포함과 동시에 전문가와 경영인들 사이에 다각적인 만남을 시도하였다. 학부모 협회가 발전하였으며, 이들은 종종 지역공공단체와 계약이 맺어진 급식소를 경영하였다. 1972~1973년부터 음식의 준비, 운송, 보관의 방법에 대해 작성된 문서들이 나오기 시작하였다. 8개의 정부부처에 의해 승인된 1975년 10월 29일의 법령에 의해 학생급식에 대한 자문위원회를 설치하였다. 안전에 대한 엄격한 규칙들과 비가열 원료들의 분류는 건물과 집기에 대한 새로운 개념을 이끌어내었다.

가) 식사준비에 대한 기술적인 발전

충분한 조리법의 부족으로 집단급식에서의 음식에 의한 사고율이 증가하였다. 그래서 새로운 제품이 상품화되었으며, 조리된 음식이 등장하였다. 음식을 준비하는 기술의 변화에 의해 새로운 원료와 조리법이 출현되었다. 1972~1973년부터는 지역사회에 다양한 변화가 나타났는데, 즉 충분한 조리시설이 갖추어진 중앙급식시설이 발전됨과 동시에 보조급식시설이 갖추어졌으며, 온도를 유지하는 배달방법이 나타났으며, 여러 형태의 급식소로 발전되었다(1974년 6월 24일 법령). 또한 식중독을 예방하기 위하여 위생에 관한 법률이 제정되어, 1997년 9월 29일 HACCP의 적용을 포함한 위생에 관련된 모든 부분에 대해 법제화된 시행령이 공포되었다.

나) 경영에서의 진보

1970년대에는 75%의 급식소는 학부모들과 교사들을 포함한 협의회에서 운영되었고 나머지 25%는 시, 도청에 의해 운영되어졌다. 그러나 이들에 의한 운영은 공립학교에 제한되었다.

그러나 1980년대 들어서는 지역공공사회가 각 학교급식에 관련된 공동체의 중재를 맡기 시작하였다. 재정운영의 문제 때문에 식사의 질이 중간 정도에 그쳤다. 다른 한편으로 상업적인 급식업체가 도입되기 시작했으나 교육적인 면을 고려하는 곳은 거의 없었다. 특정한 지역사회에서는 식사의 질을 높이며 자격을 갖춘 사람을 고용하는 등의 진정한 서비스를 위해서 지원을 하고 있었다.

다) 영양적인 측면에서의 발전

1971년 6월 9일 식단의 구성에 대한 원리를 포함한 학교급식의 음식에 대한 시행령이 발표되었고 1997년 9월 30일 식품이사회에서 학교급식에서 제공되는 식사의 구성에 대해 발전을 권유하는 의견을 내었다. 1999년 5

월 6일 GPEM/DA의 권유사항에서 식사의 구성과 제조를 위한 중요한 기준을 제공하였다. 2000년에는 영양안전을 위한 프로그램(Programme National Nutrition Sante: PNNS)이 시작되었으며 여기에서 학교급식에 대해서도 언급하였다. 2001년 6월 25일 “학교급식에 제공되는 식사의 구성과 식품안전” 문서는 어린이와 청소년을 위한 학교급식에 관련되어 있는 모든 조직의 동향을 전해주었다. 2002년 1월 “학생들의 건강과 식품안전: 적절한 행위들” 문서에서는 생일파티나 축제 때 가정에서 준비되는 식품에 적용되어야 할 기준을 정확히 하였다.

나. 프랑스 학교급식에 대한 개관 및 운영

1) 학교급식 현황 및 운영

두 명의 학생 중 한 명 정도에 해당하는 6백만의 어린이와 청소년이 학교급식의 혜택을 받고 있다(직업고등학교 학생의 47%, 일반고등학생의 56%, 중학생의 54%). 하루에 3,200,000 식사가 6,000개의 급식소에서 이루어지며 250,000 프랑의 보조금이 학교급식을 위해 배정되며 학교급식은 세가지 방법으로 운영되고 있다.

학교 내에 존재하는 일정한 장소나 식당에서 식사를 준비하는 것이며 오전에 준비된 식사는 점심에 제공되어진다. 두번째는 중앙조리장에서 오전에 식사를 준비하여 학생들에게 급식이 이루어지는 식당으로 따뜻한 상태로 운송을 하는 것이며 이러한 시스템을 “Liaison Chaude(Hot chain)”이라고 부른다. 세번째 방법은 우선 대형의 중앙조리장에서 음식을 준비한 후, 각 학교의 급식소로 운송이 되기 전까지 저온에서 보관을 하고, 학생들에게 식사로써 제공되기 전에 약간의 조리를 하게 되며 이러한 시스템을 “Liaison Froide(Cold chain)”이라고 한다. 이러한 모든 음식을 준비하는 방법은 식중독을 피하기 위하여 국가에서 정한 법령에 의해 철저히 규제되어지므로 각각의 학교급식은 언제든지 직접 식사를 생산하거나, 급식을 하는 다른 기구나 업체에 위탁을 하는 방법 중 선택 할 수가 있

다. 29%의 학교급식이 위탁급식업체에 의해 이루어지고 있는데, 이는 사립학교의 61%, 공립 중·고등학교는 단지 5%만이 위탁급식에 의존하고 있다.

초등학교의 경우, 급식의 책임은 각 지역사회에 속하며 조직의 방법은 공동체의 크기에 따라서 달라진다. 급식과 관련된 모든 업무는 급식업체의 직원이나 공무원에 의해 관리되어지고 대부분의 중, 고등학교는 식사의 준비를 직접 관리 하나 특별한 경우, 집단급식단체에 의해 관리된다. 즉, 중앙조리장에서 음식들이 준비된 후, 적절한 운송체계를 이용하여 각 단위급식소로 수송하는 방법이다.

프랑스의 학교급식은 학생의 나이에 따라서 다르게 구성되어진다. 1단계의 학생의 경우(3세~11세), 교육부가 직접적으로 학교급식을 관리하거나 운영에 관여하지 않으나, 이 경우는 시청이나 학부모 연합회에서 그들 지역 내에 존재하는 학교급식을 관리하며 운영한다. 반면, 2단계(12세~18세)의 학생에 대해서는 교육부에서 직접적으로 중학교와 고등학교의 학교급식을 관리하나 이들은 학교급식에 관련된 조직에 대하여 관여하고 식사의 준비나 생산에는 관여하지 않는다.

2) 식재료의 공급

프랑스는 농산물 및 식품에 대해서 경쟁력을 가지고 있는 국가로 농산물 수입에 대해서는 제한을 두고 있지 않다. 학교급식 식재료로 자국의 농산물을 사용하도록 강제규정하고 있지는 않으나 식재료의 품질과 안전성에 대한 요구는 점점 증가하고 있다. 학교급식에 제공되어지는 식사를 준비하는데 쓰이는 식재료의 공급은 일반 성인을 위한 급식소나 식당과 같은 유통흐름에 의해서 이루어지는데 가장 일반적인 유통경로는 다음과 같다.

생산자는 생산자연합이나 협동조합에 생산물을 제공하면 도매상인들이 생산자연합으로부터 이를 구입하여 각 지역으로 운송을 한다. 최종 공급자는 도매상인에게서 급식을 위한 재료들을 구입하여 각 급식소에 공급한

다.

현재 학교급식의 식사를 위한 식재료의 품질에 대한 요구가 점점 증가하고 있다. 이는 유럽에서 발생하고 있는 광우병과 같은 여러 문제들 때문이며, 따라서 일부의 특정한 학교급식은 친환경농산물과 유전자변형이 없는 제품을 이용할 것을 요구하고 있다. 학교급식이 처음 시작되었을 때는 학부모들이 식사를 준비하기 위한 재료들을 제공하기도 했으나 지금은 위생과 식중독의 이유 때문에 이는 금지하고 있다. 식사준비를 위한 모든 재료들은 생산에서 소비까지 제품에 대해 책임을 질 수 있으며, 어떠한 제품을 사용하였는지 알 수 있도록 되어있는 허가된 업체에 의해서만 공급되는 것을 원칙으로 하고있다.

다. 영양 및 안전 관리

1) 영양관리 및 식단

학령기 아이들에게 있어서 음식은 성장, 심리적 발달, 학습능력에 많은 영향을 미친다. 음식의 섭취는 하루동안 균형을 이룸과 동시에 다양해야 하며, 잘 배분되어야 한다. 총 에너지의 20%는 아침에, 40%는 점심, 10%는 오후 4시경, 30%는 저녁에 섭취되어야 한다. 학교급식은 두 가지의 요구를 충족시켜야 한다. 첫째, 식사의 영양적 품질 유지와 학부모에게 더 좋은 정보의 제공(특히 식품안전에 관련된 질문)이다. 둘째, 학교는 음식의 맛, 영양 그리고 음식문화에 대한 교육이 이루어져야 하므로 학생들에게 있어서 식사시간은 휴식 시간인 동시에 대화의 시간이기도 하다.

○ 학생들의 영양적 요구에 부합하는 식단작성을 위해 지방의 함량을 감소시키고, 식이섬유, 비타민, 철분 및 칼슘의 함량을 증가 시킬 것을 권장하고 있다.

○ 연령별 점심식사 영양소 함량은 다음과 같다.

- 유치원생: 단백질 8g, 칼슘 180mg, 철분 2.4mg
- 초등학교생: 단백질 11g, 칼슘 220mg, 철분 2.8mg

- 청소년: 단백질 17-20g, 칼슘 300-400mg, 철분 4-7mg
- 기타 권고사항
 - 간식은 가정에서 아침식사를 하지 못하고 오는 경우와 같이, 일시적으로 부족한 영양분을 보충하기 위한 방법으로 이용되어야 하며, 일일 권장 열량을 넘어서는 안 된다.
 - 아침 간식의 경우는 최소한 점심식사 2시간 전에 제공되어야 하며 기본적으로 치즈나 다른 유제품으로 구성되어야 한다. 만약 간식이 오후에 제공된다면, 음료수, 곡물류, 과일 등이 포함되어야 한다.
 - 청량음료를 선호하는 학생들에게는 생수판매기의 배치를 권유한다.
 - 음료수 판매기가 설치된 학교의 경우, 반드시 관련된 업체나 학생가족들과 연계하여 학생들에게 제공될 음료수를 결정하여야 한다.
 - 영양과 식이요법에 관련된 전문가의 충고를 받을 것을 권유하고 있다.
 - 안전과 위생에 관련된 규칙을 지켜야 하며, 학교 내에 손을 씻거나 건조시킬 수 있는 위생장치가 설치되어야 한다.

2) 식품 안전

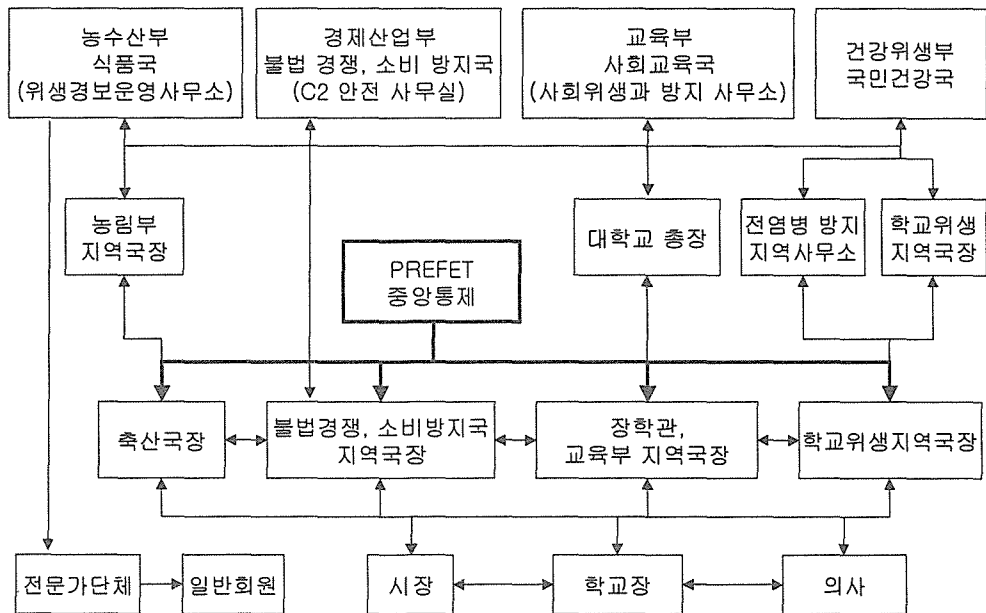
식품에 관련된 법의 제정과 같은 방법을 이용하여 소비과정 중의 식품 안전에 대한 의무사항이 만들어진다. 그리고 이러한 의무사항을 보장받기 위해서는, ① 제품의 위생적, 영양적 위험과 식품기술의 세부적인 평가 ② 법제화, ③ 전문가에 의한 안정적인 실행을 위한 자발적인 참여 ④ 일반 대중에 대해서 얻어진 결과의 실질적인 검증 등이다.

음식에 대한 알레르기나 부적응의 경우 가족들에 의한 “식사 바꾸니”를 이용하는데 음식이 학생에게 제공될 때까지 cold chain은 의무적으로 지켜져야 한다.

- 표시제 : 학교급식에 대한 학생과 학부모의 정보요구 증가에 따라, 이에 대한 투명성과 개방성을 갖추려고 함과 동시에, 대화를 허가하고 있다. 식품에 부착되어 있는 라벨에 의해 제공되는 모든 정보는 그 지

역에서 정하는 방법으로 표시되어야 하며, 학생과 학부모의 요구에 부합되어야 하고 식품 공급자, 재료의 원산지, 처리방법에 대한 모든 표시가 작업일지에 포함되어야 하는 것은 기본이며 알레르기를 예방하기 위하여 식품들의 구성요소(재료 및 첨가물)를 명시해야 한다.

- 추적가능성(traceability) : 이것은 식품이나 식품성분에 관련된 모든 사항들을 기록함으로써, 이들의 내력, 이용된 내용, 또는 위치추적에 관련된 사항을 쉽게 찾을 수 있도록 하는 행위이며 특히, 학교급식에 제공되는 식품들의 원산지와 추적가능성에 대한 모든 보증을 확보하는 것은 급식자의 안전을 위해서 필수적인 것이다.
- 식품안전 관련 조직과 정보의 흐름 : 집단 독소감염이나 규정에 일치하지 않는 식품이 발견되는 등의 위급한 상황 하에서 적절한 처리를 확보하고 안전에 대한 명령이 잘 지켜지도록 하기 위하여 모든 조직간의 조정이 어떻게 이루어지는가를 보여준다(그림 V-12).



<그림 V-12> 프랑스의 식품안전 관련 조직체계

라. 정부의 재정적 지원

유치원, 초등학교는 시, 도의 지역사회가 중·고등학교는 정부가 재정적 도움을 준다. 이러한 지원은 일반적으로 각 가정의 수입에 따라서 다르다. 그리고 지역사회의 참여의 정도는 각 지역의 결정에 따르게 되어있다.

마. 학교급식 사례(파리)

Paris시는 학교급식과 식품안전을 개선하기 위하여 여러 가지 노력을 기울이고 있다. Paris시는 다음의 세 가지 요구를 개선하기 위해서 65,000,000 유로의 재정을 확보하고 있다: 식사의 영양적인 측면에서의 품질 보장, 학부모에게 더 많은 정보의 제공, 식품의 추적가능성을 확보할 수 있는 방법의 확립 등인데, 이러한 지원금의 증가로 인해 제품의 품질, 라벨링, 유기농 농업 부분에 발전을 가져올 수 있었다. 따라서 학교는 음식의 맛과 영양적 균형에 대해서 배우는 장소이며 식사시간은 즐거움과 발전을 위한 시간이 되고 있다.

1) 식사의 가격

초등학교의 경우, 급식에 대한 등록과 가격은 학교장의 결정에 따른다. 가격은 가족의 수입에 따라서 다르며, 평균적으로 학생들은 단지 식사비용의 절반을 부담하게 된다. 중, 고등학교의 경우, 대부분의 학생들은 학교급식을 받고 있다.

2) 학교기금

학교급식의 원활한 운영을 위해서 Paris시에는 20개(각 구마다 1개씩)의 학교기금이 존재한다. 학교기금은 공립학교에서 급식을 받고 있는

100,000명의 학생의 식사를 책임지고 있다. 이들은 식단의 결정, 식사의 구성과 배분에 관여한다. 시청은 식당과 부엌시설의 건설과 개선에 책임을 진다.

3) 사회급식기금

1997년 초에 창립된 이 기금은 학교급식을 받기 어려운 상황에 있는 학생들을 도와주기 위한 목적으로 설정되었으며, 이 기금에서 식사비용의 일부 혹은 전체를 보조해 준다.

바. 결론

프랑스는 농산물 및 식품에 대해서 경쟁력을 가지고 있는 국가로 농산물 수입에 대해서는 제한조치를 두고 있지 않다. 그러므로 학교급식 식재료로 자국의 농산물을 사용하도록 강제규정하고 있지는 않으나 원료의 품질과 안전성에 대한 요구는 점점 증가하고 있다. 학교급식 식재료 공급은 일반 급식소나 식당과 같은 유통흐름에 의해서 이루어지며 일부의 특정 학교에서는 식재료로 친환경농산품과 유전자변형이 없는 제품을 이용할 것을 요구하고 있다. 프랑스에서는 학부모의 참여와 그들의 요구를 학교급식에 반영하는 것을 의무화하고 있으며, 그들의 도움으로 학교급식은 상당히 발전하였다. 현재까지 학부모들의 요구는 음식의 품질에 대해 집중되어 있으나, 점점 더 학생들에 대한 영양교육의 질적인 면도 강력하게 요구하고 있다.

VI. 우리 농산물 공급을 위한 관련제도 분석

1. 학교급식에 우리 농산물 공급 제도화시의 WTO협정관련 문제점⁶⁾

가. 외교통상부

학교급식에 국내산 농산물 사용을 제도화하여 국내산 농축수산물 사용을 강제하는 경우 WTO협정에 위반되며 세부내용은 다음과 같다.

1) 교육인적자원부의 학교급식관련 문의에 대한 답변(2001. 3. 21)

- 정부가 국내산 농축수산물을 학교급식에 사용하도록 의무화 내지 권장할 수 있는지 여부
- 지방자치단체는 관할지역 내의 생산자 보호를 위하여 학교에 우리 농축수산물을 사용하도록 지시할 수 있는지 여부
- 국제적인 상품무역을 규율하는 GATT 제3조는 상품무역에 있어서 내·외국산간의 차별을 금지하는 내국민대우(national treatment) 원칙을 규정하고 있고, GATT 제24조 제12항에는 지방정부도 GATT 협정을 준수하도록 규정하고 있으므로 정부 또는 지방자치단체가 학교급식에 있어 국내산 농축수산물의 사용을 의무화하거나 권장하는 것은 WTO협정에 위반되는 것으로 판단됨

6) 각계의 해석은 '학교급식에서 WTO협정관련 쟁점과 대응방안(김홍배, 2003)'을 요약함

2) 교육인적자원부의 우리 농산물 사용 제도화관련 검토의견
(2003. 4. 24)

○ WTO 보조금 및 상계조치에 관한 협정 제3조(금지보조금의 예외조항)과 정부조달협정 한국측 부속서1의 주석 3항에 근거하여 우리 농산물 사용의 제도화가 가능한지 여부

① WTO보조금 및 상계조치에 관한 협정(이하 보조금협정) 제3조(금지보조금의 예외조항) 관련

- 상기협정 제3조는 WTO농업협정상의 보조금을 적용대상에서 제외하고 있으나, 국산구매 의무부과 등 농산물 사용의 제도화문제는 농업협정상의 보조문제가 아닌 상품무역의 내국민대우(GATT 제3조), 또는 정부조달협정상의 내국민대우의 위배여부와 관련된 문제임

• 사립학교 및 학부형부담의 급식제에 우리 농산물 사용을 강제할 경우 : GATT 제3조(내국민대우) 위반

• 정부지원만으로 운영되는 급식제를 지닌 국공립학교에 우리 농산물 사용을 강제하는 경우 : 정부조달행위에 해당하며 상기학교가 정부조달협정 양허대상에 포함될 경우는 정부조달협정 제3조(내국민대우) 위반됨

② 정부조달협정 한국측 부속서 1의 주석 3항 관련

- 동 조항은 정부가 양곡관리법, 농수산물유통 및 가격안정에 관한 법률, 축산법 등에 따라 조달행위로 구입하는 것은 정부조달협정 적용대상이 되지 않는다고 규정되어 있으나, 학교급식에서 우리 농산물 사용을 강제하는 법률을 제정하는 것은 상기①항과 동일하게 WTO협정에 위반됨

3) 전라남도의 나주시 학교급식비 지원 조례안에 대한 질의 회신 (2003. 7. 22)

- 조례안 내용이 국내 농산물 사용의무를 부과하는 규정으로 보아 WTO 협정에 명확히 위배되는지, 아니면 위배소지가 있음에 그치고 있는지 여부
 - 조례안 중 다음 규정은 GATT/WTO상의 내국민대우 의무에 위반됨
 - 제4조 ② 시장은 학교급식에 필요한 경비 중 친환경·국내산 식재료 구입비의 일부를 3억원 범위내에서 지원할 수 있다.
 - 제6조 ① 시장은 지원대상자로 하여금 학교급식에 안전하고 신선한 식재료가 사용될 수 있도록 친환경 농산물을 사용하도록 하며, 국내생산이 불가능한 품목을 제외하고는 국내농산물을 학교급식에 사용하도록 지도·감독할 수 있다.
 - 제 6조 ②시장은 제1항을 준수하는 지원대상자에게 식재료 구입비를 지원할 수 있다.
 - 상기 규정들은 우리 농산물 사용을 조건으로 경비를 지원하고, 우리 농산물을 사용하도록 지도·감독하는 것을 내용으로 하는 향으로, 그 자체로 외산농산품을 우리 농산물보다 불리하게 대우하는 것임(귀도 검토의견에 포함된 WTO보조금 및 상계조치에 관한 협정 제3조 금지보조금과는 관련이 없음)
 - GATT 제3조제8항에는 정부가 정부의 목적을 위해 물품을 구입하는 경우에는 내국민대우 의무가 적용되지 않는다는 예외를 규정하고 있음
 - 학교급식 지원의 경우, 급식제도와 지원체계의 구체적 내용(급식제도 시행주체, 농산물 구입의 주체, 학생들로부터의 비용징수 여부 등)에 따라 예외가 적용될 여지가 없지는 않으나, 예외인정이 가능한 부분은 매우 적을 것으로 판단됨
- 조례안 내용이 WTO농업협정 제13조 및 부속서2의 4항에 의거 국

내식량구호로 보아 조례제정이 가능하다고 보는지 여부

- 동 규정은 국내 빈곤층에 대한 식품지원에 관한 규정이므로, 본
건에 적용되지 않음

나. 농림부

1) 나주시 학교급식 조례안 검토(2003. 7. 29)

가) WTO의 내국민대우원칙

- 국내산과 외국산을 차별하는 것은 GATT 제3조(내국민대우원칙)에
위배되나, 정부조달의 경우에는 예외를 인정하고 있음(제3조8항(a))
- 그러나 WTO의 「정부조달협정」에 가입한 국가들은 동 협정에
양허된 정부기관의 정부조달에 대해서는 GATT 제3조 내국민대우
원칙의 적용을 받게 됨

나) 조례안의 WTO 내국민대우 위배성 여부

- 우리나라는 학교급식비를 원칙적으로 학부모가 부담하고 있기 때문
에 학교급식의 조달행위를 정부조달로 보기는 어려움
- 따라서, 현행 학교급식제도 하에서 국내산 구매의무를 부과하는 것
은 WTO 내국민대우원칙에 위배될 가능성이 큼. 내국민대우원칙은
법률상 차별뿐만 아니라 사실상 차별의 경우에도 적용되므로, 강제
가 아닌 유도의 경우에도 사실상 차별적인 결과를 가져온다면 내국
민 대우원칙이 적용됨

다) WTO 농업협정 제13조(평화조항) 및 부속서 2의 4항 적용 가능성

- 농업협정의 평화조항은 일반보조금에 대한 특칙을 규정한 것으로 상대국의 국내산업에 피해를 야기한 경우라도 농업협정상 보조금 규정에 합치하는 경우에는 상계조치 및 분쟁해결제소 대상에서 예외를 인정해주는 것임. 그러나, 이것은 GATT 제3조(내국민대우원칙)상 의무까지 자동적으로 면제해주는 것은 아님
- 부속서 2의 4항은 빈곤층을 위한 식량구호 목적의 지원을 허용보조로 인정해주는 것으로 전체학생을 대상으로 한 학교급식 지원이 동규정에 해당한다고 보기는 어려움
- 따라서, 동 조례안은 농업협정 제13조 및 부속서 2의 4항을 근거로 정당화되기 어려움

2) WTO 농업협정의 우회 가능성

한편 농림부내 일부 통상분야 전문가는 ‘학교급식비 지원제도는 모든 학교 당국이나 학부형에 대해 국내산 농산물만을 사용토록 의무화하는 제도가 아니어서 GATT 제3조의 적용대상이 아니라 WTO 농업협정상의 보조금 규정과 관련되는 제도이므로 동 지원방식 및 규모를 농업협정의 보조금규정에 합치하는 방식으로 운영하면 WTO 협정을 충족하므로 WTO 협정에 위배되지 않는다’는 의견을 제시하고 있다.

다. 농업통상법연구 변호사 모임

우리와 미국이 가입한 WTO 정부조달협정 23조 제 2항은 정부가 공중의 안전과 건강을 위하여 추진하는 정책에서 국내산 상품을 사용하는 것을 허용하고 있다. 그리고 WTO 협정은 정부가 공공 목적을 위하여 구입하는 상품에 대하여는 시장에 다시 판매될 용도, 또는 판매용 상품 원료 용도가 아닌 한 이른바 내국민대우원칙이 적용되지 않는다고 명시하고 있다(GATT 1947 협정, 제 8(a)조).

따라서 요체는 학교급식을 (미국과 같이) 국가의 중요한 정책의 일환

으로 볼 것인가, 아니면 지금과 같이 학부모와 학교가 자체적으로 할 일로 남겨둘 것인가에 있다. 미국 학교급식법 제 12(n)조에는 '미국 농무부장관은 학교의 급식담당자에게 가능한 한 최대한 자국 농산물과 식품을 구매하도록 요구하여야 한다'라고 되어 있다(42U.S.C.1760). 이러한 법률이 가능한 것은 미국이 학교급식을 공공정책으로 운용하고 점심과 아침급식 이외에도 방학 중 급식, 우유 급식을 정책적으로 진행하고 있고, 농산물 공급지원과 현금지원을 추진하고 있기 때문이라고 여겨진다.

결론적으로 학교 급식법의 바른 개정 방향은 학교 급식의 공익성을 강화하는 데에 있다. 학교급식은 우리 청소년들의 건강을 담당하는 중요한 국가 정책의 일환으로 간주되어야 한다. 우리도 미국처럼 학교급식을 '국가 안보의 한 수단으로서', 그리고 '청소년의 건강과 복지의 보장'과 '미국산 농산물의 소비를 장려하는' 정책으로 파악하여야 한다(미국 학교급식법, National School Lunch Act 제2조). 이런 전제에서 진행되는 학교급식 프로그램에서 우리 농산물을 사용하도록 한다고 하여 이를 WTO협정 위반이라 할 수 없다. 그러므로 현재의 학교 급식법의 문제점과 한계 내에서도, 지방자치단체가 학교 급식프로그램의 공익성을 강화하고 예산지원을 늘리면서 우리 농산물 사용을 학교 당국에 요구하는 내용의 조례를 제정하고 집행하는 데에 WTO 협정 위반의 문제는 없다고 판단된다.

라. 결 론

우리 농산물 사용을 권장하는 학교급식법 개정은 현행 WTO 협정상 많은 제약이 있기 때문에 되도록 통상마찰을 초래하지 않는 범위 내에서 추진해야 하며 향후 더욱 면밀한 검토가 필요할 것이다.

예를 들면 WTO농업협정 제14조의 「위생 및 식물 위생조치」에서 규정하고 있는 바와 같이 위생을 고려한 고품질 농산물을 학교급식에 도입하는 방향으로 정부의 지원이 이루어진다면 WTO농업협상에 위배되지 않을 것이다. 이러한 의미에서 2003년 9월 5일 전라남도에서 제정한 「학교급식조례」는 학교급식비 지원대상이 우수 농산물 구입비 지원에 있기

때문에 WTO농업협정과의 분쟁의 소지는 없을 것으로 사료된다.

그러므로 학교급식에서 우리 농산물의 이용을 촉진하기 위한 방향은 기본적으로 안전한 식재료를 확보하려는 주민참여운동과 연계하여, 지방자치단체는 지역의 여건과 재정을 고려한 방안을 모색해야 할 것이다. 이와 더불어 학교급식의 기본방향으로 식과 농에 대한 이해증진, 쌀을 중심으로 한 한국형 식생활 정립, 그리고 이에 대한 학교급식관계자에 대한 지속적인 홍보 등과 같은 운동을 장기적인 안목에서 다각적으로 전개해 나갈 필요가 있다.

2. 국내 학교급식 지원사례 및 조례 제정 현황

가. 지방자치단체의 학교급식 지원사례

1) 김포시 사례

- 급식대상 : 32개교 25,654명(초등 18,761명, 중학교 3,280명, 고등 3,613명)
- 연간소비량 : 559톤(1인 1식 / 180일)
- 근거 : 행정자치부 인터넷 질의회신
- 예산액 : 377,072,000원
- 예산과목 : 자치단체 등 자본보조
- 지원금액 : 13,500원(20kg/포대)
 - 김포쌀 가격기준 45,000원(20kg/포대)의 30%인 13,500원 지원
- 지원절차
 - 초·중·고등학교에서 급식용쌀 구입시 농협에 시지원액 13,500원을 제외한 31,500원(20kg/포대)을 납부하고 구입
 - 농협에서 시지원금 13,500원(20kg/포대)을 김포시에 정산하여 청구하면 김포시는 농협에 지원금 지급

2) 여주군 사례

- 급식 대상 : 28개 초등학교 9,031명(중, 고등학교 제외)
- 연간소비량 : 162톤(1인 1식 100g / 180일)
- 근거법령 : 학교급식법 제8조 및 동법시행령 제7조(농어촌지역)
- 예산액 : 234,684,000원
- 예산과목 : 자치단체이전금
- 지원금액 : 26,870원(20kg/포대)
 - 여주쌀(50,000원)과 정부미(19,130원)의 차액 : 31,870원
 - 농협부담액(소비자가의 10%) : 5,000원
 - 여주군 지원액 : 차액의 농협부담액을 제외한 26,870원
- 지원절차
 - 초등학교에서 여주군 농협을 통해 급식용쌀 구입시 정부공급가 19,130원(20kg/포대)을 납부하고, 농협부담금 5,000원을 제외한 26,870원을 여주군 교육청에 정산하여 청구함
 - 교육청은 농협청구액을 여주군에 자금 교부 신청하면 해당 금액을 교육청에 교부하고 교육청은 농협에 지급함

3) 과천시 사례

- 급식대상 : 4개 초등학교 3학년 이상 4,500명(중, 고등학교 제외)
- 근거법령 : 과천시교육발전기금운용·관리조례
- 급식대상 : 초등학교 3학년 이상 4,500명
- 지원금액 : 1,600원(1인 1식 급식비 지원)
- 예산액 : 연간 1,350,000,000원
- 지원절차 : 해당 학교장이 신청하면 시의 발전기금에서 월 단위로 지급함

나. 지방자치단체의 학교급식 조례제정 추진 현황⁷⁾

학교급식에 우리 농산물의 식재료 사용을 통한 안전성 확보와 지방자치단체 급식비 지원을 명시하려는 움직임이 지방의회와 시민단체를 중심으로 전개되고 있지만, 상위법 위반 여부로 학교급식제도 개정이 용이하지 않다. 특히, 중앙정부(행정자치부)는 지방자치단체가 지역의 학교급식을 지원하기 위하여 필요한 소요경비의 일부를 재정의 범위내에서 지원하도록 한 것은 개별법령에 근거 없이 『교육·학예에 관한 경비』를 지출하는 것으로 지방자치법 제8조, 제9조, 제112조 및 제132조, 지방재정법 제2조를 위반하여 지방자치법 제15조의 조례제정범위를 벗어난 위법한 조례라 지적하고 있다. 이러한 문제점에 대해 학교급식 조례제정을 추진하는 도의회나 지방자치단체 등에서는 지방자치법 제15조에 “지방자치단체는 법령의 범위 안에서 주민의 권리제한 또는 의무부과에 관한 사항이나 벌칙을 정하는 것 외에는 조례를 제정”할 수 있다고 규정하고 있으므로 지역주민의 참여에 의한 조례 제정이 가능하며, 또한 시·군 및 자치구의 교육경비보조에 관한규정 제2조(보조사업의 범위) 제6항에 “기타 시장·군수 및 자치구의 구청장이 필요하다고 인정하는 학교교육여건 개선 사업에 지원”할 수 있다고 명시되어 있어 지방자치단체가 재정여건에 맞추어 교육경비로 지원이 가능할 수도 있다고 지적하고 있다.

이 절에서는 각 지역의 학교급식 조례제정 추진현황을 현지조사 및 언론 보도자료를 검토하여 정리하였다.

1) 나주시

전남 나주시는 2003년 7월 전국에서 국내 최초로 학교급식에 국내 농산물 사용 조례안을 제정하였다. 조례에는 학교급식에서 친환경·국내산 식재료를 사용하는 초·중고 학교에 식재료 구입비의 일부를 예산의 범위(3

7) 농민신문 9월 9일, 10일, 10월 15일자 및 중앙일보 10월 15일자 참고하여 정리

억원) 내에서 지원할 수 있다는 내용이 포함되어 있다. 그러나 문제점으로 지방정부의 조례라고 하여도 명시적인 국내산 농산물의 식재료에 대한 우대 및 지원조치는 농산물 수출국의 집중적인 견제와 통상마찰을 유발할 수 있다는 점이 외교통상부로부터 WTO협정 위배 판정과 행정자치부와 교육인적자원부로부터 도교육위원회의 소관이 지 지방자치단체 소관이 아니라고 지적되어 전라남도가 나주시에 재의결을 요구하였으나 9월에 시의회에서 만장일치로 재의결 통과되었다. 따라서 대법원 상소 등이 없는 한 이 조례는 2004년부터 시행될 예정이다.

2) 경기도

경기도에서는 시민사회단체들이 우리 농산물 사용 등 안전한 학교 급식제공을 위한 조례제정을 위해 주민 20만명의 서명을 받아 조례제정⁸⁾을 청구하는 ‘주민발의 운동’이 일어나고 있다. 전국농민회 경기도연맹 등 21개 시민·사회단체가 참가한 “학교급식 지원에 관한 조례 제정운동본부”를 2003년 9월에 결성하고 10월말까지 주민 20만명의 서명을 받아 학교급식 지원 조례제정을 청구할 계획이다. 또 고양·안산시에서는 시민단체들을 중심으로 시조례 제정운동도 동시에 추진하는 등 모두 15개 시·군에서 일제히 주민 서명에 돌입할 예정이다. 조례안에 외국에서 수입된 농산물이 아닌 도내에서 생산된 농축산물과 고품질 햅쌀 등 지역내 친환경 농산물의 사용 등이 포함될 예정이다. 또한 현재 32만명에 이르는 결식아동지원을 위해 평일은 물론 휴일과 방학중 무상급식의 확대, 학교급식에 대한 정보 공개와 학부모들의 자발적 참여를 보장하는 제도 마련도 포함시킬 예정이다.⁹⁾

8) 지방자치법 제13조의 3항 조례의 제정 및 개폐 청구에 대해 ①지방자치단체의 20세이상의 주민(공직선거및선거부정방지법 제18조의 규정에 의한 선거권이 없는 자는 제외한다. 이하 이 조 및 제13조의4에서 “20세이상의 주민”이라 한다)은 20세이상의 주민 총수의 20분의 1의 범위안에서 대통령령이 정하는 20세이상의 주민수이상의 연서로 당해지방자치단체의 장에게 조례의 제정이나 개폐를 청구할 수 있다고 되어 있다.

3) 강원도

강원도의회는 도교육청 산하 교육위원회와 협력, 우리 농산물 의무사용을 명시하는 학교급식조례 제정을 추진 중에 있다.

4) 충청북도

전농 충청도연맹, 청주경실련 등 도내 30개 시민사회단체는 2003년 9월에 “학교급식조례제정운동 충북본부”를 발족하고, 식중독사고를 막고 학생들에게 수입농산물 대신 우리 농산물의 학교급식 의무사용과 학교급식의 직영 전환을 요구하는 내용의 학교급식조례 제정 운동을 전개하고 있다.

5) 충청남도

충남도의회 농수산경제위원회는 최근 도청 대회의실에서 “충남농업 이대로 좋은가”를 주제로 농업인 등이 참석한 가운데 열린 토론회에서 우리 농산물 사용을 의무화하는 내용의 “학교급식조례 제정”에 나설 것을 밝히고 있다.

6) 전라북도

전북도교육위원회가 최근 발의한 “전라북도 학교급식조례안”에 대해 도교육청이 법령 위반과 현실적 문제점을 들어 재심의를 요구하자 시민·농민단체 등이 강하게 반발하고 있는 상태다.

9) 한겨레신문 10월 9일자 참조.

7) 전라남도

전남 도의회는 2003년 9월 5일 주민 5만명이 발의한 “도지사는 학교급식 식재료로 우수 농산물이 사용될 수 있도록 이에 필요한 소요경비 중 일부를 재정의 범위 내에서 교육감 및 시장·군수에게 지원한다”는 “전남도 학교급식 식재료 사용 및 지원에 관한 조례안”을 통과시켰다. 그러나 행정자치부에서 교육·학예에 관한 사무는 시·도지사의 소관 사무가 아님을 들어 재의 요구하였으나 도의회는 “학교급식 지원에 관한 사무는 지방자치단체 사무이며 주민의 권리제한이나 의무부과가 아닌 이상 법률의 위임없이도 조례제정이 가능하다는 대법원의 판례”에 의해 행자부의 재의 요구는 설득력이 없다고 보고 2003년 10월 15일에 재의결한 상태이다. 또한 광주시는 교육위원회가 “교육·학예에 관한 사무” 규정 시비를 차단하기 위해 교육위원회의 절차를 밟아 국내 농산물 사용을 규정하고 있다. 광주시 교육위원회는 2003년 9월 “광주시 학교급식 식재료 사용 및 지원에 관한 조례(이하 학교급식조례)”를 위원 7명의 만장일치로 통과시켰다. 학교급식 조례 내용에는 우리 농산물을 학교급식에 우선 사용토록 하고 광주시와 시교육청은 식재료 구입비의 일부를 예산의 범위안에서 지원토록 하고 있다.

8) 경상북도

2003년 10월 현재, 경북도의회 교육사회위원회에서 “경상북도 학교급식 식재료 사용 및 지원에 관한 조례안”을 공동 발의하고, 이 조례안이 본회의에 상정될 예정이다. 조례 내용에 학교급식 식재료로 우리 농산물을 사용하고 여기에 들어가는 비용은 지방자치단체가 부담한다고 되어 있다.

9) 경상남도

경남지역에서는 37개 시민사회단체가 중심이 된 “학교급식법 개정과 조례 제정을 위한 경남연대”를 결성하여 조례 제정 청원운동을 전개하고 있다. 경남연대는 학교급식법 개정과 조례 제정을 위해 2003년 8월 도교육위원회에 청원서를 내고 학교급식에 우수 우리 농산물을 사용하고 재정 지원을 요구하는 내용의 조례 제정을 추진하고 있다. 또한 진주지역 시민단체들도 2003년 8월에 “학교급식조례제정 주민발의위원회”를 구성해 자체 조례안을 발표한 뒤, 청구인 명부 작성 운동을 전개하고 있다.

10) 제주도

제주도에서는 도내 28개 시민사회단체로 구성된 “친환경 우리 농산물 학교급식 실현 제주연대 준비위원회”가 결성되어 우리 농산물의 학교급식 실현을 위해 도민을 대상으로 학교급식 조례 제정 운동을 전개하고 있다. “제주친환경우리 농산물학교급식조례(안)”에는 학교 급식에 국내에서 생산되어 국가인증기관 및 민간인증기관에서 친환경 농산물 인증을 필한 농·수·축산물을 사용하고, 이 비용의 일부를 자치단체가 지원토록 하는 자치단체의 임무와 지원대상 및 방법 등을 규정하고 있다.

다. 국내 학교급식 지원 및 조례 제정을 통한 시사점

현재, 전국 각 지역에서 지방의회와 시민사회단체가 네트워크를 구성하여 성장기 어린이와 청소년들에게 안전한 먹거리를 위해 우리 농산물을 학교급식 식재료로 사용토록 하는 학교급식 조례제정 운동과 지방자치단체의 급식비 일부를 지원가능토록 하는 법 개정 움직임이 광범위하게 일어나고 있다. 그러나 학교급식에 국내산 농산물 사용을 규정함으로써 WTO 통상협정 위배라는 문제와 학교급식에 필요한 소요경비 일부를 자

치단체의 장이 지원하는 것은 지방자치법의 조례제정의 범위를 벗어난다는 현실적 어려움을 가지고 있다. 그럼에도 지역주민 스스로가 자발적으로 학교급식 조례제정 운동을 전개하는 것은 안전한 먹거리 확보와 교육적 효과를 제고할 수 있을 뿐 아니라 자라나는 세대를 우리 농산물의 수요층으로 확보할 수 있는 좋은 계기라 할 수 있다. 그러한 점에서 지역단위에서 현재 전개되고 있는 학교급식 지원 및 조례 제정 운동의 시사점을 보면 다음과 같다.

첫째, 학교급식의 식재료를 국내 또는 우수농산물 사용을 규정함으로써 자라나는 청소년들에게 안전한 먹거리를 제공하고 농촌살리기 운동적 성격이 강한 주민자치운동이다. 그러나 이는 통상협정 위배라고 지적됨에 따라 일본의 경우와 같이 “학교급식법”에 자국 농산물의 우선 사용에 관한 규정 대신, 시정촌별로 자기고장 농산물사용을 권장하는 지산지소(地産地消) 운동으로 전개해야 할 것이다.

둘째, 학부모에게는 학교급식이 단순히 한끼의 식사를 해결한다는 목적에서 실시되는 것이 아니라 고품질의 우수한 농산물을 사용하여 바람직한 식생활과 균형적인 영양섭취라는 학교급식의 궁극적 목표를 인식함과 동시에 학교급식에 대한 적극적인 관심을 유도함으로써, 고품질 농산물 사용에 대한 급식비 일부 인상을 기꺼이 감수하도록 해야 할 것이다.

셋째, 지방자치단체는 지역단위의 광범위한 주민 참여를 적극적으로 받아들여 학교급식위원회의 식재료 검수 등의 역할을 실질적으로 강화하고, 열악한 급식재정을 마련하기 위한 계기로 활용해 나가야 할 것이다.

넷째, 중앙정부는 지역주민의 학교급식법 개정과 식재료의 우리 농산물 사용을 상위법 위배라는 법리해석의 관점보다는 학교급식의 안전성을 확보하기 위해 질 높은 우리 농산물 공급이라는 차원에서 지역의 사례를 적극 수집·발굴하여 지원가능한 방법을 적극적으로 모색해 나가야 할 것이다.

Ⅶ. 우리 농산물의 학교급식 이용촉진 방안

1. 우리 농산물의 학교급식 이용에 있어 나타나는 문제점

학교급식 식재료에 우리 농산물 사용을 증대시키는 방안은 무엇인지 학교급식의 우리 농산물 이용에 나타나는 문제점을 전술한 설문 및 사례 조사를 바탕으로 비용과 안전성 측면에서 몇 가지 제시해 보고자 한다.

첫째, 학교급식 담당자 대상 설문조사 결과를 보면, 신선식품에 대해서는 전체적으로 국내산 이용 빈도가 높으나 가공식품의 경우에는 수입농산물의 이용 빈도가 높은 것으로 나타나고 있다. 이는 신선식품에 대해서는 각급 학교에서 구매명세서 작성 및 발주서 작성 시 우리 농산물 구입에 대한 의견을 반영시켜 식재료 공급업체가 식재 납품시 우리 농산물 반입이 용이하지만, 가공식품의 경우 원료농산물의 사용에 대해 사전에 학교의 의견을 반영하여 제조하는 것에는 제한점이 있기 때문이다.

둘째, 학교급식용 식재료 납품계약시 최저가 입찰방식이 적용되고, 또한 계약기간이 짧고 비연속적인 경우가 많아 식재공급업체의 경우 수익성을 우선적으로 제고하기 위해 우수한 식재료 납품에 문제가 발생할 소지가 제기된다. 특히 현재의 일본 급식학교에서 문제점으로 지적되는 투명하지 못한 급식업자 및 식자재 공급업체의 선정과정, 각 학교별 급식물자 조달로 인해 발생하는 물류상의 비효율성, 식재공급업체의 영세성으로 인한 전문성 결여와 단기적 공급계약으로 인한 상호간 신뢰성 부족이 문제점으로 제기된다. 따라서, 우리 농산물이 학교급식 식재료로 사용되기 위해서는 우선적으로 신뢰할 수 있는 식재료의 품질과 안전, 그리고 가격문제에 대응하고, 개별 학교단위를 뛰어넘는 대규모 단위로 식재료를 공동 구매함으로써 안정적인 거래와 거래물량 증대를 통한 규모의 경제를 실현할 필요가 있다.

셋째, 우리 농산물의 이용을 저해하는 또 다른 요인은 급식단가 상승에 대한 거부감 때문으로 식재료의 우리 농산물 구입가능성에 대해 현재

의 급식비로는 불가능하다고 응답한 비율이 영양사는 72.5%, 행정실장 70%, 그리고 학부모는 56%로 높게 나타났다. 그러나 이에 대해 급식비 부담의 실질적 주체인 학부모는 일부 경비를 더 부담하더라도 학교급식에서의 우리 농산물 사용에 대한 요구가 있는 것으로 나타났다. 따라서 학교급식 단가의 현실화 및 학부모, 정부, 지자체 등의 보조를 통해 우수한 우리 농산물이 학교급식에 지속적으로 공급될 수 있도록 해야 할 것이다.

넷째, 학교급식 식재료는 위생관리 및 품질에 대한 안전성 문제가 가장 우선적인 문제임에도 불구하고 식품이라는 특성상 영양사와 학부모는 식재료의 품질여부를 육안으로만 구분하기에는 어려움이 있고, 공급업체가 제시하는 등급확인서를 신뢰하지 못해 불안하다고 응답하고 있다. 또한 학교급식에 수입산 농산물을 이용하는 이유 중 하나가 우리 농산물과 수입농산물의 구별이 어렵다는 점에 그 원인을 찾을 수 있다. 특히 우리 농산물과 수입농산물의 구분이 어려운 것은 재배지역이나 재배방법을 사전에 확인하기 위한 정보의 부족 문제에 기인하고 있기 때문에 악덕 식재 공급업체에 의한 허위표시의 문제에 효율적으로 대처하지 못하고 있는 실정이다.

한편, 학교급식에 대한 우리 농산물의 이용은 “안전성” 과 “교육적 효과”에 커다란 의미를 두고 있으나, 행정절차상의 제약과 정보의 부족으로 농가와의 교류를 통한 직거래가 활성화되지 못하고 있다. 실제로 학교 영양사에 대한 설문조사 결과, 학교영양사의 80% 이상이 학교급식에 지역산 농산물의 이용을 희망하고 있지만 현장에서는 행정절차상의 문제와 산지와 학교간의 정보교류가 이루어지지 않고 또한 안정적 조달체계의 미확립으로 인한 수급 불균형문제가 우리 농산물의 이용촉진에 커다란 걸림돌로 작용하고 있다. 대부분의 학부모(90%)도 지역사회 농산물을 사용할 필요가 있다고 응답하였으며, 학부모의 57%가 지역사회 농산물 사용시 장점으로 좋은 품질의 식재를 확보할 수 있다고 응답한 것으로 보아 대부분의 학부모는 지역사회 농산물이 고품질임을 인식하고 있는 것으로 보인다. 식재료 공급업체를 대상으로 한 설문에서도 학교급식에 지역사회 농산물을 사용해야 한다고 응답한 비율이 높았으며(74%) 지역사회 농산물

을 사용하는데 있어서 문제점으로 수급문제, 가격문제, 정보부족 등을 들었다. 따라서 우리 농산물 사용을 확대하기 위해서는 신뢰할 수 있는 유통체계 구축되어야 한다고 학교급식 관계자의 60% 이상 응답하고 있는 바와 같이, 중앙 혹은 지방정부 차원의 철저한 원산지 증명과 품질인증제 등을 강화해서 신뢰할 수 있는 유통체계를 구축해야 할 것이다.

2. 지역 농산물의 안정적·효율적 공급을 위한 조달체계 구축방안

경제의 글로벌화 속에서 농산물의 거래가 국경을 초월하여 세계화되는 시대가 되었으나, 한편으로는 글로벌화에 의한 지역농업의 붕괴, 농촌의 붕괴를 동반한 자연환경의 악화는 농업경제학의 분야에 있어서도 인정하지 않을 수 없는 폐해로 나타나고 있다. 이 때문에 지역의 자연환경을 유지하고 지키기 위해 지역의 농업을 글로벌화로부터 지키기 위한 방향에서 유럽이나 일본 등지에서는 지역환경정책이 실시되고 있다. 이러한 시점에서 보면 지역 농산물을 지역 학교에서 이용한다는 것에 대해 국민적 공감대를 형성하는 데는 문제가 없을 것이다.

교육이라는 점에서 의미가 큰 학교급식이라면 지역 농산물을 우선적으로 이용하려고 하는 기대감도 큰 것이 사실이다. 이러한 의미에서 일본에서도 문부과학성이 학교급식에 지역 농산물을 사용하도록 권장하고 있다. 그러나 우리나라에서는 지역 농산물은 커녕 우리 농산물의 이용을 촉진하는 조치조차 거의 이루어지고 있지 않다가 최근에 들어와 우리 농산물의 이용촉진에 관한 관련부처의 관심이 증대되기에 이르렀다.

학교급식을 통한 식과 농의 교육적 효과의 추구는 일본에서는 「지산지소」 운동이라는 이름 아래, 이탈리아를 시작으로 유럽등지에서는 「슬로우 푸드」라는 이름아래 시·군 단위에서 추진되고 있다. 특히 「지산지소」의 개념은 일반적으로 현 단위(우리나라의 도 단위에 해당)로 추진되는 광의의 개념과 시·정·촌 단위(우리나라의 시·군 단위)로 추진되는 협의의 개념으로 구분된다. 특히 일본의 학교급식에서의 Local Food

System은 시·정·촌 단위의 식품의 흐름을 나타내는 것이 일반적으로, 이를 바탕으로 현과 국가로 조달권역을 넓혀가는 중층적인 Food System을 형성하고 있다. 또한 광의의 의미에서의 지산지소운동을 추진하기 위한 Local Food System의 경우 수개의 시·정·촌 단위의 지산지소 운동권역을 포함하는 구조로 되어 있기 때문에 협의의 Local Food System을 구성하는 주체간의 네트워크의 형성에 주안이 놓여져 있다.

따라서 본 보고서에서 제안하고자 하는 Local Food System은 시·군 권역의 협의적 개념에서 다루어 점차 전국적 범위로 조달권역을 넓혀가는 중층적 구조를 형성하고 있다. 이와 같이 본 보고서에서는 지역 농산물의 이용촉진을 통해 궁극적으로 우리 농산물의 이용 촉진이라는 목적달성 방법을 제안하는 이면에는 최근 식품에 대해 안전성 이외에 안심이라는 또 다른 문제를 고려하였다. 안전성은 과학적으로 입증 가능한 식품위생학적 개념인데 반하여 안심이라는 것은 식품의 안전을 확보하기 위한 법이나 규제에 대한 신뢰도를 나타내는 개념으로 심리학적 개념에 속한다. 즉 식품을 누가 언제 어디서 어떻게 어떤 방법으로 생산하였는지가 명확해 질수록 식품에 대한安心은 증대된다고 볼 수 있다. 생산자와 학생사이 상호간 교류가 증대될수록 농산물에 대한 학생의安心은 증대된다. 학교급식에 지역 농산물의 활용이 중요하다는 논리적 근거는 바로 여기에 있는 것이다.

직영방식과 위탁방식이 공존하고 있는 현행 학교급식체계를 고려할 때, 학교급식에 지역 농산물의 이용을 촉진하기 위해서는 학교급식의 운영체계의 개선과 조달체계의 개선이 필요하다. 우선 운영체계의 개선에 있어서는 학교급식위원회에서의 업자 선정에 있어서 식재료 구매 및 매장 관리에 책임을 갖는 영양사의 발언권을 강화할 필요가 있다. 이를 통해 지역 농산물의 이용률을 높이기 위한 영양사의 노력과 연구가 필요하며 조달체계를 개선하기 위해서는 산지에서 학교 급식소에 대해 생산정보를 효율적으로 제공할 수 있는 정보시스템의 개발과 다양한 구매경로 확립이 무엇보다 중요하다. 특히 농산물의 경우 생산이 자연조건에 제약을 받기 쉽기 때문에 정확한 계약이 지켜지지 못할 가능성이 매우 높으므로 부득

이한 사정으로 계약이 이행되지 못할 경우를 대비해 다양한 조달 경로를 확보해 둘 필요가 있다.

한편 거래 면에서도 산지와의 직거래는 생산자와의 협조체제의 확립이 무엇보다 중요하다. 이를 위해서는 거래방식 면에서 산지와의 장기간 고정가격을 바탕으로 한 계약거래를 통해 안정적인 물량확보를 꾀할 필요가 있다.

학교급식 식재료의 조달에 있어 지금까지는 각급 학교별로 조달하는 방식을 채택함으로써, 학교별 조달규모가 적고, 이것이 민간 학교급식 식재료 공급업체의 영세성과 전문성 결여 및 업자선정, 거래과정의 불공정성과 불투명성과 맞물려 학교급식 및 식재료 조달의 문제점으로 지적되어 온 것 또한 사실이다. 이러한 문제를 개선하기 위해 시·군학군별로 급식 식재료를 일괄 조달함으로써 거래규모의 확대를 실현하여 전문성을 갖춘 민간 학교급식식재료 공급업체를 통한 구매와 민간 학교급식 식재료 공급업체간의 경쟁을 촉진시켜 보다 고품질의 농산물을 상대적으로 저렴한 가격에 구매할 수 있을 뿐만 아니라 동시에 민간 학교급식 식재료 공급업체와 중장기적 계약을 통하여 거래의 신뢰성 확보 및 유리한 거래여건을 조성할 수 있다. 한편 시·군학군별로 급식물자를 일괄적으로 조달하는 것은 거래의 공정성과 투명성을 확보한다는 점에서도 매우 중요하다 할 수 있다.

이상과 같이 시·군학군별로 일괄조달을 실현하기 위해서는 시·군별로 「학교급식 물자조달위원회(가칭)」를 설치하는 것을 제안하고자 한다. 시·군 학교급식물자조달위원회의 조직형태는 비영리단체로서 조직하는 것이 바람직하고, 위원회의 구성은 행정기관(학교장 및 교육청, 시군), 학부모, 학교영양사, 생산자단체, 유통업자 등을 중심으로 구성하여, 상호간의 견제와 협조체제를 확립할 수 있는 조직을 결성하는 것이 필요하며, 특히 학교급식 물자조달위원회는 학교급식 물자의 공급업자 선정 및 지도, 위생지도와 식단개발 등 상적 유통기능을 효율적으로 실시할 수 있다는데 의의가 있다. 이러한 학교급식 물자조달위원회의 운영비는 국가나 지방자치단체가 재정적으로 지원하여 추가적인 비용 발생을 상쇄시킬 수 있을 것으로 판단된다.

그러나 물류기능에 대해서는 시·군 학교급식 물자조달위원회가 담당하기 위해서는 새로운 시설투자가 이루어져야 하기 때문에 일반적으로 기존의 유통업자나 농협에 물류기능을 위탁하는 것이 바람직하고, 시·군 학교급식 물자조달위원회에서는 업자 선정이나 가격 협의 및 위탁물류업자에 대한 지도·감독기능만을 수행하는 최소한의 규모를 유지하는 것이 바람직하다.

물류업자는 관내(시·군) 각 학교의 급식용 물자를 일괄처리 함으로써 보다 전문적 지식을 갖춘 인력의 확보가 가능해지고, 체계적인 안전성 검사(잔류농약, 위생검사) 체계를 확립할 수 있다는 점을 들 수 있다. 또한 기존의 소량·다빈도 구매체계에서 대량·다빈도 구매체제로 구매형태의 전환이 가능하여 물류 면에서 규모의 경제성을 발휘할 수 있다는 것이 특징이다. 이러한 물류센터의 기능은 기존의 농협이 보유하고 있는 산지종합유통 시설이나 공판장 및 집하장 등을 활용하거나 민간유통업자 에게 위탁하여 추가적 비용부담 없이 용이하게 실시할 수 있을 것으로 판단된다.

한편, 지역 농산물 생산자 및 생산자단체와의 직거래를 통한 교육적 효과를 추구하기 위해 각급 학교와 생산자 사이에 직거래를 활성화시키는 것이 중요하나 이를 위해서는 행정상 절차의 간소화와 앞에서 언급한 생산자와 학교사이에 원활한 정보교환이 이루어지도록 하기 위한 여건 조성이 필요하다.

결론적으로 학교급식에서 식재료의 안전성 확보와 급식을 통한 식과 농에 관한 교육의 확립과 특히 학교급식소에 국내농산물을 안정적·효율적으로 공급하는데 기여할 수 있는 Local Food System을 다음과 같은 4가지 모델로 제시하고자 한다. 단, 본 보고서에서 제시한 각각의 Local Food System은 지역적 특성을 고려하여 탄력적으로 운용하는 것이 바람직하다는 견해를 밝히는 바이다.

가. 시·군 학교급식 물자조달위원회를 통한 학교급식 물자조달체계 모델

<그림 VII-1>과 같은 학교급식 물자조달체계는 학교급식 물자를 시·군 학교급식 물자조달위원회에서 일괄적으로 조달하는 것이며, 특히 A경로와 같이 지역내(시·군)에서 생산된 농산물에 대해서는 각급학교가 생산자와 교류를 통해 품목을 지정(지정농산물)하여 각 학교의 급식소에서 직접 조달하는 것을 제시할 수 있다.

시·군 학교급식 물자조달위원회는 입찰을 통한 업자선정 업무와 가격교섭, 대금결제, 물류센터의 지도·감독기능 등을 수행한다. 물류기능은 영리를 목적으로 하지 않는 조직의 특성을 고려하여 기존 농협의 유통시설이나 민간 유통업자에게 위탁하여 효율성을 추구하는 것이 바람직하다. 특히 결품이 발생할 가능성과 민간 학교급식 물자공급업체간의 경쟁을 촉진하기 위해 각 경로별로 복수의 업자를 선정하는 것이 필요하다.

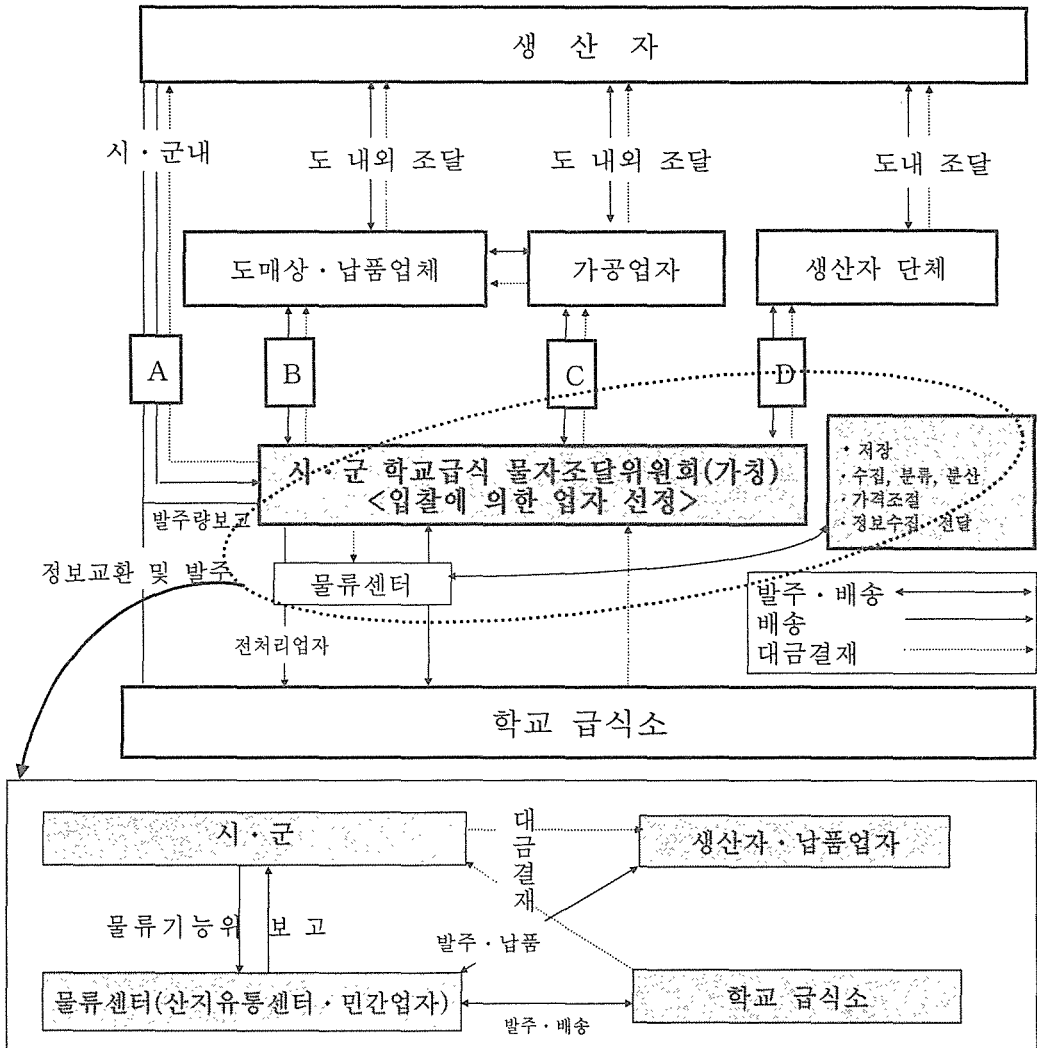
이러한 Local Food System은 거래의 투명성을 확보하고 대량구매로 인한 거래 교섭력을 강화함과 동시에 물류 면에서 효율을 추구할 수 있다. 특히 각급학교와 생산자간의 직거래를 통하여 식과 농의 교육용 자료로써 활용이 가능하다. D 경로와 같이 생산자 단체를 통해 조달하는 농산물에 대해서는 조달규모도 비교적 크기 때문에 도내에 있는 생산자단체를 연계시켜 도내농산물의 이용기간을 연장하기 위한 조달체계를 확립하는 것이 필요하다.

그러나 도내에서 학교급식에 필요한 물자를 100% 조달한다는 것은 현실적으로 불가능하기 때문에 B와 C와 같은 조달 경로를 활용하지 않을 수 없다. 도매시장이나 가공식품의 경우에는 생산자와 직접적인 교류를 추진하는 것이 곤란하다.

따라서 이 경우 도매시장업자와 긴밀한 협조관계를 유지하여 도매시장업자에 의한 우리 농산물에 대한 충성심을 양성시켜나가는 노력이 필요하다 하겠다.

한편 시·군 학교급식 물자조달위원회가 단독으로 물자를 조달할 경우

관내에서 생산되는 농산물에 대해서는 활용을 촉진할 수 있는 가능성은 증대되지만, 시·군 학교급식 물자조달위원회의 취급물량은 상대적으로 적기 때문에 가공식품 및 외부 위탁급식업체에 대해 우리 농산물의 이용을 직접적으로 유도하기에는 한계가 있다고 할 수 있다. 또한 고정가격으로 계약할 경우 발생할 수 있는 시장가격과 계약가격 차이로 인한 위험이나 결품 등이 발생할 위험성이 높아진다는 단점이 있다.



<그림 VII-1> 시·군 학교급식 물자조달위원회를 통한 학교급식 물자조달체계

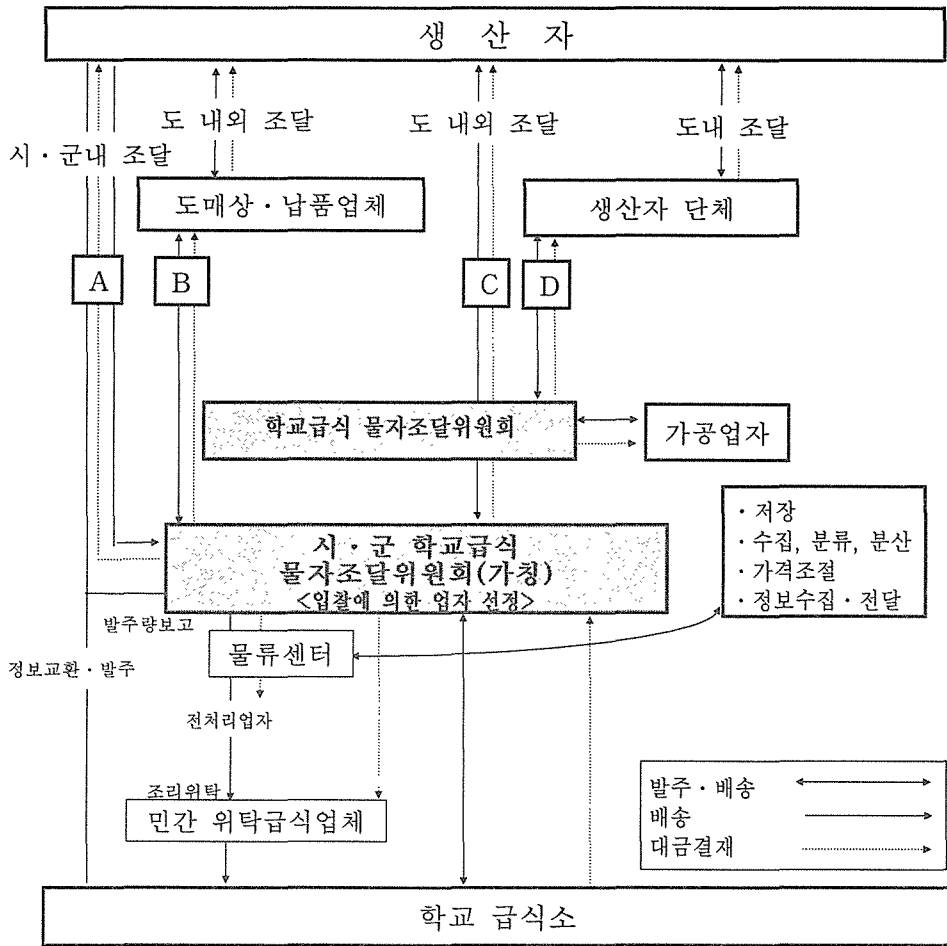
나. 학교급식 물자조달위원회의 연합회를 활용한 학교급식 물자조달체계 모델

<그림 VII-2>와 같은 Local Food System에서는 쌀, 가공식품, 이용량이 많은 농산물 등과 같이 품목별로 효율적인 조달범위를 고려하여 시·군 「학교급식 물자조달위원회(가칭)」와 그 연합회가 역할분담을 통하여 농산물을 조달하는 방법이다. 따라서 전체적인 면에서 효율이 증대될 수 있으며, 가공식품이나 위탁급식에 대해서도 학교급식 물자조달위원회가 직접 원료농산물을 조달하여 가공업자에 생산, 가공 및 조리기능을 위탁할 수 있는 가능성이 증대됨으로 가공 및 위탁급식에 대한 우리 농산물의 이용을 촉진하는 효과가 클 것으로 사료된다. 특히 가공식품은 상품의 특성에 따라 시·군 학교급식 물자조달위원회(가칭)에도 시·군내에 있는 가공업자를 활용하여 가공 업무를 위탁할 수 있도록 탄력적으로 운영하는 것도 고려해 볼만 하다. 또한 품목별로 시·군 학교급식 물자조달위원회와 연합회가 조달하는 것이 다를 수 있기 때문에 시·군 지역별로 지역 농산물의 품목을 지정하여 연합회와 역할 분담을 명확히 할 필요가 있다.

한편 원료농산물을 조달하여 가공업자에게 업무를 위탁할 경우에는, 가공원료의 생산이나 거래의 안정화를 꾀하는 것이 중요하며, 이를 위해서는 식품산업과 농림산업이 상호간에 정보를 정확히 파악하는 것이 필요하다. 또한 가공원료의 생산정보와 수요정보를 데이터베이스화하여 식품산업과 농림산업간에 정보를 제공할 수 있는 시스템의 구축이 필요하며 농업연구기관과 식품연구소가 연계하여 가공에 적합한 품종개발도 동시에 이루어져야 할 것이다.

<그림 VII-2>의 B 이외의 나머지 조달경로는 <그림 VII-1>에서 언급한 바와 같으나 B의 경우에는 도매시장이나 민간 학교급식 물자공급업체를 통해서 조달하기 때문에 산지와 얼굴이 보이는 거래가 감소할 우려가 있다. 물론 C나 D와 같이 연합회를 통해서 조달하는 것도 가능하나 연합회를 통하여 전국의 학교급식소와 산지의 농산물을 과부족 없이 유통시키기에는 유연성이 떨어질 수 있기 때문에 각급 시·군 학교급식 물자조달위

원회에서 도매시장이나 민간 학교급식물자 공급업체로부터 조달할 수 있는 경로를 확보해 두는 것이 중요하다.



<그림 VII-2> 학교급식 물자조달위원회의 연합회를 활용한 학교급식 물자의 조달체계

물류기능은 외부에 위탁하여 실시하는 것이 바람직할 것으로 사료되나 도연합회나 전국연합회의 경우에는 농협이나 민간업자에 위탁할 경우 가급적이면 시·군 물류업자와의 업무추진의 원활화를 꾀하기 위해 현실적으로는 농협의 물류기능을 활용하는 것이 효과적이라 판단된다.

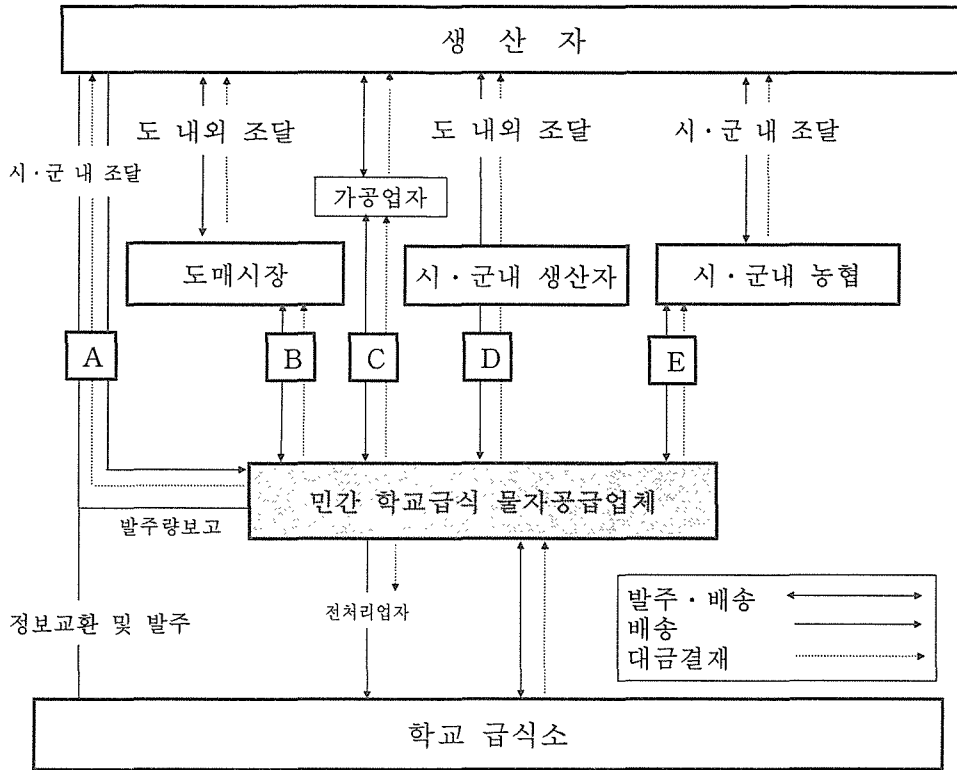
이러한 Local Food System에서는 가공식품에 대한 우리 농산물의 이용증대가 기대된다는 점과 농산물의 수급특성과 상품특성을 고려하여 탄력적인 조달체계를 운용함으로써 물류면·거래면에서 규모의 경제를 추구할 수 있다는 점, 또한 전국의 산지를 대상으로 한 광역적 권역으로부터의 조달에 있어서도 산지와 얼굴이 보이는 거래가 증대된다는 점 등을 이점으로 들 수 있다.

그러나 가공식품을 중심으로 다소의 원가상승이 예상되며, 시·군 학교급식 물자조달위원회와 도연합회간의 역할분담이 명확하지 않을 경우 품목별로 조달에 관련된 기능이 중복되어 비효율을 가져올 가능성이 있다는 점을 지적할 수 있다. 또한 이 경우에도 거래상에서 발생하는 위험을 전가시키기 어렵다.

다. 민간 학교급식물자 공급업체를 활용한 학교급식 물자조달 모델

<그림 VII-3>은 학교급식 물자를 민간 학교급식 물자공급업체를 통해 일괄 조달하는 시스템으로 기존의 민간 학교급식 물자 공급업체가 보유하고 있는 유통시설을 활용하며 지역내 중소규모의 민간 학교급식 물자공급업체나 전국적 규모의 민간 학교급식물자 공급업체에 의해 조달이 이루어질 가능성이 크다. 이 경우 장기 고정가격 계약을 통해 거래과정에서 발생할 수 있는 위험부담을 민간 학교급식 물자공급업체에게 분산시킬 수 있으며, 업자간 경쟁을 조장함으로써 상대적으로 동일한 품질의 농산물에 대한 저가구매가 가능할 것으로 판단된다.

또한 <그림 VII-3>의 경우 민간 학교급식 물자공급업체가 시·군내의 각급학교에 급식물자를 공급하기 때문에 각급 학교간의 이해관계로 시·별로 통일된 업자를 선정하기 위해서는 시·군 학교급식 물자조달위원회보다는 매우 간소한 조직이겠지만 별도의 위원회를 구성할 필요가 있으며, 현재 이상으로 공정하고 투명하지 못한 학교급식 물자조달체계가 형성되어져 버릴 가능성이 크다 하겠다.



<그림 VII-3> 민간 학교급식물자 공급업체를 활용한 학교급식물자 조달 체계

또한 학교와 생산자간의 정보가 차단됨으로 인해 각급 학교급식소에서 민간 학교급식 물자공급업체에 대한 통제를 통해 의도하는 특정산지의 농산물을 조달하기 곤란하며, 민간 학교급식 물자공급업체가 이윤 추구를 목적으로 수입농산물이나 원산지를 알 수 없는 저가 농산물을 공급할 가능성이 높을 것으로 예상된다. 이는 민간업자의 경우 이윤 추구를 목적으로 하는 영업특성상 우리 농산물에 대한 충성도는 일반적으로 낮다는 점에 기인한다고 할 수 있다. 또한 전국적 규모의 민간 학교급식 물자공급업체의 경우 독점이나 과점으로 인한 폐해가 나타날 우려가 있으며 특히 학교와 민간 학교급식 물자공급업체 사이에 힘의 불균형이 발생함으로 인해 상대적으로 불리한 입장에서의 구매가 이루어질 수 있다는 점을 지적할 수 있다.

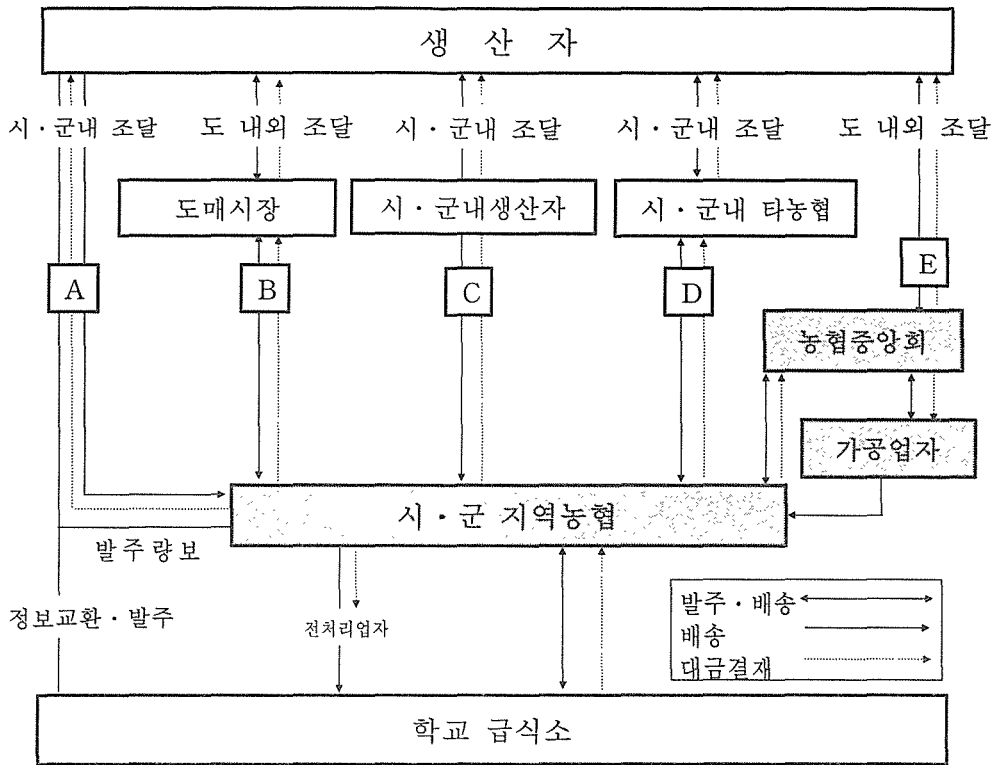
라. 계통농협 조직을 활용한 학교급식 물자조달체계 모델

<그림 VIII-4>와 같은 조달체계는 지역농협과 농협중앙회의 연계를 통해 학교급식물자의 조달이 이루어지는 시스템이며 특히 산지농협의 유통시설(집하장, 공판장 등)이나, 농협중앙회의 종합유통센터(하나로 클럽)를 연계시켜 물자를 조달하는 것이다.

특히 이 시스템은 시·군농협과 농협중앙회의 역할 분담을 명확히 할 필요가 있으며 이를 위해서는 시군농협이 주축이 되어 지역 농산물을 중심으로 한 급식물자 공급사업을 실시하되 중앙회는 시군농협에서는 조달하기 곤란한 품목에 대해 이를 보완하는 역할로써 활용되어야 할 것이다. 특히 전국 각지에 설치되고 있는 종합유통시설의 경우 지방자치단체가 자금의 일부를 지원하고 있고 이러한 지방자치단체에 의한 자금 지원은 지역 농산물을 우선적으로 취급한다는 점을 조건으로 이루어지고 있다. 따라서 지역농협과 중앙회의 연계를 바탕으로 한 학교급식물자 조달에 있어 지역 농산물의 이용에 기대되는 효과는 클 것으로 판단된다.

또한 농민조직을 통해 급식물자를 조달한다는 측면에서 우리 농산물의 이용촉진 효과는 클 것으로 판단되며, 지역농협과 농협중앙회의 연계를 통한 물량확보의 용이성과 물류효율이 증대될 것으로 판단된다. 여기에 농협을 통해 학교급식에 대한 정부의 간접지원이 용이하며 이는 학교급식에 대한 우리 농산물의 이용촉진을 위한 목적과 농업에서의 시설확충이라는 목적을 동시에 추진하는 효과를 기대할 수 있다. 또한 시·군 농협을 활용한 학교급식 물자의 조달은 산지에 대한 기존의 정부지원 시설을 효율적으로 활용할 수 있는 효과도 기대할 수 있다.

그러나 한편으로는 농협의 조직이 경직되어 전체적으로 효율이 떨어질 가능성이 있으며 지역농협과 중앙회간의 역할분담이 불명확할 경우 거대한 자본력을 바탕으로 농협중앙회와 비교적 규모가 작은 지역농협간의 출혈경쟁으로 지역농협의 사업기반을 무너뜨려 버릴 가능성이 크다.



<그림 VII-4> 계통농협 조직을 활용한 학교급식물자의 조달체계

민간 학교급식 물자공급업체나 시·군 농협을 통해 학교급식 물자를 시·군학군에서 일괄 조달할 경우 각급학교별로 민간 학교급식 물자공급업체선정에 관한 상반된 이해관계로 인해 통일된 급식업자를 선정하는데 있어 커다란 걸림돌로 작용할 것이 예상된다. 따라서 시·군 학교급식 물자조달위원회를 통한 일괄 업자선정이 이러한 문제를 해결하는데 있어 필연적으로 동반되는 문제라 할 수 있으며, 이를 바탕으로 민간 학교급식 물자공급업체나 농협과의 연계를 모색할 필요가 있을 것이다. 또한 각급학교별로 직거래를 통해 조달하는 경우와 시·군 학군이 일괄 조달하는 경우가 공존하는 조달체계가 합리적으로 판단되며 학교별로 직거래를 추진하는 경우에는 사전에 직거래 대상농가와 정보교환을 통해 품목과 거래기간을 지정하여 시·군 학군이 일괄적으로 조달하는 물자와 구분할 필요가 있다.

3. 학교급식에 우리 농산물 이용을 촉진하기 위한

정부지원 방안

양질의 안전한 농산물을 공급하기 위하여 WTO협정의 내국민대우조항에 위배되지 않는 범위 내에서 정부 및 민간(생산자의 부담금 등)의 제도적, 재정적 지원방안이 모색되어야 할 것이다. 이를 위해 수요자(학교), 생산자·산지, 생산자와 수요자 연계지원방안, 그리고 안전한 식재료 공급을 위한 제도 및 물류시스템 지원방안을 제시해 보고자 한다.

가. 수요자 지원방안

1) 학교급식의 양적·질적 확대를 위한 투자 확대

학교급식을 실시하는데 필요한 기본경비의 부담주체는 정부와 학교설립경영자가 중심이 되어야 할 것이다. 우리나라의 학교급식법 제8조 제1항과 제2항에서 학교급식시설에 대한 지원은 정부나 지방자치단체로 규정하고 있는 바, 급식시설의 기계화를 통하여 급식비용을 절감할 수 있을 것이다. 또한 학부모 설문조사에서도 학교급식 시설의 설치 및 보수비용에 대해 정부 및 지방자치단체가 부담하는 재정지원을 높게 요구하고 있다. 따라서 학교급식법을 개정하여 학교급식법상 후원회 조항과 위탁급식 내용을 재검토하고, 학부모의 학교급식비 부담이 최소화되도록 해야 한다.

2) 우리 농산물 및 친환경 농산물 공급에 따른 학부모의 비용부담 방안

우리 농산물을 식재료로 사용함에 따른 급식비 증가분을 정부 또는 지자체 등에서 일부 지원하는 방안도 검토해 볼 필요가 있다. 실제로 학부모를 대상으로 한 조사결과, 우리 농산물을 사용함으로써 발생하는 비용

을 학부모가 전적으로 부담해야 한다고 응답한 비율은 9.4%로 낮았던 반면, 정부와 학부모가 반씩 부담해야 한다고 응답한 비율은 64.7%로 높았다. 이는 정부의 지원만을 요구하는 것은 아니며 학부모가 부담을 하더라도 급식에서의 우리 농산물 비율을 높이고 싶다는 학부모의 의견이 반영된 것이다. 그러나 지역산 또는 친환경 농산물의 경우 재배면적이 적어 수급조절의 문제 등으로 현실적인 해결방안이 모색되어야 하나, 최근 친환경 농산물의 재배면적이 증대하고 있으므로 주식인 쌀과 같은 특정 품목별로 도입 타당성을 검토해야 할 것이다.

그리고 친환경 농산물을 식재료로 사용함에 따른 일반 또는 수입 농산물과의 가격차액을 지자체 등에서 지원하는 방안도 검토해 볼 필요가 있다. 전남도 조례와 같이 초·중·고교 학교급식에 사용되는 식재료를 유전자 변형이 되지 않거나 친환경 농산물 등 일정 등급 이상인 ‘우수 농·수·축산물’로 구체적으로 규정하고 일반 농산물 또는 수입 농산물과의 가격차이를 지원해야 할 것이다.

3) 학교급식 식재료 검수기준 마련

학부모나 영양사들은 학교급식 시 가장 고려하는 사항으로 철저한 위생관리를 지적하고 있다. 그리고 우리 농산물 이용에 대해서도 학부모나 영양사의 약 50%가 우리 농산물은 안전하기 때문이라고 응답하고 있다. 그러나 학교급식 현장에서는 영양사나 학부모들은 식재료 품질 여부 판정에 어려움을 겪고 있다고 응답한 비율이 약 50%에 가까우며, 또한 우리 농산물과 수입산을 구별하기 힘들어 식재료 검수에 어려움을 겪고 있다. 또한 식재료 공급업체에서도 학교급식의 검수기준이 검수자 개인별, 학교별로 차이가 있고, 또한 식단가를 고려하지 않고 상품(上品)을 기준의 검수를 하고 있어 어렵다고 응답하고 있다. 따라서 농림부와 교육인적자원부 등에서는 학교와 학부모, 그리고 공급업체가 납득할 수 있는 공통분모를 추출하여 학교급식용 농산물의 검수 가이드라인을 제시해야 할 것이다. 이 외에도 정부에서는 국내산과 수입산을 판별할 수 있는 기준 및 특

정에 대해 해당학교에서도 손쉽게 확인할 수 있도록 적극적으로 홍보하고, 원산지 증명에 대한 철저한 시행을 담보해야 할 것이다.

나. 생산자 및 산지 지원방안

1) 농산물의 안정적인 판로 및 공급체계 확립

중앙 및 지방정부는 농산물의 장기적 수급목표를 설정하여 학교급식을 통한 안정적 판로 확보를 통해 농업·농촌 지역활성화에 기여할 수 있는 다양한 지원체계를 모색하는 것이 필요하다. 교육인적자원부 자료에 따르면, 2002년 12월말 현재 전국 9,989개교 654만 명의 학생이 학교급식을 이용하고 있으며, 2003년 3월에는 10,100여 개교에서 700만명 이상의 학생으로 확대될 전망으로 하루에 학교급식을 이용하는 학생은 전체 학생의 76.7%인 601만 명이며 전체인구의 약 1/8에 이를 전망이다. 이 정도의 인구가 학교급식으로 우리 농산물을 안정적으로 소비한다면 농가소득의 불안정성이 해소되고 지역경제 활성화에도 크게 기여할 수 있을 것이다.

한편, 지역별로 학교급식에 대한 수요량과 공급량을 확보하여 안정적으로 농산물을 공급하기 위해 학교급식용 농산물 지정 산지제도와 학교급식용 농산물 지정시·군학군제도의 추진을 고려해 볼 만하다. 구체적인 실시 방법은 우선 지역별로 학교급식용 농산물 생산 지구를 지정하고 동시에 시·군 학군별로 학교급식용 농산물을 지정한다. 예를 들어 학교농산물 공급 산지로 지정을 받은 산지의 농산물 시장가격이 기준가격 이하로 하락할 경우 시장가격과 기준가격 사이의 차액을 보상해 주는 방식이다. 또한 시·군 학군지정 농산물산지로 지정을 받은 산지가 지정을 한 해당 시·군 학군에 농산물을 출하하였을 때 가격이 기준가격 이하로 떨어지면 그 차액을 보상해주는 방식이다. 이로써 연중 안정적인 물량 확보가 가능하여 결과적으로 지역 농산물 내지는 우리 농산물의 이용촉진 효과를 기대할 수 있을 것으로 기대 된다. 이에 대한 재정적 지원은 현행의 가격안정 제도를 활용할 수 있을 것이다.

2) 산지 전처리 시설 지원

현재 학교급식에서는 가중되는 인건비로 인하여 작업의 단순화와 간편화를 꾀하고 있으며, 전처리 식품의 구매 증가 또한 이와 같은 작업시간의 단축과 단순화에 부흥한 것이다. 그러므로 생산지(산지유통시설)에서 절단, 세척, 단순가공, 포장 등 전처리 기능을 수행할 수 있도록 시설 보완 및 개조가 필요하고 이를 위한 적극적인 지원이 필요하다. 전처리 식재의 공급으로 급식원가 절감 효과를 기대할 수 있으며 이는 농산물의 안정적인 공급으로 이어져, 농업인의 소득 증대에 기여하게 된다. 이러한 1차 전처리 가공단계는 단순 다듬기, 씻기, 자르기, 진공 포장 등을 의미하므로 특별한 기계설비의 설치나 전문적인 기술 없이 생산자가 직접 수행할 수 있다.

3) 선취매매와 예약수의거래 확대를 통한 식자재의 안정적인 공급 지원

농산물은 기상 여건의 변화에 민감하게 반응하여 시장에서의 가격 등락폭이 큰 특징을 가지고 있다. 그러나 학교급식 식재료 농산물은 고정된 급식비 내에서 안정적으로 공급해야 하는 특징을 가지고 있다. 학교급식을 위탁운영하는 대형업체 조사에서도 나타난 바와 같이, 학교급식 식단가에는 계절 등 기상여건의 변화를 반영하여 가격 조절하기가 용이하지 않고, 또한 고품질의 농산물을 안정적으로 공급해야 하므로 학군 또는 지역단위로 식자재를 규격화·대형화시킬 수 있는 품목에 대해서는 선취매매를 유도하거나 조달가격과 물량을 미리 계약하는 예약수의거래를 확대하여 식자재의 안정적인 공급을 도모해야 할 것이다. 이를 위해 정부 및 지방자치단체는 지역단위로 일정한 규모의 거래물량이 되어 수요와 공급이 적절히 반영될 수 있도록 산지정보와 수요처(학교) 정보를 수신·발신할 수 있는 시스템을 마련해야 할 것이다.

다. 수요자와 생산자 연계 지원방안

1) 학교급식 농산물의 수요 및 산지공급 정보 시스템 구축 방안

현재 학교급식에 제공되는 농산물의 경우 복잡한 유통경로를 거치는 관계로 실제 우리 농산물과 수입농산물의 구분이 어려운 경우가 존재하며, 수입농산물이 우리 농산물로 둔갑되어 유통되고 있는 경우가 많다. 그러므로 산지에서 학교 급식소에 대해 생산정보를 효율적으로 제공할 수 있는 정보시스템의 개발과 다양한 구매경로의 확보를 통한 안정적인 조달체계를 확립할 필요가 있다. 학교급식 영양사 설문조사에 의하면 지역 농산물에 대한 정보부족에 의해 구매를 하지 못하는 경우도 많이 있다. 이를 위해 급식학교와 식자재 공급 산지와 수요 및 공급 정보를 제어할 수 있는 정보망 구성도 시급히 구축되어야 할 것이다. 또한 인터넷을 이용하여 전자상거래 시스템을 구축하고 전자 네트워크를 이용한 중개효과로 인해 중간단계를 생략함으로써 구매자와 판매자가 가상시장의 거래의 주체자로서 소비자와 생산자의 역할을 할 수 있도록 한다. 생산자단체 또는 단위 농협은 농민으로부터 각 지역에서 생산되는 특산 농축산물의 정보를 수집하여 정보 데이터 베이스화하고, 학교급식위원회는 구매를 위한 시스템을 구축하고 전자 상거래 시스템을 지원한다. 학교의 식재 요구와 식재 관련 정보를 정보시스템 내에서 생산자와 직접 교환할 수 있는 시스템을 구축하여 상호간의 원활한 의사소통을 바탕으로 생산자와 학교 모두 안정적인 유통경로를 확보하도록 한다. 생산자의 정보에는 구매품목에 대한 생산지, 단위별 판매가, 규격, 품질, 성능, 대체 품목 여부, 유통경로, 조달방법, 결제 조건 등을 포함한다. 수요자(학교)는 필요한 품목 및 물량을 생산자에게 파종 전에 통보하고 생산자는 철저한 계획 생산을 기획하여 계획된 식품을 만들기 위한 농산물의 품질을 보장하고 생산량을 제한한다.

그리고 친환경 농산물의 사용에 있어 우선적으로 고려되어야 할 점 중의 하나는 공급가능성이다. 수요의 확대에 따라 공급이 손쉽게 따라줄 수 있어야 하며, 학교급식에서 필요로 하는 수요량을 충족시키기 위해서도

이러한 정보네트워크망은 필요할 것이다.

2) 급식학교와 식자재 공급 산지간 연계를 통해 농촌현장을 체험 학습의 공간으로 활용하기 위한 교과과정 및 지원방안 모색

장기적으로 우리 농산물의 잠재적 수요자를 육성한다는 측면에서 학교 급식을 통한 교육적 효과가 가지는 의미는 크다고 할 수 있다. 이러한 교육적 효과는 농업에 대한 이해 증진이라고 하는 궁극적인 목적에 도달하기 위한 것이며, 따라서 학교급식에 대한 우리 농산물의 이용증대는 학교가 위치한 지역에서부터 출발되어야 할 것이다.

이를 위해, 학부모, 생산자, 행정기관, 유통업자 등이 함께 관심을 기울이고 참여할 수 있는 여건조성을 통해 구체적인 체험학습 실현방안이 모색되어야 할 것이다. 농촌체험학습 등을 통한 우리 농산물 사용 동기를 유발하고 지역내 생산자조직과 학교가 연계하여 급식재료를 조달하고, 지역사회 주민들과의 친숙도 증진으로 지역공동체 문화를 보존할 수 있다면 미래세대에게 더할 나위없는 산교육이 될 것이다. 또한 식단에 생산자의 이름을 적어 '얼굴 있는 농산물'을 제공하고, 생산자가 학교수업, 급식위원회 등에 참여하여 재배과정 등을 설명하는 기회도 마련한다. '특별활동시간' 등을 통하여 농장체험학습을 하고, 스스로 재배한 농산물을 학교급식에 이용한다. 또 급식잔반을 이용하여 비료만들기를 실습하고, 유기농업 재배농가에 제공하는 등 환경교육을 병행한다. 이를 위해 교육관련기관에서는 농촌현장과 연계하여 체험학습 교과과정을 개발하고 공급산지에서는 이를 수용할 수 있는 체계를 구축하는 것이 필요하다.

3) 향토음식 발굴 및 가공식품개발에 필요한 재정적 지원 필요

전통(향토) 음식의 발굴 및 시식회 개최 등을 통해 한국형 식생활에 대한 이해를 증진시키고, 학교급식에 향토음식을 적극적으로 도입하기 위한 새로운 요리를 개발한다. 가공식품에 수입산 농산물의 이용 빈도가 높

으므로 우리 농산물을 이용한 가공식품 개발에 필요한 재정적 지원이 요구된다. 영양사와 학부모의 설문조사에 있어서도 지역산 농산물 사용에 대해 대부분이 필요하다고 응답하고 있지만, 식단 작성시 활용하는데 어려움을 겪고 있다고 응답한 비율이 53.4%로 높게 나타났다. 그러므로 지방자치단체나 식품개발관련 연구기관과 연계하여 최종 수요처의 수요에 부응하기 위해 지역특산물을 활용한 식재 및 다양한 식단 개발을 통해 잠재수요를 유효화시켜 나가야 할 것이다.

라. 안전한 식재료 공급을 위한 제도 및 물류시스템 지원방안

1) 식재료 기준 설정 및 우리 농산물 유통업체에 대한 인증제도

개별 학교의 영양사나 행정실장은 식자재 공급업체를 선정할 시 가장 어려운 점에 대해 60% 이상이 업체의 영세성이나 전문성 부족이라고 응답하고 있다. 이는 학교별로 품목별로 식재료를 납품받고 있기 때문이기도 하지만 중앙 및 지방정부 단위로 일정한 기준을 설정하여 해당업체에게는 일정한 인센티브를 부여하는 방안을 고려해야 할 것이다. 국내산 식자재만 공급하는 유통업체에 대한 관계당국의 인증제도 도입과 이의 홍보를 통해 고객(급식학교)이 증대될 수 있는 실질적인 이익을 부여하고, 이들 업체에 대한 정보를 각 학교에 제공하며, 국내산 식자재 조달에 따른 세제 우대 조치 등을 실시하여 국내산 식자재 공급을 권장해야 할 것이다.

2) 이력정보체계 확립과 위생 및 신선도 관리체계 구축

학교 영양사 대상 설문에서 식재료 공급업체 선정시 중요하게 고려하는 항목 1순위는 초·중·고등학교 모두 '식품의 품질'이라고 응답한 결과에 비추어 볼 때, 안전하고 고품질의 식재료를 공급하기 위해서는 원산지 표시 및 품질인증 표시의 신뢰 확보와 식중독 등과 같은 식품사고 발생시

신속한 원인규명과 문제 해결 등을 위해 이력정보체계(Traceability System) 확립을 제안한다. 또 신선한 농산물을 학교급식에 공급하기 위해서는 산지에서부터 예냉시설을 확보하고, 저온수송차량을 이용한 수송하를 통하여 최종수요자까지 저온 상태를 유지할 수 있는 콜드체인 시스템이 구축되어야 한다.

한편, 우리 농산물 품질의 우수성을 검증하기 위해 학교급식에 납품되는 모든 식자재에 대해 정기적 또는 부정기적 잔류유해물질 검사를 강화하고 그 결과를 정기적으로 발표하여 주의를 환기시킬 필요가 있다. 수입 식자재에 대하여는 철저한 검역과 관리를 통하여 비위생적인 식자재가 도입되지 않도록 감시하고, 수입식자재의 유통과정을 철저하게 감시하여 부당이득의 소지가 발생하지 않도록 조치한다.

3) WTO 농업협정을 고려한 다양한 정부지원방안 모색

WTO 정부조달협정 농업에 관한 협정의 부속서2의 2항의 일반서비스 조항에서<특정품목에 관한 시장정보, 조언 및 판매촉진을 포함하는 시장 확대 및 판매촉진서비스>에 대해서는 정부의 보조금 지급이 가능하게 되어 있기 때문에 이를 활용한 과일 등과 같은 시식용 물자 공급, 지역 농산물 나아가서는 우리 농산물에 대한 지속적 홍보활동, 우리 농산물을 활용한 전통요리 개발, 지역내 식품산업과 연계한 상품 개발, WTO정부조달협정 농업에 관한 협정의 부속서2의 3항의 식량안보목적의 공공비축 조항에서<품목의 재고 비축 및 유지에 필요한 저장시설>에 대해 정부지원이 가능하게 되어 있기 때문에 이를 통한 저장고, 도정기, 쌀 씻는 기계 등과 같이 농업용 기계와 조리용 기계를 지원하여 지역산 농산물이 가지는 생산의 계절성과 급식비절감을 꾀할 수 있을 것이라 사료된다.

4) 지역산 농산물의 학교급식 이용 시범사업을 통한 정부지원방안 모색

지역산 농산물의 안정적인 판로와 농가소득 증대에 기여하기 위해 학교급식 시장에 적극적으로 대응해야 할 것이다. 이를 위해 정부는 전국 시군에서 학교급식에 지역산 농산물 또는 우수농산물 사용을 확대하기 위해 주민참여의 조례제정 움직임이 적극적이며, 지자체가 이를 지원하기 위해 사업계획을 수립하였거나 지원을 하는 지역을 대상으로 시범사업을 통해 지역산농산물 또는 우수농산물의 학교급식 공급에 있어 유발되는 식재료 부담 상승, 정부예산 확보 등의 경제적인 문제와 학교급식법 등의 제도적 문제점을 파악하고 이에 대한 대안을 모색해 나가야 할 것이다.

참고문헌

- 7CFR210 National School Lunch Program
- American School Food Service Association.. School Foodservice & Nutrition Operations Study. Alexandria, VA: ASFSA, 1999
- Martin J & Conklin MT. Managing Child Nutrition Programs: Leadership for Excellence. An ASPEN Publication, 1999
- Pannell-Martin. D. School Foodservice Management for the 21st Century. InTeam Associates, Inc, 1999
- Pipes. PL. Nutrition in infancy and childhood. Mosby, pp.195-218, 1993
- Richard B. Russell National School Lunch Act
- Tanner JM. Fetus into man: Physical growth from conception to maturity. Harvard university press, Cambridge, Massachusetts, pp6-15. 1990
- US General Accounting Office. Food Safety: Continued Vigilance Needed to Ensure, Safety of School Meals (GAO-02-669T). 2003.
- US General Accounting Office. School Lunch Program: Efforts Needed to Improve Nutrition and Encourage Healthy Eating (GAO-03-506), 2003
- USDA, Evaluation of the USDA Fruit and Vegetable Pilot Program. 2003
- USDA. Availability of Fresh Produce in Nutrition Assistance Programs. 2002
- USDA. Food Buying Guide for Child Nutrition Program. 2001
- USDA. School Food Purchase Study: Final Report. 1998
- USDA. Small Farms/School Meals Initiative. 2003
- 김동석. 자라나는 학생들 급식에 우리 농산물의 사용 확대를 위한 제언. 전국학교영양사회, (사)급식관리협회, 학교급식개선토론회 : 어떻게 하

면 학교 급식에 친환경 우리 농산물을 사용할 수 있을까?, 2003

노희경, 박종. 초등학교 고학년 학생의 성별, 학년별, 체형인식도와 식행동 및 식품기호도 비교. 한국식생활문화학회지 16(2):158-169, 2001

농림부 친환경농업과. 2003년도 친환경농업 육성정책. 2003. 1

농협중앙회. 학교급식제도개선에 관한 연구 2001년

농협조사부. 미국의 학교급식제도. 2001. 3

농협조사부. 일본의 학교급식제도. 2001. 6

문형남, 홍수중, 서성재. 서울지역의 학동기 소아 및 청소년의 비만증 이화율 조사. 한국 영양학회지 25(5):413-418, 1993

박혜숙, 주현옥, 이화자. 비만청소년의 성별에 따른 식생활 태도, 식습관 및 우울감에 관한 연구-고교생을 대상으로-. 아동간호학회지, 6(2):18-32, 2000

손병식. 구매자-공급자 협력적 관계의 성공요인에 관한 연구. 전북대학교 대학원 박사학위논문. 1999

신보연, 친환경 우리 농산물과 학교급식. 전국학교영양사회, (사)급식관리 협회, 학교급식개선토론회: 어떻게 하면 학교 급식에 친환경 우리 농산물을 사용할 수 있을까?. 2003

안부호. 비만증 I. 인간과학. 2(11). 1978

양일선, 김현아, 신서영, 조미나, 박수연, 차진아, 이보숙. 서울시 소재 고등학교 위탁급식 운영현황 분석. 대한영양사협회 학술지 8(3):280-288, 2002

양일선, 김현아, 신서영, 조미나, 박수연, 차진아, 이보숙. 서울시 소재 고등학교 학교급식 위탁운영 계약분석. 한국식생활문화학회 춘계학술심포지움 자료집. 2002

양일선, 배환미, 김현아, 신서영, 조미나, 박수연, 차진아, 이보숙. 서울시내 고등학교 위탁급식의 급식비와 투자비의 실태 및 위탁업계의 기대수준 비교 분석. 한국식생활문화학회지. 17(5):575-583, 2002

양일선, 유태용, 차진아, 이보숙, 한경수, 채인숙. 학교급식 전담직원 배치제도 개선방안에 관한 연구. 대한지역사회영양학회 추계학술대회 자

- 료집. 2000
- 양일선, 이보숙, 차진아, 이해영, 김혜영, 박문경, 현성원, 강여화. 중·고등학교 영양교육 프로그램 개발을 위한 학교급식 영양사와 학생의 영양교육 인식도 비교에 관한 연구. 대한영양사협회 학술대회 자료집, 2002
- 양일선, 이영은, 차진아, 유태용. 학교급식 전담직원의 표준직무모델 개발에 관한 연구. 한국영양학회지, 35(7):800-817, 2002
- 양일선, 이영은, 차진아. 학교급식 영양사의 업무 중요도 및 임무차원 분석. 한국영양학회지. 35(6):668-680, 2002
- 양일선. 고등학교 위탁급식 품질 향상을 위한 급식비 및 투자비의 적정수준 산정에 관한 연구-고등학교를 중심으로-. 서울특별시 교육청 연구보고서. 2001
- 양일선. 웹에 기반을 둔 중·고등학교 영양교육프로그램 개발 및 효과평가. CJ푸드시스템(주) 산학협동연구 보고서. 2003
- 양일선. 학교급식 관리기술 지원체계 구축에 관한 연구. 한국교육개발원 수탁연구 보고서. 2002
- 양일선. 학교급식 전담직원 배치 제도 개선방안에 관한 연구. 교육인적자원부 정책연구과제 보고서. 1999
- 양일선. 학교급식의 최신동향 진단과 발전방향모색. 국민영양 217:2-10, 2000
- 이계임, 김성용. 학교급식 식재료 사용현황 및 우리 농산물 대체시 비용연구. 청소년 건강증진을 위한 학교급식 발전방안 심포지엄. 대한영양사협회 심포지엄 자료집. 2001
- 이보숙, 양일선, 김기철. 학교급식시스템 유형별 표준조리인력 산정모델. 한국영양학회지 31(3):354-362, 1998
- 이윤주, 박경숙. 초등학교 급식에서 구매자-공급자 관계의 성공요인에 관한 연구-구매자의 관점에서-. 대한영양사회학술지 8(1):1-8, 2002
- 이종현. 농산물의 유통과 포장물류 혁신. 식품과학과 산업 31(1):17-22
- 이진실, 은정연. 초등학교 농산물 공급업자의 업무 수행수준과 업무중요도

- 분석. 한국식생활문화학회지. 16(5):407-415, 2001
- 임충규. 산지농협의 친환경 농산물 공급확대 방안. 한국협동조합연구 20(1)
- 정현주, 문수재, 이일하, 유춘희, 백희영, 양일선, 문현경. 식생활의 전통성 유지측면에서의 전국 초등학교 급식 식단 평가. 한국영양학회지. 33(2):216-229, 2000
- 조은주. 학교 급식에서 친환경 농산물을 사용하기 위한 과제. 전국학교영양사회, (사)급식관리협회, 학교급식개선토론회: 어떻게 하면 학교 급식에 친환경 우리 농산물을 사용할 수 있을까?. 2003
- 최미옥, 박은영, 김지영. 부산지역 사업체 급식소 식품공급업자의 위생인식조사. 대한영양사협회학술지. 7(1):19-27, 2001
- 학교급식전국네트워크. 왜 학교급식에 친환경적인 우리 농산물을 사용해야 하는가? 전국학교영양사회, (사)급식관리협회, 학교급식개선토론회: 어떻게 하면 학교 급식에 친환경 우리 농산물을 사용할 수 있을까?. 2003
- 프랑스 교육부(Ministère de l'Éducation Nationale)의 공식보고서(회람번호 : Circulaire no 2001-118 du 25-6-2001). Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments. 2001년 6월 28일
- 프랑스 식품위생안전관리소(Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) 보고서. Nutrition et restauration scolaire, de la maternelle au lycée: Etat de lieux. 2000년 10월 5일
- 허행길. 21세기 농수산물 유통혁명과 정책과제. 농업경제연구 37호. 1996. 12
- 家の友. 學校給食から始める地産地消. 2001年9月
- 宮城縣. みやぎ食と農の縣民條例-基本計畫-. 2001年
- 宮城縣. みやぎ食と農の縣民條例基本計畫の推進に向けた平成13年度事業の實施狀況. 2002年
- 農林金融. 學校給食と食農教育. 2002年 6月

飯澤理一郎. 「地産地消」型食料消費構造の構築と食産業クラスター形成に
關する研究. 2003年

小金澤孝昭. 「食農教育の現状と學校給食」. 中島康博・神田建策編著. 21世
紀食糧・農業市場の展望』岩波書房. 2001年

岩手縣農政課. 學校給食への縣産農林水産物等の利用推進に關する取組みの基
本方向. 2000年

地域循環情報. 全國學校給食自給率調査および栄養士アンケート調査. 2003
年 6月

河合知子. 學校給食の方向性と地域農業に關する實証的研究 平成10~12年
度科學研究費補助金(基盤研究(C)(2)研究成果報告書. 2001年

學校給食と食材料調達に關する研究會. 地元産食材料を用いた學校給食に關
する意識. 2003年

學校給食と食材料調達に關する研究會. 學校給食における食材料調達-自校
方式の學校給食を對象として-. 2001年

<http://www.pref.Gunma.jp> (일본 군마현청 홈페이지)

<http://www.maff.go.jp> (일본 농림수산성 홈페이지)

<http://www.mext.go.kr> (일본 문부과학성 홈페이지)

<http://www.pref.miyagi.jp> (일본 미야기현청 홈페이지)

<http://www.pref.mie.jp> (일본 미에현청 홈페이지)

<http://www.pref.saitama.jp> (일본 사이타마현청 홈페이지)

<http://www.mofa.go.jp> (일본 외무성 홈페이지)

<http://www.pref.iwate.jp> (일본 이와테현청 홈페이지)

<http://www.zenkyu-kyo.or.jp> (일본 전국급식사업협동조합연합회 홈페이
지)

<http://www.zennoh.or.jp> (일본 전국농업협동조합연합회 홈페이지)

<http://www.ntgk.go.kr> (일본 체육·학교건강센터 홈페이지)

<http://www.gakkyu.or.jp> (일본 학교급식연구개선협회 홈페이지)

<http://www.pref.hokkaido.jp> (일본 홋카이도현청 홈페이지)

<http://www.pref.fukushima.jp> (일본 후쿠시마현청 홈페이지)

<http://www.nippon-pta.or.jp> (일본 PTA전국협의회 홈페이지)

<http://www.pref.ishikawa.jp> (일본 이시카와현청 홈페이지)

<http://www.hal.ne.jp> (일본돗토리현학교급식회 홈페이지)

<http://www.pref.gifu.lg.jp> (일본 기후현청 홈페이지)

<http://www.fns.usda.gov/cnd> (미연방 농림부 식품영양국 어린이영양과홈
페이지)

<http://www.fns.usda.gov/fdd> (미연방 농림부 식품영양국 식품유통프로그
램과홈페이지)

<http://www.foodsecurity.org> (Community Food Security Colition 홈페이
지)

<http://www.qpo.gov> (미연방 General Printing Office 홈페이지)

부 록

1. 미국의 Small Farms/School Meals Initiative
2. 일본의 학교급식법
3. 미야기현 食과 農의 현민조례
4. 그 외 지방현의 조례 <부분 발췌>
5. 일본의 학교급식 위생관리 기준

부록 1. 미국의 Small Farms/School Meals Initiative

■ Overview

The initial phase of the "farm-to-school" initiative is learning how to begin such a project. Much of this phase focuses on how to communicate to school officials and farmers that they can begin a project and what they need to know to get started. The National Commission on Small Farms endorsed the Small Farms/School Meals Initiative in its report, *A Time to Act*, published in January 1998. The Commission's report stated on page 74:

The Commission endorses the efforts of the Food and Nutrition Service (FNS), the Agricultural Marketing Service (AMS), and the Natural Resources Conservation Service (NRCS) to pursue marketing opportunities for small farms to supply local school lunch programs. These agencies should be commended for taking this step, and should pursue the pilot programs in North Carolina, Georgia, and Florida with a commitment to overcoming any barriers to developing this market. Cooperative Extension should also be involved in supporting this effort. The results of the pilots should be published and distributed along with a manual to encourage replication of these efforts throughout the country.

From the early learning experiences in California, North Carolina, Florida, and elsewhere, the Small Farms/School Meals Initiative presents real potential in expanding the levels of fresh, nutritious fruits and vegetables in the school meal programs and in providing new markets for local fruit and vegetable farmers.

The town hall meeting is an opportunity for local producers and school food service staff to learn how to work together for their mutual benefit. At such a meeting small farmers can discover the potential of new markets for their fresh fruits and vegetables, and schools have the opportunity to learn how to purchase locally grown fresh produce.

While the meeting is just the beginning of the process, it serves the crucial purpose of informing farmers and school officials about the initiative. Follow-up meetings, mailings, and other communications efforts must continue over the long term to ensure a successful project.

■ Preliminary Planning

There are several factors to consider during preliminary planning for the meeting:

- Keep USDA's partners in the State departments of education and agriculture and its officers-in-charge fully informed, and consider modifications based on their input. Their support is critical to the success of the meeting, and their insight is invaluable throughout the planning process. They understand how things work in their States.
- Select a city and site that are centrally located, convenient to the farmers in the area.
- Select a time of year and date when farmers and school food service staff will be available. Input from State officials is critical when making this decision. Small farmers do not have the luxury of breaking away during planting or harvesting times to attend meetings. Generally, school food service staff are not available during the summer.
- Plan the event for a weekday...and hope for rain! (Farmers don't plow in the rain.)
- Plan for about 150-200 participants. (A smaller number can be included in the follow-up meetings.)
- Have regular conference calls with the groups involved in the planning process.

■ Structure of the Meeting

The meeting should last about 2 hours and consist of presentations, questions and comments from the audience, and concluding remarks.

The speakers should consist of about three to four Federal, State, or local officials and four to five panelists. The officials' remarks should convey their support and commitment to local farmers and schools working together. The panelists-who serve as technical experts and resource people-should briefly discuss the initiative from each of their perspectives. Encourage all speakers to limit their remarks to 3 to 5 minutes, to leave enough time for questions.

At the end of the meeting, it is important to summarize the key points and explain the next steps for farmers and school food service staff who want to get involved. There should be a specific plan for the succeeding steps, and participants should leave with the names and phone numbers of people to contact for more information.

■ Roles and Responsibilities

Many different groups should be involved in organizing a town hall meeting. Communication and a clear understanding of the roles of those responsible are critical to hosting a successful event. Staff have to be assigned certain duties to ensure a successful meeting. In some cases, there are suggestions in this manual as to who should perform these tasks but you can be flexible in how you accomplish what needs to be done.

□ Organizer of the Meeting

- Takes overall responsibility for the meeting;
- Organizes staff to host the meeting, including planning the logistics of setting up the meeting in the area where it will be held;
- Defines expectations and outcome;
- Arranges for speakers and confirms their attendance;
- Compiles the final list of participants;
- Approves content of agenda, invitation, and handout materials; and
- Closes the meeting, summarizing the next steps in the process.

□ Communications and Governmental Affairs

- Coordinates the itinerary for officials;
- Prepares briefing materials (itinerary, briefing book, speeches, etc.);
- Approves media advisory;
- Prepares press release; drafts invitation and media advisory and provides desktop publishing for all materials;
- Sends invitations to participants and media;
- Develops flyer to advertise the meeting and handouts to be given out at the meeting;
- Coordinates with Congressional staff for any U.S. Congressional representatives attending; and
- Takes photos at the meeting.

□ On-Site Representative

- Assists with planning for facilities and may provide photos of potential sites;
- Serves as a local contact for RSVPs from participants;
- Serves as a local contact for farmers' questions after the meeting; and

- Provides transportation for officials, as needed.
- **State Department of Education**
 - Provides a speaker for the meeting;
 - Provides a list of administrators and school food service officials to be invited to the meeting and encourages their participation.
- **State Department of Agriculture**
 - Provides a speaker for the meeting;
 - Provides a list of farmers to be invited to the meeting and encourages their participation;
 - Distributes flyers at local events;
 - Serves as a local contact for accepting RSVPs from participants; and
 - Serves as a local contact for farmers' questions after the meeting.
- **Congressional Staff**
 - Assists with outreach;
 - Assists with media while on-site; and
 - Provides a speaker for the meeting (in North Carolina, for example, Congresswoman Eva Clayton spoke; in Virginia, U. S. Senator Charles Robb and Congressman Robert Scott were speakers).
- **USDA Rural Development**
 - Provides technical expertise on formation of small farmer cooperatives;
 - Provides an expert to serve as a panelist; and
 - Suggests farmers and farm organizations to invite to the meeting.
- **USDA's Farm Service Agency; Cooperative State Research, Education, and Extension Service; and Agricultural Marketing Service**
 - Provide input in developing lists of farmers and organizations to invite; Provide speakers for the meeting; and
 - Help implement the initiative.
- **Local Farm Organizations**
 - Publicize the meeting to local farmers and encourage their attendance.

In North Carolina, the North Carolina Coalition of Farm and Rural Families

was instrumental in getting a large turnout of farmers to the meeting; and in Virginia the National Association of Black Farmers assisted in informing farmers of the meeting. Local USDA offices and departments of agriculture in each State are the best sources of information about important farm organizations.

As the plans for the meeting progress, it is vital that everyone be kept up to date on the latest developments. During the early planning stages there should be weekly or bi-weekly conference calls to ensure that responsibilities are clearly defined and everyone is informed. Throughout the entire process, frequent e-mail messages to all those involved are an absolute must.



■ Meeting Facilities

Once the date, time, and location of the meeting are established, select a facility. Be sure there is enough free parking and that the room will be of no cost to the government.

Generally, someone who lives in the selected city can arrange for a room and the regional office staff can make all the arrangements afterwards. These arrangements include:

□ Audio-Visual Equipment

Ideally, there should be a microphone on the podium for the speakers and two portable microphones for use during the question-and-answer session. One portable microphone would be for audience members asking questions. Responders would use the second portable microphone to enable them to speak from their seats rather than going to the podium.

Be sure to ask speakers before the event about their audio-visual needs and make appropriate arrangements. Since presentations are limited to 3-5 minutes, there shouldn't be much need for special equipment. Also, try to find out in advance if any participants will need assistive devices. This is especially important because some participants may have disabilities.

■ Inviting the Guests

□ The Invitation

The invitations should be simple and direct, using a "*Who, What, When, Where and Why*" format. The invitation may also be used as a flyer for distribution at local farm organization meetings or on bulletin boards and other areas where farmers and school officials can see it. The invitation should include directions to the meeting place and a local telephone number for RSVPs so that guests can respond without having to make a long-distance call.

□ The Guests

USDA's Food and Nutrition Service (FNS) and Cooperative State Research, Education, and Extension Service, the cooperating farm organizations, the State department of agriculture, and the Congressional staff should provide lists of farmers, and the State department of education should provide names of school officials. Additional potential invitees could include local farmers market representatives, members of the PTA and individual parents, and health and nutrition teachers.

Ideally, the list should include a name, address, telephone, and fax number for each guest. Faxing the invitations is the most cost-effective method and provides proof of receipt. If fax numbers are not available, be sure to allow adequate time and funding for mailing.

□ Follow-up

After the invitations have gone out, make follow-up calls to invitees to get some idea of how many people will be attending. It may be impossible to know beforehand exactly how many will attend. Many farmers attended the North Carolina meeting, but very few sent in formal RSVPs. Aim to get an accurate *estimate* of how many farmers and other interested parties will attend and the *precise* number of USDA, State agriculture, and education officials. About 175 people attended the North Carolina meeting.

□ Outreach

The local Congressional staff could arrange for publicity in the local papers and on radio stations to help publicize the meeting. At the North Carolina meeting on the morning of the event, a member of Congress and an FNS representative appeared on a local television show to promote the event and encourage the community's participation.

■ Speakers and Panelists

The speakers should be USDA and other officials who have an interest in the success of the initiative. They should discuss the initiative and express their commitment to making it work. Speakers who are high-ranking officials send a clear message that the initiative is important.

The panelists should be technical experts who can provide specific guidance on how to begin a project and ensure its ongoing success. It is also important to have local experts on hand after the meeting to talk to interested attendees.



■ Materials and Handouts

As part of your meeting, the following materials would be useful:

□ Sign-in Sheet

It is critical to have a staffed registration table outside the meeting room and to require guests to sign in with their names, addresses, and telephone numbers. The sign-in sheets provide an accurate, complete record of the people who are interested in the initiative.

□ Agenda

A succinct agenda provides the roadmap of progress through the program. Once the content is approved, send the agenda to all officials, speakers, and panelists. Give each participant a copy at the registration table.

□ Informational Materials

Each guest registering at the event should receive a copy of fact sheets available about the school lunch and breakfast programs and information on the "farm-to-school" initiative.



■ **Media Coverage**

In order to promote the initiative, it is important to have as much media coverage as possible.

□ **Media Advisory**

An advisory should be sent to all media in the local and surrounding areas advising them of the upcoming meeting. Make follow-up calls to the media a day or two before the meeting to encourage participation and to get a preliminary indication of interest. Keep a list of "confirmed" media available for interested parties.

□ **Press Release**

Prepare a press release and send it out the day of the meeting.

□ **Press Kits**

The press kits should contain:

- Biographies of the Congress member and USDA officials;
- Press release;
- School Lunch and School Breakfast Program fact sheets; and
- Information on the "farm-to-school" initiative.

□ **News Clippings**

Arrange for someone on-site to collect any news articles and, if possible, to get videotape of television coverage. Send copies of the articles and videotapes to FNS. Many of the farm communities publish weekly newspapers, and it is important to have a local person review those newspapers for any stories about the meeting.

■ Summary Checklist

□ Ongoing:

Hold conference calls regularly to update all interested parties.

□ At least 6 to 8 weeks before the event:

- Decide on a city and possible date;
- Confirm city and date with USDA and other officials; and
- Gather team of interested parties.

□ At least 4 to 6 weeks before the event:

- Reserve a site for the event and get all pertinent information;
- Once the city and date have been established, work with a team of interested parties to develop a list of invitees; and
- Determine how to publicize.

□ 2 to 4 weeks before event:

- Identify speakers and panelists and obtain biographies;
- Develop agenda;
- Develop media list;
- Develop "take home" flyer for meeting attendees; and
- Fax or mail invitations.

□ 1 to 2 weeks before event:

- Confirm meeting site;
- Prepare materials and handouts;
- Follow up with participants;
- Confirm speakers and panelists; and
- Prepare background information on speakers and panelists.

□ Final Week:

- Prepare briefing materials;
- Develop and assemble press kits;
- Visit site; and
- Fax media advisory, confirm media, and fax press release.

□ **Day of Event:**

- Prepare room;
- Coordinate final arrangements;
- Make sure all equipment is working properly;
- Provide name tags and table tents for speakers and panelists;
- Register guests and provide them packets and handouts;
- Welcome the media and have them sign in;
- Coordinate media interviews.

□ **Follow-up after event:**

- Obtain news articles from the event and distribute to interested parties;
- Make copies of sign-in sheets available to interested parties;
- Follow up with speakers, panelists, and participants and send thank-you letters to them;
- Coordinate with established contacts on outcome and future plans.

■ Current Projects

Several States have "farm-to-school" projects. Among the most promising are those in North Carolina, Florida, California, and Connecticut. The role of USDA and the Food and Nutrition Service varies in all of these projects.

Because the ability to make a "farm-to-school" project work depends on a long list of variables, the projects work better in some places than in others. The goal is for the North Carolina success to spread to other States.

For the long term, the various USDA agencies are researching the advantages and disadvantages of the different approaches States are taking in their "farm-to-school" projects.

□ For More Information

Contact:

USDA's Food and Nutrition Service
Communications and Governmental Affairs
3101 Park Center Drive
Alexandria, VA 22302
703-305-2000
Web site: <http://www.fns.usda.gov/fns/>
E-mail: webmaster@fns.usda.gov

United States Department of Agriculture
Food and Nutrition Service
FNS-316
March 2000

부록 2. 일본의 학교급식법

<법률의 목적>

제1조 이 법률은 학교급식이 아동 및 학생에 있어서 심신의 건전한 발달을 도모하고 국민의 식생활개선에 기여하기 위한 학교급식의 실시에 관한 사항을 정하여 학교급식의 보급 및 충실을 꾀하는 것을 목적으로 한다.

<학교급식의 목표>

제2조 학교급식에 있어서 의무교육제학교에서 교육목적을 실현하기 위해 다음 목표를 달성하도록 노력하지 않으면 안된다.

1. 일상생활의 식사에 대해 올바른 이해와 식습관 형성을 도모한다.
2. 학교생활을 윤택하게 하고 사교성형성을 도모한다.
3. 식생활의 합리화, 영양의 개선 및 건강의 증진을 도모한다.
4. 식량의 생산, 배분 및 소비에 대해 올바른 이해를 도모한다.

<정의>

제3조 이 법률에서 「학교급식」이란 前項에 명시한 목표를 달성하기 위해 의무교육제학교에서 학생에 대해 실시하는 급식을 말한다.

※ 이 법률에서 「의무교육제학교」란 학교교육법에 규정하는 초등학교 중학교 및盲학교, 聾학교, 養護학교의 초등학부 또는 중학부를 말한다.

<의무교육학교의 설치자의 임무>

제4조 의무교육제학교의 설치자는 당해 의무교육학교에 있어서 학교급식이 실시될 수 있도록 노력하지 않으면 안된다.

<국가 및 지방공공단체의 임무>

제5조 국가 및 지방공공단체는 학교급식의 보급과 건전한 발달을 도모할

수 있도록 노력하지 않으면 안된다.

<둘이상의 의무교육학교의 학교급식실시에 필요한 시설>

제5조 제2항 의무교육학교의 설치자는 그 설치하는 의무교육제학교에 대해 학교급식을 실시하기 위한 시설로서 둘이상의 의무교육제학교의 학교급식시설에 필요한 시설(「공동조리장」이라 한다.)을 설치할 수 있다.

<학교영양직원>

제5조 제3항 의무교육제학교 또는 공동조리장에 있어서 학교급식의 영양에 관한 전문적 사항을 담당하는 직원은 영양사법(1947년 법률 제245호)제2조제1항의 규정에 따른 영양사 면허를 가지는 자로 학교급식의 실시에 필요한 지식 또는 경험이 있는 자가 아니면 안된다.

<경비의 부담>

제6조 학교급식의 실시에 필요한 시설 및 설비에 요하는 경비 및 학교급식의 운영에 요하는 경비 중 정령으로 정한 것은 의무교육제학교의 설치자의 부담으로 한다.

제6조제2항 전항에 규정된 경비 이외의 학교급식에 요하는 경비(이하 「학교급식비」라 한다)는 학교급식을 제공받는 아동 또는 학생의 학교교육법 제22조제1항에 규정하는 보호자로 한다.

<국가의 보조>

제7조 국가는 공립 또는 사립의 의무교육제학교의 설치자에 대해 정령으로 정하여 예산의 범위 내에서 학교급식의 개설에 필요한 시설 또는 설비에 요하는 경비의 일부를 보조할 수 있다.

제7조제2항 국가는 공립 소학교 또는 중학교의 설치자가 학교급식을 제공받는 아동 또는 학생의 학교교육법 제22조1항에 규정하는

보호자로 다음 각호의 하나에 해당하는 자에 대해서 학교급식비의 전액 또는 일부를 보조하는 경우에는 해당 설치자에 대해 당분간 정령으로 정하여 예산의 범위 내에서 이에 요하는 경비의 일부를 보조할 수 있다.

1. 생활보호법(1950년 법률 제144호)제6조제2항에 규정하는 요 보호자(그 아동 또는 학생에 대해서 동법 제13조의 규정에 의한 교육부조로 학교급식비에 관한 보호가 실시되고 있는 경우의 학교교육법 제22호제1항에 규정하는 보호자를 제외)
2. 생활보호법 제6조제2항에 규정하는 요 보호자에 준하는 정도로 가난한자로 정령으로 정한 자

<보조의 신청>

제8조 의무교육제학교의 설치자는 전조의 규정에 의해 국가의 보조를 받으려고 하는 경우에는 정령으로 정한대로 문부대신에게 보조금의 교부신청서를 제출하지 않으면 안된다.

제8조제2항 문부대신은 전항의 규정에 의해 보조금의 교부신청서를 제출 받았을 경우에는 보조금교부의 가부를 결정하여 그 내용을 당해 의무교육제학교의 설치자에게 통지하지 않으면 안된다.

<보조금의 반환 등>

제9조 문부대신은 前條제2항의 규정에 따라 보조금의 교부결정을 받은 자가 다음 각호의 하나에 해당할 때에는 보조금의 교부를 중지하고 또는 이미 교부한 보조금을 반환시켜야 한다.

1. 보조금을 보조의 목적이외의 다른 목적으로 사용하였을 때
2. 정당한 이유 없이 보조금의 교부결정을 받은 년도 내에 보조에 관련된 시설 또는 설비를 설치하지 않기로 하였을 때
3. 보조에 관련된 시설 또는 설비를 정당한 이유 없이 보조의 목적이외의 다른 목적으로 사용하거나 또는 문부대신의 허가를 받지 않고 처분하였을 때

4. 보조금의 교부조건을 위반하였을 때
5. 허위의 방법으로 보조금을 교부받거나 또는 교부받으려고 하였을 때

<정령에의 위임>

제10조 이 법률에 규정하는 것 이외에 이 법률을 실시하기 위해 필요한 手續이외의 사항은 정령으로 정한다.

부록 3. 미야기현 食과 農의 현민조례

일본 미야기현(宮城縣)

2000년 7월 의원발의로 미야기현의 농업·농촌진흥을 위해 제정·공포되었음

<미야기현 식과 농의 현민 조례>

농업은 태고부터 생명을 키워내는 원천으로 자연조건에 의해 생산량이 변동되기 쉬운 불안정한 요소를 가지며 국가와 지역의 중요한 존립기반이 되어 왔다.

세계 총 인구 증가에 따른 식료소비 증가 등이 예측되며, 장래 세계적인 식료 위기 시대가 도래 할 것으로 예상되는 속에서 일본에서도 국제적인 협력을 꾀하면서 장기적 시각에서 식량공급과 농업생산체재 구축을 위한 노력이 불가결하다.

한편 이러한 상황 속에서 미야기현의 농업은 지금까지 일본의 주요 식료공급 기지로서 중요한 역할을 수행함과 동시에 기간산업으로 지역경제를 지지하여 왔다.

최근 농업자의 감소와 고령화, 농지면적의 감소에 따른 생산체제의 약화 등이 우려되는 상황 속에서 경관이나 자연과의 교류, 작물을 수확하는 기쁨 등을 통하여 농업·농촌에 대한 사람들의 관심이 높아지고 있다.

비옥한 경지와 오랜 세월에 걸쳐 발전시켜온 기술, 무수한 고난을 극복해온 조상들의 지혜가 축적된 미야기현은 풍부한 양질의 농산물을 생산하는 현으로서 미래지향적 농업 및 농촌의 다면적기능이나 과거로부터 축적된 농업기술을 한층 발전시켜 가야할 책임이 있다.

여기에 미야기현은 세계와 일본의 상황을 고려한 농업·농촌의 장기적 진흥을 꾀할 것을 선언함과 동시에 그 진흥방책을 널리 알리기 위해 이 조례를 제정한다.

(목적)

제1조 이 조례는 미야기현에 있어서 농업·농촌 진흥의 목적을 밝힘과 동시에, 목표달성을 위한 추진방책을 제시하여 현민의 공통이해를 바탕으로 목표실현을 도모하는 것을 목적으로 한다.

(농업·농촌진흥의 목표)

- 一. 현민에게 안심할 수 있는 안전한 식료를 안정적으로 공급 할 것
- 二. 차세대 농업자를 육성하며 환경에 충분히 배려하여 장래에도 농업이 지속적으로 이루어질 것
- 三. 현민 및 국민에 대한 쉼터의 제공, 문화의 계승, 경관의 보전 등, 농업·농촌이 가지는 다면적인 기능을 충분히 발휘할 것

(현의 책무와 역할)

제3조 현은 농업·농촌의 진흥을 위해 지역의 특성을 배려하며 국가, 시정촌(市町村), 농업자, 농업단체, 소비자 등과의 연계를 강화하면서 종합적으로 시책을 추진해 가기로 한다.

(시정촌의 책무와 역할)

제4조 시정촌은 각각의 자연적·사회적 조건을 고려하여 현, 농업자, 농업단체 등과 협력하면서 농업·농촌의 진흥에 협력하도록 노력하기로 한다.

(농업자 및 농업단체의 책무와 역할)

제5조 농업자 및 농업단체는 농업·농촌의 진흥을 위해 주체적으로 노력하기로 한다.

(현민, 사업자 등의 책무와 역할)

제6조 현민, 식품관련산업 사업자 등은 지역 농산물의 소비 및 이용을 추진하는 등으로 농업·농촌의 진흥에 협력하도록 노력하기로 한다.

(농업·농촌진흥에 관한 주요한 방책)

제7조 현은 제2조에 명시한 목적을 달성하기 위해 다음에 명시한 대책을 실시하는데 노력하기로 한다.

- 一. 유기농산물의 생산 및 넓게는 학교급식을 비롯한 유기농산물의 이용

확대 등을 추진함과 동시에, 유기농산물 등에 대한 인증제도 등을 통해 소비자에 대한 정보제공체제를 정비하고 안전하고 안심할 수 있는 식료의 안정적인 공급을 꾀할 것

- 二. 농업 생산 활동에 있어서 자원순환기능의 유지증진 및 負荷低感을 추진함과 동시에 양호한 농촌지역의 경관형성을 꾀할 것
- 三. 세계식료정세를 염두에 둔 농업기술의 고도화, 우량농지의 확보, 생산기반의 정비 등을 추진하여 일본전체의 식료자급률 향상에도 기여할 수 있도록 장래를 위한 농산물의 안정된 생산량 확보를 꾀할 것
- 四. 산지직결판매에 의한 지역내 유통 및 지역내 소비 확대를 촉진함과 동시에 산지브랜드의 확립을 추진하는 방법 등으로 농산물의 판매력 향상을 꾀할 것
- 五. 농지의 이용집적 등 중핵적인 농업자의 경영기반 강화를 추진함과 동시에 다양한 농업후계자에 대한 취농 및 영농지원 등 차세대 농업자의 육성 및 확보를 꾀할 것
- 六. 식생활의 다양화 등의 소비동향을 고려한 수익성 높은 농산물로의 전환과 생산체제의 효율화 등을 추진하여 생산구조의 전환을 꾀할 것
- 七. 농업과 상업, 공업, 임업, 수산업 등과의 연대 강화 및 농산물의 고부가가치화를 위한 농업관련산업의 활성화 등으로 인해 농업을 핵으로 한 새로운 지역산업 창출을 꾀할 것
- 八. 도시와 농촌의 교류촉진, 현민에 대한 농업관련 정보 제공 및 학습기회 충실 등을 추진하여 농업 및 농촌의 중요성에 대한 이해 양성을 꾀할 것
- 九. 농촌지역의 생활환경정비 및 중산간지역의 진흥을 추진함과 동시에 문화 및 전통의 계승, 환경보전 등의 농업·농촌이 가지는 다면적기능이 발휘된 쾌적하고 매력있는 농촌 만들기를 꾀할 것

(기본계획의 책정)

제8조 지사는 전조각호에 명시한 대책을 효과적으로 실시하기 위해 농업·농촌의 진흥에 대해 향후 10년을 기간으로 하는 기본적인 계획(이하「기본계획」이라 한다)을 정하기로 한다.

2. 기본계획은 다음에 명시하는 사항에 대해 정하기로 한다.
 - 一. 국내 자급률 향상을 위한 현내 농산물의 생산목표, 농지확보의 목표 면적 등, 농업·농촌진흥에 관한 주요목표
 - 二. 전1호의 목표를 달성하기 위한 주요 대책 및 시책
 - 三. 전2호에 명시한 것 외에 농업·농촌진흥에 필요한 사항
3. 지사는 기본계획 책정에 있어서 사전에 다수의 현민이 참여·기획하는 심의기관에서 검토를 실시하는 등 현민 의견의 집약과 반영에 노력하기로 한다.
4. 지사는 기본계획을 책정한 경우에 지체 없이 이것을 공표하기로 한다.
5. 전2항의 규정은 기본계획의 변경에 대해 준용한다.

(사업의 실시상황 등의 보고)

제9조 지사는 기본계획의 추진에 있어 현민 의견의 집약과 반영을 도모하기 위해 현의회 및 현민에 대하여 매년 기본계획추진을 위한 사업의 실시상황 및 예정 등을 보고함과 동시에 5년마다 기본계획의 목표달성상황을 공표하기로 한다.

(행정체제의 정비 등)

제10조 현은 전2조에 의해 계획적인 시책추진을 위해 노력함과 동시에 농업·농촌진흥을 위한 조직체제 등의 행정체제 정비에 노력하기로 한다.

제11조 현은 현민 등에게 이 조례 및 농업·농촌진흥시책 등의 주지 및 홍보에 노력하기로 한다.

부칙

이 조례는 공포일로부터 시행한다.

부록 4. 그 외 지방현의 조례 <부분 발췌>

○ 후쿠시마현(福島縣)조례 <농업·농촌진흥조례 2001년 3월 27일 공포>

제4조(시정촌의 역할)

시정촌(市町村)은 당해 시정촌의 자연적·경제적·사회적 제반조건을 고려하여 농업 및 농촌 진흥에 관한 종합적이고 계획적인 시책을 책정하여 실시하도록 노력하기로 한다.

제6조(현민의 역할)

현민은 농업 및 농촌에 대한 이해와 관심을 가지고 농업 및 농촌에 대한 인식을 폭넓게 공유함과 동시에 현산 농산물의 소비 및 이용을 촉진함으로써 농업 및 농촌의 진흥에 협력하도록 노력하기로 한다.

제18조(다면적 기능에 관한 현민 이해의 촉진)

현은 농업 및 농촌이 가지는 다면적 기능에 관한 현민의 이해를 촉진하기 위해 농업 및 농촌 관련 정보의 제공, 학습 기회의 충실, 그 외 필요한 조치를 강구하기로 한다.

○ 후쿠시마시(福島市)조례 <농업·농촌 진흥조례 2001년 6월 29일 공포>

제12조(산지브랜드의 확립 및 농업관련산업과 연대강화)

시는 농산물의 부가가치 향상, 광역적 집하체제 강화 및 판로 확대를 꾀하기 위해 품종개량 지원, 산지브랜드 확립, 식품제조업 그 외 농업과 관련된 산업과의 연대강화 촉진, 학교급식과 관광 및 외식산업에 대한 지역산 농산물의 이용확대 및 유통체제의 정비에 필요한 조치를 강구하기로 한다.

○ 후쿠오카현(福岡縣)의 농업·농촌진흥조례
(기본이념)

제2조 현은 다음에 명시하는 기본이념에 근거하여 농업 및 농촌의 진흥에 노력한다.

- 一. 지역의 특성을 고려하여 수익성이 높은 여유있는 농업경영이 확보되어 농업이 지속적으로 이루어질 것
- 二. 현민이 요구하는 안전하고 안심할 수 있는 농산물의 생산이 이루어짐과 동시에 현민의 이해가 깊어지도록 할 것
- 三. 농업 및 농촌이 지니고 있는 양호한 경관의 형성, 수원의 관리, 문화의 계승 등 다면적인 기능이 장래에도 유지 증진되도록 할 것

(현민의 역할)

제5조 현민은 식생활의 중요성을 인식하고, 특히 성장과정에 있는 어린이의 식생활이 건전하고 풍요로울 수 있도록 세심하게 주의를 기울이고 동시에 농업 및 농촌의 역할 및 이해를 높여 현산 농산물의 소비 및 이용을 추진함으로써 농업 및 농촌의 진흥에 협력하도록 노력하기로 한다.

(주요한 시책)

제6조 현은 제2조에 명시한 기본이념에 따라 다음에 명시하는 시책을 추진하기로 한다.

- 一. 수요의 동향을 고려한 농산물의 생산, 새로운 수요의 기회를 창출하는 품목 및 품종 등의 도입에 의한 수익성 높은 농업경영의 확립 및 경쟁력 있는 산지육성에 필요한 시책
- 二. 산지브랜드의 확립, 농업자 및 농업단체와 소비자 및 식품산업의 사업자와의 연대강화에 의한 현산 농산물의 판매, 소비 및 이용의 촉진에 필요한 시책
- 三. 의욕 있는 후계자 육성 및 확보에 필요한 시책, 여성이 농업경영 및 이와 관련된 활동에 기획·참여하는 기회를 확보하기 위한 시책
- 四. 농업 및 농촌의 발전에 기여하는 신품종 육성 및 신기술의 개발 및 보급시책
- 五. 양호한 영농조건을 확보하기 위한 생산기반의 정비 등에 필요한 시책
- 六. 유기재배 및 저농약 재배의 추진, 현산 농산물에 관한 정보제공의 촉

- 진 등에 의한 소비자의 신뢰 및 소비의욕 향상에 필요한 시책
- 七. 학교, 사회교육기관 등과 연계한 건전한 식생활의 보급 계발
 - 八. 자연환경을 배려한 농업수리시설 등의 정비, 안전하고 쾌적한 매력 있는 농촌 만들기에 필요한 시책
 - 九. 농약 및 비료의 적정한 사용, 가축배설물 등의 유용한 이용 등으로 농업의 자연순환기능의 유지 증진에 필요한 시책
 - 十. 중산간지역에 있어서의 계단식 논, 특산물 등 지역특유의 자원을 활용하는데 필요한 시책
 - 十一. 농업 및 농촌에 관한 정보의 제공, 농업체험기회의 확대, 도시와 농촌과의 교류촉진 등, 농업 및 농촌에 관한 현민의 이해와 관심을 증대 시키는데 필요한 시책

부록 5. 일본의 학교급식 위생관리 기준

- 학교급식의 위생관리는 주로 도도부현 교육위원회가 주관
 - 공립학교의 경우 도도부현 교육위원회가 시정촌 교육위원회를 통해 조리장의 시설설비, 식품재료의 취급, 조리작업 등에 대해 관리·감독
 - 사립학교는 학교재단 책임하에 직접 관리하되 도도부현 지사가 감독

- 각 학교급식소의 영양직원을 위생관리 책임자로 지정하여 조리원과 시설·설비의 위생 등 식품위생의 일상관리를 관장케 함
 - 작업공정별로 청결 및 냉각·가열처리의 적정 여부를 확인하고 그 결과를 기록
 - 학교장 또는 급식센터 소장은 학교급식 관련 위생관리 업무를 총괄하며, 위생관리책임자의 의견을 들어 시설의 개·보수, 식재료의 반품 등 필요한 조치를 강구

- 식품재료 납품업자 선정 및 계약체결시 시정촌 교육위원회와 조리장에서는 엄격한 원칙을 적용하여 업무처리
 - 납품업자 선정시 미리 예정자 일람표를 작성하여 보건소의 협조를 얻어 시설의 위생, 식품재료의 취급실태가 양호한 업체를 선정
 - 납품계약시 정기적인 대변검사, 식품재료에 대한 미생물·이화학 검사결과 징구 등 업자가 준수해야 할 사항을 명확히 함

- 식품 재료의 검수는 지정된 검수책임자의 입회하에 실시하며, 업자로부터 직접 공급받는 경우 조리실 외에서 검수
 - 신선식품의 경우 당일 반입 원칙

- 식중독 발생시 원인 규명을 위한 보존식의 보존방법을 엄격히 규정

- 원재료와 조리식품을 각각 50g씩 청결한 용기에 밀봉하여 전용 냉동고에 -20°C 이하로 2주 이상 보존하며 기록을 유지
 - 취사용 물은 일상점검시 이상 징후가 있거나 염소농도가 기준에 미달하는 경우 1ℓ를 냉동고에 -20°C 이하로 2주 이상 보존
- 급식 종사자에 대한 건강 관리도 엄격히 규정
- 건강진단은 연 3회, 대변검사는 월 2회 이상 실시
- 급식재료에 대해서는 자체적인 일상점검 외에도 교육위원회가 주관하여 세균, 농약, 첨가물 등에 대해 정기점검을 실시
- 정기점검은 연 2회 이상(5~6월 및 9~10월) 실시
 - 시정촌립 학교는 시정촌 교육위원회와 도도부현 교육위원회가, 도도부현립 학교는 도도부현의 교육위원회와 위생 주관부서가, 국립·사립학교는 학교소재 사립학교 주관부서 및 위생 주관부서가 공조하여 점검
- 정기위생검사 내용
- 급식시설의 위치, 구조 및 조리장 내의 위생상황 등에 대해 연 1회 실시
 - 전용 화장실, 식기 세정·소독·보관, 조리기구, 식품보관 장소, 일상점검 기록 등 학교 급식설비와 그 취급상황에 대해 연 3회 점검
 - 급식종사자의 위생관리, 검식·보존식의 상황에 대해 연 3회 점검
 - 급식재료 등의 검수·감별·수취·보관 상황에 대해 연 3회 점검
 - 위생관리체제 및 활동상황에 대해서 매년 3회 정기검사
- 임시 위생 검사 내용
- 전염병·식중독의 발생 우려가 있거나 발생했을 때, 풍수해 등에 의해 환경이 불결하게 되거나 오염되어 전염병 발생의 우려가 있을 때 실시