

친환경농산물 인증마크



유기농산물 유기합성농약과 화학비료를 일체 사용하지 않고 재배한 농산물입니다. (전환기간 : 다년생 작물은 3년, 그 외 작물은 2년)



무농약농산물 유기합성농약은 일체 사용하지 않고, 화학비료는 권장 시비량의 1/3 이내로 사용한 농산물입니다.



저농약농산물 화학비료는 권장시비량의 1/2 이내로 사용하고, 농약 살포횟수는 "농약안전사용기준"의 1/2 이하로 사용한 농산물입니다.

- 제조제는 사용하지 않아야 함
- 잔류농약은 식품의약품안전청장이 고시한 "농산물의 농약잔류허용기준"의 1/2 이하

한국농촌경제연구원 부설 농촌정보문화센터(소장 신동헌)는 농업·농촌가치홍보, 농산물 소비촉진홍보, 우리 농업·농업인의 희망 메시지를 전달하고 있습니다.

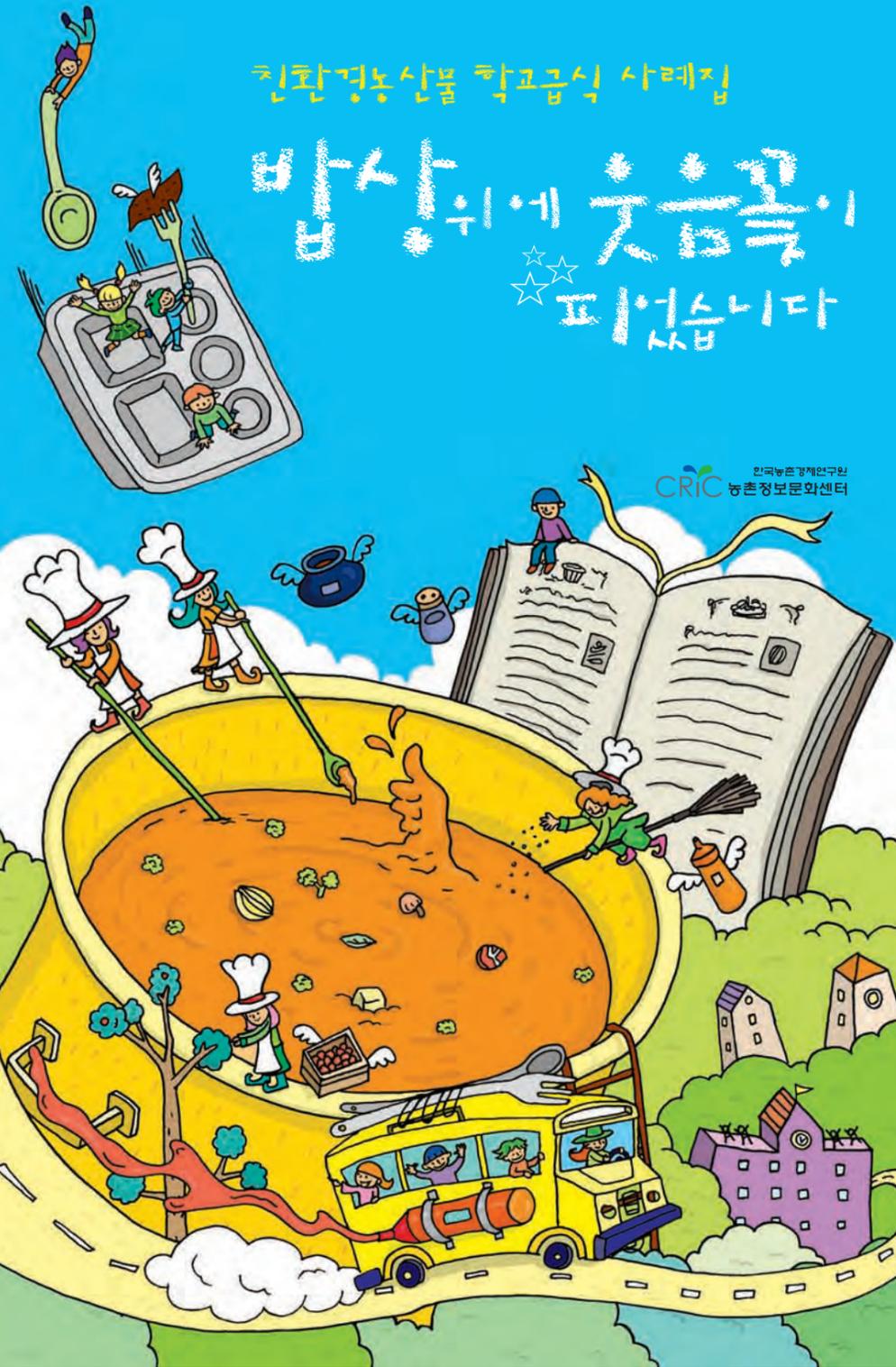
CRIC 한국농촌경제연구원 농촌정보문화센터



밥상위에 웃음꽃이 피었습니다

친환경농산물 학교급식 사례집

CRIC 한국농촌경제연구원 농촌정보문화센터



이 책의 내용 중 일부나 전부를 다시 사용하려면 반드시 농림수산식품부와 한국농촌경제연구원 부설 농촌정보문화센터의 동의를 얻어야 합니다.

친환경농산물 학교급식 사례집

밥상 위에 웃음꽃이
피었습니다

이 책은 농림수산식품부, 한국마사회
특별적립금을 지원받아 제작한 것입니다.



농림수산식품부

바람 위에 웃음꽃이
피어 있습니다

기획 농림수산식품부 · 한국농촌경제연구원 농촌정보문화센터

홈페이지 www.cric.re.kr

전화 02-3498-6541

원고 장태동, 박은영, 한경미, 장영미, 전용호, 이빈파

사진 박여선, 김영준

감수 환경농업단체연합회 최동근 사무국장
 한국농촌경제연구원 국승용 전문연구원

편집 하이유니커뮤니케이션(02-333-1198)

가격 11,000원

이 책 제작에 도움주신 분들

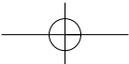
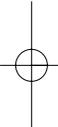
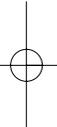
농림수산식품부 식량정책국 최도일 국장 / 농림수산식품부 친환경농업정책과 강철구 과장 / 국립농산물품질관리원 운영지원팀 조원량 팀장 /
 농림수산식품부 친환경농업정책과 성신상 서기관 / 농림수산식품부 친환경농업정책과 이상집 사무관 / 농림수산식품부 친환경농업정책과 서금현 주무관 /
 농림수산식품부 친환경농업정책과 김국희 주무관 / 배재대학교 식품영양학과 류시현 교수 / 한국생협연합회 김근희 급식위원장 /
 부천시민생협 김중실 운영위원장 / 서울 관악구 남강고등학교 조길연 직영급식준비위원장(교사) /
 경기 수원시 경기과학고등학교 이홍남 영양교사 / 서울 관악구 당곡중학교 이빈파 학교운영위원장 /
 서울 양천구 서울서정초등학교 김광철 교사 / 서울 용산구 서울용산초등학교 조은주 영양교사 /
 경기 부천시 도당초등학교 한희숙 영양교사 / 경기 안양시 삼성초등학교 정영옥 영양교사





친환경농산물 학교급식 사례집

밥상 위에 웃음꽃이
피어있습니다





난관은 있다! 그러나 불가능은 없다!

도시지역학교 친환경급식 이야기

서울 최초의 친환경급식 이야기

● 서울 영등포구 서울문래초등학교

친환경급식, 선택 아닌 필수

● 경기 안양시 호계초등학교

친환경식재료 100%에 도전하다

● 경기 안양시 삼성초등학교

급식에 자연과 전통 담기

● 경기 수원시 칠보중학교

직영을 넘어 친환경으로

● 서울 관악구 당곡중학교

좌충우돌, 경기과학고 친환경급식 일기

● 경기 수원시 경기과학고등학교



8

20

32

44

56

68

학부모, 지역주민이 팔 걷고 나섰다!

농촌지역학교 친환경급식 이야기

집에서 먹는 밥상이 학교로 옮겨간 것뿐

● 충남 홍성군 홍동초등학교

광덕 장독에 엄마 사랑이 익는다

● 강원 화천군 광덕초등학교

82

94



친환경급식만큼은 우리가 중심이다!

도농복합지역학교 친환경급식 이야기

할머니의 손맛을 그려내는 학교급식

● 전북 전주시 금암초등학교

108





시골 학교에 학생이 늘었어요	120
● 충남 아산시 송남초등학교	
나주인(羅州人)이 함께 만드는 식탁	132
● 전남 나주시 영산포초등학교	
스티커 붙이면서 친환경의 중요성을 배워요	144
● 충북 청주시 경덕초등학교	
급식 혁명의 발원지 제주	156
● 제주 제주시 아라중학교	

나라는 달라도 열정은 하나!

해외지역학교 친환경급식 이야기

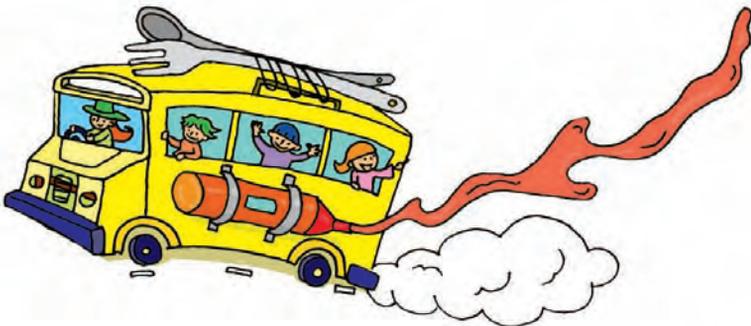
영국 학교에 부는 친환경급식 바람	170
● 영국 세인트조셉초등학교	
텃밭 일구고 친환경급식하며 공동체 배운다	178
● 프랑스 베리에르슈타이너학교	
우리 고장 농산물로 만들어 더 맛있고 안전한 급식	190
● 일본 오가사하라초등학교	

작고 소박하지만 위대한 친환경급식 이야기

● 이빈파 | 환경농업단체연합회 친환경학교급식추진단장 / 관악·동작구학교운영위원회의회 공동대표

친환경급식, 해 보면 쉬워요!

● 친환경학교급식 Q&A





도시지역학교 친환경급식 이야기



난관은 있다! 그러나 불가능은 없다!

도시학교의 경우 지역에 친환경농산물 생산업체가 없어 식재료 확보가 쉽지 않다. 또한 지방과 달리 지자체의 지원도 없다. 하지만 그러한 어려움 속에서도 당곡중학교를 비롯한 여러 학교는 생산업체와 직거래, 공동구매, 식단 조정을 통해 친환경급식을 실현하고 있다. 친환경급식, 불가능은 없다.

- 서울 영등포구 서울문래초등학교
- 경기 안양시 호계초등학교
- 경기 안양시 삼성초등학교
- 경기 수원시 칠보중학교
- 서울 관악구 당곡중학교
- 경기 수원시 경기과학고등학교





01 서울 영등포구 서울문래초등학교

서울 최초의 친환경급식 이야기 *

- 연혁 : 1981 서울문래초등학교 개교 / 1994 학교급식 시작 / 2006 친환경급식 시작
- 급식 학생 수 : 1,110명(2007년 현재)
- 급식비(한 끼당) : 1,840원(학부모 전액 부담)

●●● 소문난 잔치에 먹을 것 없다?

‘아이들은 군것질 푹! 학부모들은 안심 푹!’



서울 최초로 친환경급식을 시작한 서울문래초등학교(이하 서울문래초교)를 보도한 2006년 11월 <한겨레신문>의 기사 제목이다. 보도 후 한국방송(KBS), 문화방송(MBC), K-TV, 환경TV, <여성중앙>, <세계일보> 같은 방송과 신문, 잡지에 잇달아 소개되었다.

친환경급식의 불모지인 서울에서 ‘선구자’ 역할을 하게 된 서울문래초교가 언론의 집중 조명을 받았다. 많을 때는 한 달에 서너 번씩 언론에 서울문래초교라는 이름이 오르내렸다.

“값이 비싼 김치 종류만 빼고 쌀과 고기, 채소는 물론 된장, 고추장까지 모든 식재료를 친환경농산물로 바꿨습니다. 빵에 필요한 밀가루 제품은 우리 밀을 사용합니다. 보조비 없이 학부모 부담으로만 친환경급식을 합니다. 학부모가 자발적으로 급식비를 인상해가며 더 좋고, 더 신선한 친환경재료를 구입하려고 애씁니다.” 유관호 교사의 말처럼 서울문래초교의 유명세는 일차적으로 서울에서 친환경급식을 시작했다는 것에서 기인한다. 2007년 3월부터 서울특별시교육청 지정 친환경농산물급식 시범학교로 지정될 만큼 관심이 각별하다.

하지만 급식재료만 친환경농산물로 바꾸었다고 해서, 또 시범학교로 지정되었다





고 해서 '선구자'란 이름을 붙이기에는 부족한 감이 있다. 무엇인가 더 필요하다. 그 답은 서울문래초교가 친환경급식 이외에 유관호 교사를 중심으로 벌이고 있는 총체적인 학교교육활동에서 쉽게 찾을 수 있다.

서울문래초교는 친환경급식이 단지 아이들에게 한 끼 식사를 제공하는 것에 머무르지 않는다. 학교와 가정에서 동시에 친환경농업에 대한 이해를 높이는 노력을 하고 있다.

“계발활동부서에 환경사랑부(별세)를 운영합니다. 학년별, 청소년단체(아람단) 활동에서 매 학기에 한 번 이상 친환경농법으로 농사를 짓는 농촌을 찾아가 체험학습을 합니다. 학교 뒤뜰에 친환경 텃밭을 만들어 호밀과 메밀을 재배합니다. 정문과 후문에 작은 간이 논을 만들어 직접 아이들이 농사를 짓습니다. 이곳에서 아이들은 모내기도 해보고 추수도 체험합니다. 직접 수확한 쌀로 절구방아를 찧어 인절미를 만들어 먹습니다.”

도심 속에 논과 텃밭을 만든 학교. 정말 색다른 서울문래초교는 교사와 학부모도 뭔가 다르다.

“교사도 환경 교사 동아리를 만들어 친환경농가의 텃밭에 농사짓기, 환경관련 행



사일 교육, 환경교육전문단체 방문연수 같은 친환경교육활동을 직접 체험합니다.”

안장흠 교사, 성정림 영양교사를 비롯한 일곱 명의 교사들은 모임을 만들어 현장 학습, 연수 프로그램 기획 및 실시, 현장 체험학습 보고회, 실천 사례 대회 같은 교육을 통해 친환경급식의 필요성을 알렸다.

또한 초록학교협약식을 통하여 학생들은 ‘등교할 때 과자와 청량음료를 가져오지 않겠다’, 학부모들은 ‘학교행사에 패스트푸드를 제공하지 않겠다’는 초록선언을 했다.

노력은 학교 안에서만 끝나지 않는다. 가정에서 부모와 함께 주말농장을 할 수 있도록 권장한다. 사정이 여의치 않으면 집에서 화분이나 스티로폼 박스에 채소를 기를 수 있도록 유도한다. 더불어 가정에서 먹는 친환경 식단의 사례발표를 통해 친환경식단이 학교에서만 끝나지 않고 가정까지 확대될 수 있도록 힘쓴다.

이쯤 되면 ‘소문난 잔치에 먹을 것 없다’는 말은 서울문래초교에는 해당되지 않을 듯하다. 교사, 학생, 학부모가 한몸이 되어 총체적인 친환경교육활동을 벌이고 있는 것이다.



●●● 학부모와 교사, 영양교사의 삼위일체



서울문래초교 친환경급식의 성공은 한 사람의 힘만으로 된 것은 아니다. 학부모의 열의를 기반으로 교사와 영양교사가 삼위일체가 되어 일구어 낸 것이다.

이 과정에서 특별히 기억해야 할 사람들이 있다. 지금은 서울 양천구 서울서정초등학교와 서울 강서구 서울가양초등학교에 재직하는 김광철 교사와 성정림 영양교사 그리고 급식소위원회(이하 급식소위) 학부모들이다.

평소 환경과 생태교육에 관심이 많던 김광철 교사가 2002년 학교운영위원 겸 급식소위원회 위원장이 되면서 친환경급식이 제기되었다. 2004년 12월 김 교사의 주도로 처음 학부모 설문조사를 실시했다. '쌀만이라도 친환경농산물을 쓰자'는



전 문래초교 성정림 영양교사(현 서울 강서구 서울가양초교)

적은 예산으로 최대의 효과를 내는 사업

친환경급식에 관심을 갖게 된 계기는

2005년 12월 서울시교육청에서 개최한 환경보호직무연수가 의식 변화의 계기가 되었다. '나도 아이들의 건강을 위해 뭔가 해야겠다'고 생각하던 차에 때마침 문래초교로 부임했다. 그곳에서 친환경급식을 고민하던 김광철 교사를 만나 의기투합했다.



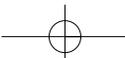
'서울시 친환경급식 시범학교' 지정에 급식소위원들의 노력이 컸다는데 친환경급식 개념조차 희미한 서울에서 시범학교 지정을 받았다는 것은 대단한 일이다. 서울시 시의원들을 대상으로 교육도 했다. 급식소위 위원들은 구의원들을 일일이 만나 설득했다.

'아토피체질개선반'도 주도했다는데

아토피 전문 박사, 환경 시민단체와 함께 시작했다. 홈페이지를 통한 온라인 상담, 교육활동을 벌였다. 아토피 치료에 필수조건인 학부모 연수도 병행했다.

친환경급식을 위해 지자체의 지원이 절실한데

서울시교육청이 '아토피 없는 서울'을 만들겠다는 계획을 세웠다고 들었다. 이를 위해선 친환경급식은 절대 필요하다. 적은 예산으로 최대의 교육효과를 내는 사업이다.



내용이었다. 하지만 찬성 비율이 54.5%에 그치는 바람에 난관에 부딪혔다. 당시만 해도 친환경급식에 대한 학부모의 인식이 낮을 때였다. 김광철 교사는 우선 학부모 운영위원회와 학교장의 협조를 요청했다.

“친환경농산물에 대한 이해와 함께 친환경급식이 죽어가는 농촌과 땅을 살리는 일임을 알렸어요. 더불어 아이들에게 농약과 화학비료에 오염되지 않은 친환경 먹을거리를 제공해야 한다고 주장했지요.”

이런 설득의 결과 6개월 후 다시 한 설문조사에서 ‘급식비가 다소 오르더라도 친환경 쌀을 사용하자’는 77.5%의 응답을 이끌어냈다. 그리고 마침내 2005년 7월 경기도 양평에서 생산하는 친환경쌀(무농약)을 급식에 사용하면서 서울문래초교의 친환경급식은 시작되었다.

2006년 1월 성정림 영양교사가 부임하면서 친환경급식에 탄력이 붙었다. 여기에 급식소위 학부모들이 힘을 보탰다. 성정림 영양교사의 말이다.

“친환경급식이 좋다고 학부모들이 다 찬성하지는 않잖아요. 급식소위원회 위원들이 아파트 반상회를 일일이 찾아다니며 학부모들을 설득했어요.”

노력 덕택에 쌀뿐만 아니라 모든 식재료를 친환경으로 바꾸자는 제안에 90% 이상이 찬성했다. 2006년부터 청과류, 육류도 친환경급식을 할 수 있게 되었다. 그 해 10월에는 김치, 수산물을 제외한 모든 품목을 친환경식재료로 바꿨다.

급식비 인상이 불가피 했지만 친환경급식의 필요성을 깨닫게 된 학교운영위원회에서는 급식비가 오르더라도 친환경급식을 도입하기로 결정했다.

친환경급식을 하기 전인 2004년의 급식비는 한 끼당 1,490원이었으나 친환경쌀 같은 친환경식재료를 도입하면서 급식비가 상승했다. 2007년에는 1,840원을 냈다. 3년 전보다 한 끼당 350원을 더 낸다. 부담이 만만치 않을 터다.

서울문래초교는 지방자치단체의 보조금을 한 푼도 받지 않는다. 여러 지자체에서 조례 제정을 통해 보조금을 지원해 급식비 인상 없이 친환경급식을 하는 사례를 모르는 바는 아니다. 하지만 학부모들은 서울 같은 대도시에서 보조금 지원을 받기 위해 조례를 만들고 그 조례가 통과되는 기간을 기다릴 수 없었다.

“조례 제정은 추후에 지속적인 사업으로 추진하고, 친환경급식은 학부모들이 전

액 부담을 하더라도 일찍 시작하는 게 낫다고 결론을 내렸어요.”

“아이가 먹는 음식인데 하루라도 빨리 안전하고 건강한 음식을 먹이고 싶은 부모의 마음이 친환경급식을 앞당겼다”는 것이 김광철 교사의 생각이다.

김광철 교사, 성정림 영양교사, 급식소위 위원들의 활약은 급기야 서울시 최초의 ‘친환경급식 시범학교’ 지정으로 이어진다.

“애초에 서울시는 ‘친환경급식 시범학교’ 라는 개념조차 없었어요. 서울시 시의원을 찾아다니며 친환경급식의 필요성을 역설했고 그 결과 시범학교로 지정된 것이지요.”

“이 과정에서도 급식소위 위원들의 역할이 컸다”는 것이 성정림 영양교사의 말이다.



아토피체질개선반, 소아체질개선반, 비만관리반

서울문래초교 친환경급식에는 뭔가 특별한 것이 있다. 단지 아이들에게 한 끼 식

TIP

2006년도 서울문래초교 비만 어린이 현황

학 년	1	2	3	4	5	6	계
경도비만	9	11	12	14	14	12	72
중도비만	3	6	8	7	9	8	41
고도비만	0	0	0	1	1	2	4
합 계	12	17	20	12	24	22	117
백분율(%)	5.56	9.29	10.47	6.90	15.38	12.29	10.65

(한 끼당 부담금, 단위: 원)

서울문래초교 급식비 변동 현황

일 시	식품비	인건비	관리비	급식비	친환경농산물 사용품목
2004. 11	1,354	106	30	1,490	사용하지 않음
2006. 4	1,415	110	45	1,570	무농약 쌀 시범 계약
2006. 8	1,517	168	45	1,730	무농약 쌀, 잡곡, 육류, 청과류
2006. 10	1,657	168	45	1,870	기존 품목에 한살림 생협 제공 가공식품
2007. 5	1,685	110	45	1,840	위와 같음

(자료제공: 서울문래초교, 단위: 원)

사를 제공하는 것에서 그치지 않고 학교급식과 체질 개선을 접목시키기 위한 시도를 벌인다.

교실에서 아이들은 비디오를 통한 시청각 교육을 받는다. 비디오 상영이 끝나면 조별 토론을 한다. 그 동안 자신들을 괴롭혀 온 '아토피' 증상에 대해 이야기하고 체질을 개선하려면 어떻게 생활해야 하는지에 대해 서로 이야기를 나눈다. 아이들의 토론이 끝나면 교사가 계속해서 말을 받는다.

“아토피를 일으키는 요인으로 대기 오염과 먹을거리 오염, 식생활의 서구화, 주거 환경의 변화를 꼽을 수 있다는 이야기를 아이들에게 들려줍니다.”

유관호 교사는 현미와 잡곡밥, 야채를 많이 먹고 화학조미료와 가공식품이나 즉석식품을 먹지 말아야 한다며 아토피 체질 개선에 유익한 식단을 이야기하면 아이들도 큰 관심을 보인다.

아토피체질개선반은 체계적으로 운영된다. 활동을 시작하면서 학부모에게 미리 아토피를 앓고 있는 아이들의 신청을 받았다. 병원에서 아토피 증상의 경중을 진





단반고 혈액검사 등을 통해 아이의 상태를 객관적으로 검사하는 과정을 거치기도 했다. 소아체질개선반과 비만관리반도 운영한다. 소아체질개선반은 전교생을 대상으로 체질검사를 실시하고 체질개선반과 건강관리반으로 나누어 운영한다. 유관호 교사의 말이다.

“주 1회 가정에서 식사일지를 쓰게 하고 친환경 농촌 체험활동도 함께 진행합니다. 또 월 1회 전문가와 학부모가 함께하는 평가회와 연수교실을 열어요.”

비만관리반은 영양교육과 건강달리기, 식사일지 작성 등을 통해, 학교가 체계적으로 비만을 관리한다. 아토피체질개선반은 성정림 영양교사의 전근으로 2007년 9월 이후 아쉽게도 중단되었지만 비만관리반은 김선희 보건교사가 중심이 되어 계속 운영 중이다.

유관호 교사는 아토피체질개선반과 비만관리반의 성과에 대해 “사실 직접적인 인



과관계를 밝히기도 어렵고 표준집단을 정해 수년간 연구해야 하기 때문에 이렇다 할 결론을 낼 수는 없습니다. 하지만 아토피와 비만이 개선됐다는 학부모의 전화는 가끔 받습니다”라고 말했다.



저학년을 위한 급식실을 꿈꾼다

2007년 6월 서울문래초교는 지난날의 성과와 숙제를 조목조목 짚은 친환경급식 보고서를 발간했다. 먼저 안정적인 친환경식재료 구매를 위해 생산자와의 직거래가 필요하다는 문제가 제기됐다.

“한발 더 나아가 직거래 방식에서 한 단계 발전해 생산지 농민과 계약재배를 하여 계획된 유통구조를 만들자는 논의까지 나왔다”고 유관호 교사는 말한다.

“아이들이 생산지를 방문해서 친환경농산물을 직접 키우는 시간도 가질 수 있다는 장점도 있어요. 아이들이 직접 키운 농산물이 자기의 밥상에 올라온다면 그보다 더 좋은 산교육이 없을 거예요.”

인근 학교와 공동구매를 통해 물류비를 절감하고 절감된 비용을 식재료 품질 향상에 사용해야 한다는 점도 지적했다. 그러나 아직 서울 지역에서 전면적으로 친환경농산물 급식을 하는 학교가 많지 않아 대안을 찾는 데 시간이 걸릴 것으로 보고 있다.

서울문래초교의 또 하나의 고민은 급식실이다. 전교생을 수용할 수 있는 급식실은 아니더라도 급식, 배식 등을 직접 할 수 없는 저학년이 사용할 수 있는 공간이 필요하다. 더불어 각 층별로 보조 급식대를 마련해서 급식을 원활하게 하는 방안도 제안되었다.

한번 정상에 다다른 사람은 다음 목표를 정하는 데 신중할 수밖에 없다. 주위의 기대와 요구가 그만큼 크기 때문이다. '서울시 친환경급식의 선구자' 서울문래초교도 예외는 아니다. 지금껏 눈에 띄는 성과를 거둔 만큼 앞으로 할 일이 부담스러운 것은 당연하다. 서울문래초교가 해야 할 다음 일이 무엇인지 곰곰이 생각해야 할 때다.

● 서울문래초교 유관호 교사

‘초록학부모선언’으로 패스트푸드 반입 금지

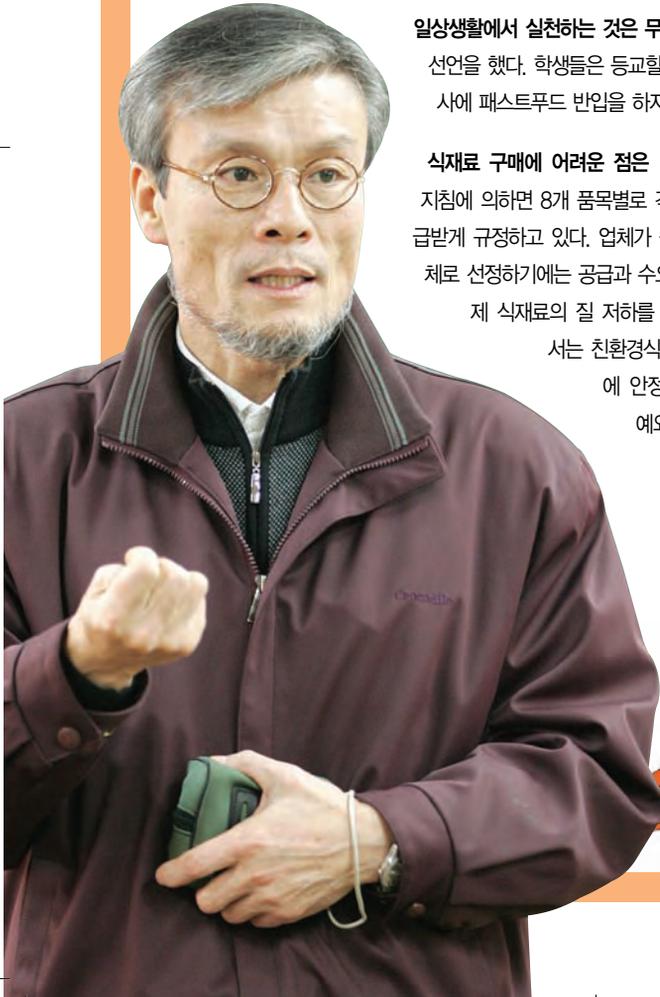
친환경 교육도 병행하고 있다고 들었다 >> 친환경과 관련해서 환경교사 동아리를 운영 중이다. 5학년에 환경사랑부(별세) 개발활동부서를 조직, 운영하고 있고, 3·4·5·6학년은 환경단체 강사를 초빙해 바나나우유 만들기 같은 식품첨가물 시연회를 열었다. 학부모를 대상으로 친환경농법으로 농사짓는 농촌 체험도 실시했다.

일상생활에서 실천하는 것은 무엇인가 >> ‘초록학교협약식’을 갖고 초록 선언을 했다. 학생들은 등교할 때에 과자와 청량음료를, 학부모는 학교행사에 패스트푸드 반입을 하지 않기로 하였다.

식재료 구매에 어려운 점은 >> 서울시교육청의 식재료납품업체 선정 지침에 의하면 8개 품목별로 각각 한 개 업체만을 선정해서 식재료를 공급받게 규정하고 있다. 업체가 중복되지 않도록 8개 품목을 친환경공급업체로 선정하기에는 공급과 수요 및 납품처가 맞지 않는 문제가 있다. 실제 식재료의 질 저하를 초래할 수도 있다. 친환경급식학교에 한해서는 친환경식재료를 취급하는 업체들이 많지 않기 때문에 안정적으로 친환경식재료를 구입할 수 있도록 예의를 인정해 주어야 한다.

친환경급식을 하며 아쉬운 점이 있다면

>> 단가 때문에 전통음식인 김치를 친환경 제품으로 공급하지 못해 아쉽다. 급식 소위원회에서 파주에 텃밭을 빌려 친환경농법으로 농사를 지은 다음 수확해서 직접 김치를 담그자는 의견도 있었다. 하지만 김치의 보관이나 급식 사고에 대한 책임 소재 등의 문제가 있어 뜻을 접었다.



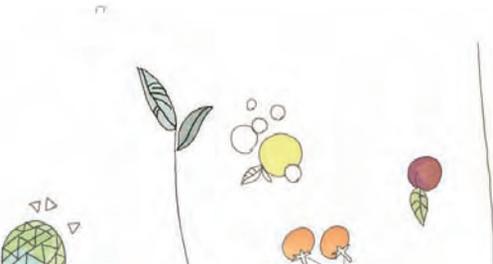
● 전 서울문래초교 김광철 교사(현 서울 양천 서정초교)

땅과 자연, 우리 아이들이 함께 사는 길

친환경농업에 관심이 많다고 들었다 >> 15년 전부터 환경과 생명을 지키는 교사모임에서 활동하고 있다. 환경문제는 어느 한 곳의 문제가 아니라 여러 분야의 문제가 서로 얽혀 있다. 농약과 비료가 토양을 죽이고 강과 하천을 오염시키고, 결국 그런 농산물을 먹고 그 물을 마시는 사람들도 환경오염에서 벗어 나지 못할 것이다. 땅과 생명을 살리고 오염의 연결고리를 끊을 수 있는 출발점이 친환경농업이다.

어떤 계기로 친환경급식 운동을 시작했는지 >> 아이들 건강을 돌보고, 사라져가는 농촌 들녘의 무수한 생명이 돌아오고, 농촌 경계를 살리기 위해 많은 분야에서 각고의 노력이 필요하다. 교사로서 내가 할 수 있는 것은 친환경농산물을 학교급식에 도입하는 것이라고 생각했다. 친환경급식을 통해 아이들을 살리는 한편 농민들이 친환경농업을 안정적으로 지을 수 있는 계기를 마련하고 싶었다.

첫 시도였는데 어려움은 없었나 >> 처음에는 학교와 운영위원회의 반대가 만만치 않았다. 학교라는 사회가 원래 한번 굳어 버린 관행은 지속되는 경향이 강해서, 친환경농산물에 대한 이해 부족에서 오는 반대도 있었지만 그보다 그동안의 관행을 깨고 새로운 것을 시작하는 데에서 오는 불안감이 더 큰 몫을 했다. 친환경농산물을 먹는 것은 땅도 살고 자연도 살고 우리의 아이들도 함께 사는 길임을 이해시키려고 했다. 결국 학교와 운영위원회가 적극 도와주었다.





02 경기 안양시 호계초등학교

친환경급식, 선택 아닌 필수*

- 연혁 : 1979 호계초등학교 설립 인가 / 1998 학교급식 시작 /
2000 공산품부터 친환경급식 시작 /
2006 학교급식 우수학교로 선정. 경기도지사·경기도 교육감 표창 /
2007 제4회 친환경농업대상 학교급식부문 우수상 수상
- 급식 학생 수 : 1,384명(2007년 현재)
- 급식비(한 끼당) : 1,980원(학부모 전액 부담)



친환경급식, 엄마도 함께 공부해요!

'푸른꿈 도서관' 이라고 쓰인 유리문 사이로 왁자지껄한 웃음이 새어나온다. 호계 초등학교(이하 호계초교) 급식소위원회의 2007년 마지막 정기 모임이 있는 날이다. 방과 후 책을 뒤적이고 있던 아이들은 엄마들의 갑작스런 등장이 궁금한지 연신 고개를 가우뚱거린다. 도서관 구석의 테이블에는 민트 색 가운을 입은 박희정 영양교사를 중심으로 여섯 명의 급식소위원들이 둘러 앉아 있다.

예쁘게 담아 놓은 과일과 함께 자못 비장한 제목의 책 한 권이 눈에 띈다. 자연식 연구가 강순남의 「밥상이 썩었다 당신의 몸이 썩고 있다」. 오늘 함께 공부할 '교과서' 이다.

1학년 이현수 학생의 어머니 김정애 씨가 발제자로 나섰다. 발제자나 토론하는 위원들이 나누는 말이 전문가 수준이다. 소위원회 정기모임을 시작한 4월부터 매월 '참살이(웰빙)' 관련 서적을 읽어 온 까닭에 어려운 영양학 지식도 이제는 익숙해진 터다.



학교급식에서 학교나 영양교사와 함께 학부모의 참여는 중요하다. 실제 수요자이기 때문이다. 그래서 학교들은 학교운영위원회에 각 학년별 학부모 대표로 구성된 급식소위원회를 두고 급식 활동을 벌이는 추세다.

호계초교 급식소위원회의 가장 큰 임무도 여느 학교처럼 ‘급식 모니터링’이다. 월 단위로 식단이 완성되면 이들은 식재료나 조리방법에 대해 의견을 나눈다. 급식 현장을 점검하고 개선방안을 제시한다. 직접 생산지를 견학하거나 친환경농산물 취급업체를 방문하기도 한다.

“학교급식에 직접 참여할 수 있어서 좋아요. 아이들이 무엇을 먹고 있는지 알고 있으니 매우 안심이 되죠.”

임혜정 소위원회 위원장의 말처럼 ‘급식 모니터링’ 과정에서 학부모와 영양교사 사이에는 신뢰가 형성된다. 소위원회 활동은 집에서 만든 밥보다 더 건강한 학교급식을 꾸리기 위한 밑거름이 된다.



학습 동아리로 운영되는 급식소위원회

여느 학교와는 달리 호계초교 급식소위원회만의 색다른 모습이 있다. 바로 ‘공부하는’ 급식소위원회. 호계초교 급식소위원회는 ‘급식 모니터링’에서 한발 더 나아가 ‘학습 동아리’ 성격으로 운영한다. 한 달에 한 번 있는 정기모임 시간에 친환경이나 참살이 관련 서적을 읽고 독서 토론을 한다. 책을 통해 나누는 풍성한 정보는 가정의 식탁을 담당하는 어머니가 바른 영양학 지식을 얻을 수 있게 해주어 가정의 식단에 변화를 불러일으키는 밑바탕이 된다.

실제로 위원 중에는 아이가 비만, 아토피 같은 문제가 있는 경우도 있다. 이들은 아이뿐 아니라 학부모의 교육과 영양 상담이 꼭 필요하다고 입을 모은다.

“어머니의 식습관이 바뀌면 가정 식단이 변하고 아이를 비롯한 가족 전체의 건강 개선이 자연스럽게 일어난다”고 소위원회 윤정민 위원은 말했다.

“이렇게 소위원회로 모여서 배울 수 있으니까 좋아요. 집에 가서도 학교처럼 친환경식단을 실천하려고 노력하게 돼요.”



●●● 화학조미료 대신 천연조미료로

호계초교와 친환경급식의 인연은 2004년 이흥남 영양교사의 부임과 함께 시작되었다. 이흥남 영양교사는 '친환경급식은 사치가 아니라 학생들의 권리'라는 생각으로 식단 혁명을 주도해 나갔다. 부임하던 해 9월에는 열두 가지 품목의 공산품을 친환경제품으로 바꾸면서 점차 친환경식재료 사용을 늘려갔다.

각 가정의 80~90%가 화학조미료를 사용하는 현실에서 화학조미료를 쓰지 않고 천연조미료로 감칠맛을 내는 것 자체가 모험이었다. 학부모와 학생의 항의가 계속되었지만 이흥남 영양교사의 의지는 확고했다. 학교급식을 무조건 학생의 입맛에 맞추는 것은 위험한 일이었기 때문이다.

단백질 과잉을 막기 위해 육류 사용을 줄였다. 된장국을 끓일 때 쇠고기 대신 멸치, 다시마로 국물을 내고 두부를 넣어 단백질 양을 맞췄다. 국산 장류와 자연식으로 식단에 변화를 주었다. 조리법 개발에도 힘써 맛있는 친환경식단을 제공하려고 노력했다.

친환경식단으로 바꾸면서도 급식비 인상은 거의 없었다. 육류를 줄여 친환경급식을 하더라도 급식비가 오르지 않도록 했다.



호계초교는 '아토피 치료식'이라고 불려도 될 만큼 아토피를 앓는 아이들을 위해 식단을 맞춘다. 식단이 단조로워지는 단점도 있지만 세 명의 아동 중 한 명이 아토피인 현실을 고려한 것이다. 2007년 학부모 설문조사에 따르면 호계초교 아토피 학생 수는 214명에 다다랐다.

친환경급식을 통해 많은 수는 아니지만 아토피 증세가 호전되고 있다는 의견도 나왔다. 실제로 친환경급식 이후 2005년 55명, 2006년 79명, 2007년 84명의 학생이 아토피가 호전된 것으로 조사됐다.

●●● 모범사례로 뽑혀 '친환경농업대상' 수상

호계초교의 친환경급식이 대외적으로 알려진 것은 우연한 계기에서였다. 한 위탁 급식업체에서 '급식 파동'이 있었다. 그때 언론이 모범사례로 호계초교의 급식을 주목한 것이다. 신문과 방송을 통해 친환경급식의 우수성이 부각되면서 학부모와 아이들의 인식이 바뀌기 시작했다.

"위탁급식업체 사고 보도가 있을 때도 호계초교는 괜찮다는 확신이 있었어요. 우







리 아이는 원래 고기가 없으면 밥을 안 먹었는데 입맛이 바뀌더라고요.”

소위원회 위원 윤정민 씨 아이는 요즘은 청국장도 잘 먹는다.

친환경급식의 성과는 설문조사에서도 나타난다. 2007년 4월 설문조사 결과 참가자 835명 중 80%가 ‘아이가 싫어하더라도 건강에 좋고 맛도 좋은 전통적인 음식(한식 위주)을 배식할 것을 요구했다. 학부모의 급식 만족도는 77%. 이는 50% 정도가 ‘학교급식에 만족한다’고 답한 2003년 설문조사 결과와 비교할 때 27% 상승한 수치이다.

‘학교급식이 입에 맞지 않는다’고 밥 먹기를 거부하는 아이들 때문에 학부모들의 향의 전화가 빗발치던 2004년, 그로부터 3년이 지난 2007년 호계초교는 ‘친환경 농업대상’ 수상자가 되었다. 작은 급식실에서 시작된 조용한 혁명이 학교급식에 커다란 발자취를 남겼다.



●●● 새롭게 시작하는 마음으로

이홍남 영양교사의 뒤를 이어 2007년 9월 부임한 박희정 영양교사는 “솔직히 부담이 된다”고 한다.

“이전 근무지에서 친환경식재료를 사용하지 않은 것은 아니지만 호계초교는 친환경농업대상까지 받은 터라 이전의 식단에 대해 ‘공부’ 해야 하는 실정입니다.”

영양교사가 바뀌었지만 큰 틀은 바뀌지 않았다. 지금도 전체의 80% 가까이를 친환경식재료로 채운 식단은 화학조미료를 사용하지 않는다. 햄이나 단무지, 마요네즈와 후추는 일 년치 식단 어디에도 찾아볼 수 없다.

호계초교의 급식은 새로운 전기를 맞고 있다. 친환경급식에 대한 다양한 요구가 들려오기 시작한 것이다. 급식소위원회를 비롯한 많은 학부모들은 친환경에 초점



을 맞춘 식단을 계속 유지할 것을 요구한다. 한편에서는 식단 구성이 단조로우니 아이들의 기호를 고려해 육류나 가공식품도 배식해 주었으면 하는 바람도 있다. 박희정 영양교사는 “친환경식재료를 중심으로 하되 학생들의 기호나 식단의 다양성을 꾀할 수 있는 방안이 마련돼야 한다”고 말한다. 또한 “학부모의 역할이 무엇보다 중요하다”고 지적한다.

“친환경급식은 특정 학교 혼자서만 감당할 수 있는 일이 아닙니다. 학부모와 학생, 생산자가 함께 만들어가야 하는 일입니다. 무엇보다 가정의 식탁이 변해야 합니다. 화학조미료를 많이 쓰는 가정에서 밥을 먹는 아이들에게, 호계초교의 급식은 맛있는 학교 밥이 될 뿐이니까요.”

● 호계초교 급식소위원회 김정애 위원(학년 이현수 어머니)

학교급식을 먹어도 아프지 않으니 감사

급식소위원회의 활동은 어떤가 >> 아이가 생후 6개월부터 아토피를 앓았다. 아프지 않은 아이를 둔 엄마는 친환경급식이 선택이지만 나에게서는 필수다. 어떤 엄마는 '아이들이 좋아하는 음식 많이 먹으면 편한데, 무엇하러 번거롭게 친환경을 고집하느냐'고 하지만 그건 번거로운 게 아니다. 내가 말하면 아픈 아이 엄마의 푸념으로 들릴 수 있기에, 책으로 공부하는 것이 필요하다. 전문가의 입을 빌려 친환경급식의 필요성을 말하면서 서로 친환경급식이 중요하다는 사실을 공감하게 되니까.

급식 때문에 일부러 호계초교를 선택했다고 들었다 >> 우연히 텔레비전을 보다가 호계초교에서 친환경급식을 한다는 사실을 알았다. 사실 우리 아이는 호계초교가 아닌 다른 학교를 배정받았는데 동사무소에 가서 사정했다. 우리 아이는 꼭 호계초교로 가야 한다고. 주소지가 경계에 가까워서 그랬는지 허락을 받았다.

아이의 아토피 증상은 차도가 있는가 >> 좋아졌다. 일단 일상생활이 가능해졌다. 아토피 아이를 둔 어머니는 모든 것을 아이에게 '올인' 할 수밖에 없다. 친환경급식이 아니었다면 따로 도시락을 싸서 보내야 했을 텐데, 학교급식을 먹어도 아프지 않으니 감사하다. 아이에게 학교 점심만큼은 편안하게 많이 먹으라고 말한다.

급식과 관련 학교에 바라는 점은 무엇인가 >> 영양교사뿐만 아닌 교사도 친환경에 대한 인식이 있었으면 좋겠다. 어떻게 보면 교사 한 분이 30~40명 아이들의 평생 건강을 좌우한다. 친환경급식에 대한 불만이 있어도 교장 선생님이 흔들리지 않았으면 한다. 먹을 것 없다는 항의는 고기가 없다는 이야기 아닌가. 그런 의견에 흔들리지 않고, 왜 학교급식을 이렇게 해야만 하는지 교육과 홍보가 잘 되었으면 좋겠다.



● 호계초교 박희정 영양교사

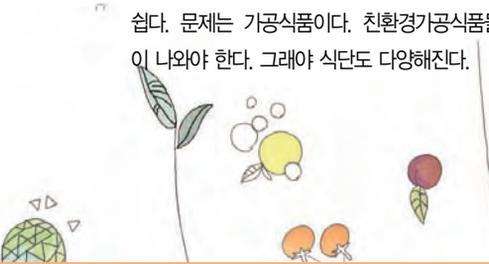
친환경가공식품이 다양해져야

호계초교의 친환경급식 운영 사정 >> 2007년 기준으로 90% 정도는 친환경식재료를 사용한다. 학교 전체에 급식에 대한 자긍심이 크다. 나도 부담한 지 얼마 되지 않아 전체 규모는 파악하지 못했지만 전임 영양교사가 남긴 자료를 공부하는 마음으로 보면서 식단을 짤다.

어떤 특징이 있는가 >> 일단 첨가물이 들어간 가공식품은 사용하지 않는다. 또 생협 거래가 많다. 토마토케첩 같은 것도 그나마 첨가물을 많이 뺀 생협 제품을 이용한다. 마요네즈나 후추는 사용하지 않는다. 공장에서 만든 보조식품(과자, 빵, 떡)도 배제하고 친환경쌀로 만든 떡이나 우리 밀로 만든 과자를 사용한다. 단백질의 과잉 섭취를 막기 위해 육류식품도 배제했고 기름진 것도 뺐다.

어려운 점은 없는지 >> 전 영양교사의 선례를 따르려니 메뉴의 제약이 많다. 또 단순히 친환경뿐만 아니라 '아토피 치료식'이라고 불릴 만큼 화학조미료를 사용하지 않고 가공식품 사용을 줄이거나 배제하고 식단을 맞추다 보니 단조로울 수밖에 없다. 일부에서는 개선을 원하는 목소리도 들린다. 친환경급식을 유지하되 식단의 다양성을 요구하는 것이다.

들의 조화가 가능하다고 보는가 >> 솔직히 지금의 상황에서 쉽지 않은 일이다. 단일 학교가 해결할 수 있는 문제가 아니다. 친환경급식이 좋은 건 다 아는 사실이다. 문제는 품목이 다양하지 않다는 것이다. 채소나 과일은 당연히 친환경식재료를 써야 한다. 실제로 단가에 맞춰 구하기도 쉽다. 문제는 가공식품이다. 친환경가공식품들이 많이 나와야 한다. 그래야 식단도 다양해진다.





03 경기 안양시 삼성초등학교

친환경식재료 100%에 도전하다 *

- 연혁 : 1954 삼성초등학교 개교 / 1998 3~6학년 급식 개시 /
2005 1~2학년 확대 급식 / 2006 병설유치원 급식 실시
- 급식 학생 수 : 1,795명(2007년 현재)
- 급식비(한 끼당) : 1,680원 [학부모 부담 1,630원 + 국고보조(연료비) 50원]



‘버섯공주’ 영양교사가 부임하다

“선생님, 다 먹었어요.” “어, 정말이네!”

1학년 범우가 밥알 하나 없이 깨끗하게 비운 식판을 내보이며 의기양양하다. ‘아마 오늘 음식이 햄이나 소시지였나’ 라고 생각하며 아직 밥을 먹고 있는 짝꿍의 식판을 들여다보았다. 그러나 웬걸, 고등어조림 옆에는 아이들이 먹기 싫어하는 시금치가 놓여 있다.

그런데 그냥 시금치나물이 아니었다. 으깬 두부와 버무려져 있었다. 옆에서 지켜보던 선생님이 거든다.

“정말 고소해 아이들이 잘 먹어요. 그리고 이거 다 화학조미료를 쓰지 않는 친환경경급식이예요.”

60년 역사를 훌쩍 넘긴 삼성초등학교(이하 삼성초교)에서 친환경급식을 시작한 것은 2005년 정명옥 영양교사가 오면서부터.

“환경문제를 공부하다가 자연스럽게 친환경급식에 관심이 생겼어요. 2003년 안양 서초등학교에서 부분적으로 시도하다 경기과학교등학교에서 확대 실시했죠.”

경기과학교교에서의 출발은 그리 순탄하지 않았다. 치킨너겟 같은 냉동, 튀김 위주의 기존 식단을 채소 같은 신선 식품으로 바꾸자 학생들의 불만이 높아지기 시작했다. 학교 홈페이지에 ‘우리는 토끼가 아니다’, ‘의도는 알겠지만 햄, 소시지





가 먹고 싶다'란 글이 쏟아졌다.

그러나 하루 세 끼 모두를 학교에서 해결해야 하는 학생들에게 몸에 나쁘다는 것을 뻔히 알면서 냉동 가공식품을 줄 수는 없었다. '버섯공주'란 별명까지 얻어가며 친환경급식을 고수한 노력은 곧 결실을 맺었다.

몸이 달라지는 것을 느낀 학생들의 호응이 높아졌다. 특히 아토피를 앓던 세 학생의 증상이 호전되는 것을 보면서 확신을 얻었다. 이때의 경험은 삼성초교를 친환경급식으로 변화시키는 데 자양분이 되었다.



●●● 친환경급식, 식재료를 바꿔라

정명옥 영양교사는 부임하자마자 그동안 냉동 가공식품, 수입제품을 친환경식재료로 바꾸기 시작했다. 친환경급식에서 식재료 문제가 가장 핵심이었다. 2005년 부임 첫해에는 큰 소득이 없었다. 9월에 부임해 이미 연간 급식 계획이 잡혀 있어 손을 댈 수 없었다. 다만 여지가 있던 화학소금을 천일염으로, 물엿을 조청으로, 일부 잡곡을 바꿨다.

2006년 연간 급식 계획을 짜면서 본격적으로 친환경급식을 시도했다. 그러나 시작부터 난관에 부딪혔다.

“육류와 쌀을 한살림에서 직거래로 공급받으려 했으나 학교 쪽에서 반대했어요.

TIP

HACCP

HACCP은 최종 제품을 검사하여 안전성을 확보하는 개념에서 한발 더 나아간다. 식품의 생산·유통·소비의 전 과정을 지속적으로 관리하여 제품 또는 식품의 안전성을 확보하고 보증하는 예방 차원의 개념이다. 따라서 HACCP은 식중독을 예방하기 위한 감시활동으로 식품의 안전성과 건전성, 품질을 확보하기 위한 계획적이고 자주적인 관리시스템이다.



검증된 곳이라는 것을 알리려고 농림수산식품부 자료를 제시했지만 허사였죠.” HACCP(위해요소중점관리기준) 인증제도가 가장 큰 걸림돌이었다. 아무래도 대규모 유통업체에 비해 소규모 친환경 유통업체는 고가의 검사 장비 구입이 어려워 HACCP 인증이 여의치 않았던 것.

직거래 대신 입찰로 구매방식이 결정되었다. 최저가 입찰로는 그동안의 노력이 허사가 될 판이었다. 고심 끝에 정명옥 영양교사가 찾은 방법은 입찰 조건을 추가하는 것. 입찰할 때 품질 규격에 ‘친환경 제품’을 단서로 달았고, 결국 친환경육류를 식단에 넣었다. 사업 초기 서로의 이해 부족을 딛고 학교와 정명옥 영양교사는 하반기부터 본격적으로 식재료를 바꾸기 시작했다.

“고추장, 된장 같은 장류, 양념류와 채소류, 과일을 친환경농산물로 바꿨어요. 2007년에는 카레 분말, 토마토케첩 같은 가공 식재료까지 범위를 넓혔지요.”

그 결과 구입금액을 기준으로, 전체 식재료 중 친환경농산물이 차지하는 비율이 2006년 70%, 2007년 80%를 차지했다. 친환경 구분이 무의미한 수산물까지 고려하면 90% 수준에 달한다. 친환경식재료 품목 또한 2006년 12개에서 2007년 70개로 대폭 늘었다.



●●● **급식비를 올리지 않아도 가능하다**

일선 학교에서 친환경급식을 할 때 가장 큰 고민거리는 아무래도 급식비다. 비싼 친환경농



산물을 사용하다 보면 급식비가 올라가고 학부모 부담이 커진다. 하지만 삼성초교는 지금껏 급식비를 올리지 않고 식재료를 바꿨다. 가능했던 이유는 아이러니하게도 친환경급식 자체에 있었다.

친환경급식을 하기 위해 햄, 소시지 같은 일반 육가공식품이나 굴 소스 같은 수입산 소스 사용을 자제하거나 배제했다. 화학조미료도 뺐다. 삼성초교가 일 년에 사용하는 재료는 170~180가지다. 일반 학교의 220여 가지보다 훨씬 적다. 가공식품의 가짓수가 줄면서 재료비가 줄어들고 예산 부담이 적어졌다.

더욱이 이러한 제품은 비싸다. 식품첨가물이 들어 있는 고가의 가공식품 대신 신선한 고기 등을 이용하여 가급적 단순한 요리를 만들어 내놓았다. 결국 몸에 좋은 친환경농산물을 사용하는 과정에서 자연스럽게 예산도 줄었다.

“처음보다 친환경농산물 가격도 많이 내렸어요. 얼마든지 기존 예산에서도 친환경급식을 시작할 수 있어요. 무엇보다 많이 먹어야 한다는 생각에서 좋은 걸 먹게



하겠다는 인식 전환이 필수입니다.”

●●● **영양과 맛, 두 마리 토끼를 잡았다**



친환경급식 하면 오래 맛이 없다는 것이 일반적인 생각이다. 하지만 삼성초교의 경우를 보면 기우에 지나지 않는다는 것을 곧 깨닫게 된다. 본격적으로 친환경급식이 시작된 2006년 만족도 조사가 이를 말해 준다. '매우 맛있다'와 '맛있다'는 학생이 51%였고 '보통'까지 합하면 94%에 달했다. '맛이 없다'는 학생은 6%에 불과했다. 2007년에는 만족도가 더 높아졌고 잔반도 거의 남지 않았다.

물론 삼성초교는 가공 소시지를 식단에 넣지 않는다. 화학조미료 대신 멸치, 다시마, 버섯 등으로 맛을 낸다. 그런데도 자극적인 맛에 길들여진 아이들이 만족하는 이유는 무엇일까? 그 이유를 정명옥 영양교사는 친환경식재료에서 찾는다.



“친환경식재료 자체가 신선해 그것만으로도 맛을 낼 수 있어요. 가급적이면 조리 방법을 간소화해 재료 고유의 맛을 내도록 노력하고 있죠.”

비법은 또 있다. 새로운 식단의 개발이다. 아이들이 잘 먹지 않는 시금치는 카레에 넣어 '시금치 카레'를 만들거나 '짬뽕국'에 넣는다. 미나리는 전을 만들어 제공한다. 거부감없이 친환경농산물을 먹을 수 있도록 하는 노력이다. 계절을 고려한 제철음식과 팔죽 같은 전통음식도 자주 제공하려고 노력한다.

또 매일 급식 시간에 교실을 순회해서 어떤 음식이 많이 남았는지 점검하고 잔반의 양을 체크한다. 아이들이 어떤 조리방법을 더 좋아하는지, 어떤 재료를 더 넣거나 덜 사용해야 하는지 교실에 들어가서 아이들과 만나 확인하고 일지에 적어 그대로 반영하려고 노력한다.



●●● 학교급식은 한 끼를 때우는 수단이 아니다

2006년 경기도교육청은 삼성초교를 우수급식학교로 선정하였다. 그간 많은 변화가 있었지만 아직 삼성초교는 성이 차지 않는다. 100% 온전한 친환경급식이 아니기 때문이다. 그 중에서도 친환경급식의 핵심이라고 할 수 있는 쌀을 바꾸지 못했다. 이유는 오로지 단가 때문이다. 현재 사용하는 정부미는 한 끼당 60~70원(1인 기준) 정도. 이를 친환경쌀(무농약)로 바꾸면 150원 정도가 더 든다.

“언젠가 한살림에서 친환경쌀 소비 촉진을 위해 예산을 지원하겠다고 했어요. 그래도 추가 비용을 감당할 수 없더군요.”

한 달로 치면 3,000원의 추가 부담이 학부모에게 돌아가 결국 생각을 접었다. 대신 몸에 좋은 현미를 일주일에 한 번 식단에 넣었다.

그런데 2008년부터 사정이 달라졌다. 지금껏 정부미를 50% 가격에 구입할 수 있었던 것은 정부의 지원 정책 덕택이었다. 하지만 2008년부터는 WTO 협정 준수





등의 이유로 지원이 어려워 몇 년 후면 100%에 가까운 가격으로 사야 한다. 친환경쌀과 일반 가격 차이가 나지 않게 되는 것이다. 친환경쌀로 바꾸어도 무방하리란 생각에 전환 계획을 세우고 있다.

삼성초교가 아직 친환경농산물로 바꾸지 못한 품목은 더 있다. 김치와 식용유, 참기름 등이다. 친환경제품의 물량이 적어 조달이 어려울 뿐만 아니라 워낙 가격이 비싸기 때문이다. 학부모의 부담만으로 돌리기에는 벅하다. 지방자치단체의 지원이 절실한 대목이다.

“학교급식은 단순히 점심 한 끼를 때우는 것이 아닙니다. 화학첨가물에 길들여진 아이들에게 자연의 맛을 찾아 주고 건강한 몸을 만들어 주는 현장입니다.”

● 삼성초교 정명옥 영양교사

친환경급식을 총괄할 학교급식지원센터 필요

친환경급식을 시작하기 전 했던 고민은 >> 아무래도 급식비 인상이다. 지원이 전혀 없는 상태에서 학부모 부담만으로 돌릴 수는 없었다. 하지만 우리 학교는 건강에 별로 이롭지 않은 냉동 가공식품을 줄여 인상을 억제할 수 있었다. 부분적으로 친환경식재료나 국산재료 공산품을 사용하면 소폭 인상으로도 친환경급식이 가능하다.

물량 조달에는 어려움은 없는지 >> 아무래도 친환경농산물의 생산량이 적다 보니 물량확보가 가장 어렵다. 쓰고 싶어도 없어서 일반제품을 사용하는 경우도 많다. 또 친환경식재료에 대한 정보가 부족하다. 지속적인 시장조사로 해결하고 있지만 체계적인 시스템이 필요하다.

친환경급식의 활성화를 꾀할 수 있는 대책은

>> 현재 신뢰도가 높은 친환경식재료를 취급하는 업체가 없다. 친환경급식의 인증, 유통 등을 총괄하는 학교급식지원센터를 만든다면 보다 쉽게 친환경급식을 시작할 수 있을 것이다.



● 친환경식재료 납품업체 노기채 대표

원활한 수급은 네트워크로 해결해야



언제부터 식재료 납품을 시작했나 >> 2003년 안양 남초등학교에 부분적으로 친환경식재료를 납품하면서부터다. 지금은 안양 지역에 서만 20여 학교에 납품할 정도로 친환경급식이 많이 확산되었다.

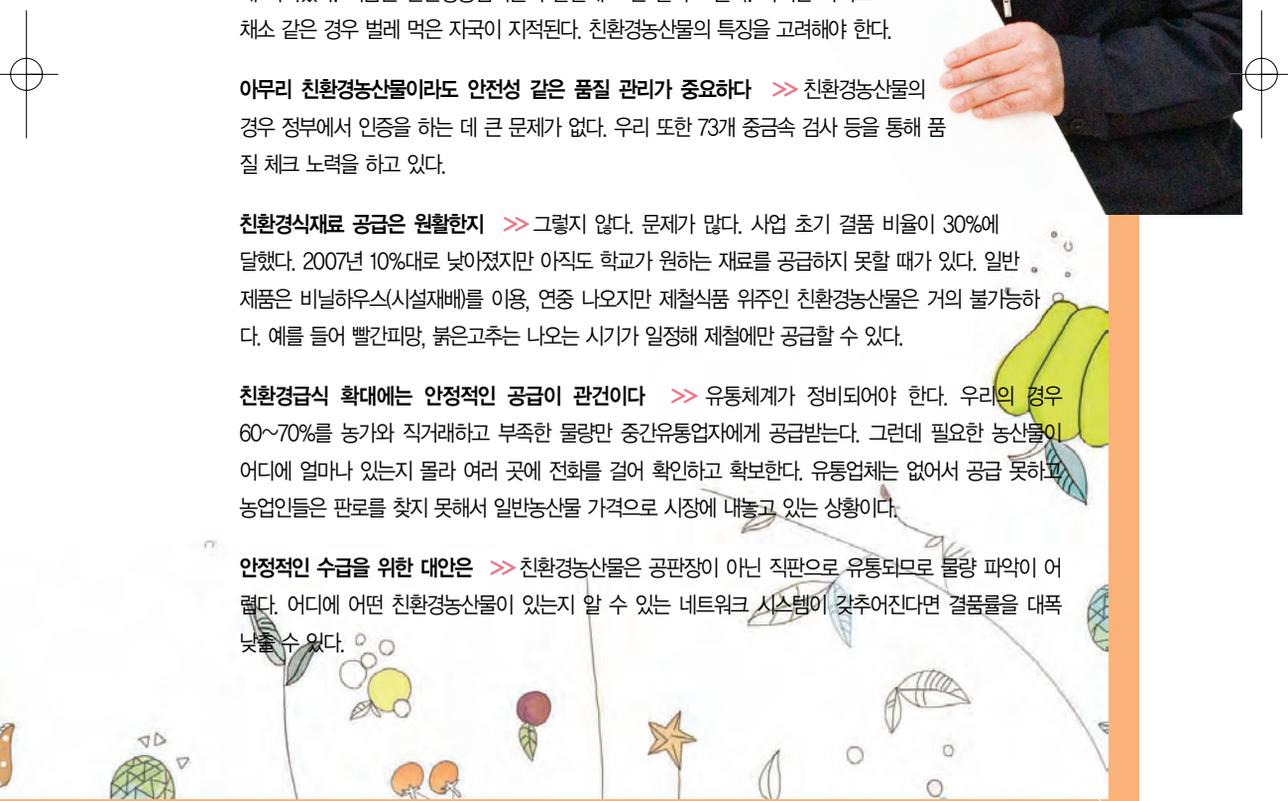
사업 초기에 어려움은 없었는지 >> 학교에서 원하는 규격과 크기가 있다. 초기에는 아무래도 친환경농산물이다 보니 모양이 울퉁불퉁하고 매끄럽지 못 해 기피했다. 지금은 친환경농업기술이 발달해 그런 일이 드물다. 하지만 아직도 채소 같은 경우 벌레 먹은 자국이 지적된다. 친환경농산물의 특징을 고려해야 한다.

아무리 친환경농산물이라도 안전성 같은 품질 관리가 중요하다 >> 친환경농산물의 경우 정부에서 인증을 하는 데 큰 문제가 없다. 우리 또한 73개 중금속 검사 등을 통해 품질 체크 노력을 하고 있다.

친환경식재료 공급은 원활한지 >> 그렇지 않다. 문제가 많다. 사업 초기 결품 비율이 30%에 달했다. 2007년 10%대로 낮아졌지만 아직도 학교가 원하는 재료를 공급하지 못할 때가 있다. 일반 제품은 비닐하우스(시설재배)를 이용, 연중 나오지만 제철식품 위주인 친환경농산물은 거의 불가능하다. 예를 들어 빨간피망, 붉은고추는 나오는 시기가 일정해 제철에만 공급할 수 있다.

친환경급식 확대에는 안정적인 공급이 관건이다 >> 유통체계가 정비되어야 한다. 우리의 경우 60~70%를 농가와 직거래하고 부족한 물량만 중간유통업자에게 공급받는다. 그런데 필요한 농산물이 어디에 얼마나 있는지 몰라 여러 곳에 전화를 걸어 확인하고 확보한다. 유통업체는 없어서 공급 못하고 농업인들은 판로를 찾지 못해서 일반농산물 가격으로 시장에 내놓고 있는 상황이다.

안정적인 수급을 위한 대안은 >> 친환경농산물은 공판장이 아닌 직판으로 유통되므로 물량 파악이 어렵다. 어디에 어떤 친환경농산물이 있는지 알 수 있는 네트워크 시스템이 갖추어진다면 결품률을 대폭 낮출 수 있다.





04 경기 수원시 칠보중학교

급식에 자연과 전통 담기 *

- 연혁 : 2003. 03 칠보중학교 개교 / 2003. 10 위탁급식 시작 / 2006 친환경직영급식 전환
- 급식 학생 수 : 1,142명(2007년 현재)
- 급식비(한 끼당) : 2,800원 (학부모 전액 부담)



●●● **국악 종소리가 울려 퍼지는 학교**



“선생님, 이게 무슨 소리에요?”

전화기 대기음이 여느 것과 사뭇 달랐다.

“수업 시작 종소리예요. 저희 학교 종소리가 국악이거든요. 특이하죠?”

생활한복을 교복으로 입는 학교, 쉬는 시간마다 국악이 울려 퍼지는 학교, 박종순 가정과 교사와의 통화는 호기심을 잔뜩 불러일으킨 채 끝났다.

“그럼 내일 찾아뵙겠습니다.” “네, 기다리고 있겠습니다.”

경기도 서수원 칠보산 자락에 위치한 칠보중학교를 찾아 나섰다. 버스에서 내리니 오른쪽으로 갈대로 둘러싸인 작은 저수지가 눈에 띈다. 겨울바람에 흔들리는 풀과 나무가 멀리 보인다. 아파트 단지와는 동떨어진 분위기를 연출하고 있다. 학교 주위에 예레 있기 마련인 슈퍼나 분식집은 찾아볼 수 없었다.

학교 안으로 들어서자 나뭇가지에 청사초롱이 걸려 있다. 천하대장군과 지하여장군 옆으로는 향아리 서너 개를 얹어 놓아 장식을 하고 있다. 정원수를 설명하는 안내판은 플라스틱이 아닌 나뭇가지를 비스듬히 깎아 먹으로 글씨를 썼다.

전통적인 것이 오히려 신선한 것이 될 만큼 학교 교육은 서구화를 추구해 오고 있다. 그에 비해 칠보중학교는 아름다운 자연환경과 더불어 전통을 지키고 배우려는 노력이 학교 곳곳에 배어 있다.

낮이 나간 채 전통의 향기에 취해 있자니 박중순 교사가 웃으며 손을 건넨다.

“재밌죠. 교장 선생님께서 기다리고 계세요. 우리 학교에서 교장실이 제일 추워요.” 박평제 교장은 환경을 위해 보일러를 끄고 생활한다.

●●● 칠보산의 아름다운 숲에서 꽃핀 친환경급식



부임한 지 9년 된 박평제 교장은 개교할 때부터 지금까지 칠보중학교의 친환경급식을 이루어낸 장본인이다. 박 교장은 원래부터 ‘환경이 사람을 만든다’는 신념을 지니고 있었다. 이 신념은 칠보산에 자리 잡은 칠보중학교에서 꽃을 피웠다. “아름다운 환경 속에서 살다 보니 ‘자연친화적’인 교육을 할 수밖에 없었어요. 전통적인 것도 추구하게 되었고요. 그러다 보니 친환경급식이 자연스럽게 정착되더군요.”



자연과 전통 교육을 하였더니 친환경급식은 실과 바늘처럼 당연한 일이 되었다는 이야기다.

칠보중학교 친환경급식에는 학부모들의 좀 특별한 성향도 한몫했다. 칠보중학교가 있는 지역은 주변 환경이 좋아 수원에서 가장 살기 좋은 곳으로 꼽힌다. 지리적 여건 때문인지 환경과 자연, 건강을 생각하는 사람들이 많이 살고 있다. 이들은 학교급식에도 관심이 많다. 이런 환경이 친환경급식에 대한 욕구를 불러일으키는 한 요인이다.

칠보중학교 친환경급식은 박 교장의 의지와 학부모들의 의지로 2006년 10월 30일부터 시작되었다. 교사들과 학부모들이 함께 참여하는 급식소위원회가 구성되어 친환경급식 기준 설정과 단가 산정을 위한 시장조사를 했다. 설문조사 결과 71%의 학부모들이 친환경급식에 동의한다는 의견을 보였다. 물론 급식비 인상 문제로 일부 학부모나 학생들의 반대도 없었던 것은 아니지만 박 교장의 의지를 꺾는 데는 역부족이었다.

“건강해야 행복하게 살 수 있습니다. 건강을 좌우하는 것이 먹을거리 아닙니까. 여기에 투자하는 것은 당연한 일입니다.” 친환경급식에 대한 박병제 교장의 이런





열정은 친환경급식을 꾸준히 실행할 수 있는 원동력이 되었다.

친환경급식을 시작한 지 일 년여가 지났다. 영양교사가 먼저 그 효과를 느낀다. 민간산업체의 영양사로 근무하다 2007년 10월 칠보중학교로 부임한 박선옥 영양사. 산업체에서 일할 때는 친환경에 대한 생각이 없었지만 학교에 오고 나서는 하루하루가 '급식의 재발견' 이란다. 학교급식은 단순히 한 끼 식사만을 해결하는 게 아니라는 사실을 스스로가 깨달은 것이다.

박선옥 영양사는 친환경식자재는 검수할 때 냄새부터가 다르다고 말한다. 온도 체크나 배달원의 복장 상태까지 꼼꼼히 체크하는데 한 번도 규정에 벗어난 적이 없다고.

“친환경농산물을 취급하는 분들 스스로가 자부심이 있더라고요. 그런 업체가 많이 늘어나서 공산품이나 육류도 친환경제품으로 쓸 수 있게 되면 좋겠어요.”



●●● 환경과 친해지는 수업 시간

칠보중학교 친환경급식의 가장 큰 특징은 식자재를 바꾸는 데 그치지 않고 친환경에 대한 학생들의 '생각'을 바꾸는 것이다. 교육적인 접근이 동시에 이뤄진다. 이를 위해 소위원회와 영양사는 친환경급식을 해야 하는 이유를 아이들에게 이해 시킨다. 교사들도 수업시간을 통해 아이들에게 친환경급식에 대한 인식을 끊임없이 심어준다.

가정과 박중순 교사는 “수업 시간을 통해 꾸준히 아이들에게 친환경이 곧 생활이 되도록 하는 것이 중요하다”고 말한다.

“아이들은 아직 친환경이 좋다는 걸 알 나이가 아니에요. 수업이나 급식 시간에 꾸준히 친환경에 대해 이야기하다 보면, 자연스럽게 왜 친환경급식이 좋은 건지 알 수 있게 되죠.”

박 교사는 “교사가 주도적으로 아이들을 끌고 가는 수업은 효과적이지 않다”고 말한다. 교사 혼자 외치는 것은 일방적인 구호나 선동에 그치고 만다는 것이다. 아이들이 납득할 수 있게 지속적으로 친환경에 대해 알리는 일이 중요하다는 말이다. 이를 위해 교사들 스스로가 친환경적인 생각을 해야 함은 물론이다.

TIP

칠보중학교의 친환경 식자재 기준

- 쌀 : 무농약농산물 이상의 친환경쌀
- 양념류 : 전통 양념류(고추장, 된장, 멸치)를 사용하여 고유의 맛을 살림
- 김치류 : 100% 국산 재료를 사용한 제품
- 육류 : 수의계약을 통해 친환경축산물 구입
- 친환경농·공산품 : 친환경 납품업체로부터 수의 계약을 통해 구입
- 일반농·공산품 : 친환경식자재 수급이 어려운 품목에 한하여 제한적으로 구입
- 수산물 : 국내산을 원칙으로 하되 수급이 어려운 품목에 한하여 수입산 구입
- 가공식품 : 학생들의 기호에 맞추어 돈가스, 스파게티 제한적 구입

(자료제공 : 칠보중학교)







칠보중학교는 학년별로 친환경 관련 도서를 읽고 토론회를 하거나 독서 감상문을 쓴다. 아이들은 책에서 배운 내용을 급식을 통해 확인한다. 얼마 전 식품첨가물의 유해성을 고발하는 책을 읽은 아이가 급식에 나온 '미트볼'을 먹어도 되냐고 물은 적이 있었다고 한다. 책 표지에 미트볼이 그려져 있었던 탓이다. 박준순 교사는 학교에서 친환경식재료로 만든 것이라 괜찮다고 했다. 친환경 교육이 아이들에게 주는 영향을 재확인할 수 있었다.

가정 교과를 담당하고 있는 이성자 교사는 가장 효과적인 수업의 하나로 인스턴트식품 포장지 뒷면의 식품첨가제를 아이들 스스로 확인하게 하는 일을 꼽는다. “아이들이 잘 먹는 식품의 뒷면에 붙은 종이를 노트에 붙이게 했어요. 하나하나 확인해 보면서 아이들 스스로 놀라더라고요. 그 후로는 자기 몸으로 들어가는 음식에 무엇이 들어 있는지 관심을 갖게 되더군요.”



이처럼 학교급식과 교과목을 연계한 '살아있는 수업'을 통해 칠보중학교의 친환경 급식은 그 필요성이 더욱 절실했다. 급식이 '교과서' 노트를 하는 까닭에 더 간간한 식단이 제공되어야 함은 물론이다. 이를 위해 교사들은 교과 수업 외에도 영양사와 함께 식단을 짜고 검토하며 학교급식에 적극적으로 참여한다.

●●● 친환경급식, 자연과 생명의 가치를 배운다



칠보중학교는 2007년 특색 사업의 목표로 세 가지를 설정했다. 첫째는 전통 문화 관련 동아리 활동을 통한 '전통문화 사랑하기', 둘째는 일기 쓰기를 통한 인성교육에 초점을 맞춘 '칠보사랑 나눔터 쓰기', 마지막으로 '환경 친화 교육'이다. '환경 친화 교육'을 위해 '학교 숲'을 가꾼다. 친환경급식도 환경 친화 교육의 일환이다. 친환경급식을 통해 자연과 생명의 소중함을 아는 사람으로 성장하기를 바라는 마음이 밑바탕에 깔려 있다.



이처럼 2003년 개교 이래 칠보중학교의 오늘을 만들고 있는 박 교장은 개인 교육 철학을 학교의 정책 구석구석에 반영, 실천하고 있다. '전통'을 학교의 기본으로 삼았다는 박평제 교장은 "21세기의 인재는 자연친화적인 사람이 될 수밖에 없다"고 말한다.

"동양적인 사상은 자연과 인간이 하나라는 것입니다. 우리 선조들은 햇빛, 물, 바람의 소중함을 알고 살았습니다. 친환경급식을 통해 아이들이 자기 몸 가까이 있는 자연의 소중함을 알았으면 합니다."

칠보중학교의 친환경급식은 단순히 먹을거리를 바꾸는 일에 그치지 않는다. 식탁과 함께 아이들의 인성과 습관을 긍정적으로 변화시키는 교육이 함께 병행된다. 교직원들은 친환경에 대한 지식과 습관을 기르는 일로, 영양사는 조금 더 친환경에 가까운 식단을 구성하는 일로, 학부모는 학교의 정책을 지지하고 공감하는 일로 자신의 역할을 맡았다. 각자의 위치에서 건강한 식탁을 지지하는 사람들이 모인 곳, 칠보중학교는 수도권 학교급식의 또 다른 모델이 된 셈이다.

● 칠보중학교 박평제 교장

교육과 농업을 접목한 현장학습 아쉬워

친환경급식을 하게 된 동기는 >> 칠보중학교 주변 환경이 아름답다는 인식에서 시작되었다. 환경에 어울리는 교육을 하려고 하니 급식도 친환경이 되어야겠다는 생각을 했다. 처음에는 입맛에 안 맞아 아이들이 싫어했다. 그런데 신기한 게 1학년 때 안 먹던 애들이 3학년쯤 되면 받아들인다. 친환경급식은 지역농업과 건강을 함께 살릴 수 있는 길이다. 학생들에게 자주 말한다. 이 지역에 사는 것을 부모님께 감사하라고, 아이들 입맛이 친환경에 익숙해지면 성장하면서도 관심을 갖지 않겠는가.

친환경농업에 도움을 주고 싶다고 했는데 >> 교육과 농업을 접목시킨 현장학습을 많이 하고 싶은데, 작년도 한 번 정도밖에 못했다. 그런 기회가 더 있다면 지금보다 더 효과적으로 친환경농업을 알릴 수 있을 텐데. 아이들이 직접 가서 땀 흘려 농사를 짓는 모습을 보면 감사한 마음이 든다.

수도권에서 친환경급식을 실천하기가 쉽지 않은 것 같다 >> 일단 물량 수급이 힘들다. 수도권에서 우리가 선발주자로 나섰는데 주변에서 많은 학교 동참해 주었으면 한다. 그러면 물량 확보나 유통도 좀 더 발전하지 않겠는가. 학교가 의지를 가지고 학부모에게 친환경급식의 중요성을 알려야 한다.

외부 도움의 필요성을 느낀 적은 없는가 >> 경남 거창의 경우는 시도 아닌 '군' 단위인데 군청에서 친환경급식에 대한 지원을 100% 한다. 지방자치단체에서 친환경급식에 대한 지원을 아끼지 말았으면 하는 바람이다. 학생 건강이 곧 국민 건강 아닌가. 어디에 투자한 것보다 더 엄청난 효과를 낼 수 있다.



● 칠보중학교 이성자(가정, 사진 왼쪽), 박중순(기술) 교사

‘살아있는 수업’ 이 좋다

아이들이 친환경급식을 좋아하는가 >> **이성자** : 보다시피 학교 근처에 매점이나 분식점이 없어서 군것질거리가 없으니까 급식을 남기는 양이 줄더라. 나물도 계속 배식하니까 먹는다. 가르치는 과목이 가정인데 학교 식단을 보면서 식품 영양지도를 직접 할 수 있어 좋다. 수업시간에 햄에 있는 식품첨가물의 유해성을 얘기하면서 학교급식에 제공되는 햄은 괜찮으니까 많이 먹으라고 말한다. 자신 있게 이야기할 수 있으니까 좋다.

학부모들의 반응은 어떤가 >> **박중순** : 학교 주변 환경이 좋다. 아파트 단지에 친환경농산물 매장이거나 생협이 들어와 있다. 심지어 친환경식자재를 쓰는 자장면집도 있다. 환경에 관심 있는 학부모가 많이 살다 보니 친환경급식에 대한 요구가 높다. 실제로 많은 가정에서도 친환경식재료를 쓰고 있다.

칠보중학교는 친환경교육에도 많은 힘을 쏟고 있는데 >> **이성자** : 학교 주변에 논이 많고 야생화도 많다. 눈으로 직접 보면서 자라니까 아이들의 인성도 많이 바뀌는 것 같다. 직접 체험하는 것이 가장 큰 교육인 것 같다. **박중순** : 책을 통해서도 환경에 대한 관심을 높인다. 학년별로 친환경과 관련된 권장도서를 정해서 읽고, 토론도 하고 감상문도 쓴다. 어느 날 갑자기 환경이 좋으니까 우리가 실천하지는 식의 교육은 구호나 선동에 그칠 수밖에 없다. 말 그대로 친환경적인 생활이 되어야 한다.

앞으로의 교육 계획은 >> **이성자** : 수업 시간과 연계해서 아이들이 친환경을 느낄 수 있도록 하는 교육을 하고 싶다. **박중순** : 수업 시간에 아이들에게 자주 이야기하는 게 있다. 열 번 느끼는 것보다 한 번 실천하는 게 중요하다.





05 서울 관악구 당곡중학교

직영을 넘어 * 친환경으로

- 연혁 : 1996 학교운영 우수학교 교육감 표창 /
2002 학교급식시설 완공 및 급식 실시 /
2006 직영급식 운영계획 결정 학교운영위원회 심의 / 2007 직영급식 개시
- 급식 학생 수 : 1,273명(2007년 현재)
- 급식비(한 끼당) : 2,400원 (학부모 전액 부담)

●●● 닭이 목욕한 닭계장



“닭이 목욕하고 간 닭계장 먹어본 적 있으세요?”

“아뇨, 그게 뭐예요?”

“위탁급식 먹을 때 닭계장이 배식된 적이 있었어요. 건더기가 없고 맛도 좀 이상하다 싶었는데 1,500명 음식 만드는 데 고작 15마리가 들어갔더라고요.”

급식을 담당하던 위탁업체에서 배식한 닭계장은 한동안 서울 관악구에 위치한 당곡중학교 학생들의 화젯거리가 되었다. ‘닭이 목욕하고 간 닭계장’ 사건 직후 당곡중학교는 급식을 직영으로 전환할 결심을 굳혔다. 학생을 상대로 ‘장사’를 하려 한 위탁업체가 학교급식을 전담한 후 4년 만의 일이다.

2007년 3월부터 당곡중학교는 직영급식을 실시하였다. 2006년 3월부터 1년 동안 직영급식을 결정하기 위해 한 달에도 여러 차례 학교운영위원회 회의를 열었던 결과이다. ‘위탁급식특별시’로 불릴 만큼 중·고등학교의 위탁급식 비율이

98%를 넘는 서울에서 직영 전환된 것만으로도 대단한 사건이었다. 이것도 모자라 한 걸음 더 나아가 친환경급식 실시를 전격적으로 시행하고 나섰다.

“관악구에 사는 학부모들은 경제형편이 그리 넉넉하지 않습니다. 학교급식만이라도 잘 먹여야겠다고 생각했습니다. 하지만 위탁으로는 불가능했습니다.”

급식소위원회 위원인 백인석 교사는 “적게 먹더라도 제대로 된 음식을 먹고 싶어서 친환경급식을 시행하게 되었다”고 말한다.



●●● 급식비 인상 없는 친환경 급식

당곡중학교 학생은 친환경쌀(무농약)로 지



은 밥을 먹는다. 친환경배추에 국내산 양념만으로 맛을 낸 김치도 먹는다. 육류는 한우가 제공된다. 직영 전환에 친환경급식까지 일사천리로 진행됐다.

아무리 뜻이 좋지만 급식비 인상 문제가 불거졌을 텐데 학부모의 반대에 부딪히지는 않았을까. 급식비 인상은 전혀 없었다. 학부모들은 변함없이 한 끼당 2,400원만 부담한다. 친환경급식을 하면 학부모 부담이 큰 폭으로 증가한다는 통념을 깬 것이다. 그 비결은 바로 '급식 재료의 직거래' 이다.

당곡중학교는 '학부모와 교사, 학운위의 단결'에 힘입어 직영 전환을 결정하면서 친환경급식 재료의 직거래를 추진했다. 식재료 납품을 위한 공고→서류 심사→실사의 과정은 다른 직영 급식 학교와 같았으나 원칙은 달랐다. 국내산 친환경농산물을 지속적으로 공급할 수 있어야 하며, '값이 저렴하면서 급식비 변동이 없어야 한다'는 항목을 덧붙였다.

공고 발표 후 학운위는 한살림, 남원, 나주시 같은 친환경농산물로 유명한 지자체



와 업체에게 납품업체 선정에 참여하도록 독려했다. 학부모는 현장 답사를 다녀왔다. 그 결과 주식인 쌀과 잡곡은 전남 나주시가 직접 생산자를 모아 꾸린 '농협 나주연합사업단' 과 납품 계약을 맺었다. 김치는 경북 풍산농협에서, 한우는 목우촌에서 공급받기로 결정했다.

특히 쌀은 일반미보다 싼 20kg당 4만 3,000원에 공급받는다. 나주시가 서울까지의 유통비를 부담하기로 결정했기에 가능한 일이다. 나주시가 이처럼 파격적인 지원을 결정한 데는 당곡중학교 학운위의 '공동구매와 컨소시엄 구축' 제안이 큰 매개가 됐다. 앞으로 인근 학교들과 함께 공동구매를 할 것이며 관악지역조례를 제정해 예산지원을 받을 때까지 서울을 겨냥해 안정한 공급처를 확보한다고 생각하고 싼 가격에 쌀을 공급할 것을 요청한 것이다.

선두에 나선 당곡중학교를 중심으로 서울시내 몇몇 학교가 공동구매 참여를 결정했다. 2007년 9월부터 직영으로 전환한 인근 봉원중학교는 쌀과 김치, 한우를 당



곡중학교와 동일한 조건으로 구매하고 있고, 같은 시기에 직영 전환된 신도봉중학교, 2008년 3월 직영으로 전환할 예정인 남강 중·고교와 개웅중학교도 나주 쌀로 친환경급식을 하기로 결정했다. 이처럼 공동구매를 통해 급식비 인상 없는 친환경급식이라는 두 마리 토끼를 한꺼번에 잡았다.



관악·동작구학교운영위원회의회 이빈파 공동대표

급식운동은 학생의 건강과 생명, 농업을 살리는 길

서울은 아직 위탁 급식이 지배적이다

서울 전체 중·고교의 98%가 위탁급식이다. 중·고교의 직영급식은 50곳도 안 된다. 그나마 의식 있는 학부모나 교사의 활동을 통해 과거보다 위탁급식률이 2% 감소했다. 위탁업체가 학생을 상대로 장사하는 것이 현실이다. 서울은 지자체 지원도 없어 학부모 부담이 커서 직영 전환이 힘들다.

직영 전환이 왜 힘들다고 생각하는가

급식을 교육으로 보지 않는 시각에서 정책적 수월성을 최대한 살린 위탁급식이 만연할 수밖에 없다. 그리고 지난 2005년부터는 원래 국가업무였던 급식을 지방업무로 이양하여 교육감이 책임지기 때문에 교육감이 어떤 생각으로 학교급식의 교육원칙과 목표를 세우느냐가 관건인 셈이다. 그동안 위탁을 직영으로 전환하기 어려웠던 점에는 적극적으로 교육적인 관점에서 급식을 보지 않았던 이유가 크다. 그리고 일부 학교는 식중독 사고 등이 일어날 때 위에서 압력이 들어오니까 직영으로 전환했을 뿐, 이렇다 할 운영체계조차 마련되지 않았다. 그 결과 오히려 위탁보다 안 좋은 곳도 많다.

급식운동에 활발히 참여하는데

급식운동은 첫째, 학생의 건강과 생명을 보호하는 것이고, 둘째, 농업을 살리는 것이다. 학생들의 총 급식비를 더하면 국내 총 농업생산액의 5%에 해당한다. 전국의 학교가 친환경급식을 시행한다고 생각해 보자. 농촌은 친환경생산 기반과 함께 지역순환경제를 확보할 수 있다. 식재료의 안전성이 담보돼 급식 질이 바뀌는 것은 물론이고 건강하게 성장한 우리 아이들은 나중에 자연스럽게 우리 농산물의 소비자가 될 것이다. 급식은 당연히, 무조건 '친환경 직영'으로 가야 한다.





●●● **직거래 공동구매, 농촌·학교의 공생의 길** 

백인석 교사는 “공동구매가 서울과 수도권 지역의 친환경급식을 가능하게 하는 효과적인 방법”이라고 말한다.

“지역에서 생산되는 식재료를 지역에서 소비하는 ‘로컬푸드’ 개념을 세울 수 없는 서울에서 친환경식재료를 안정적으로 확보하기 위해서는 유통문제를 우선 해결해야 합니다. 그러나 이를 위해서는 일정량 이상의 규모가 필요합니다.”

공동구매를 통해 서울의 소비량이 고정적으로 확보되면, 지자체는 수도권판매망 구축을 위해 유통비를 부담하면서까지 식재료를 공급할 욕심을 내게 된다는 이야기다.

이처럼 ‘가격 인상 없는 친환경급식’을 실현하는 데는 단연 당곡중학교 학운위의 공이 크다. 그 중에서도 관악·동작구학교운영위원회회 이빈파 공동대표는 2006년 당곡중학교 학운위에 지역위원으로 참여하면서 직영 전환을 주도했다.



2007년에는 위원장으로 선출되어 친환경급식을 이끌어가고 있다.

‘친환경학교급식 직거래 공동구매 컨소시엄’ 아이디어를 낸 이도 이빈파 대표다.

컨소시엄은 학운위를 중심으로 직거래와 공동구매를 위한 지역별 협의체다.

“직거래 공동구매를 할 경우 생산자는 ‘계약에 따른 계획생산’으로 안정적인 판로를 확보할 수 있고, 다품종 소량 생산이라는 학교급식 공급의 한계도 극복할 수 있습니다. 학교는 생산자가 분명한, 안전하고 믿을 수 있는 농산물을 싼 값에 먹을 수 있습니다.”

한마디로 직거래 공동구매는 학교와 농촌이 공생할 수 있는 효과적인 방안이라는 것이다.



친환경급식, 도움이 필요해요

직거래 공동구매는 급식의 질 개선뿐 아니라 교육적인 효과도 있다. 특히 당곡중



학교와 같이 서울이나 수도권에 위치한 학교는 생산지와 연계한 교육이 더욱 절실하다.

2007년 10월 학생들과 함께 나주 생산지를 방문했다는 백인석 교사는 “앞으로 체험학습의 기회를 넓히고 싶다”고 말한다.

“2008년 시행을 목표로 친환경을 테마로 한 ‘수련회’도 계획하고 있습니다. 이를 통해 농업과 친숙하지 않은 학생들이 조금이나마 친환경에 대한 인식이 높아지기를 기대합니다.”

공동구매를 통해 기반은 마련했지만 서울에서 친환경급식이 넘어야 할 산은 높고도 험하다. 특히 지자체의 지원은 필수다. 2006년 한 해 동안 학교급식과 관련한 대형 사고로 얼룩졌던 서울시는 2007년 ‘맑은 서울 교육’을 표방했다. 학교급식의 투명한 운영을 위해 50개 학교를 선정, 공동구매 제도를 시범 운영하겠다고 발표했다. 이와 함께 급식 납품업체 인증 제도를 도입해 안전한 급식을 하겠다는 의지도 갖고 있다.



당곡중학교는 친환경쌀 이외의 다른 식자재는 아직 국내산 일반 식자재를 사용한
다. 따라서 친환경 비율은 그다지 높지 않다. 걸어온 길보다 가야할 길이 더 멀다.
그럼에도 당곡중학교가 주목 받는 이유는 친환경에 불리한 조건만을 갖춘 ‘서울’
에서 친환경급식과 다양한 시도를 성공적으로 벌였다는 점이다.
백인석 교사는 “언론이 당곡중학교를 눈 여겨 보듯, 학교도 언론을 역으로 이용하



고 있다”고 말한다.

“언론을 통해 친환경급식을 하기 위한 학교의 노력을 많이 알리고 싶습니다. 우리 학생에게 제대로 된 밥을 먹이려면 많은 사람들의 도움이 절실합니다. 쌀은 나누시 덕분에 해결책을 찾았지만 아직 넘어야 할 산이 많습니다.”

● 당곡중학교 급식소위원회 백인석 교사위원

유통만 해결되면 친환경급식도 해결된다

서울에서 친환경급식을 한다는 것은 어떤 의미인가 >> 흔히 '로컬푸드' 라는 말을 하는데, 서울은 그런 개념이 없다. 친환경식재료를 서울까지 운송하는 것도 힘들 뿐더러 반품을 시킬 구조가 없다. 결국은 유통의 문제다. 공동구매를 통해 규모가 커지면 농협의 유통망을 이용할 수 있을 것이다. 학교 단위로 공동구매도 가능하지만 지역에서 유통시킬 수 있는 구조가 마련되면 좋겠다. 친환경급식유통센터를 만드는 것도 하나의 방법이다.

유통만 해결하면 된다는 이야기인가 >> 그렇다. 사실 현지에서는 친환경 식재료 가격도 일반농산물 가격과 큰 차이가 없다. 유통 단계의 마진 때문에 소비자 공급 가격이 비싸다. 게다가 중간유통업자들의 과도적 혼입이나 각종 횡포를 무시할 수 없다. 이러한 구조를 개선해야 한다.

친환경급식을 먹는 학생들의 반응은 어떤가 >> 위탁보다는 나운데 아무래도 식단이 단조롭다. 맛 문제를 해결하기 위해 급식실에서 조리법을 개발하는 등 다양한 노력을 펼치고 있다.

앞으로의 계획은 무엇인지 >> 공동구매를 통해 친환경식재료의 비율을 넓혀갈 생각이다. 또한 체험학습의 기회를 제공하는 측면에서 친환경을 중심으로 한 수련회도 계획 중이다. 학생들과 함께 버 베기에 참여한 적이 있는데, 모를 심을 때도 가 보고 싶다.



● 당곡중학교 권수연 영양사

적더라도 건강한 식단이 좋다

직영 전환 이후 어려웠던 점 >> 위탁급식은 학생과 교직원의 메뉴가 다르다. 교직원들의 반찬 가지 수가 많다거나 조리법이 다르다. 그런데 직영으로 바꾸고 나서 처음에는 학생과 교직원의 식단이 같으니까 교직원의 불만이 많았다. 고등어 하나가 나가도 아이들과 교직원의 입맛이 다르니까 각자의 입맛에 맞추는 일이 쉽지 않았다.

친환경급식 전환 후 식단은 어떻게 구성하나 >> 사실 식단 구성은 같다. 식재료가 다른 것뿐이다. 오히려 종류는 한정되어 있다. 또 화학조미료에 입맛이 길들여져서 아직은 거부감이 있다. 가공식품도 단기간 해결된다면 되도록 친환경식재료를 쓰는 게 좋다고 생각한다. 나머지도 할 수 있는 데까지는, 먹을 수 있는 데까지는 친환경식재료를 쓰고 싶다. 한 가지씩 바꿔나가는 노력이 중요하다고 생각한다. 적더라도 질 좋은 게 낫지 않은가. 한우의 경우는 씹는 맛부터 다르다.

앞으로의 계획은 무엇인가 >> 친환경급식을 계속하기 위해 영양교사가 할 수 있는 모든 노력을 하고 싶다. 고추장을 예로 들면 수입재료를 사용한 것은 3만원이고 국산 친환경제품은 12만원이다. 자금의 압박에 못 이겨 보통 수입제품을 쓴다. 다른 데서 단가를 줄이더라도 순차적으로 친환경식재료 비율을 높일 계획이다. 우리 집 아이를 먹이는 것처럼 학생에게도 '건강한 식단'을 제공하고 싶다.





06 경기 수원시 경기과학고등학교

좌충우돌, 경기과학고 친환경급식 일기 *

■ 연혁 : 1983 경기과학고등학교 개교 / 1984 학교급식 시작 /

2007 친환경급식 시작

■ 급식 학생 수 : 220명(2007년 현재)

■ 급식비(한 끼당) : 2,700원(학부모 전액 부담)



2007년 10월 10일 목요일 : “육식에 대한 생각의 뿌리가 너무 깊다”

교감선생님께서 부르셨다. 급히 가 보니 급식 식단이 문제다. 한 학부모가 9월 식단이 부실하다고 하신다. 아마 고기 반찬이 부족하기 때문일 것이다. 육식에 대한 생각이 뿌리 깊어서 헤어내기 어려운가 보다.

하기야 영양학과 가정 교과서에도 고기는 몸에 좋으니 하루에 몇 그램 이상 먹으라고 한다. 그러니 다들 그렇게 알고 있는 것이 당연하다. 학문 전체에 대한 도전이니 어려울 수밖에...

9월에는 하루도 빠지지 않고 급식을 해야 하므로 하루 세 끼씩 한 달 90끼 식단을 매일 밤잠을 설쳐가며 짰다. 맛을 내기 위해 많이 고민했는데 부실하고 맛이 없더니 억울한 생각마저 든다.

발령받자마자 내 앞에 놓인 엄청난 업무량에 놀랄 틈도 없었고 건강증이 심해질 만큼 날이 어찌 가는지도 모르게 일했는데...

시장조사를 했다. 과일 같은 일부 농산물, 대부분의 공산품들을 큰 단가 차이 없이 친환경제품으로 바꿀 수 있을 듯 싶다.





2007년 10월 15일 월요일 : “두부 으깨서 어렵사리 만들었는데”

아! 그럴 때는 너무 힘들고 지쳐서 막 일하기 싫어진다. 9월 내내 밤잠 못 자고 졸린 눈 비벼가며 식단 짜고 발주하고 정신없이 일했는데, 그렇게 힘들게 일하고도 밥맛 없어서 밥을 못 먹겠다는 소리나 듣고... 튀김과 고기 반찬, 화학조미료를 쓰지 않아서 이런 일을 겪다니.

그래도 학생들 밥은 먹여야 하고 맡은 일이라 안 할 수도 없는 노릇이다. 어젯밤에는 입찰자료 만드느라 열두 시 넘어서 잤다. 아침에 일어나서 거울을 보니 내 얼굴이 십년은 더 늙은 것 같다.

한 학부모는 아들이 집에 와서 “두부버거를 못 먹겠다”고 말했다. 그날 잔반 없이 다 먹었는데, 시험 조리를 2차까지 해보고 고심 끝에 성공이다 싶어 자신 있게 만들어 준 건데, 수입재료나 인공첨가물이 들어가는 냉동고기 패티보다 못한 평



가를 받으니 속상하다.

조리사들이 아침 일찍 출근해 두부를 으깨고 채소를 섞고 고생 고생해서 어렵사리 만드셨다. 나도 먹어 보았지만 맛이 좋았는데 못 먹겠다니. 다시는 두부버거 안한다. 휴...

●●● 2007년 10월 22일 월요일 : “생계가 걸린 일이라 이해는 가지만”

생협 부식과 친환경육류 입찰이 유찰되어 비교견적을 받기로 했다. 어쨌든 다행히 쌀과 고기, 일부 공산품은 생협과 한살림에서 먹을 수 있을 듯하다.

행정실장님과 계장님은 처음 접하는 일이라 굉장히 고심을 많이 하셨다. 특히 계장님은 일반업체들의 항의 전화를 받느라 힘들다고 하셨다.

전화 내용은 “친환경농산물은 대체로 일반화되었으므로 입찰을 해도 무방하나 친환경육류는 납품할 수 있는 업체가 한두 군데뿐이니 입찰보다는 수의계약이 맞는 게 아니냐?”는 것이다.

납품하시는 분들도 본인들의 생계가 달린 일이니 민감할 수밖에 없어 계장님도





최대한 기분 상하지 않도록 잘 응대해 드렸다고 하신다. 그래도 서류상 문제가 생기면 행정실 담당자나 학교 측이 어려운 일을 겪을 수도 있으니 잘 처리해야 한다고 짚어 주셨다. 행정업무를 담당한 직원이 나 때문에 괜히 불이익을 보면 안 되니 서류를 최대한 마련해 주기로 했다.

납품업체도 생계가 달린 문제이니 예민할 것이다. 하지만 학생에게 안전한 먹을 거리를 먹이겠다는 노력을 하면서도, 이쪽저쪽 피해 안 보게 해야 하고 달래야 하니 피곤하고 속이 상한다. 괜히 신랑에게 화풀이를 했다. 신랑에게 미안하다.

●●● 2007년 10월 23일 화요일 : “식단의 다양화는 나를 늘 괴롭힌다”

비빔밥이 지난 주에 이어 3주 연속 나왔다고 사서 선생님이 지적했다. 이번 달에는 비빔밥을 두 번밖에 안 했는데 이상하다. 그것도 2주 전은 나물비빔밥이었고 지난주는 생채소비빔밥이었다. 국과 부식도 조금 달랐는데. 나중에 알고 보니 학생들도 매일 비빔밥이 나온다고 불평을 했단다.



이유인즉 한 학생이 나물 반찬이 나오는 날 고추장을 주면 비벼 먹고 싶다고 했다. 그래서 거의 매일 고추장을 주어 비벼 먹게 했더니 그걸 비빔밥으로 알았나 보다. 그러니 매일 비빔밥을 준다는 말이 맞을 수밖에. 식단 다양화는 나를 늘 괴롭힌다.

오늘은 학부모 검수가 있는 날이라 두 분이 오셨다. 모두들 식재료에 만족하셨다. 그러나 생선은 조리 후 식어서 맛이 없다고 했다. 생선을 맛있게 줄 수 있는 방법은 뭘까?

학부모들에게 식재료에 대해 자세히 하나하나 설명해 드렸다. 마침 와 있던 생협 배송직원과도 친환경농산물에 대해 한참을 이야기하시더니 생협 주소를 알아가셨다. 싸고 품질이 좋다면서, 오전 8시 30분부터 두 시간 가까이 검수를 참관하고 식재료와 급식에 대해 많은 이야기를 나누었다.

한 분은 자기 아이가 날씬하고 식습관이 좋다고 했다. 한 분은 뚱뚱하고 식습관이 좋지 않다고 했다.

학생의 식습관은 대부분 가정의 식습관에 따라 결정되기 때문에 각별한 관심을



기울여야 한다. 부모가 생선요리나 나물요리를 좋아하지 않으면 학생들도 거의 대부분 생선과 채소요리를 싫어한다.

●●● 2007년 10월 26일 금요일 : “족발 맛있던데요”

아침에 보건실에 갔더니 보건 선생님이 “영양사 선생님! 어제 점심에 급식한 족발 맛있던데 나도 좀 살 수 있어요?” 하신다.

생협에서 주문한 거라고 했더니 사달라고 하셔서 집에서 주문해 가져다 드리겠다고 했다.

개인주문은 안 되고 보건 선생님은 회원 가입하신 게 아니니 내가 사드린다고는 했지만 들고 오려면 좀 무거울 것이다. 하지만 마음은 즐겁다.

●●● 2007년 11월 5일 월요일 : “아! 드디어 해결의 실마리가 보인다”

친환경농산물과 친환경육류 유찰 건 때문에 행정실 사람들과 힘들었는데 대화를 하다 보니 좀 풀렸다.

아마 행정실에서는 내 독선적인 업무처리가 힘들었나 보다. 그건 독선적인 게 아니라 대화가 부족했던 것이다. 내 입장을 표명하지 않아 사전 업무협약이 부족해 행정 담당자의 이해를 미리 끌어내지 못한 게 문제였다.

품의서에 금액을 딱 맞춰달라고 한다. 그건 애초에 불가능한 일이라고 하였다. 사실 품의 후 급식은 여러 가지 변수가 많아서 품의한 금액과 일 원도 차이가 안 나게 딱 맞을 수는 없다. 일단 품의한 금액보다 넘는 건 안 되지만 품의 후 더 싸게 납품하는 경우도 문제 삼는 것은 좀 심하다고 이야기했다.

처음에는 십 년 경력이나 있는 사람이 왜 그걸 못 맞추느냐고 하던 사람들이 내 말을 듣고 수긍했다.



2007년 11월 6일 화요일

“안전한 급식 위해 고생했을 수많은 엄마들에게 감사”

이제 학교급식법도 친환경급식 방향으로 바뀌었고 영양 기준량도 낮아져 튀김을 하지 않아도 된다. 내 개인적인 일이 아니라 국가적인 일이 되었다. ‘신토불이 음식’ 만들고 튀김 대신 조림, 볶음, 무침하고 육류 좀 줄이고 채소 반찬 늘리면 될 일이다. 그런데 내놓고 고기 반찬 줄이고 튀김 안 한다고 하니 내가 힘들어진다.

친환경급식 하계 급식비 올리겠다고 설문조사 해 보면 대부분 친환경농산물 주는 것은 좋다면서 급식비는 안 올리고 싶어 한다. 건강에 좋은 음식보다는 아이들이 좋아하고 잘 먹는 것을 더 좋아한다.

학부모가 바른 정보를 알 수 없는 상황에서, 바르지 않은 먹을거리의 소비를 부추기는 상업광고의 홍수 속에서 소비자가 바른 먹을거리를 선택하지 못한다고 비웃을 상황은 결코 아니다.

결국 국가에서 올바른 방향으로 소비자를 이끌어갈 수밖에 없고 그 선봉에 영양교사가 서 있는 것이다. 무조건 학생의 입에 달게 느껴지는 음식만 골라주다가는



큰일이 난다. 객관적으로 바르고 맛있고 건강에 좋은 쪽으로 방향성을 잡고 조용히 이끌어 가야 할 것이다.

시민운동의 결정체인 학교급식법. 그 학교급식법이 나를 살린 것 같아 보이지 않는 곳에서 내 아이에게 안전한 급식을 먹이기 위해 고생했을 수많은 엄마들에게 감사한다. 엄마들의 소박한 소망이 바뀌어갈 역사를 믿으며...

나도 엄마다. 아이들에게 안전한 음식을 먹이겠다는데 누가 가로막을 수 있겠는가! 당당하게 하고 싶은 말은 하면서 살리라. 다만 그들이 나보다 못나서 모르고 있는 것은 아니라는 걸 명심하면서...

어쩌면 그들보다 더 식생활이 망가져서 먼저 식원성증후군(편집자 주 : 가공식품이 난폭함을 만든다는 일본 오사와 히로시의 주장)을 겪어 보았기 때문에 내가 먼저 알게 된 것, 그것이 죄라면 죄겠지!

● 영양교사에게 보내는 2학년 학생의 편지

발령 받은 지 일주일째 되는 날 한 학생한테 편지를 받았다. 사실 이때는 내가 짠 식단을 먹어 보기 전 이었는데 식단이 채식으로 바뀌었다고 한 걸 보면 학생들이 이미 나에게 대해 미리 정보를 듣고 선입견이 있었던 것 같다. 이 편지 받고 한편으로 속상했다. 일하기도 전에 벌써 평가를 받은 셈이었기 때문이다. 그래도 학생 입장에서는 이름까지 밝히고 정말 예의를 갖춰 쓴 편지였다.

영양사 선생님께,

안녕하세요? 저는 경기과학고등학교 2학년에 재학 중인 김동규입니다.

새 학기에 저의 학교 영양교사로 부임하셔서 고생이 많으시죠? 일주일 동안 학교에 있으면서 하루 세 끼를 준비하셔야 되는 저희 학교 특성상 더욱 더 힘들실 거라는 생각이 듭니다.

제가 이렇게 몇 자 적어 편지를 드리는 것은 다름 아닌 몇 가지 부탁을 하고 싶어서입니다. 제가 일 년 동안, 학교에서 지내며 생긴 생활습관이 있습니다. 친구들끼리 그날 저녁식단을 확인하고, 밖으로 외식을 나가게 됩니다. 기숙사 학교의 특성상 학교 밥이 무척 지겹게 느껴질 때가 많습니다. 하지만 그날 저녁의 주 메뉴가 맛있으면 외식을 나가지 않습니다.

솔직히 말씀드리면 저의 학교 친구들과 저는 고기를 무척이나 좋아합니다. 이 힘든 생활을 해나가기 위해서 고기가 필수라는 말이 어울릴 것 같습니다. 저뿐만 아니라 친구들은 지금의 식단이 상당히 채식으로 바뀌었다고 생각합니다.

선생님께서 저의 건강을 생각하셔서 그러한 식단을 준비한 것을 알고 있습니다. 물론 이 식당에서 저희만 식사를 하지는 않습니다. 많은 선생님 분들과 직원 분들도 이용하고 계십니다. 그분들의 입맛에도 맞는 음식을 생각하시겠지만, 저는 솔직한 마음을 말씀드리고 싶습니다.

학생들이 좋아하지 않는 식단을 본 날, 정말 약 2분의 1이 외식을 나간 적이 있습니다. 그때면 정말 급식 아주머니들과 영양교사님께 죄송한 생각도 듭니다. 하지만 조금만 더, 학생들의 입맛을 생각해 주셨으면 좋겠습니다.

기존의 조리방법을 유지하시되, 소금의 양을 조금 더 줄이시고, 조미료의 양을 줄인다든지 하는 방법으로 식단을 맞춰 주신다면 건강한 식단이면서, 학생들도 좋아할 것이라는 생각이 듭니다.

절대로 학교의 식단을 학생 입맛에 맞게 달게 하고, 고기만 달라는 것이 아닙니다. 조금만 신경을 써 주셔서 즐거운 식사시간으로 만들어달라는 것입니다.

이 글을 보시고, 어떤 생각이 드실지는 잘 모르겠습니다. 기분이 상하셨다면 아울러 죄송하다는 말도 같이 드리고 싶습니다. 보다 힘차고, 즐거운 학교생활을 위해 노력해 주시면 감사하겠습니다.

두서없는 글, 끝까지 읽어 주셔서 감사합니다.

경기과학고등학교 2학년 3반 김동규 올림

● 경기과학고교 이흥남 영양교사

균형 잡힌 식단과 기호도 함께 고려

경기과학고교의 친환경 급식 현황은 >> 떡, 만두 같은 냉동식품, 소스 같은 대부분의 공산품이나 우리 밀가루, 우리 밀로 만든 국수, 계란, 과일은 생협의 친환경식재료를 사용한다. 2008년에는 쌀과 고기를 바꿀 계획이다. 한 끼당 300원 정도 급식 인상이 불가피한데 급식소위원회에서 긍정적으로 생각하는 것 같다.

친환경급식을 하게 된 계기는 >> 나는 식원성증후군을, 아이는 아토피를 앓았다. 친환경농산물을 먹고 완치됐다고 생각한다. 그 과정에서 '치유식'이 따로 없고 균형 잡힌 식단으로 가능하다는 걸 알았다. 예전에는 채식은 영양가가 떨어져 균형 잡힌 식단이 불가능하다고 보았는데 충분히 채식으로도 가능하다는 걸 알게 됐다.

채식 위주의 식단으로 학생들의 불만도 있지 않았나 >> 처음에는 고기를 가능한 한 배제하고 채식 위주로 식단을 짰다. 고기에 익숙해져 있는 학생들의 불만소리도 있었다. 균형 잡힌 식단도 중요하지만 기호도 무시할 수 없다. 그래서 요즘은 고기, 생선, 채소를 함께 제공한다.

현장에서 느끼는 보람이 있다면 >> 사실 친환경식재료가 차지하는 비중이 8~19% 정도밖에 안 된다. 그런데도 '저 영양교사는 나쁜 식재료를 쓸 사람이 아니다'라고 생각하는 학부모들이 많다. '고생한다'고 가끔 학부모들에게서 전화도 온다.



● 경기과학고교 2학년 김우영

이제는 고기보다 채소를 더 좋아해요

언제부터 친환경급식을 시작했나 >> 1학년 2학기부터 새로운 영양교사가 오셔서 친환경급식을 먹게 됐다. 그전에는 아침에 시리얼 같은 인스턴트 음식을 먹었는데 산양유 같은 유기농 식품으로 바뀌었다.

친환경급식으로 바뀌면서 식단이 어떻게 달라졌나 >> 원래 좋아했던 튀김 음식은 전혀 안 나오고 치킨도 한두 번 나온다. 고기 급식도 횡수가 급격히 줄었다. 대신 채소, 해물 종류가 전보다 늘었다. 고기가 나와도 꼭 채소와 같이 나온다.

처음엔 적응하기 힘들었을 텐데 >> 처음에는 맛이 없으며 저녁을 밖에서 사먹는 친구도 많았다. 하지만 이젠 맛도 좋아져 남기지 않고 다들 잘 먹는다. 요즘 나는 생선구이를 좋아한다. 친구들도 고기보다 채소를 더 기다린다.

친환경급식을 하고 좋아진 점이 있다면 >> 우리 학교는 하루 세 끼를 학교에서 먹는다. 건강에 신경을 써야 한다. 안전하고 신선한 재료로 만들고 맛도 좋아 만족한다. 그런데 가끔은 라면이 먹고 싶다.





농촌지역학교 친환경급식 이야기



학부모, 지역주민이 팔 걷고 나섰다!

농촌지역의 학교는 지자체로부터 전액 또는 급식비의 일부분을 지원 받는다. 하지만 학생 수가 많지 않다 보니 예산이 적어 친환경급식이 쉽지 않다. 그러나 그곳엔 학부모와 지역주민이 있다. 충남 홍성의 홍동초등학교는 지역의 생협이 든든한 후원자 역할을 한다. 강원 화천의 광덕초등학교는 학부모가 장과 김치를 담가가며 아이들을 건강하게 키운다.



- 충남 홍성군 홍동초등학교
- 강원 화천군 광덕초등학교



07 충남 홍성군 홍동초등학교

집에서 먹는 밥상이 학교로 옮겨간 것뿐 *

- 연혁 : 1922 홍동초등학교 개교(4년제) / 1927 6년제 인가 /
1994 학교급식 시작 / 2003 친환경쌀로 친환경급식 시작 /
2005 곡류와 채소류로 본격적인 친환경급식 시작
- 급식 학생 수 : 125명(2007년)
- 급식비(한 끼당) : 2,000원(학부모 부담 500원 + 충청남도 지원 1,500원)



친환경 농업의 메카 흥동

흥동초등학교(이하 흥동초교)가 위치한 충남 홍성군 흥동면은 1970년대 말부터 친환경농업을 시작한 곳이다. 오리를 논에 풀어 농사짓는 오리농법으로 유명하다.

“환경문제와 먹거리 문제가 매스컴에 오르내리면서 이 마을 친환경농법이 주목 받기 시작했어요. 오리농법으로 생산한 쌀이 전국적으로 알려지기 시작하면서 흥동면 친환경쌀(유기농쌀)에 대한 수요가 생겼고 도시 각처로 팔려나갔습니다.”

이제 흥동면 일대 논밭의 70% 정도가 친환경농업을 할 정도로 명실 공히 흥동면은 친환경농업의 메카이다.

이처럼 오래전부터 친환경쌀을 생산하고 있던 터라 마을 사람 중 일부는 정부에서 친환경농산물을 홍보하기 전부터 친환경쌀을 자신의 밥상에 올리고 있었다.

흥동초교 급식에도 변화가 생겼다. 아이들이 학교에서 먹는 쌀이 달라진 것이다. 그동안은 정부미와 일반미를 섞어 먹었는데, 2003년부터 오리농법으로 지은 이른바 ‘오리쌀’을 학교급식에 도입하게 된 것이다.

학교급식에 필요한 쌀을 학부모회와 오리농작목반의 도움으로 공급받을 수 있었다. 친환경쌀 구입비와 그동안 먹던 정부미 구입비의 차액을 지원받은 것이다. 적게는 1,000만 원, 많게는 1,800만 원가량 지원했다. 집안의 밥상이 학교 밥상으로 이어진 것이다.





친환경급식을 홍동초교에서 제일 먼저 시작한 것은 아니다. 지역의 갯골어린이집이 먼저 친환경식재료를 사용했다.

“갯골어린이집 아이들이 먹는 곡류, 채소류, 유정란, 과일류, 콩나물, 두부, 미역, 어묵, 우리 밀로 만든 빵, 친환경 요구르트, 떡 같은 모든 음식이 친환경농법으로 만든 것입니다. 사실 갯골어린이집이 홍동초교보다 먼저 친환경급식을 시작한 셈이죠. 다만 홍동초교의 경우는 학교 차원에서 지역의 친환경농산물을 지역 안에서 소비하는 하나의 모범 사례였던 것”이라는 것이 민양식 교사의 설명이다.

●●● 학부모와 생협이 꾸러가는 친환경급식

홍동초교에서 친환경급식이 가능한 데는 학부모의 영향이 가장 크다. 홍동초교 학부모들 가운데 친환경농법으로 농사를 짓는 사람이 많다 보니 이들에게 친환경급식은 별로 낯설지 않았다. 학교에서 추진하는 친환경급식에 추가 비용이 들어간다는 말에 당연히 우리 아이들 밥상은 우리가 책임져야 한다는 생각으로 500원을 더 내겠다고 나섰다.



“아이들 입으로 들어가는 음식인데 친환경농산물을 아이들이 먹을 수 있다면 아
까울 게 없다고 생각했습니다.”

학교에서 친환경급식을 한다고 했을 때 친환경 농사를 짓는 이환의 씨처럼 학부
모들은 선뜻 찬성했다.

충남의 면 단위 이하 초등학교는 무료 급식이다. 돈 한 푼 들이지 않고 급식을 할
수 있었다. 그럼에도 불구하고 친환경농산물을 아이들에게 먹이기 위해 학부모들
이 그런 결정을 내린 것이다.

홍동초교 학부모들에게 친환경급식은 집에서 먹는 밥상이 학교로 옮겨간 것뿐이
다. 가족끼리 먹던 밥상을 함께 나누는 것이다.

학부모들의 이 같은 인식으로 홍동초교는 쌀에만 국한하였던 친환경급식을 40여
가지 식재료로 확대하면서 2005년부터는 본격적인 친환경급식을 하고 있다.

홍동초교의 친환경급식이 빠르게 정착한 또 하나의 이유는 지역에 ‘풀무환경영
조합(이하 풀무생협)’이 있었기 때문이다. 지역에서 친환경농산물을 생산하는 사
람으로 구성된 풀무생협. 이들이 친환경식재료를 저렴한 가격에 안정적으로 공급
하겠다고 나섰다.



처음에는 빼격거리기도 했다. 학교 쪽이나 풀무생협 쪽이나 학교급식에 친환경농산물을 쓰는 것은 처음이어서 서로 갈팡질팡하기도 했다.

채소류는 특히 제철에 난 것을 제공해야 하는데 착오가 생겨 제공할 수 있는 품목과 급식 식단이 어긋나는 경우가 많았다. 한창 채소류가 많이 나올 때 학교가 방학이라 물량이 넘쳐나기도 했는데, 이럴 때면 다른 판로를 찾을 수밖에 없었다.

수요와 공급이 원활하지 못한 경우도 있지만 좋은 점도 있다. 배추값이 금값이었던 2007년 가을, 흥동초교는 배추값을 걱정할 필요가 없었다. 풀무생협과 학교 사이에 미리 계약한 가격이 있었기 때문이다.

“학교는 들쭉날쭉한 시장 가격에도 급식비 걱정없이 식재료를 구입할 수 있었어요. 2007년 가을 배추값이 비싼 곳은 포기당 3,000원을 육박했는데 학교는 1,100원에 구입할 수 있었지요.”

조성임 영양교사는 이런 저런 일을 겪으면서 “이제는 풀무생협과 학교는 이심전심으로 통한다”고 말했다. 감자의 경우 개당 800그램만 넘으면 납품할 수 있지만 풀무생협은 일부러 씨알 큰 것으로 골라 학교급식용으로 납품한다. “작은 배려가



고마울 수밖에 없다”는 조성임 영양교사의 말이다.

“작은 감자 여러 개보다 큰 감자 하나를 손질하는 게 손이 덜 간다는 생각에서 그렇게 해 주십니다. 친환경급식이 일반급식보다 손이 더 갈 수밖에 없는데, 전 처리과정에서 손이 두 번 갈 것을 한 번으로 줄여 주려는 배려입니다.”

●●● 지역 생산 지역 소비



홍동초교의 친환경급식은 학교나 학생들에게만 득이 되는 게 아니다. 어떻게 보면 홍동면에 뿌리 내린 친환경농산물 생산자들에게 또 다른 희망이다. 친환경농산물이 다른 농산물보다 땅이나 사람에게 좋다는 것은 이미 알고 있다. 하지만 현재 친환경농산물의 경우 유통체계가 정비되지 않아 공급과 수요의 불균형이 심각하다. 판로를 못 찾아 친환경농산물을 기타 농산물 가격에 ‘울며 겨자 먹기’로 떠넘기기 일쑤다.

그 새로운 활로 중 하나가 학교급식에 친환경농산물을 공급하는 것이다. 아이들

에게는 안전한 음식을 제공하고 친환경농업을 하는 농가에게는 안정적인 판매망을 갖추게 해 주는 것이 바로 학교급식이다. 이러한 측면에서 흥동초교는 일거양득의 본보기이다.

친환경급식의 중요성이 하나 더 있다. 농촌으로 사람을 모을 수 있다는 점이다. 만약 친환경급식이 활성화되어 지역에서 생산된 농산물이 지역에서 소비되는 구조를 갖춘다고 생각해 보자. 친환경농업을 통해 안정적인 경제 수단이 보장되면 사람들이 돌아오는 농촌을 만들 수 있지 않을까.

“현재 흥동초교 학부모 가운데 3분의 1이 귀농한 사람이라는 것을 감안한다면 그런 꿈이 허황된 것만은 아닙니다.”

친환경급식이 지역 경제 활성화의 한 축을 톡톡히 해낼 수 있다고 이환의 씨는 전망한다.

●●● 학교는 지역의 중심

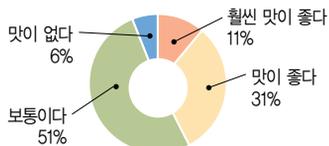
흥동초교의 아이들은 재량활동, 특활활동을 활용해 일주일에 한두 시간 정도 친환경 급식과 농업에 대한 교육을 받는다. 간단한 수준이지만 직접 농사에 참여한다.

“전교생이 봄이면 나물을 캐러 가요. 친환경농법으로 지은 쌀로 떡을 만들어 나누

TIP

1. 2005년 친환경농산물 관련 설문조사 (자료제공 : 흥동초교)

1 같은 음식이라도 친환경농산물을 사용한 것이 맛이 좋은가?



2 앞으로 계속해서 급식에 친환경농산물을 사용해야 하는가?







고요. 고구마도 심고 가을이면 수확까지 아이들 손으로 합니다.”

“2006년에는 우리 밀을 심어 아이들이 직접 수확하기도 했다”고 민양식 교사는 전한다.

또한 학교 교과과정 이외에 아이들은 흥동면이라는 자기가 사는 지역에 대해 공부한다. 부모가 하는 일이 무엇인가 알아야 한다는 가르침도 놓치지 않는다. 흥동초교는 동떨어진 곳에 있는 학교가 아니라 농촌의 중심에 있는 학교라는 특별한 의미를 갖는다. 흥동초교 대부분의 학부모는 농업에 종사한다. 아이들에게 농촌과 농업에 대한 교육은 어찌면 당연한 일이다.

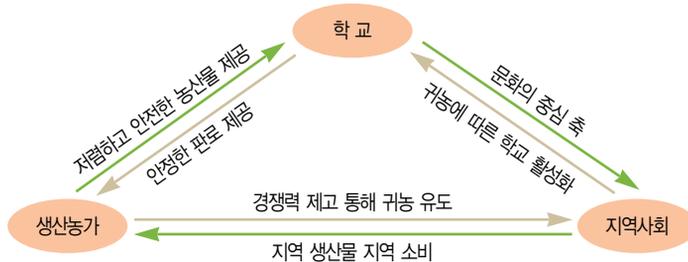
흔히 농사짓는 부모들이 자식에게 하는 말 중 하나가 ‘너는 절대로 농사짓지 마라’는 것이다. 자식에게 힘든 일을 대물림하지 않겠다는 뜻이다. 하지만 그 말 속

에는 부모가 사는 방식과 삶의 터전 자체를 부정하는 뜻도 녹아 있다. 그러나 흥동초교는 그렇게 생각하지 않는다. 아이에게 아버지가 짓는 친환경농업이 자랑스러운 일이라는 것을 일깨워 준다. 학교는 아이들 교육은 물론 아이들과 가정을 연결하고, 아이들과 아버지를 하나 되게 만드는 고리 역할을 하는 것이다. 흥동초교는 지역 사람들에게 아이들과 선생님, 학부모가 함께 모여 미래의 일꾼을 만들어가는 공동체다. 그 공동체에서 만들어가는 친환경급식 또한 생산자와 급식 당사자인 아이들, 학교, 풀무생협, 교사가 큰 울타리 안에서 함께하며 아이들의 몸과 마음을 건강하게 하고 우리 농산물의 미래를 지키는 역할을 하는 것이다.



TIP

2. 친환경급식의 순환



● **홍동초교 조성임 영양교사**

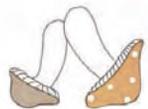
제철에 나는 신선한 재료를 먹는다

학부모나 학생들이 친환경급식에 대해 어느 정도 알고 있는지 >> 학부모 대부분은 일반 농산물과 친환경농산물의 차이가 무엇인지 정확하게 알고 있다. 학생 집에서 친환경농법으로 농사지는 것이 반찬으로 올라온 경우가 많다. 그러나 친환경농법이 땅이나 사람에게 어떻게 좋으며, 친환경농산물을 왜 먹어야 하는지에 대한 교육은 필요하다.

농사짓는 학부모가 많을 텐데 친환경급식에 어떤 방법으로 참여하는가 >> 급식소위원회 구성원 가운데는 생산자인 동시에 소비자인 경우도 있다. 이런 학부모들도 생협 같은 유통업체를 방문해서 평가한다. 그들은 또 학교를 찾아 검수부터 조리, 배식을 직접 점검한다. 자신이 생산한 농산물임에도 불구하고 제대로 된 시설에서 안전하게 조리하고 맛있게 요리하는가를 보는 것이다.

지역의 풀무생협이 친환경농산물을 제공한다고 들었다 >> 아이들에게 좋은 먹을거리를 제공하려는 생각이 확고하기 때문에 식재료의 질에 대한 걱정은 하지 않는다. 또한 제철에 나는 재료를 가장 신선할 때 받아서 조리해 먹을 수 있다는 것도 좋다. 개선점은 계절별로 공급받는 품목 수량이 변한다는 것이다.

특히 겨울에는 공급 품목이 줄어들어 친환경농산물로 만들 수 있는 식단이 단조로워진다. 또 지역에서 생산된 물품을 바로바로 공급받기 때문에 날씨로 인한 자연재해로 재료의 수급이 원활하지 못할 때는 곤란한 경우가 생기기도 한다.



● **홍동초교 민양식 교사**

친환경 교육과 친환경 급식은 하나

학교가 농촌에 있기 때문에 농사에 대한 교육에 비중을 두어야 할 것이라고 생각한다 >> '생태 환경 교육'을 학교 특색사업으로 정하고 2005년부터 교육을 시작했다. 5~6학년 아이들은 직접 모를 심는다. 또한 오리농법으로 농사를 짓는 논에 오리를 넣는, '오리입식'도 체험한다. 가을이면 벼를 베고 탈곡도 한다. 이런 활동 이외에 친환경농업을 하면 땅이 튼튼해지고 그 튼튼한 땅에서 우리 몸에 좋은 농산물을 생산하는 과정의 교육도 병행한다.

지역에 대한 교육도 남다르다고 들었다 >> 학부모 중 친환경농업인이 3분의 1, 일반 농사를 짓는 사람이 3분의 1, 귀농한 사람이 3분의 1이다. 또한 지역에서도 70% 이상이 친환경농업에 종사한다. 이미 30여 년 전 친환경농업을 시작한 곳이다. 홍동에는 또 친환경농업의 중심 역할을 한 50년 역사의 풀무원농업고등기술학교가 있다. 자기 부모가 친환경농업을 하고 그것을 자기들이 먹고 있다는 것을 알고 있을 정도로 친환경농업과 급식에 대한 교육은 기본이다.

친환경농업 교육에 어려운 점이 있다면

>> 우리 학교뿐만 아니라 각 학교에서 친환경농법과 친환경농산물 급식을 학생들에게 어떻게 가르쳐야 하는지 모르는 경우가 많다. 교사도 그런 교육을 제대로 받지 못했기 때문이다. 일 년에 한두 차례 친환경농법과 친환경농산물의 필요성에 대한 전문적인 강연이 필요하다.





08 강원 화천군 광덕초등학교

광덕 장독에 엄마 사랑이 익는다 *

- 연혁 : 1959 광덕초등학교 개교 /
1994 학교급식 시설 및 급식 개시(도서·벽지형) /
1997 도(都) 지정 열린 교육 시범학교 발표
- 급식 학생 수 : 60명 (2007년 현재)
- 급식비(한 끼당) : 1,950원(학부모 부담 1,650원 + 국고 보조 300원)



장 담가 먹는 특별한 학교

‘분명히 광덕초등학교(이하 광덕초교)라고 했는데...’

택시가 멈춘 곳은 군인들의 경계가 삼엄한 검문소 앞. 이런 데 학교가 있을까 싶어 주위를 둘러보는데, 어디선가 “잘 가~, 안녕~” 하며 굵은 목소리가 들려온다. 우렁차게 경례를 외치던 군인이 하얗길 아이의 이름을 불러가며 인사를 하고 있다. 세상에 군인의 인사를 받으며 하교하는 학교라니. 광덕초교는 입구부터 특별했다.

강원도 화천군 사내면에 위치한 광덕초교는 유치원을 포함해 전교생이 예순 명을 조금 넘는 작은 규모다. 학교 정문을 들어서자 바로 교무실로 연결된다. 류재화 교무교사가 반갑게 웃으며 인사를 한다.

“광덕초교의 친환경급식이 왜 유명한가요?”

“글쎄요, 장도 담가 먹고, 김장도 하고 그래서 그런가...”



장을 담가 먹는다고? 가정에서도 장을 사 먹는 요즘, 학교에서 장을 담그다니. 호기심을 안고 류 교사의 안내를 받아 급식실로 향했다.

직사각형의 긴 테이블 세 개가 전부인 조그마한 급식실. 각 테이블에는 안으로 접어 넣을 수 있는 동그란 의자가 달려 있다. 전교생 60명이 앉으면 가득 찰 이곳에서 아이들은 특별한 사랑이 담긴 급식을 먹는다.

“장을 직접 담그신다고요?”

올해로 10년째 조리를 담당하고 있는 김순옥 조리사는 물기 묻은 손을 닦으며, 손가락으로 창밖을 가리킨다. 작은 텃밭 옆에 키 작은 장독 셋이 나란히 놓여 있다.

“매년 3월쯤 어머니들이 모여서 같이 장을 담가요. 이거 한 동이면 일 년은 먹을 수 있어요. 벌써 다 먹어가네.”

김순옥 조리사가 장독 뚜껑을 열어 보이며 말한다. 새빨간 고추장과 된장에 간장까지. 내 집 장 담그듯 정성을 담아 만든 장은 바닥을 드러내고 있었다.



튀기고 볶기보다는 삶고 찌자

광덕초교 친환경급식의 시작은 순수 우리 농산물로 식단을 차려 아이들의 건강을 지키고, 농촌 학교에서라도 우리 농산물을 애용해야 한다는 지역사회와 학부모들의 자각에서 출발했다.

2002년 학부모들은 급식위원회를 결성하고 친환경급식을 준비해 2003년 3월부터 운영 중이다. 친환경급식을 시행하는 대다수 학교가 2년 남짓 해 온 것에 비하면 오래된 편이다.

나주시가 전국 최초로 학교급식비지원조례를 제정하던 같은 시기에, 강원도 작은 산골 마을에서 친환경급식에 대한 필요성을 공감하는 운동을 전개하고 있었던 셈이다.

“직접 농사를 지으시는 분들이 많으니까 친환경농산물이 좋다는 걸 이미 알고 계셨어요. 당연히 친환경급식에 적극적으로 찬성해 주셨죠.”

“도시에 비해 상대적으로 친환경농산물에 대한 이해도가 높아 농촌의 작은 학교



지만 오히려 장벽이 낮았다”는 류 교사의 이야기다.

친환경급식 5년째로 접어든 광덕초교의 식단은 어떨까? 우선 잡곡밥, 우거지된장국, 갈치조림 등을 기본 메뉴로 하고 지역에서 생산되는 친환경농산물을 식단에 반영해 구성한다. 계절별로 버섯, 채소 같은 식재료와 제철 과일 등이 포함된다. 미원, 다시다와 같은 화학조미료와 마요네즈, 햄, 어묵 같은 인스턴트식품은 물론 식용유까지 급식에서 배제된다. ‘튀기고 볶기’ 보다는 ‘삶고 찌는 것’을 기본으로 하는 전통 한식 조리법을 선호한다.

●●● 학부모와 함께 만드는 식탁

전교생이 60명인 농촌의 작은 학교가 친환경급식을 5년 동안 지속할 수 있었던



비결은 무엇일까. 학교가 작다 보니 상주하는 영양교사도 없다. 한 명의 영양교사가 여러 학교를 공동으로 관리하는 실정이다. 주문량이 적어 단가가 비싸다. 그러면 도대체 무슨 비결이 있는 걸까.

고봉순 영양교사는 ‘학부모와 함께 만드는 식탁’에서 힘의 원천을 찾는다. 광덕초교의 강점은 학부모의 참여이다.

“봄이 되면 꽃을 따다가 화전을 부치고, 겨울이면 만두를 빚어서 함께 먹어요. 학생 수가 적으니까 부모님들이 집처럼 생각하고 학교급식에 많이 참여합니다.”

학부모들은 장뿐만 아니라 직접 재배한 콩으로 두부를 만들거나 직접 재배한 식자재를 가져 오기도 한다.

“얼마 전에는 김치도 담갔어요. 배추 농사를 지으신 분이 재료를 가져 오고, 어머니들이 모여서 김장을 한 거죠. 학부모의 도움이 없다면 친환경급식이 가능하지



않았을 것입니다.”

학부모의 참여는 직접 음식을 만드는 것으로 끝나지 않는다. 현재 아이들의 점심을 위해 학부모들이 한 끼당 1,650원을 부담하고 교육청에서 300원을 보조한다. 이 가격으로 시중에서 파는 친환경농산물 구입가격을 맞추기는 턱없이 부족하다. 여기서도 학부모가 해결사 노릇을 자처했다. 농업에 종사하는 학부모들이 '내 자식은 내가 지은 농산물'로 먹이자는 신념으로 일반 유통가로 친환경농산물을 제공하고 있다. 그 외에 급식에 필요한 소소한 농작물은 조리사와 아이들이 함께 텃밭을 가꾸어 충당한다. 다른 학교에선 좀처럼 보기 힘든 모습이다.

광덕초교의 학부모들은 학교급식의 체계적인 관리를 위해 학교급식위원회를 조직, 활발히 활동한다. 재료 구입에서 조리실 관리, 배식 같은 전반적인 사항을 총괄한다. 조리사와 함께 일하는 조리 보조원 두 명도 학부모들이 교대로 한다. 이



쯤되면 광덕초교의 학부모는 친환경급식의 조력자가 아니라 주체라고 불려도 과언이 아니다.

●●● 4월에는 느티떡과 국화전



교사도 그냥 손 놓고 있지 않는다. 그 중의 하나가 체계적인 설문조사. 친환경급식에 대한 아이들의 관심을 유도하고 교육 자료로 삼기 위해서이다.

“시험보다 더 어렵고 골치 아픈 문제지만, 여러분이 먹는 밥에 대한 이야기니 진지하고 성실한 답변 부탁드립니다.”

이렇게 시작하는 설문지에는 한 학기 동안 좋았던 음식과 싫었던 음식, 아이들의 식습관과 친환경에 대한 의식까지 꼼꼼히 조사하는 항목이 적혀 있다. 단순히 친

환경급식을 먹이는 것으로 끝나지 않고 친환경에 대한 생각을 길러 주려는 교사의 마음이 묻어 난다.

교사들은 또한 우리 음식의 다양성과 우수성을 학교급식에 적용하고자 노력한다. 노력 중의 하나가 '전통음식체험의 날'이다. 겨울에는 떡국, 4월에는 느티떡과 국화전, 11월에는 팔죽을 만들어 먹는다. 우리 선조가 먹었던 전통식단을 배우고 체험하는 것이다. 제철음식에 대한 이해를 높이고, 전통음식에 아이들의 입맛이 익숙하도록 돕는 것이다.

이렇듯 학부모들의 관심과 참여, 교사들의 열정이 광덕초교의 친환경급식을 더욱 특별하게 만드는 원동력이다.



●●● 농촌 학교 친환경급식, 국가의 지원이 절실

광덕초교는 2007년부터 '도서·벽지 학교'로 분류되어 급식비의 일부를 지원받는다. 농·산·어촌 지역 학교급식비 지원 사업은 상대적으로 생활수준과 교육환경이 열악한 농·산·어촌 지역의 교육 복지 증진은 물론 학부모의 교육비 부담 경감을 위해 보조금을 지원해 주는 정책이다. 하지만 이것만으론 부족하다.

광덕초교가 위치한 화천은 도시에 비해 상대적으로 친환경급식에 대한 의식도가 높은 편이다. 그러나 친환경농산물에 대한 의식이 높다고 해서 친환경급식을 담보해 주는 것은 아니다. 학교의 규모가 작은 탓에 영양교사가 상주하지 못해 학부모들이 조리 도우미로 나서야 하는 등 어려움을 겪는다. 최근에는 공동화 현상으로 농업에 종사하는 인구가 줄어 학부모를 통해 친환경농산물을 조달하는 것이 예전보다 쉽지 않다.

한국 사회 전반의 경제 수준이 향상되었지만 농촌 지역에는 여전히 빈곤층 학생이 많다는 것도 간과할 수 없는 현실이다. 또한 상당수의 아이들이 아토피 같은 환경에 의한 질병으로 고통 받는다.

이런 아이들에게 학교급식은 생존의 문제와 직결된다. 가정에서 못 먹을수록 적어도 하루 한 끼만큼은 균형 잡힌 영양식을 먹여야 한다. 광덕초교의 친환경급식



이 더 충실하게 시행되어야 하는 이유이다.

주근환 교장은 “아직도 학교급식의 갈 길은 멀다”고 말한다. 광덕초교처럼 작은 학교에서조차 친환경급식을 추진해나가는 것이 만만치 않은 일이다. 진정한 친환경급식을 위해서는 현재보다 더 많은 지원이 있어야 한다.

“의무교육을 말하면서 급식비를 학부모로부터 받는다는 것은 의무교육이 아닙니다. 1960년대부터 의무교육을 부르짖고 있는데 다른 곳에 투자하는 것만큼 아이들의 급식에도 투자해야 한다고 생각합니다. 농촌에는 빈곤한 학생들이 많습니다. 국가의 지원이 절실합니다.”

● 광덕초교 고봉순 영양교사

한 끼를 먹더라도...

광덕초교의 친환경급식 현황은 >> 본교는 실내초등학교이고 광덕초교는 공동관리학교이다. 식단은 월 단위로 짜서 유동성 있게 조절한다. 광덕초교는 쌈이나 나물 같은 채소 위주의 식단을 구성하는 데 중점을 둔다. 채소값이 폭등하는 경우 단가를 맞추는 데 어려움이 있다. 화학조미료가 전혀 안 들어가고 간 장, 고추장, 된장 같은 장류는 연 1회 담가서 사용하니까 60% 이상 친환경급 식이라고 말할 수 있다.

광덕초교만의 특징이 있다면 >> 학부모의 호응이다. 학부모가 장 류를 직접 담고, 한 학기분의 김장을 직접 한다. 직접 지은 농산 물을 모아서 김치를 담근다. 학부모의 활발한 참여가 친환경 급식을 지켜낸다.

친환경급식 운영에서 가장 힘든 점은 >> 아무래도 단가를 맞추기가 가장 힘들다. 급식운영비는 한 끼당 1,520원 정도 다. 친환경 양념류는 생협에서 구입해서 사용하지만 아무래 도 일반조미료보다 단가가 비싸다. 단가 문제로 아이들에게 친환경과일 같은 다양한 친환경농산물을 주지 못하는 게 가장 마음에 걸린다. 식재료가 한정되어 있기 때문에 친환경식재료 의 생산을 안정적으로 늘리는 것도 필요하다. 친환경농산 물은 화학비료나 농약으로부터 안전하다. 아무래도 인 증 받은 제품을 쓰면 한 끼를 먹어도 낫다.



● 광덕초교 김순옥 조리사

학교 밥이 식당 밥보다 좋아요

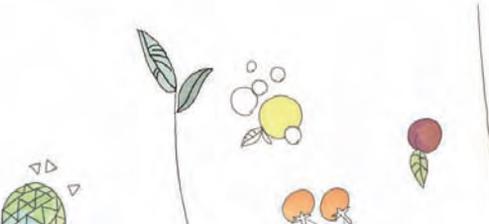
광덕초교에서 일한 지 얼마나 되었나 >> 10년째 조리사로 일하고 있다. 친환경급식을 하기 전부터 일해 왔는데, 친환경급식을 하고 나서부터 아이들에게 싱싱한 재료를 공급하니 너무 좋다. 아이들이 먹을 거니까 기쁜 마음으로 조리한다.

장을 직접 담근다고 들었다 >> 3월 중순 쯤 학부모 열 명 정도가 오셔서 직접 장을 담근다. 간장, 된장, 고추장을 담그는데 다들 평생 동안 살림하던 솜씨라 아주 능숙하다. 자식이 먹을 거니까 재료도 아끼지 않고 맛있게 담가 주신다. 학생 수가 적어 한 항아리 담그면 일 년은 먹는다.

특별히 어떤 것에 중점을 두고 있나 >> 가능하면 제철재료를 쓰려고 한다. 여름에는 채소류를 많이 쓴다. 겨울에는 조금 힘든데 고춧잎 같은 재료를 사용해 채소를 많이 먹인다.

텃밭도 가꾼다던데 >> 장독대 옆에 작은 텃밭을 만들었다. 고구마, 땅콩, 근대, 상추, 고추를 아이들처럼 같이 수업시간에 직접 가꾼다. 다 자라면 아이들의 식탁에 올린다.

친환경급식 후 변한 것은 >> 학교 밥 먹다 보면 시내에 나가서 식당 밥 잘 못 먹겠더라. 아이들도 처음에는 햄이나 돈가스를 찾다가 이제는 맛에 익숙해져서 잘 먹는다. 농약하고 비료를 전혀 안 써서 기른 재료들이라 맛이 좋다. 조미료를 안 써도 직접 음식을 해 보면 맛부터 다르다.





도농복합지역학교 친환경급식 이야기



친환경급식만큼은 우리가 중심이다!

지방 소도시들은 서울에 비해 재정적 여건이 좋지 않지만 친환경급식은 더 활발하다. 지자체, 지역 농협이 나서 급식조례를 만들어 지원하고 좋은 친환경식재료를 제공한다. 또한 친환경교육에 열성인 충북 청주시의 경덕초등학교, 전통적인 조리법을 개발하는 전북 전주시 금암초등학교처럼 다양한 시도가 벌어지고 있다.



- 전북 전주시 금암초등학교
- 충남 아산시 송남초등학교
- 전남 나주시 영산포초등학교
- 충북 청주시 경덕초등학교
- 제주 제주시 아라중학교



09 전북 전주시 금암초등학교

할머니의 손맛을 그려내는 학교급식 *

■ 연혁 : 1951 금암초등학교 개교 / 1987 학교급식 시작 /

2005 친환경급식 시작

■ 급식 학생 수 : 600명(2007년 현재)

■ 급식비(한 끼당) : 2,260원 (학부모 부담 1,900원 + 지방자치단체 보조비 360원)



어려운 권유

점심 급식을 하는 금암초등학교(이하 금암초교) 식당, 아이들이 재잘대며 밥을 먹는다. 아이들이 김치, 국 할 것 없이 하나도 남기지 않고 싹싹 비운다. 남기는 음식 없이 다 먹어야 한다는 식사 교육의 영향도 있겠지만, 아이들에게 물어 보니 맛이 좋단다. 아이들은 맛에 이끌려 그렇게 식판을 다 비웠다. 한 아이가 옆에 앉은 친구를 가리키며 “애는 김치 귀신이에요”라며 귀여운 고자질을 한다.

학교급식에서 인스턴트식품이 사라졌다. 돈가스나 햄버거, 샌드위치, 미트볼 같은 인스턴트식품으로 오해 받기 쉬운 음식을 모두 조리실에서 만든다. 첨가되는 소스도 직접 만드는데 그 맛을 아이들이 좋아한다.

김유진 영양교사는 “좋은 식재료와 안전한 조리방법으로 영양과 안전을 생각하더라도 아이들 입맛에 맞아야 제대로 된 급식”이라고 말했다.

말이 쉽지만 곱절이 든다. 아이들이 어떤 음식을 좋아하는지 조사도 하고 시장 조사를 통해 새로운 식단에 대한 정보도 수집한다. 조리실에서 직접 만드는 돈가스 소스도 이런 과정을 통해 만들었다.

아토피를 앓는 아이가 있었다. 아이는 급식을 먹지 못하고 집에 가서 점심을 먹었다. 아토피 때문에 아무거나 먹을 수 없었기 때문이다. 학교에서 친환경급식을 시작하고도 그 아이는 늘 하던 대로 점심시간이면 집으로 향했다.

“친환경농산물을 사용해서 음식을 만드니까 급식을 먹어 보라고 권유했어요. 머뭇거리던 학부모는 어렵사리 마음을 돌렸어요. 학교급식을 먹고서 아이의 증세가 나빠지기는커녕 조금씩 호전되었죠.”

친환경급식과 학부모의 믿음 때문에 아이는 친구들과 어울려 웃고 이야기하며 밥을 먹을 수 있는 소중한 시간을 보내게 된 것이다.

아이가 이제 편식을 하지 않는다고 전화를 해 오는 부모도 있다. 아이 가운데 자기가 다니는 학교에서 친환경급식을 한다는 것을 자랑스러워하는 아이도 생겼다.



전북 시민단체의 급식 운동에 힘입어 시작

이처럼 맛과 건강을 다함께 잡은 금암초교의 급식은 어떻게 시작되었을까. 처음에는 시민단체가 중심이었다. 2002년부터 시작된 전라북도 지역 시민단체의 학





교급식 개선운동에 힘입어 2003년 12월 학교급식지원조례가 제정되었다. 조례에 따라 지방자치단체의 급식 지원을 받을 수 있게 되었다. 친환경농산물을 학교급식 재료로 사용하는 학교에 보조비를 지급한 것이다.

금암초교는 2005년 친환경학교급식 시범학교로 지정되었다. 전라북도에서 가장 먼저 친환경급식을 시작한 것이다. 보조비 지원으로 학부모들의 급식비 부담은 변함없지만 친환경농산물이 무엇인지도 제대로 모르는 부모들이 어떻게 생각할지 의문이었다.

우선 친환경식재료를 공급하는 업체를 찾아가 직접 재료검사를 했다. 신선하고 질 좋은 식재료를 제공받기 위한 방법이었다. 또 학생들을 대상으로 음식 선호도를 조사해서 식단을 구성했다. 아이들이나 학부모들에게 친환경급식을 알리는 작업도 게을리 하지 않았다. 그 결과 2005년부터 친환경급식을 시작할 수 있었다.

금암초교는 2007년부터 고기류와 어패류를 제외한 나머지는 모두 친환경식재료를 사용한다. 아이들에게 제공되는 딸기, 토마토, 배, 사과, 단감, 귤 같은 과일도 모두 친환경제품이다. 쌀도 전라북도의 지원을 받아 친환경쌀을 사용 중이다.



●●● 할머니 손맛에 비밀이 있다



친환경식재료로 만든 급식은 일반적으로 맛이 없다는 선입견이 있다. 쉽게 맛을 내는 화학조미료를 사용하지 않기 때문이다. 금암초교의 친환경급식이 빛을 발하는 건 이를 전통적 조리방법으로 극복했다는 점.

2007년 12월 4일 금암초교의 점심 식단에 토란국이 있다. 이른 아침부터 토란국에 들어갈 들깨를 손질하는데 그 풍경이 색달랐다. 검수 받은 통깨를 키로 까부러 고른 뒤에 직접 갈아 체로 걸러서 깨가루를 만들고 있었다.

“국 재료인 토란은 전날 밤에 들여와 물에 담가 놓았다가 아침에 손질했습니다. 옛날 어머니들이 고사리를 물에 불렸다가 다음날 나물을 만들듯 토란도 그렇게 조리를 하는 거죠.”

김유진 영양교사의 설명을 듣자니 옛날 할머니와 어머니가 계시던 부엌 풍경이 떠올랐다.

정성이 가득 담긴 토란국의 맛은 과연 어떨까. 들깨가루의 고소하고 담백한 맛과



어우러져 입맛을 돋구었다. 처음부터 국을 많이 주지는 않지만 아이들 모두는 식판 바닥을 드러냈다.

전통적 조리방법으로 만드는 음식은 토란국뿐만 아니다. 마늘도 통마늘을 들여와 일일이 다 손으로 까서 소독하고 씻어서 빵아 쓴다. 돈가스는 물론이고 돈가스 소스도 직접 만든다. 급식으로 양식이 나갈 때도 냉동품이나 1차 가공된 제품을 쓰는 것이 아니라 원재료를 들여와 직접 만든다. 소스도 마찬가지로 토마토케첩의 경우 유기농으로 재배한 토마토로 만든 이른바 '친환경 케첩'을 사용한다.

튀김을 할 때도 그렇다. 김유진 영양교사는 “아이들이 먹기 싫어하는 식재료도 조리 방법을 달리하면 잘 먹는데, 그 중 하나가 튀겨서 만드는 방법”이라고 말했다. “아이들이 먹기 싫어하는 재료를 잘 먹는 식재료와 섞어서 튀기면 아이들이 잘 먹어요. 예를 들면 고기류로 만드는 미트볼에 채소를 다져서 섞어 튀겨 내놓으면 잔반이 안 남아요.”





친환경보다 더 친환경적으로

금암초교의 전통적 조리법은 김유진 영양교사와 최고 17년 경력의 조리원을 비롯한 다섯 명의 조리실 식구들이 있었기 때문에 가능했다. 친환경보다 더 친환경적으로 음식을 만드는 방법은 친환경농법이 그렇듯 사람 손이 많이 간다. 그로 인해 다섯 명의 주방 식구들은 다른 학교보다 힘들게 일하는 게 사실이다.

“고사리 같은 경우는 한 번도 손을 거치지 않은 제품을 쓰기 때문에 물에 불리는 작업부터 시작해야 합니다. 사실상 하루 전부터 전 처리과정이 시작되는 셈이죠. 소스와 천연조미료를 만들 경우도 있는데 가공된 제품을 그냥 쓰는 것과 비교하면 만드는 시간과 조리하는 분들의 수고가 몇 배는 더 들어가죠.”

김유진 영양교사가 만든 지침서대로 요리가 진행되지만 조리원의 노고가 이만저만이 아니다. 전통 조리방법으로 하면 손이 많이 가고 조리시간도 두 배 이상 걸리는 게 사실이다. 그런데 왜 이런 방식을 고수하는 것일까? 이유를 김유진 영양교사는 “아이들에게 전통음식과 전통의 맛을 알게 하기 위해서”라고 말한다.

“한 예로 손이 많이 가는 음식인 탕평채를 아이들 반찬으로 내놓은 적이 있어요. 소고기, 숙주, 청포묵, 김 같은 다양한 재료를 일일이 다 삶고 데치고 구워 무쳐야 해요.”

그런데도 탕평채를 만든 이유는 ‘전통음식 중에 이런 것도 있다’는 것을 아이들에게 가르쳐 주기 위해서란다. 급식이 끼니를 채우는 것에 그치지 않고 교육으로 이어지는 순간이다.

이 때문에 김유진 영양교사와 조리실 식구들은 힘들고 시간이 많이 들지만 전통 요리와 전통 조리방법을 고집하는 것이다. 이런 작업으로 음식의 맛이 크게 달라진다거나 영양가가 더 높아지는 것은 아니다. 하지만 깐 마늘을 사용한다거나 1차 가공된 양념을 구입할 경우 혹시라도 친환경인증 기준에 벗어날 수도 있으니 이를 미연에 막아 보자는 뜻이다. 그러나 이보다 더 큰 뜻은 ‘만든 사람의 정성이 담긴 음식은 보약보다 낫다’는 옛 조상들의 지혜를 실천하는 것이다.



●●● 학부모의 불시 점검

아이들 입으로 들어가는 음식이기 때문에 ‘영양과 안전’이 무엇보다도 중요하다. 학교는 학부모들에게 검수 작업에 직접 참여할 기회를 주었다. 그러나 정해진 날, 정해진 시간에 몇 명의 학부모가 와서 검수를 하는 게 아니다.

“급식을 하는 모든 날 가운데 학부모가 참여하고 싶은 날 아무 때나 검수시간에 맞춰 오면 돼요. 이른바 ‘불시 점검’인 셈이죠.”

김유진 영양교사는 “학부모의 검수가 감시의 목적이 아니라 신뢰를 쌓아가는 과정”이라고 말한다. 이 제도는 현재도 계속 시행하고 있으며, 친환경급식에 대한 ‘학부모 불만 제로’를 만드는 계기가 되었다.

급식실 자체 내에서도 HACCP 시스템 전 과정을 통해 위생적인 급식을 제공한다. 친환경급식에 사용하는 농산물을 제공하는 업체를 선정할 때도 직접 현장을 찾아가서 눈으로 보고 결정한다.



위생안전 점검은 학교급식이 끝난 후에도 계속된다. 급식이 끝난 뒤 주방을 다 정리하고 나서 식당과 조리실에 대해 자체적으로 위생 점검을 한다. 이런 노력에 힘입어 금암초교는 교육청에서 급식을 하는 모든 학교를 대상으로 실시하는 위생 점검에서 우수학교로 선정되었다.

1951년에 개교한 금암초교는 학교의 역사만큼이나 급식의 역사도 오래 되었다. 1987년부터 급식을 시작했는데, 급식시설 또한 당시 만들어진 그대로다. 그러나 오래된 시설은 문제가 되지 않는다. 그만큼 더 철저하게 점검하고 관리한다. 위생 점검 우수학교로 선정된 것도 다 그런 이유에서다.

아이들에게 제공되는 식재료뿐만 아니라 음식을 조리하는 곳 또한 친환경으로 관리를 하는 것이다. 식재료 검수부터 조리, 청소, 정리까지 이어지는 시스템은 학부모는 물론 감사기관에서도 인정한 이른바 ‘친환경 시스템’이다.

● 금암초교 김유진 영양교사

영양과 맛 그리고 먹을거리 문화를 함께 버무린다

전통 조리방법으로 음식을 만드는 이유는 >> 아이들에게 옛 맛을 고스란히 경험하게 하고 싶다. 친환경 경식재료는 퇴비와 거름으로 농사를 짓던 옛날 농산물과 크게 다르지 않으니 옛날 재료로 옛 맛을 내는 것이다. 음식이란 원재료 또는 조미재료를 만드는 과정부터 사람 손으로 해야 제 맛이 난다. 이 또한 전통의 맛을 찾는 하나의 조건이다. 우리 아이들이 먹는 급식에 영양과 맛 그리고 우리의 먹을거리 문화를 함께 버무리는 것이다.

전통 방식으로 만드는 음식에는 어떤 것들이 있나 >> 천연조미료부터 음식까지 다양하다. 깨를 쓸 때도 통깨를 사와서 불순물을 걸러내고 씻는다. 고사리나 토란도 원재료를 들여와 일일이 손질하고 물에 불렸다가 조리한다. 국이나 반찬 또한 전통 방식으로 한다. 된장국 하나를 만들 때도 그렇고, 김치를 담글 때도 마찬가지다. 고기김치말이란 음식이 있는데 고기를 갈고 조리한 뒤 김치에 일일이 싸서 찌는 것이다.

전통음식에 대한 식단은 어떻게 짜나 >> 한식, 일식, 중식, 양식 분야의 국가 공인 요리기능사 자격증을 땀다. 그 과정에서 여러 요리와 음식을 만드는 다양한 방식을 알게 되었다. 전통 음식과 전통 요리법에 대한 정보도 그때 배웠다. 아이들에게 식단 조사를 하는 과정에서 전통의 방식과 접목시킬 수 있는 것도 생각한다. 평소에도 식단에 대한 아이디어를 놓고 고민하는 편이다. 공부 없이 새로운 요리가 생겨나지 않는다.



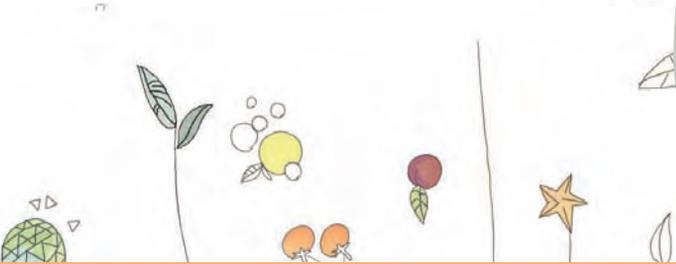
● 금암초교 강봉순 조리원

전통 맛이 최고입니다

언제부터 근무했나 >> 17년 전부터 이 학교에서 음식을 만들었다. 나 말고도 비슷한 경력이 있는 분이 한 명 더 있고 두 사람은 10년이 조금 넘었다. 경력이 얼마 안 되는 사람이 5년 정도다. 오래 함께 일한 터라 서로의 마음도 잘 알고 손발이 잘 맞는다.

아침에 보니까 깨를 직접 갈아서 음식을 만들던데 >> 영양교사가 바뀔 때마다 조리방법이 조금씩 바뀌기는 하지만 전통방식으로 요리하는 것만은 바꾸지 않았다. 이 학교에서만 20년 가까이 음식을 만들고 있는데 예전부터 전통적인 방식으로 음식을 만든다. 음식도 집에서 하는 식으로 조리한다. 그게 전통적인 방식 아닌가. 내 아이를 먹인다는 생각으로 조리한다. 그렇게 요리를 해야 제대로 된 음식 맛이 나온다.

예전의 급식과 지금의 급식의 차이는 무엇인가 >> 기본적으로 달라진 것은 없다. 감치를 담글 때도 양념에 들어가는 고춧가루를 직접 빻아 만든다. 깨도 직접 볶고 깻가루도 직접 내서 요리한다. 고추장, 된장도 마찬가지다. 음식의 종류는 영양교사에 따라 그때그때 달라지지만 크게 변하지는 않는다. 이번 영양교사와 함께 만든 음식 중 특별한 것으로 추어탕, 탕평채, 고기김치말이가 있다.





10

충남 아산시 송남초등학교

시골 학교에 학생이 늘었어요 *

■ 연혁 : 1924 송남초등학교 개교 / 1995 학교급식 시작 /

2004 친환경쌀 급식 / 2007 본격적인 친환경급식 시작

■ 급식 학생 수 : 210명(2007년 현재)

■ 급식비(한 끼당) : 1,758원(충청남도 지원 1,550원 + 아산시 친환경쌀 구입비 지원 208원)



분교에서 본교로

조용하던 학교에 학생이 늘어나기 시작했다. 많은 시골 학교의 경우 학생이 점점 줄어들어 분교가 되고 폐교가 되는 마당에 보기 드문 일이다. 송남초등학교(이하 송남초교)도 학생들이 많이 다니던 학교였다. 그러다 학생들이 줄어들면서 한때는 분교로 격하됐다. 그러나 이제 다시 본교가 되었다. 한 학년에 한 학급이었던 규모가 이제는 두 학급으로 운영된다. 2006년부터 신입생이 30여 명씩 늘어나기 시작해 이제는 전교생이 210명이나 되는 제법 큰 규모의 학교가 되었다.

학생이 늘어난 이유는 여러 가지 요인이 있겠지만 급식도 한몫했다. 학생 증가와 급식이 어느 정도 관련이 있다. 광미향 영양교사의 말이다.

“충남은 2005년부터 면 단위 이하 학교에 점심급식을 무료로 제공합니다. 송악면에 있는 송남초교는 면 단위 학교라서 무료 급식 혜택을 받습니다. 하지만 거리가 얼마 떨어져 있지 않은 읍 단위 초등학교는 급식비를 내고 점심을 먹습니다.”

농촌의 형편이 어렵기는 송악면이나 읍 단위 학교나 다 마찬가지이다. 한 달 급식비가 많지는 않지만 그렇다고 무시할 수는 없다. 마침 폐교 지역의 학생을 본교로





등하교시키기 위해 통학 버스로 운행되었다. 굳이 읍내로 학교를 다닐 이유가 없었다. 때마침 시작된 친환경급식도 한몫했다. 이런 이유 등으로 송남초교는 신입생이 하나 둘 늘어나기 시작한 것이다.

●●● 무료 급식에서 친환경급식으로



예전의 활기찬 학교 모습을 되찾으면서 송남초교는 새로운 도전을 시작했다. 친환경급식을 꿈꾸기 시작한 것이다. 꿈을 현실로 바꾸기 위해서는 넘어야 할 벽이 있었다. 아무리 충남에서 지원을 한다지만 식재료를 친환경농산물로 바꾸려면 아무래도 급식비 인상이 불가피했다. 하지만 송남초교는 지역의 든든한 후원자가 있었다. 푸른들영농조합, 송악골영농조합, 아산시이다.

송남초교는 예전부터 쌀을 지원받았지만 친환경쌀은 아니었다. 그러던 중 2004

년, 2005년 친환경쌀을 먹을 수 있었다. 아산지역의 푸른들영농조합이 친환경쌀 구입에 따른 차액을 부담한 것이다. 2006년은 예산 사정으로 일반미를 먹었지만 2007년부터는 아산시의 지원으로 다시 친환경쌀(유기농)을 먹고 있다.

또한 2005년 후반부터 송악골영농조합이 친환경콩나물을 학교에 무상으로 제공하고 있다.

“지역 내 학교에 친환경농산물을 제공했으면 좋겠다는 생각으로 이사회에서 그런 결정을 내렸어요.”

송악골영농조합 안복규 상임이사는 “송남초교 학생들이 따지고 보면 자신들의 아이이기에 쉽게 결정할 수 있었다”고 한다.

이처럼 송남초교는 공식적인 친환경급식 실시 이전부터 친환경농법으로 재배한 쌀을 매일 점심으로 먹고 있었다. 만약 도움 없이 친환경쌀 구입비까지 학부모가 부담해야 했다면 쉽게 친환경급식을 결정하지 못했을 것이다. 송남초교에서는 이미 지역 농업인이 학생들에게 건강한 먹을거리를 제공하고 있었기에 추가부담 없이 친환경급식을 시작할 수 있었다.





●●● 공동 급식으로 단가 낮춰

학부모의 열정과 지역사회의 지원에도 불구하고 완전한 친환경급식에는 또 하나의 벽이 기다렸다. 도와 시에서 지원되는 식품비는 1인 당 한끼에 1,000원 선. 학부모가 약간의 급식비를 부담한다고 해도 보통 식재료보다 단가가 높은 친환경식 재료를 선뜻 구입하기 어려웠다.

소량구매에 따른 단가 압박도 문제였다. 시골 학교는 학생 수가 적다. 학생 수가 많아야 식재료를 대량으로 구입하면서 단가를 낮출 수 있다. 210명의 학생 수로는 대량구매가 불가능했고, 단가상승은 불을 보듯 뻔했다.

“식재료도 한 번에 대량으로 구입하면 좀 더 비용을 절약할 수 있는데 우리는 학생 수가 적어 식재료 구입단가를 낮출 수 없었어요.”

해결 방안을 고민하던 광미향 영양교사와 송남초교는 공동급식을 고안해냈다. 인근에 있는 학교와 공동으로 식재료를 구입해서 조리한다면 단가를 낮출 수 있다는 계산이었다. 거산초등학교(급식 인원 150명)와 송남중학교(급식 인원 100명)가 뜻을 모았다.



송남초교 210명의 두 배가 넘는 인원의 급식을 하다 보니 물품을 대량 구입할 수 있게 되었다. 광미향 영양교사는 ‘뭉치면 산다’는 말을 새삼스럽게 깨닫게 되었다.

“공동 급식을 통해 약간의 단가 조정이 가능해졌고, 일반재료에서 조정된 단가 차액만큼 친환경급식에 더 투입할 수 있게 되었어요.”

현재 급식조리는 송남초교에서 한다. 조리된 밥과 반찬 등을 급식차로 운반 배식한다. 460여 명의 식사를 준비한다고 하지만 공동 급식을 하는 두 학교는 급식차로 배달하기 때문에 밥과 반찬을 급식 인원보다 넉넉하게 챙긴다.

●●● 돈가스도 직접 만들어 먹어요



공동급식으로 단가를 조금 낮췄지만 학교에서는 매일 한 번만 쌀을 포함한 모든 품목을 친환경급식을 하는 것으로 결정할 수밖에 없었다. 급식비 가운데 친환경 농산물을 사용하는 데 드는 비용도 10% 안팎으로 한정했다. 그렇지 않으면 친환



경급식을 하는 하루를 제외한 일반 급식일 전체 식단에 영향이 가기 때문이다.

“어쩔 수 없는 이유로 친환경급식 횟수는 적지만 다양한 방법을 찾아 좋은 음식을 먹이려고 노력해요. 굳이 친환경농산물로 급식을 하는 날이 아니더라도 아이들에게 친환경에 준하는 식단을 제공해요.”

곽미향 영양교사는 된장국이나 소고기국 등을 만들 때도 친환경농산물을 꼭 넣는 방식으로 부족한 것을 채워가고 있다.

일반 식단에 쓰던 냉동식품과 햄 같은 가공식품을 배제하고 있다. 대신 제철음식을 많이 먹이려고 한다. 무침이나 생채로 요리를 하면 잘 먹지 않는 채소류는 계란말이, 볶음밥을 만들 때 넣는다. 냉동식품이나 가공식품을 배제한다고 해서 아이들의 입맛도 고려하지 않을 수 없다. 시골에 사는 아이들이지만 인스턴트식품이나 육류에 입맛이 길들여져 있기 때문에 아무리 좋은 친환경농산물로 요리해도 아이들이 안 먹는다면 말짱 도루묵이 된다.



그래서 단조로운 식단을 피하기 위해 새로운 식단을 개발하는 데 노력을 기울인다. 광미향 영양교사는 “아이들이 좋아하는 돈가스 같은 메뉴를 식단에서 완전히 뺄 수는 없었다”고 털어 놓는다.

“하지만 냉동식품을 제공할 수 없어서 돈가스는 고기 원재료를 이용해서 직접 만들어요. 냉동식품보다 직접 만든 돈가스를 아이들이 더 좋아해요.”

송남초교는 위생관리도 철저하다. 학부모들은 급식소위원회를 만들어 납품업체를 선정할 때 업체를 방문해서 평가한다. 급식 모니터링도 한다. 아이들이 먹을 밥과 반찬이 어떻게 만들어지고 그 맛은 어떤지 직접 먹어 본다.

면 단위 작은 초등학교지만 HACCP를 적용해 안전하고 건강한 식재료를 아이들에게 공급하고 있다. 또한 식사가 끝난 조리실과 급식실 처리도 언제나 깔끔하다. 그 결과 아산시 교육청에서 주관하는 2006년 상·하반기 위생 점검에서 아산시 1등을 차지했다.



아이들을 아끼면 친환경급식

송남초교는 학생이 늘었다지만 아직도 작은 학교이다. 경제적으로도 어려운 시골 학교이다. 도시 학교에 비해 친환경급식을 하기에 불리한 조건이다.

그렇다고 친환경급식을 포기하지는 않는다. 공동급식이라는 지혜를 찾아냈고 지역사회 지원으로 해결했다. 특히 큰 돈은 아니지만 친환경쌀 구입비 차액을 지원한 푸른들영농조합, 콩나물을 길러 제공하는 송악골영농조합의 모습은 눈여겨 볼 만하다. 바로 농촌지역의 친환경급식이 학교나 학부모, 지방자치단체의 노력과 함께 지역사회와 연계될 때 힘을 발휘한다는 사실이다.



그렇다면 푸른들영농조합이 친환경쌀과 일반미의 차액을 부담하면서까지 아이들에게 질 좋은 쌀을 공급하고 송악골영농조합이 무료로 콩나물을 제공하는 이유는 무엇일까. 안복규 상임이사는 “이유가 거창하지 않다”고 말한다.

“단지 아이들을 아끼는 마음뿐이었습니다. 한 마을에 살면서 아이들에게 보다 나은 점심을 먹게 하고 싶었던 것이죠.”

학교의 주인인 학생들이 그저 건강하게 자라나길 바라는 소박한 소망이 담겨져 있을 뿐이다. 아이들을 아끼는 마음, 그것이 바로 친환경농산물 급식의 시작이다.

● 송남초교 각미향 영양교사

농촌학교, 공동 급식이 답이다

농촌학교에서 친환경급식을 하는 데 난관은 >> 농촌지역 초등학교는 아이들 수가 적어 급식 자체를 하기 쉽지 않다. 기존 급식시설이 있는 학교는 그나마 다행이지만 그렇지 않은 학교는 거산초교와 송남초교의 경우처럼 공동급식을 해야 한다. 그래야 질 좋은 식단을 꾸릴 수 있다.

농촌학교라 지자체의 도움이 있지 않인가 >> 물론 지자체에서 도움을 주고는 있지만 예산이 턱 없이 부족한 게 사실이다. 일반 급식도 1,000 원에 한 끼를 해결해야 하는데, 그 돈 안에서 친환경농산물까지 구입하라고 하면 급식 사정은 더 어려워진다. 공동급식으로 해결하는 것도 한계가 있다.

공동급식을 하게 된 배경은 >> 급식을 하는 학생이 많을수록 질 좋은 친환경농산물을 사용할 수 있다. 예를 들어 1만 원으로 열 명의 아이들을 먹이는 것과 10만 원으로 백 명의 아이들을 먹이는 것은 숫자상으로는 똑같다. 하지만 10만 원으로 백 명의 아이를 먹일 경우에 조금이라도 더 질 좋은 식재료를 사용할 수 있다. 대량 구매의 이점 때문이다.

2008년 친환경급식 계획이 있다면

>> 일반 식재료를 구입하는 유통과정에서 중간 업체를 빼면 그만큼 예산이 줄어든다. 여기서 절감하는 비용을 친환경 식재료에 투자해 보다 좋은 식단을 구성할 것이다.



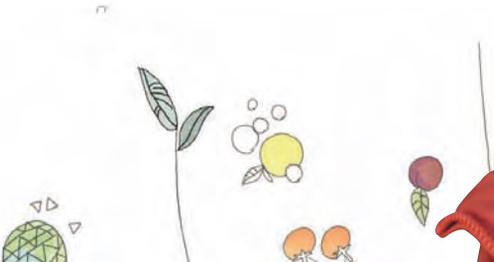
● 송악골영농조합법인 안복규 상임이사

아이들에게 좋은 음식을 제공하고 싶다

'무료 콩나물'을 제공한다고 들었다 >> 송악골영농조합에서 2005년 말부터 학교급식에 사용하는 콩나물을 무료로 제공하기 시작했다. 집에서는 친환경으로 재배한 것을 먹으면서 학교 아이들에게 어떻게 재배했는지도 모르는 먹을거리를 먹게 할 수는 없었다. 마을에 있는 학교 아이들이 보다 신선하고 건강한 재료로 만든 음식을 먹었으면 하는 바람 때문이었다.

친환경쌀도 제공한다는데 >> 지난 2004년, 2005년까지는 푸른들영농조합에서 친환경쌀을 학교에 제공했다. 친환경쌀 구입비와 시에서 제공하는 일반미 비용의 차액을 부담했다. 2007년부터는 아산시가 친환경쌀 구입비 전액을 부담한다. 적다면 적은 돈이지만 우리의 주식인 쌀을 우리의 작은 노력으로 친환경으로 바꾸었다는 데 자부심이 생긴다.

앞으로의 계획은 >> 친환경농산물 급식이 더 확대되어야 한다. 현재 매일 친환경 쌀을 먹고 있지만 다른 식재료는 한 달에 한 번꼴로 먹는 게 전부다. 우리 지역에서 친환경 농사를 짓는 사람들이 더 늘어나고 그들이 지역 학생들을 위해 친환경급식에 더 관심을 기울였으면 하는 바람이다.





11 전남 나주시 영산포초등학교

나주인(羅州人)이 * 함께 만드는 식탁

- 연혁 : 1925 영산포공립보통학교로 개교 /
2004 전라남도교육청 지정 상설학습지도 연구학교 선정(3년간) /
2005 교육인적자원부 선정 교육과정운영 최우수학교
- 급식 학생 수 : 1,007명(2007년 현재)
- 급식비(한 끼당) : 1,750원(학부모 전액 부담)



사랑이 꽃 피는 급식실

“이름이 뭐야?”

“3학년 1반 안지송이에요. 방송국에서 나왔어요?”

영산포초등학교(이하 영산포초교) 급식실로 향하는 길, 가는 눈발이 흩날리는 추운 날씨에도 아랑곳없이 뒷마당에서 뛰노느라 여념이 없는 아이들을 만났다.

“점심 먹었니? 뭐 제일 좋아해?”

“치킨이요.” “고기하고 김치요!”

코끝이 빨개진 채 목청을 높여 대답하는 아이들.

“너희들 친환경이 뭔지 알아?”

“어..., 깨끗한 거요.” “맛있는 거요.”

말 그대로 환경과 친하다는 ‘친환경(親環境)’, 영산포초교 아이들에게 이 말은 ‘맛있고 깨끗한’ 학교급식이라는 의미일 게다.

전라도 사투리의 여운을 뒤로하고 복도 끝에 있는 급식실 안으로 들어섰다. 말끔



한 하얀 벽에 ‘사랑이 꽃 피는 급식실’이라는 커다란 글자가 눈에 띈다. 오후 두 시를 조금 넘긴 시간, 흰 가운을 입은 조리사들이 뒷정리에 분주하다. 다음 주 식단을 짜던 방현미 영양교사가 웃으며 인사를 건네 온다. 오는 길에 아이들을 만난 이야기를 했다.

“고학년 아이들을 만났어야죠. 아마 채소스틱이 제일 맛있다고 대답했을 거예요.”

오이, 파프리카, 당근 등을 먹기 좋은 크기로 잘라놓은 ‘채소스틱’은 영산포초교의 최고 인기 메뉴이다.

2007년 3월 이 학교에 영양교사로 부임한 방 교사는 “영산포초교가 특별히 친환경급식을 잘 실천하는 게 아니라, 전남 지역 대부분의 학교가 우리만큼은 할 것”이라며 겸손해 한다.

“솔직히 친환경이라고 별 다른 건 없어요. 식단이 크게 바뀌지도 않았어요. 친환경쌀(무농약)로 밥 짓고, 몸에 좋은 친환경과일과 채소를 많이 먹게 하려는 정도죠. 대신 친환경교육을 하거나, 최대한 영양을 파괴하지 않은 식단을 제공하기 위



해 노력하고 있어요.”

가끔은 아이들의 기호를 고려해 만두나 어묵 같은 인스턴트 음식을 배식할 때도 있지만, 고작 일 년에 한두 번 정도에 불과하다. 마침 이날 급식으로 나간 '라볶이' 같은 메뉴에 사용하는 떡도 친환경쌀로 직접 방앗간에서 만들었다.

방 교사는 “학교급식을 친환경으로 운영할 수 있는 것에는 무엇보다 나주시의 전폭적인 지원이 컸다”고 말했다.

“친환경쌀의 경우 시중가 5만 2,000원 중 3만 2,000원을 나주시가 지원해 학교는 실제로는 2만 원에 구입하고 있는 거죠. 또 나주시에는 '농협나주연합사업단' (단장 황준연, 이하 나주사업단)이 있어서, 친환경식재료에 문제가 발생하면 생산자와 나주사업단 관계자가 직접 학교를 방문해 문제를 해결할 수 있도록 중재해 줍니다.”

방 교사는 “나주사업단 같은 체계적인 조직이 없다면 친환경급식을 추진하는 데 많은 애로가 있었을 겁니다. 또한 나주시 지원금 없이 학교 자체 급식비만으로 친환경식재료 80% 사용은 불가능했을 것”이라고 말했다.



나주의 자랑 친환경급식

나주시는 전국에서 친환경 학교급식으로 유명한 지역이다. 지난 2003년 9월 신정훈 나주시장의 발의로 전국 최초로 '학교급식비지원조례'가 제정됐다. 2005년 2월에는 '학교급식클러스터'를 수립, 같은 해 10월 청와대에서 '나주시 학교급식 사례'로 보고할 만큼 그 성과를 인정받았다. 그 결과 2005년 12월에는 중앙정부 지정 '학교급식 시범사업 대상지'로 선정되었다.

2007년 나주시는 전라남도도와 함께 친환경급식비로 20억 원을 지원했다. 나주시가 지원하는 학교는 보육시설과 유치원을 포함, 모두 122개 학교, 지원 대상 학생 수로는 1만 4,925명이 넘는 대규모 사업이다.

TIP

나주시 '학교급식클러스터'

나주시는 학교급식에 2004년 2억여 원, 2005년 8억 3,400만 원, 2006년에는 19억 1,600만 원을 지원했다. 나주시는 또한 학교급식 시범농가 육성을 위해 31개 친환경인증 농가(165,200㎡, 5만 평)와 계약재배 및 공동구매 계약을 맺어 연중 공급이 가능한 시스템도 구축했다. 시범 농가에 2억 8,100만 원을 지원했다.

나주시는 더불어 '학교급식클러스터' 사업도 추진한다. 이 사업으로 친환경농산물의 안전한 관리 체계와 유통 기반을 설치한다. 친환경학교급식 네트워크를 구축하고 친환경농산물의 생산기반을 확대할 생각이다.

농협나주연합사업단

농협나주연합사업단은 나주시 15개 지역 농협과 농협중앙회 나주시 지부가 연합하여 2003년 4월 '나주농산물연합사업단'이라는 이름으로 발족되었다. 앞선 생산 농가를 선별해 회원을 모으고 이들을 통해 보다 우수한 농산물의 생산 기반을 구축했다.

사업단은 나주에서 생산한 다양한 농산물의 공동 선별, 공동 브랜드 사용, 공동 출하를 통해 유통 구조를 획기적으로 개선했다. 생산 농가에게는 적절한 가격을 보장해 주고, 소비자에게는 신선하고 안전한 농산물을 좀 더 저렴한 가격으로 공급한다.

2007년 현재 취급하는 품목은 한라봉과 배, 멜론, 토마토, 새송이 버섯, 고추, 참외, 대봉 등 모두 아홉 가지로 공동 브랜드 '청미래'라는 이름으로 출하한다.



나주시의 목표는 친환경급식 생산과 안정적인 공급체계를 만드는 것이다. 학교급식 지원사업으로 학생들에게 안전한 먹을거리를 제공하는 것뿐 아니라, 지역 경제를 살리는 측면도 함께 고려하는 것이다.

이 사업의 주체가 바로 나주사업단이다. 나주사업단은 지방자치단체와 농협이 협력하여 지역 농가의 소득증대를 이루어낸 모범 사례로 주목받고 있다.

나주사업단이 조직된 것은 지난 2003년 4월 초, 농협 나주시지부(지부장 박안기)와 14개 지역 농협이 지역 농산물 경쟁력 향상을 위해 협력하기로 결의한 것이 그 시작이다.

2004년부터는 나주시가 행정적인 뒷받침과 지원으로 힘을 보탤다. 자치단체, 교육청, 학교, 보육시설뿐만 아니라 농가의 생산자와 학부모, 농협 관계자들이 참여하는 협력체를 구축한 것이다.

나주사업단은 자체 홈페이지에서 별도의 주문 프로그램을 통해 전체 급식 시스템



을 운영한다. 물품을 공급받는 학교는 1주일 단위로 인터넷을 통해 나주사업단 쪽에 물량을 요청하고 이를 바탕으로 냉동·냉장탑차를 보유한 다섯 개 농협에서 각 학교로 직접 요구물품을 배송한다. 해당 품목 중 쌀은 매일 1~2회 공급되며, 찹쌀, 잡곡류와 40여 종의 과채류는 매일 공급된다. 돼지고기 및 난(卵)류도 공급된다.

●●● 학교급식협의회, 문제해결의 열쇠

이처럼 나주시가 자체적으로 마련한 나주사업단을 통해 운영시스템이 안정적으로 자리를 잡았지만 어려움이 없는 것은 아니다. 학교급식은 생산부터 소비자, 자치단체, 학교 등이 복잡하게 얽혀 있는 거대한 시스템이다. 따라서 각자의 이해관계가 대립될 때 이를 원활하게 조절하는 것은 쉽지 않다.

친환경급식사업에 관여하고 있는 나주시 농산물유통과 김정환 담당은 “단가 조정 단계부터 벽에 부딪힌다”고 말한다.



“학교 측은 낮은 단가를 요구합니다. 친환경농산물에 대한 이해가 낮아 일반농산물 가격에 고품질의 농산물 납품을 희망하는 경우도 있습니다. 또 농업인은 친환경농산물 생산의 어려움을 호소하고 있습니다.”

친환경급식 시행 과정에서의 문제 해결을 위해 나주시에서 마련한 대책이 ‘학교 급식협의회’다. 나주시의 농산물유통과와 교육청 관계자, 학교 대표, 생산자연합사업단, 학부모 대표 그리고 농협 유통 관계자 등이 모인 협의회는 생산부터 급식

단계까지 학교급식 전반에 관여하는 조직이다. 협의회는 매월 정기적인 모임을 통해 서로의 의견을 조율하고 이를 실제 급식에 반영하고 있다. 무엇보다 생산자와 실무자들이 함께하는 모임인 만큼 '탁상공론'으로 끝나지 않고, 급식 현장에 즉각적으로 반영되는 것이 '협의회의 힘'이다.

학교급식협의회의 일원인 영산포초교의 양승택 교장은 "모임을 통해 각각의 이해 관계를 알 수 있었고, 효과적으로 조율해 갈 수 있었다"고 말한다.

"나주사업단과 학교급식협의회의 도움이 없었다면 영산포초교가 지금처럼 친환경 급식으로 유명해질 수 없었습니다."



학교급식센터, 친환경급식의 '밝은 미래'

나주시는 그동안의 성과를 바탕으로 2008년 하반기까지 학교급식센터 설립을 추진한다. 학교급식센터를 통해 학교가 우수한 친환경식재료를 투명한 절차를 통해 적절한 가격으로 공급받도록 지원, 관리한다.

학교급식센터는 식재료가 학교급식에 적합한지 기준에 근거해 친환경 인증을 하게 된다. 식재료의 생산 계획과 가격을 조정하는 역할도 한다. 학교별로 월간 혹은 연간 식단과 식재료를 조사하고 공급 물량을 확보하는 것도 센터의 역할이다. 이렇게 되면 학교는 필요한 친환경농산물을 필요한 만큼 제때 공급받고 지역 농업인도 계획생산이 가능하다. 한마디로 생산자와 소비자를 잇는 네트워크의 역할을 하는 조직인 셈이다.

나주시는 학교급식센터가 완공되면 학교급식 식재료로 사용하는 모든 농산물에 대하여 사전 처리 작업을 한 후 각 학교로 납품할 계획까지 세웠다.

친환경급식을 위해 애쓰는 나주시. 이들이 얻은 '선물'은 비단 아이들의 건강만이 아니다. 학교급식이라는 안정적인 판매처를 확보하여 지역 농가의 경제 발전과 생산 활동도 기대할 수 있게 된 것.

"여러분이 먹고 있는 친환경농산물은 나주 농업인이 정성으로 재배한 것입니다." 급식실 친환경게시판에 쓰인 문구를 보며, 아이들은 자연과 이웃을 다시 한 번 떠



올리게 될 터이다. 지역 전체가 함께 만들어가는 영산포초교의 친환경 식탁. 몸과 마음이 건강한 아이들을 기르는 일에 나누시의 모든 사람이 한 몸이 되어 움직이고 있다.

● 영산포초교 양택승 교장

학교급식이 가정 식탁의 모델

위원으로 활동 중인 '학교급식실무협의회'는 어떤 단체인지 >> 시청, 교육청 관계자뿐 아니라 생산자와 농협 관계자, 학부모 대표가 모여 급식과 관련한 문제를 다룬다. 농약 잔류 검사를 하기도 한다. 생산지에서 무작위로 샘플을 채취해 0.01%라도 잔류 농약이 나오면 그 농가는 공급업체에서 제외된다.

나주는 친환경급식에 대한 시의 지원이 잘되고 있다고 들었다 >> 시장이 농촌 출신이라 농촌 소득 증대를 위해 친환경급식에 더욱 적극적이다. 나주시에서 친환경급식에 따른 추가 비용을 보조해, 친환경급식을 하면서도 단가 상승이 없다. 나주시 입장에서 나주에서 소비되는 농산물을 안정적으로 소비할 수 있으니까 윈윈(win-win) 전략인 셈이다.

친환경급식으로 유명하다 >> 학교가 많이 홍보되었다. 무엇보다 학부모들이 좋아한다. 학부모들은 방송을 보고 학교급식에 대해 더욱 신뢰를 보인다.

친환경급식의 교육적인 효과는 무엇인가 >> 아이들이 어른이 되었을 때 나타날 것이다. 아이가 농업인이 된다면 친환경농업을 지을 것이고, 소비자가 되면 자녀들에게 친환경급식을 먹이는 부모가 될 것이다. 이런 사람을 많이 길러내 환경 친화적인 인재들이 사회 곳곳에서 많이 활동하게 해야 한다.

앞으로의 계획은 >> 학교급식뿐 아니라 우리 농산물의 궁극적인 중착점은 친환경이어야 한다. 학교급식으로 점심 한 끼 해결하고 끝날 문제가 아니다. 하루 이틀에 되는 문제도 아니다. 그래서 학교에서 먼저 주도적으로 시작한 것이다. 결국 최종 목표는 가정의 식생활이 친환경으로 변하는 것이다.



● 영산포초교 방현미 영양교사

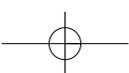
학생들이 '우리 학교 밥은 좋은 밥'으로 인식

친환경급식을 직접 시행하니 어떤가 >> 종래의 학교급식은 양적 확대는 있었지만 질적인 변화는 인식했다. 친환경급식은 질적 향상이다. 무엇보다 학부모의 학교급식에 대한 만족도가 높아지고 있다. 채소를 싫어하던 학생들도 처음보다 많이 좋아졌다. 요즘에는 오이, 파프리카, 풋고추, 상추 같은 친환경채소를 많이 사용하는데 아이들이 무척 좋아한다.

식단 구성은 어떻게 하고 있나 >> 사실 식단 자체에 큰 변화가 있는 것은 아니다. 단백질, 탄수화물, 칼슘 같은 영양소를 고려하여 기존의 식단대로 구성하되 친환경식재료의 비율을 늘리는 거다. 쓰고 싶은 품목이 없어서 못 쓰는 것도 있다. 나주시의 경우는 나주에서 생산된 농산물을 소비하는 것을 기본 원칙으로 하고 있어서, 새싹채소처럼 생산되지 않는 일부 품목을 사용하지 못하는 게 조금 아쉽다.

학부모들의 참여가 활발하다는데 >> 학부모가 매일 식재료 검수 과정에 참여한다. 식재료 검수를 마치고 집에 돌아가 아이에게 '학교에서 사용되는 식재료는 친환경식재료와 국내산식재료라서 좋은 거니까 많이 먹어라'고 말한다. 방송을 통해 친환경우수학교로 소개되면서 급식에 대한 신뢰도가 높아지고 학교급식에 대한 인식도 많이 좋아졌다. 학생들도 "우리 학교급식은 좋은 급식"이라고 말한다.

앞으로의 계획은 >> 영양상담실을 운영할 계획이다. 뿐만 아니라, 편식, 저체중에 관심 있는 학생을 대상으로 영양상담교육을 실시할 생각이다. 모니터링 대상 확대 등을 통해 학부모의 참여를 적극적으로 유도할 계획이다. 결국 학교급식은 학교와 가정이 연계하여 이루어져야 그 효과를 더 높일 수 있기 때문이다.





12 충북 청주시 경덕초등학교

스티커 붙이면서 친환경의 중요성을 배워요 *

- 연혁 : 1999 경덕초등학교 개교 /
1999 급식 시작 / 2006 친환경급식 시작
- 급식 학생 수 : 1,268명(2007년 현재)
- 급식비(한 끼당) : 1,700원(학부모 전액 부담)

●●● 스티커 붙이며 배우는 친환경급식과 식사 예절

경덕초등학교(이하 경덕초교) 3학년 1반 교실. 아이들이 공책에 스티커를 열심히 붙인다. 냉동식품과 인스턴트식품 등을 얼마나 먹는가... 친환경농산물은 얼마나 먹는가, 식습관은 어떤가, 편식은 하지 않는가. 질문 스무 개에 대한 답을 하는 칸에 색깔별로 스티커를 붙인다. 아마 식습관을 점검하는 것인가 보다.

아이들의 공책을 살짝 엿보니 「식사 예절 생활본-바른 습관 튼튼한 몸」이라는 제목의 친환경급식과 식사 예절에 관한 일종의 책이다. 김백락 교사에 의하면 경덕초교 학생이면 누구나 한 권씩 가지고 있단다.

“아이들은 이 생활본에 스티커를 붙여가며 식사 예절, 식습관, 친환경 음식 등에 대해 자신의 행동을 스스로 평가합니다. 아이들이 좋아하는 스티커를 붙이게 해서 흥미를 끌고 참여율을 높이는 것입니다. 이것은 나중에 아이들의 비만 관리에 필요한 자료로 사용됩니다.”

이 생활본에는 학교와 가정에서 지켜야 할 식사 예절이 들어 있다. 방학 때도 집에서 스스로 자기의 식습관을 평가한다. 또 친환경농산물 인증표시도 스티커로 만들어 공책 내용 가운데 해당되는 칸에 붙이도록 했다. 또한 친환경농산물이 무엇인지, 친환경농산물을 먹으면 무엇이 좋은지에 대해서도 설명한다.



“생활본을 만들기 위해 학년별로 두 명씩 선생님들이 참여했어요. 다른 친환경교육 책도 만드는데 여기에 시범학교 지원 예산 대부분을 사용합니다.”

경덕초교가 친환경교육에 얼마나 심혈을 기울이고 있는지를 알 수 있는 김백락 교사의 말이다.



교과 과정에 맞춰 친환경 교육

생활본에 스티커를 붙여가며 친환경급식과 올바른 식습관을 배우는 경덕초교. 이처럼 친환경급식을 교육과 철저히 병행하는 것이 이 학교의 특징이다.

교육은 교과 과정과 연계돼 진행되기도 한다. 기존 교과 과정의 내용 중 친환경급식과 식습관에 관련된 항목을 별도로 뽑아 아이들에게 가르친다. 각 학년별 교육 프로그램을 보면 얼마나 경덕초교의 교육이 체계적인지 한눈에 알 수 있다.

TIP

1. 친환경농산물을 이용한 급식 제공이 바른 식생활 습관 정착에 도움이 되었는가?

구분	항목	인원(명)	백분율(%)
조사 총원 1,269명	많은 도움이 되었다	1,082	85.3
	그저 그렇다	167	13.2
	별 도움이 안 되었다	20	1.6

2. 친환경농산물을 이용한 급식이 편식 습관 개선에 도움이 되었는가?

구분	항목	인원(명)	백분율(%)
학부모 890명	많은 도움이 되었다	603	79.0
	그저 그렇다	155	17.4
	별 도움이 안 되었다	32	3.3
학생 1,269명	많은 도움이 되었다	936	73.8
	그저 그렇다	230	18.1
	별 도움이 안 되었다	103	8.1

(자료제공 : 경덕초교)



1학년은 「국어 1, 2」에서 흥내 내는 말을 넣어 이야기를 꾸며 말하기 단원에서 음식 맛있게 먹기를 적용한다. 내가 좋아하는 것 써 보기에는 음식의 종류를 쓰게 한다. 또한 글쓴이의 생각을 드러내는 부분에는 음식을 골고루 먹어야 한다는 주제를 나타내도록 한다.

“바른생활 1」에서는 식사할 때 지켜야 할 예절, 학교에서 지켜야 할 예절 단원에서 학교 급식실 예절을 가르쳐요. 「슬기로운 생활」에서는 봄나들이, 들놀이, 산놀이 단원에서 산과 들의 동·식물을 여러 가지 방법으로 알아보고, 여름철 음식을 안전하게 먹는 방법도 알아봅니다.” 김백락 교사의 말이다.

2학년 교육도 살펴보자. 「수학 2」의 과일별로 좋아하는 학생 수를 표로 나타내고 그래프로 표현하는 내용에 우리 농산물과 외래 농산물을 보기로 든다. 「바른생활」은 쓰레기의 올바른 처리 방법을 가르치면서 환경보호 교육을 한다.

「슬기로운 생활」은 키와 몸무게의 변화를 알아보는 단원에서 건강하고 균형 있는 성장에 대한 교육과 식품 영양에 대해서 가르친다. 가게 놀이를 통해 식품 유통과정을 교육한다. 「즐거운 생활」은 소꿉놀이에 필요한 것을 배우는 단원에서 식사 종류와 재료를 알아보고 환경과 예절을 공부한다.

3학년은 「국어」의 일이 일어난 원인과 결과를 가르치는 단원에서 ‘선영이가 병원



에 간 이유 알기' 라는 지도 주제 아래 건강에 좋은 음식에 대해 가르친다. 「도덕」의 깨끗하고 아름다운 자연의 중요성을 다루는 단원에서는 농약 사용의 부작용을 가르친다. 이와 함께 아름다운 자연환경을 위해 함부로 한 일에 대한 반성을 하면서 친환경농업의 중요성을 일깨운다.

TIP

3. '바른 습관 튼튼한 몸' 공책 활용도 조사

구분	항목	인원(명)	백분율(%)
교사 35명	많은 도움이 되었다	32	91.4
	그저 그렇다	3	8.6
	별 도움이 안 되었다	0	0.0
학생 1,269명	많은 도움이 되었다	1,097	86.5
	그저 그렇다	113	8.9
	별 도움이 안 되었다	59	4.6

(자료제공 : 경덕초교)



「사회」 시간에는 고장 생활의 중심지 단원에서 친환경농산물 파는 곳을 알아본다. 또 「체육」 시간에는 질병 예방 단원에서 친환경음식을 먹어야 하는 필요성을 배운다.

4학년의 교육내용 또한 체계적이다. 「사회」 과목에서는 지형과 특산물 비교하기를 주제로 식단에서 우리 도의 특산물을 찾아보는 과정을 가르친다. 김 교사의 말이다.

“「과학」 과목에서는 두부를 만드는 과정에서 액체와 고체를 분리하는 주제 교육이 있는데, 그 과정에서 콩과 간수에 대해 가르칩니다. 「체육」 시간에는 여가와 정신 건강 단원에서 균형 잡힌 영양 섭취에 대해 배웁니다.”

5학년 「국어」 시간은 분류 기준을 알고 정리하여 글을 써야 하는 주제가 있는데, 친환경농산물의 종류를 쓰게 한다. 「실과」 시간은 친환경 채소의 중요성에 대해 배우고 음식의 영양소를 알아보는 대목에서 친환경 음식의 가치를 공부한다.

6학년은 음식의 종류와 김치의 중요성, 청국장 좋은 점, 음식물 쓰레기 줄이기, 식사 예절, 식품 위생을 배운다.





친환경급식, 가정 식단을 조사하다

사실 경덕초교는 친환경급식 시범학교로 지정되기 전에는 친환경급식에 대한 요구가 남다르지 않았다. 다만 일부 학부모 사이에서 아이들에게 좀 더 좋은 먹을거리를 먹이자는 이야기가 산발적으로 나왔을 뿐이었다. 학교는 사회적으로 대두되는 친환경 먹을거리와 친환경급식에 대한 요구를 무시할 수만은 없는, 일반적인 처지에 있었다. 이런 상황에서 교육부의 여러 분야의 시범학교 운영 안 가운데서 ‘친환경급식 시범학교’를 선택해서 2006년부터 친환경급식을 시작했을 뿐이다. 하지만 경덕초교는 도입단계부터 친환경급식을 체계적으로 준비했다. 이경옥 영양교사의 말이다.

“우선 친환경 식단을 마련하기 위해 가정의 식단을 조사했습니다. 가정에서 결핍되는 영양소를 파악하기 위해서였습니다. 그리고 학생들이 좋아하는 음식을 조사해서 친환경식재료와 접목시킬 수 있는 식단을 선택하여 그 식재료의 성수기와 단가를 조사했습니다.”

이를 바탕으로 식품을 선택하고 표준 조리카드를 만들어 영양을 분석하고 조리 방법에 대해 연구했다. 이렇게 해서 월별 식단표를 만들었다.

준비를 마치고 2007년부터 쌀 같은 모든 곡류를 친환경농산물로 바꿨다. 나머지 먹을거리 중 평균 20% 정도를 친환경농산물로 사용했다.

“가지, 감자, 파리고추, 풋고추, 근대, 깻잎, 당근, 얼갈이배추, 브로콜리, 상추, 시금치, 표고버섯, 청피망 같은 식재료 30가지가 친환경농산물에 속합니다. 이런 재료로 1,268명의 아이들이 매일 친환경식재료로 만든 음식을 먹습니다.”

이경옥 영양교사는 “육류를 친환경으로 쓸 때는 도축증명서와 축산물 등급판정서 원본과 함께 납품을 받는다”고 말했다. 쇠고기는 한우 3등급 이상, 돼지고기는 국내산 B등급 이상, 닭고기는 국내산 HACCP 적용업체의 제품을 쓴다.

“퐁뽕은 계절별로 다르며 가공식품 중 간장과 토마토케첩, 참기름을 친환경제품으로 사용합니다. 이는 2007년 11월과 12월 청주시에서 보조비가 나왔기 때문에 가능한 일이었어요.”

이경옥 영양교사는 “2008년 친환경 식단 구성은 보조비 책정에 따라 달라질 것”



이라고 내다봤다.

경덕초교는 식재료 납품업체 관리와 학교급식 위생관리를 위해 학교운영위원회와 학부모 중 18명으로 급식 점검단을 구성했다. 아이들은 지역에서 친환경으로 농사짓는 곳을 방문해 친환경농산물의 재배·포장·유통 과정을 체험하며 자기가 먹는 친환경농산물이 어떻게 생산되는지 알아보는 현장 교육도 받는다.



저가로 공급받을 수 있는 제도적·재정적 보완 필요

경덕초교는 2006년 한 해 동안 친환경농산물을 쓰면서 안전하고 질 좋은 우리 농산물을 이용한 학교급식에 신뢰가 생겼다.

하지만 친환경농산물을 저가로 공급 받을 수 있는 제도적·재정적 보완이 문제점으로 지적되었다. 해결할 수 있는 방법은 친환경급식을 위한 보조금을 지원 받거나 친환경농산물 유통업체를 복수 이상으로 선정해 경쟁입찰을 하는 것이다.

보조금의 경우 청주시 학교급식지원조례에 따라 2007년 11월과 12월에 1,326만 원이 나왔다. 하지만 2008년에는 어떻게 바뀔지 모른다. 앞으로 제도적으로 안정적인 지원비 마련이 시급하다.

청주에서 그동안 한 업체를 통해 친환경농산물을 제공 받다가 최근 또 다른 업체와 경쟁입찰을 했다. 그 결과 식품비가 10% 정도 저렴해진 건 사실이지만 급식비 절감에는 큰 영향을 못미쳤다. 보다 근본적인 대책이 필요하다.

위생 분야도 시급한 해결 과제이다. 급식 시설의 위생 점검과 안전 관리에 대한 체계를 세우기는 했으나 1,200명이 넘는 아이들의 급식을 하다 보니 급식 공간이 부족하다. 어쩔 수 없이 학년의 특성을 고려해서 급식 시간을 탄력적으로 운영한다.

올바른 식생활을 가르치기 위해 2006년 한 해 동안 다양한 교육을 실시한 결과, 대부분 아이들의 식습관이 정착된 것으로 나타났다. 문제는 편식과 잔반의 양이다.

“잔반을 줄이기 위해 아이들이 좋아하는 음식을 사전에 조사하고 아이들 입맛에 맞게 조리하는 방법을 찾고 있어요.”

이경옥 영양교사는 “편식은 가정과 학교에서 모두 노력해야 극복할 수 있다”고 말했다. 때문에 가정통신문 등을 통해 학부모들과 소통 중이다.

● 경덕초교 김백락 교사

스티커 생활본, 91.4%가 효과 있다

스티커 생활본을 활용하고 있는데 효과는 >> 설문조사 결과, 아이들 가운데 86.5%, 교사 가운데 91.4%가 효과가 있다고 대답했다. 공책 내용은 식생활과 학교급식에 대한 내용으로 급식은 친환경농산물에 대한 교육이 포함되어 있다. 학교는 물론 가정에서도 스스로 식사습관을 평가해서 스티커를 붙이게 했다. 방학 때도 제대로 된 식사습관을 익히도록 하기 위한 것이다. 설문조사를 보면 학생과 학부모 모두 '잘하고 있다'에 65%를 약간 웃도는 수준에 머물러 있어 학교와 가정을 연계한 식사 지도가 계속해서 필요한 것으로 조사되었다.

1,000명 넘는 아이들에게 스티커 공책을 제공하려면 예산이 필요한데 >> 스티커 공책 이외에도 1년에 4종 5권의 친환경급식 관련된 책을 만든다. 여기에 500만 원 정도 들어간다. 도교육청 지정 친환경급식 시범학교로 지정되어 보조금을 지원 받는데 스티커 공책과 자료집 등을 만드는 데 대부분 쓰인다.

시범학교로 그동안 진행해 온 친환경급식의 문제점과 대응책은 >> HACCP를 적용했을 때 기본 설비가 부적절한 게 문제다. 조리장이 좁아 전처리실과 조리실, 세척실 공간 구획이 잘되어 있지 않다. 이는 단기간에 해결할 수 있는 문제가 아니어서 근본적인 것이 해결될 때까지 학교 실정에 적합한 HACCP 적용으로 철저한 위생관리를 해야 한다.



● 경덕초교 이경옥 영양교사

안정한 재정 지원 시스템 마련해야 한다

친환경급식 현황은 >> 곡류는 100% 친환경제품을 사용한다. 나머지는 20% 정도만 친환경식재료를 사용한다. 순수한 식비로 1인당 1,100원을 쓰는데 주로 채소류와 과일류에 들어간다. 1,100원 안에서 친환경식재료 구입비를 탄력적으로 사용한다. 2007년 11~12월의 경우처럼 보조비가 나오면 간장, 케첩, 참기름 같은 친환경제품 이용 품목이 늘어난다.

친환경급식을 늘리기 위한 방안은 >> 해당 지방자치단체에서 보조비를 받을 수 있는 안정적인 시스템을 구축해야 한다. 그리고 친환경식재료 유통업체의 경쟁입찰을 통해 단가를 낮추는 방법도 있다. 2007년 하반기부터 두 업체가 경쟁입찰을 하고 있는데 공급 단가가 10% 정도 싸졌다. 싸진 만큼 친환경식재료를 확보하고 있다.

또 2007년 11월과 12월에는 청주시에서 학교급식지원조례에 따라 친환경급식 보조비가 지급되었다. 2008년에도 보조비가 지원될지 의문이다. 앞으로 안정적으로 보조비를 지급 받는 게 관건이다.

얼마 전까지 한 업체에서 급식재료를 제공 받았다는 데 수급의 문제는 없었나 >> 친환경식재료는 아이들 입으로 들어가는 음식이다. 음식을 만드는 사람이나 먹는 사람 모두 믿어야 한다. 식단을 짜면 그대로 공급이 안 되는 경우도 간혹 있다. 그래서 미리 공급 가능 품목을 알아 식단을 준비하고 주문한다. 공급업체가 틀어지면 가격이 내려가고 원하는 제품을 차질 없이 공급 받을 수 있다.





13 제주 제주시 아라중학교

급식 혁명의 발원지 * 제주

- 연혁 : 1992 아라중학교 개교 / 1997 학교급식 시작 /
2003 친환경급식을 위한 친환경 텃밭 초록빛농장 운영, 친환경급식 부분 실시 /
2004 친환경급식 식재료 사용 시범학교 운영 / 2005 친환경급식 식재료 사용 운영
- 급식 학생 수 : 1,302명(2007년 현재)
- 급식비(한 끼당) : 2,110원(학부모 부담 1,800원 + 제주도·제주도교육청 보조비 310원)



친환경 학교급식 최우수 학교

흔히 제주를 '학교급식 혁명의 발원지' 라고 부른다. 육지에 비해 물자도 부족할 법한 섬 제주지만 학교급식 운동이 제주도 전역에서 활발히 일어났기 때문이다. 그 제주에서도 아라중학교의 급식에 대한 열정은 과히 대단하다는 것이 김지원 영양교사의 설명이다.

“제주도가 전국 최초로 초·중·고등학교 100% 직영 급식을 하기 3년 전부터 이미 아라중학교는 전교생을 대상으로 급식을 했어요. 전국에서 최초로 친환경농산물 급식을 시작한 곳도 바로 아라중학교입니다.”

아라중학교 급식실은 그날 식단 가운데 친환경식재료가 어떤 것인지 한눈에 볼 수 있도록 공개한다. 대략 일주일치 식단 가운데 친환경농산물로 만든 음식이 보통 80% 가까이 된다.

육류와 어패류를 제외한 대부분에 친환경식재료를 쓴다. 급식을 하는 날이면 하루도 빠짐없이 아이들은 친환경농산물을 먹는 셈이다.

쌀과 잡곡 그리고 감자, 고추, 두부, 당근, 무, 양파, 호박, 배추, 콩나물 같은 채소



는 물론 고춧가루, 참깨 같은 양념과 조미재료 또한 친환경식재료를 쓴다. 이런 까닭에 농림수산식품부와 환경부에서 주최하고 환경농업단체연합회에서 주관한 제4회 친환경농업대상에서 친환경 학교급식부문 최우수학교로 선정됐다. 또한 아라중학교 친환경급식 식재료 가운데 67%는 제주 지역에서 생산되는 식재료를 쓴다. 이는 친환경 학교급식이 학교가 속한 지역의 친환경농업을 활성화시킬 수 있는 중요한 역할을 하고 있음을 보여주는 좋은 예다.



초록빛농장에서 싹튼 녹색 혁명

아라중학교의 급식혁명 뒤에는 학부모가 있었다. 당시 학부모이자 학교운영위원회에서 활동했던 진희중 씨가 친환경급식추진위원회를 만들 것을 건의하면서 학교운영위원회를 주축으로 친환경급식운동이 시작되었다. 이들은 학부모와 지역 주민 등을 대상으로 의견을 수렴하는가 하면 학교급식의 선진국인 일본을 답사하면서 친환경급식을 꼼꼼하게 준비했다. 친환경농장을 방문해서 친환경제품이 정말 믿을 만한 것인지 확인도 했다.

친환경급식의 싹을 틔웠던 초록빛농장 또한 급식소위원회 학부모의 제안으로 시

TIP

제주도 학교급식 지원 내역

연도별(년)	단가(원)	총지원액(원)	예산지원주체	예산 사용내역
2004	식품비 10,000,000 운영비 10,000,000	20,000,000	제주시	초록빛농장 운영비 친환경식단 식품비
2005	1인 1식 500	112,500,000	제주도 50% 제주시 50%	친환경식재료 사용에 따른 일반식재료 가격과의 차액분 지원
2006	1인 1식 390	90,074,000	제주도 50% 제주시 50%	친환경식재료 사용에 따른 일반식재료 가격과의 차액분 지원
2007	1인 1식 310	69,719,000	제주도 86% 도교육청 14%	

작되었다. 2003년부터 운영하기 시작한 초록빛농장은 학생과 학부모가 직접 친환경농법으로 농사를 지을 수 있는 텃밭이다. 학생과 학부모들은 이곳에서 밭을 갈고 씨를 뿌리는 일부터 시작하여 직접 퇴비도 주고 잡초도 뽑았다. 자신이 심은 농작물을 가꾸고 키우면서 학생들은 자연스럽게 농업의 중요성에 대해 배워갔다. 친환경교육 덕분에 자기들이 하고 있는 농사가 친환경농법이라는 것도 알았다. 김지원 영양교사는 “환경과 먹을거리의 중요성 또한 깨닫기 시작했다”고 말했다. “자기가 직접 지은 작물을 수확해서 급식시간에 먹는 행사를 할 때는 무척이나 뿌듯해했어요. 3월부터 10월까지 매주 한 번 학교와 농장에서 농사 체험을 하는 동안 어느덧 학생들은 초록빛농장의 주인이 되었던 거지요.”

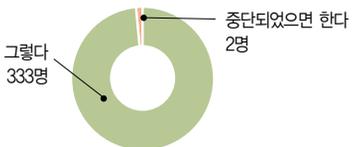
초록빛농장과 친환경급식은 서로를 끌어주고 밀어주며 상생 효과를 내기 시작했다. 부분적으로 친환경급식을 시작할 때쯤 초록빛농장의 상추가 무럭무럭 자라고 있었다. 초록빛농장과 친환경농산물 생산자단체에서 무료로 제공한 식재료로 만든 친환경급식 시식회도 열었다.

그리고 2004년 2월 제주시는 친환경급식 시범운영학교로 아라중학교를 선정했다. 초록빛농장과 ‘초록빛학교’를 위해 자비를 털어가며 노력한 학부모의 의지가 결실을 맺는 순간이었다.

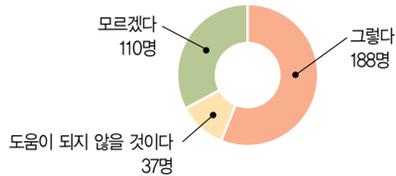
TIP

아라중학교 친환경급식 설문조사(응답자 335명)

1 앞으로도 계속 친환경농산물 급식이 실시되면 좋겠다.



2 친환경농산물 급식이 건강에 도움이 될 것이다.



(자료제공 : 아라중학교)



●●● 주민 발의로 만든 친환경학교급식조례



초록빛농장이 친환경급식의 불씨가 되었지만 문제가 모두 해결된 것은 아니었다. 본격적으로 친환경급식을 하기 위해서는 친환경농산물을 원활하게 제공 받을 수 있는 통로를 확보해야 했다. 자금이 안정적으로 지원되는 시스템이 필요했다. 이번에는 ‘친환경우리농산물학교급식제주연대’(이하 학교급식제주연대)가 나서서 해결책을 찾기 시작했다.

2003년 10월 아라중학교 운영위원회와 종교단체, 교원단체, 소비자단체, 학부모단체, 농민단체, 시민사회단체 등 40여 단체가 함께 친환경농산물 학교급식 실현을 위해 학교급식제주연대를 출범시켰다.

“친환경급식비를 지원해 주고 싶어도 마땅한 법적 근거가 없던 터라 주민들이 모여 그 근거가 될 법을 만들어 보자는 취지에서 여론조사를 벌였습니다. 여러 계층의 의견을 들어보아 했으니까요. 친환경급식에 대한 여론조사를 하면서 우선 주민들의 주의를 끌어야 했습니다. 급식 당사자인 학교와 학부모는 물론이고 시민



단체들이 참여해서 서명운동을 벌였죠.”

학교급식제주연대 강경식 사무처장은 “1만 명의 서명을 받는 데 두 달도 채 걸리지 않았다”고 말했다.

이렇게 모은 주민들의 소박한 소망은 쉽게 이루어지지 않았다. 강경식 사무처장에 의하면 조례의 문구가 문제였다.

“친환경학교급식지원조례가 만들어지기가 싶었는데 생각지도 못한 곳에서 문제가 터졌습니다. 조례에 적힌 문구 가운데 ‘친환경 우리 농산물을 사용해야 한다’는 문구가 ‘관세와 무역에 관한 일반협정(GATT)’에 위배된다고 행정자치부가 제의 요구를 해왔습니다.”

제주특별자치도청은 도의회에 해당 문구를 삭제할 것을 요청했지만 의회는 받아들이지 않았고 그 문구 그대로 공포했다.

마지막 진통을 겪은 뒤 탄생한 친환경학교급식지원조례에 따라 2005년부터 지방자치단체에서 지원비를 받아 본격적으로 친환경급식을 할 수 있게 되었다. 이로



써 제주도는 학교급식혁명의 발상지로 우뚝 서게 되는데, 친환경급식 또한 제주도 급식혁명의 역사에 한 획을 그은 것이다.

친환경급식은 제주도 내 친환경농산물 생산농가에도 활력을 불어넣었다. 이는 학교급식에 친환경농산물을 도입하면서 친환경농산물을 생산하는 농가를 살리고 나아가 더 많은 친환경농산물을 생산할 수 있다는 기대를 갖게 했다. 또한 지역에서 생산한 농산물을 지역에서 소비하면서 농업에 있어서만큼은 지역 경제 발전의 안정한 순환구조를 만드는 대안이라는 확신도 섰다.

2005년에는 친환경식재료가 전체 식재료 가운데 75%를 차지했다. 또 75%의 친환경식재료 가운데 67%가 제주도 안에서 생산한 친환경농산물이었다.



●●● 아직 넘어야 할 산이 있다



학교, 학부모, 지방자치단체가 혼연일체가 되어 얻어낸 친환경급식의 성과는 대단했다. 그 성과는 친환경급식을 먹고 있는 당사자인 학생들의 생각에서 쉽게 엿볼 수 있다.

2007년 7월 16~20일에 아라중학교 학생 335명을 대상으로 실시한 친환경급식 설문조사에 따르면 친환경급식에 대한 아이들의 호응이 꽤 높은 것으로 나타났다. 결론적으로 말하면 응답자의 1%를 제외한 학생들이 친환경급식을 계속했으면 좋겠다고 대답했다. 또 전체 응답자 가운데 56%는 친환경급식이 건강에 도움이 될 것 같다는 막연하지만 긍정적인 답변을 내놓았다.

지금까지 많은 성과를 얻었지만 아직 갈 길은 멀다. 김지원 영양교사는 특히 지방자치단체의 지원이 줄어드는 것을 걱정했다.

“급식에 쓰이는 모든 식재료를 친환경농산물로 했으면 좋겠습니다. 2006년에는





육류와 어패류도 친환경식재료를 사용했습니다. 당시 육류와 어패류 모두 국내산을 썼고, 특히 쇠고기는 한우를 이용했죠. 그러나 지방자치단체의 지원비는 그대로인데 친환경급식을 하는 학교가 늘어나자 한 학교에 지원되는 지원비가 자연히 줄어들었어요. 전체적인 단가를 맞추기 위해 육류와 어패류를 친환경 품목에서 제외할 수밖에 없었습니다.”

모든 학교가 친환경식재료를 100% 사용한다면 그보다 더 좋을 수는 없지만 현실이 그렇지 않다. 제한된 예산으로 여러 학교에서 친환경급식을 시행하기 위해서는 현재 진행하는 학교에서 친환경식단을 조정하는 수밖에 없다.

친환경급식 학교를 늘리고 친환경식재료도 늘리는, 두 마리 토끼를 잡을 수 있는 방법을 찾는 것이 당연한 가장 큰 숙제다. 그 해법을 찾는 데 전국 최초의 친환경급식 학교, 아라중학교의 행보를 주목할 필요가 있다.

● 학교급식제주연대 강경식 사무처장

모두가 일군 초록빛농장

학교급식제주연대는 어떤 목적으로 언제 만들었는가 >>아라중학교의 아이 중심의 가치에 깊이 공감한 종교단체, 교원단체, 소비자단체, 학부모단체, 농민단체, 시민사회단체 등 40여 단체와 아라중학교 운영 위원 등 학부모가 모였다. '아이들을 건강하게', '농촌을 부강하게', '제주를 청정하게' 라는 슬로건을 내 걸고 2003년 10월 11일 학교급식제주연대를 출범시켰다.

지금까지 어떤 일을 했는가 >>아라중학교를 시작으로 친환경급식이 실시되었다. 아라중학교 친환경급식의 시작과 초록빛농장 운영은 도민들의 관심을 증폭시켰다. 급식연대의 주도로 1만 명이 넘는 도민들의 서명을 받아 전국에서 주민발의로는 처음으로 '제주도 친환경우리농산물학교급식사용에관한지원조례'를 제정했다. 매년 친환경 학교급식이 확대 시행되도록 노력한다. 2005년 도내 학교의 10%(10억 원 지원), 2006년 20%(20억원 지원), 2007년 70%(35억 원 지원)로 확대 시행됐다. 그 밖에 학부모와 학생 대상으로 친환경 먹을거리 교육과 친환경농장 체험학습, 설문조사를 비롯한 연구조사사업, 토론회사업을 전개한다.

앞으로의 과제는 무엇인지 >>2008년에는 도내 75%의 학교에 37억 5천만 원의 친환경급식 예산이 지원된다. 앞으로의 과제는 지방자치단체 및 정 부재정을 확보해 도내 모든 학교와 영유아 보육시설에 전면적인 친환경 급식을 실시하는 것이다. 아울러 친환경식재료 확보와 유통, 관리, 연구 지원을 위한 '친환경학교급식 지원센터' 설립이 필요하다. 이를 위해 급식연대와 지방자치단체, 생산농가, 학교 등 친환경급식과 관련된 단체가 모여 그 해답을 찾기 위해 역량을 하나로 모아야 할 때다.



● 아라중학교 부태림 교장

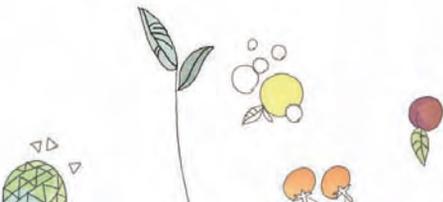
중단된 초록빛농장, 다시 연다

친환경급식의 필요성은 >> 초·중·고교에 다니는 성장기 아이들에게 먹을거리는 상당히 중요하다. 신체 발육에 필요한 영양분은 물론이고, 무엇을 어떻게 먹는가에 따라 정서적인 성숙도 함께 나타난다고 생각한다. 화학조미료 범벅인 음식이나 인스턴트식품보다는 우리 땅에서 자란 친환경농산물을 먹는 아이들은 몸과 마음이 밝게 커갈 것이다.

아라중학교 친환경급식의 기반이 되었던 초록빛농장을 지금은 운영하지 않는데

>> 학생들이 직접 친환경 농사를 체험할 수 있는 기회는 꼭 있어야 한다. 내가 부임하기 전에 이미 초록빛농장은 운영이 중단되었지만, 기회가 되면 아이들에게 체험의 장을 다시 만들어 주고 싶다.

친환경급식의 효과는 >> 우리 학교에서 친환경급식을 하는 것은 단순히 아이들에게 한 끼 식사를 제공하는 데에서 그치지 않는다. 아이에게 건강한 먹을거리를 제공하고, 친환경농법으로 농사를 지으면 땅에 힘이 생겨 그만큼 더 튼튼하고 영양이 좋은 농산물을 거둘 수 있다. 나아가 지역 안에서 친환경농산물을 생산하고 지역에서 소비한다면 지역 경제에도 도움이 될 것이다. 유통에 드는 인적·물적 자원 낭비를 줄이는 역할도 할 것이다. 또 바로 옆 마을에서 오늘 수확한 친환경농산물이 내일 아이들의 점심 식탁에 오른다고 생각하면 학교에 아이들을 맡기는 학부모도 그만큼 신이 날 것이다.





해외지역학교 친환경급식 이야기



나라는 달라도 열정은 하나!

선진국들은 일찍부터 친환경급식의 중요성을 깨닫고 국가와 사회 차원에서 지원하고 있다.

영국의 경우 국민적인 캠페인에 힘입어 정부가 2조 8천만 파운드라는 거금을 학교급식에 쏟아 붓고 있다. 프랑스 베리에르슈타이너학교는 '친환경'이라는 개념조차 없던 1920년대부터 친환경급식을 해오고 있다. 일본의 경우 '식육'과 '자산화소운동'을 학교급식에서도 구현하고 있다.



- 영국 세인트조셉초등학교
- 프랑스 베리에르슈타이너학교
- 일본 오가사하라초등학교

01 영국 세인트조셉초등학교

영국 학교에 부는 친환경급식 바람



📍 St. Joseph's Primary School 전경



영국 사회 전반에 부는 친환경 열풍

“이제 단 초콜릿과 감자튀김은 잘 안 먹어요. 어제는 채소샐러드도 맛있게 먹었어요.”

영국 요크셔 지역의 스카보로학교에 다니는 루크 울리(Luke Woolley, 12살)는 “요즘 학교에서 밥을 먹는 것이 즐겁다”며 자랑스럽게 말했다. 초등학교 6학년인 그는 “몸이 건강해져서 좋아하는 축구도 더 잘하게 된 것 같다”며 기뻐했다.

Restaurants project

The London restaurant sector is an important part of London's food system. Yet, whilst a number of research papers have been written on public sector procurement and social food enterprises, and projects have recently been launched to introduce more sustainable food into the public sector, until recently very little had been done with the commercial sector.

One Planet Dining

British consumers are increasingly concerned about the ethics of the food that we buy – but while retailers are starting to respond to these consumer concerns, so far the hospitality industry has lagged behind. With Britons now spending more on out-of-home meals than on grocery shopping and eating more out-of-home meals than any other country including the US, the potential market for sustainable dining in London is huge. Many restaurant owners, while keen to exploit this growing market opportunity, lack the information and skills to do so.

These issues are explored in London Food Link's latest publication, *One Planet Dining, London's emerging markets for eating out sustainably*. This report, the result of a year of research into London's restaurant, hotel and catering trades, provides a snapshot of attitudes towards and practices relating to



① 레스토랑 개혁을 소개하고 있는 런던푸드링크의 홈페이지

© London Food Link

부가 팽팽해져 십 년 정도는 젊게 만드는 놀라운 변화를 텔레비전을 통해 생생하게 볼 수 있다.

학교급식의 변화에도 한 방송 프로그램이 커다란 역할을 했다. 요리사 제이 미 올리버(Jamie Oliver)는 세계적인 축구스타 데이비드 베컴 다음으로 영국에서 유명하다. 그는 지난 2005년부터 방영한 ‘제이미의 학교음식 (Jamie's School Dinners)’이라는 프로그램을 통해 어린이들의 심각한 음식문화와 취약한 학교급식의 현실을 있는 그대로 보여주었다.

학생들은 신선한 채소와 과일로 만든 샐러드는 먹지 않고, 햄버거, 기름기 많은 감자튀김, 과자 같은 인스턴트 음식만을 고집했다. 또 제이미가 학생들에게 여러 종류의 채소를 직접 보여주면서 “이 중에서 파를 골라 보라”고 하면, 학생들은 “잘 모르겠는데요”라고 대답하거나 엉뚱하게 양파를 가리키면서 “이거요”라고 말하곤 했다.

특히 학교에서 배식되는 음식들은 직접 만든 신선한 음식 대신 공장에서 대규모로 생산되는 가공된 즉석 음식이 주류를 이루었다.

어려서 생긴 잘못된 식습관은 모든 질병의 근원이 될 뿐 아니라, 쉽게 바꿀 수 없다는 사실을 제이미는 누구보다도 잘 알고 있었다. 이런 현실에 충격을 받은 그는 '나를 더 잘 먹여 주세요(Feed me better)' 라는 대규모 캠페인을 주도한다.

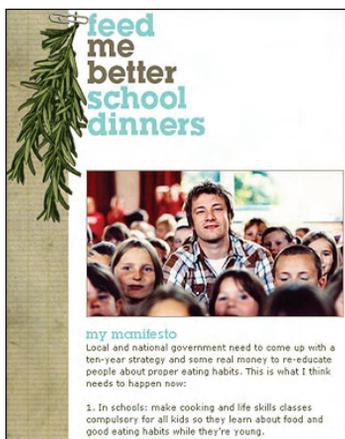
캠페인은 학부모, 시민단체를 포함해 수많은 시청자들의 뜨거운 지지를 받았다. 결국 영국 정부는 학교급식에 대한 새로운 법적 기준을 만들었고, 학교급식 개선 명목으로 2조 8천만 파운드의 재정 지원을 약속했다.

신선한 과일, 채소 의무적으로 제공

당초 예상을 뛰어넘는 결과였다. 이로 인해 2006년 가을부터 잉글랜드 지역의 모든 학교급식에서 감자튀김, 초콜릿, 탄산음료, 고기 같은 음식이 전면적으로 금지되었다. 대신 신선한 과일과 채소가 의무적으로 제공되고 있다.

2007년 9월부터는 학교 매점과 자판기에서 향이 들어 있는 과자류의 판매를 전면 금지시켰고, 신선한 주스와 과일을 의무적으로 판매하도록 했다. 더욱이 2008년부터는 학생들이 요리를 배울 수 있도록 학교에서 요리수업을 실시할 것을 권고하고 있다. 신선한 채소와 과일 같은 친환경식재료로 요리하는 방법을 배워야 좋은 식습관이 평생 지속될 수 있다는 현실적인 판단에서다.

영국 정부는 이 같은 정책을 지속적으로 강력히 추진하고 있다. 그 결과 대도시의 큰 학교부터 시골의 작은 학교까지 급식방법에 눈에 띈 변화가 일고 있다.



○ 영국에서 데이비드 베컴 다음으로 유명하다는 요리사 제이미 올리버. 그는 정크푸드에 익숙한 영국 아이들의 식습관을 바꾸기 위해 급식개혁 프로젝트 'Feed me Better'를 실시하기도 했다.
© www.jamieoliver.com

리즈 시(Leeds)에 있는 세인트 조셉초등학교(St. Joseph's Primary School)는 대표적인 성공 사례로 꼽힌다.

이 학교는 지난 2006년 여름부터 급식을 제공하는 외부업체와의 계약을 끝내고, 학교가 자체적으로 실력 있는 요리사와 영양교사를 직접 뽑았다. 수송 기간이 짧은 그 지역의 친환경 농산물과 고기를 소비하는 것이 중요하다고 판단, 학교를 중심으로 3마일 이내에 있는 공급처를 확보했다.

전문 요리사와 영양교사가 함께 건강식단을 짜고, 매달 음식에 대한 학생들의 평가를 식단에 반영시켰다. 또한 식당의 오래된 식판을 새 것으로 교체하고 싱크대와 오븐 같은 조리기구도 새로 구입해 식당의 분위기를 쾌적하게 만들었다.

그 밖에도 학부모에게 편지를 보내 급식변화의 내용을 소개하고 적극 협조해 줄 것을 부탁했다. 또 학교 주변에 채소정원, 허브정원을 조성해 학생들이 직접 채소를 재배하는 기쁨도 맛보게 했다.

결과는 예상보다 긍정적이다. 영국의 학교 대부분은 학교급식을 할 것인지, 아니면 도시락을 싸올 것인지를 학생 스스로 결정하도록 하는데, 학교급식 신청자가 두 배 이상 늘어났다. 이제 학생들은 “내가 가장 좋아하는 음식은

옥수수예요”, “학교 음식이 우리 엄마가 해 주는 음식보다 더 맛있어요”라고 말한다.

이 같은 성공에는 학교의 적극적인 노력뿐만 아니라 이를 뒷받침해 준 지역 사회, 학부모, 학생의 적극적인 협조가 없었다면 불가능했을 것이라고 학교 측은 설명한다.



비용 때문에 도시락을 싸오는 학생도 적지 않아

이 같은 긍정적인 변화에도 불구하고 전문가들은 개선해야 할 전반적인 문제들이 여전히 산재해 있다고 지적한다. 가장 뜨거운 이슈가 ‘비용 문제.’

친환경급식이 건강에 좋은 것은 분명하지만 상대적으로 가격이 비싸기 때문에 불가피하게 학생들이 지불해야 할 비용이 높아지기 때문이다. 일부 학생들은 아예 학교급식을 포기하고 집에서 도시락을 싸오기도 한다.

많은 학교들이 학교급식을 늘리면서 불가피하게 수반되는 시설확충에 필요한 비용을 어떻게 조달할 것인지도 과제다.

그래서 제이미 올리버는 “중앙정부뿐 아니라 지방정부도 그 지역의 친환경 음식 공급지원 등 학교급식 개선을 위한 지원에 적극 나서야 한다. 10년 단위의 중장기적인 발전 계획을 마련해서 체계적으로 정책을 추진해야 한다”라고 주장한다.



④ 세인트조셉초등학교의 재학생들
© www.theblackburns.com.au



④ 세인트조셉초등학교
© www.pmacj.lism.catholic.edu.au

02 프랑스 베리에르슈타이너학교

텃밭 일구고 친환경급식하며 공동체 배운다



➤ 베리에르 슈타이너학교 정문



자유로운 인간 교육을 중시하는 슈타이너학교

파리 근교 오를리 공항에서 그리 멀지 않은 곳에 베리 에르 르 뷔송이라는 마을이 있다. 2만여 명이 거주하는 조그만 마을에 자유로운 인간 교육을 중시하는 슈타이너학교가 있다.

20세기 초 독일의 슈투트가르트에서 처음 세워진 이 학교는 철학자 슈타이너가 1919년 발도르프 담배 공장의 요청으로 공장 근로자들을 위해 했던 강연이 계기가 되었다. 그의 독특한 강연에 감명 받은 공장주는 노동자 자녀들을 위한 학교 설립을 부탁했다. 그래서 생겨난 것이 바로 '슈타이너-발도르프 자유학교'이다.

슈타이너는 인간이 자유롭기 위해서는 야망, 두려움, 경쟁보다는 사랑, 신용, 격려가 무엇보다 중요하다고 생각했다. 그의 교육철학은 학생이 주체적으로 삶을 운영할 수 있는 자립성을 생명으로 삼는다. 슈타이너학교의 핵심 교육방침은 학생의 조화로운 발달교육을 중심으로 한다. 단지 지식만 주입하는 교육이 아닌 머리와 육체, 손을 이용해서 삶을 즐길 수 있는 사람을 양성하는데 교육의 목적이 있다.



① 슈타이너학교의 행정 일을 맡고 있는 다르메 씨



② 학생들을 기다리는 식당. 벽에 걸린 학생들의 작품이 예쁘다

슈타이너학교는 독일뿐만 아니라 영국, 프랑스 같은 유럽을 비롯해 세계 각지에 퍼져 있으며 프랑스에만도 스무 곳이 있다. 1955년 설립된 베리에르슈타이너학교는 유치원부터 고등학교까지 400여 명의 학생이 공부한다.



친환경 개념조차 없던 1920년대부터 친환경급식

독특한 교육철학과 함께 슈타이너학교는 친환경급식으로도 유명하다. 친환경이라는 개념조차 없었던 1920년대 이미 친환경급식을 시작했다.

“독일에 처음 슈타이너학교를 세울 때부터 친환경제품을 사용했습니다. 학



① 이날의 주 메뉴인 채소파스타를 서빙하는 테레즈. 테레즈는 29년간 이 학교 식당에서 일하고 있다. 오래전 학생이 이제는 학부모가 되어 자신의 아이들을 다시 이 학교로 보내고 있다고 한다.

교 창시자인 슈타이너는 친환경이라는 단어가 쓰이지도 않았던 1920~23년에 이미 친환경 개념을 도입하기 시작한 셈입니다.”

1차 세계대전 직후인 당시는 농업이 집중화·대량화되기 시작했다. 슈타이너는 오늘날 우리가 겪고 있는 대량농업의 후유증을 예상하여 농업의 질을 강조하며 친환경급식을 시작했다는 게 이 학교 행정을 맡고 있는 다르메 씨의 설명이다.

당연히 베리에르슈타이너학교도 개교 때부터 친환경급식을 하고 있다. 모든 면에서 질을 강조하는 학교의 원칙과도 잘 맞아 떨어졌다. 이 학교급식에 이용하는 친환경제품은 파리 근교에 위치한 대형 도매시장의 상인에게



❶ 식당에서 1차로 점심식사를 하는 초등학교





서 주로 구입하고, 생선의 경우는 지방의 도매상인에게 구입한다.

친환경생산업체에게 직접 공급 받고 싶지만 그러기에는 일손이 부족하다. 또 구매하는 양이 대량이 아니어서 어렵다. 예를 들어 40kg의 고기를 사기 위해 생산업체에게 배달을 요구하는 것이 쉽지 않다.

주문은 기름처럼 1년 단위로 한꺼번에 대량 구입하는 것도 있고, 곡식처럼 분기별로 구입하는 것도 있다. 채소나 과일, 고기, 생선은 일주일에 한 번씩 구입하는데 도매상인이 직접 학교에 배달해 주고 있다.



조리사 따로 없이 교사와 학생이 함께 짜는 식단

슈타이너학교의 친환경급식에서 특이한 것은 조리사가 없다는 점. 그냥 일반 교사 중에서 관심 있는 사람이 식단을 짜는데, 현재는 음악 교사가 맡아서 한다. 그러다 보니 학생들에게 필요한 하루 섭취량 같은 걸 생각하면서 식단을 짜는 것은 아니다.

단지 균형 있는 식사를 원칙으로 삼는다. 전식과 주 메뉴, 후식으로 구성되는데 주 메뉴는 채소나 곡식을 많이 이용하고 일주일에 서너 번은 치즈를 섭취한다. 특히 다른 일반학교에 비해 채소를 많이 섭취한다.

“어떤 구체적인 원칙은 없고 일주일에 두세 번 고기나 생선을 먹습니다. 나머지는 채소와 파스타 종류를 이용합



❶ 퇴비를 거르는 모습



니다. 그리고 채식주의자를 위해 매일 요리를 따로 준비하며, 우유 같은 특별한 제품에 알레르기가 있는 학생을 위해서도 음식을 따로 준비합니다. 이것도 일반 학교와 다른 점입니다.”

슈타이너학교의 교내식당은 다른 학교처럼 쟁반에 자신의 먹을 것만 챙겨가는 셀프 서비스가 아니다. 점심식사도 교육의 연장이라고 생각해 학생은 담임교사와 함께 같은 식당에서 먹는다. 음식도 나누어 먹는 것을 강조해 식탁 하나 분량이 제공되면 학생들이 서로 나누어 먹는다. 공동체 의식을



○ 중학생들이 가꾸는 정원

가르친다는 점에서 매우 중요하다.

동시에 슈타이너학교는 학생들에게 음식과 농업을 존중하는 교육도 병행한다. 원예 수업을 통해 학생들이 실제로 밀과 감자, 여러 가지 채소를 심고 가꾸는데, 중학교 2학년의 원예 수업에서는 퇴비 만드는 것도 가르친다. 유치원 과정에도 정원 수업이 있어 꽃이나 채소를 직접 심어 볼 수 있다. 중학생들이 가꾼 농산물은 학교 식당에서 이용한다.

농업학교가 아니어서 본격적인 교육을 하는 것은 아니지만 최소한의 친환



○ 전식으로 나온 토마토, 채소샐러드

경농업에 대한 교육은 하는 셈이다. 더불어 친환경의 장점과 실용성을 중요시한다. 더욱이 70%에 해당하는 학부모들이 친환경농산물 소비자라서 가정과 학교에서 동일한 교육이 실시되는 셈이다.

가정에서 친환경농산물을 소비하는 학부모는 학교의 친환경급식을 당연히 환영하고, 그렇지 못한 사람들도 만족하지 않을 이유가 없다. 혹 일반급식을 하면 친환경농산물 소비자 학부모에게 불만이 생길 수는 있어도, 반대의 경우는 어느 누구도 불만을 드러내지 않는다.



- 유리창에 게시된 일주일 식단표
- 5월 29일 (화) 채소샐러드/파스타/모듬 채소/크림치즈
- 30일 (수) 채소샐러드/아시 파르망티에(감자에 잘게 썬 고기를 넣어 만든 음식)/배
- 31일 (목) 토마토와 이집트 콩/채소그라탕/밥/크림치즈
- 6월 1일 (금) 채소샐러드/연어 버터구이/브로콜리와 볼구리(잘게 부순 밀)/요구르트
- 4일 (월) 오이와 토마토샐러드/스페인식 오믈렛/당근찜/사과와 바나나 콩포트(설탕조림)



친환경급식 학교라고 부유층 학교 아니다

슈타이너학교는 사립이라 일 년 학비가 3,000유로가 넘고 급식비도 일 년에 790유로로 일반 공립학교에 비해 비싼 편이다. 그래서 이 학교 학생은 주로 부유층의 아이라고 생각하기 쉬운데 그렇지 않다는 것이 다르메 씨의 설명이다.

“부유층 아이를 우리 같은 특별학교에 보내지 않습니다. 이곳 학부모들의 수준은 보통 중산층에 속하고 그렇지 못한 사람도 꽤 됩니다. 주로 예술 분야에서 일하는 사람이 많고 여유가 없는 가정도 자녀에게 특별한 교육을 시키려고 무리를 해서 우리 학교에 보냅니다. 결국 선택은 학부모의 몫입니다.”



④ 아름다운 정원에서 점심시간을 기다리며 느긋하게 쉬고 있는 학생들

학비가 공립에 비해 비싼 편이긴 해도 슈타이너학교가 협회 이름으로 되어 있고 도(都)와 연결이 되어 있어서 일종의 후원금을 받는다. 그래서 가정 형편이 어려운 학생에게는 학비의 일부를 면제해 준다. 현재 혜택을 받고 있는 학생 수는 30여 명이다.

한 끼 식사가격은 1인당 4.50유로로 재료값만 받는다. 학교는 급식으로 아무런 이익도 남기지 않는다.



프랑스의 일반 공립학교는 학부모의 경제적 수준에 따라 급식가격이 다르게 책정되는데, 시에서 일부 보조를 해 주기 때문에 가능하다. 슈타이너학교는 시의 보조금을 받지 못해 모두에게 같은 금액을 적용한다. 그렇다면 경제 형편이 별로 좋지 않은 가정에서는 부담이 되는 금액이지 않을까. “그렇긴 하다”고 다르메 씨는 동의하면서 다른 해석도 내놓았다.

“질 좋은 급식을 한다는 거로 위안을 삼아야지요.”

친환경급식을 하는 슈타이너학교 학생은 다른 일반학교 학생보다 좀 더 건강한 편인지 마지막 질문을 던져 보았다. 돌아온 대답은 대답하기 좀 힘든 질문이라는 것. 우선 이에 대한 연구가 없고 또 학생들의 건강 상태가 복합적인 요인에서 기인하므로 단순히 친환경급식만으로는 판단하기 힘들다는 것이다. 그러나 한 가지 확실한 것은 친환경급식을 한 슈타이너학교 학생의 미래의 건강은 같은 환경에 있는 다른 일반학교 학생들보다 탄탄하리라는 것이다.



03 일본 오가사하라초등학교

우리 고장 농산물로 만들어 더 맛있고 안전한 급식



안전한 식품 요구에 지산지소운동 출발

일본에서 학교급식은 '살아있는 교재'다. 2005년 제정된 식육기본법에 기초해 2006년부터 2010년까지 시행되는 '식육추진기본계획'에 따라 학교급식의 중요성이 더욱 강조되었다.

'식육(食育)'은 기존의 3대 교육목표인 지육(知育), 덕육(德育), 체육(體育)의 기초를 이루는 것으로 살아가는 데 기본이 되는 것이다. '식육'은 다양한 경험을 통해 '식(먹을거리)'에 관한 지식과 그것을 선택하는 힘을 길러, 건전한 식생활을 실천할 수 있는 인간을 기르는 것이라고 식육기본법은 정의한다.

식육추진기본계획은 구체적이고 정량적인 목표를 세워 놓았다. 그 중에는 '학교급식에 그 지역 생산물의 사용 비율을 2004년의 21%에서 30% 이상 증가시킨다'는 목표가 포함되어 있다.

이 밖에도 '전통적인 식문화, 환경과 조화된 생산의 배려 및 농어촌의 활성화와 식료자급률 향상의 공헌, 식품의 안전성 확보에 있어 식육의 적극적 활용' 같은 기본 방침을 정해 식육을 통해 지산지소를 실천한다.

그러면 '지산지소(地產地消)'란 무엇인가? 말 그대로 '지역에서 생산된 먹을거리를 그 지역에서 소비한다'는 뜻이다.

지산지소운동은 과거 일본의 식료자급률 39%라는 위기감과 함께 안전한 식품에 대한 요구에서 탄생했다. 생산





자와 소비자의 거리를 좁혀 ‘얼굴이 보이는’, ‘대화 가능한’ 관계를 맺어서 안전한 먹을거리를 안심하고 구입할 수 있도록 하자는 것이다.

또한 신선한 제철식품의 구입 가능, 지역별 전통적 식문화의 유지·계승, 농수산물의 수송에 드는 에너지 절감 및 이로 인한 가격 저하, 지역경제의 활성화와 애향심 향상, 식료자급률을 높이는 장점이 있다. 지산지소운동은 민간에서 시작되었는데 ‘지산지소추진검토회’가 2005년 정부 내에 설치된 이후 더욱 활발하게 추진되고 있다.

지산지소운동은 직매소, 양판점, 학교급식, 복지시설, 관광, 외식산업, 가공관계를 통해 이루어진다. 그 중 학교급식은 식육을 위한 살아있는 교재로써, 또한 지산지소를 실천하는 주요 주체로 적극 활용된다. 일본에서 식육과 지산지소는 먹을거리와 관련한 중요한 키워드로 상호 밀접한 관계를 형성하면서 국민운동으로 전개된다.



식육과 지산지소운동이 만나는 곳, ‘학교급식’

현재 대부분의 학교는 급식은 물론 보건, 가정과, 사회, 이과, 생활과, 도덕, 학급활동, 학교행사를 통해 식육에 힘쓴다. 최근 활발한 움직임을 보이는 두 운동이 실제로



어떤 형태로 만나는지 아마나시 현 미나미알프스 시 오가사하라(小笠原)초등학교(이하 오가사하라초교)의 사례를 통해 알아보자.

오가사하라초교는 매일 학생 607명과 직원 42명의 급식을 학교 조리실에서 만들어 제공한다. 여기에 쓰이는 식재료는 그 지역에서 당일 아침 수확해 오전 8시경에 배달된 신선하고 안전한 채소다.

오가사하라초교의 영양교사 아사노 기미코(淺野公子)에 의하면, 2008년 1월 현재 급식에 사용되는 식재료의 약 80%가 그 지역생산물이다.



“제철채소인 무, 배추, 파, 시금치, 양배추, 고구마 등 10여 가지를 그 지역 것으로 씁니다. 연평균으로는 30~40% 정도됩니다. ‘2010년까지 지역생산 물 사용을 30% 이상으로 증가시킨다’는 식육추진기본계획 목표를 우리 학교는 이미 달성하고 있는 셈입니다.”

사실 오가사하라초교는 지산지소운동이 전개되기 훨씬 전부터 급식에 지역 생산물을 적극적으로 이용해 왔다.

구 쿠시가타초의 농업인부인들은 조합을 만들어 직접 생산한 채소, 가공품

같은 식재료를 아침시장을 통해 판매했었다. 이들이 판매하는 식재료들은 그 지역생산물로 신선하고 저렴해서 오가사하라초교는 이를 구입해 사용했다. 5년 전부터는 마을에서 ‘호타루미칸’이라는 건물을 지어 지역생산물을 판매해 지금은 이곳을 통해 구입한다.

학교급식에 사용되는 채소는 저농약, 저화학비료로 재배된다. 호타루미칸 소속의 농업인부인들이 매일 아침 배달하는 채소는 시장에 내기에는 모양이나 크기에서 조금 부족한 것도 포함된다. 사용하는 데는 전혀 문제가 없지만 값은 싸다. 결국 신선한 채소들을 저렴하게 구입하는 셈이다.

학교는 비용을 절감할 수 있을 뿐 아니라 신뢰할 수 있는 생산자를 통해 안심하고 안전한 식재료를 구입할 수 있고, 생산자는 엄격한 시장기준 때문에 버려질 수 있는 농산물의 판로를 확보할 수 있으니 일석이조다. 아사노 교사는 “요즘같이 원유가 폭등으로 각종 물가가 상승되는 때에 싯가보다 싸게 안전한 식품을 구입할 수 있어 급식운영에 많은 도움이 된다”고 말했다.

급식은 주 5회로 밥 메뉴 3회, 면 메뉴 1회, 빵 메뉴 1회다. 오가사하라초교는 이 지역의 향토음식을 비롯해 일본 전국의 향토음식과 전통음식을 급식 식단에 넣는 데 최선을 다하고 있다. 때로는 아동들이 작성한 차림표에 따라 급식이 이루어지기도 한다. 아사노 교사의 이야기다.

“도덕 시간에 ‘조리사의 하루’를 조사하여 만드는 사람에 대





한 감사하는 마음을 기릅니다. 급식 후 남은 반찬을 조사해 발표하게 하여 음식을 귀하게 여기는 마음을 가르칩니다. 학교의 이런 노력 덕에 학교급식에 대한 학부모들의 신뢰 또한 커서 격려와 감사의 인사가 대부분입니다.”



학교, 지역, 가정의 고리로 이루어지는 '식육'

일본의 식육은 '식육추진기본계획'에 근거해 학교, 지역, 가정의 참여와 협조를 주축으로 이루어진다. 오가사하라초교는 식육과 지산지소를 급식 및 다양한 교과과정을 통해 충실히 실천하는 많은 학교들 가운데 하나로 식육을 위해 급식 이외에도 다양한 프로그램을 마련해 왔다.

몇 가지 사례를 보면, 2006년 4학년 학생들은 종합학습 시간을 통해 고구마를 심고 수확하는 과정을 체험했다. 땅을 수도관보다 깊이 판 후 벗짚으로 싸서 고구마를 저장하는 전통적인 방법으로 씨고구마를 만들어서 다음해 그 씨고구마를 1학년들에게 넘겨 주었다.

2007년 5학년 학생들은 벼를 심어 길렀다. 가을에 수확해 정미한 쌀로 주먹밥을 만들었고, 학부모를 초대해 함께 먹는 시간을 보냈다. 2008년 1월 급식주간에는 그동안의 경과를 정리해 전교생 앞에서 발표했다.

그 외에도 1, 2학년은 생활과를 통해, 3~6학년은 종합학습을 통해 보리, 대두 같은 농작물을 직접 기르고 요리해 먹어 보거나 학부모, 지역주민을 초대해 대접한다. 음식에 대한 지식과 마음가짐, 감사하는 마음, 영양관리를 배운다. 그리고 각 과정에서 필요에 따라 지역의 고령자 전문가를 특별교사로 초빙해 조언을 듣기도 한다.



자산지소운동 추진하며 배타주의 경계

실제로 일본 내에서 급식과 관련해 가장 큰 쟁점으로 거론되는 것은 '자교 단독조리식(직영 급식) 대 위탁조리식(위탁급식)'이라 할 것이다. 물론 식육의 관점에서 보면 자교단독조리식이 바람직하지만 재정적인 어려움에 처해 있는 지방자치단체들 중에는 위탁조리식으로의 전환을 꾀하고 있어 논쟁을 일으킨다.

최근에는 급식비를 제때 못내는 가정이 늘어 학교 재정을 압박한다. 그 이유를 보면 경제적 어려움보다 체납자의 약 60% 이상이 부모의 의식 결여에서 오는 것으로 드러나 도덕성 결여라는 사회문제를 낳았다.

오가사하라초교는 교육농장과 단독 조리시설을 갖추고 있어 식육 프로그램을 운영하는 데 있어 여건이 좋은 편이다. 2010년까지의 식육추진기본계획에서 교육농장을 운영하는 비율을 42%에서 60% 이상 증가시킨다는 목표를 내걸고 있는 것과 단독조리식 급식을 하는 학교가 초등학교의 1/2, 중학교의 1/3 정도인 현실을 감안하면 말이다.

국민운동으로 전개되는 자산지소운동이지만 배타주의는 경계하고 있다. 2005년 8월 자산지소추진검토회에서 중간 정리해 발표한 '자산지소의 향후 진행방향'에서도 이 점을 강조하고 있다.

광역대량유통 대 직매소라는 대립적 개념이 아니라 소비자의 요구에 적합한 새로운 시스템을 만들어간다는 발전적 개념으로 삼아야 한다는 것이다. 일정 지역에서 생산할 수 있는 농산물 종류는 한계가 있으므로 풍성한 식생활 자체를 해치는 것은 극복해야 할 문제로 지적한다.

이빈파 ★ 환경농업단체연합회 친환경학교급식추진단장 / 관악·동작구학교운영위원회협의회 공동대표

작고 소박하지만 위대한 친환경급식 이야기

원더우먼을 요구받는 영양교사 >>>

영양교사는 학교급식 전반을 책임지는 운영자인 동시에 관리자다. 식단 짜기, 시장 조사, 식재료 구매·검수, 조리 업무, 작업·위생·청소·배식 관리를 한다. 조리원을 포함한 학부모·교사·학생에 대한 교육, 각종 업무 보고, 일지·기안 작성, 급식 예산(기구 및 물품) 작성, 급식실 환경 관리 등을 책임지는 실무자이기도 하다.

일상적인 학교 업무를 하면서 각종 공문서와 교육청의 직무연수까지도 담당한다. 상급기관에서 점검이라도 나오면 혼이 나갈 정도로 하루하루를 바쁘게 보낸다.

게다가 언론에 자주 등장하는 식중독 사고에 대한 기사는 더없이 영양교사를 긴장하게 만든다. 직접 관계없는 급식 비리 사건이라도 보도되면 괜히 따가운 눈총까지도 감당해야 한다. 그렇게 일과를 마치고 학교를 벗어나면 일상의 가사와 노동이 기다리고 있으니 영양교사란 심신이 피곤하기 짝이 없는 직업이다.

그럼에도 학교 급식 업무를 중단할 수 없는 것은 바로 건강하게 성장하는



아이들의 웃음이 있기 때문이다. 무릇 엄마가 그렇듯 해맑은 아이들의 표정에서 힘을 얻는다. 우리 영양교사들이 친환경 급식을 하면서 느끼는 행복감은 몇 자의 수식으로 표현할 수 없다. 보람과 자부심이 과중한 업무량에서 오는 스트레스를 덜어 준다.

친환경급식, 시작이 반이다 >>>

흔히들 친환경급식을 이야기하면 앞서 열거한 엄청난 일이다 친환경급식을 위한 또 다른 뭔가를 해야 한다고 걱정하면서 ‘어렵다’고 생각한다. 결론부터 말하면 학교급식을 친환경으로 바꾸는 것은 그다지 어렵지 않다. 학교급식은 점심을 통해 성장기 아이들의 심신 발달에 필요한 영양을

제공한다. 또한 바른 식생활과 전통 식문화에 대한 학습과 개인의 건강관리 능력을 일깨워 주기 위한 일상적인 학교 활동이다.

여기서 학교급식 앞에 ‘친환경’만 붙이면 친환경급식이 된다. 다시 말해 학교급식재료를 친환경농산물로 사용하는 것이다.

사실 지금의 저렴한 급식비로는 운영조차 어려운 실정이다. 친환경농산물은 일반농산물보다 몇 배는 더 비싸고 생산량이 많지 않을 뿐더러 수급도 일정하지 않다. 그래서 친환경급식은 불가능하다고 일축해 버리는 경우가 많다. 그것이 사실이지만 친환경농업과 농산물 유통을 조금만 찬찬히 들여다보면 이런 생각은 잘못된 것이다. 또 반드시 친환경급식을 하지 않으면 안 되는 이유까지도 쉽게 알 수 있다.

친환경급식을 해 본 영양교사들은 ‘친환경급식은 오히려 더 저렴하고 업무 부담이 줄어들면서 학교급식 업무에 대한 자긍심은 더욱 커지게 한다고 전한다.

특히 건강한 밥상으로 달라지는 아이를 보면서 자신이 친환경농업 발전의 계기를 제공한다는 사실을 알게 된다. 뿐만 아니라 환경보전과 함께 지속 가능한 사회를 위해 터를 닦는 아름다운 일을 하고 있음을 스스로 깨닫게 된다.

학교 밖에서의 변화, 그리고 내 안의 변화 >>>

식중독 사고, 저가 정책에 따른 저급한 식재료 사용, 위탁급식의 문제점과 각종 비리 사건들이 학교급식에서 종종 일어난다. 이러한 문제가 생겼을 때 학교급식 운영의 투명성과 공정성, 철학적 교육의 원칙을 제시하는 것을 보면 법과 제도가 많이 개선되고 있는 것은 사실이다.

교육개혁과 지방자치의 개념에서 구체화된 제도적 장치로 학교급식지원



조례를 만들었다. 2007년 11월 현재 학교급식지원조례를 만든 곳은 155개 지자체로 전체의 67%이다. 그 중 절반 이상의 지역에서 조례에 따라 학교급식에 친환경급식재료를 사용하도록 지방예산을 지원하고 있다.

이들 지역의 친환경급식 사례를 살펴보면, 초기에는 시범학교 운영방식으로 몇몇 학교에 예산만 지원하면서 그 지역의 친환경농산물을 사용했다. 하지만 지자체 내 친환경농산물 생산량과 생산자 현황, 판매량을 파악할 수 없었다.

뿐만 아니라 정형화된 학교급식의 위생이나 식재료 납품형태, 규격 등을 무시한 채 친환경농산물이라고 공급되는 경우가 많았고 결품 비율도 높았다. 또 반품을 하면 재공급되지 않는 경우도 있었다. 식재료의 크기가 일정하지 않고 사전 처리를 하지 않아 가끔 벌레가 나오기도 해 조리원들의 업무 부담이 가중되기도 했다.

사실 초기 지방자치단체의 조례를 통한 학교급식 지원과 친환경급식의 실시에는 많은 문제가 있었다. 학교나 교육청, 지방자치단체, 생산자, 공급자 모두가 준비되지 않은 데서 오는 갈등과 문제였다.

그러나 시간이 지나면서 지역마다 지원예산도 늘어나고 현물 공급방식의

로 바뀌는 등 하나하나 체계가 잡혀가고 있다. 농업정책 또한 친환경농업 육성과 국가 경쟁력을 위한 방향으로 바뀌었다.

그 사이 친환경농산물 생산량도 눈에 띄게 늘었다. 또한 지자체 정책이 농가 조직과 관리, 생산 기반 단지 조성, 지역경제 순환구조로 방향이 바뀌면서 유통체계 개선과 홍보, 교육과 판매가 이전보다 강화되었다.

학생들 역시 처음에는 친환경급식에도 불구하고 여전히 나물이나 야채는 잔반통에 버리고 입맛에 맞지 않는다는 불평을 늘어놓았다. 이에 영양교사들은 매월 배부되는 식단표에 친환경급식에 대해 홍보하면서 학부모를 교육하였다. 아이들에게는 담임교사와 함께 날마다 친환경급식의 중요성과 필요성을 교육하였다. 일일이 교실을 찾아가 아이들을 지도하면서 음식과 자연, 친환경급식의 소중함과 고마움을 알게 하였다.

학교는 건강한 국민으로 성장할 수 있도록 올바른 인간 육성을 목표로 가르치는 교육 현장이다. 학교급식을 친환경으로 제공하고 교육하여 서로가 변화되고 신뢰하며 감사하는 진정한 공동체로 차차 변모해가고 있다.

제도를 활용하면 쉽다 >>>

일반적으로 '친환경급식을 할 수만 있으면 좋지만 지방처럼 예산지원 없이는 불가능하다' 라고 생각하는 영양교사가 많다. 친환경급식을 하게 되면 자연스럽게 급식비가 오르기 때문이다.

서울 같은 대도시는 농업과는 전혀 관계도 없고 지방 지자체의 친환경급식재료 사용지원제도 또한 전무하다. 대도시에서 친환경급식을 하려면 우선은 학부모들의 급식비 인상 동의부터 끌어내야 하니 생각처럼 쉽지 않다.

정부미를 주식으로 하는 학교의 경우 쌀만 바꾸려 해도 일인당 200~300원 이상의 인상은 기본이다. 야채와 과일, 가장 많은 식품비를 사용하는 축산물까지 친환경으로 바꾸려면 1,000원 이상의 인상은 감안해야 한다.

설령 학부모들이 동의한다 하더라도 지금처럼 농산물의 복잡한 유통구조에서 친환경급식재료 납품 업자를 선별하기란 쉽지 않다. 또한 G2B(Government to Business 정부와 기업간 거래)를 통해 최저가로 공급된 급식재료를 신뢰하기란 자신할 수 없다. G2B에서 물품을 구매하려면 매월 제시되는 시장단가에 맞춰 식단을 조정해야 하는 번거로움도 따른다.

농촌지역이라 하더라도 소규모 학교나 공동급식을 하는 경우, 인건비와 관리비 문제가 해소되지 않고는 지속적으로 수익자 부담만 늘어나는 추세다.

하지만 전국적인 학교급식 개선운동 결과 어렵다고만 생각했던 일들이 하나씩 바뀌어가면서 교육 복지가 실천되는 성과를 낳고 있다.

충청북도, 충청남도의 면 단위 이하 학교들과 전라북도, 경상남도, 경기도의 장수, 고창, 거창, 김해, 과천, 성남초등학교에서는 친환경급식 지원과 함께 무상급식이 실시되고 있음은 주목할 일이다. 그리고 서울을 비롯한 대도시도 친환경급식을 위한 지원제도를 만들기 위해 많은 이들이 애쓰고 있다.

또 한편으로 2007년 9월 새로 발표한 정부지침(지방계약법의 행자부 훈령)에 의해, 반드시 G2B를 통하지 않더라도 물품을 구매할 수 있게 되었다. 품질 등을 고려한 수의계약 한도도 5천만 원까지 상향 조정되었다.

또한 교육청 지침 역시 가급적 인근 학교끼리 공동구매를 권장하고 있어 보다 안전한 식재료를 구매할 수 있게 되었다.



학교 주체와 공조하라 >>>

친환경급식을 한다는 것은 매우 특별한 일이다. 또한 영양교사를 포함한 누군가의 노력이 별도로 필요하다. 가격 인상과 업무 증가, 실제 공급문제나 업체 지정문제, 식재료에 대한 신뢰문제 등 많은 과제가 쌓여 있다.

입시 위주의 교육으로 일관되는 학교 현장에서 교사나 학부모들이 학교급식에 관심이 적은 것도 영양교사를 위축시킨다. 그래서 친환경급식은 더 특별하고 어렵다고 얘기한다. 그럼에도 불구하고 이 책에 실린 여러 학교의 선진적인 이야기를 꼼꼼히 들여다보면, 하나같이 당장에 시작할 수 있는 아주 작은 일부터 접근하는 것을 볼 수 있다.

‘구슬이 서 말이라도 꿰어야 보배’라고 하지 않던가. 행동하지 않으면 내 것이 될 수 없다. 지금 당장 친환경급식을 시도해 보려는 노력이 필요하다. 업체에 발주할 때 품목 한 가지만이라도 친환경재료로 지정해 보자.

그렇게 하면 급식의 내용이 달라지고 영양교사의 업무가 바뀐다. 특히 친환경급식을 하고자 하는 의지를 담아 학교 주체들에게 적극적으로 홍보하고 그들의 역량을 십분



이용해 보자.

실제 급식 운영을 조정하는 학교운영위원회와 급식소위원회를 설득하는 일 또한 중요하다. 학부모들이 물품의 수주 내용과 영양교사의 친환경급식에 대한 확고한 의지와 친환경식재료를 신뢰하게 되면 영양교사의 큰 노력 없이도 의외의 성과를 거둘 수 있다.

안양 삼성초등학교의 정명옥 영양교사나 안양 호계초등학교의 이흥남 영양교사처럼 학부모와 교장, 학교운영위원회를 차근차근 설득해낸 것은 좋은 선례이다.

그들의 노력은 많은 사람들로 하여금 학교급식 교육에 대한 의의와 가치를 충분히 인정하게 하였고, 학교급식을 친환경으로 바꾸자는 요구를 이끌어냈다.

한편 서울 문래초등학교의 경우처럼 교사가 나서서 학부모를 설득하고 학교운영위원회의 결의를 이끌어내면서 영양교사가 동참한 사례도 있다. 서울 당곡중학교는 학교운영위원회가 나서서 지방자치단체와 직거래 방식을 통해 저렴하게 친환경급식재료를 공급 받았고 인근 학교와 공동구매도 실시한다.

정확히 아는 것이 힘이다 >>>

친환경급식에 대한 실천에 앞서 가장 먼저 할 일은 '친환경'이라는 말의 원론적 의미를 새기는 일이다. 친환경농산물은 말 그대로 '생산 지역의 환경보전에 기여하는 생산 활동을 통한 생산물'이다. 친환경은 인간이 자연의 섭리대로 얻어낸 것을 자연스럽게 공급하여 자연을 담은 밥상을 만들게 한다. 자연의 맛을 통해 자연을 배우고 익히는 것이다.

친환경이 아닌 것은 인간의 욕심에서 비롯된 인위적인 것이다. 과도한 농약과 GMO(유전자조작식품), 각종 첨가물을 사용하고, 원산지를 둔갑하는 등 여러 위해 요소가 발생하는 이유도 바로 최대 이윤을 얻기 위해서이다.

이는 소비자의 건강과 환경보전 또는 지속 가능한 미래와는 거리가 멀다. 오로지 그들이 원하는 시장에서 잘 팔리는 상품을 만들어내고, 할 수 있는 모든 방법을 동원한 저비용 고효율의 자본 축적일 뿐이다.

그래서 학교급식만은 시장과 자본을 탈피하여 친환경적인 교육을 하자는 것이다. 말 그대로 학교급식에 납품되는 식재료는 직거래로 공급되어야 한다. 학교와 생산자가 직접 교류해서 보다 교육적이고 안전하게 하자는 것이다.

여기서 시장의 횡포란 있을 수 없다. 소비자가 지출하는 가격은 적정한 생산 가치에 맞아야 한다. 생산자는 생산이 곧 고스란히 소득이 되어서 학생과 생산자 모두가 win-win하는 도시 농촌 사이의 교류로 공동체적 사회를 만들어

내야 한다.

아이들의 먹을 것을 생산하는 농민과 지자체는 보다 강도 높은 친환경농업 기반을 만들어야 한다. 그러면 학교에서는 아이들과 함께 산지 체험이나 농촌봉사활동, 생산지에 널려 있는 유구한 역사와 문화를 두루 섭렵하는 수련회도 계획할 수 있다. 아이들은 자연스럽게 농업을 이해하고 생산의 고마움을 터득하고 음식 귀한 줄도 알게 될 것이다.

나아가 환경보전의 필요성과 올바른 소비자의 역할 또한 학습할 수 있다. 농촌은 중요한 교육마당이 되며 친환경급식에 사용하는 고품질의 안전한 식재료는 하나의 교과서처럼 작용할 것이다.

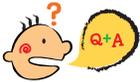
특히 생산자와 소비자는 얼굴과 얼굴을 맞댈 수 있게 되고, 결국 친환경급식 재료는 곧 '얼굴 있는 농산물'이 된다. 그래서 친환경 학교급식은 우리 농업 발전의 계기를 만들어 주고 동시에 아이들의 건강을 보호하는 중요한 교육이 될 것이다. 학교와 지방자치단체, 각 지방자치단체 사이의 상호 협력을 통한 지원과 제도를 만들어 공교육의 위상을 높이는 결과를 낳을 것이다.

영양교사가 교사로서 진정한 교육자 대열에 서서 학생들의 건강을 지켜내는 역할을 부여 받는 것은 당연하다. 영양교사로서 소명을 다하면 자신있고 당당하게 친환경급식을 하는 일이 그리 어렵지만은 않다.



친환경학교급식 Q&A

친환경급식, 해 보면 쉬워요!



친환경농산물은 저농약, 무농약, 유기농처럼 종류가 다양한데

친환경농산물의 포장에 있는 인증 마크를 보면, 저농약, 무농약, 유기농산물로 나누는 것을 쉽게 알 수 있다. 원론적으로 보면 친환경식재료는 화학비료와 농약을 3년 이상 사용하지 않고 재배한 유기농산물이어야 한다. 그러나 농산물 전체를 유기농으로 바꾸기 위해서는 많은 시간이 걸린다. 그렇기 때문에 아직은 학교급식에서 사용되는 친환경농산물은 이러한 현실을 인정할 수밖에 없다. 저농약농산물이라도 일반농산물보다는 안전할 것이다.



친환경농산물의 경우 가격과 안정한 공급이 문제라는데

대량소비를 하는 학교급식이지만 식재료는 다품종 소량인 경우가 많다. 그러면서도 일 년 내내 납품을 해야 하는데, 농산물은 대부분 생산시기가 정해져 있고 저장이 불가능한 경우가 많다.

그러므로 학교급식에 필요한 식재료를 안전하게 공급받으려면 반드시 계약을 맺어 계획적으로 생산을 조절하여야 한다. 생산자와 소비자(학교 관계자)는 계약을 통해 필요한 만큼의 생산량을 조정, 계획하면서 적절한 가격을 협의해야 한다. 학교는 계약을 통해 결정된 가격으로 연중 동일하게 공급받을 수 있다.

대개의 농산물은 해마다 생산량이 일정하지 않고 자연재해로 가격의 등락 폭도 들쭉날쭉하다. 그렇기 때문에 정상적인 급식 운영을 위해서는 매년 시장 조사가 필요하다.

가급적이면 인근 학교와 공동구매 구조를 만드는 방법도 좋다. 가격을 조정할 수 있고 경쟁력도 얻을 수 있다.



가격을 대폭 올리지 않고도 친환경급식을 할 수 있는 방법은

지방은 학교급식지원조례가 있어 급식비 인상을 크게 걱정하지 않아도 된다. 그러나 그 밖의 지역에서는 대개 친환경식재료를 사용하면 급식비 인상을 고려할 수밖에 없다.

하지만 안양 삼성초교의 정명옥 영양교사는 자신이 근무하던 경기과학교고와 안양 서초교는 물론 안양 삼성초교에서 학부모 부담 비용은 그대로 유지하면서 친환경식재료를 사용할 수 있는 방법을 찾아냈다. 정 교사는 쌀과 육류를 제외한 농산물과 공산품을 한살림, 생협 등에서 회원가로 공급 받아 친환경식단을 연구해 개선 방안을 모색했다.

서울 당곡중학교의 경우는 위탁 급식을 직영으로 전환하며 일반미와 같은 가격으로 친환경쌀로 바꿀 수 있었다. 김치와 축산물을 비롯한 모든 식재료를 국내산으로 바꾸어도 위탁급식 당시 부담하던 급식비를 그대로 유지할 수 있었다.

이는 이윤창출이 목적인 위탁급식에서 과도하게 지출하던 예산만큼을 친환경식재료를 구입하는 데 사용한 결과다.

하지만 생협 회원이 아니거나 원래 직영이던 학교, 특히 정부미를 사용하는 학교라도 크게 급식비를 인상하지 않고 친환경급식을 할 수 있다. 가장 좋은 방법은 지방자치단체가 예산을 지원할 수 있도록 조례 제정을 유도하거나 '학교 혁신 과 같은 과제로 시범학교 또는 연구학교 운영을 접목시키는 것이다.

또한 당곡중학교처럼 학교운영위원회가 나서서 직거래 방식을 도입하여 유통비를 절감할 수도 있다. 나아가 도농교류나 지역의 농업기반을 활용할 수 있는 원론적인 친환경급식을 실천해 보는 것도 한 방법이다.



생산단체 또는 유통업체를 선정할 때 주의하거나 고려해야 할 점

학교급식 재료를 직접 생산하지 않는 이상 학교급식을 하기 위해서는 먼저 식재료 납품을 위한 계약이 필요하다. 예전에는 학교운영위원회(또는 급식소위원회)나 학부모들이 서류를 심사하고 현장을 실시하여 납품업체를 선정하고 물품을 구매했다. 그러나 최근에는 물품 구조에 따라 계약조건을 달리 하여 납품업체를 정하고 있다. 이제는 무엇보다도 '가격과 품질을 우선으로 하는 공신력'이 납품 기준이기 때문이다.

친환경농산물은 모두 인증 마크를 붙여 납품한다. 하지만 생산·유통 이력 에 대해 소비자인 학교가 직접 알 수 있는 체계에서 공급 받는 것이 가장 바람직하다. 유통단계가 복잡할수록 가격과 품질을 신뢰하기 어렵다. 또 실제 생산자와 소비자가 단절된 구조 속에서 거래가 이루어져 친환경급식의 개념마저 흔들리게 된다.

따라서 학교는 기금적 계약을 통해 생산자단체와 직접 거래해야 한다. 또한 농산물 공급과 도농교류 및 효과적인 교육 프로그램을 병행할 수 있는지의 여부도 살펴가면서 업체 선정기준을 마련하면 좋다. 이렇게 하면 학교급식에 필요한 물량만큼 생산 계획을 세울 수 있다. 뿐만 아니라 적절한 가격으로 계약 생산하여 연중 일정한 납품가격으로 안정적으로 식재료를 제공할 수 있다.

또한 학교급식은 위생 문제도 중요하므로 생산과 물류, 공급 체계 등 다방면에서 살펴보아야 한다.

최근에는 지방자치단체가 먼저 학교급식의 중요성과 지원의 필요성을 인식하여 적극적으로 생산·물류·유통을 관리함은 물론, 지역 특산물(공산품류)까지 생산하고 있다. 따라서 업체를 선정할 때는 무엇보다도 지방자치단체가 얼마만큼 개입하여 지원하고 관리하는지 꼼꼼하게 따져 보아야 한다.



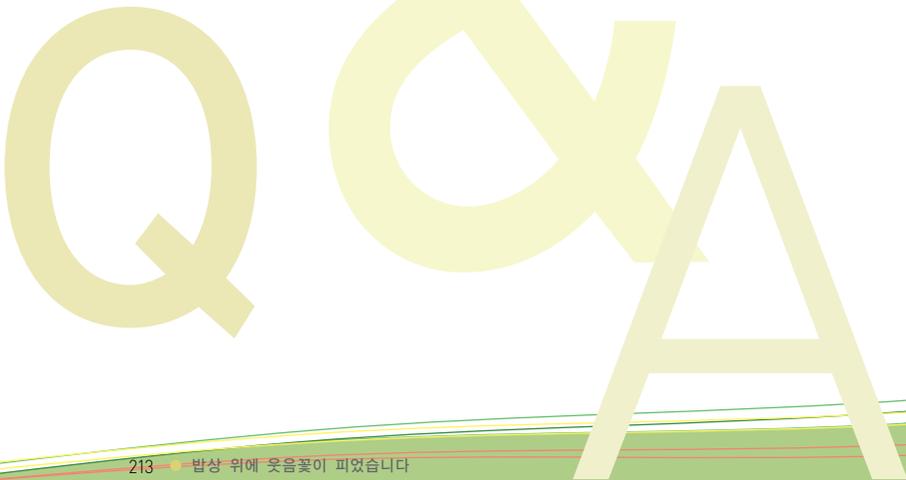
직거래 방식이 좋다던데

직거래는 생산자와 소비자가 직접 연계되는 거래 방식으로 생산지에서 소비자까지 단일한 통로를 통해 식재료가 전달된다. 직거래는 생산자를 쉽게 확인해 신뢰할 수 있다. 생산지의 실사와 견학을 교육과 연계할 수도 있다. 지방자치단체와의 직거래를 고려해 보자. 이때 계약생산과 계획생산에 따른 생산지원, 유통지원, 지역문화 교류 등 다양하고 포괄적인 도농교류 형식을 체결하는 것이 바람직하다. 지방자치단체가 지역 농협이나 영농조합에 유통 업무를 분담시키는 경우도 있다.

당곡중학교가 친환경급식을 위해 나주시의 친환경쌀을 일반미 가격으로 공급 받을 수 있었던 것은 나주시의 전폭적인 지원(생산조정과 유통비 지원)이 있었기에 가능했다.

농가가 손해 보지 않고도 가격이 낮아지고 지방예산이 농업에 투입된다는 것은 그만큼 지역 농업이 발전된다는 것이다. 동시에 공공성이 확보되는 납품체계가 확립되는 것임을 알아야 한다.

학교급식을 한다면서 농업인이 손해를 보거나 지방자치단체의 발전을 저해해서는 안 된다. 아무리 좋은 취지라 하더라도 '나만 잘 먹고 잘살면 된다는 식'이다. 좀 더 넓은 의미에서 교육과 농업을 발전시킬 수 있는 방법을 찾아야 한다.





친환경급식에서 학부모의 역할은

학교급식에서 학교운영위원을 포함한 학부모의 위상을 법으로 정하고 있다. 학부모의 적극적인 참여를 통한 자치가 실현될 수 있도록 하기 위함이다. 이를 심분 활용하여 학교활동에 보다 높은 관심과 의식을 지니도록 독려하고 친환경급식의 필요성과 활동 방향을 교육해야 한다.

학부모 스스로 친환경급식을 요구하도록 유도하는 일이 중요하다. 학부모의 의견으로 친환경급식에 대한 운영 원칙과 자발적 참여 방안을 세워야 한다. 이렇게 될 때 학부모는 스스로 존중 받는 주체로 활발한 활동을 할 수 있다. 또 보다 많은 자료와 정책을 자연스럽게 만들어낼 수 있다.

일상적인 검수와 모니터 활동이 이루어져 급식비를 인상할 때 전혀 갈등이 생기지 않는 경우도 많다.

학교운영위원회(또는 급식소위원회)를 통해서 급식비를 심의하고 품목 조정과 구매방식, 납품체계 결정, 품질관리와 위생, 학교교육 계획과 접목된 친환경급식의 양태 등이 결정된다. 그러므로 학부모에게 역할을 부여하고 역할을 키워내는 것은 바로 영양교사들의 노력 여하에 달려 있다. 그렇게 운영되는 학교급식과 학부모 참여 활동은 바로 살아 있는 교육공동체를 만드는 일이다.

A & Q



친환경급식에서 급식 제공 못지않게 중요한 것이 교육이러는데

먹는 일은 사람이 살아가는 데 필수적인 것이다. 학교급식은 공식적으로 학생들의 일상생활에 필요한 먹는 일의 3분의 1을 차지한다. 그러나 요즘은 아침을 거르기도 하고 과도한 학습량에 밀려 정상적인 식사를 하지 못하는 경우가 많다.

학교급식은 학생의 일과 중 유일한 영양 섭취 기회이다. 따라서 학교급식은 성장기 학생들의 건강과 생명을 유지함에 있어 매우 중요한 가치와 큰 입지를 지닌다.

먹는 일은 하나의 습관이어서 반복적인 학습과 경험을 통해 자연스럽게 입맛이 길들여지고 문화도 만들어낸다. '세 살 버릇 여든까지 간다'고, 어린 시절부터 교육하는 것이 가장 큰 효과를 얻는다.

먹는 것은 농업과 분리될 수 없다. 과거에는 소위 '밥상머리 교육'이라 하여 가정에서 어른을 공경하고 이웃과 나누는 미덕을 쌓고 밥상의 고마움과 쌀 한 톨의 소중함을 배웠다. 또 자연의 이치와 인간의 삶의 진리도 배웠다.

그런데 이제는 그 일을 학교가 담당한다. 학교공동체는 한 숟밥을 먹으면서 서로 나누고 배려하며 감사하는 마음가짐을 가르치고, 아름다운 공동체의 삶을 익히는 중요한 철학도 함께 제공해야 한다.

당연히 학교급식을 친환경으로 바꾸면 농업과 환경에 대한 이해를 높일 수 있고 건강한 국민으로 성장할 수 있다. 또한 학생들은 어른이 되면서 자연스럽게 우리 농산물을 소비하여 우리의 농업을 지키고 유지하면서 지속 가능한 사회를 만드는 구성원이 된다. 그러면 자연스럽게 우리 전통의 식생활과 문화를 계승할 수 있다.

그래서 '학교급식은 교육'이라 하며, 영양사 역시 교사로 임용하는 것이다. 점차적으로는 남은 음식을 없애고, 친환경 산지 체험학습 등을 병행하면서 실제 아이들의 성장 발달과정에 맞는 균형 잡힌 영양을 제공해야 한다. 이렇게 하여 가정과 학교에서 연계된 교육을 할 수 있도록 하는 것이 바로 학교급식의 역할이다.