

# 2025학년도 학교급식 설문조사 결과(학생)

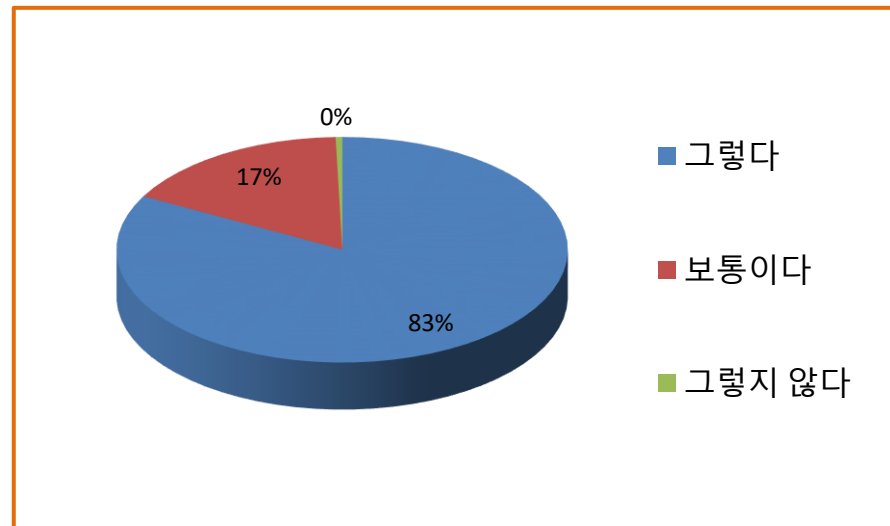
◎ 조사기간 : 2025. 7. 8. ~ 7. 11.

◎ 조사대상 : 전교생 1~6학년 210명

◎ 응답인원 : 210명

1. 우리 학교 급식은 건강과 올바른 식습관 형성에 도움을 준다.

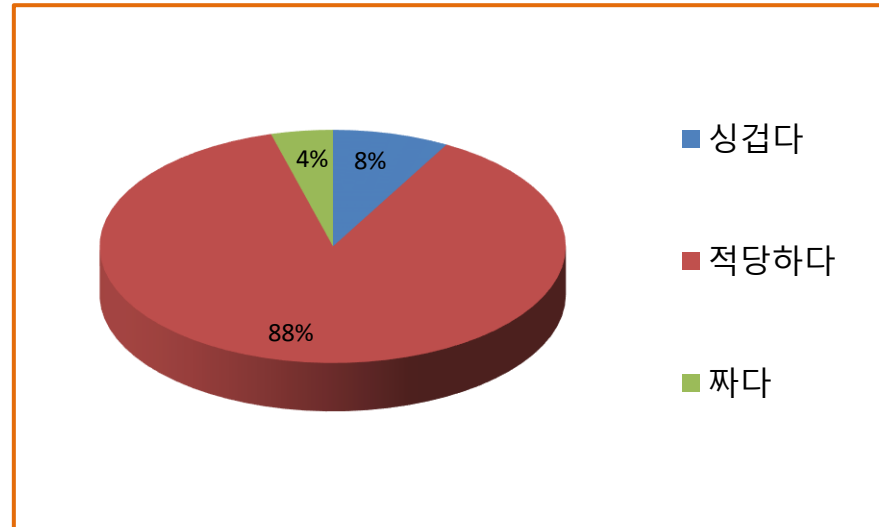
내용		응답자수	응답률
1	그렇다	174	82.9%
2	보통이다	35	16.7%
3	그렇지 않다	1	0.5%
계		210	100%



응답자 중 82.9%가 우리 학교급식이 건강과 올바른 식습관 형성에 '도움을 준다'고 응답하였고, 보통이다가 16.7%, '그렇지 않다'는 응답이 0.5%로 조사 되었음. 학생들의 급식 모습을 더 지켜보며, 영양면에서 우수하면서 건강에 맞는 식단개발에 더욱 더 주력하여 학교급식이 건강과 올바른 식습관 형성에 도움이 되도록 노력하겠습니다.

## 2. 우리 학교 급식에서 제공하는 음식의 간은 적당하다.

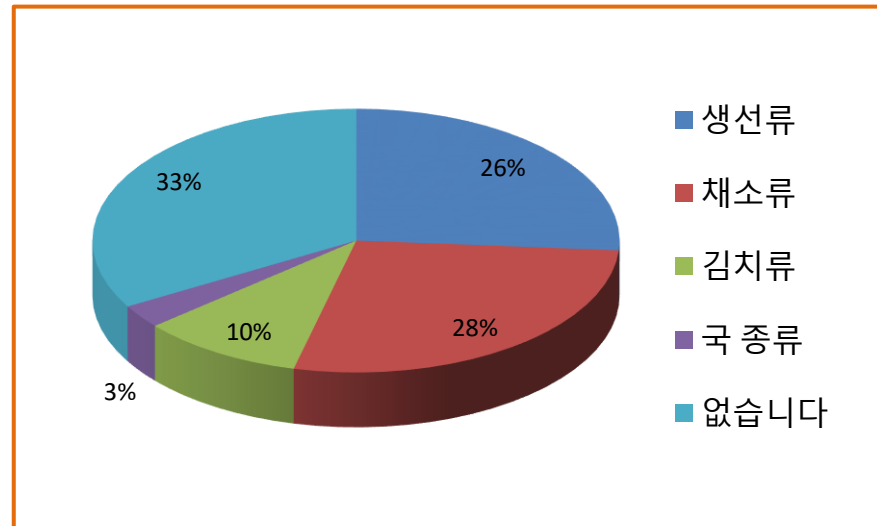
내용		응답자수	응답률
1	싱겁다	17	8.1%
2	적당하다	184	87.6%
3	짜다	9	4.3%
계		210	100%



음식의 간은 '알맞다'고 답해 준 학생들이 87.6%로 집계되었습니다. 개개인의 입맛은 천차만별이어서 급식을 하면서 사실상 이 부분이 가장 어려운 부분이기도 하지만 조미료 사용은 하지 않고 약간 싱겁게 간을 맞추어 나트륨 저감화 시대에 발맞춰 나가겠습니다.

### 3. 우리 학교급식 메뉴 중 좋아하지 않는 음식의 종류

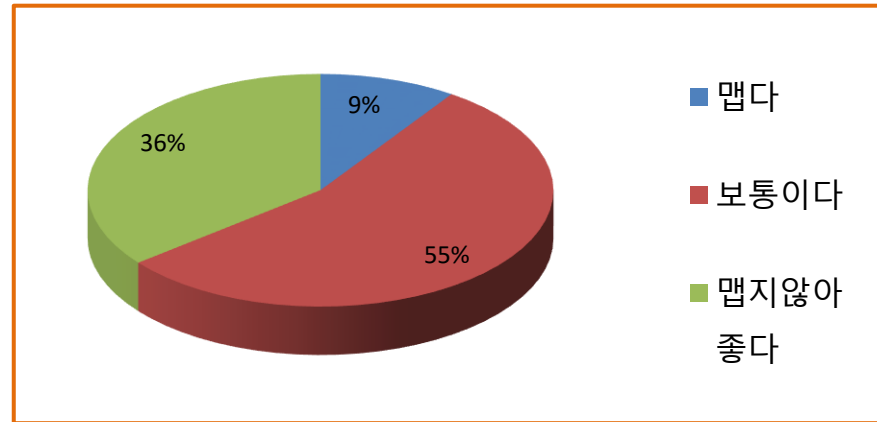
내용		응답자수	응답률
1	생선류	55	26.2%
2	채소류	58	27.6%
3	김치류	21	10.0%
4	국 종류	6	2.9%
5	없습니다	70	33.3%
계		210	100%



학생들이 좋아하지 않는 음식이 없다는 대답이 33.3%로 가장 많이 나왔고, 메뉴 중 '채소류'가 27.6%이고, 그 다음이 '생선류' 26.2%로 나왔습니다. 김치류도 10% 정도 좋아하지 않는다고 했습니다. 고기류를 좋아하는 학생들의 식습관이 반영된 결과라고 생각합니다. 앞으로 식생활 지도를 통해 골고루 먹을 수 있도록 학생들과 함께 노력하겠습니다.

#### 4. 우리 학교 급식에서 제공하는 음식의 매운맛은 적당하다.

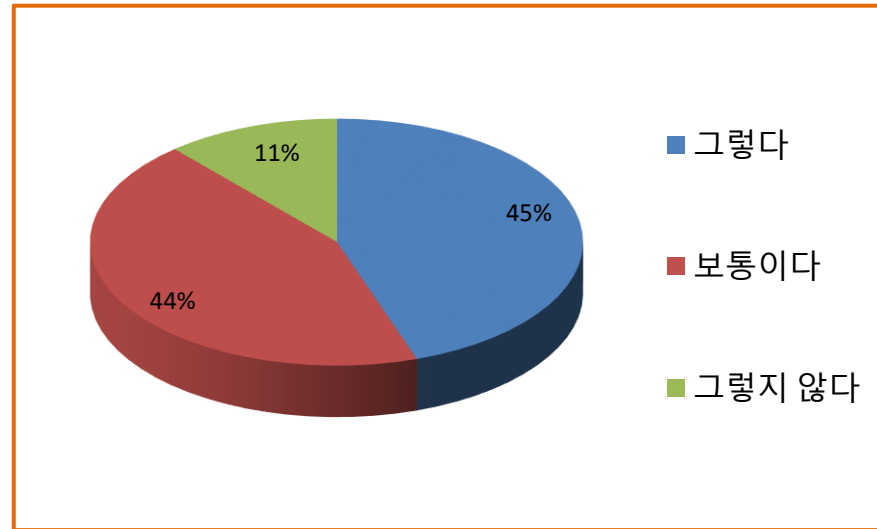
내용		응답자수	응답률
1	맵다	20	9.5%
2	보통이다	115	54.8%
3	맵지않아 좋다	75	35.7%
계		210	100%



우리 학교급식에서 제공하는 음식의 매운맛 정도에 대한 질문에는 '맵다'고 대답한 학생이 9.5%, '보통으로 괜찮다'고 대답한 학생은 54.8%, '맵지 않아 좋다'고 대답한 학생은 35.7%로 집계되었습니다. 특히 저학년 학생들은 떡볶이 등 고춧가루가 들어간 음식과 김치를 맵게 느껴 먹지 않는 학생도 있습니다. 학교급식 음식을 준비 할때 저학년 학생들을 위해 양념장을 적게 넣거나 간장양념 등으로 구별하여 준비하고 있습니다. 학년 수준에 맞는 음식을 준비하도록 더욱 노력하겠습니다.

## 5. 음식을 골고루 먹기 위해 노력한다.

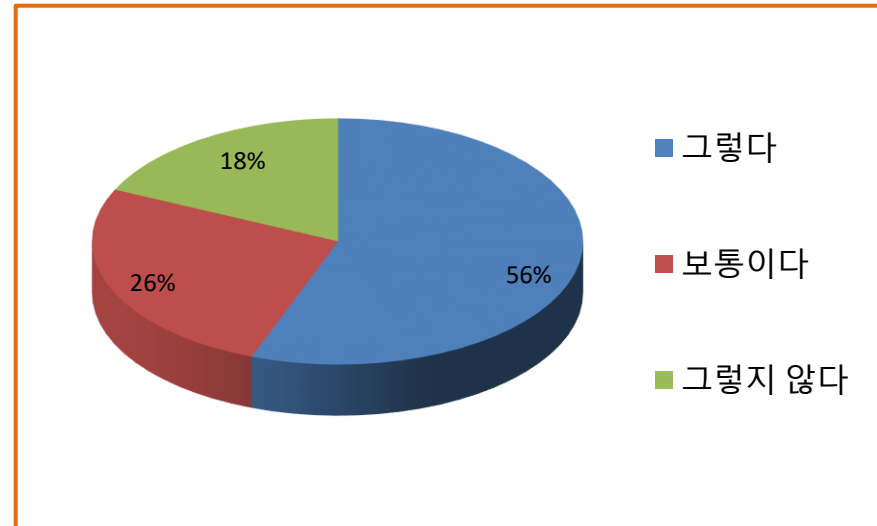
내용		응답자수	응답률
1	그렇다	94	44.8%
2	보통이다	92	43.8%
3	그렇지 않다	24	11.4%
계		210	100%



학생들이 학교급식 음식을 먹으며 골고루 먹기 위해 '노력한다'는 의견이 44.8%, '보통이다'가 43.8%로 집계되었습니다. 학교급식은 먹고 싶은 음식만 먹는 장소가 아닌 영양적인 음식을 골고루 먹고 성장하기 위한 식생활교육의 장소이기에 학생들과 소통을 통해 편식을 줄일 수 있도록 노력하겠습니다.

## 6. 수요일에 운영되고 있는 '수다날'은 잘 운영하고 있다.

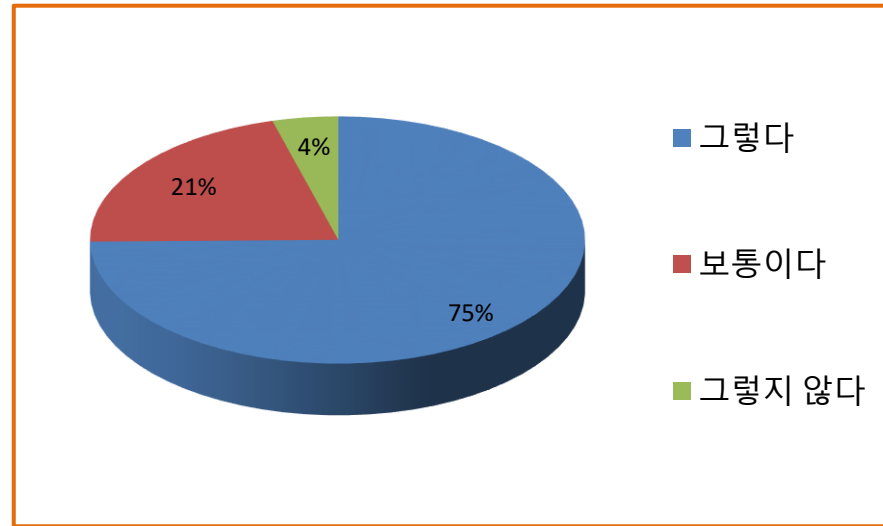
내용		응답자수	응답률
1	그렇다	117	55.7%
2	보통이다	55	26.2%
3	그렇지 않다	38	18.1%
계		210	100%



남은 음식물을 줄이기 위해 수요일에 운영되고 있는 '수다날'은 '잘 운영되고 있다'는 의견이 55.7%, '보통이다'가 26.2%, '그렇지 않다'는 의견은 18.1%로 집계 되었습니다. 학생들 스스로 수요일은 다 먹는 날 운영에 적극 참여하지 않고 먹고 싶은 것만 먹는 습관이 남아 있습니다. 급식시간의 교육과 수다날 음식 및 조리법 개발을 통해 잘 운영될 수 있도록 하겠습니다.

7. 우리 학교 영양\*식생활교육(게시물, 교육급식소식지 등) 도움이 된다.

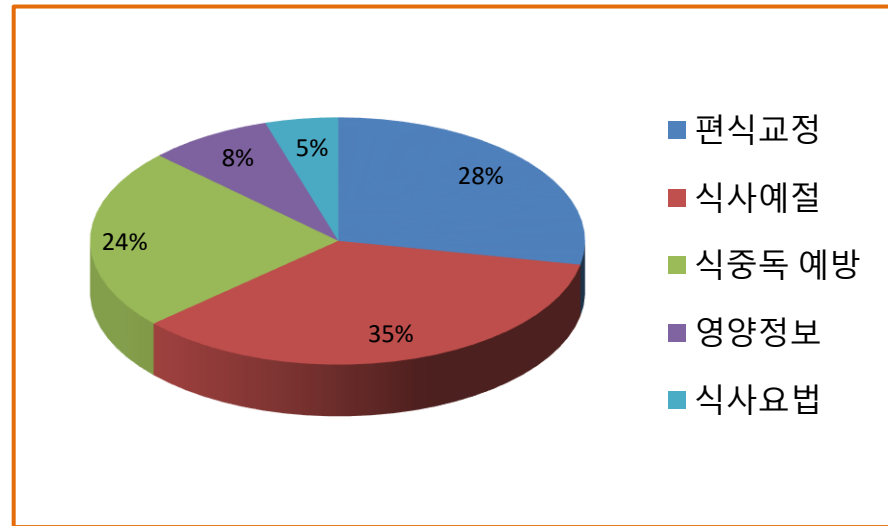
내용		응답자수	응답률
1	그렇다	157	74.8%
2	보통이다	44	21.0%
3	그렇지 않다	9	4.3%
계		210	100%



영양 식생활 지도 분야에선 그렇다가 74.8%, 보통이다 21.0% 나왔고 그렇지 않다가 4.3% 나왔습니다. 우리학교는 매월 영양소식지와 월간식단표를 발행하고 있으며, 주간식단표는 학교홈페이지와 식생활관 및 각 교실에 게시하여 학생들에게 알레르기정보, 영양교육, 위생관련 정보를 제공하고 있습니다. 매일 급식 식판사진을 홈페이지에 탑재하여 그날의 메뉴를 확인할 수 있도록 게시하고 있습니다. 지속가능한 영양급식을 위해 더욱 노력하겠습니다.

## 8. 영양·식생활 교육 중 중점적으로 교육했으면 하는 내용

내용		응답자수	응답률
1	편식교정	59	28.1%
2	식사예절	74	35.2%
3	식중독 예방	50	23.8%
4	영양정보	17	8.1%
5	식사요법	10	4.8%
계		210	100%

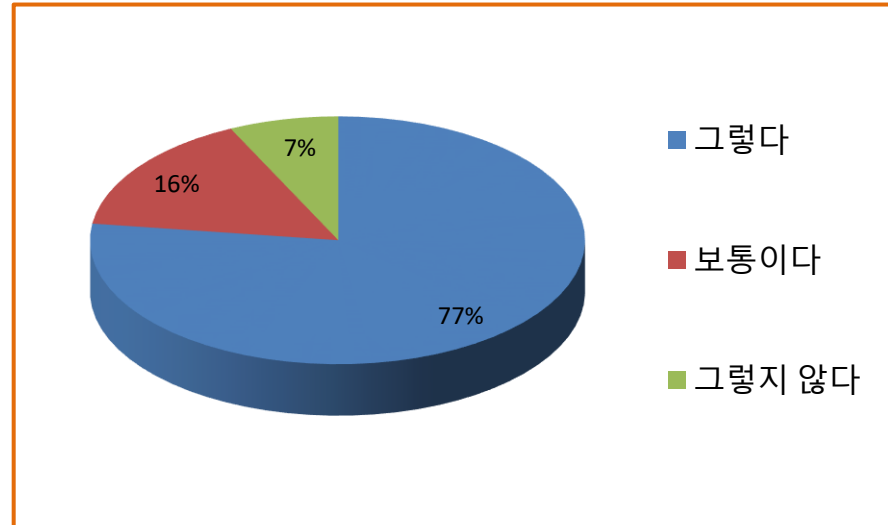


학생들의 관심이 있는 영양·식생활 교육 분야는 '식사예절'이 35.2%였고 편식교정과 식중독예방교육 부분은 골고루 분포되었습니다. 식중독 예방과 영양정보, 식사예절 등 게시물과 급식시간을 통해 학생들에게 교육하겠습니다.



## 9. 우리 학교의 조리선생님들은 친절하다.

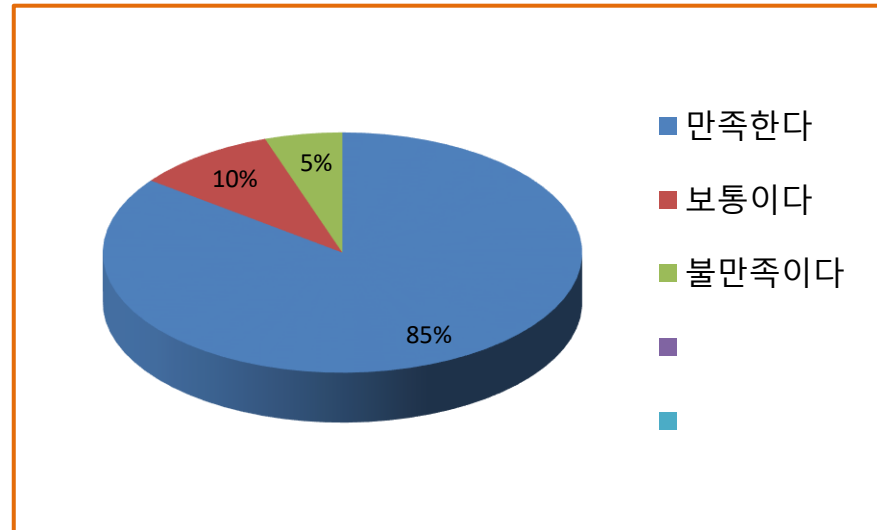
내용		응답자수	응답률
1	그렇다	162	77.1%
2	보통이다	33	15.7%
3	그렇지 않다	15	7.1%
계		210	100%



학교 조리선생님들이 친절하지 않다는 의견이 7.1% 나왔습니다. 아침마다 조회를 통해 학교급식 음식과 친절과 위생에 대해 의견을 교환하고 있습니다. 학생들의 의견을 살펴보고 앞으로도 꾸준히 노력하겠습니다.

## 10. 나는 학교급식에 전반적으로 만족한다.

내용		응답자수	응답률
1	만족한다	179	85.2%
2	보통이다	20	9.5%
3	불만족이다	11	5.2%
계		210	100%



학교급식 만족도 관련 질문에는 85.2%로 높은 비율을 차지하고 있습니다. 급식은 밥상머리 교육의 일환임을 숙지하여 식사를 하는 것 뿐만 아니라, 편식도 교정하고, 생산자와 조리선생님들에 대한 감사한 마음과 올바른 식사예절 등의 교육이 소홀히 되지 않도록 급식지도시 더욱더 노력 할 것입니다. 불만족을 선택한 11명의 학생이 만족할 수 있게 원인을 파악하고 실천해 나가겠습니다.

★ 설문조사를 마치면서 느낀 점은 고쳐 나가야 할 여러가지 문제들이 비단 한 사람만의 노력으로 이루어지지는 않는다는 것입니다. 조리선생님들은 위생적으로 식품과 식기구를 취급, 관리하여야 하고, 더욱 친절해야 하며, 학생들은 배식질서를 잘 지키고 편식을 하지 않으려 노력하며, 교직원과 영양교사는 밥상머리 교육을 통해 좋은 식자재로 정성스럽게 준비한 음식에 대해 감사한 마음으로 학생들이 음식을 먹을 수 있게 지도를 해야 하겠습니다. 각자의 위치에서 각자가 노력을 기울일때 바른 급식이 이루어질 수 있을거라 생각되어집니다. 항상 노력하겠습니다.