

2025년 학교급식 설문조사 결과

전주금평초등학교

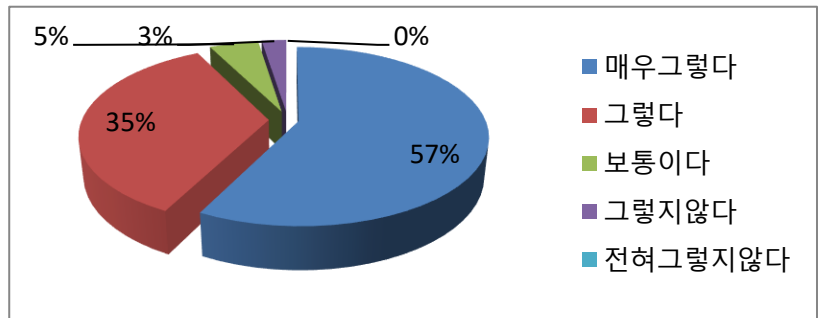
I. 조사일시 : 2025. 6. 16(월) ~ 6.18(수)

조사대상 : 4, 5학년 재학생 82명 중 80명 응답

II. 학교급식 만족도 조사 결과

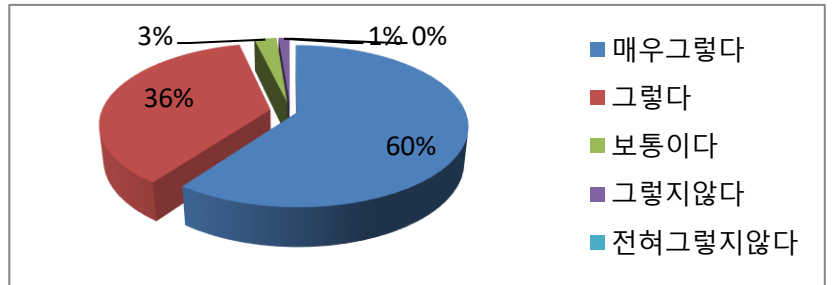
1 우리 학교급식은 건강과 올바른 식습관 형성에 도움을 준다.

내용		응답자수
①	매우그렇다	46
②	그렇다	28
③	보통이다	4
④	그렇지않다	2
⑤	전혀그렇지않다	0



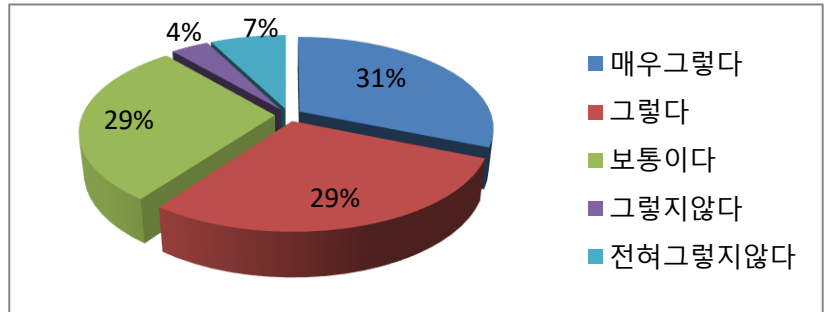
2 급식을 먹기 전에는 위생을 생각해서 항상 손을 깨끗이 씻는다?

내용		응답자수
①	매우그렇다	48
②	그렇다	29
③	보통이다	2
④	그렇지않다	1
⑤	전혀그렇지않다	0



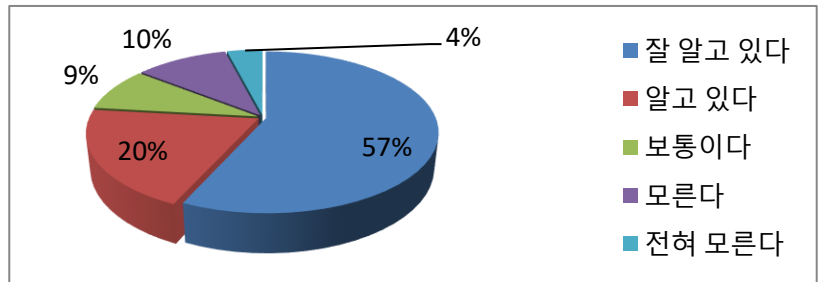
3 급식을 먹을 때 건강을 생각해서 편식하지 않고 골고루 먹으려고 노력한다?

내용		응답자수
①	매우그렇다	25
②	그렇다	23
③	보통이다	23
④	그렇지않다	3
⑤	전혀그렇지않다	6



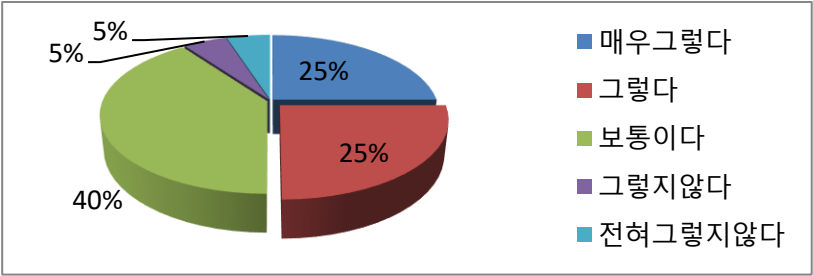
4 우리 학교급식 식재료에는 친환경 농산물을 적극 사용하고 있습니다. 친환경 농산물이 급식에 사용되고 있다는 것을 알고 있다?

내용		응답자수
①	잘 알고 있다	71
②	알고 있다	25
③	보통이다	11
④	모른다	13
⑤	전혀 모른다	5



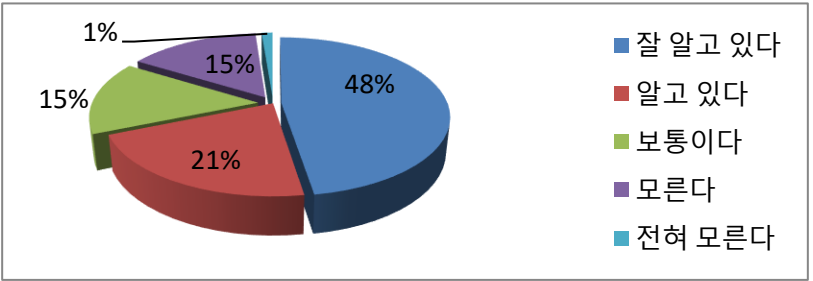
5 우리 학교 학생들은 식생활관에서 지켜야 할 예절을 잘 지키고 있다고 생각한다?

내용		응답자수
①	매우그렇다	20
②	그렇다	20
③	보통이다	32
④	그렇지않다	4
⑤	전혀그렇지않다	4



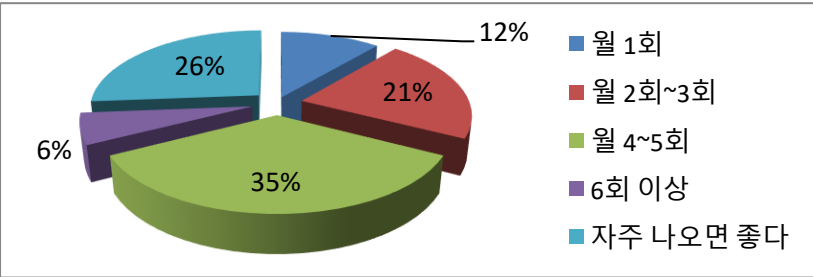
6 우리 학교는 영양량, 식품알레르기, 식재료원산지 등 식단에 대한 정보를 가정통신문이나 학교홈페이지에 제공하는 것을 알고 있다?

내용		응답자수
①	잘 알고 있다	38
②	알고 있다	17
③	보통이다	12
④	모른다	12
⑤	전혀 모른다	1



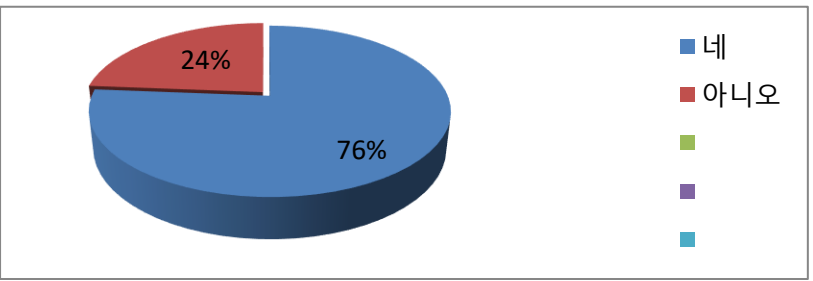
7 생선류(국, 구이, 조림, 튀김 등)가 한 달에 몇 번 나오면 좋을까요?

내용		응답자수
⑤	월 1회	9
④	월 2회~3회	17
③	월 4~5회	28
②	6회 이상	5
①	자주 나오면 좋다	21



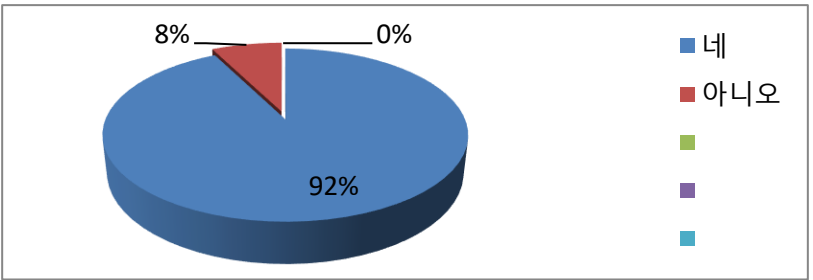
8 제철 식재료(계절에 따라 나오는 식재료)에 대해 알고 있나요?

내용		응답자수
①	네	61
②	아니오	19



9 제철 식재료로 만든 음식이 나오면 먹어볼 생각이 있나요?

내용		응답자수
①	네	74
②	아니오	6
		0



10 급식에서 먹어본 메뉴 중 다음에 꼭 나왔으면 하는 메뉴를 두 개씩 추천해 주세요?

4-1 마라탕,떡볶이,소떡소떡,수박,주스,오렌지,새우튀김,아이스크림,토마토,방울토마토,자장밥,딸기,망고,아이스크림,햄버거,스파게티,회오리감자,닭다리,우동,치킨,로제떡볶이,마라로제떡볶이

4-2	귀바로우, 회오리감자,새우튀김,마라탕,돈까스,딸기,자장면,부대찌개,우동,구슬아이스크림,메밀소바,크로칸슈,핫도그,초콜릿케이크,요구르트
5-1	김치찌개,딸기,구슬아이스크림,함박스테이크,망고스틴,쌀국수,꼬치류,멘보샤,떡볶이,해물우동볶음,고등어조림,짜장면,떡만두국,귀바로우,로제떡볶이,마라탕,새우튀김,카레
5-2	마라탕(15),소고기숙주라면,에그타르트,멘보샤,새우볶음밥,스파게티,과일,아이스크림,고구마맛탕

Ⅲ. 학교급식 설문조사 결과분석과 추천 메뉴

<설문조사 결과 >

- 92%의 학생이 급식은 올바른 식습관형성에 도움을 주는것으로 생각함.
- 급식을 먹기전에 위생을 생각해서 손을 씻는 학생이 96%, 그렇지 않은 학생 4%
식중독을 예방을 위해 손을 씻지 않는 4%학생들도 꼭 손을 씻고 밥을 먹을 수 있도록 합시다.
- 편식을 한다고 대답한 11%의 학생 중 알러지같은 특이 증상의 경우를 제외하고, 성장기의 학생은 모든 음식을 조금씩이라도 먹어보고 편식하는 습관을 고쳐서 건강하게 성장했으면 합니다.
- 학교급식에는 친환경농산물을 사용하고 있고 영양량, 식품알레르기, 식재료 원산지를 매월 학교 홈페이지와 영양소식지로 안내하고 있으니 잘 모르고 있는 학생은 참고하세요.
- 학교급식은 단체급식으로 많은 사람이 이용하는 시설이니 지켜야할 예절을 지키도록 노력합시다.
- 급식에 생선류 적용 4~5회 이상이 1위로, 식단에 적용하면 생선류를 맛있게 먹도록해 요.
- 제철음식에 대해 76% 학생이 알고 있고 24%의 학생이 모른다고 답했으나, 제철음식이 급식에 나오면 92%의 학생이 먹어보길 희망하니 급식에 적극 적용하도록 하겠습니다.

<급식 나온 메뉴 중 다음에 꼭 나왔으면 좋겠다고 추천한 메뉴>

4-1	마라탕,떡볶이,소떡소떡,수박,주스,오렌지,새우튀김,아이스크림,토마토,방울토마토,자장밥,딸기,망고,아이스크림,햄버거,스파게티,회오리감자,닭다리,우동,치킨,로제떡볶이,마라로제떡볶이
4-2	귀바로우, 회오리감자,새우튀김,마라탕,돈까스,딸기,자장면,부대찌개,우동,구슬아이스크림,메밀소바,크로칸슈,핫도그,초콜릿케이크,요구르트
5-1	김치찌개,딸기,구슬아이스크림,함박스테이크,망고스틴,쌀국수,꼬치류,멘보샤,떡볶이,해물우동볶음,고등어조림,짜장면,떡만두국,귀바로우,로제떡볶이,마라탕,새우튀김,카레
5-2	마라탕(15),소고기숙주라면,에그타르트,멘보샤,새우볶음밥,스파게티,과일,아이스크림,고구마맛탕