

2022학년도 학교급식 설문 조사 결과 및 분석(학생)

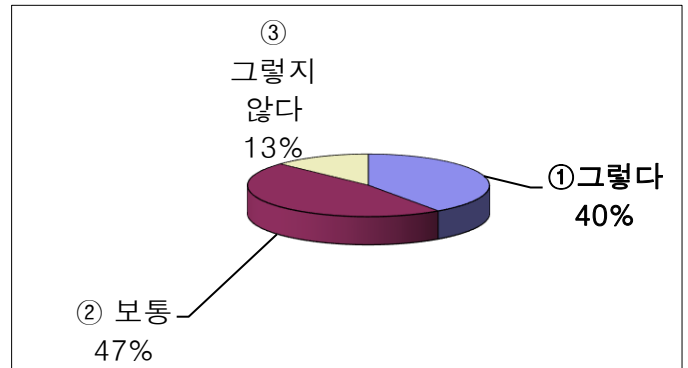
군산상업고등학교

♣ 조사일시 : 2022년 8월26일 ~ 9월 2일

♣ 조사인원 : 3학년 2개반, 2학년 2개반, 1학년 2개반 총 6개반 77명

1. 학교급식 건강과 올바른 식습관 형성에 도움?

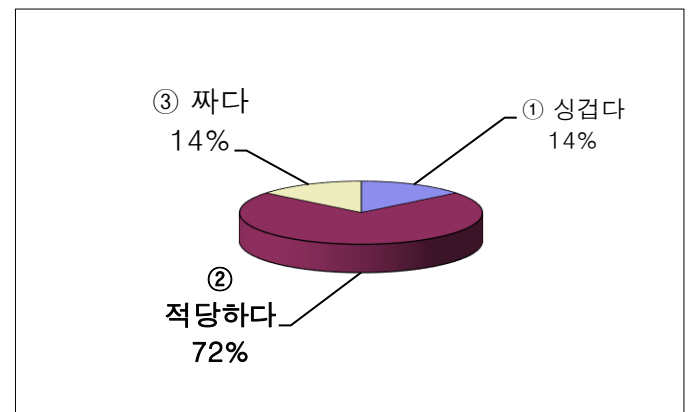
문항	인원수
①그렇다	31
② 보통	36
③ 그렇지 않다	10



★ 학교급식으로 인해 건강과 올바른 식습관 형성에 도움을 주는가라는 질문에 그렇다 40%, 보통이다 47%, 그렇지 않다 13%입니다.
학생들과 소통하고 의견을 들어, 기호를 충족시키면서도 건강하고 영양적으로 우수한 식단을 제공하도록 노력하겠습니다.

2. 급식에서 제공하는 음식의 간은?

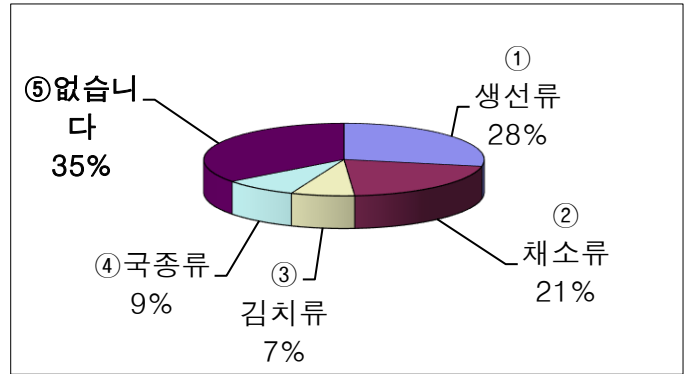
문항	인원수
① 싱겁다	11
② 적당하다	55
③ 짜다	11



★ 음식의 간은 알맞다고 답해 준 학생들이 72%로 집계되었습니다. 국의 경우 0.6 ~ 0.8%를 유지하려고 노력하나, 김치나 된장이 들어간 국들의 염도는 높게 나오는 경향이 있습니다. 학생들의 건강을 위해 자극적이고 짠 음식은 지양하고 건강한 급식을 제공하여 나트륨 저감화 시대에 맞춰 나가겠습니다.

3. 학교급식 메뉴 중 싫어하는 음식은?(복수응답있음)

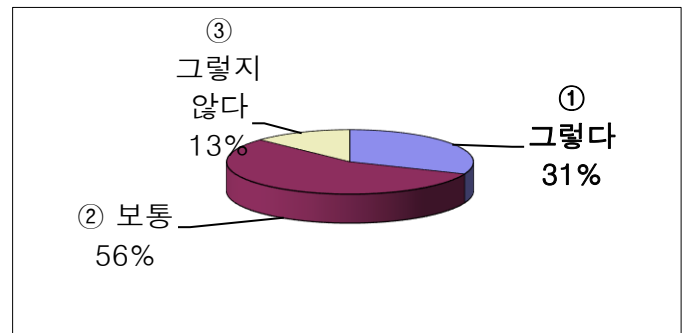
문항	인원수
① 생선류	23
② 채소류	17
③ 김치류	6
④ 국종류	7
⑤ 없습니다	29



★ 싫어하는 음식이 없다는 학생이 35%로 가장 많았고, 그 다음 싫어하는 음식으로 생선류가 28%였습니다. 편식하지 않는 학생도 많지만, 생선류, 채소류, 국, 김치 등 다양한 음식을 싫어하는 수도 65%를 차지하고 있습니다. 육류의 선호도가 높은 학생들의 식습관의 영향때문인것으로 생각됩니다. 다양한 조리법 등을 통해서 생선류 및 채소류를 자주 접하게 하여 선호도를 높이고, 식생활 지도를 통해 골고루 먹을 수 있도록 학생들과 함께 노력하겠습니다.

4. 급식에서 제공하는 식재료의 신선도?

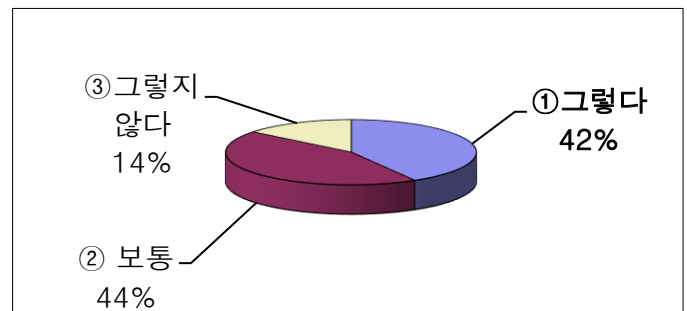
문항	인원수
① 그렇다	24
② 보통	43
③ 그렇지 않다	10



★ 학생의 31%가 학교급식 식재료가 신선하다고 평가해주었습니다. 학교급식에 사용되는 식재료는 매일 아침 마다 공급되며, 검수와 전처리 조리과정을 통해 음식을 만들고 있습니다. 곡류는 친환경 무농약 쌀과 잡곡을 매일 사용중이며, 채소의 경우 예산내에서 친환경의 비율을 높이하고자 노력중입니다. 보통이라는 56%와 신선하지 않다는 학생 13%의 만족도를 높일 수 있도록 식재료 선정 및 검수에 노력을 기울이겠습니다..

5. 학교급식의 위생, 안전도?

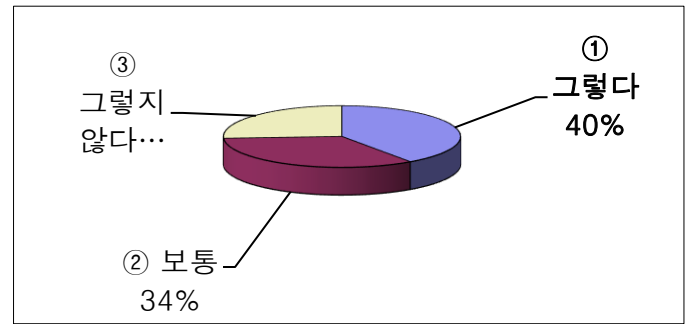
문항	인원수
①그렇다	32
② 보통	34
③그렇지 않다	11



★ 학교급식의 위생과 안전도 관련 분야에서는 그렇다가 42%로 나왔습니다. 매일 조리업무에 앞서 식생활관 소독 및 개인위생에 철저를 기하고자 하며, 검수, 조리과정, 배식, 청소 등 모든과정에서 있어 좀더 신경을 씀으로 깨끗하고 위생적인 학교급식이 되도록 하겠습니다.

6. 학교급식 장소의 편안함

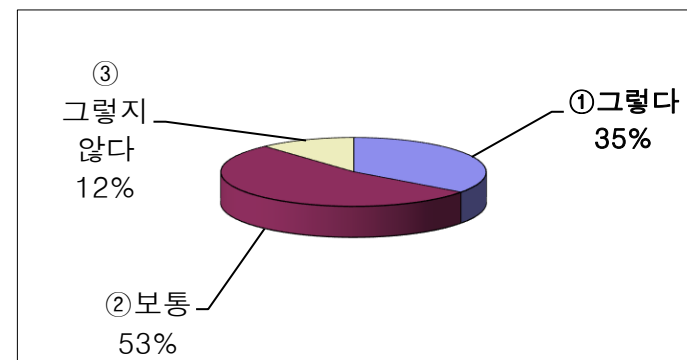
문항	인원수
① 그렇다	31
② 보통	26
③ 그렇지 않다	20



★ 학교급식 식당의 편안함에 그렇다고 답한 학생이 40%로 나왔습니다. 코로나 19가 길어지면서 띄어앉기 등 점심시간 지켜야할 일들이 많다보니 학생들도 힘든부분이 있을 것이라고 생각합니다. 앞으로 더 편안하고 즐거운 급식시간이 될 수 있도록 노력하겠습니다.

7. 영양 식생활 지도?

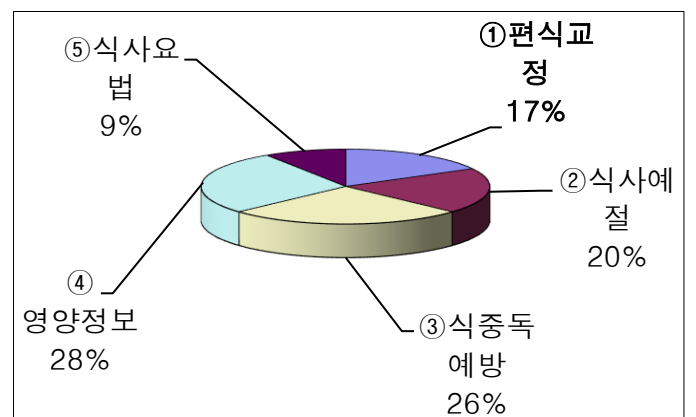
문항	인원수
① 그렇다	27
② 보통	41
③ 그렇지 않다	9



★ 영양 식생활 지도 분야에선 그렇다가 35%, 보통이다 53% 나왔고 그렇지 않다가 12% 나왔습니다. 점심시간, 가정통신문과 학교 홈페이지를 통해 영양식생활 지도가 이루어지고 있습니다. 관련내용을 더욱 홍보하여 학생들이 학교급식에서 지속적으로 운영하고 있는 식단영양표시제, 비만, 당과 나트륨 저감화, 음식물쓰레기 줄이기 등 함께 할 수 있게 더욱 노력하겠습니다.

8. 원하는 영양 식생활 교육?

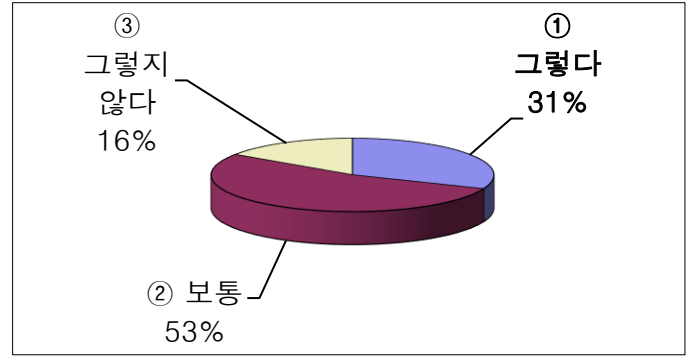
문항	인원수
① 편식교정	13
② 식사예절	15
③ 식중독 예방	20
④ 영양정보	21
⑤ 식사요법	7



★ 학생들의 관심이 있는 영양 식생활 교육 분야는 골고루 분포되었습니다. 영양정보, 식중독 예방, 식사예절 등 홈페이지와 급식시간을 통해 학생들에게 전달하겠습니다.

9. 학교급식 소통?

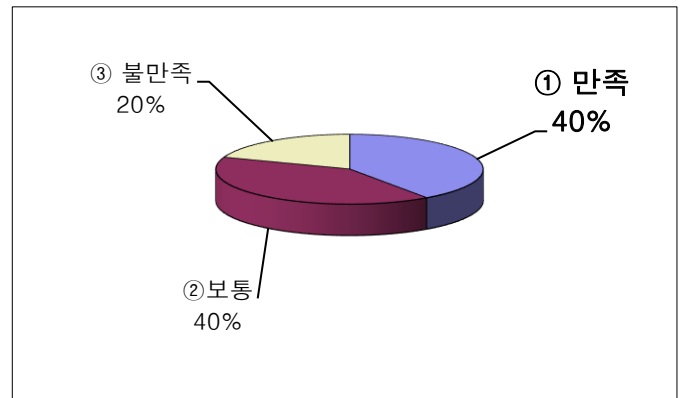
문 항	인원수
① 그렇다	24
② 보통	41
③ 그렇지 않다	12



★ 학생과 함께 소통하는 학교급식에 관해 31% 학생이 그렇다 라고 대답했습니다. 홈페이지와 식사시간 대면교육을 하며 끊임없이 식생활 관련 소통을 위해 노력하겠습니다.

10. 학교급식 만족도?

문 항	인원수
① 만족	31
②보통	31
③ 불만족	15



★ 학교급식 만족도 관련 질문에는 40% 비율을 차지하고 있습니다. 학교급식의 맛, 양, 간에 있어 개인차가 있을수 있으며, 육류와 튀김 등과 같이 학생들의 기호가 높은 음식들은 예산 및 조리, 영양량의 한계로 배식양 등에 불만 발생할수 있는 부분입니다. 급식은 단순한 음식제공만이 아닌 밥상머리 교육의 일환임을 숙지하여 편식 교정, 생산자와 조리원들에대한 감사한 마음과 올바른 식사예절 등의 교육이 소홀히 되지 않도록 더욱더 노력 할 것입니다. 전반적인 학교급식에 대한 만족도를 향상시키기 위하여 다양한 방안을 모색하고 건강하고 맛있는 학교급식을 제공할 수 있도록 끊임없이 노력하고 연구하겠습니다.