

2024학년도 학교급식 설문 조사 결과 및 분석

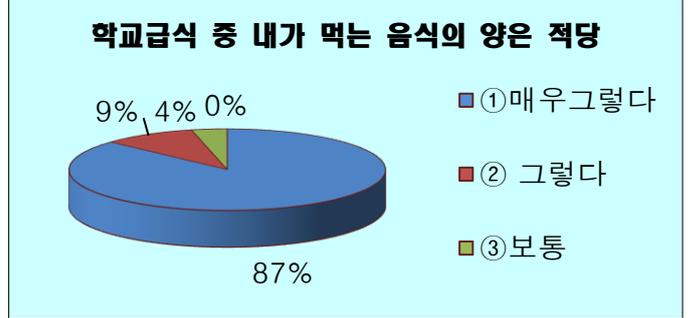
전주진북초등학교

♣ 조사일시 : 2025.1.6~3. (2일간) 실시

♣ 조사인원 : 1~6학년 및 교직원 ♣ 조사인원 : 220명

1. 학교급식 은 맛있다고 생각하는가?

문항	인원수
①매우그렇다	191
②그렇다	21
③보통	8
④그렇지 않다	0
계	220



★ 학교급식으로 인해 건강과 올바른 식습관 형성에 도움을 주는지 질문에 **87%**가 매우그렇다, 그렇다 답변이 9%, 보통이 4%로 응답하였다
만족하지 못한 학생들의 의견을 더 듣고 학생들의 급식 모습을 더 지켜보며, 기호를 잘 파악하여 영양면에서 우수하면서 학생들의 기호에 맞는 식단개발에 더욱 더 주력하여 만족도를 높여 학교급식이 건강과 올바른 식습관 형성에 도움이 되도록 더 많은 학생들이 매우 만족하는 급식이 될 수 있도록 노력하겠습니다.

2. 급식에서 제공하는 음식의 양은 적당한가?

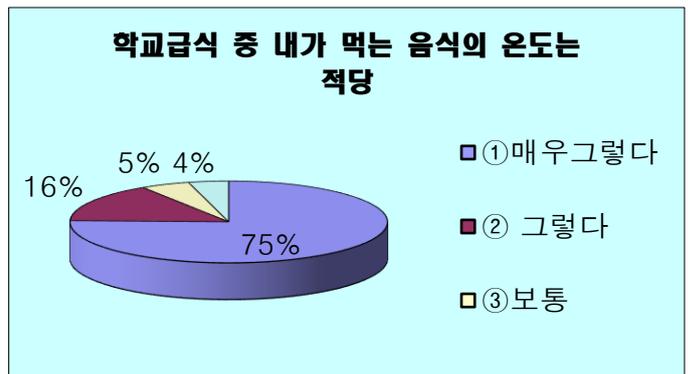
문항	인원수
①매우그렇다	178
②그렇다	27
③보통	7
④그렇지 않다	8
계	220



★ 음식의 양은 **알맞다고 답해 준 학생들이 81%**로 집계되었습니다. 개개인의 입맛은 천차만별이어서 급식을 하면서 사실상 이 부분이 가장 어려운 부분이기도 하지만 약간 싱겁게 간을 맞추어 나트륨 저감화시대에 발맞춰 나가겠습니다.

3. 학교급식 중 내가 먹는 음식의 온도는 적당한가?

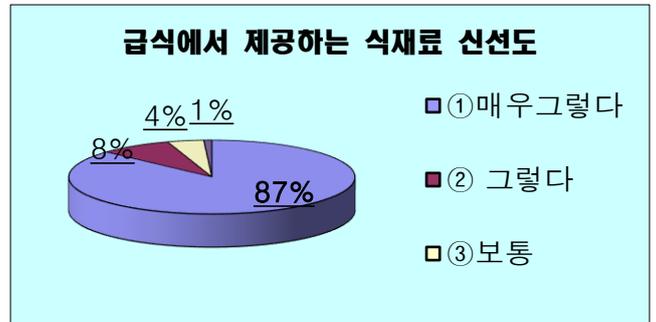
문항	인원수
①매우그렇다	166
②그렇다	34
③보통	11
④그렇지 않다	9
계	220



★ 음식의 온도는 적당하다고 답한 학생이 75%로, 불편함을 느끼는 학생도 4%나 나옴에 따라, 조금 더 고민하여 음식에 맞게 온도를 맞춰서 배식할 수 있도록 노력하겠습니다.

4. 급식에서 제공하는 식재료의 신선도?

문항	인원수
①매우그렇다	191
②그렇다	18
③보통	9
④그렇지 않다	2
계	220



★ 학교급식 식재료의 신선도를 87%로 매일 아침에 식재료가 들어와 검수와 전처리 조리 과정을 거쳐 음식을 만들고 있는데, 그렇지 않다 1% 학생도 있었습니다. 위생적으로 안전하고 건강에 유익한 식재료 선택을 통해 학생들이 마음 놓고 식사 할 수 있도록 품질확인 등 철저한 검수를 통해 안전한 급식이 되도록 하겠습니다.

5. 학교급식의 위생, 안전도?

문항	인원수
①매우그렇다	195
②그렇다	19
③보통	6
④그렇지 않다	0
계	220



★ 학교급식의 위생과 안전도 관련 분야에서는 '그렇다'가 89%로 나왔습니다. 앞으로 더욱 위생적인 부분에 신경을 써서 이물질 등이 발견되지 않도록 하고 식기구 세척소독을 철저하게 관리가 필요함

6. 학교급식 장소의 편안함

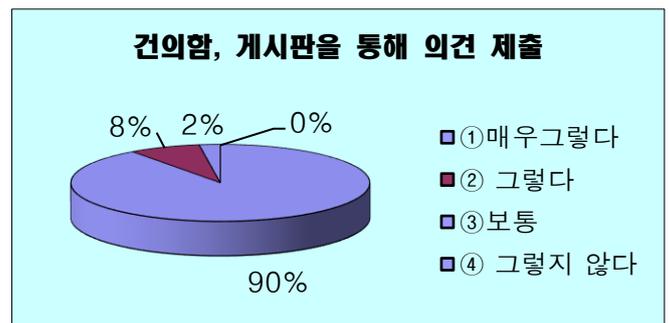
문항	인원수
①매우그렇다	198
②그렇다	19
③보통	2
④그렇지 않다	1
계	220



★ 학교급식 식당의 편안함에 '그렇다' 답한 학생이 86%, '보통'으로 답한 학생이 9%로 나왔습니다. 좀 더 편안하고 즐거운 급식시간이 될 수 있도록 노력하겠습니다.

7. 우리학교는 의견조사 혹은 건의함, 게시판을 통해 의견 제출?

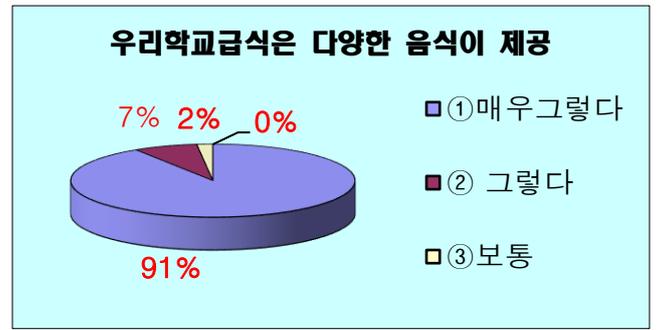
문항	인원수
①매우그렇다	198
②그렇다	17
③보통	5
④그렇지 않다	0
계	220



★ 게시판이나 홍보판을 통한 학생들의 의견을 더욱 반영하는 식생활관이 되도록 노력하겠습니다. 학교 홈페이지를 더욱 홍보하여 학생들이 학교급식에서 지속적으로 운영하고 있는 식단영양표시제, 비만, 당과 나트륨 저감화, 음식물쓰레기 줄이기 등 함께 할 수 있게 더 많은 영양정보 전달에 노력하겠습니다.

8. 우리학교급식은 다양한 음식이 제공되는가?

문항	인원수
①매우그렇다	200
②그렇다	16
③보통	4
④그렇지 않다	0
계	220



★ 학생들의 관심이 많은 음식은 식생활관도 연구하여 급식에 반영하도록 신경쓰겠습니다.

9. 학교급식 배식 원활한지?

문항	인원수
①매우그렇다	178
②그렇다	30
③보통	12
④그렇지 않다	0
계	220



★ 학교급식 배식이 원활한지에 관해 95% 학생이 '그렇다', 5% '보통' 이라고 응답하였습니다 .

10. 학교급식 만족도?

문항	인원수
① 만족	213
② 보통	4
③ 불만족	3
계	220



★ 학교급식 만족도 관련 질문에는 **만족 97%**로 전년도 23%에 비해 많이 높은 비율을 차지하고 있습니다. 급식은 밥상머리 교육의 일환임을 숙지하여 식사를 하는 것 뿐만 아니라, 편식도 교정하고, 생산자와 조리원들에 대한 감사한 마음과 올바른 식사예절 등의 교육이 소홀히 되지 않도록 급식지도시 더욱더 노력 할 것입니다. **불만족 1%**의 학생이 만족할 수 있게 원인을 파악하고 급식운영이 개선이 필요함을 느끼고 현장 교육과 소통을 통하여 학생들의 만족도가 높아질 수 있도록 적극적인 급식 운영에 항상 노력하겠습니다.

👉 분석

★ 설문조사를 마치면서 느낀 것은 고쳐 나가야 할 여러가지 문제들이 비단 한사람만의 노력으로 이루어지지는 않는다는 것입니다. 조리원은 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.

가공식품이나 첨가물이 들어가는 식재료 보다 자연에서 얻어지는 식재료로 우리 학생들의 미래 건강을 지키는 진북 급식이 되도록 최선을 다하고자 합니다.