

2024년 학교급식 식단 맵기 및 선호메뉴 조사 결과

1 조사개요

- 조사기간 : 7월 4일~ 7월 12일
- 조사내용 : 식단의 맵기 및 선호메뉴 조사
- 조사방법 : 전교생 각 학급에서 담임선생님과 일정 양식에 따라 자유롭게 작성해서 제출

2 조사 결과

- 우리학교 식단의 맵기는 어떠한가요?
 - 120여장 배부하여, 부적당한 응답을 제외한 98명으로 분석하였음.
 - 고학년 학생일수록 맵지않다.> 적당하다.> 더 매웠으면 좋겠다. 순으로 조사되었으며
 - 적당하다. > 맵지 않다. 순으로 저학년은 조사되었음.
 - 그러나 미각이 예민하여 매움을 더 자극적으로 느끼는 학생 또는 저학년을 고려하여 학교 내 조리종사원의 조리 여건을 감안하여 분리조리 및 매운맛이 덜 자극적으로 느껴질 수 있는 방안을 연구 중 : 예를 들면 돼지불고기 제공시 간장 불고기와 고추장 불고기 메뉴로 제공
- 우리학교에서 먹고 싶은 메뉴는 ?
 - 맛이 적당하다. 또는 더 맵게 해주길 바라는 그룹은 보통 고학년 학생그룹이었으며, 마라탕> 마라떡볶이 > 매운떡볶이 > 아이스크림 > 양념치킨 > 케이크 > 탕후루 순으로 먹고 싶은 메뉴를 대답함.
 - 이 그룹의 특징적인 것은 보조식류 뿐만 아니라 소고기무국, 쌀국수, 꽃게탕, 치킨마요덮밥, 매운 갈비찜과 같이 주찬으로 제공되는 메뉴에도 관심이 높았음.
 - 저학년 그룹일수록 단 음식의 선호도가 높게 나타났으며, 마카롱과 케이크

류를 선호하는 아이들이 있었음.

- 설탕의 섭취는 다양한 염증 유발의 발생으로 이어지는바 섭취 감소 노력이 필요하므로, 급식에서 가공품 보다는 생과일류 위주로 제공해야 할 것으로 보임.
- 올바른 식생활 전환을 위하여 학교급식 시간을 통해 자극적인 음식보다는 매움의 정도를 낮춘 식품을 제공하고, 야채류 및 과일류 섭취를 늘려가는 것이 좋을 것으로 생각됨.
- 선호도 메뉴 조사 결과에 따라 학생들의 의견을 수렴하여, 급식으로 제공될 수 있는 메뉴로 맵기의 정도를 조절해 추후 급식으로 제공될 예정임.