

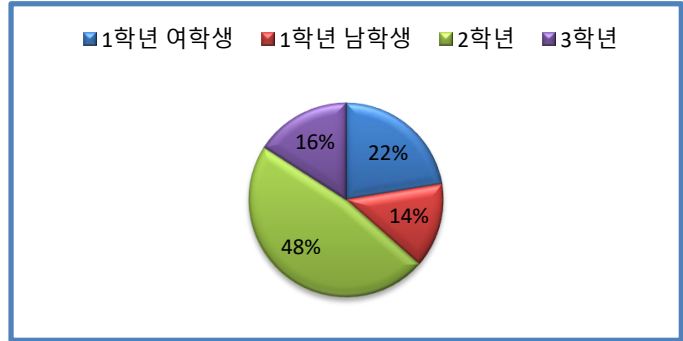
2025학년도 학교급식 만족도 및 기호도 조사 결과 분석

새솔중학교

- ◆ 설문지 조사 대상 : 본교 재학생 중 설문조사에 응답하길 희망하는 학생
- ◆ 설문지 응답인원 : 107명
- ◆ 설문지 조사기간 : 2025. 6. 4. - 2025. 6. 11. (총 8일)

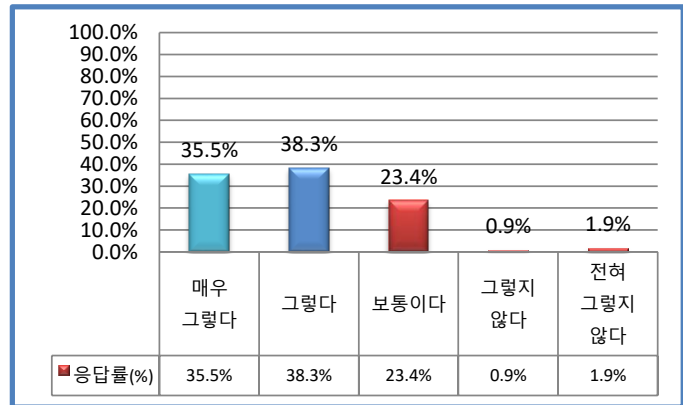
1. 응답자 정보

구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	1학년 여학생	24	22.4%
②	1학년 남학생	15	14.0%
③	2학년	51	47.7%
④	3학년	17	15.9%
		107	100.0%



2. 우리 학교급식은 건강과 올바른 식습관 형성에 도움을 준다.

구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	매우 그렇다	38	35.5%
②	그렇다	41	38.3%
③	보통이다	25	23.4%
④	그렇지 않다	1	0.9%
⑤	전혀 그렇지 않다	2	1.9%
계		107	100.0%

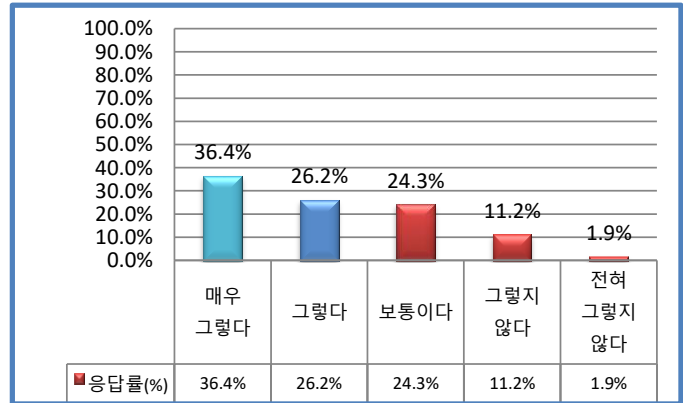


☞ 결과 : 긍정적으로 대답한 학생이 73.8%이며, 보통은 23.4%, 부정적으로 답변한 학생은 2.8% 입니다.

☞ 노력하고 있는 점 : 학생의 건강과 올바른 식습관 형성을 위해 전체 학생수 기준 평균 열량과 영양소의 기준에 맞게 식단을 작성하고 있습니다. 또한, 다양한 식재료와 계절식품을 활용한 메뉴를 구성하기 위해 레시피 개발 등의 노력을 하고 있습니다. 앞으로도 건강하고 맛있는 메뉴를 제공할 수 있도록 노력할테니 새솔중 학생들도 학교급식으로 나오는 메뉴들을 편식하지 않고 골고루 먹도록 도전해보기 바랍니다.

3. 우리 학교급식에서 제공하는 음식의 간은 적당하다.

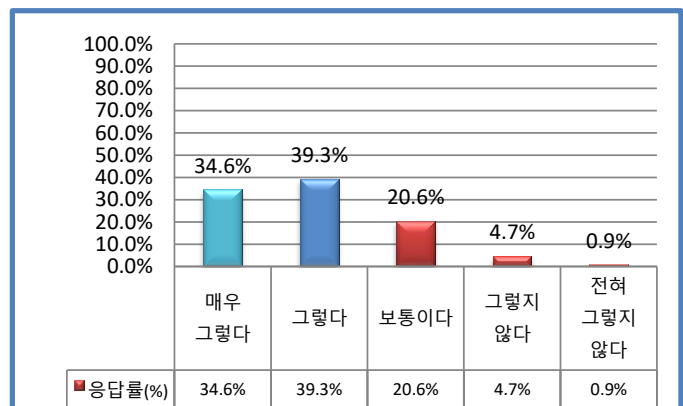
구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	매우 그렇다	39	36.4%
②	그렇다	28	26.2%
③	보통이다	26	24.3%
④	그렇지 않다	12	11.2%
⑤	전혀 그렇지 않다	2	1.9%
계		107	100.0%



- ☞ 결과 : 긍정적으로 답변한 학생이 62.6%이며, 보통은 24.30%,
부정적으로 답변한 학생은 13.1%입니다.
- ☞ 노력하고 있는 점 : 우리학교는 나트륨 저감화를 위해 조미료는 사용하지 않으며,
멸치와 다시마·소금·간장 등으로만 맛을 내고 있습니다.
표준화된 레시피로 음식의 간이 적절하고 일정할 수 있도록 노력하겠습니다.

4. 우리 학교 급식은 위생적이다.

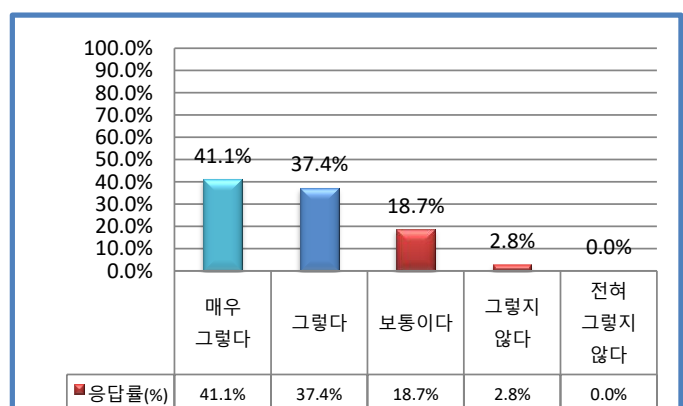
구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	매우 그렇다	37	34.6%
②	그렇다	42	39.3%
③	보통이다	22	20.6%
④	그렇지 않다	5	4.7%
⑤	전혀 그렇지 않다	1	0.9%
계		107	100.0%



- ☞ 결과 : 긍정적으로 답변한 학생이 73.9%이며, 보통은 20.6%,
부정적으로 답변한 학생은 5.6%입니다.
- ☞ 노력하고 있는 점 : 학교급식 위생은 식중독과 직결되는만큼 소홀히 하지 않고 열심히 관리하고 있습니다. 연 2회 학교급식 건강검진을 실시하고 있으며, 위생모와 위생복·위생화 착용 등 매일 아침 조회시간마다 개인 위생부분을 철저히 관리하고 있습니다.
안전하고 위생적인 학교급식을 위해 본교에서는 HACCP 자동시스템을 적용하여 식중독 예방에 힘쓰고 있습니다. 그 예로는, 채소과일류는 염소소독액에 5분간 침지하여 세척 및 소독을 실시하고 있으며, 교차오염 예방을 위하여 식재료 종류별로 칼·도마를 구분하여 사용하고 있습니다. 앞치마와 고무장갑은 전처리용·조리용·청소용 등으로 나눠서 사용하고 세척·소독하고 있습니다. 머리카락이나 비닐과 같은 이물질이 발견되지 않도록 위생에 신경써서 운영하겠습니다.

5. 우리 학교 급식에 사용되는 식재료의 품질은 믿을만하다.

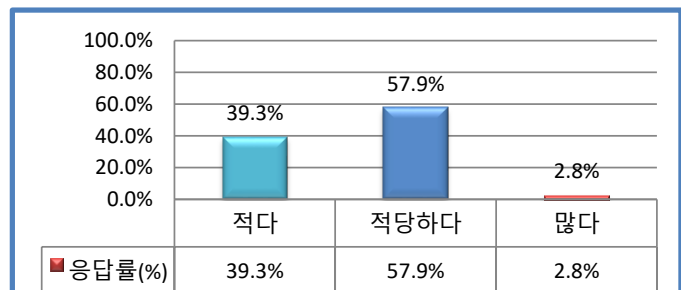
구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	매우 그렇다	44	41.1%
②	그렇다	40	37.4%
③	보통이다	20	18.7%
④	그렇지 않다	3	2.8%
⑤	전혀 그렇지 않다	0	0.0%
계		107	100.0%



- ☞ 결과 : 긍정적으로 답변한 학생이 78.5%이며, 보통은 18.7%, 부정적으로 답변한 학생은 2.8%입니다.
- ☞ 노력하고 있는 점 : 우리학교에서는 생산자 이력정보와 생산자 고유의 인증번호를 확인할 수 있는 친환경쌀, 친환경농산물을 이용하고 있습니다. 뿐만 아니라 국내산 육류 및 가금류, 국내산 콩으로 만든 두부·콩나물 사용 등 식재료의 품질을 높이려고 노력하고 있습니다. 육류 및 가금류는 축산물 등급판정확인서와 도축검사증명서를 통해서 이력과 품질을 확인하고 있습니다. 우리학교는 매일 아침 납품되는 모든 식재료의 원산지 및 유통기한, 온도 등을 확인하고, 품질이 좋지 않은 경우 그자리에서 반품 및 교환을 요구하여 신선하고 믿을 수 있는 품질의 재료만을 이용하고 있습니다.

6. 우리학교의 배식량은 적당하다.

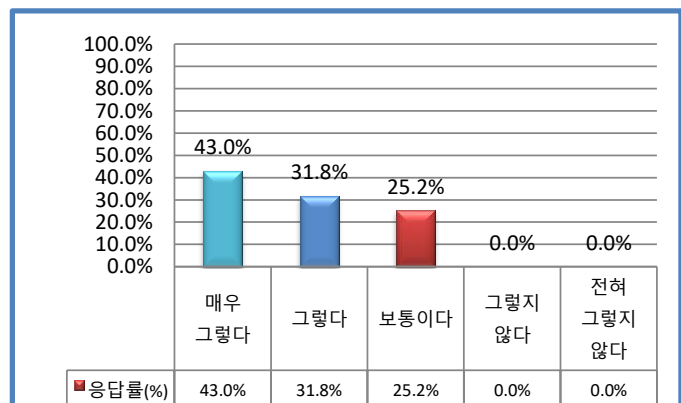
구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	적다	42	39.3%
②	적당하다	62	57.9%
③	많다	3	2.8%
계		107	100.0%



- ☞ 결과 : 적다고 답변한 학생이 39.3%이며, 적당하다는 57.9%, 많다고 답변한 학생은 2.8% 입니다.
- ☞ 노력하고 있는 점 : 단체급식 특성상 개개인의 섭취량을 다 맞출 수는 없지만 배식 처음부터 끝까지 골고루 배식할 수 있도록 더욱 신경쓰도록 하겠습니다. 새솔중 학생들도 최대한 잔반을 남기지 않고 골고루 먹도록 노력해봅시다.

7. 우리학교는 식사와 배식 시 질서에 관해 영양선생님이나 선생님이 지도를 해주신다.

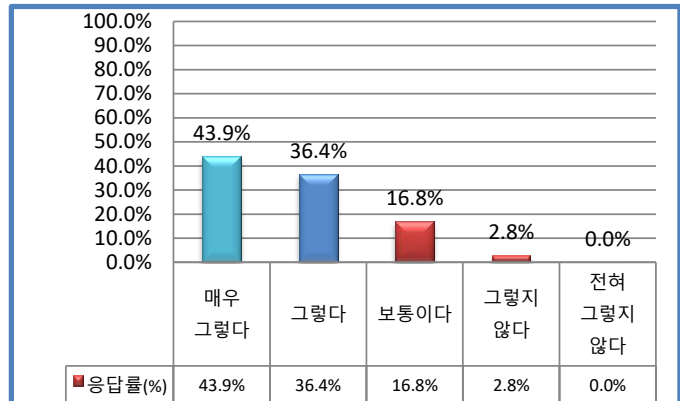
구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	매우 그렇다	46	43.0%
②	그렇다	34	31.8%
③	보통이다	27	25.2%
④	그렇지 않다	0	0.0%
⑤	전혀 그렇지 않다	0	0.0%
계		107	100.0%



- ☞ 결과 : 긍정적으로 답변한 학생이 74.8%이며, 보통은 25.2%, 부정적으로 답변한 학생은 0%입니다.
- ☞ 노력하고 있는 점 : 현재 식생활관에서는 질서 유지를 위하여 학년별 시차배식으로 운영하고 있습니다. 또한 깨끗한 식생활관을 위하여 급식도우미 학생들이 식탁 닦기 및 퇴식구 정리 등 봉사활동을 하고 있습니다. 뿐만 아니라 영양선생님과 학생회 학생들이 식생활관내 질서유지를 위하여 노력하고 있습니다.

8. 우리학교는 급식에 관한 의견을 조사하거나 건의함, 학교홈페이지 게시판 등을 통해 급식에 관한 의견을 제시할 수 있다.

구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	매우 그렇다	47	43.9%
②	그렇다	39	36.4%
③	보통이다	18	16.8%
④	그렇지 않다	3	2.8%
⑤	전혀 그렇지 않다	0	0.0%
계		107	100.0%

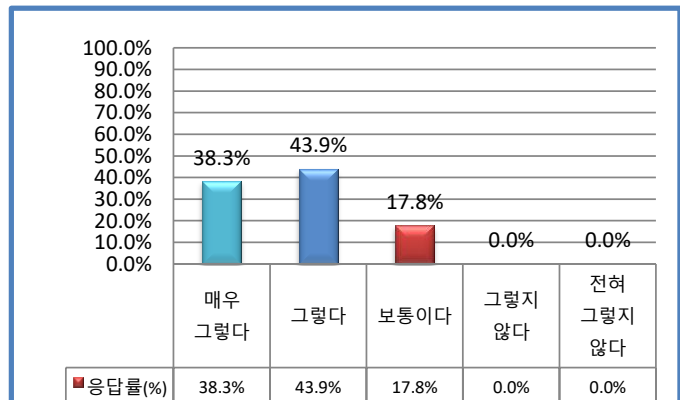


☞ 결과 : 긍정적으로 답변한 학생이 80.3%이며, 보통은 16.8%, 부정적으로 답변한 학생은 2.8%입니다.

☞ 노력하고 있는 점 : 식생활관에 있는 [급식의견함]을 통해 학생들이 원하는 메뉴에 대해 의견을 제시할 수 있으며, 이를 바탕으로 식단을 구성하는 방법으로 운영하고 있습니다. 지금처럼 [급식의견함]을 통해 메뉴나 급식에 대한 의견을 자유롭게 제출해주시기 바랍니다.

9. 우리 학교에서는 영양량, 식품알레르기, 식재료 원산지 등 식단에 대한 정보를 가정통신문, 학교 홈페이지 등으로 제공한다.

구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	매우 그렇다	41	38.3%
②	그렇다	47	43.9%
③	보통이다	19	17.8%
④	그렇지 않다	0	0.0%
⑤	전혀 그렇지 않다	0	0.0%
계		107	100.0%

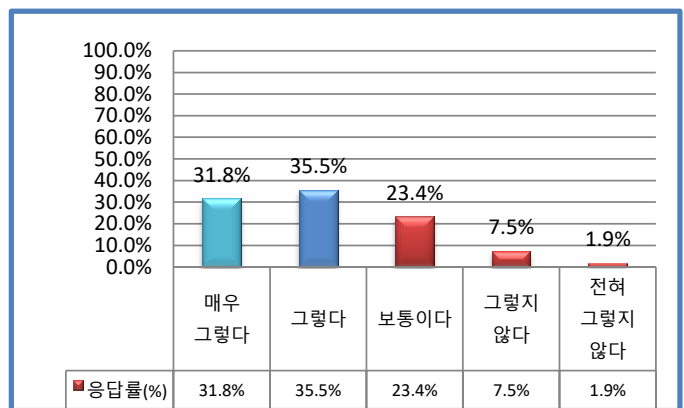


☞ 결과 : 긍정적으로 답변한 학생은 82.2%이며, 보통은 17.8%, 부정적으로 답변한 학생은 0%입니다.

☞ 노력하고 있는 점 : 학교홈페이지, 식생활관 게시판을 통해 영양소식지와 원산지 및 영양표시제를 첨부하여 식단별 영양량과 식품 알레르기, 식재료 원산지 등 정보를 제공하고 있습니다. 학교 홈페이지에 월별 위생교육 및 영양교육 자료를 게시하고 있으며, 급식 사진 게시판에 매일 급식 식판 사진을 공개하고 있으니 참고하시기 바랍니다.

10. 우리 학교 급식에서 배식은 원활하게 이루어진다.

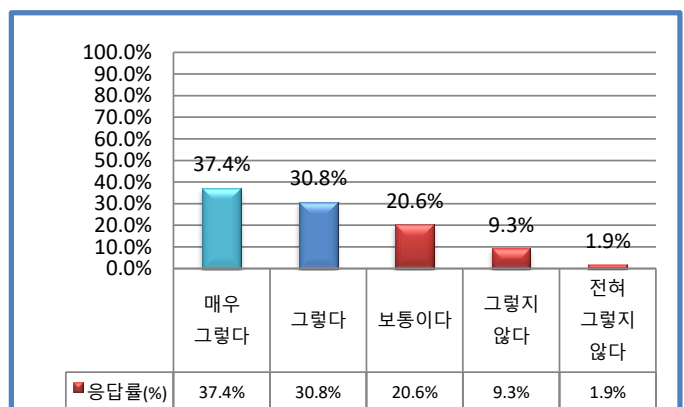
구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	매우 그렇다	34	31.8%
②	그렇다	38	35.5%
③	보통이다	25	23.4%
④	그렇지 않다	8	7.5%
⑤	전혀 그렇지 않다	2	1.9%
계		107	100.0%



- ☞ 결과 : 긍정적으로 답변한 학생은 67.3%이며, 보통은 23.4%, 부정적으로 답변한 학생은 9.4%입니다.
- ☞ 노력하고 있는 점 : 학년별 시차배식으로 운영하고 있습니다. 학년별로 정해진 시간에 맞게 배식할 수 있도록 신경쓰겠습니다.

11. 우리 학교급식 장소는 편안하다.

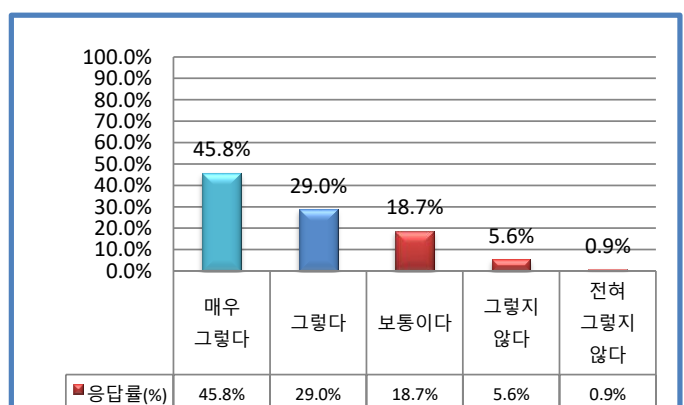
구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	매우 그렇다	40	37.4%
②	그렇다	33	30.8%
③	보통이다	22	20.6%
④	그렇지 않다	10	9.3%
⑤	전혀 그렇지 않다	2	1.9%
계		107	100.0%



- ☞ 결과 : 긍정적으로 답변한 학생은 68.2%이며, 보통은 20.6%, 부정적으로 답변한 학생은 11.2%입니다.
- ☞ 노력하고 있는 점 : 식생활관을 매일 청소·소독하여 깨끗함을 유지하고 있으며, 식생활관 내 적정 온도·습도 유지를 통하여 쾌적하게 식사할 수 있도록 신경쓰고 있습니다. 가끔 식생활관 내 대화 및 장난으로 인하여 식생활관 질서가 제대로 지켜지지 않을 때에 편안함을 느끼지 못하는 학생들이 있습니다. 우리모두 식생활관 내 에티켓을 지킬 수 있도록 노력해주시기 바랍니다.

12. 음식을 배식해 주시는 조리실무사 선생님들은 친절하다.

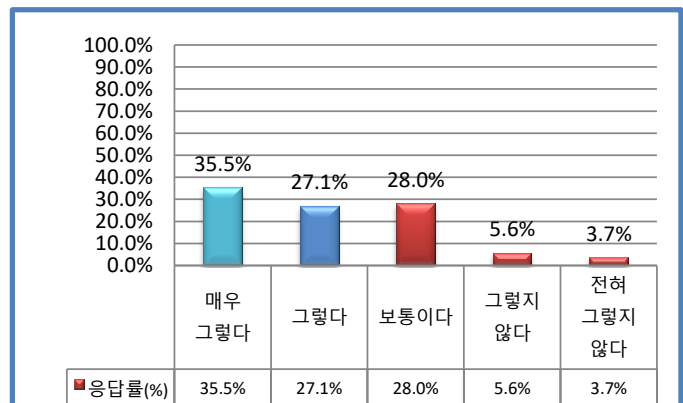
구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	매우 그렇다	49	45.8%
②	그렇다	31	29.0%
③	보통이다	20	18.7%
④	그렇지 않다	6	5.6%
⑤	전혀 그렇지 않다	1	0.9%
계		107	100.0%



- ☞ 결과 : 긍정적으로 답변한 학생은 74.8%이며, 보통은 18.7%, 부정적으로 답변한 학생은 6.5%입니다.
- ☞ 노력하고 있는 점 : 학생을 하나의 인격체로 존중하고, 기분 좋은 점심시간이 될 수 있도록 더욱 노력하겠습니다. 서로 예의있고 배려하는 모습을 보여주는 아름다운 식생활관이 되도록 하겠습니다.

13. 나는 전반적으로 학교급식에 만족한다.

구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	매우 그렇다	38	35.5%
②	그렇다	29	27.1%
③	보통이다	30	28.0%
④	그렇지 않다	6	5.6%
⑤	전혀 그렇지 않다	4	3.7%
계		107	100.0%



- ☞ 결과 : 긍정적으로 답변한 학생은 62.6%이며, 보통은 28.0%, 부정적으로 답변한 학생은 9.3%입니다.
- ☞ 노력하고 있는 점 : 본 설문지를 통해서 학생들이 어떤 부분에서 만족하고, 만족하지 않는지 정확하게 파악하여 개선하도록 노력 하겠습니다.

14. 우리 학교급식에서 제공되었던 메뉴 중 가장 좋았던 메뉴는?

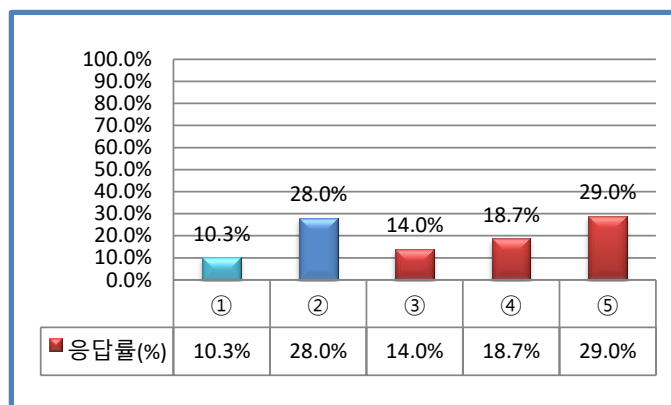
카레, 마라탕, 돼지국밥, 치킨, 열대과일, 과일 종류, 제주고기국수, 아이스크림, 떡볶이, 치즈고구마돈까스, 참치마요밥, 불닭팽이버섯, 피자, 푸팟퐁커리, 버블티, 케이크, 후식종류, 닭갈비, 제육볶음, 탕수육, 희나리요거트, 쌀국수, 크림떡볶이, 스파게티, 루꼴라피자, 쌀국수, 김치, 밥버거, 계란말이, 떡볶이+주먹밥, 미역국, 수제딸기라떼, 마파두부, 아이스슈, 치킨마크니커리덮밥, 꺾바로우, 콩나물불고기볶음, 잡채, 오리주물럭 등

15. 우리 학교급식에 나왔으면 하는 새로운 메뉴 2가지를 적어주세요.

랍스터, 버블티, 과일주스, 하겐다즈, 탕후루, 소바, 버터쿠키, 족발, 스파게티, 푸딩, 스프, 불닭팽이버섯, 볶음밥, 열무김치, 마라탕 빨간색 국물, 고구마감자핫도그, 치킨스테이크, 소떡소떡, 타코야끼, 제육볶음, 회오리감자, 냉면, 햄버거, 빵, 고구마, 메론, 닭발, 막장, 라면, 냉면, 마라상귀, 삼겹살, 탕수육, 간장새우장, 간장게장, 회, 요아정, 엽떡, 돈코츠라멘, 소고기, 파스타, 킹크랩, 김치찜, 닭꼬치, 캐비어, 우동, 초밥, 붕어빵, 팔빵, 김치볶음밥, 계란말이, 치즈닭갈비, 짜장면, 꺾바로우, 오레오케이크, 츄러스, 냉모밀, 쌀국수, 주꾸미볶음, 치킨, 피자, 아사이볼, 팔빙수, 비빔냉면, 순대국밥, 치즈케이크, 로제떡볶이, 연어장덮밥, 와플, 레몬에이드, 패션후르츠에이드, 모닝빵, 와플, 콘아이스크림, 크림새우, 민트초코, 엄마는외계인 등

16. 우리학교에서 실시하는 식품안전 및 영양·식생활교육중 중점적으로 교육했으면 하는 내용은 무엇입니까?

구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	편식 교정	11	10.3%
②	식사 예절	30	28.0%
③	식중독 예방	15	14.0%
④	영양 정보	20	18.7%
⑤	기타	31	29.0%
계		107	100.0%



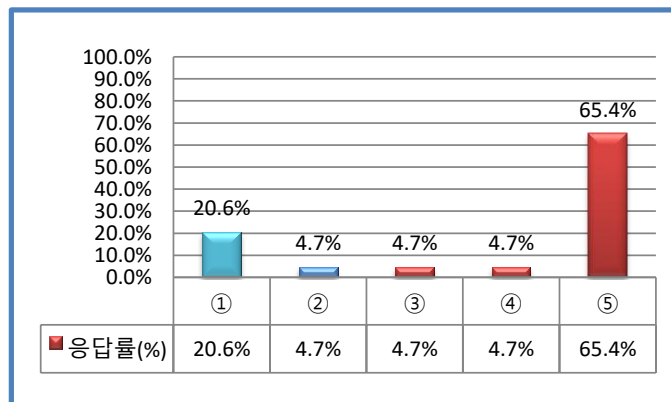
☞ 결과 : 가장 많은 비율을 차지한 순서로는

'기타 > 식사 예절 > 영양 정보 > 식중독 예방 > 편식 교정' 입니다.

☞ 노력하고 있는 점 : 월별 영양소식지를 통해 3월 '학교급식운영 안내', 4월 '식품 알레르기 바로 알기', 5월 '컬러푸드 바로 알기', 6월 '식생활지침 바로 알기', 7·8월 '병원성대장균 식중독 바로 알기'의 내용을 다뤘으며, 학교 홈페이지에 업로드 하고 있습니다. 뿐만 아니라 식중독 주의정보 관련 자료, 원산지 및 영양표시제 등 급식에 관한 영양정보도 공개하고 있습니다. 가정통신문과 학교 홈페이지를 적극 활용하여 다양한 주제로 식품안전 및 영양·식생활교육을 진행하도록 하겠습니다.

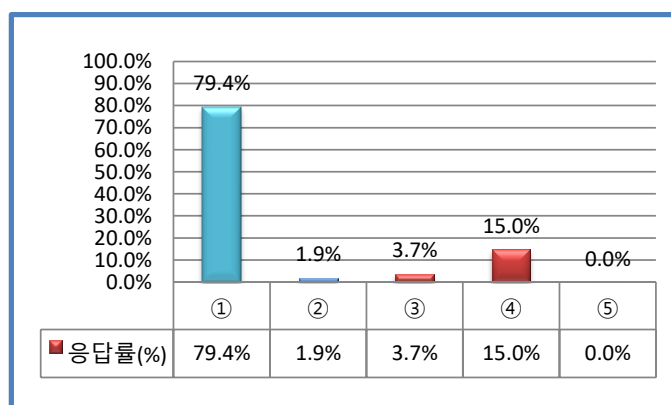
17. 가장 좋아하는 국의 종류는 무엇입니까?

구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	고기국류	22	20.6%
②	해물탕류	5	4.7%
③	맑은국류	5	4.7%
④	된장국	5	4.7%
⑤	찌개류	70	65.4%
계		107	100.0%



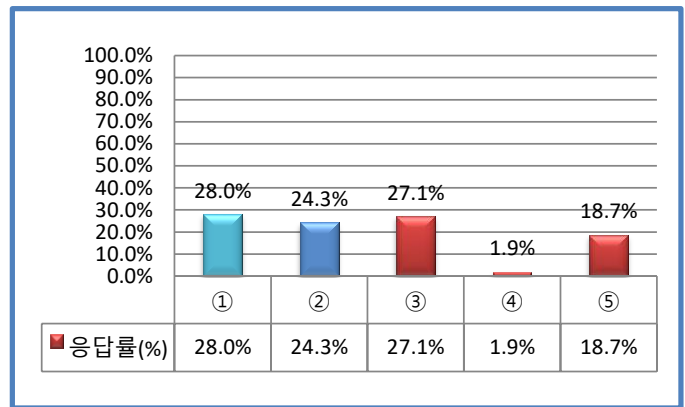
18. 가장 좋아하는 반찬의 종류는 무엇입니까?

구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	고기류	85	79.4%
②	생선류	2	1.9%
③	채소류	4	3.7%
④	가공식품	16	15.0%
⑤	마른반찬	0	0.0%
계		107	100.0%



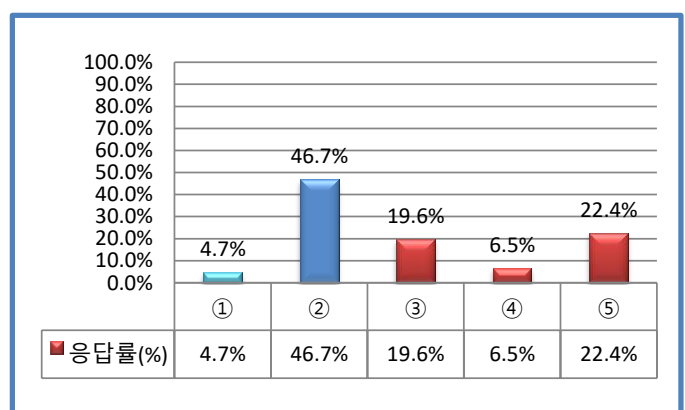
19. 가장 좋아하는 고기 반찬의 조리 방법은 무엇입니까?

구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	찜류	30	28.0%
②	볶음류	26	24.3%
③	튀김류	29	27.1%
④	조림류	2	1.9%
⑤	구이류	20	18.7%
계		107	100.0%



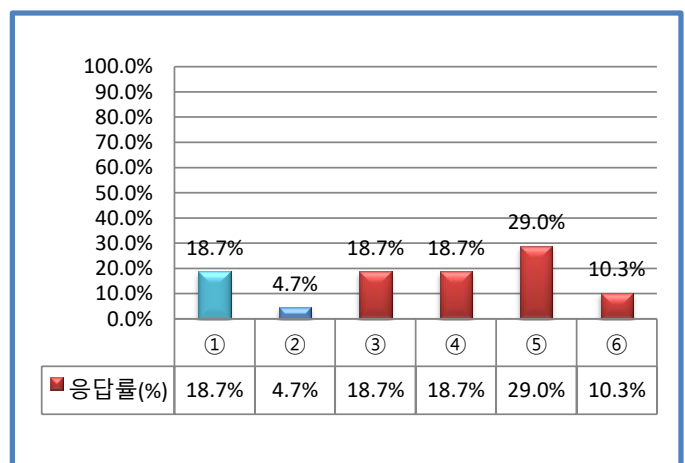
20. 가장 좋아하는 생선 반찬의 조리 방법은 무엇입니까?

구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	찜류	5	4.7%
②	볶음류	50	46.7%
③	튀김류	21	19.6%
④	조림류	7	6.5%
⑤	구이류	24	22.4%
계		107	100.0%



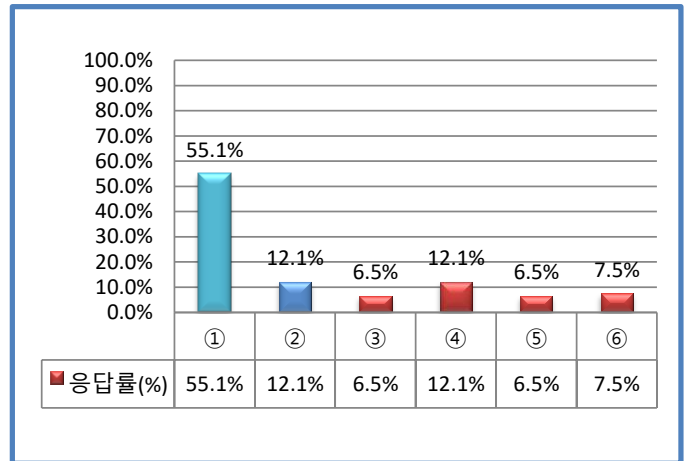
21. 가장 좋아하는 채소 반찬의 조리 방법은 무엇입니까?

구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	숙채	20	18.7%
②	생채	5	4.7%
③	볶음	20	18.7%
④	튀김	20	18.7%
⑤	부침	31	29.0%
⑥	샐러드류	11	10.3%
계		107	100.0%



22. 가장 좋아하는 김치류는 무엇입니까?

구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	배추김치	59	55.1%
②	무김치	13	12.1%
③	열무김치	7	6.5%
④	오이김치	13	12.1%
⑤	겉절이	7	6.5%
⑥	기타(갯김치, 파김치 등)	8	7.5%
계		107	100.0%



23. 가장 좋아하는 후식의 종류는 무엇입니까?

구분	문항	응답수(명)	응답률(%)
①	과일	35	32.7%
②	떡류	3	2.8%
③	빵, 쿠키류	40	37.4%
④	유제품(우유, 요거트 등)	9	8.4%
⑤	주스류	20	18.7%
계		107	100.0%

