

---

# 학교급식관련 상담 매뉴얼

---

# Contents

1. 친환경 급식은 무엇인가요? .....	1
2. 사립학교 급식지원 범위는 어떻게 되나요? .....	1
3. 무상급식 실시 시기는 언제인가요? .....	1
4. 식재료 원산지 공개 및 표시방법은 어떻게 되나요? .....	1
5. 영양적으로 균형 잡힌 식단은 무엇인가요? .....	2
6. 성장기 청소년들의 올바른 식습관 형성과 실천 방안교육은 어떻게 되나요? ·2	
7. 학교급식관계자 교육 횟수 및 내용은 어떻게 되나요? .....	2
8. 친환경 농·축산물 진위 여부 확인 방법은 어떻게 되나요? .....	3
9. 급식비 중 식품비의 적정비율은 어떻게 되나요? .....	3
10. 급식장소에 대한 청결 유지 점검은 어떻게 하나요? .....	3
11. 가공식품의 재료 검증과 식단에서의 비율은 어떻게 되나요? .....	3
12. 학교급식의 양 조절 기준은 어떻게 되나요? .....	4
13. 식재료 선택 결정과 결재 관계자 순서는 어떻게 되나요? .....	4
14. 학교급식 형태별 운영방식은 어떻게 되나요? .....	4
15. 직영과 위탁 급식의 장·단점은 무엇인가요? .....	5
16. 무상급식으로 인한 급식 질의 저하에 대한 대책은 무엇인가요? .....	6
17. 학생 기호도 조사는 어떻게 하고 있나요? .....	6
18. 식중독 발생 시 대처 방안은 무엇인가요? .....	6
19. 음식물쓰레기 처리에 대한 학생 교육은 어떻게 하고 있나요? .....	7

### 1. 친환경 급식은 무엇인가요?

친환경급식은 학교급식 식재료를 친환경 농·축산물을 사용하여 급식을 하는 것을 말합니다. 친환경농산물이란 환경을 보전하고 소비자에게 보다 안전한 농산물을 공급하기 위해 농약과 화학비료 등 화학자재를 전혀 사용하지 아니하거나, 최소량만을 사용하여 생산한 농산물을 말합니다. 친환경농산물에는 유기·무농약·저농약농산물이 있으며, 친환경축산물에는 유기·무항생제 축산물이 있습니다. 학교급식은 친환경농업육성법에 의거 생산된 친환경농산물 및 품질인증 농·축·수산물 등 우수 식재료 사용을 확대해 나가고 있습니다. 또한 친환경 농산물 사용 확대 기틀 마련을 위하여 예산을 지원하고 매월 1회 이상 「친환경 급식의 날」을 지정하여 운영하도록 하여 학생들에게 안전하고 질 높은 급식을 제공하도록 하고 있습니다. 학교 자체적으로도 예산의 범위 내에서 친환경 식재료를 사용하고 있습니다. 자치단체에서는 친환경농산물 등 우수 농·축·수산물을 학교급식에 현물 또는 현금 지원 방식으로 지원하여 학교급식에 우수 식재료가 사용될 수 있도록 하고 있으며, 급식에 사용된 친환경 식재료 품목은 가정통신문(월간식단표, 영양소식지) 및 학교홈페이지를 통해 학생과 학부모님에게 안내하고 있습니다.

### 2. 사립학교 급식지원 범위는 어떻게 되나요?

초등학교 농산어촌 무상급식비 지원, 운영비(연료비 지원, 학교기본운영경비에 포함 지원), 학교급식비 지원(저소득층자녀 중식 및 석식 지원, 특수교육대상자 지원, 다자녀가정 지원), 비정규직 영양사 및 조리종사원 인건비 지원이 있습니다.

### 3. 무상급식 실시 시기는 언제인가요?

현재 읍·면지역 초등학교와 공립유치원에 무상급식을 실시하고 있으며, 2010년 12월 충남도청과 초·중학교 무상급식 협약을 체결하여 2011년은 초등 전체, 2012년 면지역 중학교, 2013년 읍지역 중학교, 2014년에는 초·중학교 전체가 무상급식을 실시하게 됩니다.

### 4. 식재료 원산지 공개 및 표시방법은 어떻게 되나요?

학교급식에 사용되는 식재료는 원산지 및 품질기준을 명시하고, 검수 시 영양교사 및 교직원, 학부모 등 참여하에 복수 대면검수를 실시하여 원산지와 품질 확인을 철저히 하고 있습니다. 학교급식 식재료의 원산지 표시제를 시행하여 학교급식에 사용되는 쇠고기 및 그 가공품, 돼지고기, 닭고기, 쌀, 김치 등 주요 식재료는 식단표에 원산지를 표시하여 학생 및 학부모, 학교급식 수요자가

알 수 있도록 하고 있으며, 원산지가 일괄 표시된 월간식단표는 가정으로 안내하고 홈페이지에 공개하며, 주간식단표는 급식실에 게시하고 있습니다.

#### 5. 영양적으로 균형 잡힌 식단은 무엇인가요?

학교급식은 건강 지향적이며 성장발달 단계에 적합한 영양관리를 강화하고 있으며, 학교급식법 제11조 및 시행규칙 제5조의 ‘학교급식 영양관리기준’을 준수하도록 하고 있습니다. 곡류 및 채소류·과일류·어육류·콩류·유제품 등 다양한 식품을 사용하며, 염분·유지류·단순당류·식품첨가물 등의 과다 사용을 제한하고 있습니다. 가급적 자연식품과 계절식품을 사용하고 다양한 조리방법을 활용하여 영양적으로 균형 잡힌 식단을 제공하고 있으며, 급식실 내에 식단별 영양량을 표시하여 학생들에게 영양에 대한 관심을 제고하여 학생 스스로 식생활 관리능력을 함양하고 있습니다.

#### 6. 성장기 청소년들의 올바른 식습관 형성과 실천 방안 교육은 어떻게 되나요?

성장기 청소년들의 올바른 식습관 형성을 위하여 관련 교과 및 재량 활동 시간·식사시간·행사활동을 통하여 영양교육 및 식생활교육을 실시하고, 식생활반·식문화연구반·식생활 예절반 등을 운영하여 식생활에 대한 관심을 제고하고 있습니다. 또한 급식실 내 식사예절코너 및 여유 교실이 있는 학교에 ‘영양교육실’을 운영하여 올바른 식사예절과 편식교정 체험교육을 실시하고, 급식질서 지키기를 실천하며, 전통음식 체험의 날 운영을 통해 우리 음식문화의 우수성을 알고 실천하도록 하며, 학교 홈페이지와 영양관리실에 ‘영양상담실’을 개설·운영하여 학생 식습관 및 영양상태 분석을 토대로 올바른 식사요법을 지도하고 상담을 실시하며, 가정통신문·학교홈페이지 등을 통하여 학부모 대상 급식관련 정보 제공으로 가정의 올바른 식생활 협조를 유도하고 있습니다.

#### 7. 학교급식관계자 교육 횟수 및 내용은 어떻게 되나요?

학교급식관계자는 각급학교 영양교사, 영양사, 지방조리실무원, 조리종사원, 식재료 납품업체, 위탁급식업체 등이 있으며, 학교급식관계자 교육은 연중 실시하고 있습니다. 직무연수는 각급학교 영양교사, 영양사, 지방조리실무원, 위탁급식업체를 대상으로 연 1회 실시하며 그 내용은 학교급식 기본운영계획 전달 및 학교급식 운영의 내실화를 기하기 위한 식생활교육, 위생 및 안전교육, 친환경급식 등에 대한 내용으로 교육을 실시하고 있습니다. 또한 전통음식 및 향토음식 연수 등을 수시로 실시하며, 지역교육지원청별로 전문 업무 분야에 대하여 분기별 협의회 및 교육을 통해 학교급식 발전을 모색하고, 위생교육은 교

육지원청별 연 2회 이상, 학교별 월 1회 이상 식품매개전염병에 대한 기초지식, 식중독 예방의 기본원리, 개인·시설설비·식품·작업에 대한 위생관리, HACCP시스템 적용에 대한 교육으로 실시하고 있습니다.

#### 8. 친환경 농·축산물 진위 여부 확인 방법은 어떻게 되나요?

친환경 농·축산물이 학교급식에 많이 사용됨에 따라 친환경 인증품에 대한 진위 여부 확인에 대하여 학부모의 많은 관심이 있습니다. 친환경농산물에 대한 진위 여부 확인은 ‘친환경농산물정보시스템’(<http://enviagro.go.kr>)에 접속하여 출하자명으로 인증농가 여부를 확인하고, 친환경 축산물(한우) 확인은 ‘소고기이력시스템’(<http://www.mtrace.go.kr>)에서 소고기(한우) 납품시 제출된 축산물 등급판정서의 개체식별번호를 입력하여 확인할 수 있습니다.

#### 9. 급식비 중 식품비의 적정비율은 어떻게 되나요?

급식비는 학부모부담급식비와 교직원 급식비로 구분할 수 있습니다. 학부모부담급식비는 식품비·연료비·운영비(학교급식 실시에 필요한 시설·설비 및 설치·유지비 제외)·조리종사원 인건비 등으로 나눌 수 있습니다. 이때 전체 급식비에 대한 식품비의 비율은 급식의 질 향상을 위하여 가급적 65% 이상 되도록 하고 있습니다. 교직원 급식비는 교육비특별회계금액에 학부모부담금, 자치단체지원금, 친환경 식재료 등 기타 지원금을 포함하여 결정하고 있습니다. 또한 급식비는 학교운영위원회에서 정하되, 물가상승 및 학부모 부담능력을 감안하여 정하도록 하고 있습니다.

#### 10. 급식장소에 대한 청결유지 점검은 어떻게 하나요?

급식학교 단위에서는 학교급식 위생관리 책임자인 영양교사·영양사가 수시 점검하고 있으며, 참여 가능한 학부모를 대상으로 ‘모니터요원 인력풀’을 구성하여 학교급식 식재료 검수부터 배식까지 전 과정을 공개하고 학교급식의 전반적 위생·안전관리에 관한 사항을 지속적으로 점검·평가하고 있습니다. 교육지원청 단위에서는 ‘학교급식 점검단’을 구성하여 학교급식법령에 따른 연 2회 정기 위생·안전점검 외에 월 1회 이상 모니터링 차원의 지도점검을 실시하고 있고, 식약청 및 자치단체와 합동으로 급식학교와 식재료업체, 위탁업체 등을 불시 위생 점검하고 있습니다.

#### 11. 가공식품의 재료검증과 식단에서의 비율은 어떻게 되나요?

학교급식에 사용되는 식재료의 품질관리기준은 학교급식법 제10조제2항 및 학

교급식법 시행규칙 제4조에 명시되어 있으며, “가공식품 및 기타” 식재료의 품질관리기준도 포함하여 제시하고 있습니다. 식단에서의 비율은 학교마다 상이하나, 되도록 자연식품과 계절식품을 사용하여 다양한 조리법으로 식단을 제공하도록 하고 있습니다.

## 12. 학교급식의 양 조절 기준은 어떻게 되나요?

학교급식의 영양관리기준은 학교급식법 시행규칙 제5조 제1항에 명시되어 있으며, 이것은 1식의 기준량을 제시한 것으로 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황 등을 고려하여 탄력적으로 적용할 수 있도록 하고 있습니다. 영양관리기준은 계절별로 연속 5일씩 1인당 평균영양공급량을 평가하되, 준수범위는 다음과 같습니다. 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의  $\pm 10\%$ 로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~70% : 7~20% : 15~30%가 되도록 합니다. 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총 공급 에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 합니다. 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균 필요량 이상이어야 합니다.

## 13. 식재료 선택 결정과 결재 관계자 순서는 어떻게 되나요?

학교급식 식단 작성에 따른 식재료의 선정은 영양교사의 직무로서 학교급식법 시행령 제8조(영양교사의 직무) 제1항에 “식단 작성, 식재료의 선정 및 검수”라고 명시되어 있습니다. 식재료의 선정이 영양교사의 직무라고 하지만 식재료를 선정할 때는 학생 집단의 성장 및 건강상태, 활동정도, 지역적 상황, 학생 기호도 등을 고려하여 선정하고 있으며, 식재료 선정에 따른 결재는 각급 학교 교감이 검토하며, 학교장이 최종 결재합니다.

## 14. 학교급식 형태별 운영방식은 어떻게 되나요?

급식형태		운영방식	
직영급식		<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식재료의 선정, 구매, 검수, 조리, 배식, 세척 업무를 학교에서 직접 관리·운영하는 방식</li> <li>※ 영양교사 또는 영양사/조리사/조리종사원 → 학교직원</li> </ul>	
업무위탁급식	일부위탁 (부분위탁)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식재료의 선정, 구매, 검수에 관한 업무는 학교에서 담당하고, 조리과 배식, 세척 업무는 업체에 위탁하는 방식</li> <li>※ 영양교사 또는 영양사/조리사/조리종사원 → 업체직원</li> </ul>	
	전부위탁	교내운영위탁	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 학교 내 급식시설을 갖추고 업체와 계약하여 식재료 선정 및 구매, 검수, 조리, 배식, 세척 업무를 위탁하는 방식</li> <li>※ 영양교사 또는 영양사/조리사/조리종사원 → 업체직원 (학교급식소 근무)</li> </ul>
		외부운반위탁	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 학교 내 급식시설이 없어 외부의 식품 제조 가공업소(도시락업소)와 계약하여 조리된 음식을 반입하여 배식하는 방식</li> <li>※ 영양교사 또는 영양사/조리사/조리종사원 → 업체직원 (도시락제조업소 근무)</li> </ul>

15. 직영과 위탁 급식의 장단점은 무엇인가요?

구분	학교 직영급식	업체 위탁급식
제도	<p>[ 장점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 학교장 책임하에 자체조리 운영하므로 책임 경영 가능</li> <li>▶ 식생활지도 등 교육의 일환으로 운영</li> <li>-편식교정 지도 등 식생활개선, 음식물쓰레기 줄이기, 식사예절, 공동체의식 및 협동심 함양 등 학교급식 본래의 목적에 부합</li> </ul> <p>[ 단점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 학교 교직원의 급식관리 업무가중</li> </ul>	<p>[ 장점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 학교급식법에서 정한 다양한 형태의 위탁급식 가능</li> <li>▶ 민자유치를 통한 교육재정 부담경감과 급식 확대 사업의 조속한 사업추진</li> <li>▶ 직영급식보다 학교의 급식관리 업무부담이 다소 경감</li> </ul> <p>[ 단점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 식생활지도 등 교육적 급식운영 곤란</li> <li>▶ 영양교사 배치곤란, 교육서비스의 차별 존재</li> </ul>
예산	<p>[ 장점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 식품비, 인건비, 운영비 일부가 지원되므로 학부모의 급식비 부담이 적음</li> </ul> <p>[ 단점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 급식설비 및 인건비, 운영비, 식품비 등 교육청의 재정적 부담이 많음</li> </ul>	<p>[ 장점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 민자유치로 교육청의 과도한 재정 부담 없이도 급식 실시 가능</li> </ul> <p>[ 단점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 인건비, 운영비, 식품비 등 학부모의 급식비 부담 증가</li> </ul>
인력	<p>[ 장점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 학교장 소속직원으로서 배치되어 책임감과 사명감이 강함</li> <li>▶ 의사전달체계가 원활하여 업무의 투명성 확보 및 적시에 급식개선 가능</li> </ul> <p>[ 단점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 급식인력관리 업무부담 및 정규직 정원 확보 어려움- 기간제 등 근로계약(채용절차, 임금지급 등)</li> </ul>	<p>[ 장점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 위탁업체 소속직원으로서 채용 및 임금지급 등 인력관리 업무부담 경감</li> </ul> <p>[ 단점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 노사간 구별이 뚜렷하여 운영상 장벽이 존재하고 급식개선이 어려움</li> <li>▶ 업체소속 직원으로서 책임감과 사명감이 낮고 잦은 이직 등으로 체계적인 급식관리 미흡</li> </ul>
식단	<p>[ 장점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 전통식단 및 균형 있는 영양식 제공 등으로 건강유지 증진에 우선</li> <li>▶ 이윤추구를 목적으로 하지 않으므로 적은 비용으로 양질의 급식제공</li> <li>▶ 편식교정 및 영양지도로 잔반 발생 감소</li> </ul> <p>[ 단점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 식재료 구매 관리 업무부담 및 급식설비·인력부족으로 다양한 식단제공 한계</li> </ul>	<p>[ 장점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 학생들의 기호도에 충실한 식단제공</li> <li>▶ 대기업 운영업체는 전문성 있는 조리사 고용 및 다기능 조리기기 설치로 다양한 식단제공 가능</li> </ul> <p>[ 단점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 보다 많은 이윤추구를 위해 인스턴트 및 냉동식품, 수입 저질 식재료 사용</li> <li>▶ 학생의 기호도만 고려하여 성장기 영양관리 및 건강증진 노력 부족</li> </ul>

구분	학교 직영급식	업체 위탁급식
위생 안전 기타	<p>[ 장점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 교육청 전문 인력이 연2회 이상 지도·점검으로 체계적 관리</li> <li>▶ 문제점 발굴 및 개선조치를 위한 행·재정적 지원 가능</li> </ul> <p>[ 단점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 위생사고 발생시 제재조치에 한계</li> </ul>	<p>[ 장점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 위생사고 발생 시 계약해지 등 업체 제재조치 가능</li> </ul> <p>[ 단점 ]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 급식운영 전반을 위탁업체에 일임하여 급식의 질 저하 및 개선조치 미흡</li> </ul>

#### 16. 무상급식으로 인한 급식 질의 저하에 대한 대책은 무엇인가요?

현재의 학부모부담 급식에서 무상급식으로 전환한다 하더라도 현재의 급식비 수준과 많은 차이는 있지 않으며, 무상급식 단가보다 일부 급식비가 높은 학교들은 학교급식지원센터 및 식재료 공동구매제도 등의 식재료 구매방법 개선, 지역농산물 사용 등을 통하여 식재료비를 절감하고, 학생 식생활교육 및 영양상담, 관련 교직원 연수, 잔반 안 남기기 교육 등을 통하여 버려지는 음식물쓰레기 감소 등을 통하여 예산절감효과를 낼 수 있습니다.

#### 17. 학생 기호도 조사는 어떻게 하고 있나요?

학교급식은 한국형 전통 식문화 계승·발전을 위한 식단을 개발하며, 다양한 조리방법을 활용한 식단으로 구성하여 학생들에게 제공하고 있습니다. 이때 기호도 조사를 통하여 섭취율을 제고하고 있습니다. 각 학교별 실정에 따라 연 1회에서 2회 전체적으로 실시하여 식단에 반영하고 있으며, 급식실 내에 “의견수렴함”등을 설치하여 연중 의견을 수렴하는 학교도 있으며, 학생 참여 건강식단 공모를 하여 영양교사의 지도하에 학생들이 구성한 식단으로 학교급식을 제공하는 학교도 있어 학교별로 기호도 조사를 실시하여 학교급식 수요자 만족도를 높이기 위하여 노력하고 있습니다.

#### 18. 식중독 발생 시 대처 방안은 무엇인가요?

학교에서 식중독 등 집단 환자 발생 시는 신속하고 원활한 사태수습과 보건당국의 정확한 역학 조사를 위하여 학교와 교육청의 적극적인 협조가 요구됩니다. 학교에서는 2명 이상 환자 발생 시 교육청과 보건소에 즉시 신고하고, 보존식을 폐기하지 않으며, 음용수에 대한 소독을 실시하지 않고, 정확한 원인규명을 위해 현장을 보존하고 보건소의 역학조사 가검물 수거 이후 폐기 및 소독을 실시합니다. 학년 및 반별로 복통 및 설사 증상이 있는 학생을 신속히 과

악하여 최초 발병일시 및 급식여부를 기록하고 매일 환자현황을 파악하여 신환자를 추가로 기록합니다. 가정통신문을 발송하여 학부모에게 식중독 등 발생 사실을 통보하고, 가정에서 발병 시 보건소 또는 인근 의료기관에서 진료를 받도록 지도합니다. 또한, 손 씻기, 물 끓여 먹기 등 학생 위생교육을 강화합니다. 식중독 등 집단발병이 수습되고, 식중독 재발요인이 없으면 학교에서는 급식을 재개하고 식중독 발생 원인제공자에 대한 제재조치를 강구토록 하여 학교급식 위생관리에 대한 책무성과 경각심을 제고합니다.

#### 19. 음식물쓰레기 처리에 대한 학생 교육은 어떻게 하고 있나요?

환경 보존 및 식량 자원의 소중함과 절약정신을 일깨워 주기 위해서, 학생들을 대상으로 다각적인 계획을 세워 교육을 실시하고 있습니다. 가정통신문· 급식 게시판· 학교 홈페이지 등을 통한 환경관련 교육을 실시하며, 음식물을 남기지 않는 습관을 생활화하게 하고, 이를 가정에까지 파급시킵니다. 학생들에게 음식물쓰레기 발생의 원인과 문제점을 인식시키고, 스스로 참여할 수 있는 자세를 기르도록 합니다. 잔반 발생의 주요 원인은 인스턴트식품에 길들여진 식생활 습관, 자신의 취향에 따른 음식에 대한 편견과 편식에 기인하므로 단기적이며 일시적인 교육이 아닌 장기적이며 지속적인 영양 및 식생활교육을 통하여 올바른 식생활습관 형성 지도를 하고 있습니다.