

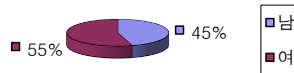
학생 급식 만족도조사 결과 및 분석

1. 조사기간: 2025. 6.25 ~ 2025. 6.27
 2. 조사대상: 1~3학년 및 교직원
 3. 참여인원: 165명 (재적 : 학생 211명, 교직원 24명)

전주기린중학교

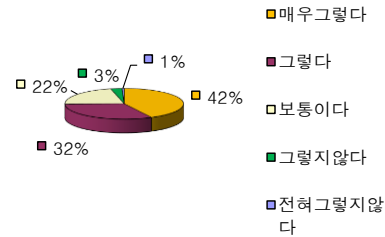
1. 응답자 현황

문항	문항내용	응답자수
①	남	75
②	여	90



2-1. 우리 학교급식은 영양적으로 균형있는 건강한 식사이다.

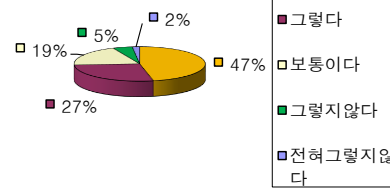
문항	문항내용	응답자수
①	매우그렇다	70
②	그렇다	53
③	보통이다	36
④	그렇지않다	5
⑤	전혀그렇지않다	1



학교급식이 건강과 올바른 식습관 형성에 도움을 준다에 대한 설문에 96%의 긍정적인 답변을 주셨습니다. 긍정적인 답변을 통해 학생들은 학교급식이 영양적으로 균형잡힌 식단이라는 인식은 하고 있으나, 평소 학교급식의 전반량을 분석해 보면 식단을 전부 골고루 급식하려는 섭취 행동과는 학생에 따라 차이가 있어 영양적으로 균형 있는 식단을 섭취하도록 적극적인 급식지도가 필요합니다.

2-2. 우리 학교급식에서 제공하는 음식의 간은 적당하다.

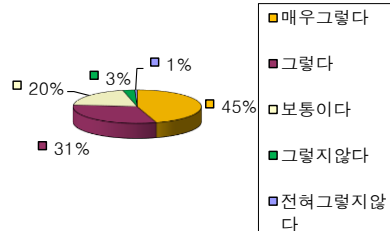
문항	문항내용	응답자수
①	매우그렇다	77
②	그렇다	45
③	보통이다	32
④	그렇지않다	8
⑤	전혀그렇지않다	3



음식의 간은 93%이상 적당하다고 하였으며 현재 0.6~0.8%의 염도로 유지하면서 건강한 급식이 되도록 노력하겠습니다.

2-3. 우리 학교급식은 위생적이고 안전하게 조리하여 제공한다.

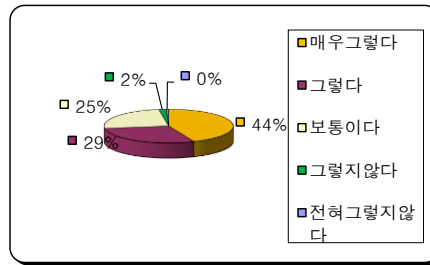
문항	문항내용	응답자수
①	매우그렇다	75
②	그렇다	52
③	보통이다	33
④	그렇지않다	5
⑤	전혀그렇지않다	1



Haccp(식품위해요소중점관리기준)시스템을 적용하여 항상 위생 및 안전에 만전을 기하고 있고 업무담당자에 대한 주기적인 위생교육을 통해 위생을 생활화하도록 노력하겠습니다. 하지만 "그렇지 않다"는 의견도 있어 식재료 세척이나 조리 및 배식시 이물질이 나오지 않도록 세척 및 조리과정에 안전하고 위생적인 급식이 될 수 있도록 지속적인 노력하겠습니다.

2-4. 우리 학교급식에 사용되는 식재료의 품질은 신선하고 믿을만하다.

문항	문항내용	응답자수
①	매우그렇다	72
②	그렇다	48
③	보통이다	41
④	그렇지않다	3
⑤	전혀그렇지않다	1



식재료의 품질은 신선하고 믿을만 하다는 98%의 높은 만족감으로 나타났습니다.

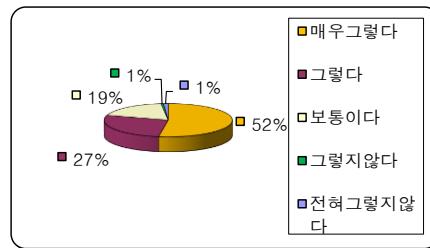
<품질 관리>

- 학교급식용으로 사용하는 식자재는 친환경농산물 및 지역산가공 농산물을 우선적으로 사용하고 HACCP인증 시설에서 가공 및 제조한 김치, 공산품을 사용하고 있으며 육류 및 가공류, 수산물류도 우수한 원재료를 사용하고 있어 영양소식지를 통해서 좋은

식재료 사용에 대하여 충분히 홍보하고 학생들이 우리학교 식재료에 대해 신뢰도를 높일 수 있도록 양소식지 및 학교홈페이지를 통해 급식안내를 하였습니다.

2-5. 우리 학교는 식사와 배식 시 영양선생님이 지도를 해 주신다.

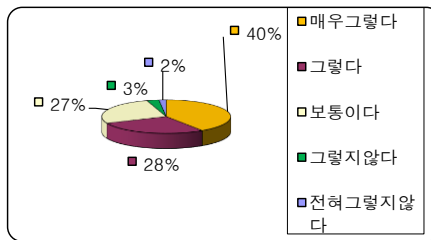
문항	문항내용	응답자수
①	매우그렇다	88
②	그렇다	46
③	보통이다	31
④	그렇지않다	1
⑤	전혀그렇지않다	2



식사과 배식지도를 통해 학생들의 편식예방에 노력하고 있으며 많은 인원이 모이는 공간에서 학생들이 질서 있게 움직이고, 안전사고가 나지 않도록 지도에 더욱 만전을 기하도록 하였습니다.

2-6. 우리 학교는 급식에 관한 의견을 조사하거나 건의함, 학교홈페이지게시판 등을 통해 급식에 관한 의견을 제시할 수 있다.

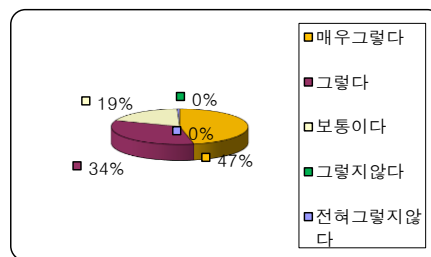
문항	문항내용	응답자수
①	매우그렇다	67
②	그렇다	46
③	보통이다	44
④	그렇지않다	5
⑤	전혀그렇지않다	3



95%의 긍정적인 답변에서 확인하듯이 식생활관 출입구 "급식건의함" 및 식단게시판, 영양정보를 통해 학생들의 의견을 적극적으로 건의할 수 있도록 하였으며 학생들의 기호도조사를 통해 건의사항을 식단 및 식생활관 운영에 반영하여 소통이 이루어지는 급식이 되도록 노력하겠습니다.

2-7. 우리 학교에서는 영양량, 식품알레르기, 식재료 원산지 등 식단에 대한 정보를 가정통신문, 학교홈페이지 등에 제공한다.

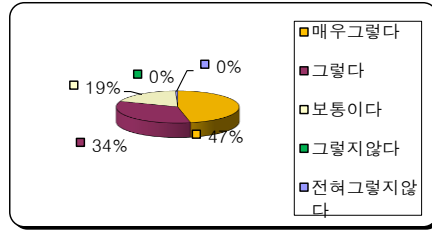
문항	문항내용	응답자수
①	매우그렇다	77
②	그렇다	56
③	보통이다	31
④	그렇지않다	0
⑤	전혀그렇지않다	1



학교급식 홈페이지 /게시판에 급식에 관한 의견제시와 학교급식 메뉴에 관한 정보를 가정통신문 등으로 제공하느냐에 대한 설문에서 99% 긍정적으로 응답하였습니다. 급식에 관한 정보를 영양소식(가정통신문) 및 학교 홈페이지에 올리고 있으며 더욱 다양한 내용을 안내하도록 하였습니다.

2-8. 우리 학교 급식에서 배식은 원활하게 이루어진다.

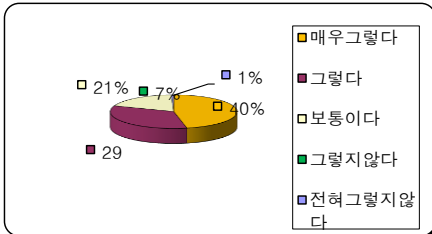
문항	문항내용	응답자수
①	매우그렇다	70
②	그렇다	51
③	보통이다	36
④	그렇지않다	3
⑤	전혀그렇지않다	5



많은 학생들이 식당에서 급식이 이루어지고 있으나 학년별 입실시간 및 식사시간에 따라 학년별로 입실하고 있으나 1학년의 경우 출입 전 외부에서 줄을 서서 기다리는 시간이 있어 날씨에 따른 어려움이 있습니다. 학년별 입실시간 안내를 통해 가급적 줄을 서서 정해진 시간에 와서 학년별로 바로 입실하여 급식이 원활하게 이루어지도록 안내하겠습니다.

2-9. 우리 학교 급식 장소는 편안하다.

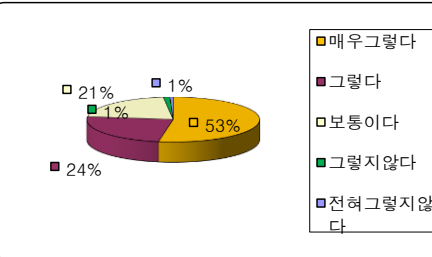
문항	문항내용	응답자수
①	매우그렇다	72
②	그렇다	40
③	보통이다	39
④	그렇지않다	12
⑤	전혀그렇지않다	2



배식과 관련된 설문에 대부분 학생들이 긍정적인 응답율을 보인 반면 식사 장소에 대한 응답은 긍정적인 응답이 69%, 보통이다 21%로 응답하였으며 8%는 급식장소가 편안하지 못하다고 응답하였습니다. 식생활관이 전면 유리로 되어있어 내부에 열이 많이 흡수되어 냉방기 가동에도 불구하고 학생들이 입실하면서 출입문이 개방되는 경우 냉방력이 많이 떨어져 식사하는 내부가 덥다는 의견이 많았습니다. 퇴식구 부근이 넓지 않아서 퇴식시 줄이 혼잡한 부분도 학생들의 불편을 느끼는 부분입니다. 퇴식구 지도 및 출입구 지도를 통해 불편함을 조금이라도 줄일 수 있도록 노력하고자 합니다.

2-10. 음식을 배식해 주시는 조리사분들은 친절하다.

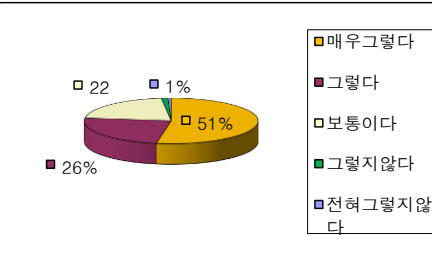
문항	문항내용	응답자수
①	매우그렇다	87
②	그렇다	40
③	보통이다	35
④	그렇지않다	2
⑤	전혀그렇지않다	1



음식을 배식해 주는 조리실무사선생님들의 친절도에 대한 설문에는 98%의 긍정적인 응답을 하였습니다. 앞으로 더 친절하고 밝은 모습으로 학생들을 대하도록 지속적으로 노력하겠습니다.

2-11. 나는 전반적으로 학교급식에 만족한다.

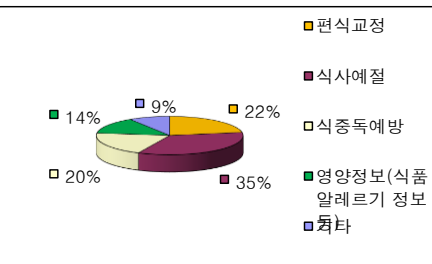
문항	문항내용	응답자수
①	매우그렇다	81
②	그렇다	45
③	보통이다	37
④	그렇지않다	0
⑤	전혀그렇지않다	2



학교급식에 대한 만족도는 99%의 긍정적인 만족도를 보였습니다. 그렇지않다는 응답도 있었으나 학생들의 기호도 조사를 통하여 식단개발 및 다양한 조리법 연구를 통해 영양뿐만 아니라 기호도면에서도 더욱 만족하는 급식이 되도록 노력하고자 합니다.

3. 우리 학교에서 영양소식지 및 홈페이지를 통해 실시하는 식품안전 및 영양·식생활홍보 교육자료 중 추가하였으면 하는 내용은 무엇입니까?

문항	문항내용	응답자수
①	편식교정	37
②	식사예절	57
③	식중독예방	33
④	영양정보(식품 알레르기 정보 등)	23
⑤	기타	15



4. 기타 원활한 학교급식 운영을 위하여 건의하고 싶은 사항이 있으면 적어주세요

***위생**

- 3학년 식사 후 식탁에 수저 및 음식물이 식탁에 떨어져 있어 비위생적임
- 의자에 이물질이 없도록 깨끗이 닦기, 바닥에 있는 음식물 깨끗이 닦기(밥풀,음식물)

***식단**

- 양질의 단백질을 섭취 할 수 있는 식단
- 자율배식대에 따로 샐러드류가 있었으면 좋겠음
- 고기류,튀김류 같은 메인 메뉴 배식이 더 많았으면 좋겠음
- 항상 맛있는 식사를 제공해 주시는 조리사님들께 감사
- 줄서있을때 새치기 하지 않기
- 여름에는 국물이 뜨거움
- 피자,치즈케이크,라멘,냉면,짬뽕,타르트,마라탕.만두 등