

제 목

함께 만들어가는 협업식단으로 행복한 3식 학교 만들기

■ 3식 학교 2인 영양교사의 협업식단으로 학교급식 만족도를 높이고 영양교사 기피 대상 3식 학교가 좀 더 매력적인 학교로 거듭날 수 있는 학교급식 시스템 구축을 제시하고자 함.

□ 추진목적

- 3식 학교 영양교사 2명 배치로 협의할 수 있는 근무환경 개선
- 함께 고민하고 연구하여 구성한 협업식단으로 수요자의 급식 만족도 향상 및 영양교사 업무의 효율적 운영
- 협의를 통해 교내 다양한 활동을 추진함으로써 학교급식의 질을 향상시키고자 함.

□ 추진 배경

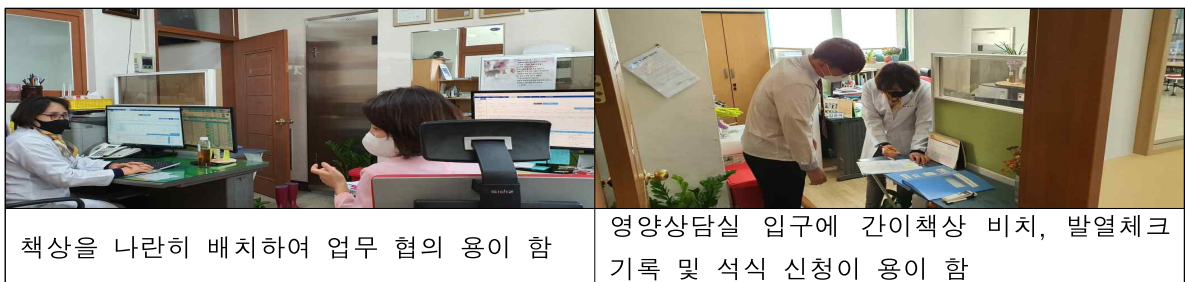
- 영양교사의 기피 대상 학교인 3식 학교 발령을 받아 독특하고 다양한 교육 프로그램을 운영하는 직업계고등학교 교육과정이 난해하여 업무 현황 파악에 어려움이 있고
- 초등학생과는 달리 고등학생들은 편의점의 간편식과 배달음식의 단짠단짠한 음식에 길들여져 학생들의 기호에 맞는 식단구성에 어려움이 있으며
- 기숙사 입소가 전일 일요일, 등교 당일 월요일로 조식 인원수가 다르고, 도제교육, 공동실습소 입소생으로 중식도 일자별 급식수가 다르며, 석식 또한 기능영재학생, 기능심화동아리, 도제교육, 산학협력부, 개인 신청자, 기숙사 학생 등 교내의 다양한 활동과 외부에서 지원되는 예산으로 급하게 자격시험대비 방과후교육활동이 개설되는 등 전반적인 급식 인원수 변동이 잦음.
- 공동실습소에 입소 예정인 학생들이 코로나19 확산 환경에 따라 갑자기 입소가 취소되어 수시로 급식 변경을 해야 하는 등 3식 학교 영양교사의 합리적인 식단구성과 효율적인 학교급식 관리방안을 찾고자 함.

□ 추진내용 또는 추진 경과

1. 근무환경 개선

가. 출입문을 등지고 동쪽과 서쪽으로 등을 맞대고 앉아서 근무하던 책상을 돌려 양옆으로 놓고 서로 협의를 통해 업무처리가 원활하도록 배치하였으며, 출입문을 마주하여 조리사 및 조리실무사의 업무 협의에 빨리 대응할 수 있도록 개선.

나. 석식 신청 및 업무차 영양상담실을 방문하는 학생 및 교직원과의 대면이 쉽고 일 처리가 원활하도록 출입구 쪽에 간이책상을 비치하여 업무처리가 용이하도록 하였음.



2. 협업식단 제공으로 급식 만족도 향상

가. 식단 작성은 학교 상황, 학생들의 특징, 기호도, 교직원들의 연령층, 남녀 비율, 지역 여건, 계절 등을 고려하여 식단을 구성해야 하는 어려움이 있고 특히 3식 학교는 한 달에 약 60개 이상을 구성해야 하는 힘든 과정임. 4월 식단구성부터 영양교사가 함께 고민하여 학생들의 기호와 교직원의 건강 등을 고려하여 협업식단을 구성했음. 나이스 식단 작업부터 식단 구성상의 어울림, 중복되는 식단, 반복되는 식품의 숫자를 줄이고, 계절 식품 등을 함께 찾아가며 식단구성을 재구성했음. 하지만 나이스는 협업을 할 수 있는 시스템이 아님. A교사가 작성한 식단을 지우고 B교사가 재구성한 식단으로 마무리했지만 나이스 화면에 보이지 않는 식단이 홈페이지에 삭제된 식단이 표시되고 레시피 구성식품이 뒤엉키는 등 나이스 오류가 심각하여 교육부 나이스 담당에게 이러한 사정을 알리고 개선을 요청하여 보완하였음.

※ 일자별 질의 내용

- * 4월 7일 - “나이스 식단과 요리방법이 틀려요 ”
- * 4월 8일 - “4월 14일 식단도 이상합니다”
- * 4월 13일 - “연동저장이 안됩니다”
- * 4월 14일 - “예정단가 등록이 이상합니다”
- * 5월 20일 - “ 급식품 소요예정량 조회가 이상합니다”

* 8월 30일 - “급식품 현품내용이 틀리게 나와요”

* 9월 6일 - “연동저장이 안됩니다”

식단 속에 구성하지 않은 식 재료가 들어 있음	삭제된 식단이 본교 홈페이지 에 공지된 내용	교육부 나이스 담당자에게 질의

나. 협업으로 구성한 매월 식단은 영양교사, 조리사, 조리실무사들과 함께 만
들어가는 학교급식으로 식단구성에 따른 식재료 및 조리 방법을 영양교사
가 함께 구성했기 때문에 긴급한 상황이 발생하였을 때 빠르게 대처하고
조리작업의 효율성을 높일 수 있음.

다. 전교학생회 대표들의 의견을 수렴하고, 영양교사가 수년간 지켜온 노하우
를 함께 공유하고 서로 배워가면서 식단을 재구성하여 만족도를 높일 수
있었으며, 특히 남자고등학생이라 육류의 기호도가 높으나 한정된 예산으
로 육류 섭취 만족도를 높이기 위해 돼지고기 후지를 급식 전일 연육하여
풍미를 살리는 등 다양한 조리 방법을 끊임없이 연구하고 개선함.

전교학생회 대표들과 식단에 대한 의견 수렴	공무직원 파업 관련 학생기호 식단 조사	예산 절감 및 만족도 향상을 위해 급식 전일 닭고기 염지 및 숙성

라. 진주교육지원청 동행연구회 회원으로 다양한 채식 식단 연구 개발에 노력
하고 있으며, 다채롭데이(채식의 날), 백리식단, 국 없는 날, 삼삼데이, 생일
밥상 등 다양한 식단을 구성하여 제공함.

마. 냉동반조리, 인스턴트가공품, 가공완제품을 사용하기보다는 급식소에서 직
접 만들어(돈까스, 탕수육, 함박스테이크, 수제 요거트, 햄버거, 샌드위치,
밥버거 등) 제공함으로써 학생들의 만족도를 높이고 예산을 절감함.

바. 전통음식인 김치를 맛있게 숙성하여 제공하기 위해 추경예산을 확보하여
김치냉장고를 구입, 설치하고, 매주 맛김치, 배추김치, 총각김치, 깍두기,
열무김치 등 김치류를 직접 담아 제공함.

사. 나트륨 저감화를 위해 메주콩을 삶아 재래된장과 혼합하여 된장의 짠맛을

줄이고 전통 된장을 이용한 다양한 식단을 구성 활용함으로써 전통음식의 소중함을 교육함.

- 아. 남자고등학생의 특성상 음료의 요구도가 높으나 예산 부족으로 자주 제공하기 어려운 실정으로 매실청(100kg), 오미자청(30kg)를 직접 담아 활용함으로써 당류 저감화 및 예산 절감에 노력함.



시험 기간 수제 햄버거 만들어 제공



매실청 100kg 담는 모습



전통된장과 삶은메주콩을 혼합하여 저염된장 만들어 사용

3. 협의를 통한 다양한 교육활동 전개

- 가. 기후 위기 환경 재난 대응으로 다채롭데이를 매월 시행하고 있으며, 환경교육의 일환으로 ‘다 먹는 날’ 이벤트 실시, 학생들에게 채소를 먹어야 하는 이유를 교육하고, 음식물쓰레기 줄이기 실천, 배식 후 남은 밥으로 누룽지를 만들어 상품으로 활용함으로써 자원재활용 및 환경교육에 노력함.

- 나. 다 먹는 날 상품으로 제공될 누룽지 만드는 전 과정을 영상으로 제작, 학급에 홍보함으로써 학생들의 자발적인 참여를 이끌어 냄.



학생체험활동으로 친환경누룽지 포장 모습



다 먹는 날 이벤트 행사 모습



누룽지 만드는 과정을 영상으로 제작하여 학급 홍보 및 홈페이지 공개

- 다. 코로나19로 학교급식 공개의 날을 운영하기 어려워 급식의 전 과정을 영상으로 제작하여 학급에 홍보, 홈페이지 안내함.



- 라. 직업계고등학교의 특성상 각과 실습실에서 곧장 급식소로 오는 경우들이 있어 공동실습소 예산을 지원받아 식당 출입구에 열화상카메라 및 손소독이 가능한 기구를 구입·설치함.(약400만원, 9월 설치)

- 마. 급식소 조리장 천정 및 환기구의 기름때가 심하여 추경예산을 확보, 청소 전문업체 용역 의뢰하여 후드 내부 안쪽까지 청소하여 급식시설을 위생적

으로 관리함.(약160만원, 8월 실시)

바. 행주를 조리장에서 삶아서 세탁실로 들고 옮기는 등 위험한 작업공정을 개선하기 위해 행주 삶기용 전용세탁기를 구입 설치함.(약40만원, 3월설치)

사. 작업의 효율성을 위해 오븐기 코팅팬 리코팅으로 자원을 재활용하고 구입 비용 대비 예산을 절감함.(약210만원, 8월 실시)

□ 주요성과 및 향후 기대효과(결과)

- 3식 학교 2인 영양교사가 근무하는 학교는 매월 식단 작성자가 달라 교직원과 학생들로부터 비교되고 평가되는 과정에서 위화감이 조성될 수 있는 불편함이 있지만, 협업을 통해 작성한 식단은 서로의 노력과 실력을 공유하고 함께 함으로써 3식 식단구성에 대한 부담감이 줄어들었음.
- 협업식단은 수요자의 급식 만족도를 높이고 교내의 다양한 활동을 협의 과정을 거쳐 함께함으로써 급식의 질을 높이는 등 영양교사 업무처리에 바람직한 방향을 제시하고자 함.
- 나이스 시스템은 2인 영양교사가 협업을 통해 조식·석식은 A영양교사, 중식은 B영양교사가 제한적으로 구성하고 서로 협의하여 조정·변경하고, 재구성하여 완성된 식단을 제공하고 있다. 나이스 시스템 보완하여 조·중·석식 구분 없이 함께 나이스 창을 열어 식단을 의논하면서 구성할 수 있도록 시스템이 빨리 구축되길 바람.

■ QR코드 1 내용: 나트륨·당류 저감화 등 음식 제조 과정

■ QR코드 2 내용: 이벤트 상품 누룽지 만드는 과정

■ QR코드 3 내용: 학교급식 운영 과정(언택트 급식 공개의 날 홍보 영상)