

**청소년 한우소비실태 및 학교급식에서의  
한우고기 선호도 조사연구보고서**

**2006. 11**

**수탁기관: (주) 한표경영연구원**

제 출 문

한우자조금관리위원회 위원장 귀하

본 보고서를 “청소년 한우소비실태 및 학교급식에서의 한우고기 선호도 조사연구”의 최종 보고서로 제출합니다.

2006년 11월 23일

수탁 기관 : (주) 한표경영연구원

연구책임자 : 책임전문위원 민 성 기

참여연구원 : 선임전문위원 장 인 석

                  선임전문위원 김 승 식

                  전문위원 임 을 지

## 제1장 서론

국민소득의 증가와 식생활 소비패턴의 서구화로 인해 우리 국민의 육류 섭취량은 매년 꾸준히 증가하여, 지난 1970년대까지만 해도 국민 1인당 연간육류소비량은 8.4kg에서 지난해 31.9kg으로 크게 증가하였다.

그러나, 이러한 국민 1인당 전체 육류 소비량의 증가에도 불구하고, 주요 국가와 비교시 1인당 육류 소비량은 미국의 115kg인 1/4수준으로, EU 77.6kg<sup>1)</sup>, 중국 47.2kg에 비해 낮으며, 지난해 일본의 53.5kg<sup>2)</sup>과 비교해 보아도, 국민1인당 육류소비의 비중은 상대적으로 낮은 것으로 나타났다.

육류유형별 국민 1인당 소비량과 관련해 돼지고기의 경우 지난해 0.5kg가량 감소된 것으로 나타났으나, 여전히 육류 소비시장의 과반수 이상인 54.5%(17.4kg)로 높게 나타나고 있으며, 쇠고기의 경우 20.4%(6.5kg), 닭고기 25.1%( 8.0kg)을 차지하고 있는 것으로 나타났다.

특히 육류 1인당 소비추세와 관련해 그동안 돼지고기에 이어 두 번째 비중을 보이던 쇠고기의 경우 2002년을 8.5kg을 소비정점으로 매년 낮아지다가 지난해에 들어서서는 가장 낮았던 닭고기에 오히려 추월당한 것으로 나타났다.

이러한 쇠고기의 소비량이 저조한 원인은 장기적 경기침체와 함께 광

---

1) 건국대 김천제 교수 '축산식품이 현황과 전망' 중 2003년 주요국 육류소비량

2) 한국육류수출입협회 '2006년 식육편람' 발췌

우병 발생과 특히 주요 수입국이던 미국에서의 2003년 BSE발생에 따라 수입금지로 인한 물량 감소 및 가격상승요인이 주요 원인이라 볼 수 있다. 또한 쇠고기 육류안전에 대한 소비 인식불안도 적지 않은 것으로 파악된다.

그러나 이러한 전반적인 쇠고기 소비감소 요인을 감안하더라도 일본의 경우, 지난해 1인당 육류소비 유형중 쇠고기가 차지하는 비중이 전체 육류소비의 35.9%(19.2kg)를 차지하는 것으로 나타나 우리와 대조적인 현상을 보이고 있다. 쇠고기가 타 육류에 비해 우수한 영양학적 가치와 풍미 등의 선호도가 높음에도 불구하고, 국내 쇠고기 육류 소비시장에서의 비중과 성장은 매우 저조한 것으로 나타났다.

한편, 국내 쇠고기 소비시장 및 소비증가에 대한 예상으로 향후 FTA, DDA 체결, 2006년 하반기 들어 본격적으로 수입이 재개되는 미국산 쇠고기 등 수입쇠고기의 반입증가, 향후 경기성장에 따른 소비심리의 회복, 외식산업의 지속적 확대 등을 고려할 때 전반적인 육류 소비량증가와 함께 쇠고기 소비 또한 점차 증가할 것으로 예상된다.

그러나, 이러한 쇠고기 소비증가 전망에도 불구하고 그동안 국내 쇠고기 특히, 국내 쇠고기 시장을 주도하던 한우관련 생산농가 및 경영체의 경우 점차 높아지는 생산비, 친환경 직불제 등 전반적인 사육여건의 어려움과 전면 개방되어지는 수입산 쇠고기로 인해 관련시장에서의 심화된 경쟁으로 어려움이 더욱 가중 될 것으로 판단된다.

이에, 한우 생산농가는 물론 관련 경영체에서는 시설의 규모화와 현대화, 계열화시스템 구축등과 함께 위생적이고 안전한 고품질 생산 및 판

매를 위한 브랜드화를 적극 추진하고 있으며, 이를 통해 국내 쇠고기 시장에서의 경쟁력을 적극 도모하고 있는 실정이다.

정부 또한 변화된 현재의 시장상황 속에서 수입산 대비 국내 축산산업 및 시장 경쟁력 제고를 위해 그동안 국내 축산 산업의 전업화 및 규모화가 이루어져 왔다는 판단아래 보다 위생적이고 안전한 고품질 축산브랜드화와 친환경 사육을 축산경쟁 전략의 축으로 설정하여 제반 노력을 기울이고 있다.

그러나 이러한 한우 생산농가 및 경영체, 정부측면에서의 노력에도 불구하고 아직까지 한우에 대한 일반소비자들의 국내산 육우 및 수입산쇠고기와의 낮은 차이인식과 함께 높은 가격에 대한 부담 등은 향후 한우 산업의 성장 및 소비기반에 있어 해결할 문제로 대두되고 있다.<sup>3)</sup>

따라서 현재 한우에 대한 일반 소비자의 정확한 인식제고 기회와 소비 증대를 위한 차별적인 노력이 무엇보다 필요한 실정이며, 이와 함께 향후 미래잠재 주 소비계층인 청소년들에 대한 한우에 대한 정확한 인식 및 소비실태파악을 통한 방안 마련이 무엇보다 중요하다.

기존에는 한우 소비를 촉진시키기 위해 일반인을 대상으로는 ‘한우소비인식 및 확대방안’을, 청소년을 대상으로는 ‘학교급식에서의 식습관과 식품에 대한 기호도, 수용도’제고를 위한 많은 연구가 이루어져 왔다. 그러나 실제 청소년을 대상으로 실시한 ‘한우에 대한 인식실태’와 청소년들의 주요 식품 수급원인 ‘학교급식에서의 한우소비 이용 및 실태’에 대한 세부적인 연구는 거의 이루어진바 없는 실정이다.

---

3) 2006. 9월 녹색소비자연대‘ 소비자 조사 379명

아직까지 청소년 계층은 직접적인 한우고기 구입 및 소비의 역할주체로의 선택권은 매우 제한적이지만, 향후 청소년 계층이 미래 한우고기의 주요 잠재소비계층임은 주지의 사실이다.

따라서 청소년들이 한우에 대한 인식 및 육류소비실태의 정확한 파악, 이들 청소년 계층의 주요 식품 공급처인 학교급식에서의 한우 이용실태 및 니즈파악은 한우 소비를 촉진시킬 수 있는 중요한 의미를 갖는다 하겠다.

본 연구는 이와 같은 연구목적 설정과 실행 가능한 활용방안을 제시함으로써 청소년들의 한우 인식 및 소비확대 기회를 마련함은 물론 한우 소비 촉진을 위한 정부 관련 당국의 정책입안 자료로서 활용할 수 있는 기초자료를 제공하고자 한다.

## 제2장 연구방법론

### 1. 조사대상 및 방법

본 연구에서는 1차적으로 한우를 포함한 국내외 육류시장 현황을 포괄적으로 조사하였다. 조사방법은 관련 문헌자료 및 통계자료 수집을 통해 우리나라 육류소비의 특징과 문제점 및 시사점을 도출한다. 또한 주 분석대상인 청소년들이 가정외에 가장 많은 소비가 이루어지는 학교급식에 대한 자료분석을 통해 학교급식의 현황과 문제점을 도출함으로써 청소년 육류소비의 촉진방안에 대한 자료를 파악하였다.

한우 및 육류소비에 대한 실태분석방법으로는 청소년 계층을 대상으로, 한우에 대한 인식 및 소비 전반을 파악함으로써, 청소년들이 한우소비에 대한 가능성과 그 의견을 수렴함과 아울러 청소년 계층의 주 육류식품 소비단계인 학교급식에서의 현황 파악을 위해 학교급식 영양(교)사를 대상으로 정량적 분석을 실시하였다.

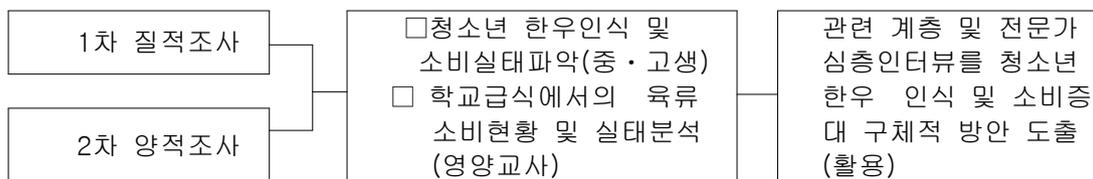
또한 조사결과의 다양한 활용성을 위해 관련 문헌 및 사례조사, 관련 계층(청소년, 주부, 전문가)을 대상으로 심층면접(FGI, In-depth)조사를 병행하였다.

이를 위해 먼저 청소년(중·고생) 계층의 정량적 조사에 대한 대표성을 갖고자 표본을 정할 때 조사대상자들이 서울·경기를 비롯하여 전국에 분포하도록 임의추출을 하였다.

본 연구 분석에 활용된 조사는 인터넷 청소년패널을 대상으로 지난 2006년 9월에 15일간 자기기입식 설문조사 방식으로 실시하여 총 1,256명이 응답했으며, 이중 자료로 활용하기 곤란한 18명을 제외한 1,238부를 분석자료로 이용했다. 최종분석에 이용된 응답자의 분포를 살펴보면, 중학생이 625명(50.5%), 고등학생이 613명(49.5%)이었으며, 성별로는 남학생이 584(47.2%), 여학생이 654명(52.8%)이었다. 학교급식의 경우, 전국 주요시도의 학교급식 유형별 학교급식 영양(교)사를 대상으로 2006년 9월초부터 10월 중순에, 1:1 면접조사 방식에 의해 설문지를 직접 응답하는 방법으로 실시하였다.

학교급식에 관한 총 분석자료는 101부를 이용하였으며, 주요 응답자 현황을 살펴보면, 초등학교가 39개인 38.6%, 중학교 34개 33.7%, 고등학교 28개 27.7%이었으며, 급식운영 형태별로는 직영급식 81개소 80.2%, 위탁급식이 20개소인 19.8%, 지역별로 서울·수도권 학교가 22개인 21.8%, 6대 광역시 58개(57.4%), 기타 시도 21개(20.8%)이었다.

이외에, 정량분석 결과에서 나타난 구체적 결과활용을 위해 관련 계층인 청소년(중·고) 및 학부모를 대상으로 심층면접토의(FGI; Focus Group Interview)와 관련전문가를 대상으로 개별심층면접(In-depth Interview)을 실시하였다.



(그림 1) 연구의 접근방향

## 2. 주요 연구의 내용

주요 연구 내용	연구 활용방법
<input type="checkbox"/> 청소년(초, 중, 고) 육류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기) 소비 실태 현황 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 청소년들의 한우고기에 대한 인식 및 소비패턴</li> <li>• 가정 및 외식산업에 활용 가능한 방안 마련</li> <li>• 청소년 한우고기 소비확대를 위한 구체적 방안</li> </ul>	문헌 조사
<input type="checkbox"/> 학교 육류급식 운영현황 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 전국 시·도별 학교육류급식 현황</li> <li>• 한우고기 학교급식의 문제점 및 부진 사유</li> <li>• 학교한우급식 운영현황</li> </ul>	문헌조사 실태분석
<input type="checkbox"/> 학교급식에서 한우고기 이용 필요성 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 어린이 및 청소년의 육류섭취 현황 및 실태조사</li> <li>• 어린이 및 청소년 계층별 육류섭취의 필요성</li> <li>• 학교급식 식단 및 영양소비량 분석을 통한 육류섭취 (한우) 필요성</li> <li>• 육류섭취 부족 시 청소년의 영양 및 체위향상에 미치는 영향</li> </ul>	실태분석 문헌조사
<input type="checkbox"/> 일본 학교육류급식 사례 조사 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 학교육류 급식 현황 및 정책방향</li> </ul>	문헌조사
<input type="checkbox"/> 학교한우급식 개선 및 확대 추진 방안 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 한우고기 급식 확대를 위한 제도개선 사항</li> <li>• 한우고기 급식 확대를 위한 구체적인 실천방안 및 전략</li> </ul>	실태분석 심층분석
<input type="checkbox"/> 학교 급식확대를 위한 홍보방안 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 연구용역 결과를 토대로 학교의 한우고기 섭취 효과 및 필요성에 대한 홍보 방안 제시</li> </ul>	실태분석 심층분석
<input type="checkbox"/> 학교 한우고기 급식 확대를 위한 제도개선사항·정책 방안	실태분석 심층분석

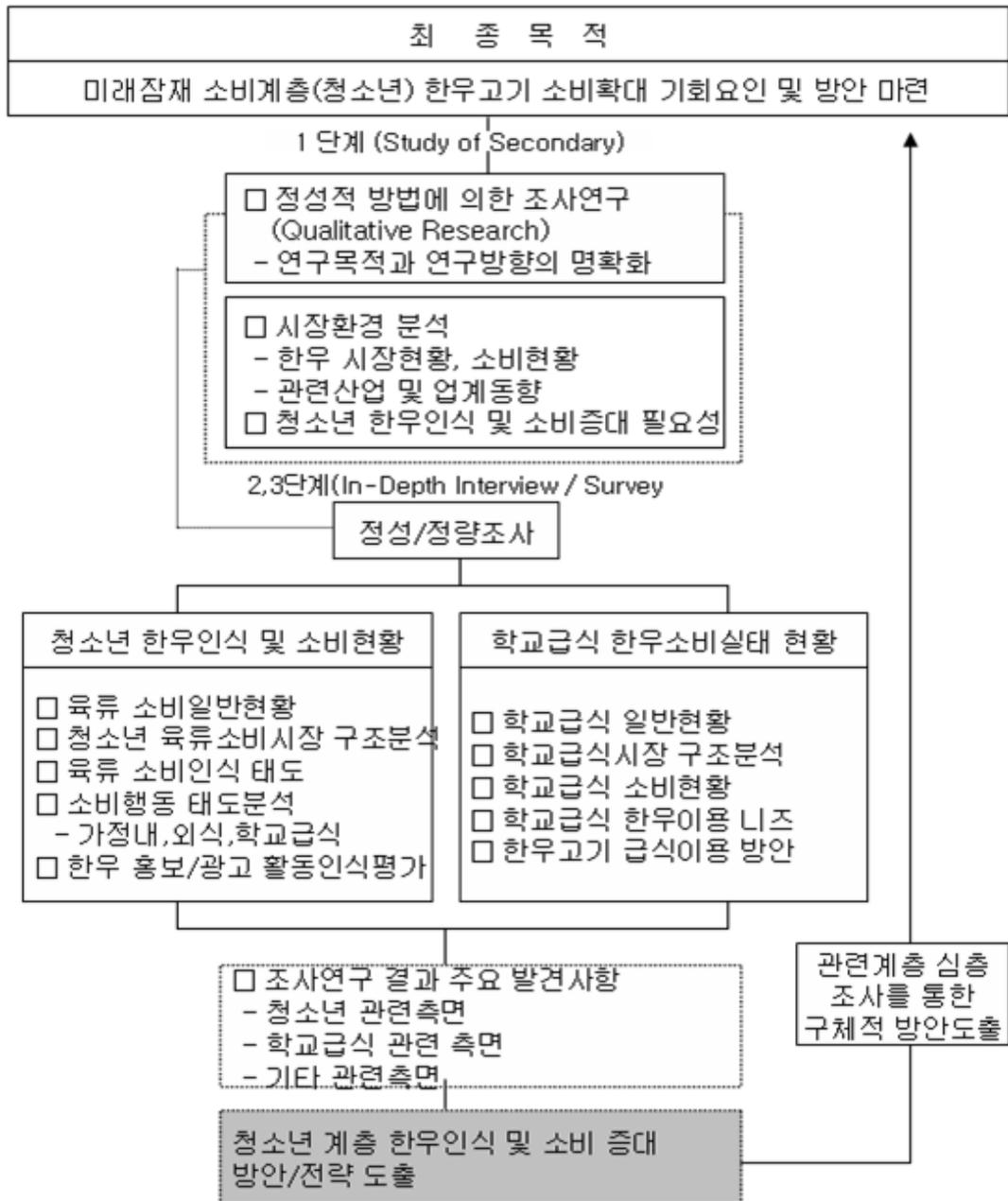
### **3. 연구 접근방법과 모델**

#### **1) 연구 접근방법**

먼저 육류소비 시장 환경에 대한 문헌조사를 통해 한우의 영양학적 가치와 청소년들의 소비필요성에 대해 파악하였다. 또한 청소년들의 주요 식품공급원인 학교급식에서의 급식운영 현황과 일본사례를 통해 국내 우수 한우고기 이용 증대의 필요성을 함께 살펴보았다.

이와 함께, 미래 소비 잠재계층인 청소년들의 한우 인식 및 소비실태 전반에 대한 현황과 문제점을 파악하기 위해 청소년(중·고)과 학교급식 영양(교)사를 대상으로 한 설문조사를 실시하였다.

이후 청소년 및 학교급식 과정에서의 소비인식 및 확대방안 마련에 필요한 구체적 방안을 도출하기 위해 관계계층(중·고생, 학부모, 전문가)에 대한 심층조사를 실시하여 활용 가능한 결과물을 산출하고자 하였다.



(그림 2) 연구의 모델



## 4. 기대 효과

정성적 문헌조사와 청소년, 영양사에 대한 정량적 조사결과, 관련계층 및 전문가들의 심층조사를 통하여 본 과업에서는 다음과 같은 기대효과를 갖는다.

- 첫 째 : 현행 청소년 대상 한우 소비실태 및 학교급식 운영 전반에 대하여 합리적·과학적인 연구 분석을 통한 시장 니즈 및 기회 요인 발견
  - 청소년 육류 및 한우 소비 실태 현황 조사를 통한 소비인식 및 확대 방안
  - 학교급식 운영 및 실태조사를 통한 한우 학교급식확대 기회요인
- 둘째 : 학교급식에서의 청소년 한우고기 이용확대 방안을 통한 소비확대 계기 마련
- 셋 째 : 해외 벤치마킹과 제도 및 정책방안 연계를 통한 학교급식현실에 부합하는 한우 공급운영 확대 방안
- 넷 째 : 청소년의 한우고기에 대한 인식제고 향상을 위한 홍보 방안을 통해 한우에 대한 올바른 인식을 통해 지속적인 경쟁력 계기 마련

## 제3장 현황 분석

### 제1절 육류소비와 쇠고기시장 현황

#### 1. 육류 전체소비의 증가

식생활의 서구화와 패스트푸드 등 외식산업의 발달, 국민소득의 증가로 인해 국민 주 식품소비원인 곡식류의 섭취가 감소한 반면, 육류의 소비가 꾸준히 증가했다.

농림부의 2004년 『식품수급표』에 따르면, 국민 1인당 쌀 소비량은 연간 88.6kg으로, 1979년 136kg의 65% 수준으로 떨어진 반면, 서구인이 즐겨 먹는 육류와 채소류, 어패류 등의 국내 소비는 갈수록 늘어 육류 섭취량은 지난 25년간 4배 늘었고 우유 식품은 10배 이상 늘었다.

- 최근의 국민건강 영양조사결과에 따르면 국민 1인당 1일 69g의 육류를 섭취하고 있으며, 1인당 1일 섭취식품의 총량에서 차지하는 동물성식품비율이 2005년 22.3%로 높게 차지하는 것으로 나타났다.<sup>4)</sup>

#### 2. 국민 1인당 육류소비 둔화 및 정체

이러한 육류 선호위주의 식생활 변화에 따라 높아진 육류소비량도 70년대 1인당 연간 8.4kg에서 2005년 31.9kg으로 높은 증가를 하였다. 그러나 2002년 국민 1인당 33.5kg을 정점으로 정체 및 감소현상을 보이고 있다.

4) 2005년 국민영양건강조사, 보건복지부

[표 1] 국민1인당 육류소비 추이

(단위: kg)

구분	99	00	02	03	04(A)	05(B)	A/B(%)
전체1인당 소비량	30.6	32.0	33.5	33.3	31.3	31.9	+0.4
100기준 대비 %	91.3	95.5	100.0%	99.4	93.4	95.2	-
전년 대비 증감율	-	+4.2	+4.5	-0.2	-2.0	+0.6	-

1인당 육류소비량이 가장 높았던 2002년을 100으로 할 경우, 2005년에는 95.2% 수준으로 약 4.8%감소하였으며, 2004년과 비교시 1인당 0.4kg 가량 소폭 상승하였으나, 1999년 이후 최근까지 약 30kg 초반에 머무르고 있다.

이러한 육류소비의 전반적 감소 및 둔화요인으로는 장기간 경기침체와 조류독감, 광우병 등의 여파로 육류소비 불안요인에 기인하고 있다.

### 3. 육류 소비패턴의 변화

그동안 우리나라 국민들의 육류 소비패턴과 관련해 여전히 돼지고기가 전체 과반수 이상의 가장 높은 선호도를 보이고 있으며, 그 다음으로 쇠고기, 닭고기가 차지하고 있다. 그러나 돼지고기의 경우 2004년, 쇠고기의 경우 2002년을 기준으로 점차 소비량이 감소했고, 특히, 쇠고기는 다른 육류에 비해 현저하게 큰 폭으로 감소하고 있다.

한편 닭고기는 2005년 들어와 개인건강에 대한 관심 증가, 웰빙(well being) 등 사회적 변화요인에 따른 백색육 선호도 급증으로 인해 오히려 쇠고기 소비량을 추월한 것으로 나타났다.

- 김남철(한국육류유통수출입협회장)은 “미국산과 캐나다산 쇠고기 수입이 중단되면서, 국내 생산량이 증가했음에도 불구하고 쇠고기 공급이 수요에 못 미치고 있다”며 반면 닭고기는 지난해 소비 홍보 등으로 수요량이 다소 증가한 데다, 조류인플루엔자가 발생하지 않는 등 질병 악재도 없어 쇠고기 소비량을 추월한 것으로 보인다고 말했다. (자료출처 : 농민신문)

2005년 육류유형별 1인당 소비 비중은 돼지고기가 전체비중의 54.5%인 17.4kg, 닭고기의 경우 25.1%인 8.0kg, 쇠고기는 20.4%인 6.5kg 순으로 나타났다.

[표 2] 우리나라 국민 1인당 육류 소비량 추이

(단위: kg)

구분	99	00	02	03	04	05	05년 비중(100)
쇠고기	8.4	8.5	8.5	8.1	6.8	6.5	20.4
돼지고기	16.1	16.5	17.0	17.3	17.9	17.4	54.5
닭고기	6.1	7.0	8.0	7.9	6.6	8.0	25.1

(자료출처 : 2006. 보건복지부(단위:kg) '2005년 국민영양조사')

#### 4. 육류소비 자급율 및 소비량의 감소

전반적인 육류선호도 상승과 소비량 증가에도 불구하고, 국민 1인당 소비량 및 육류 자급률은 주요국에 비해 여전히 낮은 것으로 나타났다.

2004년 국내 육류 전체 자급률은 79.0%로 2003년도 한국농촌경제연구원이 발간한 『식품수급현황』 자료에서 밝힌 81.4% 보다 낮아졌으며, 이는 최근까지 지속되어온 국내 사육여건의 어려움에 따른 전반적인 생산량 감소와 함께 수입량 증가에 기인한 것으로 판단된다.

육류 유형별 자급율과 관련해 2004년의 경우, 돼지고기 87.4%, 쇠고기 44.2%, 닭고기 92.5% 인 것으로 나타났다.

[표 3] 국내 육류 수급 추이 (2004년 기준)

(단위 : 천톤)

구 분		쇠고기	돼지고기	닭고기	계
공 급	이월+ 생산+ 수입	378.0	897.2	308.0	1,583.2
수 요	소비량	328.0	856.7	307.5	1,492.2
자 급 율(%)		44.2	87.4	92.5	79.0

(자료출처 : 한국농촌경제연구원, 식품수급표(2004))

1인당 육류소비량을 주요국과 비교해 보면, 미국의 115kg의 1/4정도의 소비수준에 그치고 있으며, EU의 1/2, 인접한 중국과 일본에 비해서도 낮은 것으로 나타났다.<sup>5)</sup>

[표 4] 주요국별 1인당 육류 소비현황(2003년)

(단위 : kg)

구분	세계		1위		2위		7위		한국	
			미국		EU		일본			
Total	29.8	100%	115.0	100%	77.6	100%	43.5	100%	33.4	100%
우육	7.7	25.8	42.1	36.6	18.2	23.5	10.4	23.9	8.3	24.9
돈육	13.9	46.1	30.1	26.2	43.8	56.5	18.6	42.8	17.4	52.1
계육	8.2	27.7	42.8	37.2	15.5	20.0	14.5	33.3	7.7	23.0

(자료출처 : 축산식품이 현황과 전망. 건국대 김천제 교수)

특히, 우리나라와 식문화가 유사한 일본과 2005년 비교시 육류소비량 외에 소비 패턴에서도 많은 차이가 있는 것으로 나타났다. 따라서 국민 1

5) 중국은 인구수가 많기 때문에 우리나라와 직접적인 비교가 어려우나, 국민 1인당 소비량은 47.2kg, 우육은 4.8kg, 돈육은 34.7kg, 계육은 7.7kg 소비하는 것으로 조사되었다.

인당 육류소비량 확대와 특히 쇠고기, 닭고기에 있어 소비비중 증가의 여지가 충분할 것으로 판단된다.

[표 5] 1990년, 2005년 한·일 1인당 육류 소비추이 및 패턴

1990년	일본(A)		한국(B)		B/A(%)
전체	38.7	100%	19.9	100%	51.4
우육	8.7	22.5	4.1	20.6	47.1
돈육	16.7	43.2	11.8	59.3	70.7
계육	13.3	34.4	4.0	20.1	30.1

2005년	일본(A)		한국(B)		B/A(%)
전체	53.5	100%	31.9	100%	59.6
우육	<b>19.2</b>	35.9	<b>6.5</b>	20.4	33.9
돈육	19.6	36.6	17.4	54.5	88.8
계육	<b>14.7</b>	27.5	<b>8.0</b>	25.1	54.4

(자료출처 : 축산식품의 현황과 전망, 건국대 김천제 교수)

## 제2절 한우고기 시장 환경

### 1. 국내산 쇠고기와 한우 시장현황

우리나라의 쇠고기 자급률은 1999년 61.0%에서 2000년 이후 수입산 쇠고기의 증가에 따른 불안감, 전반적인 사육비 증가로 인해 사육두수가 매년 감소해 왔다. 그러나 2003년 말 발생한 미국의 광우병에 따른 북미산 수입쇠고기의 전면중단은 국내 쇠고기 공급부족과 수입산 쇠고기에 대한 소비불안으로 나타났다.

한편, 이러한 요인은 국내 쇠고기 수요시장은 상대적으로 우수하고 안전한 국내산 쇠고기 특히, 한우에 대한 소비선호 급증과 산지가격 상승

에 따라 국내 쇠고기 사육두수 및 도축두수 증가로 2003년 이후 자급률이 증가되기 시작해 지난 2005년 47.9%로 높아졌다. 그러나 이러한 국내 쇠고기의 사육 및 도축두수 증가에 따른 자급률 증가에도 불구하고, 국내 쇠고기 소비측면에서는 2002년 이후 점차 낮아지고 있다. 이러한 요인은 장기간 침체된 경기상황에 따른 소비 침체인 것으로 파악되고 있다.

[표6] 국내 쇠고기 소비량 및 자급률

(단위 : %)

구 분	2001	2002	2003	2004	2005
국내산소비량	164.4	147.4	141.6	144.9	152
수입산소비량	219.7	255.3	248.6	182.9	165
총 소비량	384.1	402.7	390.2	327.8	317
자급률(%)	42.8	36.6	36.3	44.2	47.9

한편, 이러한 국내 쇠고기 소비시장의 감소에도 불구하고 국내 쇠고기 사육두수는 꾸준히 증가되어 2005년 165만4천두에서 2006년 3월 183만 6천두로 나타났다가 최근 농림부가 발표한 9월 『가축통계치』 조사결과, 202만 1천두로 크게 증가되었다. 이러한 수치는 지난 1999년 이후 7년여 만에 처음 200만두를 넘었으며, 향후 본격적인 미국산 쇠고기 수입재개 시 국내 쇠고기 시장의 공급과다로 인한 어려움이 예상되고 있다.

사육두수 증가에 따라 쇠고기 생산이 증가하고, 미국산 쇠고기 수입이 재개된다면 쇠고기 공급량이 큰 폭으로 늘어날 것으로 예상되어 한우 산지가격이 하락할 것으로 전망된다. 한우 산지가격 하락으로 인한 도축두수 증가는 2008년 이후 점차 완화되고, 쇠고기 수입은 꾸준히 증가세를 유지하여 쇠고기 자급률은 2009년부터 다시 30%대로 떨어질 전망이다.<sup>6)</sup>

## 2. 국내산 쇠고기와 한우의 수급변화

국내 쇠고기 시장은 지난 2003년 이후 점차 감소하고 있는 가운데 2003년 미국 광우병 발생이후 수입중단에 따른 수입이 급격히 감소하면서 상대적으로 국내산 쇠고기의 공급은 점차 확대되어 왔다.

[표 7] 국내 쇠고기 수급현황

(단위:천톤, kg)

구분	2001	2002	2003	2004	2005
전년이월	73.5	18.0	55.0	99.9	50
생산	162.6	147.4	141.6	144.9	152
수입	166.0	292.3	293.6	132.9	143
계	402.1	457.7	490.2	377.6	345

(자료출처 : 2006년 농협중앙회 '축산물가격 및 수급자료', '05년 추정치)

이러한 국내산 쇠고기의 공급확대는 사육두수 증가로 이어져 2006년 3월 현재 국내 한육우 사육두수는 2006년 3월 183만6천두로 나타났으며, 이 중 한우가 165만 9천두(90.4%), 육우가 17만7천두(9.6%)인 것으로 나타났다.

특히, 한우의 경우 지난 3월에 비해 9월 현재 더욱 증가한 184만 3천두로 국내산 한육우의 전체 비중 또한 91.2%로 다소 높아진 반면 육우는 약 1천두 정도 증가했음에도 불구하고 상대적인 비중에서 오히려 0.8% 감소한 것으로 나타났다.

한편 한우의 사육두수 증가요인으로는 가임 암소숫자가 지난 2003년 12월 62만 6천두에서 올 9월 86만 3천두로 38.7% 증가하는 등 지속적인 산지가격 강세로 농가들의 번식의향이 높아졌기 때문으로 파악되고 있다.

6) 한국농촌경제연구원 '한우산업의 동향과 전망 2005

[표 8] 2005년 한육우 도축동향

구 분		전체	한우	육우	비고
도축 두수	2004(A)	47만9천두	32만3천두	15만6천두	'04년 대비 전체9%△
	2005(B)	52만9천두	39만1천두	13만8천두	

(자료출처 : 2006, 한국농촌경제연구원 ‘한우산업 동향과 전망’ )

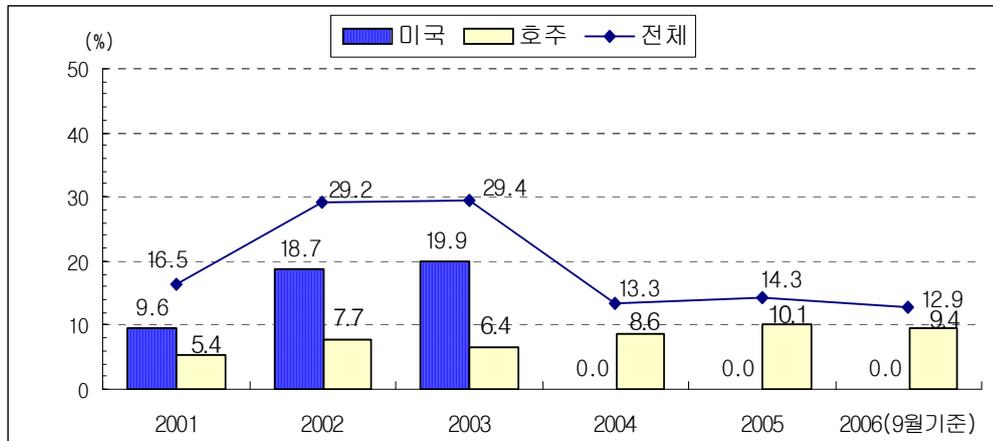
지난해 국내산 쇠고기 유통실태와 관련해 15.5%을 차지하고 있는 젓소의 경우 한육우에 비해 상대적으로 감소되고 있는 것으로 나타났다. 2006년 9월 현재 젓소의 총 사육두수는 46만8천두로 전분기 대비 0.6%, 전년동기 대비 3.5% 감소했다.

이러한 요인으로는 2003년 원유생산쿼터제 실시 및 저능력우 도태 등으로 가임암소가 전분기대비 0.6% 감소한 32만2천두에 불과하고 한우 수정란 이식 등으로 젓소 생산두수가 감소했기 때문이다. 사육가구수도 약 8500호로 전분기보다 약 100호가 줄어들었다.

그동안 국내 쇠고기 소비와 관련해 주요 수입국이었던 미국의 경우 2003년 12월(캐나다 2003년 3월) 광우병 발생에 따라 북미산 쇠고기 수입이 전면금지 됨에 따라 국내 쇠고기 소비시장의 불안으로 공급시장과 소비량이 줄어드는 계기가 됨과 아울러 수입국에 대한 변화가 이어졌다.

국내 수입쇠고기와 관련해 그동안 상대적으로 수입비중이 적었던 호주와 뉴질랜드의 경우 각각 2003년 대비 34%와 84%로 높아졌으며, 특히 호주의 경우 지난 2005년 경우 전년대비 17% 크게 증가한 것으로 나타났다.

(그림 4) 주요국 쇠고기 수입현황(2001-2006.9월 기준)



그러나 이러한 수입국의 변화에도 불구하고 최근 미국산 쇠고기의 수입재개가 본격적으로 이루어 질 경우 주요 수입국의 변화와 함께 국내 쇠고기 시장의 변화가 예상된다.

그러한 요인은 최근까지 국내산 쇠고기의 공급증가와 확대되는 수입산 쇠고기 물량증가에 기인하여, 향후 본격적인 경기회복이 이루어질 경우 전반적인 국내 쇠고기 시장규모와 소비량은 주요국의 육류 소비량과 관련해 점차 확대되어 질 것으로 예상하고 있다.

[표 9] 년도별 쇠고기 공급 현황

구분	단위	2005	2006	2008(추정)	2015(추정)
생산	천톤	152	168	187	232
수입	천톤	143	203	235	342
1인당소비	kg	6.6	7.4	8.6	11.5

(자료출처 : 2006, 한국농촌경제연구원 ‘한우산업 동향과 전망’)

### 3. 한우고기 시장 동향

한우는 우리나라에서 가장 오랜 역사를 지닌 특별한 가축으로 육류 가운데 우수한 영양과 풍미를 지닌 육류로 해방 직후 60만두의 한우가 본격적으로 사육되었다가, 1950년 한국전쟁을 계기로 39만두로 급속히 감소되었다.

이후 한우증식을 위한 도살 및 보호 등 각종 법이 제정되면서 ‘06년 6월 기준 196만 5천두로 크게 증가하여 정부수립 후 현재까지 축산정책의 핵심으로 자리매김 하게 되었다. 그러나 이러한 한우의 우수성과 정부의 지원에도 불구하고 FTA, DDA 등에 따른 국내 쇠고기 관련시장의 전면개방과 확대는 향후 국내 한우의 소비증대와 수급률 제고에 있어 장애요인이 될 것으로 예상된다.

이에 정부차원에서 확대되고 있는 수입산 쇠고기 대비 차별적 경쟁력 제고와 국내 한우 내수시장의 확대를 위해 본격적인 축산 브랜드 정책과 우수축산물 브랜드인증제를 도입하여 실시하고 있다. 또한 식품의 위생·안전문제 발생시 이를 효과적으로 대처하기 위한 쇠고기 이력추적시

시스템의 2008년 전면도입 확대를 추진하고 있다. 또한 식품위해요소중점 관리기준인 HACCP 인증제를 사육단계인 농장단위로 확대하여 보다 안전하고 위생적인 육류 식품공급체계를 마련함으로써 국민의 건강증진, 국내 한우농가 육성과 축산업 발전을 도모하고 있다.

이러한 정부정책과 시장변화에 따라 생산자(농가)들도 규모화, 전문화, 현대화를 통한 위생·안전과 고품질 생산체계를 마련하고 있다. 또한 시장에서의 차별적 경쟁력 제고와 소비증대 마련을 위한 브랜드화를 적극 추진하고 있다.

축산물 브랜드와 관련해 2003년 700여개에서 2005년 845개로 크게 늘어난 것으로 나타났으며, 이중 한우가 232개로 전체 브랜드의 25.7%를 차지하고 있다. 이 가운데 한우 유통브랜드의 전체 판매비중은 약 34.6%인 것으로 파악되어 향후 축산물 브랜드의 사육두수 및 소비자 선택의 유통브랜드는 점차 확대될 것으로 예상된다.

[표 10] 2005년 국내 축산물 브랜드 현황

구분	계	한우	돼지	육계	계란	기타
Total	845(100%)	232(100)	365(100)	59	128	61
등록	505(59.8)	164(70.7)	211(57.8)	37	58	35
미등록	340(40.2)	68(29.3)	154(42.2)	22	70	26

구분		한우	돼지
가축 사육두수	2003년	20.1%	41.4%
	2004년	24.9%	45.5%
	2005년	29.5%	47.7%
브랜드 유통비율	2003년	23.7%	52.0%
	2004년	34.7%	56.5%
	2005년	34.6%	58.0%

(자료출처 : 축산물등급판정소)

#### 4. 한우소비 확대를 위한 변화요인 및 시사점

한우의 전반적인 선호도는 타 육류에 비해 매우 높은 편이며, 전체 쇠고기 소비의 약 10~15%가량의 고정소비계층을 가지고 있는 것으로 추정된다. 특히 최근에는 고정 소비자층이 점차 확대되어 고급육에 대한 수요가 증대되고 있다.

이러한 측면은 한우고기의 경우 타 국내산 쇠고기 및 수입산 쇠고기에 비해 우수한 맛과 고품질에 대한 인식과 돼지고기, 닭고기에 비해 영양학적으로 매우 우수한 양질의 동물성 단백질 공급원으로서 국민 건강식품 수급면에 중요한 역할을 담당하고 있는 것으로 파악되고 있다.

한국농촌경제연구원이 2005년 쇠고기 소비자 선호도를 조사한 결과, 한우는 수입산 쇠고기에 비해 '맛'에 있어 71.7%(수입쇠고기 2.9%), '안전성'에 있어 70.5%(3.2%)'로 매우 높은 평가를 받고 있다. 국내산 육우 및 젓소, 수입산 쇠고기는 물론 타 육류 특히, 돼지고기와 차별적인 경쟁구도를 가지고 있는 것으로 나타나고 있다.

녹색소비자연대가 '한우자조금관리위원회'와 공동으로 2006년 9월 서울지역 소비자 379명을 대상으로 설문조사를 실시한 결과 미국산 쇠고기의 수입이 재개되더라도 한우고기를 먹겠다는 소비자가 10명 중 9명에 달하는 것으로 조사됐다. 한우고기를 구입하는 주요 이유로는 '맛이 있어서'가 32%, '우리나라 것이어서'가 29%, '품질에 대한 신뢰 때문에' 라는 응답이 25%로 나타났다.

최근 정부의 위생적이고 안전한 고품질 한우 생산 및 소비증대를 위한 쇠고기이력추적시스템, 원산지표시제 등 정책 및 제도도입이 이루어지고 있다. 또한, 청소년계층에 대한 국내 우수 농축산물의 소비확대를 위한 학교급식법 제정 및 지원확대를 위해 한우 브랜드 경영체 및 한우관련 단체들의 다양한 노력과 활동이 이루어지고 있다.

2004년 7월 한국농촌경제연구원 미국BSE발생 이후 전국 6대 도시 주부 510명을 대상으로 실시한 쇠고기 소비변화 분석결과 '쇠고기의 안전성/품질제고' 26.4%, '생산이력제등유통시스템개선' 23.2%, '가격인하' 21.4%, '음식점원산지표시' 18.7%, '브랜드홍보/개발' 8.9%, '새로운 쇠고기개발' 4.3%순으로 나타났다.

그러나 지금까지 이러한 한우의 높은 선호도와 평가에도 불구하고, 한우에 대한 소비자 선택 인식과 구분에 대해서는 개선된바가 미흡한 것으로 나타나고 있다.

앞서 언급한 쇠고기 소비자 선호도 조사에서 한우의 높은 선호에도 불구하고, 한우 소비 응답자의 88.0%가 한우고기 구입시 정말로 한우고기인지 의심했던 경험이 있으며, 이중 79.6%는 의심스럽더라도 한우고기를 구입했다고 응답하고 있는 것으로 나타났다.

이와 관련해 본 연구에서 주부계층을 대상으로 실시한 FGI 결과, 대다수 주부들도 위와 동일한 의견을 보이고 있다. 한우고기 구입시 ‘한우’라고 표시가 되어 높은 가격을 주고 구입은 하고 있지만 경우에 따라서는 오히려 수입산 보다 못한 맛과 품질을 경험한 경우가 많으며, 이로 인해 할인마트나, 동네 인근의 믿을 수 있는 정육점 또는 한우전문판매장을 주로 이용하고 있다는 것이다.

결국 주부들의 입장에서는 한우고기 구입 품질에 대한 만족도 측면에서의 편차가 큰 것으로 나타남에 따라. 한우라고 해서 항상 수입산 보다 우수한 품질을 보장할 수는 없으며, 가격도 수입산에 비해 매우 높으므로 그럴 바에는 차라리 국내산 육우를 구입하거나 수입산 쇠고기를 처음부터 구입한다는 의견도 많았다.<sup>7)</sup>

한편, 청소년들을 대상으로 조사한 결과의 경우에서도 마찬가지로 타 육류와 비교하여 한우의 차이점을 ‘모른다’는 응답이 전체의 76.0%로 한우가 다른 육류에 비해 갖는 우수함을 실질적으로 인지하지 못하는 것으로 나타났다. 따라서 청소년을 포함한 일반 소비자들이 한우고기 소비증대 방안을 위해서는 한우에 대한 정확한 차별점과 관리시스템이 필요한 것으로 판단된다.

---

7) FGI조사결과에서는 주부들은 수입산 고기를 구입해서 가정내 요리를 했다 해도 쇠고기 유형에 대해서는 수입산 고기라고는 가족 구성원에게는 이야기 하지 않는다는 의견이 많았으며, 가족 또한 그 고기가 수입산인지, 한우인지에 대해 큰 관심을 보이지 않는다고 응답했다.

“최근 확대되고 있는 한우고기의 경우 명칭만 브랜드를 표방하는 경우가 많으며, 영  
세업체의 난립으로 품질과 물량공급 한계점, 관리시스템의 부재로 인해 한우 브랜드  
에 대한 소비자의 전반적인 신뢰도가 낮아짐에 따라 브랜드 차별성과 품질의 차이를  
제대로 인식시키지 못하는 점도 향후 개선되어야 할 요인으로 지적되고 있다.”(‘축산  
물브랜드에 대한 소비자인식 제고방안’, 강원대 이병오교수, 2005년 10월)

### **제3절 한우의 영양학적 가치와 효과(청소년 측면)**

#### **1. 쇠고기의 일반적 영양가치**

우리나라 국민들은 쇠고기를 돼지고기, 닭고기에 비해 영양학적으로  
매우 우수한 양질의 동물성 단백질 공급원으로 인식하고 있다.

실제 영양학적인 분석 측면에서도 쇠고기는 인체에 필요한 단백질을 구  
성하는 8가지 필수 아미노산이 적절히 함유되어 우수한 맛을 지니고 있는  
것으로 나타났다. 단백질 섭취 요구량은 나이와 활동량에 따라 다르며, 특  
히 성장기 어린이의 경우 중요한 영양소이다.

6~10세의 어린이는 체중 1kg당 단백질 소요량이 성인의 2배에 이르기  
때문에 성장기에 양질의 단백질을 충분히 섭취해야만 건강한 체격을 가질  
수 있다. 따라서 동물성 단백질은 성장기 10대 청소년들에 있어 무엇보다  
중요한 영양성분이며, 단백질의 부족하면 체력이 떨어지고, 면역체를 만  
들지 못하여 상처회복이 늦어지고, 빈혈 증세가 생기기도 쉽다.

특히 쇠고기의 동물성 단백질이 우수한 것은 약 20여종의 아미노산 중  
체내 합성이 되지 않는 8종(어린이의 경우 10종)의 필수 아미노산을 모

두 포함하고 있기 때문이다. 필수 아미노산은 어느 하나라도 부족하면 중대한 영양장애를 일으키는 영양소로 식물성 단백질보다 동물성 단백질에 더 많이 들어있다.

[표 11] 쇠고기(한우)의 일반적 영양적 가치

한우 영양주요 성분	성분별 주요 영양학적 가치	비고
동물성 단백질	고품질의 완전 동물성 단백질로 인체 성장 및 건강에 필요한 단백질을 구성하는 8개의 필수 아미노산이 적절히 함유 - 성장기 청소년의 경우 10종 생성	인체의 성장에 필수적 요소
헴철 (무기질 철분)	철분은 체내에서 만들어지지 않아 음식 섭취를 통해 보충해야 하는데 철분이 부족하면 빈혈이 생길 수 있다 - 닭가슴살 및 돼지고기의 3배, 흰살생선 철분함량의 10배 - 시금치 등 야채보다 체내흡수율 10배	체내 산소를 전달하는 헤모글로빈 생성역시스테미너를 돕고 음식을 에너지원으로 전환
아연	아연은 인체에 살아있는 모든 세포를 구성하는 성분으로 약 50여종 이상의 효소의 조직과 기능에 필수적인 성분으로 다른 음식에 비해 효과적으로 체내에서 작용	인체 면역시스템 유지와 치료의 주성분
비타민 B군	건강유지에 필요한 여러 가지 화학작용을 조절하는 다양한 비타민 B1, B2, B6, B12, 니아신, 판토텐이 다량함유 되어 있어 체내의 에너지 방출활동을 높고 일부는 시력과 피부를 건강하게 유지하는 한편 일부는 적혈구 생산에 사용된다	에너지원

한편, 이러한 쇠고기의 영양학적 가치와 중요성에도 불구하고 최근 육류와 관련해 잘못 알려진 상식들 - 붉은 색 고기 및 콜레스테롤 등에 따

른 비만, 건강문제 -로 인해 일반인은 물론 청소년들에 있어 쇠고기 소비 감소요인으로 나타나게 됨에 따라 이에 대한 올바른 인식제고와 기회 마련이 필요한 것으로 여겨진다.

시카고 센터의 임상연구팀 데이비슨 박사의 연구에 따르면 레드 미트, 즉 쇠고기 등의 붉은 빛깔의 육류가 심장병의 위험성을 약 10% 감소시키는 것으로 밝혀져 붉은 색 고기에 대한 잘못된 인식과 함께 존슨홉킨스 대학의 실험결과 오히려 ‘붉은 고기를 먹지 않는 것이 장기적으로 식사요법에 영향을 주어 콜레스테롤 수치 상승에 영향을 준다’고 밝히고 있다.

쇠고기 및 돼지고기에 함유되어 있는 콜레스테롤은 지방의 일종으로 호르몬의 원료가 되고, 담즙산이라는 지방의 소화액과 비타민D의 원료가 되는 일상생활에 중요한 성분이다. 그럼에도 불구하고 소비자들은 콜레스테롤이 많이 들어 있어 가능한 피하고자하는 인식이 높다. 그러나 **쇠고기의** 스테아린산이나 올레인산이 콜레스테롤을 저하 시키는 작용을 하고 있다.

(자료출처 : 매트로)

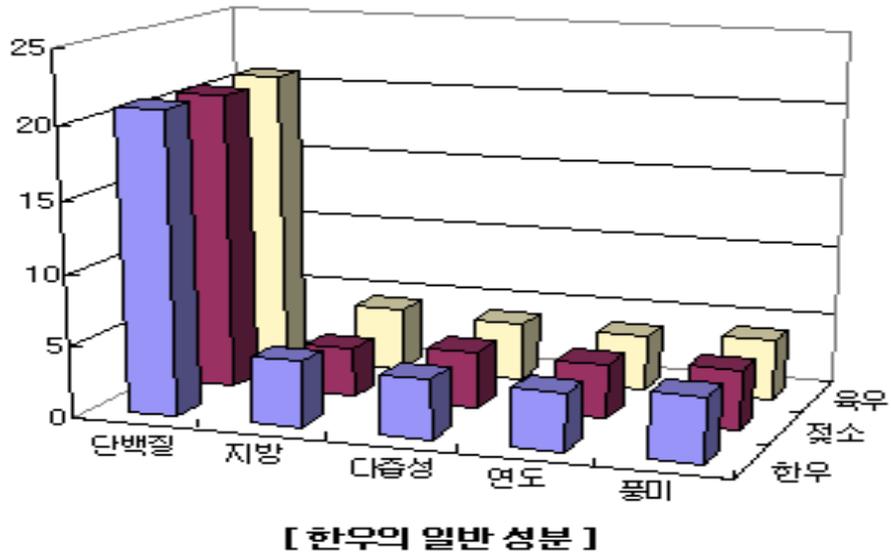
## 2. 국내 쇠고기 중 한우의 영양성분과 품질인식

한우의 영양성분은 영양학적으로 가장 우수한 단백질이 많이 함유되어 있는 것으로 나타났으며, 특히 쇠고기의 선호도와 밀접한 연도 및 맛(풍미)와 관련해 다른 국내산 쇠고기(육우, 젓소)에 비해 높은 것으로 나타났다.

주부들을 대상으로 한 한우의 영양과 품질에 대한 조사결과, 쇠고기의 맛, 안전성, 신선도 등 영양과 품질 구성요소별로 수입산 쇠고기와 비교 평가에서도 한우가 월등하다는 응답비율이 높았다. (고기 맛의 경우 66.3%,

안전성 52.6%, 신선도 60.6%).

[그림 5] 한우의 영양성분



[표 12] 한우, 젓소, 육우의 영양소 비교

구 분	한우	젓소	육우	
수분	73.3%	74.8%	73.0%	
단백질	21.0%	20.8%	20.9%	
지방	4.6	3.5	4.5	
회분	1.1	1.0	1.0	
콜라겐 함유	1.5	2.1	1.7	
근섬유 직경	82.8 $\mu\text{m}$	86.8 $\mu\text{m}$	106.0 $\mu\text{m}$	
전단력(연도)	7.3kg/cm <sup>2</sup>	6.6kg/cm <sup>2</sup>	7.6kg/cm <sup>2</sup>	
관능검사 결과 (MAX6점)	다습성	4.1	4.0	4.1
	연도	4.0	3.8	3.9
	풍미(맛)	4.5	4.2	4.3

(자료출처 : 축산기술연구소)

이외에 한우와 관련해 일반적으로 우수한 영양학적 가치를 정리하면 다음과 같다.

첫째, 고기에 포함된 단백질의 질을 나타내는 총아미노산 함량이 타 우육에 비해 높다.

한우의 총아미노산 함량(단백질에 대한 총아미노산 함량)이 70.7%로서 수입육 63.8%, 젓소(홀스타인)55.5% 및 교잡육 (한우, 샤로레 교잡우) 54.47%에 비하여 가장 높으므로, 한우육의 단백질이 우수한 것으로 증명되었다.

둘째, 체내에서 합성이 불가능한 필수아미노산의 함량이 타 우육에 비해 높다.

한우의 필수아미노산 함량은 살코기 100g당 8.6mg으로 수입육6.7mg, 젓소(홀스타인) 6.3mg 및 교잡육(한우, 샤로레, 교잡우) 8.2mg에 비하여 가장 높은 것으로 나타나 한우육의 영양적 가치가 우수한 것으로 증명되었다.

셋째, 쇠고기 맛을 좌우하는 올레인산이 타 우육에 비해 높다.

쇠고기의 가장 특징적인 지방산이며 쇠고기 맛을 좌우하는 지방산인 올레인산 (Oleic acid)의 함량이 한우에는 총지방산 중 48.73%로서 수입육 38.29%, 젓소 (홀스타인) 36.5% 및 교잡육 (한우, 샤로레 교잡우) 38.22%에 비하여 가장 높은 것으로 나타나 한우의 맛이 아주 우수한 것으로 증명되었다. 또한 쇠고기 맛의 척도로 사용되는 '포화지방산에 대한 단일불

포화 지방산의 비율 (MUFA/SFA)'에 있어서도 한우가 1.46으로 가장 높고 수입육은 1.07, 젓소(홀스타인)는 1.03, 교잡육(한우, 샤로레 교잡우)은 1.02인 것으로 나타나 한우육의 맛이 우수하다는 것을 과학적으로 뒷받침할 수 있다.

**넷째, 쇠고기 맛과 관련된 아미노산 함량이 타 우육에 비해 높다.**

쇠고기에 함유된 18종의 아미노산중 고기 맛에 관여하는 아미노산인 메치오닌, 시스틴, 글루탐산 등의 함량은 살코기 100g당 한우가 2.41g으로 수입육 1.88g, 젓소(홀스타인) 1.79g 및 교잡육(한우, 샤로레 교잡우) 2.33g에 비하여 가장 높은 것으로 나타나 한우의 맛이 우수하다는 사실을 입증하고 있다.

[표 13] 소고기의 종류별 영양가치 비교

아미노산	쇠고기의 종류			
	한우	수입육	홀스타인	교잡육
총아미노산비율 (%)	70.70	63.77	55.53	54.47
필수아미노산 (mg/100g살코기)	8.6	6.7	6.3	8.2

(자료출처 : 한우고기와 수입쇠고기의 육질비교 (축산연구소))

### 3. 청소년 성장기와 한우 소비의 필요성

만 12~18세 사이의 청소년기에는 인간의 일생 중 영아기 다음으로 많은 성장이 이루어지지 때문에 다양한 영양소를 필요로 한다. 이러한 영양소는 우리 몸의 새로운 조직을 형성할 뿐만 아니라 신체 기능을 조절하고

형성된 조직을 보호하기 위해서도 필요하다.

영양공급이 적절하지 못하면 성장 발달이 지연되고 2차 성장의 미성숙 또는 신체적 스트레스를 유발하게 되므로 균형 있는 영양 공급이 필수적으로 요구된다.

상기와 같은 이유로 볼 때, 한우가 청소년에게 필요한 부족한 필수 영양소인 단백질, 철분, 칼슘, 아연을 충족시킬 수 있는 대체 음식임에 틀림없음을 알 수 있다.

청소년 성장기에 있어 필요한 영양 공급 및 주요 성분은 단백질, 철분, 칼슘, 아연과 에너지(칼로리)량이 무엇보다 필요<sup>8)</sup>함과 아울러 타 육류 및 쇠고기에 비해 우수하고 영양학적 가치가 높은 한우고기를 성장기 청소년들에 있어 보다 소비할 수 있는 계기마련이 무엇보다 필요하다.

## **제4절 학교급식 운영현황 및 육류소비 현황분석**

### **1. 학교급식 운영개요**

학교급식은 1953년 처음 도입되어 1993년 본격적으로 확대되어 2002년부터 전면급식을 실시되었다. 학교급식은 성장기 청소년들의 균형적 영양섭취와 건강증진, 올바른 식생활 습관 형성으로 평생건강의 기틀을

---

8) 김미진(대구가톨릭대학병원 영양사 매일신문 '청소년의 올바른 영양관리') '청소년들의 경우 빠른 성장 속도 및 생리적인 변화와 관련되어 기초 대사량이 상승하고 활동량이 증가하기 때문에 어느 시기보다도 에너지가(13-15세 기준 남: 2500kcal, 여: 2100kcal)가 필요하며, 성장과 호르몬의 변화 및 체구성 성분의 변화로 인한 단백질(남: 70g, 여: 65g), 청소년기에 부족하기 쉬운 3대 철분(남: 16mg, 여: 16mg), 골격과 관련한 칼슘(남: 900mg, 여: 800mg), 단백질 합성과 관련해 무엇보다 연관이 높은 아연(남: 12mg, 여: 10mg)이 무엇보다 필요하다

마련한다는 교육적 측면과 함께 급식과정에서의 안전하고 위생적인 식단 구성이 무엇보다 요구되고 있는 상황이다.

현재 학교급식비 부담과 관련해 시설비, 운영비는 학교설립경영자가 부담하고 있으며, 식품비는 학부모 부담원칙으로 설정되어 있다. 이와 함께 저소득층, 농어촌지역 등에 관해 정부차원에서 일부 지원을 하고 있다.

학교급식에서 최근 관심이 모아지고 있는 것은 학교급식의 안전성 확보, 전통식습관 형성과 지역경제 활성화 측면에서 해당 지역에서 생산되는 친환경 농축산물의 학교급식 사용 촉진을 확대한다는 것이다. 그러나 대부분의 학교급식 식자재 구입은 1인당 식단가에 기초한 ‘최저가입찰제’가 주류를 이루고 있다.

국내 우수 농축산물의 학교급식 식단이용에 대한 지자체 차원의 지원이 낮은 가운데, 학교급식에서의 저가공급 식단의 일반화 및 수입 농축산물 사용 확대에 의해 보다 안전하고 위생적인 고품질의 국내산 식품이용에 한계가 있는 실정이다.

국민소득의 증가와 여성의 사회진출확대, 외식 산업의 발달로 편이성과 안전성이 강조되는 전처리 농산물에 대한 수요가 증가되고 있는 실정이며, 학교급식의 효율적인 운영을 위하여 안전한 지역 농산물의 식자재를 공급 할 수 있는 새로운 학교급식 시스템 마련이 요구되고 있다.

(자료출처 : 52차 신유통토론회, 학교급식식자재센터 도입방안, 농식품신유통연구원, 박원규 경북대학교수)

따라서 현재 자라나는 청소년들의 경우 가정 이외에 식품 섭취를 가장 많이 하고 있는 곳이 학교급식이므로 우수하고 안전한 국내 농축산물 이용을 통해 학생들의 균형적인 영양공급과 국내 우수 농축산물의 발전 방

향을 모색하기 위해 학교급식 운영전반의 현황과 문제점을 파악할 필요가 있다.

## 2. 학교급식의 현황과 문제점

2005년 기준 전체 10,845개 학교 중 99.4%인 10,780개 학교에서 급식을 실시하고 있으며, 전체 학생 93.7%인 약 735만 명이 학교급식을 이용하고 있는 것으로 나타났다. 현재 자라나는 청소년들의 경우 가정 이외에 식품 섭취를 가장 많이 하고 있다.

[표 14] 학교급식 실시현황 (2005, 12)

구 분	학교수(교)			학생수(천명)			운영형태(교)			
	전체 학교	급식 학교	%	전체 학생	급식 학생	%	직영 급식	%	위탁 급식	%
초등학교	5,673	5,665	99.9	4,033	3,843	95.3	5,644	99.6	21	0.4
중 학교	2,936	2,906	99.0	2,021	1,941	96.1	2,186	75.2	720	24.8
고등학교	2,094	2,074	99.0	1,762	1,546	87.7	1,164	43.9	910	3.0
특수학교	142	135	95.1	23	22	95.7	131	97.0	4	3.0
계	10,845	10,780	99.4	7,839	7,352	93.8	9,125	84.6	1,655	15.4

(자료출처 : 교육인적자원부)

학교급식 운영형태와 관련해 전체학교의 84.6%가 직영급식 형태를 실시하고 있다. 초등학교와 중학교는 각각 99.6%와 75.2%가 직영급식인 반면, 고등학교는 초·중학교와는 달리 위탁급식 비중이 높아짐으로써 제반 문제점이 대두되고 있는 실정이다.

직영급식의 경우, 학교급식 운영에 필요한 인건비 등 재원지원을 받아 식재료 선정 및 국내 우수 농축산물 이용 비율이 높아질 수 있는 장점이 있다. 그러나 위탁급식은 학교급식에서의 운영관리비, 이윤 등이 포함되어 상대적으로 식단가 중 식재료 구입비가 낮아지게 된다.

따라서 값이 저렴한 수입산 농축산물을 이용할 수밖에 없는 한계점이 있으며, 최근 불거진 집단식중독 발생도 이와 연관성이 높다 할 것이다.<sup>9)</sup>

[표 15] 연도별 학교급식 식중독 발생현황

구 분	1996	2000	2001	2002	2003	2004
건수(건)	81	104	93	78	135	165
환자수(명) (학교)	2,797 (543)	7,269 (4,792)	6,406 (4,487)	2,980 (806)	7,909 (4,621)	10,388 (6,673)
환자수/건(명)	34.5	69.8	90.6	38.2	58.6	63.0
학교비중(%)	19.4	65.9	70.0	27.0	58.4	64.2

(자료출처 : 52차 신유통토론회, 학교급식식자재센터 도입방안, 농식품신유통연구원 박원규 경북대학교수)

현재 학교급식 식자재 구입운영에서 최저가 낙찰제와 급식 식자재 납품업체와의 수의계약형태는 국내 농축산물의 학교급식 이용 및 확대를 저해하고 있는 근원적인 한계점을 가지고 있으며, 저급의 수입 농축산물 이용을 부추기는 문제점을 내재하고 있다.

학교급식의 식자재구입에서 발생하는 가장 큰 문제점은 학교별 구매와 배송의 분산화, 이른 시간대 배송 규정 등에 따른 분산된 공급체계를

9) 학교급식이 본격화 된 이후 식중독 발생 건수와 환자수가 증가하여- 전체 식중독 환자 중 학교급식에서 발생한 환자 비중이 1996년 19.4%에서 2004년 64.2%로 증가하였으며 직영학교급식 학교에 비해 위탁 급식 학교에서 식중독 발생 비율이 높음.

지적할 수 있다. 즉, 납품 식자재의 검수 및 검증과 관련한 업무처리시간과 비용이 추가 발생되므로 ‘학교급식자재센터’에 대한 운영검토가 필요하다고 할 수 있다.

‘전국 723개 학교대상 학교급식 식재료 공급체계 및 구매 관리 실태조사’<sup>10)</sup>에 의하면 학교급식 재료로 우리 농산물 사용을 늘리기 위한 정부의 지원으로 믿을 수 있는 유통체계 구축이 필요하다는 응답이 62.8%로 가장 높았으며, 품질인증제도 마련이 18.2%순으로 응답했다.

또한 정부의 지원이 필요한 식재료 품목으로는 ‘쇠고기’라고 응답한 비율이 전체 응답자의 62%로 가장 높게 나타나 쇠고기 특히 한우고기의 식재료 구입에 대한 지원이 절실한 것으로 판단된다.

## **제5절 일본의 학교급식 사례**

### **1. 일본 학교급식 현황**

일본은 1954년 ‘학교급식법’을 제정한 이래, 국공립학교의 초·중등학교를 대상으로 직영을 기본으로 한 급식체도를 운영하여 2006년 초등학교의 99%, 중학교의 85%가 실시하고 있다. 다만 인구가 적은 지방의 경우 몇 개 학교가 공동조리센터를 설치 운영하거나 인근 학교간의 상호 조리시설을 이용하고 있다.

일본 정부, 지자체는 학교급식의 식자재 공급에 대한 행·재정적 지원

---

10) 한국식품개발연구원(2004년) ‘학교급식의 현황 및 발전방향’ 워크숍자료

을 하고 있으며, 식자재 구입은 교육위원회 또는 조리장별로 물자선정위원회 등을 조직해 학교영양사의 의견을 충분히 수렴하고 이미 등록 관리되고 있는 공신력 있는 업체에 대한 정보를 관할 보건소를 통해 선정하고 있다.

일본에서의 급식과 관련 식자재는 대부분의 학교에서 학교급식회 즉, 학교급식지원센터를 통해 공동구매를 하고 있으며, 이를 통해 보다 안전한 고품질 식자재를 공급받음과 아울러 책정된 급식비 중 식자재 공급과 관련한 외부 물가변동 상승 등의 요인에 따른 식자재의 가격과 질에 영향을 받지 않으면서 안전정인 공급을 하고 있다.

한편, 학교 식자재 공급을 대행하는 학교급식지원센터에서는 지자체의 지역경제 활성화와 함께 고품질 지역 농산물을 공급해 학생들에게 질높은 급식기회 제공과 함께 지역경제 활성화를 위한 고품질 식자재 공급을 적극 마련하고 있으며 이러한 역할을 충분히 실행하고 있다.

식재료를 통해 지역의 자연과 문화, 산업에 관한 이해를 높이고 그 생산에 종사하고 있는 생산자의 노력이나 먹거리에 감사하는 마음을 길러주며 지산지소(地產地消)를 추진하는데도 유효한 수단이다. 학교급식에 도도부현(都道府縣) 단위에서 지역농산물 사용 비율의 증가를 목표로 한다

(자료출처 : 2006년 3월 일본 '식육추진 기본계획' 내용 중 발췌)

이러한 식자재 공급시스템은 현재 현(縣) 단위 물류센터를 확보하여 운영하고 있으며, 급식센터는 학부모와 학교영양직원을 대상으로 학교급식 연수회, 강습회, 정보수집 및 제공 등을 통한 우수한 식단과 조리기술 보급에 앞장서고 있다. 또한 단위학교에서 실시하기 어려운 다양한 식품검사를 실시함으로써 불량식자재로 인한 식중독 예방과 식자재 위탁가공물

검사, 영양분석 검사, 식품첨가물검사, 중금속검사, 미생물검사 등을 통해 보다 안전하고 우수한 학교급식 식재료 관련 업무를 수행하고 있는 것이 특징이다.

식재료의 다양화에 따른 학교급식센터에서 공급하지 못하는 식재료의 경우 학교별 지역시장, 개인 농가를 우선적으로 공급하여 사용하고 있다.

## 2. 일본급식 사례를 통한 시사점

우리나라 학교 급식에서 우리 농축산물 사용여부를 둘러싼 논란이 지속되고 있으며, 또한 학교단위별로 알아서 구매하는 방식은 학교급식에서의 우수하고 안전한 급식이용 및 확대에 있어 많은 문제점을 내재하고 있다. 이러한 측면을 고려할 때 현재 일본에서 도입·운영하고 있는 학교급식센터와 같은 공동구매에 따른 안정적인 식재료 조달 체계와 함께 식재료에 대한 다양하고 체계적인 검사시스템으로 보다 안전하고 우수한 식품 공급체계 마련이 무엇보다 필요할 것으로 보인다. 또한, 지역 중심의 농축산물의 학교급식 연계와 관련해 더 이상의 논란에서 벗어나 실제 이용확대 계기를 마련함으로써 단기적 측면에서의 학교급식에서의 지역 농축산물 공급연계를 통한 안전하고 우수한 식품공급 기회마련과 국내 지역경제 활성화를 도모할 필요가 있다.

아울러 우리 것에 대한 올바른 이해와 식습관 형성으로 현재 더욱 확대될 것으로 예상되는 낮은 질의 수입산 농축산물 식품으로부터 국내 우수 농축산물 이용확대를 통해 우리 식품에 대한 올바른 판단기준과 소비로 개인 건강증진은 물론 국내 농축산 산업의 발전에 기여할 것으로 여겨진다.

## 제4장 잠재고객(청소년) 소비확대 방안 실태분석

### 제1절 청소년 육류소비 일반현황

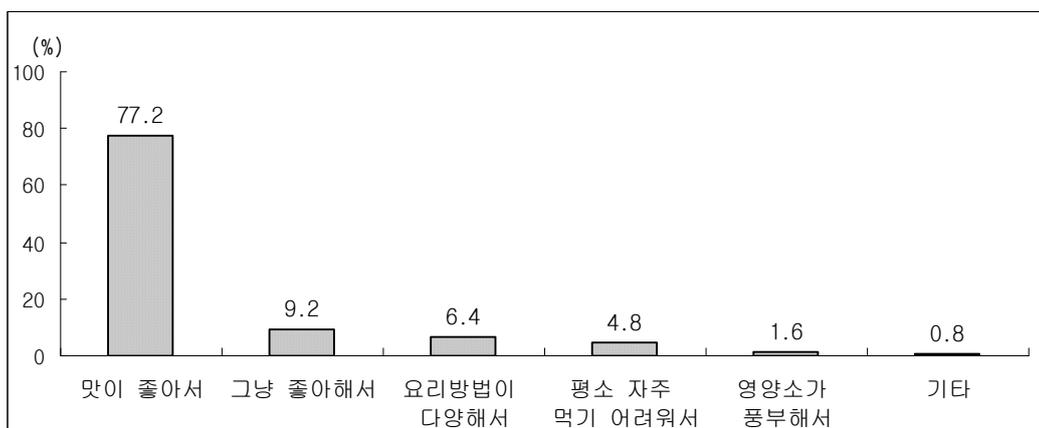
본 절에서는 한우에 대한 미래 잠재소비계층인 청소년들을 대상으로 육류 이용 전반에 대한 실태파악과 한우고기에 대한 인식 및 소비태도를 정량적인 방법에 의해 파악하였다. 이를 통해 향후 청소년들의 한우 인식 및 소비증대 방안을 마련하기 위한 기초자료로 활용하고자 한다.

#### 1. 청소년 육류 선호도

##### 1) 육류를 좋아하는 이유

전체응답자(1,238명)중 평소 육류를 좋아하는 청소년 795명을 대상으로 ‘육류를 선호하는 이유’에 대해 조사한 결과, ‘맛이 좋아서’가 77.2%로 가장 높게 나타났다.

(그림 6) 청소년들이 육류를 좋아하는 이유



[표 16] 성별, 계층별 육류선호 이유

BASE:육류 선호응답자 %		사례수	맛이 좋아서	그냥 좋아서	요리 방법이 다양	자주 먹기 어려워	영양소 풍부	기타
{ 전 체 }		(795)	77.2	9.2	6.4	4.8	1.6	0.8
성별	남자	(433)	76.9	8.5	6.0	5.1	2.3	1.2
	여자	(362)	77.6	9.9	6.9	4.4	0.8	0.3
계층	중학생	(404)	79.0	6.9	6.7	5.0	1.7	0.7
	고등학생	(391)	75.4	11.5	6.1	4.6	1.5	0.8

## 2) 가장 선호하는 육류 및 자주 먹는 육류유형

청소년이 가장 선호하는 육류와 자주 먹는 육류로는 돼지고기가 각각 47.7%와 69.5%로 가장 높게 나타났다. 성별 선호 육류유형을 살펴보면 여학생의 경우 닭고기, 남학생의 경우는 쇠고기를 선호한다는 비율이 상대적으로 높게 나타났다.

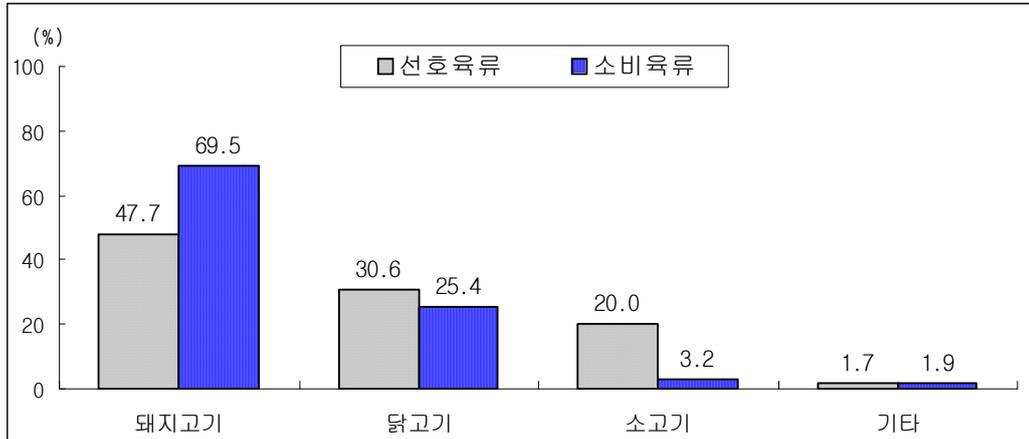
[표 17] 성별, 계층별 가장 선호하는 육류 유형

BASE:전체응답자		사례수	돼지고기	닭고기	쇠고기	기타
{ 전 체 }		(1238)	47.7	30.6	20.0	1.7
성별	남자	(584)	47.1	26.4	24.7	1.9
	여자	(654)	48.3	34.4	15.7	1.5
계층	중학생	(625)	45.3	32.0	21.1	1.6
	고등학생	(613)	50.2	29.2	18.8	1.8

한편 쇠고기의 경우 선호육류 중 가장 낮은 20.0%인데 반면, 소비 또한 3.2%로 매우 낮아 타 육류 대비 선호도 대비 자주 먹지 못하는 것으로 나타났다.

다.

(그림 7) 가장 선호하는 육류 유형과 자주 먹는 육류



가장 선호하는 육류와 함께, 평소 가장 자주 먹는 육류에 대해 교차분석한 결과 돼지고기를 선호하는 응답자의 경우 77.5%로 돼지고기를 가장 자주 먹는 반면, 닭고기나 쇠고기를 선호하는 응답자의 경우에 있어서도 선호 육류보다 돼지고기를 더욱 자주 먹는 것으로 나타났다.

[표 18] 가장 선호하는 육류와 가장 자주 먹는 육류의 교차비교

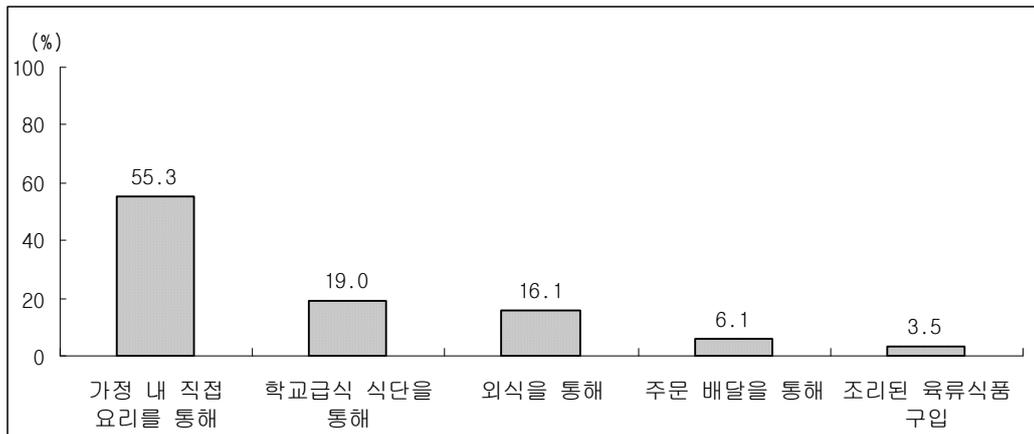
BASE:전체응답자		평상시 가장 자주 먹는 육류			
		돼지고기	닭고기	쇠고기	기타
가장 선호하는 육류	돼지고기	77.5	20.0	1.7	0.8
	닭고기	57.0	39.1	2.4	1.6
	쇠고기	<b>71.7</b>	<b>18.2</b>	<b>8.5</b>	<b>1.6</b>
	기타	47.6	14.3	0.0	38.1

## 2. 청소년 육류 소비 장소 및 빈도

### 1) 육류 주 소비 장소

청소년이 육류를 소비하는 주요 장소는 전체응답자의 과반수 이상인 55.3%가 ‘가정 내 직접 요리를 통해’인 것으로 나타났으며, 다음으로 ‘학교급식 식단’, ‘외식’ 순인 것으로 나타났다.

(그림 8) 청소년들이 주로 육류를 소비하는 장소



한편, 이와 관련해 남학생과 중학생의 경우 ‘가정 내 직접 요리를 통해’라는 응답이 높은 반면, 여학생과 고등학교의 경우는 ‘학교급식 식단을 통해’라는 응답이 상대적으로 높게 나타났다.

[표 19] 성별, 계층별 청소년들이 주로 육류를 소비하는 장소

BASE:전체 응답자		사례수	가정 내 직접요리를 통해	학교급식 식단을 통해	외식을 통해	주문배달을 통해	조리된 육류식품 구입
{ 전체 }		(1238)	55.3	19.0	16.1	6.1	3.5
성별	남자	(584)	57.2	16.4	16.8	7.0	2.6
	여자	(654)	53.7	21.3	15.4	5.4	4.3
계층	중학생	(625)	59.8	13.8	16.2	5.9	4.3
	고등학생	(613)	50.7	24.3	16.0	6.4	2.6

## 2) 청소년 육류일반소비 빈도

평소 청소년의 육류음식(쇠고기, 돼지고기, 닭고기) 소비 빈도는 주 2.8회 (일) 인 것으로 나타났으며, 주 2회 이하의 경우를 포함 시 45.6%로 나타나 전반적으로 많지 않은 것으로 나타났다.

청소년 육류 소비 빈도와 관련해 성별로 살펴보면 남학생 보다는 여학생의 소비 빈도가 다소 높게 나타났으며, 중학생에 비해 고등학생의 육류 소비 빈도가 상대적으로 높은 것으로 나타났다.

[표 20] 성별, 학년별 청소년 육류 소비 빈도 (단위:주)

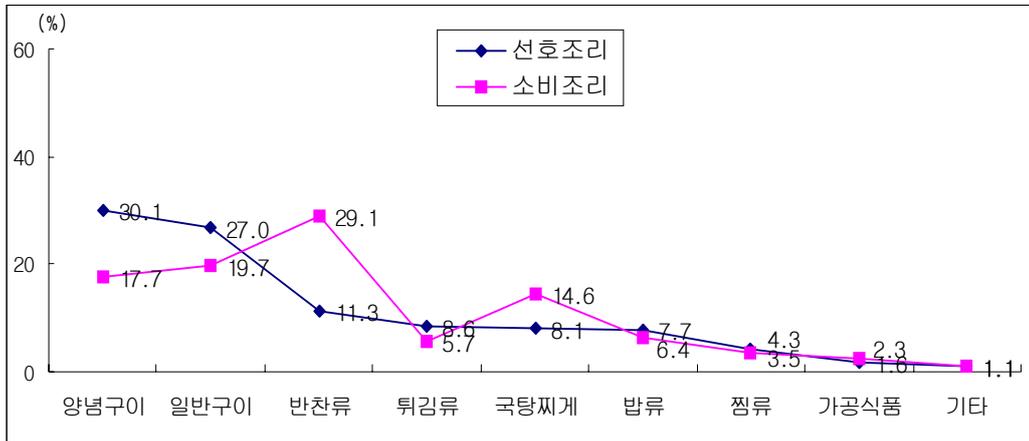
BASE:전체 응답자		사례수	주 1회 이하	주 2회 이하	주 3회 이하	주 4회 이하	주 4회 초과	평균
{ 전체 }		(1238)	25.6	20.0	25.8	12.5	16.2	2.8
성별	남자	(584)	29.6	19.9	22.3	13.0	15.2	2.7
	여자	(654)	22.0	20.0	28.9	12.1	17.0	2.9
계층	중학생	(625)	29.6	18.7	23.5	12.3	15.8	2.7
	고등학생	(613)	21.5	21.2	28.1	12.7	16.5	2.9

### 3. 청소년 육류 선호 조리형태 및 소비형태

육류 음식(돼지고기, 쇠고기, 닭고기)중 가장 선호하는 조리 형태로 ‘양념구이류’가 30.1%로 가장 높으며 다음으로 ‘일반구이류’ 순으로 나타나 일반적으로 육류 음식에 있어 구이 위주의 선호 형태를 보이고 있다.

반면 선호하는 조리 형태와 달리 자주 먹게 되는 육류의 조리 형태는 ‘반찬류’가 29.1%로 가장 많은 비중을 보여 다소 차이를 보이고 있다.

(그림 9) 육류 선호 조리 형태 및 자주 먹는 조리형태



[표 21] 성별, 계층별 선호 조리 형태

BASE:전체 응답자		사례수	양념구이류	일반구이류	반찬류	튀김류	국, 탕, 찌개류	밥류 (덮밥등)	찜류	가공식품류	기타
{ 전체 }		(1238)	30.1	27.0	11.3	8.6	8.1	7.7	4.3	1.6	1.4
성별	남자	(584)	29.8	26.4	10.8	8.0	9.6	9.1	3.9	.9	1.5
	여자	(654)	30.4	27.5	11.8	9.0	6.7	6.4	4.6	2.3	1.2
계층	중학생	(625)	28.5	26.2	12.8	9.6	7.2	7.8	4.0	2.1	1.8
	고등학생	(613)	31.8	27.7	9.8	7.5	9.0	7.5	4.6	1.1	1.0

[표 22] 성별, 계층별 가장 자주 먹는 조리형태

BASE:전체 응답자		사례 수	반찬류	일반 구이류	양념 구이류	국, 탕, 찌개류	밥류 (덮밥등)	튀김류	찜류	가공 식품류	기타
{ 전 체 }		(1238)	29.1	19.7	17.7	14.6	6.4	5.7	3.5	2.3	1.1
성별	남자	(584)	25.9	21.2	18.2	14.9	7.5	5.3	2.9	2.6	1.5
	여자	(654)	32.0	18.3	17.3	14.4	5.4	6.0	4.0	2.0	.8
계층	중학생	(625)	27.8	19.7	17.3	16.0	6.9	5.3	3.4	2.1	1.6
	고등학생	(613)	30.3	19.7	18.1	13.2	5.9	6.0	3.6	2.4	.7

가장 자주 먹는 육류와 가장 자주 먹게 되는 조리형태의 교차분석 결과, 쇠고기의 경우 반찬류와 양념구이류의 조리형태로 먹는 응답이 높게 나타났으며, 돼지고기는 일반 구이류, 닭고기의 경우는 튀김류 조리형태에서 각각 상대적으로 높게 나타났다.

[표 23] 가장 자주 먹는 육류별 조리 형태

BASE:전체 응답자		가장 자주 먹게 되는 조리 유형								
		반찬류	일반 구이류	양념 구이류	국, 탕, 찌개류	밥류 (덮밥등)	튀김류	찜류	가공 식품류	기타
가장 자주 먹는 육류	쇠고기	37.5	22.5	20.0	5.0	2.5	2.5	5.0	5.0	0.0
	돼지고기	30.1	23.1	17.1	15.2	6.6	3.0	2.4	2.1	0.3
	닭고기	25.2	9.9	20.1	14.0	6.4	13.7	6.1	2.2	2.5
	기타	30.4	21.7	4.3	17.4	4.3	0.0	4.3	4.3	13.0

## 제2절 청소년 쇠고기 소비실태 및 일반인식

이상으로 청소년 육류 소비일반 현황 대한 내용을 살펴보았다. 지금부터는 청소년의 쇠고기 소비에 대한 전반적인 실태 및 인식을 파악하고자 하였다.

### 1. 청소년 쇠고기 소비실태

#### 1) 청소년 쇠고기 소비 현황

평소 청소년들의 쇠고기 소비 빈도는 주 평균 0.7회(일)로 다른 육류 전체 소비 빈도(주 평균 2.8회)에 비해 매우 낮은 것으로 나타났다.

[표 24] 성별, 계층별 쇠고기 빈도

BASE:전체응답자		(사례수)	주 1회 이하	주 2회 이하	주 2회 초과	평균
{ 전 체 }		(1238)	84.3	11.0	4.7	0.7
성별	남자	(584)	85.4	10.8	3.8	0.7
	여자	(654)	83.3	11.2	5.5	0.8
계층	중학생	(625)	86.4	8.8	4.8	0.7
	고등학생	(613)	82.2	13.2	4.6	0.8

이러한 쇠고기 육류 소비 정도는 이전(지난해)과 비교 해 ‘비슷하다’라는 응답비율이 46.9%인 것으로 나타난 반면, ‘적어졌다’는 응답이 36.6%로 나타나 올해의 경우 지난해와 비교해 전반적인 적어졌거나 비슷하다는 응답을 보이고 있다.

[표 25] 성별, 계층별 쇠고기 소비 변화(지난해와 비교시)

BASE: 전체 응답자		(사례수)	지난해보다 적어짐	지난해와 비슷하다	지난해보다 많아짐
{ 전 체 }		(1238)	36.6	46.9	16.4
성별	남자	(584)	40.0	45.5	14.4
	여자	(654)	33.5	48.2	18.3
계층	중학생	(625)	36.1	46.6	17.3
	고등학생	(613)	37.0	47.3	15.7

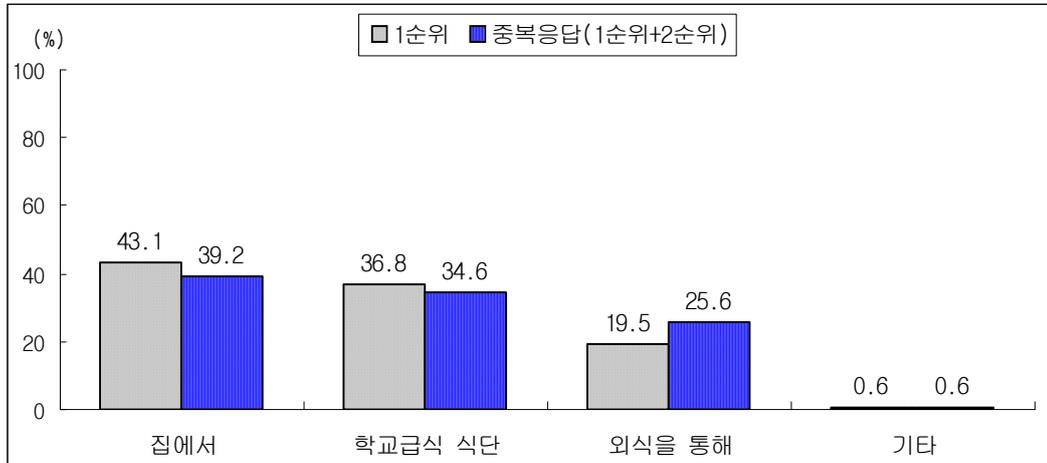
한편, 지난해보다 적어졌다는 응답자(453명) 중 육류가격의 비싸진 때문이라는 의견과 가정경제의 어려움이라는 응답이 각각 30.2%와 18.1%인 것으로 나타났다. 이외에 다이어트, 건강문제 등에 관해서라는 개인적 의견의 경우도 9.4%인 것으로 나타났다.

지난해와 비교시 오히려 더 늘어났다고 응답자(204명)의 경우, ‘학교급식에서 많이 나와서’라는 의견이 15.7%인 것으로 나타났으며, 다음으로 ‘부모님이 많이 사오신다’와 ‘가정 경제가 좀 나아져서’가 각각 13.7%와 10.3%로 나타났다. 한편 외식기회가 많아져서라는 의견도 6.9%로 나타났다.

## 2) 쇠고기 주 소비 장소

청소년들이 쇠고기를 주로 먹는 장소와 관련해 가정 내 소비(집에서)가 43.1% (1순위 응답 기준)로 가장 높게 나타났다. 다음으로 ‘학교급식 식단’을 통한 소비가 36.8%도 적지 않은 것으로 나타났으며, ‘외식을 통해서’라는 응답(중복응답)도 25.6%인 것으로 나타났다.

(그림 10) 청소년들의 쇠고기 소비 장소



성별로 쇠고기를 주로 먹는 장소를 살펴보면 남학생의 경우 ‘집에서’ 먹는 비율이 높은 반면 여학생은 ‘학교급식을 통해’ 먹는 비율이 상대적으로 높게 나타났다. 또한 계층별로는 중학생은 ‘집에서’ 먹는 비율이 높은 반면 고등학생의 경우는 ‘학교급식을 통해’ 먹는 비율이 상대적으로 높게 나타났다.

[표 26] 성별, 계층별 쇠고기 소비 장소(1순위 응답 기준)

BASE: 전체응답자		(사례수)	집에서	학교급식 식단	외식을 통해	기타
{ 전체 }		(1238)	43.1	36.8	19.5	0.6
성별	남자	(584)	47.4	33.0	19.2	0.3
	여자	(654)	39.1	40.1	19.9	0.9
계층	중학생	(625)	45.1	33.9	20.2	0.8
	고등학생	(613)	40.9	39.6	18.9	0.5

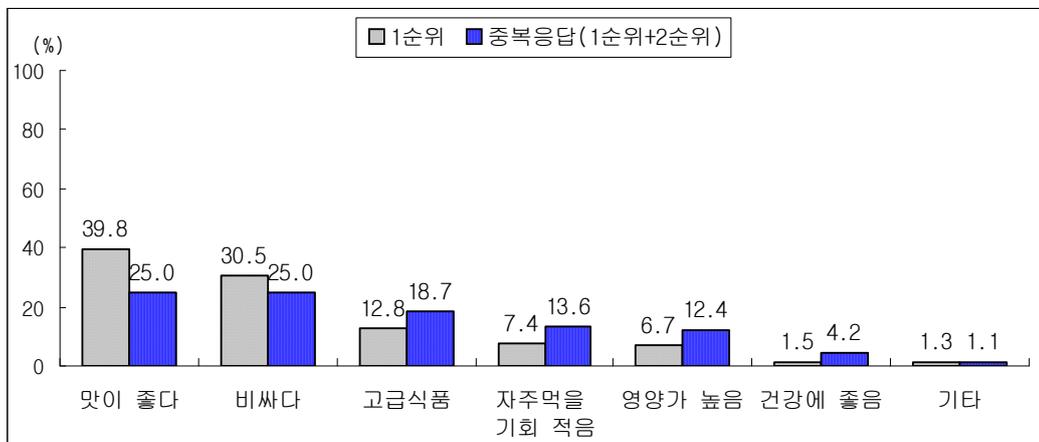
## 2. 청소년 쇠고기 소비인식 태도

### 1) 청소년의 쇠고기에 대한 일반적 인식

청소년들을 대상으로 쇠고기의 경우 다른 육류(돼지고기, 닭고기)와 비교해 가장 먼저 떠오르는 이미지로 ‘맛이 좋다’ 39.8% (1순위 응답기준)로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 ‘비싸다’, ‘고급식품’이라는 이미지를 강하게 가지고 있어 일반소비자와 별 차이가 없는 것으로 나타났다.

이를 좀 더 세분하여 살펴보면, 긍정적인 측면에서의 ‘맛이 좋다’, ‘고급스럽다’는 이미지와 함께 ‘비싸다’, ‘자주 먹을 기회가 없다’는 인식이 각각 상대적으로 높게 나타나 쇠고기에 대한 차별적 이미지가 공존하는 것으로 분석되었다.

(그림 11) 청소년들이 쇠고기 하면 가장 먼저 떠오르는 이미지



성별로 쇠고기 이미지에 대한 인식을 파악해 보면 남학생은 ‘맛이 좋다’는 인식이 강한 반면 여학생은 ‘비싸다’는 인식이 높게 나타나고 있으며, 계층별로 살펴보면 중학생의 경우 ‘맛이 좋다’는 이미지가 높게 나타난 반면 고등학생의 경우는 ‘고급식품이다’라는 이미지가 상대적으로 높게 나타나고 있다.

[표 27] 성별, 계층별 쇠고기 하면 가장 먼저 떠오르는 이미지

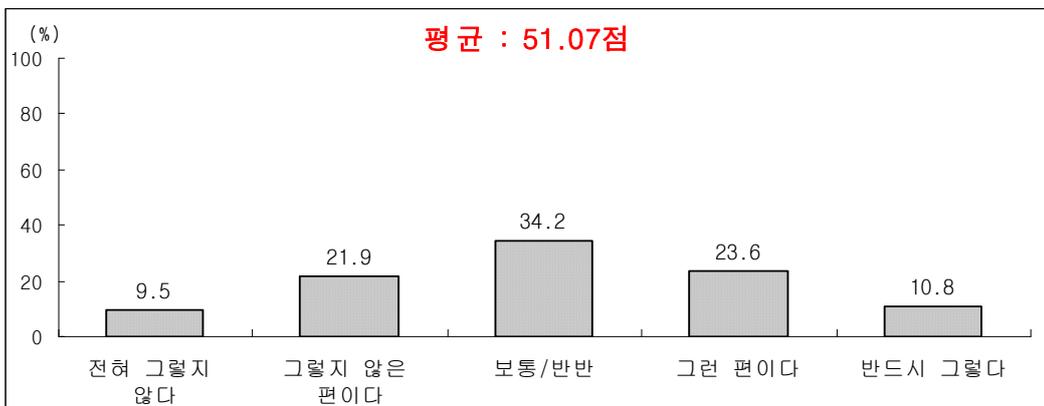
BASE: 전체 응답자		사례수	맛이 좋다	비싸다	고급식품이다	먹을 기회가 적다	영양가 높다	건강에 좋다	기타
{ 전체 }		(1238)	39.8	30.5	12.8	7.4	6.7	1.5	1.3
성별	남자	(584)	48.8	22.9	11.8	6.8	7.5	1.0	1.0
	여자	(654)	31.8	37.3	13.8	7.8	6.0	1.8	1.5
계층	중학생	(625)	43.8	30.1	10.2	7.0	5.9	1.8	1.1
	고등학생	(613)	35.7	31.0	15.5	7.7	7.5	1.1	1.5

## 2) 쇠고기 차이인식 및 태도

### (1) 국내산 쇠고기와 수입산 쇠고기 차이인식

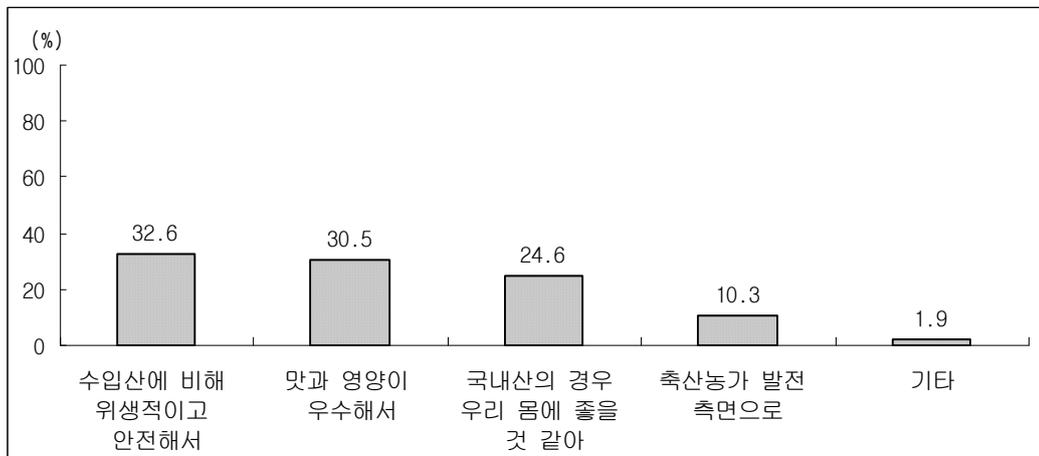
평소 쇠고기를 먹을 때 (혹은 구입 시 포함) 국내산 쇠고기인지 수입산 쇠고기 인지 구분하는 편인가와 관련해 그렇다는 응답비율이 34.4%인 반면 구분하지 않는다는 응답도 31.4%로 비슷한 비율을 보이는 것으로 나타났다.

(그림 12) 국내산 쇠고기와 수입산 쇠고기 구분 정도



응답자 중 국내산 및 수입산 쇠고기 차이를 구분하는 응답자(426명)의 경우 그러한 이유로 ‘수입산에 비해 위생적이고 안전해서’와 ‘맛과 영양이 우수해서’가 각각 32.6%와 30.5%로 가장 높게 나타났으며, ‘국내 축산농가 발전 측면’이라는 응답도 10.3%로 나타났다.

(그림 13) 국내산 쇠고기와 수입산 쇠고기를 구분하는 이유

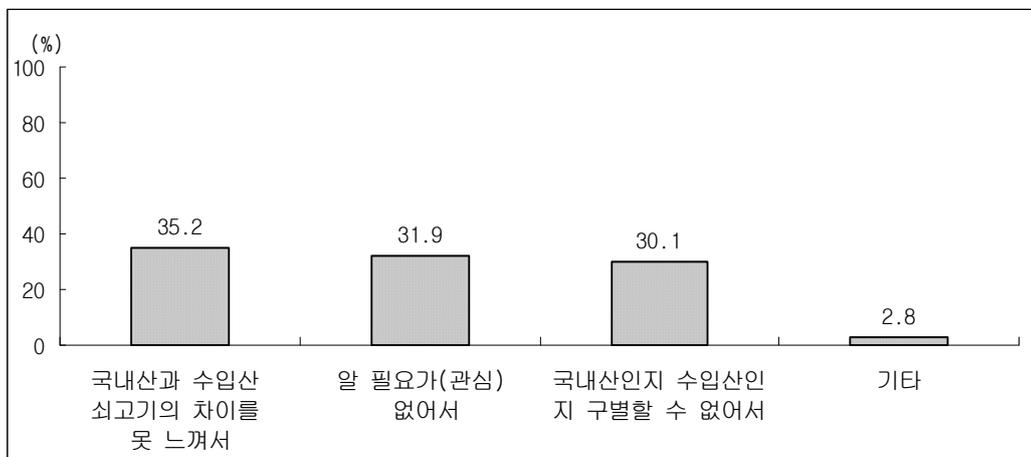


[표 28] 성별, 계층별 국내산 쇠고기와 수입산 쇠고기 구분 이유

BASE:국내산, 수입산 쇠고기 구분 응답자		사례수	수입산보다 위생적이고 안전해서	수입산 쇠고기에 비해 맛과 영양우수	국내산의 경우 우리 몸에 좋을 것 같아	축산농가 발전 측면으로	기타
{ 전 체 }		(426)	32.6	30.5	24.6	10.3	1.9
성별	남자	(207)	30.9	30.4	23.7	12.1	2.9
	여자	(219)	34.2	30.6	25.6	8.7	0.9
계층	중학생	(228)	32.0	30.3	23.2	11.0	3.5
	고등학생	(198)	33.3	30.8	26.3	9.6	0.0

반면, 쇠고기를 먹을 때 (혹은 구입시 포함) 국내산 쇠고기인지 수입산 쇠고기 인지 구분하지 않는다는 청소년 응답자(389명)의 경우 그러한 이유로 ‘국내산과 수입산 쇠고기의 차이를 못 느껴서’라는 응답이 35.2%로 가장 높게 나타났다. 다음으로 ‘알 필요가 없어서(관심이 없어서)’ 31.9%, ‘국내산인지 수입산인지 구별할 수 없어서’가 30.1%인 것으로 나타났다.

(그림 14) 국내산 쇠고기와 수입산 쇠고기를 구분하지 않는 이유

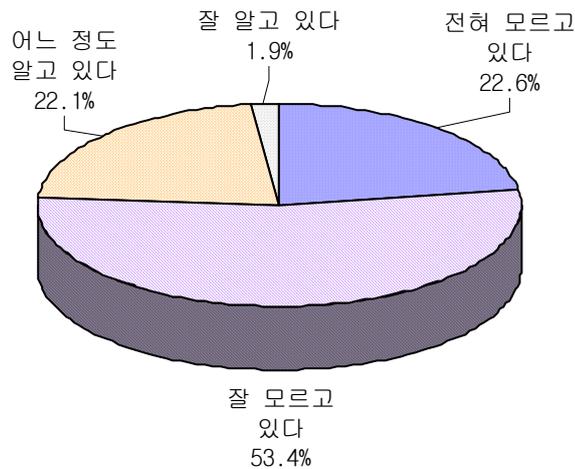


[표 29] 성별, 계층별 국내산 쇠고기와 수입산 쇠고기 비구분 이유

BASE:국내산, 수입산 쇠고기 구분않는 응답자		사례수	국내산과 수입산 차이를 못 느껴서	알 필요가 (관심) 없어서	국내산인지 수입산인지 구별할 수 없어서	기타
{ 전 체 }		(389)	35.2	31.9	30.1	2.8
성별	남자	(192)	34.9	33.3	29.7	2.1
	여자	(197)	35.5	30.5	30.5	3.6
계층	중학생	(183)	36.1	34.4	26.8	2.7
	고등학생	(206)	34.5	29.6	33.0	2.9

## (2) 한우와 국내산 육우 차이인식

청소년을 대상으로 국내산 쇠고기와 관련해 한우와 육우에 대한 차이점을 분석한 결과 전체응답자의 80.0%인 대부분이 차이점을 알지 못하는 것으로 나타나 청소년들의 경우 일반적 한우의 특징, 우수점 등을 잘 알지 못해 이에 대한 정확한 정보제공과 홍보인식 확대가 필요한 것으로 보인다.



(그림 15) 청소년들의 국내산 쇠고기와 한우 차이점 인지 정도

[표 30] 성별, 계층별 국내산 쇠고기와 한우 차이점 인지 정도

BASE:전체응답자		사례수	전혀 모르고 있다	잘 모르고 있다	어느 정도 알고 있다	잘 알고 있다
{ 전체 }		(1238)	22.6	53.4	22.1	1.9
성별	남자	(584)	22.4	51.9	22.6	3.1
	여자	(654)	22.8	54.7	21.6	0.9
계층	중학생	(625)	22.9	52.2	22.9	2.1
	고등학생	(613)	22.3	54.6	21.2	1.8

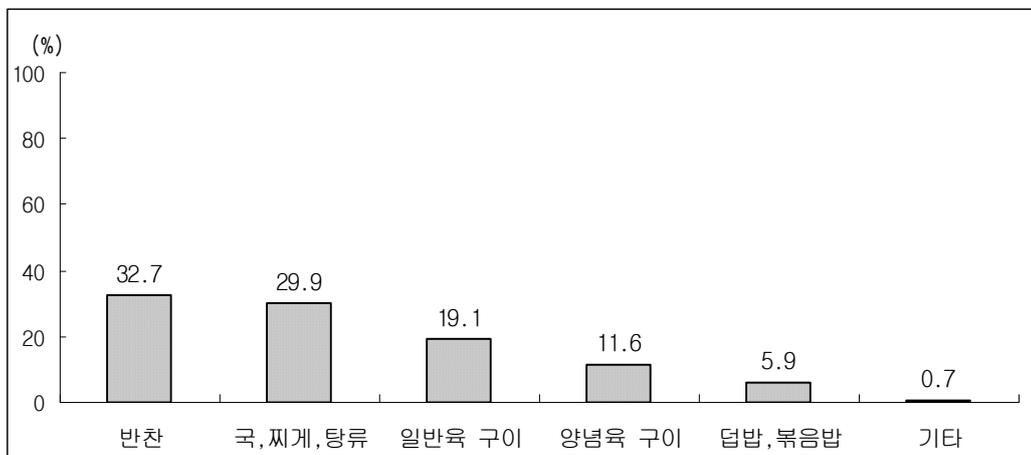
### 3. 청소년 쇠고기 소비시장 상황별 실태분석

#### 1) 가정 내 쇠고기 이용현황

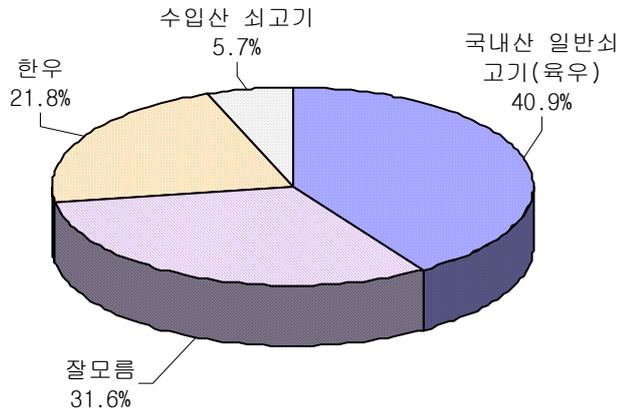
##### (1) 가정 내 쇠고기 이용실태

쇠고기와 관련하여 가정 내에서 주로 많이 먹는 음식 조리형태로는 ‘반찬(쇠고기 장조림, 불고기 등)’이 32.7%로 가장 높게 나타났으며 다음으로 ‘국, 찌개, 탕 류’가 29.9%로 나타났다. 쇠고기의 경우 가정 내 소비형태는 돼지고기와 달리 구이류 보다는 반찬과 국거리로 많이 이용되고 있는 것으로 나타나고 있다.

(그림 16) 가정 내 쇠고기 음식 조리형태



가정 내에서 주로 먹는 쇠고기 육류유형으로는 ‘국내산 쇠고기’라는 응답이 40.9%로 가장 높게 나타난 반면 ‘한우’라는 응답은 21.8%로 상대적으로 낮은 것으로 나타났다.



(그림 17) 가정 내에서 먹는 쇠고기 유형

한편, ‘잘 모르겠다’는 응답도 31.6%로 매우 높은 것으로 나타나 청소년들이 가정에서 쇠고기를 먹는 과정에서 한우인지, 수입산 쇠고기인지에 대한 관심이 적고 육류에 대한 정확한 정보나 차이점을 인식하지 못하는 경우도 많은 것으로 나타났다.

이러한 사항은 주부를 대상으로 한 심층면접조사(FGI)에서도 동일한 의견을 보이는 것으로 나타났으며, 주부들 역시 가정에서 쇠고기를 이용한 요리를 할 때 ‘한우’, ‘수입산 쇠고기’에 대해 가족들이 물어보는 경우가 매우 적으며, 물어 본다 해도 단순히 한우라고 답변하는 경우가 많은 것으로 나타났다.

[표 31] 성별, 계층별 가정 내에서 먹는 쇠고기 유형

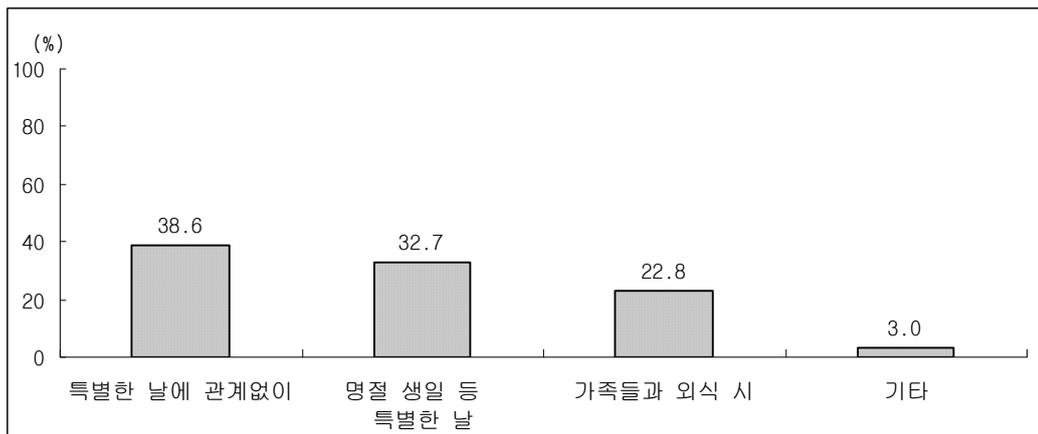
BASE: 전체응답자		사례수	국내산 일반쇠고기	잘 모름	한우	수입산 쇠고기
{ 전체 }		(1238)	40.9	31.6	21.8	5.7
성별	남자	(584)	39.7	29.3	24.0	7.0
	여자	(654)	41.9	33.6	19.9	4.6
계층	중학생	(625)	38.2	34.4	22.1	5.3
	고등학생	(613)	43.6	28.7	21.5	6.2

또한 평소 집에서 부모님이 쇠고기 육류 음식과 관련해 쇠고기 육류유형에 대해 이야기를 하는 편인가를 살펴본 결과 간혹 이야기 하거나 이야기를 하지 않는 편이라는 응답 역시 75.2%로 매우 높게 나타나고 있다.

## (2) 가정 내 한우고기 이용실태

평소 가족들과 한우 쇠고기를 주로 먹게 되는 경우와 관련해 ‘특별한 날에 관계없이’ 먹는다는 응답이 38.6%와 ‘명절, 생일 등 특별한 날’에 먹는다는 응답의 경우도 32.7%인 것으로 나타났다.

(그림 18) 청소년들이 한우를 주로 먹는 상황(경우)

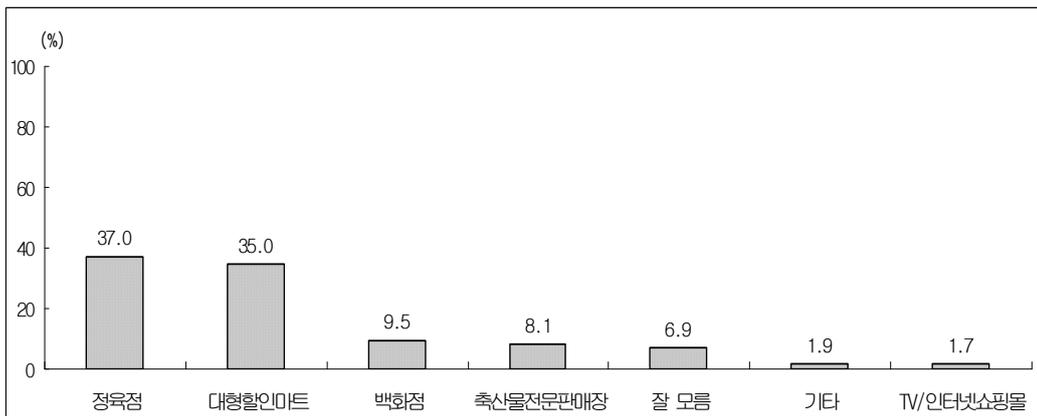


[표 32] 성별, 계층별 한우를 주로 먹는 상황

BASE:전체응답자		사례수	특별한 날에 관계없이	명절 생일 등 특별한 날	가족들과 외식 시	기타
{ 전체 }		(1238)	37.7	34.9	24.6	2.8
성별	남자	(584)	37.0	35.1	25.0	2.9
	여자	(654)	38.4	34.7	24.2	2.8

한편, 가정 내에서 먹는 한우는 주로 어디서 구입하고 있는지를 살펴본 결과, ‘정육점’이라는 응답이 37.0%와 ‘대형할인마트’라는 응답이 35.0%로 비슷하게 나타났다.

(그림 19) 청소년들이 알고 있는 가정 내 한우 주 구입 장소



특히, 이러한 결과는 주부들을 대상으로 실시했던 심층면접조사(FGI)에서도 주로 대형마트와 함께 정육점, 한우전문판매점에서 구입하고 있다는 동일한 의견을 나타내고 있다.

## 2) 외식 시 쇠고기 이용현황

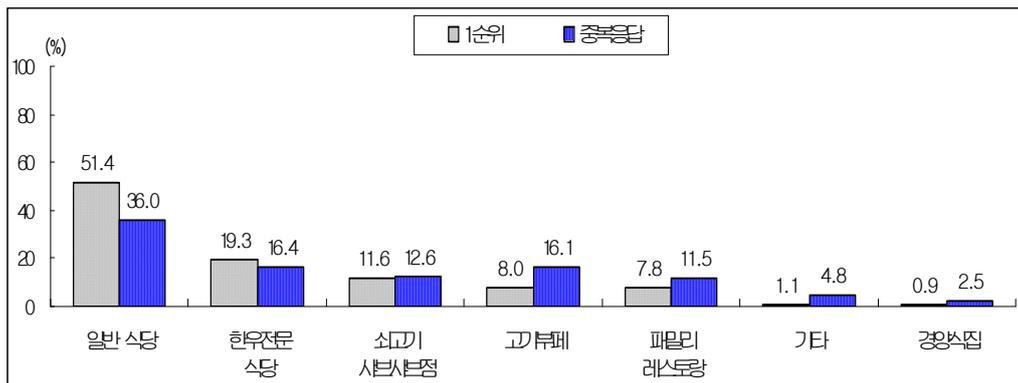
### (1) 가족들과 외식시 쇠고기 소비실태

가족들과 외식에서 주로 먹는 육류로는 ‘돼지고기’가 전체응답자의 57.8%가 ‘돼지고기’를 응답하고 있으며, 다음으로 국내산 한육우 28.5%인 것으로 나타났다.

한편, 한우를 포함한 쇠고기 외식과 관련해 주로 가족들이 이용하는 곳으로

는 ‘일반식당’이 51.4%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 ‘한우 전문식당’이 19.3%로 나타나, 외식을 하는 경우 ‘한우 전문식당’을 이용하는 비율은 상대적으로 낮은 것으로 나타났다.

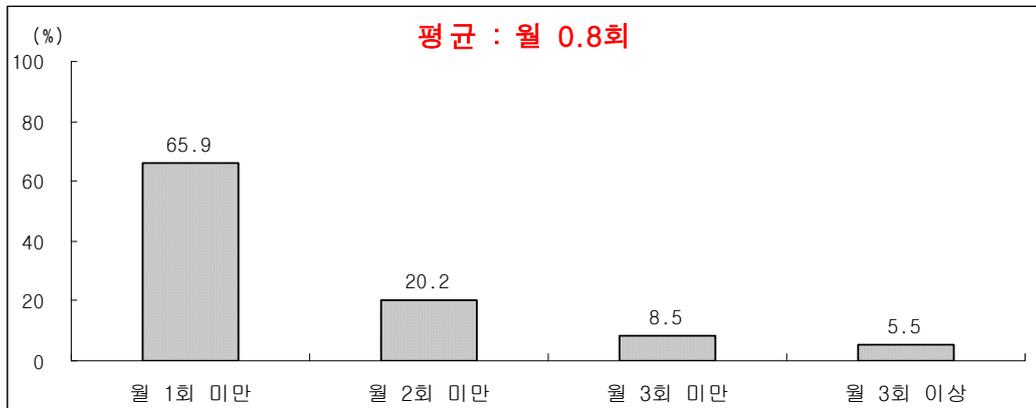
(그림 20) 외식 시 쇠고기(한우 포함) 주 이용 장소



이러한 결과는 본 연구과정에서 실시한 주부들 대상의 심층면접조사(FGI)에서도 외식 시 가격문제로 인해 굳이 한우고기 전문 식당을 찾지 않는다는 의견과, 한우전문점을 찾을 경우 실제 한우를 사용에 대한 신뢰감을 갖지 못한다는 것으로 나타나고 있다.

한편, 가족들과 외식시 쇠고기 이용 경험이 있는 응답자는 (615명)의 경우 한우고기 외식 소비빈도는 ‘월 1회 미만’이 65.9%로 가장 높게 나타났으며, 월 평균 0.8회 정도 이용하고 있는 것으로 나타나 외식에서의 전반적인 한우 소비빈도는 적은 것으로 나타났다.

(그림 21) 청소년들의 한우 외식 빈도 (단위:월)



## (2) 친구들과 외식 경험 및 쇠고기 소비실태

청소년들의 평소 친구들과 바깥에서 모임을 통한 외식정도와 관련해 ‘자주 있다’는 응답이 30.7%, ‘간혹있다’ 58.3%로 각각 응답하고 있어 전체응답자의 대부분인 89%가 있는 것으로 나타났다.

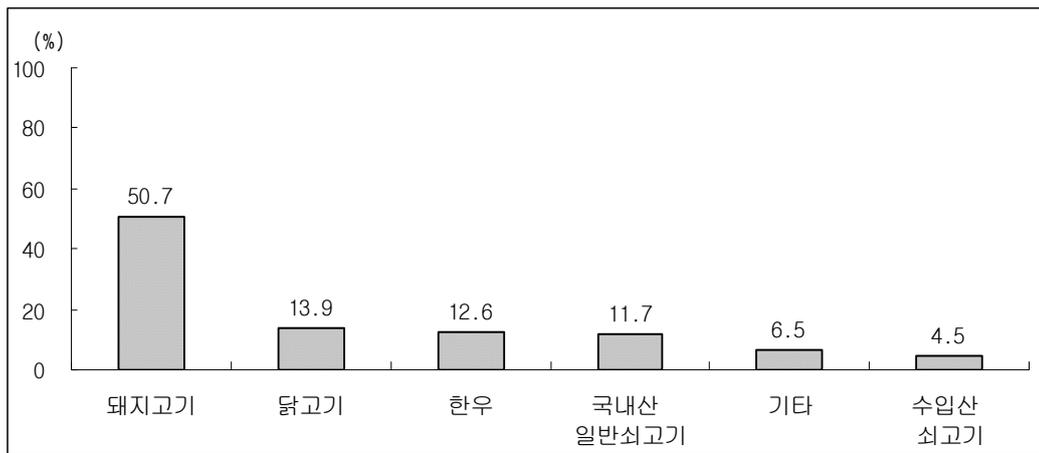
친구들과 모임에 따른 외식기회와 관련해 성별, 계층별 분석 결과 여학생과 고등학생의 경우 상대적으로 높게 나타나고 있다.

[표 33] 평소 친구들과의 모임을 통한 외식 기회정도

BASE:전체 응답자		사례수	자주 있다	간혹 있다	전혀 없다
{ 전체 }		(1238)	30.7	58.3	11.0
성별	남자	(584)	27.2	55.7	17.1
	여자	(654)	33.8	60.7	5.5
계층	중학생	(625)	28.5	56.5	15.0
	고등학생	(613)	33.0	60.2	6.9

친구들과 외식 할 경우, 가장 선호하는 육류로는 가정 내 외식과 마찬가지로 '돼지고기' 선호 비율이 50.7%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 비교적 가격이 저렴한 '닭고기' 선호 비율이 13.9%로 나타나 친구들과 외식의 경우 있 쇠고기를 선택하는 경우는 역시 낮은 것으로 나타났다.

(그림 22) 친구들과 외식 시 가장 선호하는 육류 유형



친구들과의 외식 선호하는 육류 유형과 관련해 계층별 분석결과, 중학생의 경우 '닭고기'를 선호하는 비율이 높은 반면 고등학생은 '돼지고기'를 선호하는 비율이 상대적으로 높게 나타났다.

[표 34] 성별, 계층별 친구들과 외식 시 가장 선호하는 육류 유형

BASE:전체 응답자		사례수	돼지고기	닭고기	한우고기	국내산 쇠고기	기타	수입산 쇠고기
{ 전체 }		(1238)	50.7	13.9	12.6	11.7	6.5	4.5
성별	남자	(584)	49.8	12.3	14.2	11.1	6.7	5.8
	여자	(654)	51.5	15.3	11.2	12.2	6.4	3.4
계층	중학생	(625)	45.4	16.0	12.6	13.4	8.6	3.8
	고등학생	(613)	56.1	11.7	12.6	10.0	4.4	5.2

한편, 친구들과 외식시 육류 음식과 관련해 주로 이용하는 곳으로는 ‘일반식당’이 28.6%로 나타났으며, 다음으로 ‘고기부페식당’ 25.6%, ‘패스트푸드점’ 23.7%, ‘패밀리레스토랑’ 12.3% 순인 것으로 나타났다. 성별, 계층별 분석과 관련해 ‘고기뷔페점’의 경우 남학생과 고등학생에서 상대적으로 높게 나타난 반면, ‘패스트푸드점’의 경우 여학생과 중학생에서 높게 나타났다.

[표 35] 성별, 계층별 친구들과 외식 시 육류 이용 장소

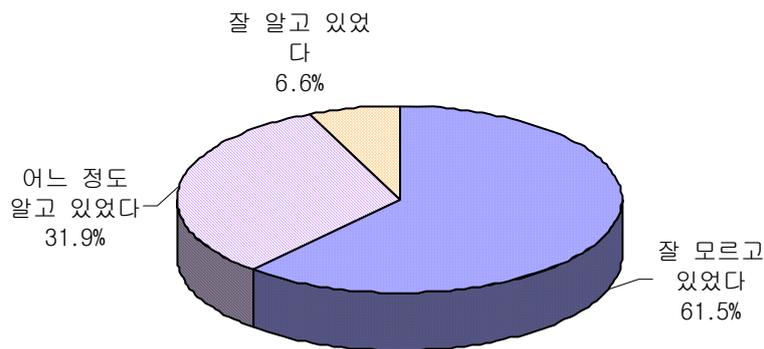
BASE:전체 응답자		사례수	일반식당	고기부페점	패스트푸드점	패밀리레스토랑	없다	경양식
{ 전체 }		(1238)	28.6	25.6	23.7	12.3	5.9	3.5
성별	남자	(584)	27.1	28.3	22.1	10.5	7.4	3.9
	여자	(654)	29.8	23.5	24.9	13.6	4.7	3.2
계층	중학생	(625)	27.3	20.2	29.9	11.1	7.5	3.6
	고등학생	(613)	29.8	30.6	17.9	13.3	4.4	3.5

\*기타 응답 0.5% 제외

이러한 응답과 관련해 주로 찾게 되는 이유로는 ‘가격이 저렴해서’가 전체응답자의 과반수 이상인 55.2%인 것으로 나타났으며, ‘음식이 다양해서’와 ‘양이 많아서’가 각각 11.6%와 11.3%인 것으로 나타나 학생들의 용돈에 대한 경제적 부담과 함께 성장기에 있어서의 왕성한 식욕이 반영된 것으로 여겨진다. 한편, 분위기가 좋아서라는 응답도 6.3%인 것으로 나타났다.

### (3) 외식 관련 패밀리레스토랑 쇠고기에 대한 인식

외식과 관련해 패밀리레스토랑의 경우 수입산 쇠고기를 사용하고 있음에도 불구하고 청소년 응답자의 과반수 이상인 61.5%가 수입산 쇠고기 사용여부를 모르고 있었던 것으로 나타났다.



(그림 23) 패밀리레스토랑 수입산 쇠고기 사용 인지

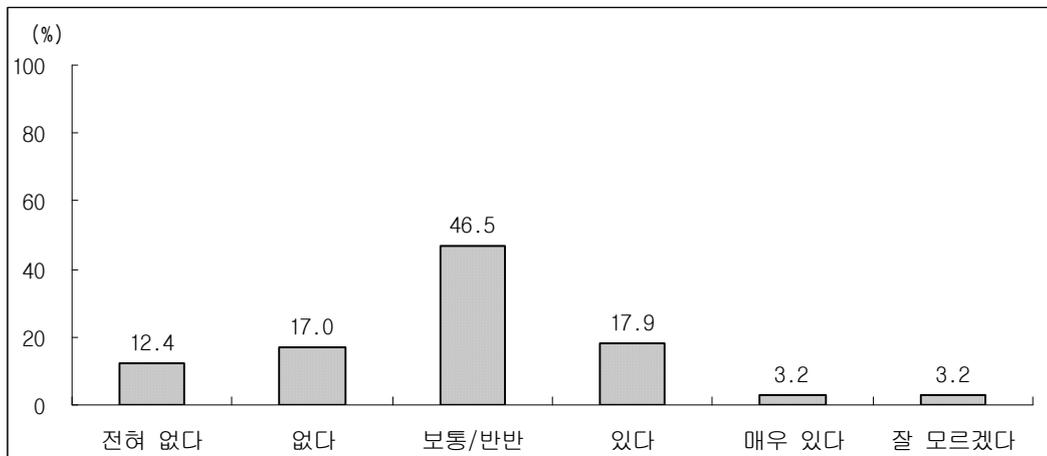
특히 남학생에 비해 여학생이 패밀리레스토랑에서 이용되고 있는 쇠고기가 수입산이라는 것을 상대적으로 더욱 모르고 있었던 것으로 나타났다.

[표 36] 성별, 계층별 패밀리레스토랑 수입산 쇠고기 사용 인지

BASE:전체 응답자		사례수	잘 모르고 있었다	어느 정도 알고 있었다	잘 알고 있었다
{ 전체 }		(1238)	61.5	31.9	6.6
성별	남자	(584)	58.0	34.6	7.4
	여자	(654)	64.5	29.5	6.0
계층	중학생	(625)	62.7	32.3	5.0
	고등학생	(613)	60.2	31.5	8.3

한편, 패밀리레스토랑에서 사용되는 주요 이용하는 육류의 경우 수입산 쇠고기라는 것을 청소년들에게 제시한 후, 그렇다면 향후 계속적으로 패밀리레스토랑을 이용할 것인가에 대해 19.4%만이 이용할 의향이 없다는 의견을 보인 반면 그래도 이용할 의향이 있다는 응답의 경우도 21.1%로 나타났다.

(그림 24) 수입산 쇠고기를 이용하는 패밀리레스토랑 향후 이용 의향



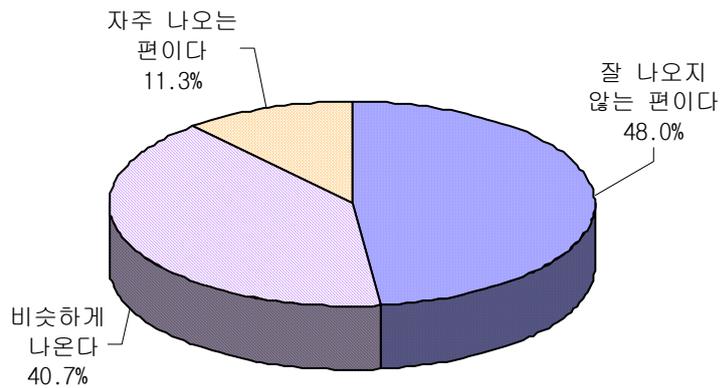
향후 수입산 쇠고기라도 계속이용하겠다는 응답자의 경우 그러한 주요 이유로는 첫째, 국내산과 수입산 쇠고기와 맛의 차이를 잘 느끼지 못한다는 점과, 둘째, 국내산과 수입산 쇠고기와 차별점과는 전혀 무관하게 패밀리레스토랑의 분위기 자체를 즐기기 때문이라는 응답을 보이고 있다.

### 3) 학교급식 쇠고기 이용현황

#### (1) 학교급식에서의 쇠고기 이용실태

학교급식 식단에서 제공되고 있는 육류유형과 관련해 쇠고기 경우 다른 육류(돼지고기, 닭고기)에 비해 48.0%가 ‘잘 나오지 않는다’, 40.7%는 비슷하

다고 응답하고 있어 학교급식에서의 쇠고기는 타 육류와 비슷하거나 부족한 응답을 보이고 있다.



(그림 25) 학교급식에서의 쇠고기 제공 빈도

학교급식에서 쇠고기 제공이 잘 나오지 않는다는 응답과 관련해 계층별로는 고등학생의 경우, 지역별로는 대도시 지역보다 기타 시도 지역에서 다소 낮게 나타났다.

[표 37] 성별, 계층별, 학교유형별 학교급식에서의 쇠고기 제공 빈도

BASE:전체응답자		사례수	잘 나오지 않는 편이다	비슷하게 나온다	자주 나오는 편이다
{ 전체 }		(1238)	48.0	40.7	11.3
성별	남자	(584)	46.9	42.0	11.1
	여자	(654)	48.9	39.6	11.5
계층	중학생	(625)	43.0	42.6	14.4
	고등학생	(613)	53.0	38.8	8.2
학교 유형	사립학교	(489)	49.5	41.3	9.2
	국공립학교	(749)	47.0	40.3	12.7
지역	서울/수도권	(399)	47.9	40.6	11.5
	광역시	(395)	47.8	39.7	12.4
	기타지역	(444)	48.2	41.7	10.1

한편, 학교급식에서 제공되는 쇠고기 육류 식단은 ‘주 1회’나오고 있다는 응답이 61.0%로 가장 높게 나타나고 있으며, 평균 1주일에 1.68회<sup>11)</sup> 정도가 학교급식에서 쇠고기가 제공되는 것으로 나타났다.

[표 38] 성별, 계층별, 학교유형별 학교급식 쇠고기 제공 빈도

BASE:전체응답자		사례수	주 1회	주 2회	주 3회	주 4회 이상	평균
{ 전체 }		(1238)	61.0	20.9	11.2	6.9	1.68
성별	남자	(584)	59.2	22.1	11.6	7.0	1.70
	여자	(654)	62.5	19.9	10.9	6.7	1.66
계층	중학생	(625)	60.0	20.2	13.6	6.2	1.70
	고등학생	(613)	62.0	21.7	8.8	7.5	1.66
학교 유형	사립학교	(489)	59.9	21.3	11.7	7.2	1.70
	국공립학교	(749)	61.7	20.7	10.9	6.7	1.67
지역	서울/수도권	(399)	56.6	22.8	13.5	7.0	1.75
	광역시	(395)	65.8	18.5	9.6	6.1	1.59
	기타지역	(444)	60.6	21.4	10.6	7.4	1.69

이와 관련해, 향후 학교급식에서 제공되었으면 하는 쇠고기 제공은 1주일에 2회 ~ 3회 제공이라는 응답이 61.0%로 가장 높게 응답하고 있으며, 평균 1주일에 2.47회 정도가 적당하다는 의견을 보이고 있는 것으로 나타났다.

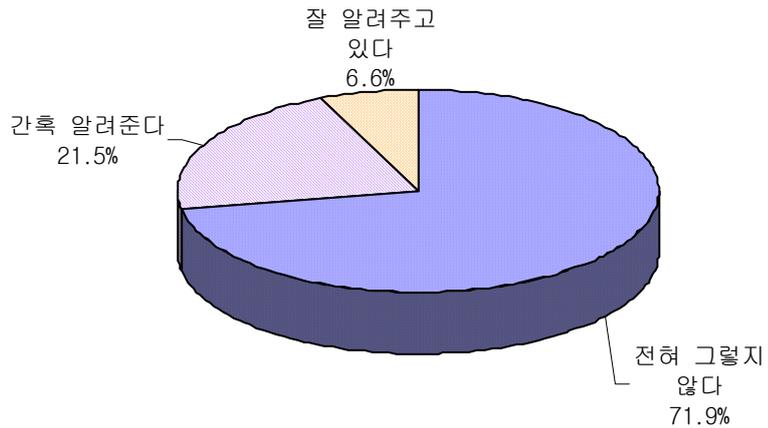
11)본 학교급식에서 쇠고기의 제공 수치는 일반적으로 중고생의 경우, 학교급식이 5~10회 정도 가장 제공되는 결과치고, 이와 관련해 본 보고서의 53p (전체 육류 주 소비 평균 2.8), 57p (쇠고기 주 소비평균 0.7)의 경우 1주일 중 평균소비일에 관한 내용으로 본 수치와 비교 해석에 유의할 필요가 있다.

[표 39] 성별, 계층별, 학교유형별 향후 학교급식 쇠고기 걱정빈도

BASE:전체응답자		사례수	주 1회	주 2회	주 3회	주 4회 이상	평균
{ 전 체 }		(1238)	22.9	34.0	27.0	16.2	2.47
성별	남자	(584)	22.9	30.0	28.3	18.8	2.55
	여자	(654)	22.8	37.6	25.8	13.8	2.40
계층	중학생	(625)	25.3	32.3	25.9	16.5	2.44
	고등학생	(613)	20.4	35.7	28.1	15.8	2.51

## (2) 학교급식 쇠고기 육류 식단 정보제공

학교급식 식단에서 제공되는 쇠고기 음식과 관련해 학교에서는 한우 또는 국내산 쇠고기, 수입산 쇠고기 에 대한 정보를 제공해 주고 있는지와 관련해 ‘전혀 알려 주지 않는다’는 응답이 71.9%로 대부분인 것으로 나타났다.



(그림 26) 학교급식에서의 쇠고기 유형 안내 비율

이러한 측면은, 학교급식 식단(메뉴)과 관련해 학생들에게 쇠고기, 돼지고기 등 육류사용 명칭만을 이야기하는 반면 이에 대한 구체적 사항을 알려주거나 하지 않고 있기 때문이다.

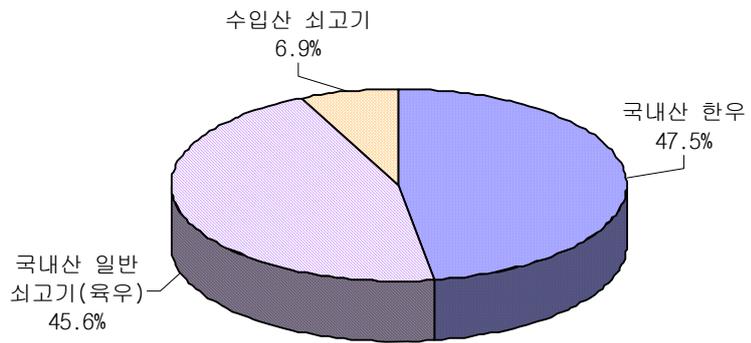
따라서 학교급식 식단(메뉴)에 있어 청소년에게 쇠고기에 대한 올바른 인식과 인지도 향상을 위해서는 학교급식에서부터 제대로 된 사전 안내와 함께 국내 우수축산물에 대한 별도의 교육기회가 필요할 것으로 판단된다.

계층별 학교급식에서 쇠고기 유형에 대한 안내를 받고 있는지 살펴본 결과 중학교에 비해 고등학교에서 쇠고기 사용유형에 대한 안내가 전혀 이루어지지 않는다는 응답이 상대적으로 높게 나타났다.

[표 40] 계층별, 학교유형별 학교급식 쇠고기 사용유형 고지

BASE:전체응답자		사례수	전혀 알려주지 않음	간혹 알려준다	잘 알려주고 있다
{ 전 체 }		(1238)	71.9	21.5	6.6
계층	중학생	(625)	69.8	22.6	7.7
	고등학생	(613)	74.1	20.4	5.5
학교유형	사립학교	(489)	74.2	20.2	5.5
	국공립학교	(749)	70.4	22.3	7.3
지역별	서울/수도권	(399)	72.7	21.8	5.5
	광역시	(395)	70.1	24.1	5.8
	기타지역	(444)	72.7	18.9	8.3

학교급식 육류식단과 관련해 쇠고기 중 향후 제공되었으면 하는 쇠고기 유형으로는 어떤 것이 좋겠냐는 질문에 대해 전체 응답자의 47.5%가 ‘한우 제공’을 응답하고 있으며, 국내산 쇠고기라는 응답도 비슷한 45.6%인 것으로 나타나 대부분의 청소년들은 학교급식에서 한우 또는 국내산 쇠고기 소비를 더욱 선호하는 것으로 나타났다.



(그림 27) 향후 학교급식에서 선호하는 쇠고기 유형

[표 41] 성별, 계층별, 학교유형별 향후 학교급식 선호 쇠고기 유형

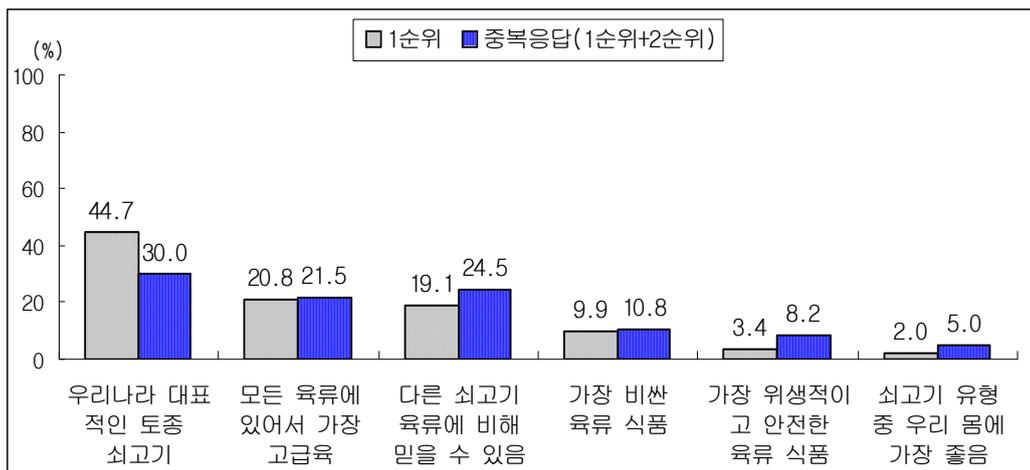
BASE:전체응답자		사례수	국내산 한우	국내산 일반쇠고기	수입산 쇠고기
{ 전 체 }		(1238)	47.5	45.6	6.9
성별	남자	(584)	45.9	46.1	8.0
	여자	(654)	48.9	45.1	6.0
계층	중학생	(625)	47.2	46.2	6.6
	고등학생	(613)	47.8	44.9	7.3
학교 유형	사립학교	(489)	45.8	46.8	7.4
	국공립학교	(749)	48.6	44.7	6.7
지역	서울/수도권	(399)	47.6	46.9	5.5
	광역시	(395)	45.6	46.6	7.8
	기타지역	(444)	49.1	43.5	7.4

## 4. 한우 경쟁력 분석

### 1) 한우의 연상 이미지

‘한우’하면 일반적으로 가장 먼저 떠오르는 이미지에 대해 ‘우리나라 대표적인 토종 쇠고기’라는 응답이 44.7%로 가장 높게 나타났다. 청소년의 경우 품질, 신뢰성, 가격 등의 구체적인 이미지 보다는 추상적인 이미지를 떠올리는 것으로 나타났다.

(그림 28) 청소년들의 ‘한우’하면 가장 먼저 떠오르는 이미지



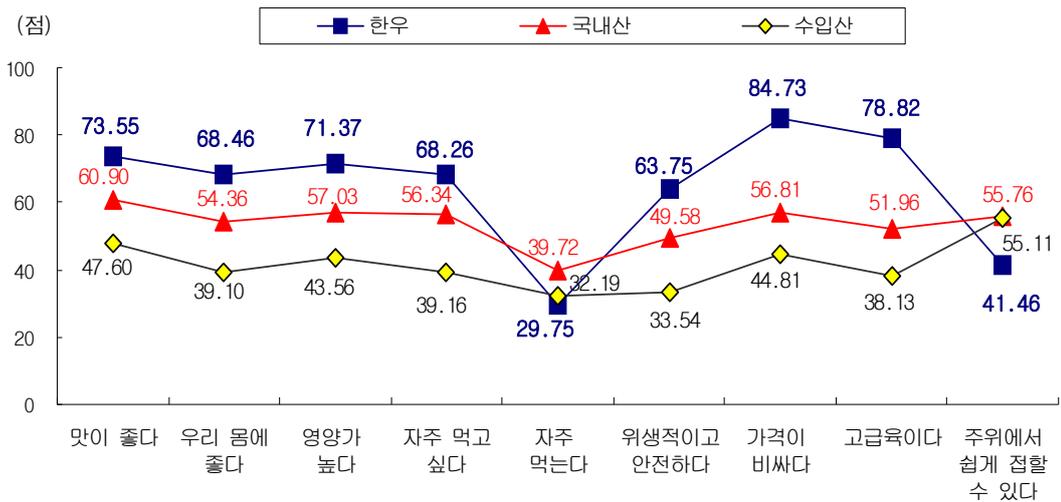
이러한 ‘한우’ 이미지에 대해 성별로 분석한 결과 남학생과 고등학생의 경우 ‘우리나라 대표적인 토종 쇠고기이다’라는 인식이 높은 반면 중학생과 여학생의 경우는 ‘모든 육류에 있어서 가장 고급육이다’라는 인식이 상대적으로 각각 높게 나타났다.

[표 42] 성별, 계층별 ‘한우’ 이미지

BASE: 전체 응답자		(사례수)	우리나라 대표적인 토종 쇠고기	모든 육류중 가장 고급육	다른 쇠고기 육류보다 신뢰	가장 비싼 육류식품이다	가장 위생·안전한 육류식품	우리 몸에 가장 좋다
{ 전체 }		(1238)	44.7	20.8	19.1	9.9	3.4	2.0
성별	남자	(584)	51.2	18.2	16.3	8.2	3.6	2.6
	여자	(654)	39.0	23.1	21.7	11.5	3.2	1.5
계층	중학생	(625)	42.1	23.2	16.0	12.0	3.8	2.9
	고등학생	(613)	47.5	18.3	22.3	7.8	2.9	1.1

## 2) 한우, 국내산 육우, 수입쇠고기 인식 선호도

또한 한우, 국내산 쇠고기, 수입산 쇠고기에 대한 속성별 인식 및 선호도 분석 결과 ‘한우’에 대한 선호도는 타 쇠고기 유형에 비해 높게 평가되고 있는 것으로 나타났다.



(그림 29) 한우, 국내산 육우, 수입쇠고기 유형별 선호도

청소년들의 경우 한우에 대한 대부분의 평가요소의 경우 타 쇠고기에 비해 매우 높은 점수를 보이고 있는 반면, 한우의 경쟁력이 상대적 낮은 요인으로 ‘자주 먹고 싶지만 자주 먹을 수 없다는 의견’과 ‘가격이 비싼 측면, 주위에서 쉽게 접할 수 없다’는 측면이 높게 나타나고 있다.

쇠고기 유형별 청소년의 선호도 평가에 대한 차이분석을 위해 분산분석(ANOVA)을 실시한 결과 ‘자주 먹는다’와 ‘쉽게 접할 수 있다’는 속성을 제외한 모든 속성에서 한우가 통계적으로 유의미한 결과치를 보이는 것으로 나타났다.

또한, 국내산 육우의 경우의 경우도 수입산 쇠고기와 비교에 있어서도 통계적인 의미가 있는 것으로 분석되었다.

한편 ‘자주 먹는다’는 경우에 있어서는 국내산 육우 > 수입산 쇠고기 > 한우 순의 평가를 보이며 통계적으로도 유의한 차이를 보이고 있으나, ‘쉽게 접할 수 있다’와 관련해서는 국내산 육우와 수입산 쇠고기의 경우 통계적 차이는 없으나 국내산 육우/수입산 쇠고기와는 각각 한우와의 통계적 차이를 보이고 있다.

[표 43] 쇠고기 유형별 선호도 평균차이 검증

BASE: 전체 응답자	맛이 좋다	우리 몸에 좋다	영양가 높다	자주 먹고 싶다	자주 먹는다	위생적 안전하다	가격이 비싸다	고급육이다	쉽게 접한다
한우	73.55	68.46	71.37	68.26	29.75	63.75	84.73	78.82	41.46
국내산 육우	60.90	54.36	57.03	56.34	39.72	49.58	56.81	51.96	55.76
수입산 쇠고기	47.60	39.10	43.56	39.16	32.19	33.54	44.81	38.13	55.11
평균차이 검증	P=0.00 한우>국내>수입	P=0.00 한우>국내>수입	P=0.00 한우>국내>수입	P=0.00 한우>국내>수입	P=0.00 국내>수입>한우	P=0.00 한우>국내>수입	P=0.00 한우>국내>수입	P=0.00 한우>국내>수입	P=0.00 국내, 수입>한우

주) 유의수준 0.05 기준

한편, 한우 평가에 대해 성별, 계층별 차이분석(T-TEST)을 한 결과 성별에 있어서 ‘맛이 좋다’, ‘우리 몸에 좋다’, ‘영양가가 높다’, ‘가격이 비싸다’의 경우 여학생과 남학생에 있어 통계적 차이를 보이고 있는 반면 ‘자주 먹는다’, ‘위생적이고 안전하다’, ‘고급육이다’, ‘쉽게 접할 수 있다’의 경우는 성별 통계적 차이는 없는 것으로 나타났다.

계층별로는 중학생과 고등학생이 모든 속성 평가에 있어 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않는 것으로 분석되었다.

[표 44] 성별, 계층별 한우에 대한 속성 평가 및 검증

BASE:전체 응답자		맛이 좋다	우리 몸에 좋다	영양가가 높다	자주 먹고 싶다	자주 먹는다	위생적이고 안전하다	가격이 비싸다	고급육이다	쉽게 접한다
{전체}		73.55	68.46	71.37	68.26	29.75	63.75	84.73	78.82	41.46
성별	남자	71.06	66.52	69.39	70.08	30.14	64.55	83.30	78.42	40.50
	여자	75.76	70.18	73.13	66.63	29.40	63.04	86.01	79.17	42.32
평균차이 검증		P=0.00 차이	P=0.00 차이	P=0.00 차이	P=0.03 차이	P=0.57 차이×	P=0.23 차이×	P=0.02 차이	P=0.54 차이×	P=0.19 차이×
계층	중학생	74.64	68.80	71.32	69.20	30.64	64.28	84.36	78.60	41.48
	고등학생	72.43	68.11	71.41	67.29	28.83	63.21	85.11	79.04	41.44
평균차이 검증		P=0.08 차이×	P=0.56 차이×	P=0.94 차이×	P=0.23 차이×	P=0.17 차이×	P=0.40 차이×	P=0.51 차이×	P=0.72 차이×	P=0.98 차이×

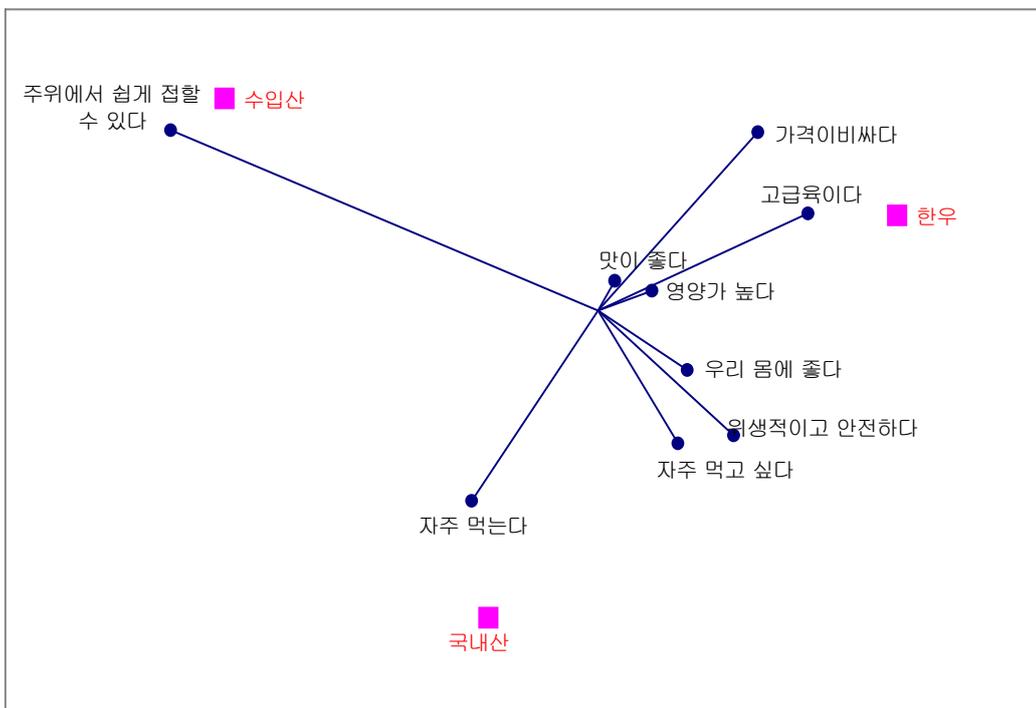
주) 유의수준 0.05 기준

### 3) 타 쇠고기 유형 대비 한우의 경쟁력 분석

한우의 경쟁력 분석을 위해 포지셔닝 맵(positioning mapping)분석결과, 대부분의 속성의 평가에 대해 한우가 높게 나타나고 있다. 그러나 상대적으로 수입산 쇠고기는 ‘주위에서 쉽게 접할 수 있다’의 속성이 높으며 국내산 쇠

고기는 ‘자주 먹는다’ 속성이 상대적으로 높은 것으로 나타나 대조를 보이고 있다. 분석결과를 종합 해 보면, 청소년들은 한우를 선호함에도 불구하고, 실질적으로 자주 먹는 것은 국내산 육우라고 볼 수 있으며 수입산 쇠고기는 주위에서 쉽게 접할 수 있다고 해석할 수 있어 한우에 비해서 자주 먹게 되는 것으로 해석할 수 있다.

(그림 30) 청소년들이 응답한 한우의 경쟁력 분석결과



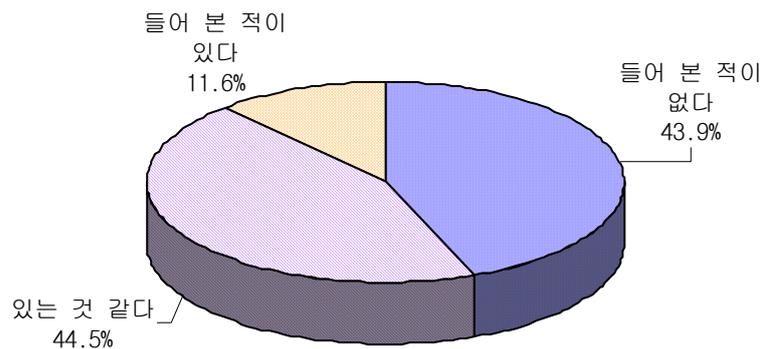
(그림 30) 청소년들이 응답한 한우의 경쟁력 분석결과

## 5. 한우 홍보/광고 인식 태도

### 1) 한우 브랜드 인지도

‘한우 브랜드’를 들어본 적이 있는지를 살펴 본 결과, ‘들어보았다’는 응답이

11.6%, ‘들어본 것 같다’는 응답이 44.5%로 전반적으로 매우 낮은 것으로 나타났다.

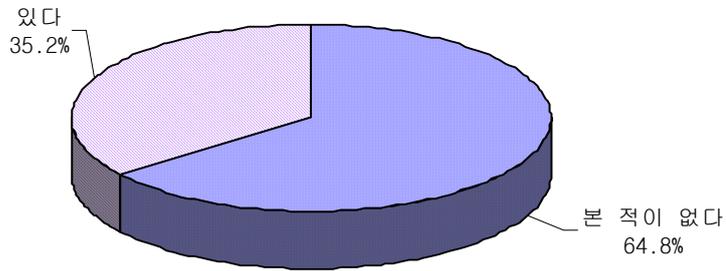


(그림 31) 청소년들의 한우 브랜드 인지 여부

## 2) 한우 홍보 및 광고 인지

최근 한우 광고나 홍보 등을 본 경험이 있는지에 대해 전체응답자의 64.8%가 한우 홍보나 광고를 접해 본 경험이 없다는 응답이 높게 나타나 청소년들의 경우 전반적인 한우에 관한 홍보인식 기회가 매우 낮은 것으로 나타났다.

한우 홍보나 광고를 본 경험이 있는 응답자를 대상으로 홍보 및 광고 접촉 경로를 파악해 본 결과, 50.4%가 TV를 통해 홍보나 광고를 본 경험이 있다고 응답하고 있으며 다음으로 ‘인터넷’을 통한 경험이 15.0%인 것으로 나타났다.



(그림32) 청소년들의 한우 홍보 광고 접촉 경험

한우 브랜드에 대한 인지도는 남학생이 여학생보다 다소 높았으나 한우 홍보 및 광고에 대한 인지 여부와 관련해서는 오히려 남학생이 여학생 보다 광고 접촉을 통한 인지비율이 떨어지는 것으로 나타났다.

[표 45] 성별, 계층별 한우 브랜드 인지 여부 및 광고 인지 여부

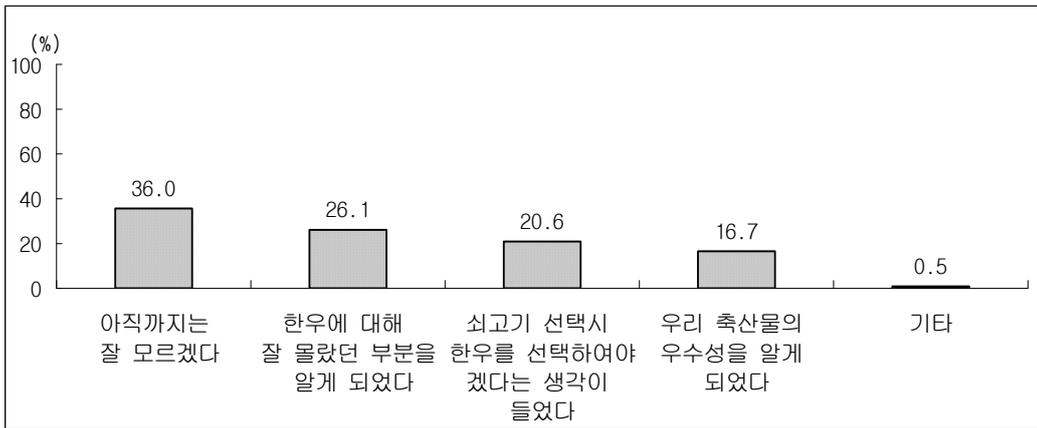
BASE:전체 응답자	사례수	한우 브랜드 인지 여부			한우 광고 인지 여부		
		들어본 적이 없다	있는 것 같다	있다	본 적이 없다	있다	
{ 전체 }	(1238)	43.9	44.5	11.6	64.8	35.2	
성 별	남자	(584)	41.6	46.4	12.0	68.2	31.8
	여자	(654)	46.0	42.8	11.2	61.8	38.2
계 층	중학생	(625)	45.0	43.7	11.4	64.2	35.8
	고등학생	(613)	42.9	45.4	11.7	65.4	34.6

### 3) 한우 홍보 및 광고 효과

한우 홍보나 광고를 본 경험이 있는 응답자를 대상으로 한우 홍보 및 광고가 어떤 영향을 끼쳤는가와 관련해 ‘한우에 대해 몰랐던 부분을 알게 되었다’ 26.1%, ‘쇠고기 선택 시 한우를 선택하여야겠다는 생각이 들었다’ 20.6% 등으로 청소년들에 대해 전반적으로 긍정적인 영향을 끼친 것으로 나타났다.

반면 ‘아직까지는 잘 모르겠다’는 응답도 36.0%인 것으로 나타나 향후 지속적인 한우 홍보 및 광고가 필요한 것으로 판단된다.

(그림 33) 청소년들이 판단하는 한우 홍보 및 광고 효과



## 제5장 학교급식 육류식단 한우 이용 실태분석

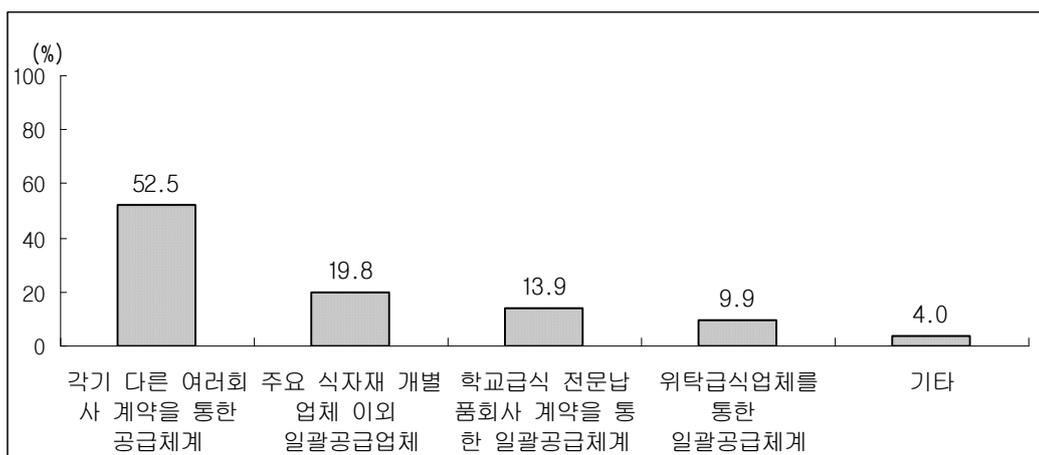
본 장에서는 학교급식 과정에서 육류 이용 전반에 대한 현황을 파악하고 학교급식에서 한우 이용확대 방안을 위한 마련하고자 영영(교)사에 대한 조사 결과를 통해 학교급식 제반 사항에 대해 분석 기술하고자 한다.

### 제1절 학교급식 일반 현황

#### 1. 학교급식 식자재 공급체계

현재 학교급식 식자재 관련 공급체계를 살펴보면 ‘각기 다른 여러 회사 계약을 통한 공급체계’가 52.5%로 가장 높게 나타났으며, 그 중 육류 관련 식자재 구입에 대한 공급체계는 ‘한 곳을 통하여 모두(일괄) 구입’의 응답이 과반수 이상인 51.5%인 것으로 나타났다.

(그림 34) 학교급식 식자재 공급체계 현황

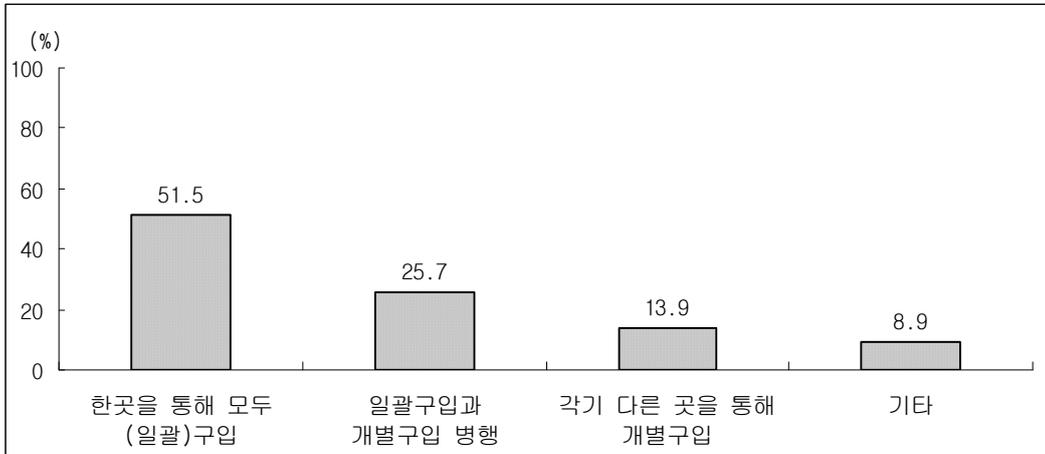


급식형태별 식자재 공급체계를 살펴보면 직영급식학교의 경우 ‘각기 다른 여러 회사와의 계약을 통한 공급체계’라는 응답이 높은 반면 위탁급식 학교의 경우는 ‘위탁급식 업체를 통한 일괄공급체계’가 높은 것으로 나타났다.

[표 46] 변인별 학교급식 식자재 공급 체계 현황

BASE:전체응답자		사례수	각기 다른 여러 회사 계약을 통한 공급체계	주요 식자재 개별업체, 이외 일괄공급업체	학교급식 전문납품회사 계약을 통한 일괄공급체계	위탁급식업체 통한 일괄공급체계	기타
{ 전체 }		(101)	52.5	19.8	13.9	9.9	4.0
지역별	서울/수도권	(22)	54.5	18.2	<b>18.2</b>	9.1	.0
	광역시	(58)	50.0	20.7	12.1	10.3	6.9
	기타시도	(21)	<b>57.1</b>	19.0	14.3	9.5	.0
급식 형태	직영급식	(81)	<b>58.0</b>	19.8	16.0	2.5	3.7
	위탁급식	(20)	30.0	20.0	5.0	<b>40.0</b>	5.0
계층	초등학교	(39)	53.8	15.4	17.9	10.3	2.6
	중학교	(34)	50.0	20.6	14.7	11.8	2.9
	고등학교	(28)	53.6	25.0	7.1	7.1	7.1
학교 유형	국공립	(88)	52.3	19.3	14.8	10.2	3.4
	사립	(13)	53.8	23.1	7.7	7.7	7.7

(그림 35) 학교급식 중 육류 식자재 공급체계 현황



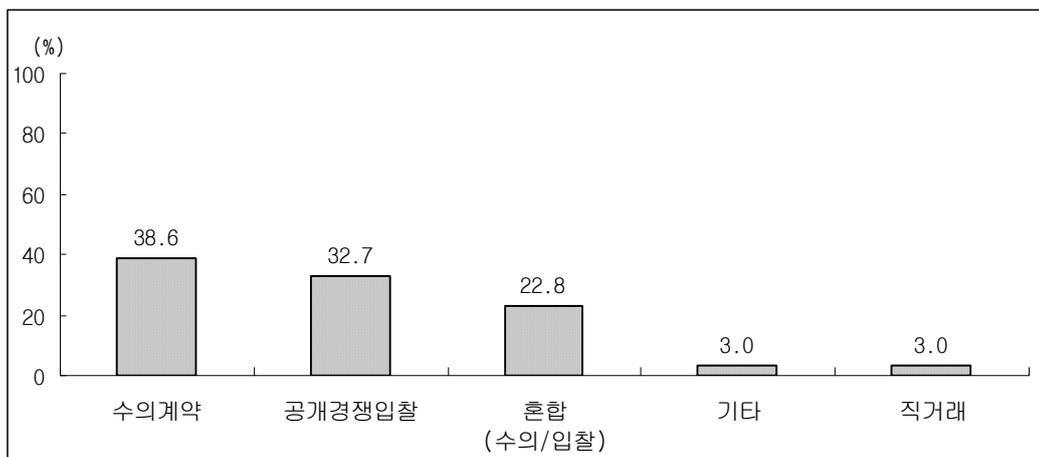
[표 47] 변인별 육류 식자재 공급 체계

BASE:전체응답자		사례수	한 곳을 통해 일괄(모두) 구입	일괄구입과 개별구입 병행	각기 다른 곳을 통해 개별 구입	기타
{ 전 체 }		(101)	51.5	25.7	13.9	8.9
지역별	서울/수도권	(22)	54.5	13.6	31.8	.0
	광역시	(58)	55.2	20.7	8.6	15.5
	기타시도	(21)	<b>38.1</b>	<b>52.4</b>	9.5	.0
급식 형태	직영급식	(81)	51.9	27.2	11.1	9.9
	위탁급식	(20)	50.0	20.0	25.0	5.0
계층	초등학교	(39)	<b>56.4</b>	28.2	12.8	2.6
	중학교	(34)	52.9	20.6	14.7	11.8
	고등학교	(28)	42.9	28.6	14.3	14.3
학교 유형	국공립	(88)	<b>54.5</b>	25.0	11.4	9.1
	사립	(13)	30.8	<b>30.8</b>	<b>30.8</b>	7.7

## 2. 학교급식 식자재 구입 및 업체선정

현재 학교급식 식자재에 대한 구입 및 업체선정(외부위탁 급식업체 포함) 방식은 ‘수의계약’ 방식이 38.6%로 가장 높은 것으로 나타났으며, 다음으로 ‘공개경쟁입찰’ 방식이 32.7%, ‘수의계약과 공개경쟁입찰 혼합’ 방식도 22.8%인 것으로 나타났다.

(그림 36) 학교급식 식자재 구입 및 업체선정 방식



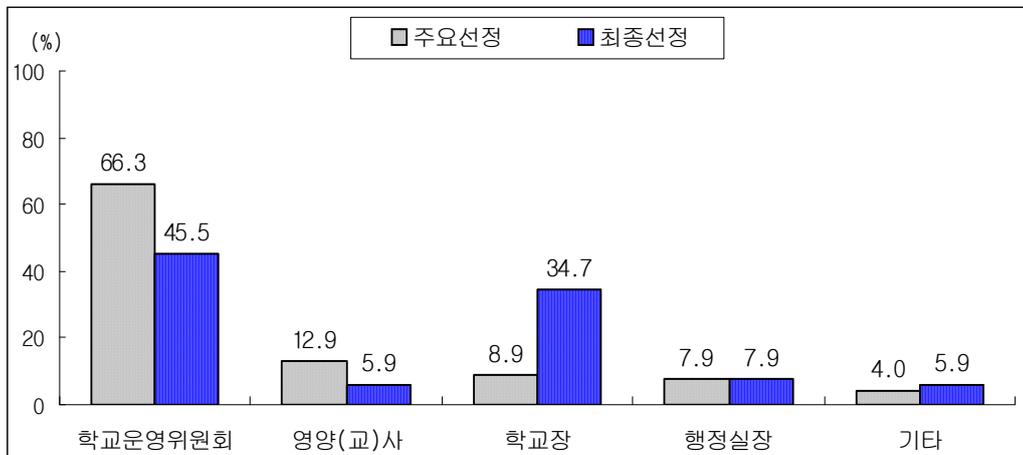
지역별로는 서울·수도권 소재 학교의 업체선정 방식이 수의계약과 공개경쟁의 혼합 형태를 이루고 있는 것이 많이 나타났으며, 기타 시·도지역의 학교에서는 수의계약 형태를 주로 이용하는 것으로 나타났다. 특히 위탁급식 형태의 학교에서 수의계약 방식이 주로 많으며, 계층과 관련해서는 초등학교에서의 수의계약 형태가 상대적으로 다소 높게 나타났다. 또한 국공립학교는 공개경쟁입찰 비율이 높은 반면 사립학교는 수의계약 형태의 비율이 상대적으로 높게 나타났다.

[표 48] 변인별 육류 식자재 공급 체계

BASE:전체응답자		사례수	수의계약	공개경쟁 입찰	혼합	기타	직거래
{ 전 체 }		(101)	38.6	32.7	22.8	3.0	3.0
지역별	서울/수도권	(22)	31.8	0.0	<b>54.5</b>	4.5	9.1
	광역시	(58)	37.9	<b>41.4</b>	15.5	3.4	1.7
	기타시도	(21)	<b>47.6</b>	<b>42.9</b>	9.5	0.0	0.0
급식 형태	직영급식	(81)	37.0	35.8	23.5	1.2	2.5
	위탁급식	(20)	<b>45.0</b>	20.0	20.0	10.0	5.0
계층	초등학교	(39)	<b>48.7</b>	20.5	25.6	0.0	5.1
	중학교	(34)	35.3	29.4	32.4	2.9	0.0
	고등학교	(28)	28.6	53.6	7.1	7.1	3.6
학교 유형	국공립	(88)	37.5	35.2	22.7	2.3	2.3
	사립	(13)	<b>46.2</b>	15.4	23.1	7.7	7.7

한편, 학교급식 식자재와 구입 및 업체선정은 주로 어떻게 이루어지고 있는가와 관련해 주요선정 역할 및 최종선정에 있어, ‘학교운영위원회’가 66.3%와 45.5%로 모두 가장 높은 비중을 보이는 반면에, 이 중 최종선정 역할과 관련해 직영급식학교와 국공립학교의 경우 ‘학교장’이라는 응답이 상대적으로 높게 나타났다.

(그림 37) 급식식단 주요 의사결정과정



급식식단 주요 의사결정과 관련해 지역별로 비슷한 것으로 나타났으나, 최종 선정에 있어서는 서울·수도권지역 학교의 경우, 영양사와 행정실장, 광역시는 학교장, 기타 시도 지역은 학교운영위원회의 역할 비중이 각각 가장 높은 것으로 나타났다.

급식형태별로는 직영급식학교의 경우 학교운영위원회에서의 주요 선정 역할이 큰 반면 최종 결정에 있어서는 학교장의 비중이 큰 것으로 나타났으며, 위탁급식학교의 경우에는 학교운영위원회의 역할이 비교적 작은 반면 최종 결정에 있어서는 그 역할 비중이 높았던 것으로 나타났다.

[표 49] 변인별 급식식단 주요 선정 역할

BASE:전체응답자		사례수	학교운영 위원회	영양(교)사	학교장	행정실장	기타
{ 전 체 }		(101)	66.3	12.9	8.9	7.9	4.0
지역별	서울/수도권	(22)	63.6	13.6	0.0	13.6	9.1
	광역시	(58)	69.0	12.1	8.6	6.9	3.4
	기타시도	(21)	61.9	14.3	19.0	4.8	0.0
급식 형태	직영급식	(81)	<b>70.4</b>	12.3	8.6	7.4	1.2
	위탁급식	(20)	50.0	15.0	10.0	10.0	15.0
계층	초등학교	(39)	<b>76.9</b>	12.8	2.6	7.7	0.0
	중학교	(34)	55.9	14.7	11.8	8.8	8.8
	고등학교	(28)	64.3	10.7	14.3	7.1	3.6
학교 유형	국공립	(88)	67.0	11.4	10.2	8.0	3.4
	사립	(13)	61.5	23.1	0.0	7.7	7.7

[표 50] 변인별 급식식단 최종 선정 역할

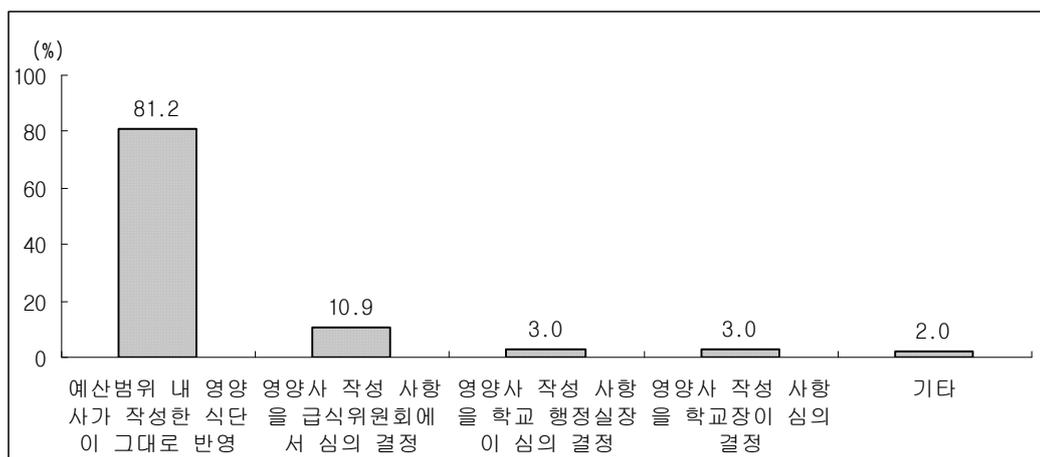
BASE:전체응답자		사례수	학교운영 위원회	영양(교)사	학교장	행정실장	기타
{ 전 체 }		(101)	45.5	5.9	34.7	7.9	5.9
지역별	서울/수도권	(22)	40.9	<b>13.6</b>	22.7	<b>18.2</b>	4.5
	광역시	(58)	46.6	3.4	<b>39.7</b>	3.4	6.9
	기타시도	(21)	<b>47.6</b>	4.8	33.3	9.5	4.8
급식 형태	직영급식	(81)	44.4	4.9	40.7	8.6	1.2
	위탁급식	(20)	<b>50.0</b>	10.0	10.0	5.0	25.0
계층	초등학교	(39)	46.2	10.3	35.9	5.1	2.6
	중학교	(34)	<b>50.0</b>	2.9	32.4	5.9	8.8
	고등학교	(28)	39.3	3.6	35.7	14.3	7.1
학교 유형	국공립	(88)	45.5	5.7	38.6	5.7	4.5
	사립	(13)	46.2	7.7	7.7	23.1	15.4

### 3. 학교급식 식단결정에 대한 주요사항

현재 학교급식 식단(메뉴)과 관련해 분석한 결과 ‘예산범위 내에서 영양(교)사가 작성한 식단이 그대로 반영 되어진다’의 응답이 81.2%로 가장 높게 나타나고 있는 것으로 나타났다.

한편, 학교급식 식단(메뉴)에 대해 영양(교)사가 작성한 사항을 학교급식위원회와 학교 행정담당자에 의해 결정되어지는 경우도 각각 10.9%와 3.0%인 것으로 나타났다.

(그림 38) 학교급식 식단 의사결정 방법



학교급식 결정과 관련해 보다 세부적으로 살펴보면, 직영급식학교의 경우 ‘예산범위 내 영양사가 작성한 식단이 그대로 반영’되는 비율이 상대적으로 높은 반면 위탁급식 학교의 경우에는 ‘영양사가 작성한 사항을 급식위원회에서 심의 결정’하는 비율이 높게 나타났다.

학교유형과 관련해서는 국공립학교의 경우 ‘예산범위 내 영양사가 작성한 식단이 그대로 반영’되는 비율이 높은 반면 사립학교에서는 ‘영양사

가 작성한 사항을 급식위원회에서 심의 결정'하는 비율이 상대적으로 높게 나타나 지역별, 급식형태별, 학교유형별로 학교급식 식단(메뉴)에 대한 의사결정에 있어 다소 차이를 보이고 있다.

[표 51] 변인별 학교급식 식단 의사결정 방법

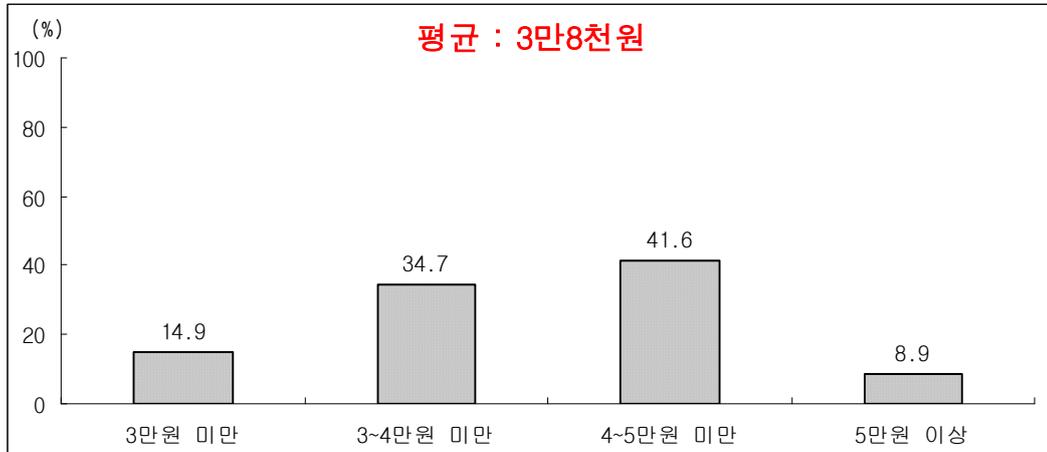
BASE:전체응답자		사례수	예산범위 내 영양사 작성한 그대로 반영	영양사 작성사항을 급식위원회 심의결정	영양사 작성 사항을 행정실장이 심의결정	영양사 작성 사항을 교장이 심의 결정
{ 전 체 }		(101)	81.2	10.9	3.0	3.0
지역별	서울/수도권	(22)	68.2	<b>22.7</b>	4.5	4.5
	광역시	(58)	81.0	10.3	3.4	3.4
	기타시도	(21)	<b>95.2</b>	0.0	0.0	0.0
급식 형태	직영급식	(81)	<b>86.4</b>	8.6	2.5	2.5
	위탁급식	(20)	60.0	<b>20.0</b>	5.0	5.0
계층	초등학교	(39)	<b>84.6</b>	12.8	0.0	2.6
	중학교	(34)	73.5	14.7	2.9	5.9
	고등학교	(28)	<b>85.7</b>	3.6	7.1	0.0
학교 유형	국공립	(88)	<b>86.4</b>	9.1	2.3	2.3
	사립	(13)	46.2	<b>23.1</b>	7.7	7.7

## 제2절 학교급식 단가 및 운영실태

### 1. 평균 급식 단가 및 운영 비율

본 학교급식 영양(교)사를 대상으로 실시한 학교급식비와 관련해 학생 1인당 월 평균 단가는 3만 8천원으로 집계되었다.

(그림 39) 학교급식비 단가 (단위:원)



지역별 학교급식비 단가는 서울·수도권 지역학교의 경우 40,018원으로 타 지역에 비해 가장 높게 조사되었다.

[표 52] 지역별 학교급식비 단가 (단위:원)

구 분	서울/수도권	광역시	기타 시도
학교급식비 평균	40,018원	37,423원	37,526

급식운영형태별 학교급식비 단가는 직영급식이 위탁급식에 비해 낮은 것으로 나타났다.

[표 53] 급식운영형태별 학교급식비 단가 (단위:원)

	직영급식	위탁급식
학교급식비 평균	36,970원	42,220원

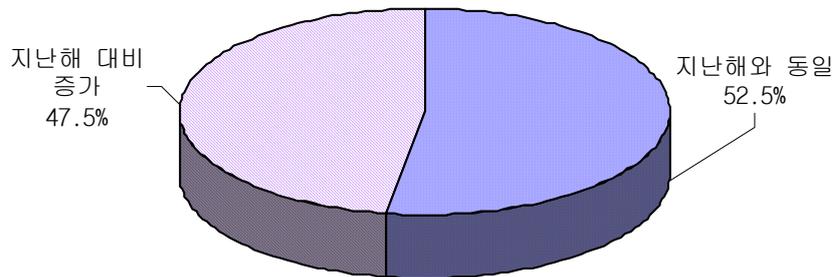
계층별로는 고등학생의 학교급식비 단가가 가장 높았으며 학교유형별

로는 국공립학교에 비해 사립학교가 높은 것으로 나타났다.

[표 54] 학년 및 학교유형별 학교급식비 단가 (단위:원)

	학년별			학교유형별	
	초등학교	중학교	고등학교	국공립학교	사립학교
학교급식비 평균	31,204원	40,317원	44,685원	37,457원	41,754원

학교급식비 단가에 대한 전년 대비 추이를 살펴보면 지난해와 동일한 경우가 52.5%이며 지난해 대비 인상되었다는 응답은 47.5%로 나타났다.



(그림 40) 급식비 단가 변화

지역별로 지난해 대비 급식비 증가 비율이 가장 높은 지역으로는 서울·수도권 학교인 것으로 나타났으며, 급식형태별로는 직영급식, 계층별로는 초등학생, 학교유형별로는 국공립학교의 급식비 증가 비율이 높게 나타났다.

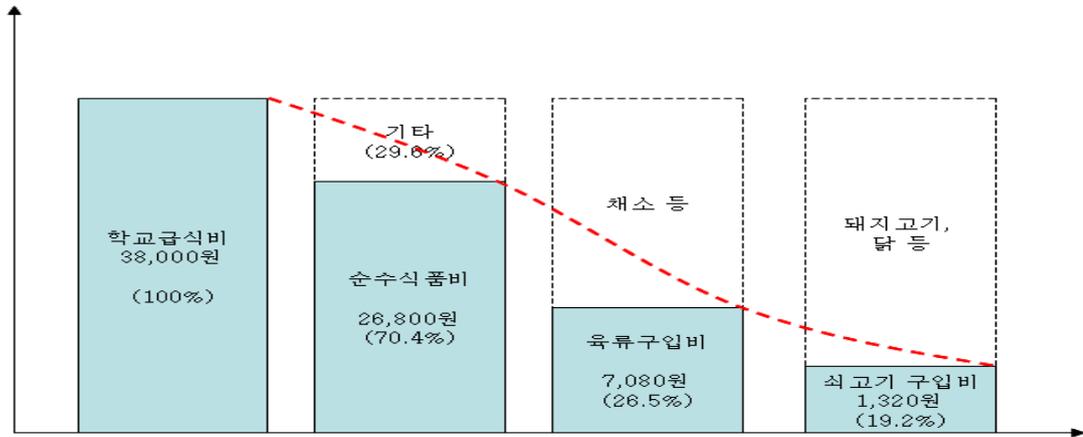
[표 55] 변인별 급식비 단가 변화 및 급식비 인상 금액

BASE:전체응답자		사례수	지난해 대비 급식비 증가	사례수	평균 인상금액
{ 전 체 }		(101)	47.5	(48)	108원
지역별	서울/수도권	(22)	<b>68.2</b>	(15)	101원
	광역시	(58)	39.7	(23)	118원
	기타시도	(21)	47.6	(10)	99원
급식 형태	직영급식	(81)	<b>53.1</b>	(43)	100원
	위탁급식	(20)	25.0	(5)	170원
계층	초등학교	(39)	<b>74.4</b>	(29)	96원
	중학교	(34)	38.2	(13)	106원
	고등학교	(28)	21.4	(6)	180원
학교 유형	국공립	(88)	<b>50.0</b>	(44)	104원
	사립	(13)	30.8	(4)	150원

## 2. 학교급식 식품비 및 육류이용 현황

현재 학교급식비를 100%로 할 경우, 순수 식품비 비율은 평균 70.4%이며, 순수 식품비 100% 중 육류 (쇠고기, 돼지고기, 닭고기) 구입비율은 26.5%인 것으로 나타났다. 이와 관련해 육류 구입비율을 100%로 할 경우, 이중 쇠고기 구입비율은 19.2%로 나타나 타 육류에 비해 쇠고기 식품비에 대한 이용률도 매우 낮은 것으로 나타났다.

(그림 41) 급식비 운영 체계도

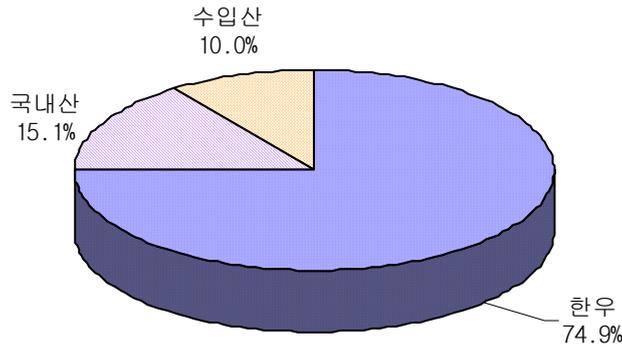


지역별로는 서울·수도권 지역의 학교에서 급식단가 중 쇠고기 비율이 타 지역에 비해 상대적으로 5.3% 높은 것으로 나타났으며, 계층별로는 초등학교의 경우가 4.3% 높은 것으로 나타났다.

[표 56] 급식비 중 쇠고기 구입 비율(단위:%)

BASE:전체응답자		순수식품 구입비율	순수식품비 중 육류 구입 비율 (급식단가 중 육류 구입 비율)	육류구입비 중 쇠고기 구입 비율 (급식단가 중 쇠고기 구입 비율)
{ 전 체 }		70.4	26.5 (18.7)	19.2 (3.6)
지역별	서울/수도권	72.1	31.0 (22.4)	23.7 (5.3)
	광역시	71.6	23.8 (17.0)	18.7 (3.2)
	기타시도	65.5	29.2 (19.1)	15.6 (3.0)
급식 형태	직영급식	71.5	25.3 (18.1)	18.8 (3.4)
	위탁급식	66.0	31.2 (20.6)	20.5 (4.2)
계층	초등학교	73.4	27.4 (20.1)	21.4 (4.3)
	중학교	68.5	27.6 (18.9)	19.0 (3.6)
	고등학교	68.6	23.9 (16.4)	16.2 (2.7)
학교 유형	국공립	70.5	26.3 (18.5)	19.6 (3.6)
	사립	70.1	28.0 (19.6)	16.5 (3.2)

한편, 육류 구입유형과 관련해 쇠고기를 100%로 할 경우 쇠고기 유형과 관련한 한우, 국내산 육우, 수입산 쇠고기 이용분석 결과 한우 사용이 74.9%, 국내산 육우 15.1%, 수입산 쇠고기가 10.0%로 각각 나타났다.



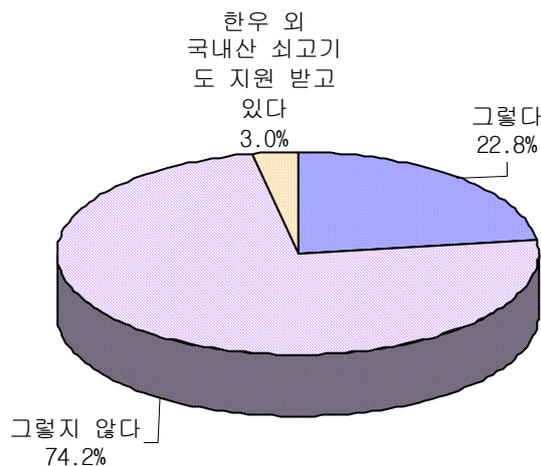
(그림 42) 쇠고기 유형별 평균 구입비율

[표 57] 변인별 쇠고기 유형별 평균 구입 비율

BASE:전체응답자		한우	국내산	수입산
{ 전 체 }		74.9	15.1	10.0
지역별	서울/수도권	38.6	31.4	30.0
	광역시	83.1	12.6	4.3
	기타시도	90.0	5.2	4.8
급식 형태	직영급식	85.2	14.6	.2
	위탁급식	33.0	17.5	49.5
계층	초등학교	84.6	14.1	1.3
	중학교	71.5	13.2	15.3
	고등학교	65.4	18.9	15.7
학교 유형	국공립	78.5	13.0	8.5
	사립	50.0	30.0	20.0

### 3. 학교급식에서의 한우 식자재 지원 현황

현재 학교급식에서 한우에 대한 지자체 등의 지원여부를 살펴본 결과 지원을 받고 있지 않다는 응답이 전체의 74.2%로 매우 높게 나타나, 아직 까지 대부분의 학교에서의 지원은 미미한 것으로 나타났다.



(그림 43) 한우 구입을 위한 지자체 지원 여부

[표 58] 변인별 쇠고기 유형별 평균 구입 비율

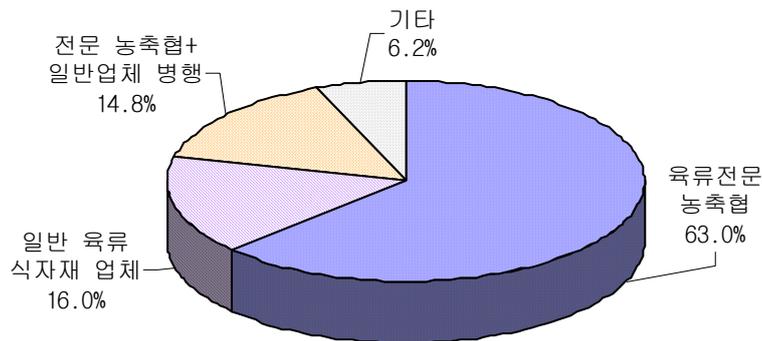
BASE: 전체응답자		지원받고 있음	지원받지 않고 있음	국내산도 지원 받음
{ 전 체 }		22.8	74.2	3.0
지역별	서울/수도권	0.0	95.5	4.5
	광역시	8.6	87.9	3.4
	기타시도	85.7	14.3	0.0
급식 형태	직영급식	24.7	74.1	1.2
	위탁급식	15.0	75.0	10.0
학교 유형	국공립	25.0	72.7	2.3
	사립	7.7	84.6	7.7

### 제3절 학교급식 한우 이용실태 분석

#### 1. 학교육류급식 이용 현황

##### 1) 직영급식학교의 육류 식자재 이용 실태

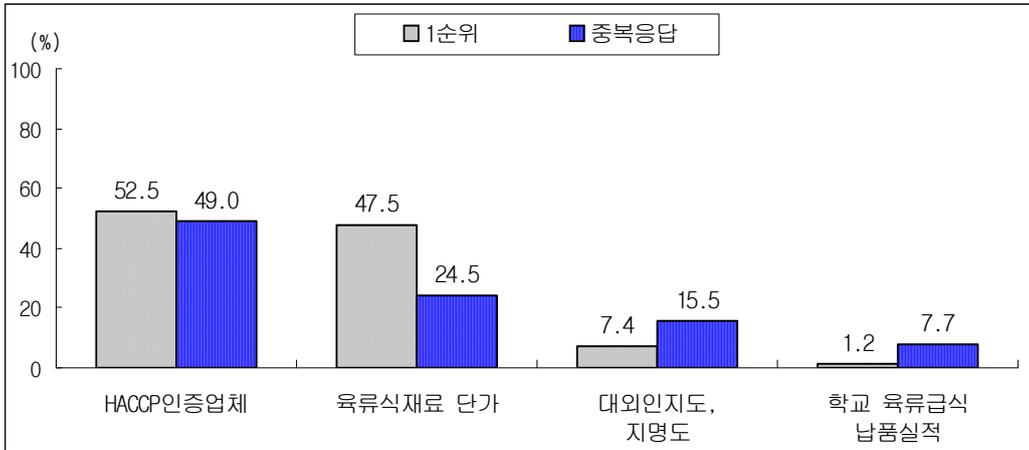
현재 학교급식과 관련해 공급 또는 거래하고 있는 육류 (쇠고기, 돼지고기, 닭고기) 급식 식자재 업체 유형에 대해 분석한 결과, ‘육류 전문 농축협’을 이용한다는 응답이 63.0%로 매우 높은 것으로 나타났으며, 다음으로 ‘일반 육류 식자재 업체’를 이용하는 것으로 나타났다.



(그림 44) 학교 육류 식자재 업체 유형

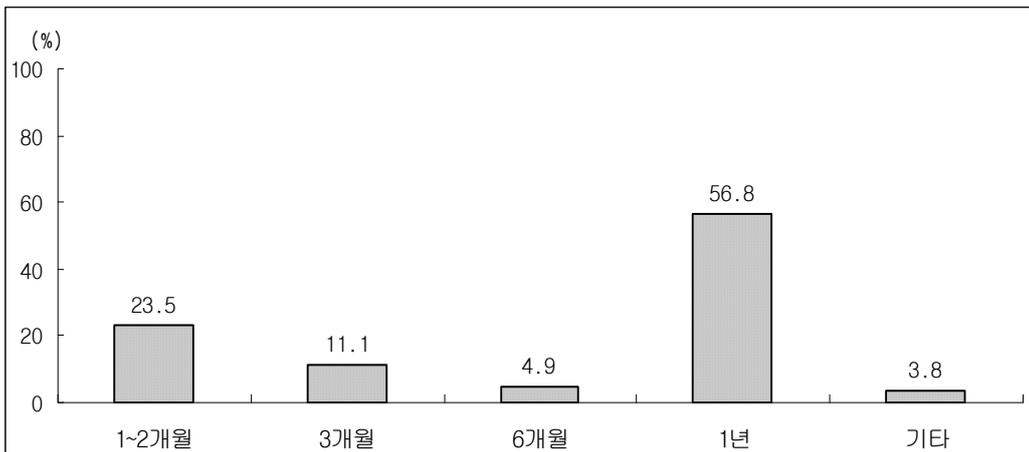
한편, 학교 육류급식 식자재 업체 선정기준과 관련해서는 위생과 안전성에 대한 ‘HACCP인증업체’가 52.5%로 가장 높은 것으로 나타났으며, ‘육류 식재료 단가’라는 응답 또한 47.5%로 비교적 높게 나타나고 있다.

(그림 45) 직영급식 공급업체 선정기준



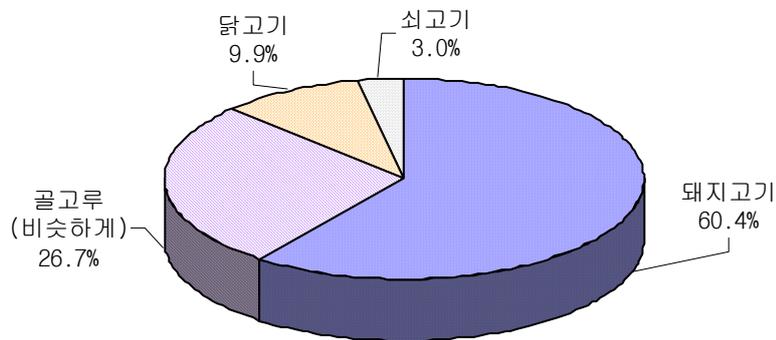
육류 식품 공급업체와의 주요 계약기간과 관련해서는 직영급식학교의 경우 과반수 이상인 56.8%가 1년 단위형태로 계약을 하고 있는 것으로 나타났으며 다음으로는 1개월~2개월로 매우 짧은 기간에 반복적인 계약 선정 방식을 하는 것으로 나타났다.

(그림 46) 공급업체 계약기간



## 2) 학교급식에서 주로 이용되는 육류 유형

현재 학교급식 과정에서 가장 많이 사용되는 육류 유형과 관련해서는 ‘돼지고기’ 사용 비율이 다른 육류에 비해 높다는 의견이 60.4%로 나타난 가운데 유형별 비슷하게 사용한다는 의견도 26.7%인 것으로 나타났다.



(그림 47) 학교급식과정에서 주로 사용하는 육류 유형

학교급식 육류식단으로 가장 많이 사용하고 있는 주요 선택기준으로는 ‘조리의 다양화’라는 응답이 25.7%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 ‘예산상의 문제’가 23.8%인 것으로 나타났다. 한편 ‘예산상의 문제’라고 응답한 경우 주로 학교급식 식자재로 이용하는 육류는 ‘닭고기’가 40.0%로 가장 높게 응답하고 있다.

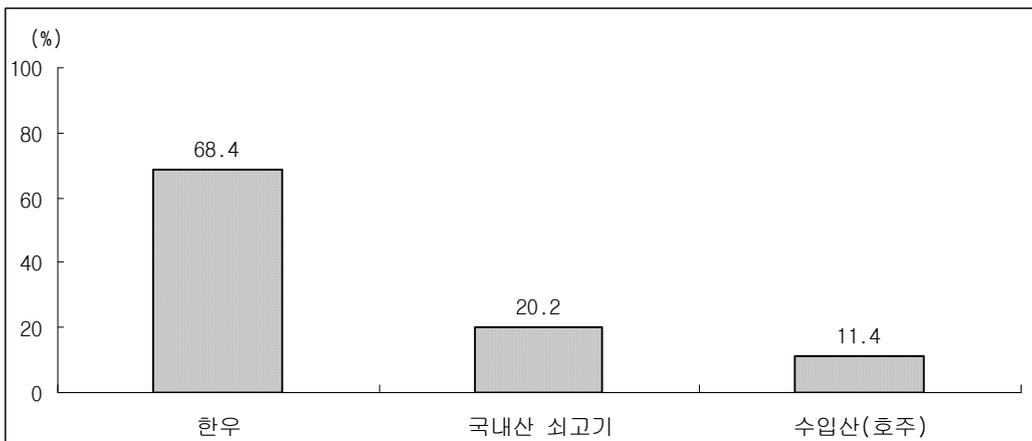
[표 59] 가장 많이 사용되는 육류에 대한 선호 이유

가장 많이 사용되는 육류	조리의 다양화	예산상의 문제로	학생들이 선호하기 때문	균형적 영양 측면	급식단가 측면	중복식단 문제로	기타
전체	25.7	23.8	19.8	13.9	12.9	3.0	1.0
쇠고기(3)	33.0	0.0	33.3	0.0	0.0	0.0	33.3
돼지고기(61)	26.2	26.2	26.2	1.6	19.7	0.0	0.0
닭고기(10)	30.0	40.0	20.0	0.0	10.0	0.0	0.0
갈고루(27)	22.2	14.8	3.7	48.1	0.0	11.0	0.0

### 3) 학교급식 쇠고기 이용 현황

학교급식에서 쇠고기 유형별 이용현황을 살펴보면 한우를 이용한다는 학교가 68.4%로 가장 높게 나타났으며, 국내산 육우와 수입산 쇠고기 이용 응답비율은 각각 20.2%와 11.4%인 것으로 나타났다. 한편, 돼지고기와 닭고기 이용의 경우에는 98.0%가 국내산이라는 높은 응답을 보이고 있다.

(그림 48) 학교급식 쇠고기 이용 현황



이러한 측면을 지역별로 보다 세부적으로 살펴보면, 광역시 및 기타 시도 학교의 경우에는 한우를 이용하는 비율이 높은 반면, 서울·수도권 학교의 경우에는 수입산 쇠고기 이용이 상대적으로 다소 높게 나타났다. 학교급식 형태와 관련해서는 위탁급식 학교의 경우 수입산 쇠고기 이용비율이 매우 높게 나타났다. 따라서 학교급식에 있어 쇠고기 식자재 이용과 관련해 위탁급식학교와 고학년 계층인 중·고등학교에서 수입산 쇠고기를 더 많이 이용하고 있는 것으로 파악되었다.

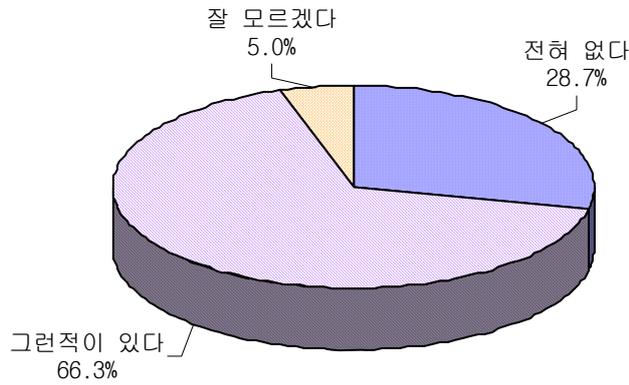
[표 60] 변인별 학교급식 쇠고기 유형별 이용 현황

BASE:전체응답자		사례수	한우	국내산 쇠고기	수입산 쇠고기
{ 전 체 }		(101)	68.4	20.2	11.4
지역별	서울/수도권	(22)	35.7	32.1	32.1
	광역시	(58)	76.2	19.0	4.8
	기타시도	(21)	87.0	8.7	4.3
급식 형태	직영급식	(81)	79.5	19.3	1.1
	위탁급식	(20)	30.8	23.1	46.2
계층	초등학교	(39)	81.0	16.7	2.4
	중학교	(34)	65.8	18.4	15.8
	고등학교	(28)	55.9	26.5	17.6

#### 4) 학교급식 식단 및 메뉴선택 과정에서 육류 식단 제한 경험

학교급식 식단 및 메뉴 선택과정에서 육류를 제한하거나 줄인 경험이 있는지를 분석한 결과 ‘그러한 경험이 있다’는 응답이 66.3%로 비교적 높

게 나타났다. 급식 과정에서의 육류 식단을 제한하거나 줄인 경험이 있는 주요 이유로는 ‘가족 질병 발생 등의 경우’에 따른 위생, 안전에



(그림 49) 육류 식단 제한 경험

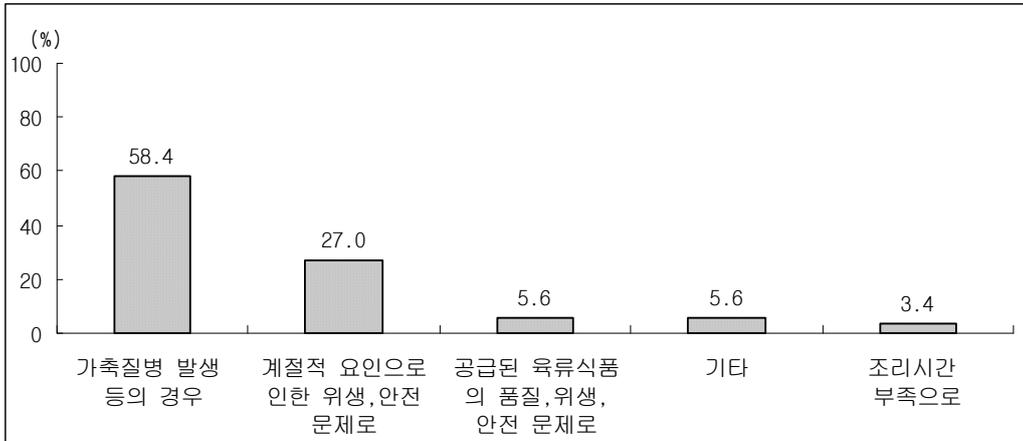
대한 문제가 큰 것으로 파악되었다.

이러한 측면은 광역시 및 기타 시도지역의 경우에서 상대적으로 높게 나타났으며, 특히 학교장이 행정책임을 지는 직영급식 학교에서의 응답이 높게 나타났다.

[표 61] 변인별 육류 식단 제한 경험

BASE:전체응답자		사례수	전혀 없다	그런적이 있다	잘 모르겠다
{ 전체 }		(101)	28.7	66.3	5.0
지역별	서울/수도권	(22)	31.8	50.0	18.2
	광역시	(58)	27.6	<b>70.7</b>	1.7
	기타시도	(21)	28.6	<b>71.4</b>	0.0
급식 형태	직영급식	(81)	27.2	<b>72.8</b>	0.0
	위탁급식	(20)	35.0	40.0	25.0
계층	초등학교	(39)	33.3	64.1	2.6
	중학교	(34)	23.5	<b>73.5</b>	2.9
	고등학교	(28)	28.6	60.7	10.7

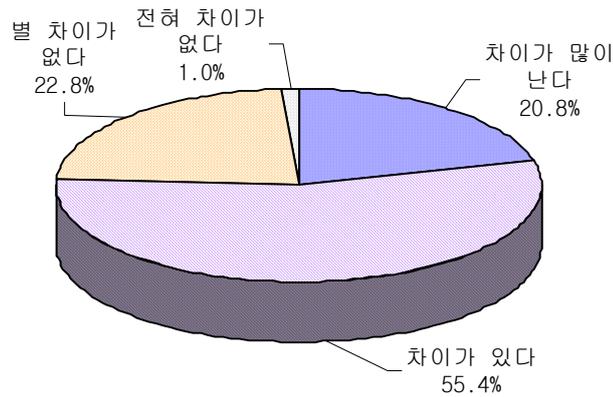
(그림 50) 학교급식에서 육류 식단 제한 또는 줄인 이유



## 2. 학교급식에서 한우이용 일반인식

### 1) 학교급식 영양(교)사의 한우 인식

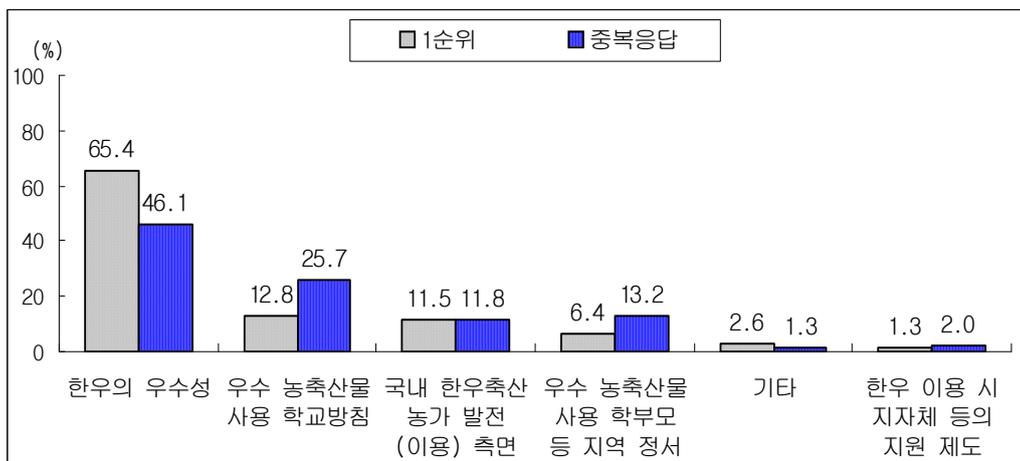
학교급식을 담당하는 영양(교)사의 경우 국내산 육우 및 수입산 쇠고기와 비교해 한우가 타 쇠고기 육류에 비해 ‘맛, 품질, 위생, 안전 등’ 전반에 대해 차이가 있다는 응답이 76.2%로 매우 높게 나타났다.



(그림 51) 영양사를 통한 국내산과 수입산 쇠고기의 차이 인식

특히, 학교급식에 있어서 한우를 이용하고 있는 경우 그러한 이유로 ‘한우의 우수성(맛, 품질, 위생, 안전 등)’이라는 응답이 65.4%, 다음으로 ‘우수농산물 사용 학교 방침’, ‘국내 한우농가 발전측면’, ‘우수 농축산물에 대한 지역사회 정서’라는 측면도 높게 나타났다.

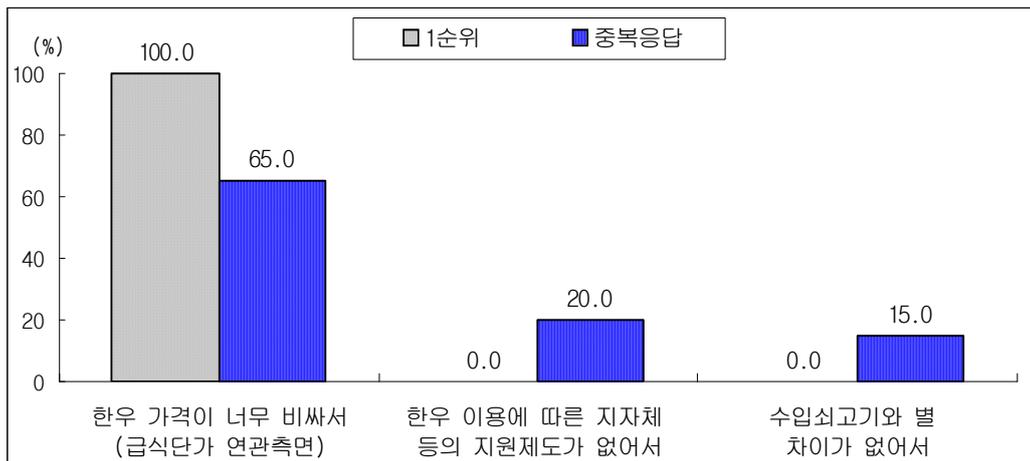
(그림 52) 학교급식에서 한우를 사용하는 이유



반면 학교급식에 있어서 한우를 사용하지 않는 응답자의 경우는 이러한 중 이유로서 ‘한우 가격이 너무 비싸서(1순위 및 중복응답)’라는 급식단가비와 관련한 응답을 보이고 있다.

중복응답의 경우는 한우가격 이외의 ‘지자체 지원제도가 없어서’라는 급식비지원에 대한 응답이 20.0%인 것으로 나타났으며, 반면 학교급식을 직접 담당하는 영양(교)사 측면에서 ‘수입쇠고기와 별 차이가 없어서’라는 응답도 15.0%로 나타난 것은 한우에 대한 올바른 정보와 인식확대가 필요한 것으로 여겨진다.

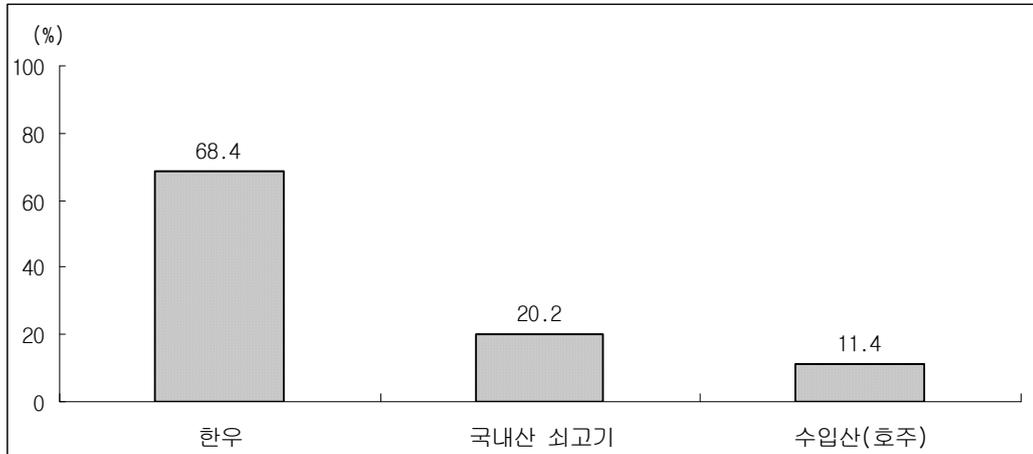
(그림 53) 학교급식에서 한우를 사용하지 않는 이유



## 2) 향후 학교급식에서 국내 쇠고기 선호도

향후 학교급식 쇠고기 식재료와 관련된 선호도를 살펴보면, ‘한우’가 68.4%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 ‘국내산 육우’가 20.2%로 나타나 전반적으로 수입산 쇠고기에 비해 매우 높게 선호를 보이고 있다.

(그림 54) 청소년들의 학교급식 식재료(쇠고기)에 대한 선호도

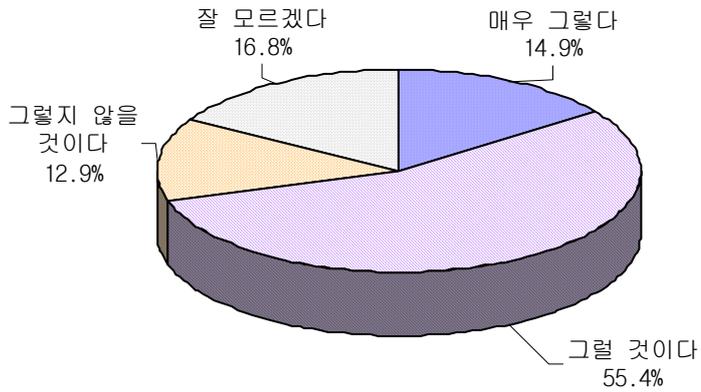


## 제4절 학교급식에서의 한우 이용확대 인식

### 1. 학교급식 운영방식 측면

#### 1) 직영급식 전환 시 한우 이용 시사점

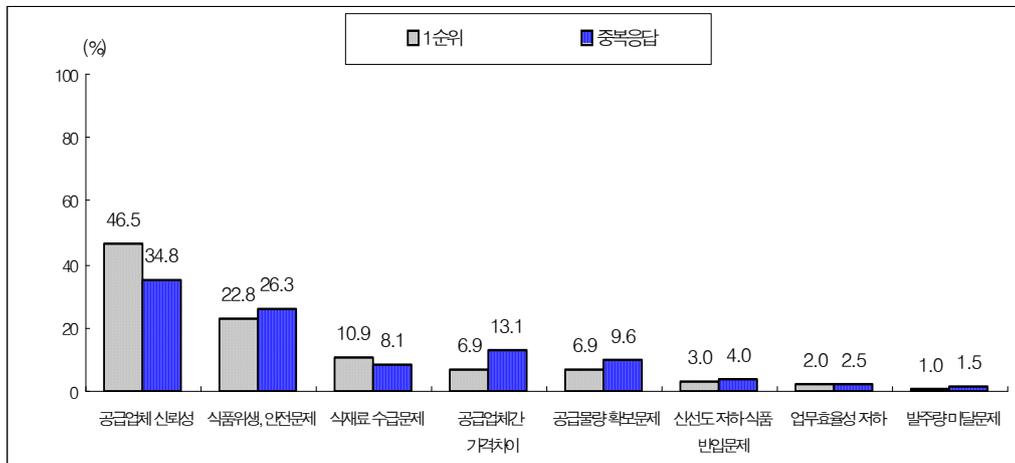
학교급식 운영방식과 관련해 초·중·고 전체 학교가 직영급식으로 전환되어질 경우 현재보다 한우 이용 빈도에 있어 더욱 증가 할 것이라는 응답이 70.3%로 매우 높게 나타났다.



(그림 55) 직영급식 전환 시 한우 이용 확대에 대한 견해

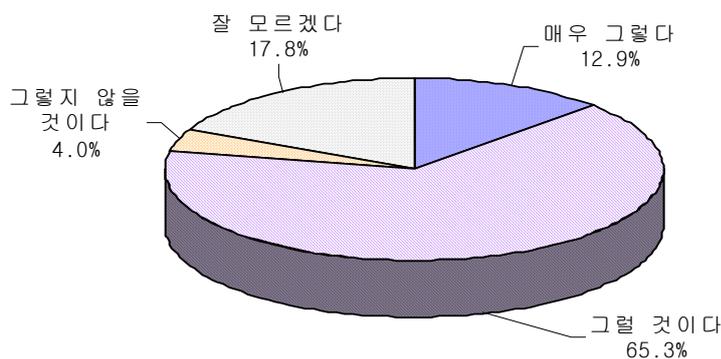
한편, 학교급식에서의 향후 한우 이용증대와 관련한 공급업체와 관련해서는 응답자의 46.5%가 ‘공급업체의 신뢰성’이라는 응답을 보였으며(1순위 기준) 다음으로 ‘식품위생, 안전문제’가 22.8%인 것으로 나타났다. 이는 투명하고 신뢰성 있는 유통공급체계와 함께 학교급식의 단체성을 감안할 때 공급식재료의 위생과 안전이 매우 중요한 점이 반영된 것으로 여겨진다.

(그림 56) 학교급식 한우이용 증대 우선고려사항(식자재 공급업체 측면)



## 2) 학교급식지원센터 설립운영에 따른 한우 이용 확대 전망

지역 내 우수농축산물의 공급 및 이용확대를 위한 학교급식지원센터 설립운영이 학교 급식에서 한우 쇠고기 이용확대에 어느 정도 영향을 가져올 것인가와 관련해 전체응답자의 78.2%가 그렇다는 의견을 보이고 있어 향후 학교급식지원센터의 도입 필요성을 보여주고 있는 것으로 파악된다.



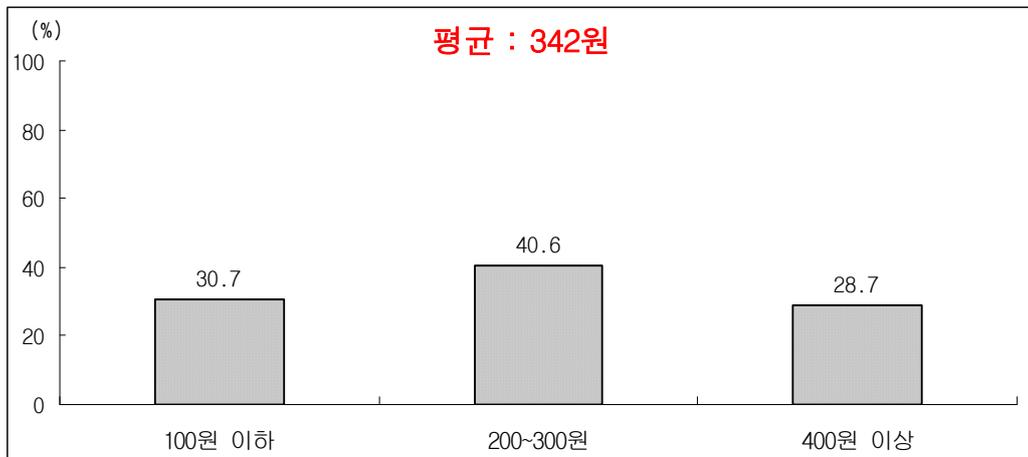
(그림 57) 학교급식지원센터 설립운영과 한우 이용확대 의견

## 2. 정부 및 지자체 지원과 학교급식 한우이용

우수 지역농축산물 공급 및 이용확대를 위한 정부 및 지자체에서 학교급식 지원비(보조)가 이루어질 경우 한우 이용을 하거나 이용이 늘어날 것이라는 응답이 94.0%로 매우 높은 것으로 나타나, 이에 대한 지원이 무엇보다 시급한 것으로 여겨진다.

또한 이러한 정부 및 지자체에서의 한우 이용에 대한 급식지원비(보조금)이 학생 1인당 평균 342원 정도가 적정하다는 의견을 지니고 있는 것으로 나타났다.

(그림 58) 학생 1인당 학교급식비 지원이 필요한 금액

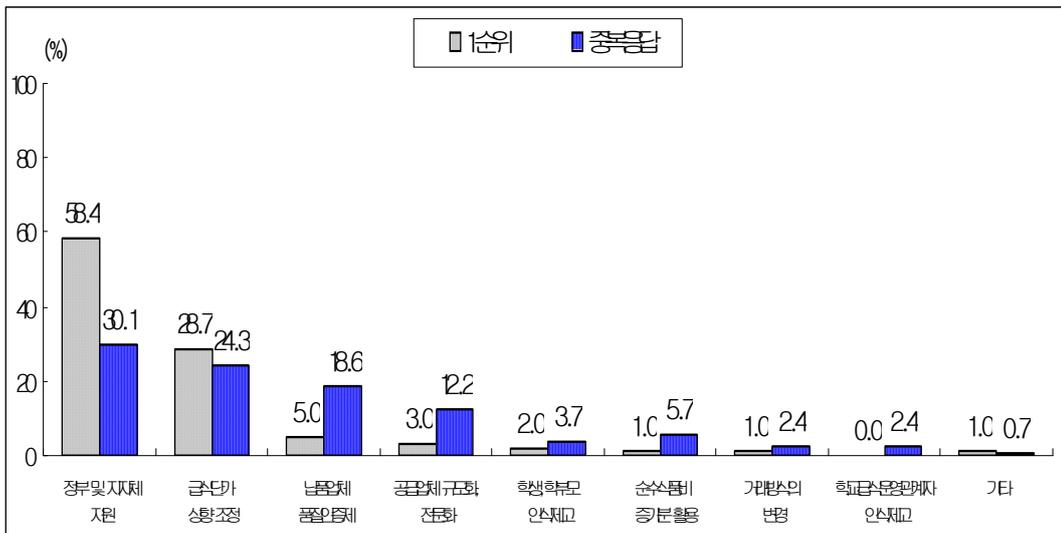


### 3. 학교급식에서 한우 이용확대를 위한 의견사항

#### 1) 학교급식에서 한우 소비 확대를 위한 우선 고려 사항

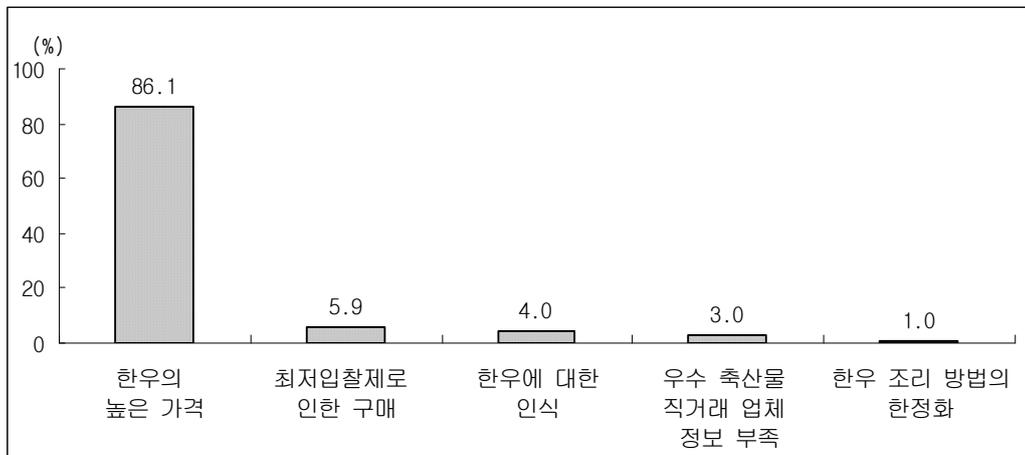
학교급식에서 한우 소비 확대를 위해서 우선적으로 필요한 사항으로 ‘정부 및 지자체의 지원’이라는 응답이 절반 이상인 58.4%로 가장 높게 나타났으며(1순위 기준) 다음으로 ‘급식비단가 상향조정’이 28.7%인 것으로 나타났다. 중복응답 분석결과 공급 및 납품업체에 대한 신뢰에 대한 측면도 30.8%(납품업체 품질인증, 공급업체 규모화 및 전문화)인 것으로 나타났다.

(그림 59) 한우 소비확대를 위한 우선적 고려사항(정부·지자체측면)



또한, 학교급식에서 한우 식재료 및 메뉴 이용에 있어 현실적으로 어떠한 어려움이 있는지에 대해 살펴본 결과 ‘한우의 높은 가격’의 응답이 86.1%로 매우 높게 나타나 학교급식 육류식단으로의 한우 공급가격에 대한 해결이 필요한 것으로 판단된다.

(그림 60) 학교급식에서의 한우 사용에 대한 어려움



## 제6장 정량분석 결과요약 및 시사점

### 제1절 결과 요약

#### 1. 청소년 육류 소비이용 실태

청소년들이 가장 선호하는 육류로는 ‘돼지고기’ 47.7%이며 다음으로 ‘닭고기’ 30.6%, 쇠고기 인 것으로 나타났다.

청소년들의 육류전체 소비 빈도는 평균 주 2.8회인 반면, 쇠고기의 소비 빈도는 주 0.7회로 상대적으로 적은 것으로 나타났으며, 육류 선호도와 관련해 쇠고기를 선호(20.0%)함에도 불구하고 실제 자주 먹을 수 있다는 응답 역시 3.2%로 매우 낮은 것으로 나타났다.

청소년들의 식품섭취 기회와 밀접한 연관을 갖는 학교급식에 있어 육류식품 제공은 다른 농수산 식품에 비해 적다는 의견이 30.4%로 나타났으며, 학교급식 식단으로 제공되는 육류에서 쇠고기가 타 육류에 비해 48.0%가 적게 제공되고 있다고 인식하고 있다. 따라서, 현재 청소년의 경우 전반적인 육류소비 기회와 함께 이용이 낮으며, 특히 쇠고기의 경우 다른 육류에 비해 소비기회가 매우 낮은 것으로 나타났다.

한편, 청소년이 가장 선호하는 육류 조리형태로는 ‘양념구이류’와 ‘일반구이류’인 것으로 나타났으나 실제 청소년들이 자주 접하게 되는 육류 조리형태로는 반찬류인 것으로 나타나 선호 조리유형과 소비에 있어 차이를 보이고 있어 육류 조리의 다양화가 필요한 것으로 여겨진다.

## 2. 청소년 육류인식 및 태도

청소년들의 경우 평소 국내산 쇠고기와 수입산 쇠고기인지 구분하고 있는가와 관련해 ‘반드시 그렇다’라는 응답이 10.8%인데 반해 그렇지 않다(전혀 그렇지 않다 + 그렇지 않다)의 경우 31.4%로 나타났다.

그렇지 않다고 응답한 학생들의 주요 이유로는 ‘국내산과 수입산의 차이를 못 느껴서’ 35.2%, ‘알 필요가 없어서’ 31.9%, ‘구별할 수 없어서가 30.1%로 나타났다.

한편, 국내산 쇠고기와 관련해 한우와 국내산 육우에 대한 차이점에 대해서는 80.0%인 대부분의 청소년들이 모르고 있다(잘 모름 + 전혀 모르고 있음)는 것으로 나타났다.

이러한 측면은 국내산 쇠고기와 수입산 쇠고기에 대한 차이점에 대해서는 어느 정도 구분하고 있는 반면, 실제 분명한 차이점을 잘 모르는 것으로 여겨지며, 또한 국내산 쇠고기와 관련해서는 한우와 육우에 대한 차이점을 대부분 모르고 있어 이에 대한 청소년들의 정확한 정보제공 기회와 함께 인식제고 노력이 필요한 것으로 여겨진다.

한편, 이러한 사항은 학부모의 경우에도 동일한 측면을 보이고 있다. 즉, 수입산 쇠고기와 국내산 쇠고기에 대한 구별은 하여 구입하고 있지만 이를 정확하게 구분하지 못한 채 구입 판매점의 신뢰를 통해 구입하는 경향으로, 구입 시 국내산 육우임에도 불구하고 한우일 것이라는 막연한 인식을 하는 것으로 나타났다.

### 3. 청소년 한우 소비이용 측면

청소년들이 가족들과 외식을 통한 쇠고기 육류 소비와 관련해 주로 이용하는 장소로는 ‘일반식당’이 51.4% 가장 높게 나타났으며, 한우를 소비하기 위한 ‘한우전문식당’은 19.3%인 것으로 나타났다.

주부를 대상으로 한 심층면접조사(FGI) 결과 한우관련 외식의 경우 ‘한우전문식당’을 이용하고는 있지만 한우에 대한 신뢰감을 그다지 가지고 있지 못해 이용을 꺼리는 경우도 있으며, 이러한 측면으로 인해 일반식당을 이용한다는 의견도 보이고 있다.

친구들과 외식 시 선호하는 육류유형으로는 ‘돼지고기’가 과반수 이상인 50.7%인데 반해, 한우의 경우는 12.6% 정도 인 것으로 나타났다.

친구들과 외식시 육류 섭취를 위해 주로 이용하는 장소로는 ‘일반식당’ 28.6%, ‘고기 뷔페점’ 25.6%, ‘패스트푸드’와 ‘패밀리레스토랑’이 각각 23.7%와 12.3% 인 것으로 나타났다.

육류를 이용하는 주요 이유로는 ‘가격이 저렴해서’가 과반수 이상인 52.2%인 것으로 나타났으며, ‘육류음식이 다양해서’와 ‘많은 양을 먹을 수 있어서’가 각각 11.6%와 11.3%인 것으로 나타났다.

이러한 측면은 청소년인 학생들의 경우 용돈에 대한 경제적 부담과 함께 성장기에 있어 왕성한 식욕이 반영되어진 것으로 여겨진다.

한편, 최근 청소년들이 선호하는 패밀리레스토랑의 경우 수입산 쇠고기를 사용하고 있다는 것에 대해 잘 모르고 있는 경우가 과반수 이상인

61.5%로 높게 나타났다. 이와 대한 패밀리레스토랑 경우 수입산 쇠고기만을 사용하고 있다는 정보를 제시한 후, 이용태도를 분석한 결과 전체응답자의 19.4%만이 ‘이용할 의향이 없다’라고 있어 청소년들의 경우, 단지 육류 소비측면 보다는 패밀리레스토랑의 전반적인 분위기와 문화적 측면이 많이 반영된 것으로 판단된다.

#### **4. 청소년 한우 홍보 □ 광고 인식 측면**

청소년들이 한우 광고 □ 홍보인식과 관련해 접해본 적이 있는지에 대해 전체응답자의 64.8%가 한우광고나 홍보 접촉 경험이 없는 것으로 나타났다.

한우 광고 □ 홍보를 접해본 응답자(436명)를 대상으로 접촉매체 유형을 분석한 결과 ‘TV’ 50.4%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 ‘인터넷’이 15.0%인 것으로 나타났다. 한우관련 홍보 □ 광고 매체 영향이 64.0%인 것으로 나타난 반면, ‘잘 모르겠다’는 의견도 36.0%인 것으로 나타났다.

#### **5. 학교급식 육류 이용실태**

학교급식 영양(교)사를 대상으로 한 학교급식 운영과 관련해 급식 식재료 업체선정의 경우 주요 역할은 66.3%가 ‘학교급식운영회’에서 이루어지고 있는 것으로 나타났다.

학교급식 식단에 대한 주요결정은 ‘예산 범위내에서 영양사가 작성한 식단이 그대로 반영 되어진다’는 응답이 81.2%로 매우 높게 나타났다.

현재 학교에서 주로 급식식단으로 이용하고 있는 육류 유형으로는 ‘돼

지고기'가 60.4% 로 가장 높은 것으로 나타났으며, 쇠고기의 경우 3.0%로 매우 낮은 것으로 나타났다.

학교급식에서 육류 식단 이용선택 기준과 관련해서는 '조리의 다양화'가 25.7%로 가장 높게 나타났으며 다음으로 '예산상의 문제' 23.8% 인 것으로 나타났다.

학교급식에서의 한우고기 이용과 관련해 직영급식의 경우 위탁급식학교보다 약 2배 이상 높은 79.5%로 나타났으며, 지역별로는 서울□수도권(35.7%)보다 광역시(76.2%), 기타시도 학교(87.0%)로 각각 높게 나타났으며, 계층별로는 중(65.8%)□고등학교(55.9%) 보다 초등학교(81.0%)에서 상대적으로 높게 이용하는 것으로 나타났다.

학교 급식에서 한우 식재료 및 메뉴이용에 있어서 현실적으로 가장 어려움으로 '한우의 높은 가격'이라는 응답이 86.1%로 매우 높게 나타났다.

현재 학교급식비와 관련해 학생 1인당 월평균 단가는 38,000원으로 학교급식비를 100으로 할 경우 순수식품 비율은 평균 70.4%인 것으로 나타났다. 한편, 순수식품비 (100기준시)중 육류가 차지하는 비중은 26.5%이며, 이를 100으로 할 경우 쇠고기 식재료 구입 비율은 19.2%로 매우 낮은 것으로 나타났다.

현재 학교급식비와 관련해 지자체 지원을 받지 않고 있다는 의견이 전체응답자의 74.2%인 것으로 나타났으며, 향후 지자체의 지원이 이루어 질 경우 학교급식에서 한우 이용을 확대하겠다는 의견이 65.3%로 높게 나타났으며, 지원시 적정 급식지원단가로는 342원인 것으로 나타났다.

한편, 학교급식에서의 한우 이용확대와 관련해 우선적으로 필요한 사항(1순위) 으로는 급식비와 관련한 정부 및 지자체의 지원이 필요하다는 의견이 과반수 이상인 58.4%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 ‘급식비단가 상향조정’ 28.7%, ‘납품업체’와 관련한 품질인증 및 규모화 전문화도 8.0%인 것으로 나타났다.

학교급식에서의 육류식단 이용제한(축소)과 관련해 전체응답학교의 66.3%가 있다라고 응답하고 있으며, 그러한 주요 이유로는 ‘가축질병 발생’에 따른 위생 안전에 대한 문제인 것으로 나타났다.

한편, 육류식품 제한과 관련해 ‘공급된 육류의 품질, 위생, 안전문제’ 라는 육류식자재 공급업체 측면으로 인한 경우도 5.6%인 것으로 나타나, 현재 활발히 제기되고 있는 학교급식센터의 도입검토 및 운영이 필요한 것으로 나타났다.

## **제2절 시사점**

### **1. 가정내 한우소비 확대 방안**

#### **1) 한우이용에 대한 신뢰도 제고를 위한 정보제공 필요**

한우를 구매하는 일반소비자의 경우에 있어서도 자신이 구입하는 한우에 대한 신뢰감이 매우 낮은 것으로 나타나고 있다. 가정내에 쇠고기 구입에 있어 의사결정이 높은 주부들은 ‘쇠고기 구입가격’, ‘구입 장소’의 판단요소를 제외하면, 전반적으로 한우 구입에 대한 의심이 매우 높은 것으로 나타났다. 즉, 주부 자신이 구입하고자 하는 쇠고기가 한우임을 확신하여

상대적으로 높은 가격을 지불하고도 쇠고기 조리 후에 기대했던 맛과 품질이 쇠고기 섭취 과정에서 이에 미치지 못하면, 정작 구입한 쇠고기가 한우가 아니었음을 강하게 의심한다는 것이다. 그만큼 한우에 대한 품질의 편차가 크게 존재한다는 것이다.

또한 학교급식에 있어서도 한우 사용을 하고 있는 것에 대해 학부모, 학생 모두 미답지 못하겠다는 인식을 보이고 있다. 실제 청소년들의 경우 학교급식에서의 한우 이용에 대한 정보 제공이 거의 이루어지지 않는 측면과 학부모의 경우 학교급식에서 현재의 급식비로는 현실적으로 어렵다는 인식을 지니고 있기 때문으로 나타났다.

이러한 점을 고려할 때, 학교급식에서 한우 이용시 다분히 질이 낮은 것을 사용할 것이라 여기며, 차라리 저가의 수입산 쇠고기라도 안전성과 품질이 보증된 수입산 쇠고기 확대를 요구하고 있는 실정이다.

따라서 향후 한우 이용 시 생산 및 공급업체의 기준과 관리, 한우 인증을 통해 다양하고도 정확한 정보제공 필요성이 있다.

## **2) 한우 홍보 확대 및 인식제고 방안 필요**

쇠고기 주 구입자인 주부에 대한 정보제공 부족 이외에도, 청소년은 현재 본인들이 먹고 있는 쇠고기에 대해 국내산 및 수입산 쇠고기에 대한 차이점과, 국내산 쇠고기 중 한우와 국내산 육우에 대한 차이를 더욱 모르고 있다는 점이다. 특히 한우에 대한 정보제공 채널이 현재에는 광고에 크게 의존하고 있으나, 소비의사결정권자인 주부(학부모)들의 광고 접촉시간이 다소 부적절하다는 의견을 보이고 있다. 광고 컨셉 또한 한우에 대한 정확한 생산, 유통경로 및 장단점에 대한 정보를 제공하는 것 보다는

감성적인 접근방식에 머물고 있는 것도 큰 걸림돌로 인식되고 있다.

또한 정보제공 부족은 가정내 뿐만 아니라 학교급식 담당자인 학교 영양(교)사의 경우에 있어서도 한우에 대한 차별적인 점을 잘 모르겠다는 응답도 23.8%로 나타난 점을 감안할 때, 이들의 청소년 육류소비 기회 및 인식측면을 고려할 때 결코 적지 않은 것으로 나타났다.

따라서 향후 가정내 식단구성에서 한우 소비 촉진을 위해서는 한우의 홍보가 더욱 필요할 것으로 여기며, 또한 한우 우수성에 일반적 인식은 이루어졌다는 판단 아래 다른 쇠고기 육류 및 돼지고기와 의 분명한 차이점에 대한 정보제공이 더욱 필요한 것으로 나타났다.

## 2. 학교급식에서의 한우 소비확대의 이용의 다양화

성장기 청소년에 있어 다양하고 균형 있는 영양공급은 무엇보다 필요함에도 불구하고 육류와 관련한 소비는 돼지고기에 편중되어 다른 육류에 비해 영양학적으로 우수한 쇠고기의 공급기회가 매우 부족한 것으로 나타났다.

특히, 쇠고기 중 보다 영양학적으로 우수하고 맛이 좋은 한우의 소비기회가 청소년들의 경우 가정을 비롯한 학교급식에서 또한 매우 적은 것으로 나타나 이에 대한 소비기회 마련이 더욱 필요한 것으로 나타났다.

따라서 현재 청소년들이 손쉽게 이용할 수 있는 한우관련 식단의 다양화를 통해 학교급식과정의 조리이용 확대기회와 함께 변화된 소비패턴(패스트푸드, 패밀리레스토랑 등)에서 보다 간편하게 이용할 수 있는 한우식품 개발과 전문 이용점이 필요한 것으로 여겨진다.

## 1) 청소년 '한우에 대한 일반적 인식' 에 따른 문제점

일반적으로 한우의 경우 우수한 품질(맛,영양가,신뢰,안전성 등)과 공급 측면으로 인한 높은 가격으로 특정(고정)소비계층이 있는 것으로 파악되고 있다. 또한, 한우에 일반적 인식과 관련해 오랫동안 특별한 날에 먹는 것으로 인식되어 지고 있으며, 이러한 측면은 그동안 한우에 대한 홍보인식 내용과도 일정 연관이 있는 것으로 여겨진다.

한편, 이러한 측면은 청소년들에게 있어서도 한우에 대한 인식확대로 이어져 가족 및 모임을 통한 경우에 있어서는 물론 청소년들이 주로 이용하는 학교급식에서도 실제 한우 소비 및 이용확대 측면에 있어 제한적일 수밖에 없다는 점이다. 결국 이러한 측면은 한우에 대해 보다 정확한 소비정보 인식과 낮은 이용에 따른 한우의 차이점을 현재의 일반소비자 보다 오히려 잘 알지 못하거나 한우 선호도 또한 낮아질 것으로 여겨진다.

따라서 현재 한우에 대한 10~15%의 특정(고정)소비 계층에서도 향후 줄어들 것으로 예상됨에 따라 목표계층인 주부와 학교급식에서의 한우 이용증대 방안마련이 무엇보다 필요한 것으로 여겨진다.

## 2) 학교급식 운영체계와 한우 이용의 문제점

현재 학교급식에서의 식자재 선택과정은 공개입찰 보다는 수의계약방식으로 이루어지는 경우가 상대적으로 더 많은 것으로 나타났다. 이로 인한 저가의 낮은 수입산 쇠고기를 이용하는 측면이 많아 궁극적인 학교급식에서의 한우 식단이용은 한계가 있는 것으로 나타났다.

급식비 단가와 관련해 직영급식학교에 비해 상대적으로 정부 지원을 받지 못하는 위탁급식학교의 경우 위탁업체의 인건비 및 관리비 증가 등에 따른 순수식품비 자체가 적어질 수 밖에 없는 요인도 함께 있는 것으로 나타났다. 특히, 이러한 측면은 현재 대부분의 직영급식이 초등학교에 주로 이루어지는 데 반해 실제 학교급식 이용기회가 많은 중·고등학교, 특히 고등학교에서의 비율이 낮아짐에 따라 고학년 청소년들의 경우 한우 이용 기회는 그 많은 적어질 수밖에 없는 상황이다.

### 3) 청소년 '한우 이용확대' 를 위한 정부정책 및 지원 사항

학교급식을 담당하고 있는 영양(교)사, 학교운영위원회에 참석하고 있는 학부모, 급식관련 공급업체 등을 대상으로 한 조사연구 분석결과, 학교급식 과정에서 한우 소비의 확대를 위한 방안으로 무엇보다 정부 및 지자체의 실질적인 지원보조가 가장 주요한 수단임을 강조하고 있다.

한우를 학교급식의 식재료로 선택하는 과정에서 한우를 사용하는 것이 학생 및 학부모의 급식 식단 선호도 및 만족도가 높다는 것을 인식함에도 불구하고, 가격적인 측면으로 선택 하지 못하고 있는 요인 가장 커다란 요인으로 대두되고 있는 실정이다.

따라서 학교급식 식단가에 대한 한우 이용을 높이기 위해서는 정부 및 지자체의 지원이 무엇보다 필요한 현실적인 요인으로 나타났다.

이와 함께 현재에도 주요 논제로 대두되고 있는 지역 우수 농축산물 이용에 대한 전면적인 계기마련과 함께 현재 학교단위 개별단위의 급식 배송체계에서 이를 통합적으로 관리·운영할 수 있는 학교급식지원센터의 도입검토가 필요한 것으로 나타났다.

## 제7장 결론 및 제언

본 연구 분석의 주대상인 미래 잠재 주 소비계층인 청소년들의 한우 인식 및 소비증대 기회요인과, 학교급식에서의 한우소비 이용확대 측면에서 우선적인 개선과제와 이에 대한 실행 방안을 제시하면 다음과 같다.

### 1. 청소년 대상 한우 광고 □ 홍보 확대 운영방안

#### ■ 주요 현안

청소년들을 대상으로 한 한우에 대한 홍보 □ 광고에 대한 인지율은 매우 낮은 것으로 나타났으며, 접촉매체율은 'TV'와 '인터넷'순인 것으로 나타났다.

한편, 한우 홍보인지자의 경우 이전과 비교해 한우에 대한 긍정적 인식의 변화는 어느 정도 가져 온 것으로 나타났으나, 구체적인 연상과 관련해서는 대부분이 잘 모르고 있는 것으로 나타났으며, 한편 다른 육류 광고로 잘못 인지(誤認知)하는 경향도 보이고 있다.

이러한 측면은 실제 청소년들이 접촉할 수 있는 매체이용과 시간에 있어 한계점과 함께 실질적으로 한우에 대한 낮은 이해관계로 인한 소구점과 주목율이 떨어지는 것으로 파악된다.

지금까지 청소년들의 경우, 한우의 우수성에 대한 일반적 인식(고품질, 가격이 비싸다)은 어느 정도 가지고 있는 것으로 나타난 반면, 쇠고기에 대한 구체적인 차이인식(국내산, 수입산 및 한우와 국내산 육우)은 대부분이 잘 모르

고 있는 것으로 나타났다.

물론, 최근까지 시행하고 있는 한우에 대한 홍보 □ 광고 활동이 현재의 청소년만을 대상으로 체계적으로 이루어지지 않은 점을 감안하더라도 매우 낮은 인식차이를 보이고 있다. 학교급식 영양(교)사, 학부모의 경우에 있어서도 한우에 대한 인식차이를 잘 모른다는 응답을 미루어 볼 때 향후 청소년 한우소비 및 인식제고를 위한 구체적이고 방향설정과 함께 체계적인 홍보 인식 활동 노력이 필요할 것으로 여겨진다.

이를 위해, 최근 국내 수입쇠고기의 주요국으로 활발한 홍보활동 마케팅을 전개하고 있는 호주(청정우)와 뉴질랜드(저지방 쇠고기)의 홍보 □ 광고활동에 대한 비교를 통한 향후 한우 홍보 □ 광고 활동에 대한 시사점과 방안을 살펴보면 다음과 같다.

최근 이들 주요수입국의 경우 현재 소비자들의 인식 속에 포지셔닝된 한우의 상대적 우수성(맛, 품질)과 높은 가격에 비해 적극적인 홍보 □ 광고 활동을 통해 우수성(맛, 품질)에 대한 차이점이 없는 반면, 오히려 위생 □ 안전성의 경우 국내산 쇠고기(한 □ 육우)보다 높다는 신뢰감을 지속적으로 추진하여 국내산 쇠고기(한우와 육우)에 있어 큰 영향을 끼치고 있는 상황이다.

한편, 이러한 측면은 학부모를 대상으로 한 심층면접토의와 관련 급식단체 관계자의 인터뷰를 통해서도 나타났듯이 한우 직매장, 마장동 축산물 시장 등에서도 신뢰성을 잃어 점차 한우의 ‘맛’이 없어지고 있어 비싼 한우를 먹는 것 보다는 차라리 질 좋고, 값 싸고, 맛있는 수입산 쇠고기를 선택하겠다는 의견이 높아진 것과 유관한 것으로 판단된다.

(그림 61) 지하철 수입산 쇠고기 광고



(그림 62) 광고 소구점



상기 사진과 같이 수입산 쇠고기 업체에서 다양한 형태의 광고를 시행 중임을 알 수 있다. 현재 시행중인 한우 광고 컨셉에 대한 포지셔닝을 수입산 쇠고기와 비교해 분석해 보면 아래와 같이 분석할 수 있다.

첫째, 고품질과 고가격에 포지셔닝 되어 있음.

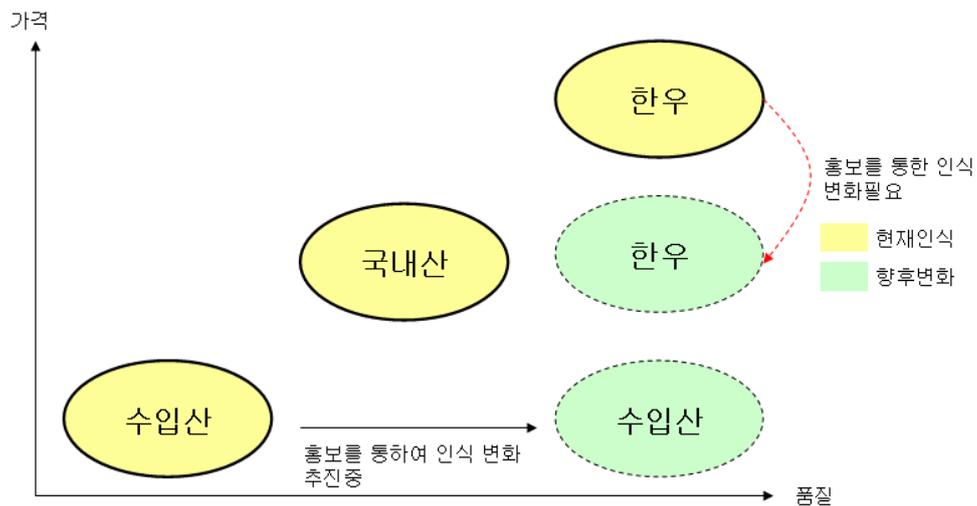
둘째, 국내산이라는 의미가 없음.

셋째, 명품 제품군의 포지셔닝과 유사한 형태를 가짐

넷째, 일반고객에 쉽게 접근할 수 없는 컨셉

다섯째, 핵심 차별화 요소(맛, 위생, 신뢰성 등)가 결여

(그림 63) 한우, 국내산, 수입산 쇠고기의 광고 포지셔닝



한편, 한우에 관한 TV 광고 분석 결과 “특별한 날에만 소비하는 음식이라는 고품격 한우”로 포지셔닝 되어 TV광고를 함으로써 소비계층 시장의 한정화를 초래하는 문제점을 지닌 것으로 파악되고 있다.

[표 62] 한우에 대한 광고 컨셉(TV)

수입산쇠고기 광고 문구	연상이미지	한우 광고문구 (TV)	연상이미지
4천 5백만의 입맛을 만족시킨...	맛있음	우리부부 드디어 엄 마 아빠 된 날	특별한 날에 먹는 비싼 고 품격 한우
세계가 맛을 인정합 니다.	맛있음	우리 아들첫휴가 나 온 날	
환경 자연이 키웠습 니다	좋은, 친환경, 맛(방 목을 통한 국내산과 의 차별성)	영업부서 1등 한날	
선진시스템으로 관 리합니다.	위생과 안전	우리 할아버지 여자 친구 생길날	
-	-	인생에 좋은날엔 참 좋은날엔 우리 먹리 한우	

## 2. 한우 홍보 □ 광고 개선안

### 1) 홍보/광고 컨셉의 변화 필요

- 한우에 대한 청소년 및 관련계층이 쉽게 인지하고 연상할 수 있는 컨셉
- 한우의 차별 포인트(영양, 맛, 위생, 신뢰성, 농가의 환경 등) 제공
- 한우와 수입산 쇠고기의 차이점 또는 한우와 국내산 쇠고기에 대한 차별점을 명확히 인식할 수 있는 컨셉 필요. 즉 한우의 우수성에 대한 구체적으로 어떤 점이 있는지에 대한 명확한 컨셉 필요

- 신뢰성 있고 인정할 수 있는 맛이 있다는 표현 가미
- 노출 매체에 부합하는 컨셉의 다양화 필요(TV 이미지가 라디오 광고시 연상될 수 있도록)
- 광고 접촉 대상자에 부합하는 광고 컨셉 필요(학부모, 학생, 영양사, 학교)

## 2) 타겟 계층별 속성을 고려한 매체선택과 집중화

홍보 □ 광고에 대한 매체운영 시 ‘선택과 집중’을 통하여 광고 대상자와 매체 채널의 다각적인 부합을 통하여 광고효과를 최대화 하도록 한다.

TV광고의 경우 일반소비자 또는 최종 주 구입자인 주부를 타겟으로 한 컨셉과 함께 광고 노출 시간대를 아침 드라마 시간대와 주요 뉴스 시간대 등 노출 효과가 높은 곳을 설정할 필요가 있다.

한우에 관한 TV 광고 분석 결과 “특별한 날에만 소비하는 음식이라는 고품격 한우”로 포지셔닝되어 TV광고를 함으로써 소비계층 시장의 한정화를 초래하는 문제점을 지닌 것으로 파악되고 있다.

반면 청소년의 경우는 EBS, 게임TV 등에 자주 이용하는 점을 고려할 때 인터넷 배너 및 포털 사이트의 커뮤니티를 이용토록 하며, 이와 함께 포스터 등을 학교에 배포, 급식당에 부착함으로써 쉽게 접촉하고 관심을 갖을 수 있도록 유도하도록 한다.

또한 학교 영양(교)사의 경우 식단 작성에 중요한 의사결정을 하고 있음과 한편 쇠고기 육류선택 등 공급업체 등에 관한 주요 심의결정을 하는 학교급식

운영위원회를 대상으로 한 한우관련 관련 교육 및 홍보 책자 배포를 통해 급식에서의 한우 이용의 중요성과 영양학적 가치를 구체적으로 알 수 있도록 한다 (대한영양사협회와의 유기적 협조 필요).

## **2. 학교급식 한우이용 확대를 위한 제도 및 정책개선안**

### **1) 학교급식에서의 지역 우수농축산물 이용확대의 계기마련**

학교급식과 관련해 일본의 경우 지방자치체 차원의 적극적인 지원하에 학교급식에서의 안전성 확보, 자국 농축산물을 이용하는데 따른 학생들의 전통식에 대한 습관형성과 지역경제 활성화측면에서 생산되는 친환경 농축산물의 학교급식 사용을 확대하고 있다.

한편, 우리나라의 경우 학교급식과 관련해 지역 우수농산물에 대한 이용증대는 어느정도 이루어지고 있는 반면, 우수 축산물에 대한 이용은 전반적으로 미미한 실정이다. 따라서 현재 학교급식 과정에서의 위생□안전성과 질이 낮은 저가의 수입산 쇠고기 이용이 확대되고 있음과 아울러 이로 인한 학교급식 집단 식중독 발생사례가 증가되고 있음을 감안할 때 무엇보다 필요한 사항이라 할 수 있다.

### **2) 한우 급식이용에 따른 식자재 단가 지원**

학교급식에 있어서의 한우 이용은 쇠고기를 포함해 일반 육류에 비해 매우 저조한 것으로 나타났다.

이러한 측면은 현재 학교에서 제공되고 있는 쇠고기 육류식단과 관련

해 청소년 분석결과에서 주 1.68회에서 2.47회로의 증가의견을 보이는 것으로 나타났다.

한편, 학교급식에서의 쇠고기, 특히 한우 이용의 어려움으로 현재 대부분의 학교의 학생1인당 식단가의 경우 대부분 2,500원 내외의 수준으로 책정되어짐에 따라 다양한 육류 식재료 이용과 식단이용에 한계점을 가지고 있다.

따라서, 가장 효율적인 방안은 학교급식단가를 상향하는 것이 적절하지만 현재 학교급식과 관련한 급식비의 경우 학부모가 부담하고 있는 측면을 고려할 때 육류에 대한 정부 및 지방자치체 차원의 우수 축산물 특히, 한우의 경우 높은 가격적 측면으로 인한 지원이 필요하다.

학교급식 영양(교)사를 대상으로 한 한우 이용에 대한 적정 급식지원 단가로는1인당 342원인 것으로 나타났다.

### **3). 학교직영전환의 필요성**

현재 국내 대부분의 학교에서 급식을 실시하고 있는 있으며, 초등학교의 경우 급식운영방식 매우 높은 반면, 실제 학교에서 급식이용이 많은 중·고등학교의 경우 상대적으로 위탁급식이 많은 것으로 나타났다.

한편, 위탁 급식학교의 경우 직영급식 학교에서와 같은 정부지원이 이루어지지 않음에 따라 동일한 급식단가에도 불구하고 순수식품비에 이용되는 식자재비가 적어 한우 이용에 대한 어려움이 근본적으로 내재되어 있는 실정이다.

이에, 향후 정부에서 추진하고 있는 학교 직영급식체제로의 전환이 전면확대 실시가 필요하다.

이를 위해서는 무엇보다 직영급식체제로의 전환에 따른 학교장의 인식 제고와 함께 현재의 저가낙찰제 방식과 수의계약방식의 형태 또한 개선되어야 할 것이다.

#### **4) 지역별 학교공동급식 지원센터 운영 및 활용**

앞서 일본의 사례에서와 같이 현재 일본은 경우 학교급식과 관련한 식자재는 대부분 학교급식지원센터를 통한 지역 우수 농축산물을 적극 활용하여 공동구매 방식을 통해 학교급식으로의 공급을 하고 있다.

공동구매 방식은 관할 보건소에서 이미 등록 관리하고 있는 검증된 납품업체를 통해 이루어지고 있다. 이러한 공동구매 방식을 통해 보다 안전하고 위생적인 고품질의 식자재를 공급받음과 아울러 책정된 급식비와 관련해 외부 물가변동 요인에 관계없이 식자재의 질과 관계없이 안정된 공급을 통해 이루어지고 있다.

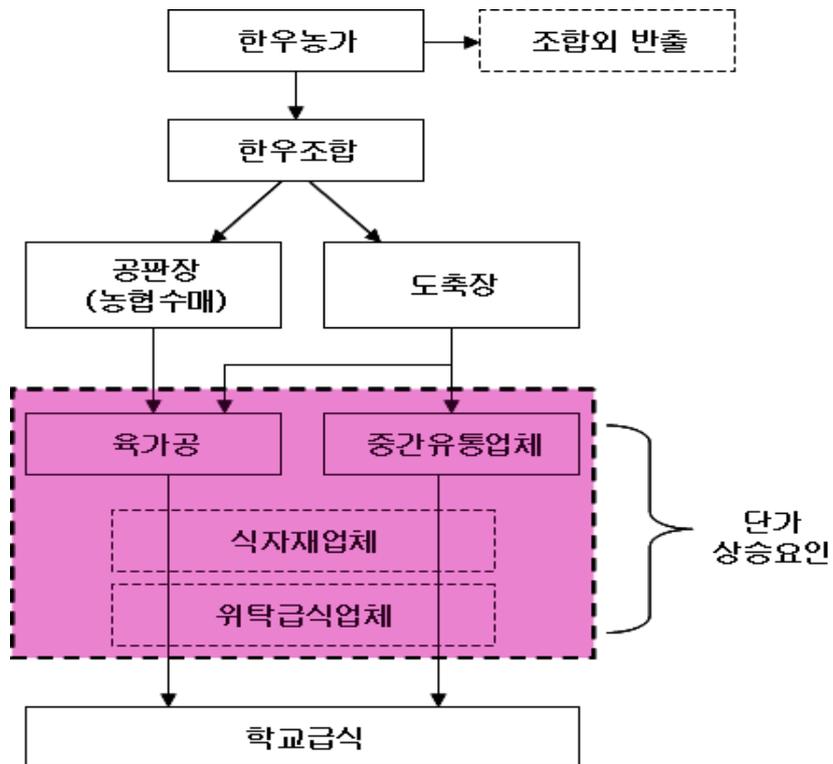
일본 학교급식지원센터의 경우 식재료에 대한 다양한 검사체계와 방식을 통해 식품의 안전성 문제를 근본적으로 해결하고 있음과 아울러 학교 영양사 및 학부모를 대상으로 학교급식 연수회, 강습회, 정보수집 및 제공 등을 통한 우수한 식단과 조리기술 보급에 앞장서고 있다.

한편, 국내 학교급식의 식자재 공급업체 선정 및 조달과 관련해서는 학교단위별로 이루어지고 있는 데 따른 배송의 분산화, 이른 시간대 배송 규정 등에 따른 분산된 공급체로 납품 식자재의 검수 및 검증과 관련한 업무처리와 비용이 추가적으로 발생되고 있다.

식자재업체와의 계약단위도 평균 1~2개월 단위로 많은 편이며, 학교

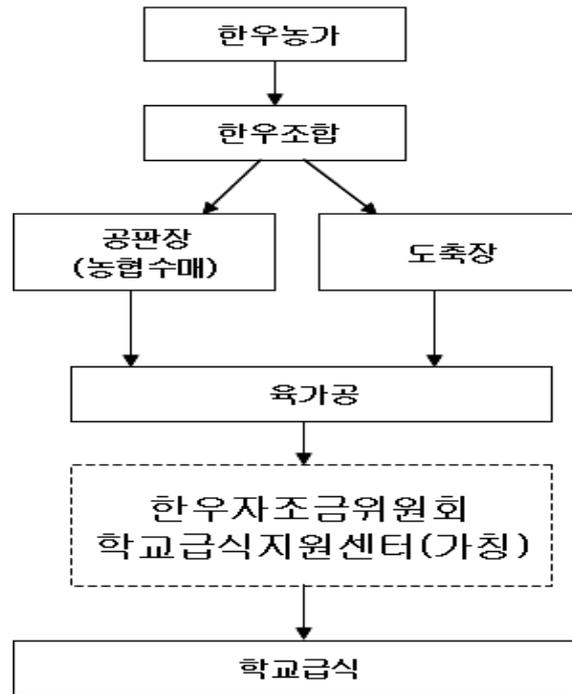
식자재 업체 선정시 공급업체의 심사(현장포함)에도 불구하고 주문물량 부족, 품질 및 위생안전이 간혹 거론되고 있어 학교급식 식자재로 인한 집단식중독 발생위험이 상존해 있다.

학교급식 식단 및 급식운영 관리를 전담하는 영양(교)사의 경우 식품 검수와 업무처리에 대한 부담이 늘고 있는 가운데, 육류 식품의 위생안전과 관련해 년 2회 가량 DNA 검사를 외부에 실시하고 있지만, 이 또한 비용적 부담과 함께 분석결과 또한 명확히 알 수 없는 현실적 상황을 지닌 것으로 영양(교)사 개별심층조사 결과 나타났다. 따라서 현재 논의가 이루어지고 있는 학교급식지원센터에 대한 본격적인 검토와 운영확대 방안이 필요한 사항이다.



(그림 64) 현재 한우의 학교급식 유통 형태

향후 개선방안으로는 한우 식자재 공급업체의 신뢰성 확보 및 단가인하를 위해서는 생산단계 학교급식 유통과정이 한우학교급식지원센터(가칭)의 설립을 통한 직거래 형태로 변화되어야 할 것이다.



(그림 65) 향후 한우 학교급식 유통 형태

이를 위해서는 다음과 같은 사항을 우선적으로 고려해야 한다.

- 첫 째: 기존의 학교급식지원센터에 앞서 한우관련 협회 등을 통한 한우학교급식지원센터(가칭) 설립 및 운영검토 필요
- 둘 째: 한우학교급식지원센터 운영에 대한 종합적인 중장기 로드맵 구축
- 셋 째: 학교급식 한우 사용에 대한 시범사업 실시

- 국공립학교 및 직영형태 학교를 대상으로

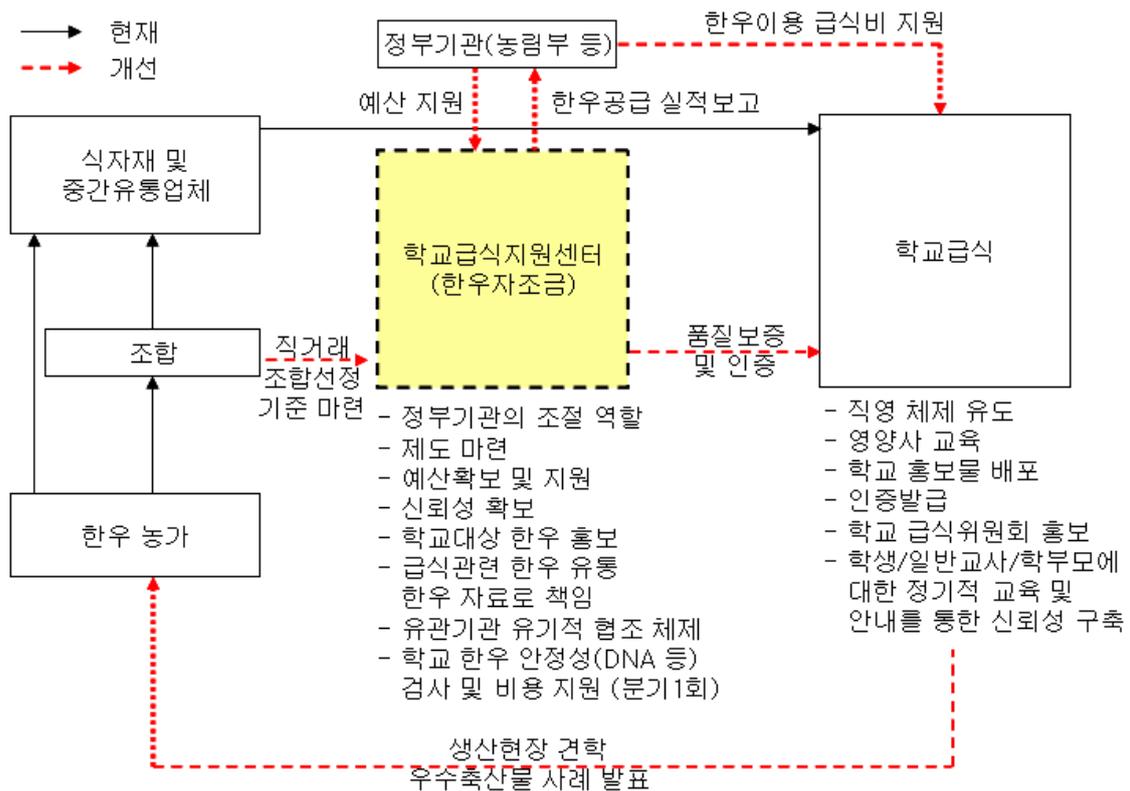
넷째: 유관기관 협조 체계 구축 및 지원 방안 모색

다섯째: 지자체 및 농협중앙회, 농림부와 함께 시범사업조합 선정(생산  
단체 선정) - 직거래를 통한 공급을 목적으로

여섯째: 인증부여 등을 통한 신뢰성 확보(품질보증) 체계 구축

이상의 한우학교급식지원센터 설립 및 운영을 통해 학교와 생산단체의  
원활한 공급관리시스템 구축을 통해 현재 급식공급체계에 있어서의 한우  
이용확대를 도모할 필요가 있다.

(그림 66) 학교급식에서의 한우확대 방안 운영체계



## 참 고 문 헌

위택석 □ 황대용 □ 최정숙 □ 정현영 『학교급식의 식재료 공급체계 개선방안』, 농림부 정책연구과제, 2003년

이성국 『학교급식 개선을 위한 정책연구 세미나-우리농산물 이용확대 방안』, 2003년

김천제 『축산식품의 현황과 전망』, 2005년

한국농촌경제연구원. 『한우산업 동향과 전망』, 2006년

보건복지부, 『2005년 국민영양건강조사』, 2006년

농식품유통연구원, 『학교급식식자재센터 도입방안』, 2006년

농림부, 『2004년 식품수급표』, 2005년

농협조사부, 『일본의 학교급식 제도』, 2001년

축산연구소, 『한우와 수입육의 등급별 육질 비교』, 2003년W

한국식품개발연구원, 『학교급식 현황 및 발전방향-워크숍 자료』, 2004년

농협중앙회, 『축산물가격 및 수급자료』, 2006년

학교급식전국네트워크 『학교급식 현황과 문제점, 해결방안』 2006년

日本食肉推進基本計画法, 2006년

帶廣畜産大學, 『日本の畜産業における新たな状況と制度』, 2006년

[http:// www.maff.go.jp](http://www.maff.go.jp)(일본 농림수산성 홈페이지)

<http://gakkyu-news.net/jp/>(学校給食ニュース)