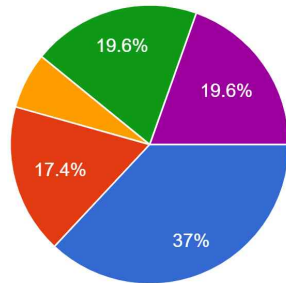
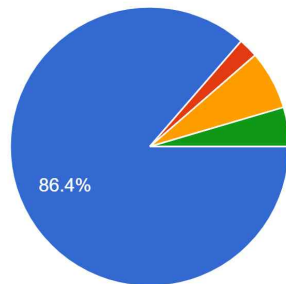


1. 식생활실태 : 아침은 1주일에 몇번 먹나요?



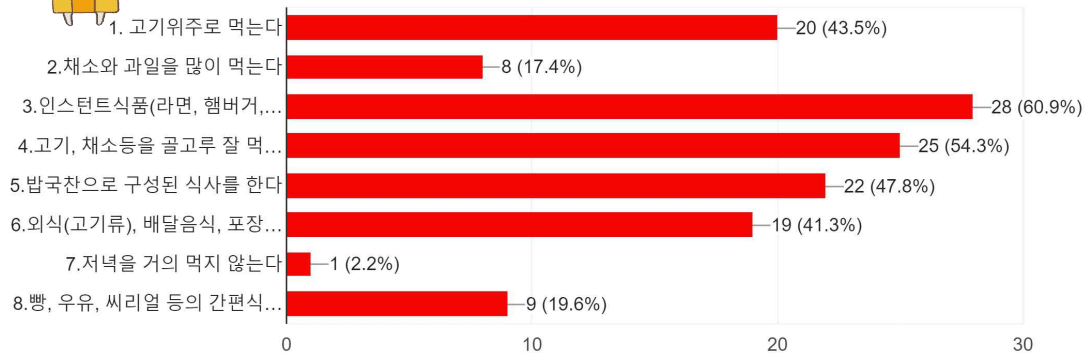
- 1. 매일
- 2. 주5~6회
- 3. 주3~4회
- 4. 주1~2회
- 5. 전혀 안먹는다

2. 나의 식사습관은 주로 어디에 누구에게 영향을 받나요?

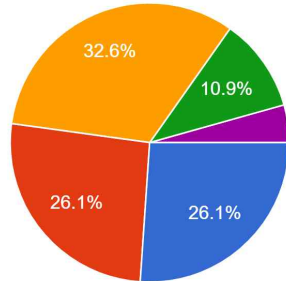


- 1. 부모님이나 가족
- 2. 학교급식
- 3. 친구들이나 주변사람
- 4. TV등의 매스컴

3. 나의 식사습관을 평가한다면? (해당되는 것을 모두 고르세요)

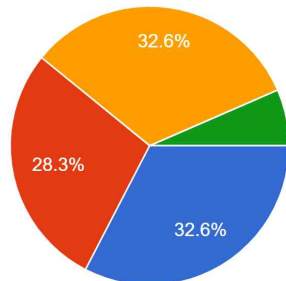


4. 우리학교는 국내산 농산물로 친환경급식(우수축산물, 친환경농산물 사용)을 하는데 만족합니까?



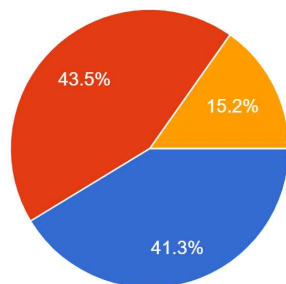
- 1. 매우만족
- 2. 만족
- 3. 보통
- 4. 불만족
- 5. 매우불만족

5. 우리학교의 국의 간(짠정도)은 정부의 나트륨저감화정책에 따른 것인데(짠정도, 염도, 정부권장0.7이하)은 적당합니까?



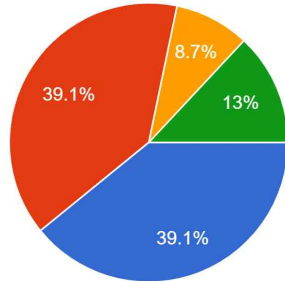
- 1. 싱겁다
- 2. 약간싱겁다
- 3. 알맞다
- 4. 약간 짜다
- 5. 많이 짜다

6. 우리 음식문화의 전통계승을 위해 가끔 나물류가 제공되는데 이럴 경우 어떻게 하고 있습니까?
(* 정부방침에 따른 식생활교육의 일환으로 시행)



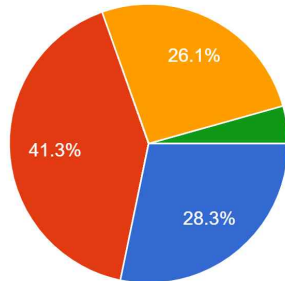
- 1. 먹는다
- 2. 조금 맛보는 편이다
- 3. 먹지않는다

7. 급식 후 버리는 음식이 환경오염을 일으킨다는 것을 알고 있습니까?



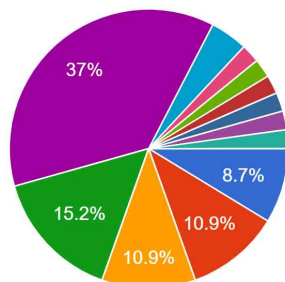
- 1. 잘안다
- 2. 알지만 남긴다
- 3. 모른다
- 4. 남기지 않도록 노력하겠다

8. 우리학교 급식의 급식용구(식판, 수저 등)는 깨끗합니까?



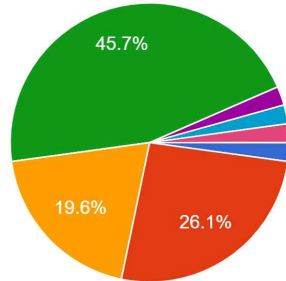
- 1. 매우 청결하다
- 2. 대체로 청결하다
- 3. 보통이다
- 4. 대체로 청결하지 않다
- 5. 청결하지 않다

9. 급식에서 가장 좋아하는 주식은 무엇인가요?



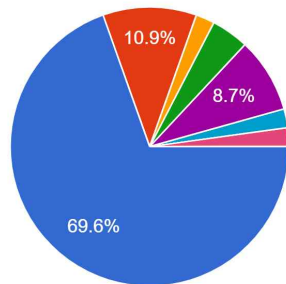
- 1. 흰쌀밥
- 2. 잡곡밥
- 3. 카레밥, 짜장밥 등
- 4. 비빔밥, 볶음밥
- 5. 국수류(스파게티, 가락국수, 잔치국...)
- 디저트
- 다종음
- 대부분의 메뉴가 맛이 없고 메뉴 조합...

10. 급식에서 가장 좋아하는 국류는 무엇인가요?



- 1. 된장국
- 2. 맑은국(쇠고기무국, 미역국, 어묵국 등)
- 3. 찌개류(김치, 해물, 순두부 찌개 등)
- 4. 탕류(감자탕, 갈비탕, 닭곰탕, 육개장 등)
- 5. 국이 대체로 싱거워서 국 메뉴가 달라져도 맛이 비슷하다
- 6. 급식을 먹지 않습니다.
- 7. 떡국, 만둣국

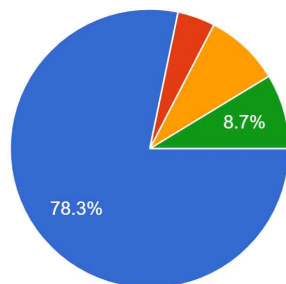
11. 다음 중 가장 좋아하는 음식재료는 무엇입니까?



- 1. 육류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등)
- 2. 생선(고등어, 삼치, 가자미, 동태 등)
- 3. 채소(오이, 시금치, 콩나물, 양상추 등)
- 4. 마른반찬(멸치, 진미채, 김구이 등)
- 5. 두부 및 달걀류(두부조림, 달걀말이 등)
- 6. 반찬이 다 맛이없다
- 7. 급식을 먹지 않습니다.

12. 퀴즈퀴즈!! 최근 청소년에게 필요한 영양소 중 가장 결핍되기 쉬운 영양소는 무엇일까요?

(정답자는 상품으로 간식제공~ 자세한건 급식실 게시판에 ^^)



- 1. 칼슘과 비타민C(채소류, 유제품에 분포)
- 2. 트랜스지방(튀김류에 많음)
- 3. 단백질과 지방(고기, 튀김류에 많음)
- 4. 단백질과 지방(고기, 채소류에 분포)

[설문결과를 정리하며]

‘메뉴가 다양하지 못하다’ 등의 의견도 간간히 보였습니다. 우리 학교는 현재 원래 시설보다 더 많은 학생의 급식을 해내기에 제약이 많습니다. 기구도 부족하고 배식도 2회라서 조리 시간조차 여건에 비해 부족한 환경입니다. 좁은 조리실과 부족한 기구, 촉박한 조리 시간 등으로 메뉴 선정에 제약이 분명 많습니다. 이런 부분 해아려 주시기를 부탁드립니다, 할 수 있는 한 최선을 다하고 있음도 양해해 주시기 바랍니다^^

학교급식은 우리 전통음식에 대한 이해, 우리농산물소비촉진(국가 농업산업경제 활성화), 올바른 식생활, 식문화, 영양식생활에 대한 교육적 차원의 급식이며, 영양적으로 우수하고 조화로운 건강한 식생활교육의 장입니다. 올바른 식단의 모델을 제시하여 성장기학생의 균형적 신체발달은 물론, 바른 식품선택의 모델을 제시하는 생생한 교육입니다

지나친 영양불균형을 피하고 (나트륨, 당류, 트랜스지방 등의 섭취조절) 성장기 청소년이 건강하게 자랄 수 있도록 최상의 식재료(우리쌀, 신선한 친환경채소, 비유전자조작식품, 한우, 한돈 등)만을 가지고 정성을 다해 제공하는 것이 학교급식의 본질적 목표입니다

* 평생 살아가면서 알아야 할 건강한 식사에 대한 교육의 장임을 인식하고 성숙한 태도로 접할 수 있길 바랍니다. 응원해준 조남중 학생들 감사합니다^^.