

전략연구 2012-17

충남 학교급식의 로컬푸드 공급 활성화 방안

허남혁 · 송동흠

발 간 사

농가인구 감소와 고령화의 급속한 진행, 농산물가격 불안, 수입개방 확대 등으로 농업소득 감소, 도농간 소득격차 확대, 농가 간 소득양극화 심화 등 현재 한국의 농업과 농촌사회는 해체 위기에 놓여 있다고 해도 과언이 아닙니다. 다른 한편으로는 아동들의 비만과 당뇨, 아토피, ADHD증후군 등 식원성 질환이 급속도로 늘어나고 있는 실정입니다. 이 때문에 선진국들은 이미 1990년대부터 학교급식 문제에 눈을 돌려 학교급식의 개혁을 통해 농민들의 안정적인 판로를 확보하는 동시에 아동들의 건강문제를 해결하는 지렛대로 적극적으로 활용하고 있습니다. 이러한 상황 속에서 우리나라에서도 학교급식의 개선을 통해 농민의 새로운 안정적 판로를 확보하여 국내 친환경농업을 보호하는 동시에, 학생들에게는 좀 더 좋은 밥을 먹여야 한다는 주장이 제기되면서 2000년대부터 다양한 주체들이 참여하여 학교급식운동이 빠르게 확산되고 있고, 그 결과로 친환경 무상급식의 확대와 로컬푸드 급식, 다양한 모델의 학교급식지원센터의 설립 등 다양한 사례들이 나타나고 있습니다.

이러한 배경 하에서 출발한 본 연구는 충남지역에서 로컬푸드 학교급식의 확대 방안을 살펴봄으로써, 생산자(농민)와 소비자(학교 영양교사 및 학생)가 직접 지역에서 연결되어 생산자와 소비자 모두가 윈윈할 수 있는 방안을 모색하고자 합니다.

이에 본 연구에서는 친환경 로컬푸드의 학교급식 공급을 어떻게 확대할 것이며, 그 사회적 효과를 어떻게 극대화할 것인가에 초점을 맞추고자 합니다. 이를 위해 해외 정책사례들과 국내 공급사례들을 분석하고, 거기서 얻어지는 함의를 바탕으로 충남 지역에 적합한 친환경 로컬푸드의 학교급식 공급 확대 방안을 제시함으로써, 궁극적으로는 지역순환식품체계의 구축에 기여하고자 합니다.

그동안 본 연구를 위해 협조해주신 전국의 학교급식 관계자 분들, 그리고 연구책임자인 허남혁 연구원과 공동연구자인 송동흠 사무국장에게도 감사의 뜻을 전합니다.

2012년 12월 31일

충남발전연구원장 박진도

연구 요약

본 연구는 친환경 로컬푸드의 학교급식 공급을 어떻게 확대할 것이며, 그 사회적 효과를 어떻게 극대화할 것인가에 초점을 맞추고자 한다. 이를 위해 해외 정책사례들과 국내 공급사례들을 분석하고, 거기서 얻어지는 함의를 바탕으로 충남에 적합한 친환경 로컬푸드의 학교급식 공급 확대 방안을 제시함으로써, 궁극적으로는 지역순환식품체계의 구축에 기여하고자 한다.

우선 제2장에서는 학교급식이라는 공공조달 영역에 대한 이론들에 대해 검토하였다. 특히 공공조달이 지속가능한 공공조달, 공공급식과 갖는 관련성에 대해 검토하고, 기존 공급사슬과 가치기반 공급사슬 논의 간의 비교를 통해 학교급식 영역에서 농산물의 가치기반 공급사슬이 갖는 의미를 검토할 것이며, 그에 따라 본 연구의 분석틀을 제시하였다. 제3장에서는 미국과 일본의 해외 학교급식 또는 공공급식 사례를 검토하였다. 해외 사례 검토에서는 학교급식과 공공급식에서 중앙정부와 지자체의 역할, 관련 법제도 고찰, 조달방식의 개선 방법(품질고려 입찰, 공동구매, 수의계약), 친환경 로컬푸드 공급사슬 구축 방안, 급식 개선의 사회적 가치 제고 방안 등을 살펴보았다. 제4장에서는 친환경 로컬푸드의 학교급식 공급사례를 검토하였다. 제5장에서는 충남의 활성화 방안을 검토하였다. 이 부분에서는 현재 충남도의 학교급식 정책맥락을 검토하고, 충남 학교급식에서 친환경 로컬푸드의 활성화 방안을 제시하였다.

1) 국내의 학교급식 로컬푸드 공급사례 검토

첫째, 공급상품(차별성)의 측면에서, 무센터형이나 코디네이터 센터형이 공급센터형에 비해 지역산 친환경 농산물을 식교육과 연결하여 다양하게 공급하는 것으로 나타났다. 즉, 가치기반 공급사슬을 통해 차별화된 산물(식교육과 연계된 지역산 친환경 농산물)의 공급에 유리하다는 것이다. 단, 아직까지 국내에서는 친환경 로컬푸드 식재료 공급과 식교육의 연계가 그리 강한 편은 아니라는 한계를 지니고 있다.

둘째, 거버넌스(협력)의 측면에서, 무센터형이나 코디네이터 센터형이 생산자의 만족도, 구매자의 만족도 및 관계, 지역사회 협력 측면에서 공급센터형에 비해 협력도가 높은 것으로 나타났다. 이는 생산자 및 소비자(학교) 간의 밀착도가 더 높기 때문으로 보인다.

셋째, 가치창출(배태성)의 측면에서, 무센터형이나 코디네이터 센터형이 공급센터형에 비해

지역공동체성 측면에서 더 큰 가치를 창출하고 있는 것으로 보인다.

- 학교급식 식재료 공급과 식교육은 분리될 수 없다(특히 지역밀착화 전략을 취해야 할 품목을 중심으로).
- 지역밀착화 전략을 취해야 할 품목과 규모화/효율화 전략을 취해야 할 품목은 서로 다르다.
- 지역밀착화 전략을 취해야 할 품목을 광역화/규모화 전략을 쓰는 경우(유통센터 접근 또는 광역공급 접근)에는 생산자 농민도, 소비자 영양교사도 양자간의 관계성이 떨어지면서 만족도가 떨어지는 결과를 가져온다(가치기반 공급사슬보다는 기존 공급사슬에 가깝기 때문).
- 지역밀착화 전략 품목으로 우선적으로 지역밀착조직이 친환경 로컬푸드 농산물을 공급하고 있는 지역에서는 생산자 농민과 소비자 영양교사의 만족도가 높고 지역에서 분쟁이 발생하지 않는 편이다(가치기반 공급사슬에 가깝기 때문).
- 기존 식재료 공급업체들과의 협의가 제대로 진행되지 않은 상태에서 전품목을 취급하는 유통센터를 설립하는 전략을 채택한 지역에서는 반드시 분쟁이 발생한다.

종합하면, 친환경 로컬푸드 학교급식에 있어서 최소한 지역산 친환경 농산물에 있어서는 유통과 관련한 시설과 이에 대한 공적 지원이 중요한 것이 아니라, 지역 내 학교급식 관련 주체들(특히 생산자와 구매자 간) 간에 의견과 이해관계를 조정해줄 소프트웨어적인 상시적 코디네이터 역할이 필수적이라는 것을 알 수 있다. 이는 곧 로컬푸드의 핵심 개념인 생산자와 소비자 간의 거리 축소와 관계 증진을 의미하는 것이다.

2) 충남의 로컬푸드 학교급식 활성화 방안: 기본 원칙

첫째, 학교급식은 근본적으로 교육과 직결되어 있다. 따라서 생산자(농민)와 소비자(영양교사, 학부모, 학생) 간에 얼굴이 보일 수 있는 가까운 친환경 로컬푸드 식재료의 공급과 식교육이 직결되어야 한다. 다시 말해, 소비자가 학교급식 식재료의 생산과정에 함께 참여할 수 있어야 하고, 그 과정에서 자연스럽게 식교육이 실질적으로 진행되어야 한다. 즉, 학교급식에서 공급되는 친환경 로컬푸드 식재료는 일반적인 상품과는 다른 가치기반 공급사슬(value-based supply chain)을 통해 공급되는, 가치 내재적 특성을 갖고 있는 것이다. 하지만 학교급식에 소요되는 전품목을 시작부터 가치기반 공급사슬을 통해 공급하는 것은 불가능하기 때문에, 점진적으로 가치기반 공급사슬을 창출해 나가면서 품목을 점진적으로 확대해 나가는 전략을 취해야 한다. 이는 공급방식에 있어서 규모화를 통한 물류효율성을 높이는 전략과는 상반되는, “지역밀착화 전략”이라 할 수 있다.

둘째, 학교급식에는 다양한 이해당사자들이 참여하고 있다. 따라서 지역 수준에서 학교급식의 원칙과 내용을 민주적으로 협의하여 결정하고 준수해 나갈 수 있는 거버넌스의 구축이 필연적이다. 이러한 거버넌스는 학교급식지원센터라는 상설적 조직으로 표출되며, 센터는 거버넌스의 합의를 바탕으로 이해당사자들 간의 중간매개자가 되어 대화와 협의를 이끌어내면서 지역의 학교급식을 발전시키는 역할을 맡는다.

셋째, 위의 두 가지 원칙에 입각하여, 학교급식 공급방식의 개선은 급진적이 아닌, 점진적으로 이루어져야 한다. 우선 지역에서 공급 가능한 친환경 농산물을 시작으로 하여, 점차 품목단위로 축산물, 수산물, 1차가공품 중에서 지역산 재료로 지역 주체가 생산하는 품목(가치기반 공급사슬)을 확대해 나가는 방식이다.

넷째, 학교급식법에도 명시되어 있듯이, 학교별로 식재료 자기결정권은 원칙적으로 보장되어야 한다. 다만, 친환경 로컬푸드와 식교육 일체화의 원칙에 입각하여, 지역사회의 집합적 결정보다 더 엄격한 원칙을 준수하는 경우에 한해 보장될 필요가 있다. 즉, 학교가 특정 식재료에 대해 지역 농민(조직)과의 얼굴 있는 직거래와 식교육을 원하는 경우에는 그 선택을 존중해야 한다.

3) 충남에서의 실행 방안

첫째, 광역 및 시군 단위에서 학교급식지원센터(정책센터)를 선 설립한다. 우선 시급하게 광역 학교급식지원센터를 설립하여 시군 단위에서 학교급식지원센터가 설치될 수 있도록 지원하는 역할을 부여한다. 기초 및 광역 정책센터의 가장 큰 임무 중 하나는, 현재 학교급식 분야를 두고 서로 분리되어 있는 교육자치와 행정자치 간의 조율과 협의에 있다. 시군 단위 학교급식지원센터가 설립되면, 이 때부터 지역 내 다양한 이해당사자들과 협의하여 공급방식과 공급 품목을 결정한다.

둘째, 시군별로 지역산 친환경 농산물을 공급하는 방식을 결정한다. 생산자와 소비자 간에 얼굴이 보일 수 있는 지역밀착화 전략의 점진적 시행에 적합한 조직을 선정한다. 경남지역의 사례들(합천, 함안, 사천)을 참고하여 농민들이 자발적, 주체적으로 참여하는 지역 친환경 생산자 조직을 우선적으로 선택한다(생산자 직접 공급의 원칙). 물류시설은 기존 시설을 보완 사용하는 것을 원칙으로 하고, 필요한 경우에만 일부 신규로 설치한다. 학교와의 대금 정산 문제는 기초 센터가 담당한다.

셋째, 기타 품목의 공급방식을 결정한다. 기존 식재료 공급업체들과의 역할분담 문제를 협

의를 통해 해소한다. 큰 틀에서는 배달자로 역할을 전환시키도록 한다. 나머지 농산물의 경우에는 농협의 협조를 얻어 광역 및 전국단위로 공급한다. 일부 축산물, 수산물, 공산품의 경우에도 마찬가지로 농협의 협조를 얻어 광역 및 전국단위로 공급한다. 그 외에는 기존 식재료 공급업체들의 영역을 인정한다.

4) 품목별 접근

① 지역산 친환경 농축산물: 지역 생산시즌 동안 공급(제철성)한다. 이 때, 국가적인 인증도 중요하지만, 지역사회 신뢰를 바탕으로 한 지자체 인증제도를 마련하는 것도 중요하다. 지역산 친환경 농축산물의 공급방식은 농가-학교 간 직거래 우선의 원칙(얼굴이 보이는 관계)을 견지한다. 지역친환경 생산조직을 활용한 계약재배, 생산관리, 공급, 식교육은 처음에는 시군 단위를 커버하는 규모로 시작하지만, 노하우가 축적되고 품목과 농가수가 늘어나면 읍면동 단위로 분할하거나, 개별 학교-농가(조직)간 자매결연에 토대한 직거래도 가능하다. 그리고 지역에서 로컬푸드 판로가 확장된 이후에는 다양한 통로를 활용한 직거래를 학교에 장려한다(농민장터, 직판장, 지역생협 등). 면단위 벽지학교의 경우 자가생산/마을공동생산/인접농가(조직)과의 직거래 공급방식을 장려한다. 학교급식 공급물량이 워낙에 소규모라서 수익을 내기 어려운 구조를 탈피하기 위해서는 학교공급 이후의 잉여농산물에 대해 가공영역으로의 확장, 또는 학교급식 공급 생산자라는 지역사회 인정을 통해 지역사회에서 로컬푸드 판로를 개척한다.

② 1차 가공품: 1차 가공품 중 다음 품목들은 지역산 원료를 사용하여 지역의 주체에 의해 생산된 품목을 공급한다(신선식품: 두부, 콩나물, 떡, 일반적 품목(마을기업): 장류, 김치류: 학교에서 직접 김치를 담그는 직접조리방식으로 해결)

③ 그 외 농축수산물 품목 및 비시즌 공급: 광역 및 전국 수급을 통해 공급한다. 이 때는 물류효율적 관점(충남 학교급식지원센터 네트워크, 전국 학교급식지원센터 네트워크 활용)과 인증품 우선원칙(친환경, GAP, 지리적표시, 전통식품, 급식센터보증품 등)을 적용한다.

④ 기타 가공품류: 쌀/밀 가공품(국수, 빵, 만두, 어묵, 가루식품 등)은 광역단위 수급 우선 품목으로, 충남산 원료를 사용하여 충남 업체가 생산 공급하거나, 또는 충남산 원료를 공급하여 외부업체에 주문생산을 의뢰한다. 그 외에는 전국적으로 수급한다. 이러한 품목들은 당분간은 대기업 품목 사용하고, 광역 수준에서 가공품 원료 및 식품첨가물에 대한 품질기준을 설정한 후에는 가급적 품질기준에 부합하는 중소기업 품목으로 점진적으로 대체해 나간다.

목 차

제1장 서 론

제1절 연구 배경 및 목적	1
제2절 연구 내용	2

제2장 이론적 검토

제1절 공급사슬과 가치사슬	7
제2절 분석틀 구상	15

제3장 해외 사례 검토

제1절 미국	17
제2절 일본	26
제3절 소결	47

제4장 국내 사례 분석

제1절 현황	55
제2절 사례검토	57
제3절 소결	105

제5장 결론: 충남의 로컬푸드 학교급식 활성화 방안

제1절 기본 원칙	109
제2절 충남에서의 실행 방안	110

참고문헌	114
------------	-----

부록

1. 해외의 로컬푸드 학교급식 사례 모음(미국, 영국, 핀란드, 독일, 브라질, 일본)	117
2. 충남 학교급식 식재료 소비량 및 구입금액 추정	209

제1장 서론

제1절 연구 배경 및 목적

사회적 관심사인 친환경 무상급식의 성공적인 실현을 위해 식재료 공급체계 문제점에 대한 논의가 사회적으로 지속적으로 활발하게 전개되고 있으며, 실제 친환경 로컬푸드 식재료의 공급 사례들이 전국적으로 계속해서 늘어나고 있다. 지자체의 친환경 차액지원금을 바탕으로 하여 지역의 친환경 생산농민들이 조직을 만들어 지역 학교에 집합적으로 공급하는 사례가 늘어나고 있고, 더 나아가 학교급식지원센터라는 형태로 좀 더 제도화된 형태로 친환경 로컬푸드 식재료를 공급하는 사례들도 많이 생겨나고 있다. 이제는 우리나라에서도 친환경 무상급식에 대한 정치적 논란에서 벗어나, 실질적인 공급체계의 전환과 진전을 꾀할 시점이 되었다.

그런데 이와 같은 현상은 비단 우리나라 뿐만 아니라 공공영역 식재료 공급체계의 지역연계·지역 배대성 강화를 통해 지역경제 활성화, 지역농민 소득증진, 고품질 식재료 공급 통한 건강증진 목표를 달성하고 있는 여러 선진국 정책 사례들에서도 입증되듯이 전세계적으로 강력하게 일어나고 있는 로컬푸드 열풍과 맞닿아 있다.

로컬푸드(local food)는 여러 가지 다양한 의미로 사용되는 개념이지만, 대개 먹거리의 생산자와 소비자 간에 서로 떨어져 있는 거리를 가깝게 하는 활동들, 또는 그렇게 가까운 거리에서 생산되고 소비되는 먹거리를 지칭한다. 여기서 가깝다는 의미는 물리적 거리와 사회적 거리 양자 모두를 포괄하는 뜻으로 흔히 사용된다. 로컬푸드의 활성화가 갖는 다양한 효과들 중에서도 학교급식에서 로컬푸드 활성화가 갖는 의미는 학생들의 건강, 농민들의 안정적인 소득, 지역경제의 활성화 뿐만 아니라 생산자와 소비자(학생) 간에 서로 가까운 거리에서 먹거리를 생산하고 소비하는 과정에서 발생하는 교육적 효과도 무시할 수 없는 부분이다.

친환경 로컬푸드 식재료를 공급할 수 있는 체계에 대한 논의는 향후에는 학교급식의 범위를 뛰어넘어, 다양한 공공급식 분야(병원, 공공기관, 사회복지시설, 군대·전의경, 유치원·어린이집)에서도 활성화될 것으로 보인다. 이제 질적인 측면에서 비교적 안정화된 학교급식과는 달리, 아직까지 제대로 된 관리정책이 결여되어 있는 공공급식 분야에서는 심심찮게 높은 가격

에 비해 낮은 질의 급식, 터무니없이 낮은 식재료비 사용 등 사회적 문제제기가 이루어지고 있는 실정이다. 따라서 학교급식에서의 친환경 로컬푸드 식재료 공급논의는 자연스럽게 공공급식 분야로 넘어가면서 기존 공공급식 식재료 공급체계를 지역연계 강화 방향으로 재편함으로써 다양한 정책적 목표를 달성하고 학교급식 정책 효과를 사회 저변으로 확산할 수 있는 잠재력을 갖고 있다.

충남 지역에서도 지역순환식품체계 구축의 일환으로 가장 중요하게 제기되고 있는 것이 학교급식과 공공급식의 친환경 로컬푸드 공급 확대 방안이다. 이에 따라 현재 충남에서는 당진과 아산에서 학교급식지원센터가 가동되고 있으며, 충청남도에서는 이를 전 시군으로 점차 확대하려는 계획을 갖고 있다. 하지만 어떤 방식으로 친환경 로컬푸드 식재료를 공급할 것인지에 대해서는 여전히 견해차가 존재하고, 농민, 농협, 식재료 공급업체, 영양교사 간에도 합의된 상을 갖고 있지 못한 것이 현실이다.

이에 본 연구에서는 친환경 로컬푸드의 학교급식 공급을 어떻게 확대할 것이며, 그 사회적 효과를 어떻게 극대화할 것인가에 초점을 맞추고자 한다. 이를 위해 해외 정책사례들과 국내 공급사례들을 분석하고, 거기서 얻어지는 함의를 바탕으로 충남 지역에 적합한 친환경 로컬푸드의 학교급식 공급 확대 방안을 제시함으로써, 궁극적으로는 지역순환식품체계의 구축에 기여하고자 한다.

제2절 연구내용

1. 연구 내용

우선 제2장에서는 학교급식이라는 공공조달 영역에 대한 이론들에 대해 검토한다. 특히 공공조달이 지속가능한 공공조달, 공공급식과 갖는 관련성에 대해 검토하고, 기존 공급사슬과 가치기반 공급사슬 논의 간의 비교를 통해 학교급식 영역에서 농산물의 가치기반 공급사슬이 갖는 의미를 검토할 것이며, 그에 따라 본 연구의 분석틀을 제시할 것이다.

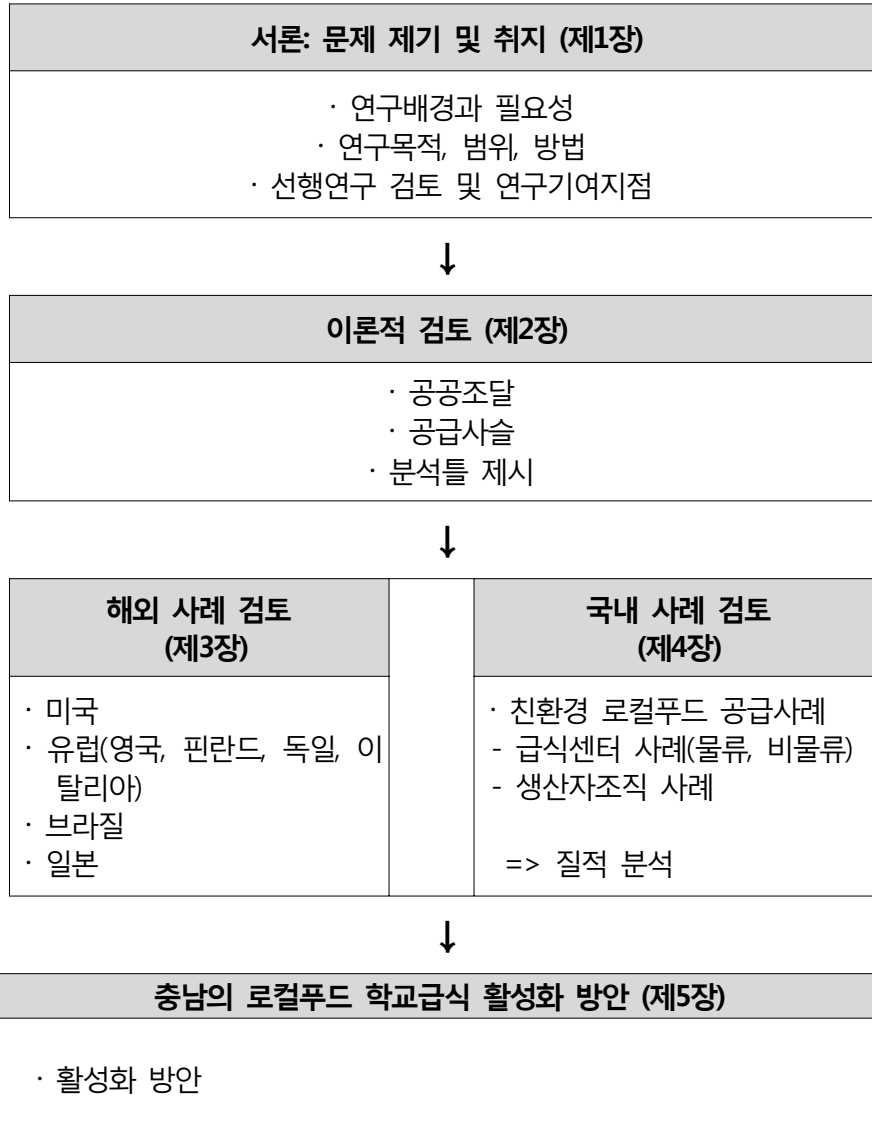
제3장에서는 미국, 영국, 핀란드, 독일, 이탈리아, 브라질, 일본 등의 해외 학교급식 또는 공

공급식 사례를 검토할 것이다. 해외 사례 검토에서는 학교급식과 공공급식에서 중앙정부와 지자체의 역할, 관련 법제도 고찰, 조달방식의 개선 방법(품질고려 입찰, 공동구매, 수의계약), 친환경 로컬푸드 공급사슬 구축 방안, 급식 개선의 사회적 가치 제고 방안 등이 주된 논의주제가 된다.

제4장에서는 친환경 로컬푸드의 학교급식 공급사례를 검토할 것이다. 현재 지자체별로 설치하고 있는 전국의 학교급식지원센터들을 분석하게 되는데, 설문조사방법을 이용한 양적 분석과, 인터뷰 조사를 통한 질적 분석을 병행할 예정이다.

제5장에서는 충남의 활성화 방안을 검토할 예정이다. 이 부분에서는 현재 충남도의 학교급식 정책맥락을 검토하고, 충남 학교급식에서 친환경 로컬푸드의 활성화 방안을 제시할 것이다. 구체적으로는 각 급식영역별 상호연계 방안, 생산-가공-유통의 지역연계 강화와 종합화 방안, 학교 및 공공기관의 조달지침 마련방안, 법률적, 행정적, 재정적 개선 및 지원방안, 거버넌스 구축방안, <충남 지역순환 식품체계 기본계획>과의 연계 및 공공급식 중장기정책 및 계획 수립방안, 민간분야 급식의 친환경 로컬푸드 활성화 방안 등이 검토될 것이다.

〈표 2-1〉 연구 흐름도



2. 선행연구 검토

기존에 국내에 나온 학교급식 관련 선행연구들은 학술적인 연구가 아니라 기초 또는 광역 학교급식지원센터 설치를 위한 용역보고서들이 거의 전부이다. 특히 학교급식지원센터에 관한 연구는 현재까지는 거의 전무하다고 할 수 있다.

유일하게 검색 가능한 학교급식지원센터 관련 연구는 서울(광역), 경기(광역), 순천(기초), 경주(기초) 지역 학교 영양교사들의 센터 이용 만족도에 관한 연구 한 편(조혜영 외, 2012)인데, 이 연구는 영양교사 관점에서 센터 이용의 만족도와 개선점을 설문조사를 통해 밝혀내고 있다는 점에서 의의를 둘 수 있다. 특히 영양교사들이 지자체와 생산자단체의 센터 공동운영을 선호하였고, 해마다 센터 평가가 이루어지길 원한다는 점을 보여주고 있다. 그 외의 선행연구들은 모두 센터 설립 용역보고서들로, 기존 센터운영 사례들에 대한 분석을 담고 있는 정도이다.

〈표 1-2〉 선행 연구보고서별 사례분석지 및 설문조사 목록

보고서	시기	사례분석	기타
안양 의왕 군포 (국승용 외, 2012)	2012.4	경기 안양 서울 전남 당진 울산북구	영양교사/학부 모 설문조사 센터분류표
인천 광역 (인천발전연구원, 2012)	2012.5	서울 경기 울산북구 당진 합천	
광주 광역 (지역재단, 2012)	2012.2	울산북구 부산 당진 일본 미국 독일	영양교사/학부 모 설문조사
대경권 광역 (대경권 광역경제발전위원 회, 2012)	2012.1	서울 경기 양평 순천 청원 울산 북구 안동 영주 경주 청송 완주 일본 미국 독일	
강원 광역 (농업농민정책연구소 녀름, 2011)	2011.12	나주 울산북구	
농촌경제연구원(2011)	2011.11	일본 미국	영양교사/학부 모 설문조사
익산 (김흥주, 2011)	2011.9	서울 순천 일본 이즈시 김해 독일 울산북구	
경남 광역 (권용덕, 2012)	2011.9	-	설문조사(관련 주체별)

서울((사)한국유통혁신연구원, 2011)	2011.4	일본사이타마현 독일 울산북구	
농협경제연구소(2010)	2010.12	서울 김해 영암 영주 청원 나주 순천 목포	영양교사 설문
지역농업네트워크(2010)	2010.10	서울 경기 안성 양평 문경 영주 김해 나주 목포 청원 순천	
시흥(권승구 · 송동흠, 2010)	2010.8	나주 순천 합천 일본	
(사)우리밀살리기운동본부 (2008)	2008.10	나주 순천 거창 부산 아산 공주	
농어촌사회연구소(권영근 · 송동흠 · 안진용, 2006)	2006.11	부산 나주 거창	

제2장 이론적 검토

제1절 공급사슬과 가치사슬

1. SUSCHAIN의 지속가능한 가치사슬 연구

농식품 공급사슬의 지속가능성 증진과정은 거버넌스, 배태성, 마케팅 - 어떤 하나의 농식품 네트워크는 이 세 요소의 특수한 조합임 - 에 관한 전략적 선택과, 이 세 차원의 조율 속에 뿌리내려 있다는 점을 강조한다(Roep and Wiskerke, 2006). 처음 시작때보다 규모를 상승시키고자 할때는 이러한 상호관계가 끊임없이 조정되고 새로운 균형을 잡아야 하며, 이러한 상호관계는 다양한 발전경로들을 가지고 있지만 일반적으로 세 가지 상이한 궤적을 발견할 수 있다는 것이다. 그 세 가지는 사슬 혁신(G), 사슬 차별화(M), 영역적 배태(E)이다(Roep and Wiskerke, 2006: 11-12).

1) 사슬 혁신

- 핵심 목표: 농식품 사슬 내에서 농민의 협상력과 상업적 지위를 강화하는 것
- 초점: 실험과 학습을 위해 보호받는 공간이나 틈새를 창출하기 위해 전략적 연대를 동원하고 강력한 지원네트워크를 구축함으로써, 새로운 형태의 사슬 거버넌스(새로운 규범, 장치 등)를 디자인, 발전, 시행함
- 대개 자신의 생계를 개선하고자 하는 농민들이 주도

2) 사슬 차별화

- 핵심 목표: 기존 농식품 공급사슬의 상업적 성과를 개선하는 것
- 초점: 기존의 산물에 더하여 특유한 산물의 개발과 마케팅
- 대개 자사의 경쟁적 지위를 개선하고자 하는, 영향력이 큰 사슬의 우두머리나 대표자들(보통 가공업자나 소매업자)이 주도

3) 영역적 배태

- 핵심 목표: 지속가능한 지역발전을 위한 도구로서 농식품 공급사슬을 (재)구축함
- 초점: 농식품 공급사슬과 지역 내의 다른 경제활동 간에 상호연계를 강화하고, 일관성과 시너지를 창출하는 것
- 대개 지속가능한 지역발전에 대한 공공/사회적 관심을 다루고자 하는 민관 파트너십이 주도

이 연구의 결론부에서는 다음과 같은 5가지 정책권고로 마무리하고 있는데, 일관적인 마케팅 전략, 광역적 파트너십 구축, 적절한 타게팅, 리스크의 축소, 학습과 실험공간의 제공이 그것이다(Roep and Wiskerke, 2006).

- (1) 일관적인 마케팅 전략: 농식품 공급사슬은 분명하고 일관된 개발전략을 필요로 하는데, 이는 전략과 목적이 공급사슬의 모든 행위자들에게 뚜렷하고 투명해야 함을 의미한다. 사슬 내 모든 행위자들에 의해 전략이 지지되는 경우에만 성공할 수 있다. 간명하고 긍정적인 메시지를 소비자들에게 전달하는 분명하고 설득력있고 신뢰있는 주장을 중심으로 추가적인 마케팅 전략이 구축되어야 한다는 점을 강조한다.
- (2) 광역적 파트너십 구축: 광역적 마케팅과 영역적 정체성의 (재)창출이 지속가능한 농식품 네트워크에서 중요한 역할을 하고 있다는 점으로, 공공기관과 사회운동과의 협력과 이들의 개입이 때로는 매우 결정적인 요인이 될 수 있으며, 제도적 장치, 광역 네트워크에 대한 개입, 문화적 관계 등은 새로운 농식품 네트워크에 참여하는 행위자들이 시장에서의 지향을 설정하는데 있어서 매우 자주 단순한 경제논리 이상을 활용한다는 점을 보여주고 있다.
- (3) 타게팅: 정책이란 누구에게 무엇을 지원할 것이고 어떻게 이러한 지원을 가장 효과적으로 제공할 것인가 하는 것을 선택하는 것인데, 농식품 사슬 구축사례에 대한 적절한 공공지원의 제공은 서로 상이한 궤적들의 특수한 성격에 맞춰서 타게팅되어야 한다는 것이 이 프로젝트의 핵심 교훈 중 하나라는 점을 강조한다. 여기서 공공의 지원이 중요하긴 하지만, 지속가능한 농식품 네트워크 사례들이 반드시 공공의 지원에 의지할 필요는 없다.

- (4) 리스크의 축소: 이 프로젝트의 분석결과는 공공기관이 제공하는 지원이 새로운 농식품 사슬의 확립과 발전의 초기 단계(투자 뿐만 아니라 거래비용 측면에서 고비용을 수반할 수도 있는)에서는 결정적인 역할을 할 수 있다는 점을 보여주고 있다. 은행이나 다른 기관들은 가장 리스크가 높은 단계에는 금융지원을 꺼리기 때문이다. 초기 단계에서의 공적 재정지원 제공은 초기 주창자가 직면하는 리스크를 축소시킬 수 있다.
- (5) 학습과 실험의 공간: 가장 성공적인 사례들은 농식품 사슬 내의 파트너, 연구자, 공공기관, 사회단체 등의 경험, 역량, 숙련을 통합할 수 있는 강력한 능력을 발휘하고 있음을 배울 수 있다. 정책을 통해 그러한 학습 공동체를 강화할 수 있으며, 특히 농가 기반의 수공업적이거나 지역 특유의 고품질 농식품에 바탕을 둔 지속가능한 농식품 사슬의 사례들을 매우 자주 방해하는 농산업계의 식품위생규제에 대해 특히 관심을 많이 가질 필요가 있다.

2. COFAMI의 집합적 농민마케팅 사례(2007-2009)¹⁾

2007년부터 2009년까지 유럽연합의 지원을 받아 10개국(네덜란드, 독일, 프랑스, 덴마크, 스위스, 이탈리아, 오스트리아, 헝가리, 체코, 라트비아) 18개 사례 비교연구 수행한 COFAMI 연구프로젝트는 농민의 새로운 집합적 마케팅 시도의 장려(Encouraging collective farmers marketing initiatives)를 연구주제로, 농민들이 대안적 먹거리의 영역에서 협동조합적 생산자 조직과 마케팅 시도들을 발전시키기 위해 아이디어, 경험, 자본을 끌어모으는 것을 촉진하거나 방해하는 요인들을 확인하였다.

1) http://www.cofami.org/documents/WP6_cofami_conference_proceedings.pdf



<그림 2-2> COFAMI 연구의 18개 생산자 마케팅조직 사례

이 프로젝트의 핵심 연구결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 기존의 협동조합 방식이 아닌 새로운 영역에서 활동하는 새로운 형태의 집합적 생산자 마케팅 형태들 COFAMI(농민의 새로운 집합적 마케팅 노력)들이 유럽 전역에 걸쳐 관찰되고 있으며, 이는 변화하는 시장, 정책, 사회적 맥락에 대한 대응으로 여겨지고 있다.

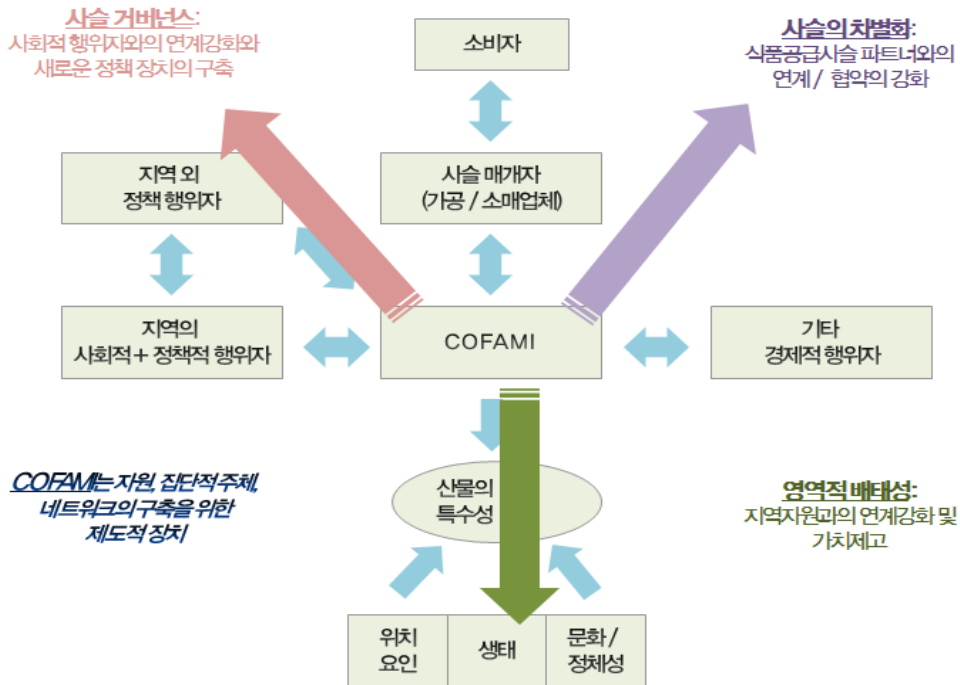
둘째, 이같은 대응의 출현에는 1) 가공유통영역의 독과점 심화와 통제력 약화, 2) 품질기준 중요성의 증가, 3) 소비자 성향의 변화: 로컬푸드, 생산자-소비자 직접관계, 4) 농촌지역 새로운 행위자의 등장: 농업 이외, 5) 공공재와 서비스 공급의 중요성(multifunctionality) 등의 요인들이 중요한 역할을 하고 있다.

셋째, COFAMI는 1) 사슬의 차별화(chain differentiation) 증진을 통한 새로운 품질(슬로푸드, 유기농) 창출 및 관리, 2) 영역적 배태성(territorial embeddedness) 증진을 통한 영역자산의 활용(환경, 전통, 인력, 관계망), 사슬 거버넌스(chain governance)의 창출을 통한 새로운 유

통방식(직판, 직거래) 창출로 특징지워진다.

넷째, COFAMI는 농민들의 집합적 기업가정신에 의해 주로 주도되고 있지만, 공통적인 점은 농업 부문 외부에 새로운 네트워크를 구축하고 이를 활용하고 있다는 점이다.

〈그림 3-2〉 COFAMI의 3가지 특징: 사슬의 차별화, 영역적 배태성, 사슬 거버넌스



여기서 공급사슬 네트워크, 영역적 네트워크, 지역공동체 네트워크, 민관 네트워크와 관련 행위자들의 성격은 COFAMI가 어떤 전략을 취하는가에 따라 달라지는데, 전략 5가지는 다음과 같다.

- ▶ 전략 1: 직접 대응 (전통적 규모화) - 비용절감/공동마케팅
- ▶ 전략 2: 품질 차별화 (유기농, 지역특산물) - 친환경성/미각/지역성
- ▶ 전략 3: 생산자-소비자 협력 (AMAP) - 신뢰
- ▶ 전략 4: 비식품 산물, 서비스, 공공재 - 다양한 활동
- ▶ 전략 5: 광역 마케팅/브랜딩

지금까지 유럽에서 진행된 SUSCHAIN과 COFAMI 연구프로젝트의 내용을 살펴보았는데, 이 둘을 종합해보면 다음과 같이 3가지 전략으로 정리해 볼 수 있다. <전략 1>은 사슬의 차별화 전략으로, 상품/마케팅을 키워드로 하며, 식품공급사슬 내 파트너들과의 협력을 골자로 한다. <전략2>는 영역적 배태성 전략으로, 배태화/가치를 키워드로 하며, 지역자원을 활용하는 것을 골자로 한다. <전략3>은 사슬 거버넌스 창출 전략으로 거버넌스/협력/혁신을 키워드로 하며, 다양한 사회적 행위자와의 협력을 통해 새로운 정책환경을 창출하는 것을 골자로 한다. 이러한 내용은 로컬푸드 학교급식의 공급주체인 지역 생산자조직에 대해서도 동일하게 적용 가능하다.

〈표 2-1〉 SUSCHAIN과 COFAMI 연구 종합틀

전략	키워드	내용
사슬의 차별화(chain differentiation) 증진	상품/마케팅	식품공급사슬 내 파트너와의 협력
영역적 배태성(territorial embeddedness) 증진	배태화/가치	지역자원 활용
사슬 거버넌스(chain governance) 창출	거버넌스/협력/혁신	다양한 사회적 행위자와의 협력, 새로운 정책환경 창출

3. 미국의 가치기반 식품공급사슬 연구

학교급식에 있어서 생산자-소비자간 대면접촉적 SFSC의 대표적인 사례가 바로 미국의 농가에서 학교로(Farm-to-School: FTS) 프로그램이다. 개별 학교, 또는 교육청 수준에서 지역의 농가(생산자단체)와 직거래로 로컬푸드를 공급받으면서 대면접촉적 신뢰관계 하에서 다양한 가치를 창출하고 있다.

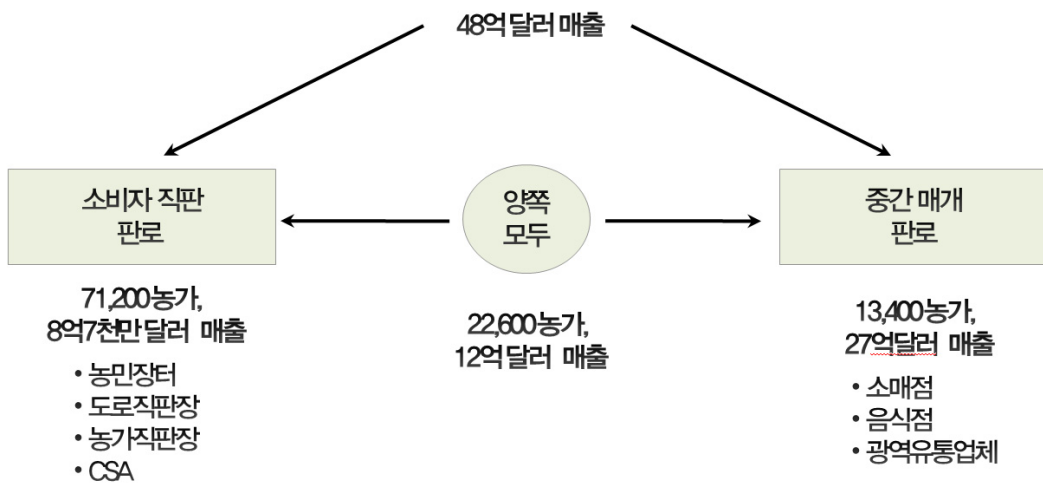
〈표 2-2〉 SFSC의 시공간적 확장을 위한 상이한 메커니즘들 (Renting et al. 2003: 399을 일부 보완)

대면접촉 SFSC	근접 SFSC	확장된 SFSC
농가상점 농민장터 도로변 판매 수확체험 박스 프로그램	농가상점 그룹 지역 인증 소비자 협동조합(생협) CSA 테마도로(공간적)	인증 라벨 생산 코드 명성 효과

가정 배달 택배 전자상거래	특별 이벤트, 축제(시간적) 지역 상점, 음식점, 관광사업 전문 소매상점(유기농, 특산물 등) 기관 급식	
좁은 의미의 개인 간 직거래 - 진정 성과 신뢰의 전달	좀 더 복잡한 제도적 장치(집단적 직거래) - 근접성의 관계(relations of proximity)	시공간적으로 확장된 관계 (예: 프랑스 보르도 와인, 공정무역 커피) - 가치가 담겨진 정보의 전달

하지만 최근 미국에서는 FTS가 갖는 대면접촉적 직거래 방식의 한계를 지적하면서 로컬푸드의 정규모적 거래가 갖는 중요성을 언급하는 연구들이 늘어나고 있다. 이러한 경향성은 최근 미국 농무부(USDA)의 연구가 소규모의 전통적 로컬푸드 직거래 방식(농민장터, CSA, FTS 등)에서부터 점차 정규모의 로컬푸드 거래방식(지역생협, 푸드허브, 급식, 외식)의 중요성을 언급하는 가운데에서도 드러난다(Low and Vogel, 2011)

〈그림 2-4〉 미국 농민들의 로컬푸드 판매 현황(2008) (Low and Vogel, 2011: 3)



미국에서 Conner et al.(2011), Conner et al. (2012), Conner et al. (2010), Izumi et al. (2010a), Izumi et al. (2010b), Izumi et al. (2010c), Izumi(2008) 등이 학교급식의 로컬푸드 공급 활성화에 있어서 FTS가 갖는 한계를 극복할 수 있는 대안으로서, Stevenson(2009)이 제안하는 가치기반 식품공급사슬(values based food supply chains) 개념을 제시하고 있다.

〈표 2-3〉 가치기반 식품공급사슬의 특징 (Stevenson, 2009: 7)

유형	특징
기존 식품공급사슬 conventional food supply chains	일반적인 산물의 공급
	<ul style="list-style-type: none"> - 사업관계가 win-lose관계: 경쟁을 통해 불신 초래 - 생산자는 대체가능한 공급자로 간주됨 - 편익과 수익이 불평등하게 분배됨: 가공 및 유통업자가 더 큰 몫을 차지 - 전국 및 국제적 규모로 작동함 - 사회적, 환경적 성과(지속가능성)에 관심 없음
가치기반 식품공급사슬 values based food supply chains	가치를 지닌 산물의 공급
	<ul style="list-style-type: none"> - 친환경성, 지역성, 건강성, 신뢰성, 교육적 가치 등 - 사업관계가 전략적 파트너 관계: win-win관계, 협력원칙, 높은 상호의존성, 신뢰관계(모든 공급사슬 파트너들이 다른 파트너의 성공을 전략적으로 바람) - 생산자는 전략적 파트너로 간주됨: 공급사슬 정보, 위험감수, 의사결정, 거버넌스 참여에 대한 권리와 책임 보유 - 공급사슬 내 모든 전략적 파트너들의 성공을 위한 노력: 적절한 마진, 소득, 안정적 사업기간 확보 - 지역, 광역, 전국, 국제적 규모에서 효과적으로 작동함 - 사회적, 환경적 성과(지속가능성)에 대한 책임성

이러한 개념은 위에서 언급한 SFSC의 유형 중에서 대면접촉적 SFSC보다는 공간적으로 확장된 근접 SFSC 유형에 해당한다고 볼 수 있으며, 앞서 언급한 유럽의 SUSCHAIN 연구프로젝트나 COFAMI 연구프로젝트에서 말하는 ‘지속가능한 식품공급사슬’ 개념과도 크게 다르지 않다.

한편 영국의 한 연구(Morgan and Morgan, 2008)에서는 6가지 방식으로 공공부문 공급사슬 모델을 분류하고 있는데, 결국 이 6가지 유형들도 기존 식품공급사슬과 가치기반 식품공급사슬로 크게 나누어볼 수 있다.

〈표 2-4〉 공공부문 공급사슬 모델(Morgan and Morgan, 2008 내용을 필자 정리)

유형	특징	
A.주류 또는 개방형 공급사슬 mainstream or open supply chains	현행 관행적 모델	기존 식품공급사슬
B.부문별 사슬 sectoral chains	군대급식(군납) 경우	
C.광역·준광역 통합사슬 regional & sub-regional aggregated chains	부문간 지자체/NGO 통합관리 및 수급 매칭	가치기반 식품공급사슬 (C, D 유형 중심)
D.푸드허브 food hub	중규모 수급 매칭 - 다수의 소생산자와 소수의 대규모 구매자	
E.지역내 짧은 사슬 local short chains	대면 직거래형	
F.혼합형 사슬 hybrid chain models		

그리고 식품 공급의 주도권에 따라서도 아래와 유형을 구분해볼 수 있다. 이는 한국의 학교급식 공급방식을 분류하는데 좋은 참고가 될 수 있을 것으로 보인다.

〈표 2-5〉 식품 공급방식 유형 구분(Morgan and Morgan, 2008: 9)

	생산자 공급	제3자 공급	파트너십 모델	유통업체 공급
힘 균형	완전한 장악력	제한적 장악력	파트너십/타협된 장악력	장악력 없음
장점(생산자)	품질보장, 소비자 접촉	신뢰성, 보험, 평판, 전문적 경험	신시장기회(특화), 협력, 평판, 비용	쉬움 전문적 경험
단점(생산자)	시간, 관리, 비용	비용, 네트워크 제약, 식품 취약성	타협, 개인적 관계 의존, 잠재적 전문경험 문제	낮은 수익, 낮은 장악력, 낮은 충성도, 낮은 상호작용

제2절 분석틀 구상

요약하면, 국내의 다양한 친환경 로컬푸드 학교급식의 지역적 공급사슬들을 분석하기 위한 틀로서 유럽의 이론적 논의와 미국의 이론적 논의를 결합하여 가치기반 식품공급사슬과 지속

가능한 식품공급사슬 개념을 통해, 다양한 사례들을 몇 가지 기준점을 갖고서 분석할 수 있다.

〈표 2-6〉 국내사례 분석틀

항목	세부항목	내용	
공급 상품 (차별성)	품목군/품목수		==>
	생산지역	기초관내/광역/전국	
	생산관리		
	품질	친환경인증, 지리적표시인 증, 가공품기준	
	체험/교육연계제공	학생 식생활교육	
	효율성	시설비 운영비(조직구성, 인력수)	
거버넌스 (협력)	생산자	생산관리	
	구매자(영양사)	공동구매 정보제공 식단개선노력 교육 반품횟수	
		기간/연혁	
		시민사회 역량	
		학부모 교육	
	지역사회	지자체/교육청 협조	
		협의체 운영	
	민주성/투명성	정보공개정도	

가치 창출
(배태성)

- 건강성
- 환경성
- 지역공동체성

무엇보다도 이번 연구의 분석에서 중요하게 생각하는 부분은 친환경 로컬푸드 학교급식 공급이라는 것은 사업으로서의 측면보다 다양한 사회적 가치의 창출이라는 과정으로서의 측면이 훨씬 더 중요하다는 것이다. 즉, 겉으로 드러나는 성과지표도 중요하지만, 표면적 성과와 효율성이라는 지표보다 미래를 위한 투자로서 사회적 가치를 창출해가는 과정이라는 점이 훨씬 더 중요하다. 이 부분은 급식 문제를 바라보는 전세계적인 추세와도 부합하는 점이다.

제3장 해외 사례 검토

제1절 미국

미국은 아동들의 건강문제가 사회적으로 큰 문제로 대두되기 시작한 1990년대 이후 정크푸드/비만과의 전쟁을 선포하는 한 편, 학교급식 개혁 노력을 지속해오고 있다.

이를 위하여 여러 가지 프로그램들을 시행하고 있다. 가장 대표적인 것이 <농장에서 학교로> 프로그램(Farm to School)을 통해 학생들이 로컬푸드를 더 많이 접할 수 있도록 다양한 지원을 하고 있으며, 학교급식에 참여하는 모든 지역교육청들이 영양교육 프로그램을 촉진하고 학교에서 접하는 모든 먹거리에 대해 영양 지침을 정하는 “건강정책”을 수립하도록 하고 있다. 2004년에는 <아동영양 및 영유아·임산부 영양보충프로그램 재승인법>을 통해, 기존의 초·중등학교에서 시행되고 있던 학교 신선과일 제공 시범 프로그램을 확대, 학생들이 신선한 과일과 채소를 더 많이 접할 수 있도록 해주었다. 그리고 음료업체의 학교구내 자판기 철수(2008), 식품업체의 매점판매 품목 변경 등을 통해 교내에서 정크푸드 퇴출노력을 지속하고 있다.

최근에 눈에 띄는 것은 미셸 오바마 영부인이 주도하는 범국가적 아동비만 퇴치 캠페인인 <Let's Move>(2010)이다. 이 캠페인에서 가장 역점을 두는 4대 과제 중 하나가 바로 신선 과일 채소 로컬푸드의 확대를 통한 학교급식 품질개선이다. 이를 뒷받침하는 것은 2008년 개정 농업법에서 학교급식의 지역선호구매를 가능하도록 하고 백악관 텃밭과 농무부(USDA) ‘국민의 텃밭’(People's Garden)에서 초등생들의 체험학습을 실시하는 등 오바마 정부에서 두드러지고 있는 로컬푸드 정책이다.

1. <농가에서 학교로> 프로그램 (FTS)

1) FTS의 개요 및 현황

미국의 <농가에서 학교로(Farm to School)> 프로그램의 핵심은 지역에서 생산된 산물을 학교급식에 공급하고자 하는 노력이다(Izumi, 2008: 2). 즉, 지역에서 생산된 식재료를 사용한 건강한 식사를 제공하기 위해 학교를 지역의 농가들과 직접 연결시키기 위한 노력²⁾(USDA, 2010)으로, 현재 미국에서 대안적 농업과 식품체계를 건설하려는 노력의 최선봉에 서 있는 정책이다(Izumi, 2008: 1). 그 목적은 학교급식 서비스를 지역농업과 연결시킴으로써, 학생들의 식사를 개선하고 농민들에게 시장을 제공하고, 학교급식의 조달관행을 개선함으로써 사회정의, 환경적 지속가능성, 경제적 활력 개념들에 기초한 보다 지속가능한 농식품체계를 만들어 나가는 것이다.

이를 통해 1) 학교 영양 프로그램의 다양한 필요를 효율적인 방식으로 충족시키고, 2) 지역 농민들을 지원함으로써 지역농식품체계를 강화하며, 3) 건강 및 영양교육에 대한 지원을 제공한다.

원래는 1990년대 중반 시작된 정책으로, 가족농의 안정적인 시장기회 결여문제와 아동비만 증가 문제에 대한 대응으로서(Izumi, 2008: 6) 시작되었으며, 1997년부터 좀 더 종합적인 노력이 시작되었다. 현재는 National Farm to School Network라는 단체(Center for Food and Justice와 Community Food Security Coalition이 협력하여 2007년 창립했으며, 기술적 지원과 자원을 제공함)가 학교들에 자원을 제공하고 있다.

이 프로그램은 연방 학교급식 프로그램이 갖고 있는 상당한 규모의 시장으로부터 가족농들이 혜택을 볼 수 있을 것이라는 전제에 기반하고 있는데(Allen & Guthman, 2006), 미국의 National School Lunch Program 자체가 자국산 농산물 구매를 의무화하고 있긴 하지만, 기존의 제도 하에서는 대규모 재배자들에게만 이익이 돌아가는 시스템이기 때문(Allen & Guthman, 2006: 407)이다.³⁾

FIS 프로그램은 직거래 사업 뿐만 아니라 생산자-소비자 간 교류활동이나 식생활교육과 관련된 다양한 활동들을 포괄하고 있다. 즉, 일회성 이벤트(컨퍼런스, 수확축제, 농가방문, 농민의 학교방문)와 함께 지속적 프로그램(학교텃밭, 영양교육, 교과교육, 미각교육, 학부모교육 등) 들까지도 포괄하고 있는 것이다. 최근 들어 2010년 11월에는 의회의 결의를 통해 국가적인 기

2) http://www.fns.usda.gov/cnd/F2S/pdf/F2S_initiative_fact_sheet_040110.pdf

3) 그런데 <농가에서 학교로> 프로그램에 대한 실제 연구들에 따르면 안정적인 소득을 창출해주는 데는 역부족인 것으로 밝혀지고 있다(Izumi, 2008: 8), 사실은 농민들에게는 실리보다는 명분이 더 중요한 정책이라는 것이다. 그런 점에서 여전히 농민들에게 중요한 기회라고 홍보되고 있는 것이 사실이다.

넘월로 지정되었고, 2011년 10월부터 National Farm to School Month 행사를 진행하고 있다.⁴⁾



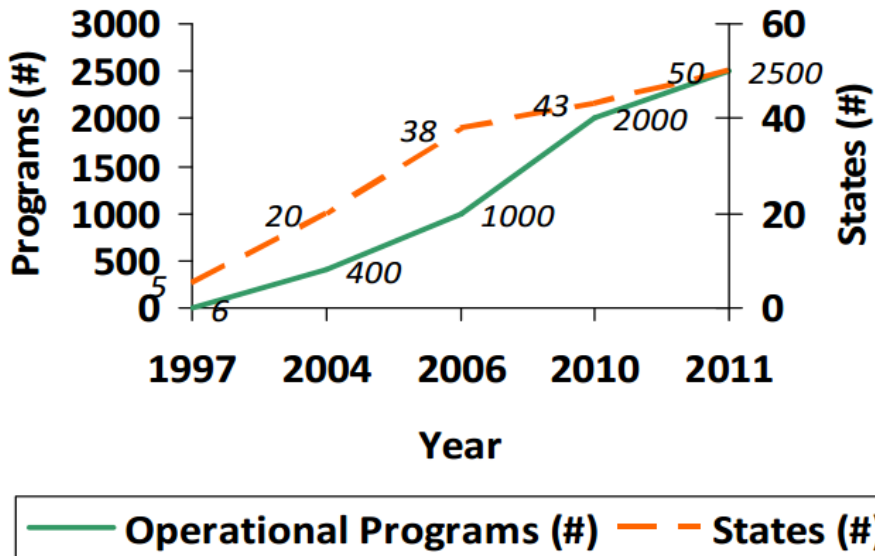
주목할 것은, 이 프로그램이 국가 수준이나 주 수준의 단일한 프로그램이 아니라는 점이다. 즉, 학교마다 제각각 독자적인 모델을 가지고 추진하는 방식으로 진행된다. 그에 따라 1996년 2개의 프로그램으로 시작된 이 프로그램이 2002년 400개, 2006년 1,000개, 2008년 1,900여개, 2012년에는 미국 전역에서 2,500개의 FTS 프로그램이 진행되는 것으로 추산되고 있다.

특히 1946년 제정된 National School Lunch 법이 2002년 개정되어 농무부가 연방급식 프로그램에 참여하는 기관들에게 지역에서 재배된 농산물을 최대한 구매할 것을 장려하도록 의무화되면서, 많은 주정부들이 학교급식에서 로컬푸드를 구매하도록 장려하는 자체 법안을 통과시켰고, 이 때부터 폭발적으로 미국 전역에 확산되기 이른다(Izumi, 2008: 3). 또 한번의 계기는 2010년 통과된 <건강하고 굶주림 없는 아동 법률>에 근거하여 미국 농무부(USDA)가 FTS 프로그램들에 대해 보조금을 지급하기 시작한 것이다. 이 보조금은 USDA가 직접 관리하며, 공모를 통해 지원이 이루어지는데, 지원건당 10만 달러 미만으로 총 500만 달러 규모로 책정되어 있다. 2011년부터는 미국의 50개 주 전역에서 FTS가 시행되고 있는 것으로 나타나고 있다.

출처: http://www.fns.usda.gov/cnd/F2S/pdf/celebrating_f2s_webinar_handout_092911.pdf

4) <http://www.farmtoschoolmonth.org>

〈그림 3-1〉 미국 FTS 프로그램 수와 참여 주 수



최근에는 학교급식 뿐만이 아니라 <농가에서 대학으로 Farm to College>, <농가에서 유치원으로 Farm to Preschool> 등 학교를 넘어서 다양한 공공기관과의 직거래 프로그램(Farm to Cafeteria, Farm to Institution)이 진행되고 있다.⁵⁾

한가지 주목할 것은, 각 주별로 FTS 운영기관이 설치되고 있다는 점이다. 초기에는 주정부의 학교급식 법률에 의거하여 주정부가 담당하는 비율이 약 40%이었는데, 점차 주립대학 농업지도소(extension)로 이관하거나 기타 대학/민간연구소로 이관되고 있으며, 활동이 활발한 지역에서는 NGO들이 컨소시엄을 구성하여 운영하거나 민관거버넌스 체제로 운영되고 있다(호스트 기관은 다양함). 주 FTS 기관이 하는 주요 활동은 1) 생산자, 공급자, 학교, 학부모 대상으로 하는 정보제공활동, 2) FTS의 날, 컨퍼런스, 로컬푸드 축제 등과 같은 행사 주최, 3) 책자 제작, 홈페이지 운영 등과 같은 홍보활동, 4) 교실수업자료 제작, 학교텃밭사업, 농가방문 체험, 학부모교육 등과 같은 교육활동이다. 주 차원에서 FTS 활동을 총괄 지원하는 중간지원 조직 역할을 수행하고 있는 것이다.

5) <http://farmtopreschool.org> <http://farmtocollege.org>

〈표 3-1〉 미국의 각 주별 Farm-to-School 운영기관(일부)

지역	연도	운영	인원
전국	2004	대학연구소 + NGO연합체 Urban & Environmental Policy Institute (Occidental College) Community Food Security Coalition	정책 미디어/마케팅 정보서비스 네트워킹 교육훈련/기술지원
아이오와	2007	주정부(농업부)	
버몬트	2000	3개 단체 컨소시엄(Vermont Feed)	
메인	2011	9개 단체 컨소시엄	
워싱턴		주정부(농업부)	4명
D.C		네트워크 컨소시엄(DC Greens)	2명 (+인턴 2명)
미시간		대학연구소(미시간 주립대학 Center for Regional Food Systems)	2명
노스캐롤라이나	1997	주정부(농업부)	4명
뉴저지	2008	민관거버넌스 조직(21개)	
콜로라도	2010	민간연구소(Spark Policy Institute) +NGO 협력	
오하이오	2011	오하이오주립대학 extension (오하이오주 농업부 시작 후 이관)	
오클라호마		주정부(농업부)	
아이다호		주정부(교육부+농업부)	
뉴욕		주정부(농업부)	4명
캘리포니아		대학연구소(Urban & Environmental Policy Institute, Occidental College)	
메릴랜드	2008	주정부(농업부+교육부)	
일리노이	2012	일리노이 주립대학 extension	
플로리다		주정부(농업소비자부)	
버지니아		주정부(농업소비자부)	

〈표 3-2〉 미국의 각 주별 FTS 관련 법률 현황

	총 35개주(2011.8 현재)
프로젝트 시행	AK(HB 70) CT(HB 5847) FL(CS-SB 140) IA(SF 601) IL(HB 78) ME(Resolution 2011) MD(SB 158/HB 696) MI(HB 6368) NC(HB 1832) NY(2002 Laws) OK(HB 2655) OR(HB 3601) PA(SB 1209) VA(SJR 347) WA(SB 6483)
태스크포스/ 위원회/워킹그룹	CO(SB 10-081) DC(B 18-0564) HI(SR 67/SCR 147) IA(SF 601) ME(HP 784) MO(HB 344) NH(HB 1422) TX(SB 1027) VA(SJR 347) WI(AB 746)
시범사업 시행	CA(SB 281) CO(SB 127) VT(HB 192)
예산 책정/기금 창설	AK(HB 70) CT(SSB 410) IL(HB 78) IA(SF 551) NC(HB 1832) NM(SB 611) OH(SB 288) OK(see HB 2655) OR(HB 3601) WA(SB 6483)
지원금 할당	CA(SB 281) DC(B 18-0564) DC(B 19-0144) IL(HB 78) OH(SB 288) PA(SB 1209) VT(HB 456) VT(HB 91) WA(SB 6483)
차액보조금	CA(SB 281) DC(B 18-0564) DC(B 19-0144) ME(Resolution 2011)
지역산물 우선 구매	AK(CS-HB 225) CO(HB 1307) GA(SB 44) IL(HB 3990) KY(HB 669) KY(HB 484) MD(HB 883) MA(HB 4429) MA(HB 4919) MI(HB 6365/HB 6366) MI(HB 6368) MT(SB 328) NC(HB 1832) NY(SB 6024) WA(SB 6483)
홍보 이벤트/ 프로그램	CT(SSB 589) DE(HB 203) GA(HR 589) KY(HB 626) MD(SB 158/HB 696) MD(HB 751) MN(proclamation) NJ(A 2854) NY(2002 Laws) NC(proclamation) ND(Proclamation 2010) VA(HJR 95)
데이터베이스/ 목록	IL(SB 615) MA(HB 4459) MI(HB 6368) NC(HB 1832) OK (HB 2655) PA(SB 1209) TX(SB 1027) VA(SB 797)
삶의질/먹거리 보장정책	CA(SB 281) CA(SB 19) DC(B 18-0564) OK(HB 2833) TN(SB 3341)
결의/권고	DE(HR 74, 2004) DE(MoA, 2010) GA(HR 589) HI(CCR 305-10) MN(proclamation) NM(SM 54) NC(proclamation, 2010) ND(Proclamation 2010) PA(HR 821) VT(SJR 59, 2004)
기타 지원	IL(HB 3990) MA(HB 4459) MI(HB 6368) MT(HB 583) RI(2007 Laws) VT(HB 313) VT(HB 522)

출처: http://www.farmtoschool.org/files/policies_114.pdf

2) FTS 상의 직거래 방식

미국의 농가-학교 직거래 방식에 대해 미국 농무부는 아래 표와 같이 크게 6가지로 구분하고 있다. 첫째, 개별농가 구매는 학교나 교육청이 개별농가로부터 직접 구매하는 것이다. 이는 교육청에서 원하는 형태로 특정 산물을 주문하는 것이 가능하고, 중간상인 없이 세부사항이나 쟁점을 해결할 수 있으며, 농민들의 재배품목에 학교가 금세 익숙해질 수 있다는 점이 장점이지만, 필요한 구매량으로 인해 교육청이 다수의 농민에게서 구매할 필요가 발생할 수 있기 때문에 행정작업이 증가할 수 있고, 농민은 제철에만 판매 가능하며, 개별 농민이 교육청까지 배달이 어려울 수도 있다는 점이 약점이다.

둘째, 생산자 협동조합 구매(그룹유통전략)는, 다수 농민을 대표하는 한 주체를 통해 주문하고 다수 농민을 위해 한번의 배송으로 마무리되기 때문에 교육청의 행정업무 시간이 절감되며, 일반적으로 다양한 산물 및 일관된 공급이 가능하고, 농민들이 복수 행선지를 위해 효율적으로 배송경로를 계획할 수 있으며, 최소한도의 가공도 가능하다는 점이 장점이다. 하지만 개별 농민들과의 계약의 제약이 존재하고, 협동조합이 어느 지역이나 존재하진 않기 때문에 보편적으로 활용가능하지 않다는 단점이 있다.

셋째, 소비자 생활협동조합(생협) 구매는, 생산자협동조합의 경우와 마찬가지로 구매력 증대를 통해 늘어난 물량 공급이 가능하며, 생협이 직접 학교로 배송한다면 농민은 한 장소에 갖다놓기만 하면 된다는 점에서 집하도 용이하다. 하지만 개별 교육청들의 필요가 서로 상충하는 것을 확인하기 위해서는 다른 급식 담당자들과 같이 작업하기 위한 시간이 필요하다는 단점이 있다.

넷째, 농민장터 구매는, 농민과 교육청이 대면해서 작업하는 것이 가능하기 때문에 교육청이 산물의 품질을 검사하고 다른 산물이 구입가능한지 확인할 수 있고, 농민이 같은 장소에서 두명의 구매자에게 판매가 가능하며(급식 & 일반소비자), 이를 통해 산물의 가격을 낮출 수 있다는 장점이 있다. 하지만 교육청이 농민장터에서 선주문한 산물을 배송하기 위한 트럭을 필요로 할 수도 있으며, 농민장터가 열리는 시기와 학사일정이 맞아야만 가능하다는 단점이 있다.

다섯째, 기존 유통업체 주문은, 교육청이 기존 유통업체와의 관계를 유지하면서 지역 농민들이 공급하기 어려운 다른 물품을 구매하는 것이 가능하며, 집중화된 주문, 배송, 지불이 가

능하고, 다양한 주체들로부터 주문하는 것과 비교할때 주문에 걸리는 시간이 절감된다는 장점이 있다. 하지만 업체가 로컬푸드 조달을 위해 얼마나 노력하는지 알기 어려우며, 업체들은 대개 지역농민으로부터의 구매가 최우선순위가 아닐 수도 있으며(지역산 구매를 보장하기 위해 학교급식 담당자는 업체의 구매기록(산물 원산지)에 대한 접근을 요청할 수 있다), 학교급식 담당자들이 지역 산물의 공급여부와 제철에 대해 익숙해야 가능하다는 점이 관건이다.

여섯째, 국방부 신선프로그램(DoD Fresh)을 통한 구매는, 기존의 주별 국방부 물류체계를 활용하여 손쉽게 지역산 식재료를 구매할 수 있으며, 교육청까지의 운송은 기존 유통체계에 의존하면 되므로 추가적인 부담도 없다는 것이 장점이다. 하지만 공급자가 로컬푸드 조달을 위해 얼마나 노력하는지 알기 어려우며, 지역농민들로부터의 구매가 최우선순위가 아닐 수도 있다는 점이 단점이다.

이를 요약하면, 미국의 학교나 교육청이 지역산 식재료를 구매하는 방식은 일률적이지 않고 다양하며, 이는 지역 실정에 따라 서로 다른 방식들을 혼용하고 있기 때문이라는 점을 확인할 수 있다. 하지만 한 가지 분명한 점은, FTS 방식이라는 것은 기본적으로 농민과 학교 간의 직거래와 이를 통한 식교육에 초점을 분명하게 하고 있기 때문에, 가급적 생산자와 소비자 간의 가까운 관계를 지향하고 있다는 점이다.

〈표 3-3〉 FTS의 구매방식별 장단점 (USDA, 2011)

구매 방식	장점	단점
개별 농가에서 구매	<ul style="list-style-type: none"> -교육청에서 원하는 형태로 특정 산물 주문 가능 -중간상인 없이 세부사항이나 쟁점 해결 -농민 재배품목에 익숙해짐 	<ul style="list-style-type: none"> -필요한 구매량으로 인해 교육청이 다수의 농민에게서 구매할 필요가 발생할 수 있음: 행정작업 증가 -농민은 제철에만 판매 가능 -개별 농민이 교육청까지 배달이 어려울 수도 있음
생산자 협동조합에서 구매(그룹유통 전략)	<ul style="list-style-type: none"> -교육청의 행정업무 시간 절감 -다수 농민을 대표하는 한 주체를 통해 주문 -다수 농민을 위해 한번의 배송 -일반적으로 다양한 산물 및 일관된 공급 가능 -농민들이 복수 행선지를 위해 효율적으로 배송경로를 계획할 수 있음 -최소한도로 가공할 수도 있음 	<ul style="list-style-type: none"> -개별 농민들과의 계약의 제약 -협동조합이 어느 지역이나 존재하지 않음
생협에서 구매	<ul style="list-style-type: none"> -구매력 증대와 늘어난 물량 공급 가능 -생협이 직접 학교로 배송한다면 농민은 한 장소에 갖다놓기만 하면 됨 	<ul style="list-style-type: none"> -개별 교육청들의 필요가 서로 맞다는 것을 확인하기 위해 다른 급식 담당자들과 같이 작업하기 위해 시간이 필요함
농민장터에서 구매	<ul style="list-style-type: none"> -농민과 교육청이 대면해서 작업 가능 -교육청이 산물의 품질을 검사하고 다른 산물이 구입가능한지 확인할 수 있음 -농민이 같은 장소에서 두명의 구매자에게 판매가 가능함(급식&일반소비자) -이를 통해 산물의 가격을 낮출 수 있음 	<ul style="list-style-type: none"> -교육청이 농민장터에서 선주문한 산물을 배송하기 위한 트럭을 필요로 할 수도 있음 -농민장터가 열리는 시기와 학사일정이 맞아야만 가능
기존 유통업체에서 주문	<ul style="list-style-type: none"> -교육청이 기존 유통업체와의 관계를 유지하면서, 지역 농민들이 공급하기 어려운 다른 물품 구매 가능 -집중화된 주문, 배송, 지불 가능 -다양한 주체들로부터의 주문에 걸리는 시간 절감 	<ul style="list-style-type: none"> -업체가 로컬푸드 조달을 위해 얼마나 노력하는지 알기 어려움 -지역농민으로부터의 구매가 최우선순위가 아닐 수도 있음 -학교급식 담당자들이 지역 산물의 공급여부와 제철에 대해 익숙해야 함 (지역산 구매를 보장하기 위해 학교급식 담당자는 업체의 구매기록(산물 원산지)에 대한 접근을 요청할 수 있음)
국방부 신선프로그램 통해 구매	<ul style="list-style-type: none"> -교육청까지의 운송은 기존 유통체계에 의존 	<ul style="list-style-type: none"> -공급자가 로컬푸드 조달을 위해 얼마나 노력하는지 알기 어려움 -지역농민들로부터의 구매가 최우선순위가 아닐 수도 있음

2. 일본

1) 서론⁶⁾

최근까지 국내 학교급식은 학교급식지원센터 설치와 운영방안 모색에 중점을 두고 해외 사례를 다양하게 참조해 왔다. 그 중 일본 사례는 초기 국내학교급식지원센터 개념 설정에 큰 참고가 되었다. 특히 기초지자체인 시정촌의 행정기관이 학교급식 운영 주체로 역할하면서 학교급식에서 지산지소 운동을 구체화하는 것이 중요한 참고가 되었다.

그렇지만 초기 일본 학교급식의 국내 소개는 역사와 관련 기구에 대한 충분한 해명이 이루어지지 못한 점이 있었다. 단적으로 일본 학교급식의 식재료 물류를 학교급식지원센터가 총괄하고 있다는 인식은 사실관계가 분명치 않은 이해였다.

실제 일본 학교급식에서 학교급식지원센터는 존재하지 않는다. 지역범위 학교급식 총괄에서 주도적 역할은 지자체 교육위원회가 담당하고 있다. 다만 학교급식의 지역산 농산물 활용에 기초한 지산지소형 학교급식 업무는 교육위원회보다 농정부국으로 업무를 배치한 지자체가 월등히 많은 것으로 확인되고 있다. 일본의 교육위원회는 지자체의 한 영역으로 위치하고 있다. 다만 교육자치의 확보를 위해 위원회 형식을 취하고 있다. 그리고 일본 지자체는 행정자치와 교육자치가 통합 운영되어 정치적 이해관계로 인한 상호 대립이 발생하지 않는다. 부서관 갈등이 소개는 경우는 있지만 지자체 학교급식 지산지소 운동 추진이 상호 협력을 통해 비교적 활발히 이루어지는 모습이다.

그리고 지자체의 협력 체계로 있고, 법정 기구인 도도부현 단위 학교급식회가 식재료 수집·공급의 코디네이터 역할을 담당한다. 그렇지만 도도부현 학교급식회 역시 90년대 이후 국가 및 지역 학교급식 상황의 변화 속에 실질적 역할에 큰 차이를 보이고 있다. 학교급식 식재료 공급자로 큰 역할을 하는 사례가 있는가 하면 실제 학교급식과의 관련에서 유명무실한 위치에 있는 지역도 있다.

일본의 학교급식지원센터라는 개념은 일본 기초지자체 학교급식센터의 오해에서 비롯된 측

6) 이 글은 서종혁 외(2010: 98-108)을 상세히 보완한 것임. 한편 여기에 소개하는 일본 학교급식 전반의 내용은 牧下圭貴(2009)와 内藤重之・佐藤信(2010)을 참고로 정리한 내용임을 함께 밝혀 둔.

면이 있다. 일본의 학교급식센터는 학교급식의 전국적 확산과 안정화를 위해 설치한 위탁급식 방식의 운영시스템이자 시설이다. 일본 학교급식센터는 학교급식 시설을 갖추지 못한 학교를 대신해 조리를 담당하는 하나의 조리장 단위일 뿐이다. 위탁급식이라고 하지만 지자체가 직접 운영하는 공공영역에 속한다는 점을 참고할 필요가 있다.

이에 일본 학교급식의 역사적 전개와 오늘의 운영방식 등을 포괄적으로 정리해 보고자 한다. 이하 서술에 앞서 지적해 둘 것은 본 내용이 관련 도서와 보고서를 통해 취득한 정보를 기초로 정리한 것이라는 점이다. 관련 도서와 보고서가 주로 모범사례나 향후 발전방향을 염두에 둔 기술이기 때문에 현장의 실제 모습보다 장점이 더욱 부각되어 전달 될 수 있다는 점도 참고해야 한다. 그럼에도 학교급식 유통을 단순히 물자의 흐름이 아니라 산지와 학교를 잇는 연결고리로 상정하고 있는 모습 그리고 학교급식을 지역 종합시스템 속에 배치한 모습은 우리가 크게 참고할 부분으로 여겨진다.

2) 일본 학교급식의 출발과 전개과정

일본 학교급식 관련 보고서는 일본 학교급식의 출발점을 1889년 야마카타현 쓰르오카시의 소학교에서 빈곤가정 아동에게 무료로 식사를 제공한 것으로 소개하고 있다. 그리고 2차 세계대전 종료 전까지 지역별로 아동 대상의 무료 급식 사례가 소개되고 있다. 그렇지만 2차 세계대전 종료 전까지 일본 학교급식은 지역유지의 은혜적 성격을 갖는 것이며, 국가 단위의 출발은 아니었다.

따라서 교육의 한 영역으로써 자리한 현대 일본 학교급식의 실제 기원은 1946년 문부성, 후생성, 농림성이 공동으로 「학교급식 실시 보급 장려에 대하여」 발표 후 도쿄 등에서 시범 실시된 우유급식이라 할 수 있다.

일본 학교급식의 이 같은 출발은 제2차 세계대전 후 아시아 구제연맹을 통한 탈지분유의 학교급식 공급 그리고 1950년 미국의 점령지역 경제부흥자금을 통한 빵 완전급식 실시의 영향이다. 오늘의 일본 식생활 서구화 경향을 학교급식에서 찾는 것은 이 같은 역사적 연유 때문이라는 지적이 있다. 아직까지 일본의 많은 학교가 빵 중심의 급식을 행하고 있고, 쌀밥급식 확대가 오늘의 일본 학교급식 개선의 중심과제로 자리하고 있음을 참고할 필요가 있다.

실제 일본학교급식에서 쌀밥급식 1976년 학교급식법 시행규칙 개정 이후의 일이다. 이 시기

는 일본 쌀과잉 문제가 표면화되는 때였으며, 따라서 식량난 시대의 학교급식 전형을 계속하는 것은 문제가 있다는 지적이 있었다. 그렇지만 당시까지 일본 학교급식 시설 대부분이 부식 조리만 가능한 형태였기 때문에 월 1회만 실시하는 것으로 출발하였다. 일본 문부과학성 자료는 2009년 학교급식의 평균 쌀 급식 횟수가 주 3.2회라고 설명하고 있다. 이에 주 3회 미만 학교에는 주 3회 정도, 주 3회 이상의 학교에서는 주 4회 정도의 새로운 목표를 제시하며 쌀밥 급식 확대를 도모하자고 제안하고 있다.

일본의 국가차원의 학교급식의 구체적 논의는 1951년 미국으로부터의 급식용 식재료 중단 이후부터이다. 이에 학부모 단체와 사회·시민단체가 교육적 측면에서 학교급식의 중요성을 지적하면서 국가가 이를 직접 수행해 나가야 한다는 여론을 활발하게 전개해 갔다. 그리고 그 논의의 성과로 1954년 학교급식법이 제정되어 오늘의 일본 학교급식의 근간이 마련되게 된 것이다.

1954년 학교급식법은 제정의 실제적 동력은 학교급식을 교육의 일환을 국가가 책임져야 한다는 것이었다. 이는 법조문에도 포괄적으로 담겨진다. 실제 학교급식법 목적은 ‘아동 및 생도의 심신의 건전한 발달에 이바지하고, 또한 국민의 식생활 개선에 기여한다」는 것을 목적에 담았다. 학교급식에서 교육적 목적을 분명히 하고자 한 노력과, 지역사회와 관계까지를 고려한 것으로 비춰진다

그리고 그 영향에서 1958년 개정 학습지도 요령에서 학교급식을 처음으로 학교행사 영역에 배치하게 된다. 이후 아이들의 식생활은 사회를 비추는 거울이라는 인식과 의무교육 학교에서의 교육의 목적으로 학교급식 운영이라는 이해 하에 지역과 가정의 협력을 포함한 다양한 범위에서 식습관 교육의 중심 역할을 수행하는 단위로 학교급식이 자리하게 된다.

1954년 제정 학교급식법은 이후 골간을 지속 유지해 오다가 2007년에 이르러 전면 개편을 맞게 된다. 이는 2005년 식육기본법 제정에 따른 후속 조치의 영향 때문이다.

이후 2008년 6월 개정되어, 2009년 4월부터 시행되어 현재에 이르는 일본 학교급식법의 목적은 ‘학교급식은 아동 및 학생의 심신의 건전한 발달에 이바지하는 한편, 아동 및 학생의 음식에 관한 올바른 이해와 적절한 판단력을 기르는데 있어서 중요한 역할을 완수하는 것이다.’의 내용을 담고 있다.

학교급식법에서 목적의 이 같은 변화에 대해 일본 학교급식을 주관하는 문부과학성은 영양과잉시대 아동과 청소년들이 바른 판단으로 바른 먹거리에 대한 이해 속에 스스로 먹거리를

선택하는 능력을 배양하기 위한 배려가 담겨 있다고 설명하고 있다.

3) 일본 학교급식의 실시현황

일본 학교급식은 빠른 출발에도 불구하고, 초등학교 외는 아직 100% 실시에 크게 못 미치고 있다. 그렇지만 일본 학교급식 관련 보고서 등은 현재 학교급식 보급률이 매우 높은 것으로 간주하고 있다. 전국 획일적 적용이 아니라 학교급식 운영 주체인 기초 지자체 자체 선택으로 추진, 시행하고 있는 현실을 고려한 속에 일본 사회가 자체 평가라는 점에서 나름 주목해 볼 부분이다.

일본 학교급식에서 지자체 역할의 독립성은 오늘날 학교급식의 주요 모범 사례로 알려지고 있는 군마현 다카사키시가 가능한 한 위탁 등의 방식으로 학교급식을 운영토록 한 1984년 문부성의 통지를 따르지 않고 자교방식의 학교급식을 관철한 모습 등에서 잘 볼 수 있다. 다카사키시의 1교 1영양사 배치로 학교급식 발전과 식교육에 힘을 쏟아온 것도 일본 전체적으로 선도적 사례라 할 수 있다.⁷⁾

<표 3-4>의 일본 학교급식 실시 현황에서 보는 바와 같이 2010년 5월 1일 현재 중학교 기준에서 전국 학교 수 기준 85.4%, 학생기준 79.4%에 그치고 있다. 학교급식 관련 보고서 등은 아직 초등학교만 급식을 실시하고 있는 지역도 다수임이 확인되고 있다.

〈표 3-4〉 일본 학교급식 실시현황 (국공사립)
2010년 5월 1일 현재

구분		전국 총수	완전급식		보식급식		밀크급식		계	
			학교수	%	학교수	%	학교수	%	실시수	%
소학교	학교수	21,628	21,227	98.1	106	0.5	126	0.6	21,459	99.2
	이동수	6,993,376	6,911,387	98.8	16,569	0.2	16,633	0.2	6,944,589	99.3
중학교	학교수	10,749	8,261	76.9	61	0.6	860	8.0	9,182	85.4
	학생수	3,572,652	2,511,124	70.3	13,049	0.4	312,369	8.7	2,836,542	79.4
특별지원	학교수	1,036	903	87.2	1	0.1	11	1.1	915	88.3

7) 일본 영양사 또는 영양교사는 학교가 아닌 지자체 소속으로 되어 있으며 지자체 재정여건에 따라 배치가 큰 차이를 보이고 있다. 지자체 소속인 관계로 지역사회 식생활 교육에서 영양교사의 역할이 논의되기도 한다. 일본 영양사 또는 영양교사 배치가 최근 증가 경향에 있지만 1교 1영양사 또는 영양교사 원칙으로 운영되고 있는 우리나라와는 큰 차이를 보이고 있다.

학교	학생수	121,815	107,628	88.4	49	0.0	948	0.8	108,625	89.2
야간정시제	학교수	623	371	59.6	123	19.7	1	0.2	495	79.5
고등학교	학생수	105,230	33,258	31.6	7,987	7.6	469	0.4	41,714	39.6
계	학교수	34,036	30,762	90.4	291	0.9	998	2.9	32,051	94.2
	학생수	10,793,073	9,563,397	88.6	37,654	0.3	330,419	3.1	9,931,470	92.0
(참고)	원수	12,936	6,664	51.5	873	6.7	636	4.9	8,173	63.2
유치원	유아수	1,605,912	941,607	58.6	94,452	5.9	58,962	3.7	1,095,021	68.2

** 중학교에서는 중등교육 전기과정을 포함

- 완전급식 : 주식, 부식, 우유
- 보식급식 : 주식은 집에서 지참하고, 반찬과 우유만 제공하는 경우
- 우유급식 : 집에서 도시락을 지참하고, 우유를 제공하는 경우

일본 학교급식 실시율의 수십 년의 역사에도 불구하고 초등학교 외는 100%에 크게 미치지 못하는 사정은 법률의 이해가 전제될 필요가 있다. 일본은 학교급식을 의무학교에서 교육의 일환으로 실시하도록 법률 등에서 뒷받침하고 있지만, 관련법에서 학교급식 자체를 의무화하고 있지 않은 때문이다. 그리고 학교급식법에서 일본 학교급식 설치자를 기초 지자체인 시정촌으로 둔 탓으로 지역별 재정 현황에 따라 설치 범위와 규모 그리고 방식에 큰 차이가 생겨나고 있다. 다수의 시정촌이 완전급식을 지향하고 있지만, <표 3-4>에서 확인하는 바와 같이 완전급식, 보식급식, 밀크급식에 대한 전국 각 지자체별 차이도 확연하다.

특정 지역에서는 학교급식 지역 재정여건 악화로 중학교 학교급식 폐지가 공개 논의되기도 한다. 초등학교 만 학교급식을 시행하는 지역의 한 학교는 초등학교 6학년에게 졸업 후 자신의 식사를 스스로 책임질 수 있는 힘을 기르도록 학교급식 시간을 이용 도시락 싸는 법을 지도하기도 한다.

4) 학교급식 확대에 기여한 일본 학교급식회와 학교급식센터의 이해

100%에는 크게 못 미치지만 일본에서도 학교급식은 전국 범위에서 활발한 전개와 논의를 이어가고 있다. 특히 최근은 식육과 지산지소 운동 논의에서 중심 역할이 두드러진다.

일본 학교급식의 전국범위 확대는 학교급식회와 학교급식센터가 큰 기여를 했다. 학교급식회는 경제적·효율적 물자공급 도모차원에서 그리고 학교급식센터는 조리의 원활화를 도모하기 위한 조치였다.

일본 학교급식회의 정식출발은 1955년 10월의 특수법인 학교급식회법⁸⁾ 공포 이후이다. 학교급식회법은 목적에서 ‘학교급식용 물자를 적정 원활하게 공급하고, 아울러 학교급식의 보급 충실과 그 건전한 발달을 도하는 것으로 목적으로, 일본 학교급식회를 설립한다.’로 명시하고 있다. 법 공포 이후 5년 기간에 걸쳐 중앙 및 도도부현 단위로 학교급식회 설치가 진행되었다.

지역별로는 법 공포 이전에 임의단체로 같은 명칭 또는 유사명칭으로 학교급식회가 존재하기도 했는데, 이는 1948년 문부성에서 학교급식용 물자와 관련해 도도부현 물자수입체제를 마련하고자 한 노력 등의 영향이다.

이후 도도부현 학교급식회는 학교급식에서 국가 지정물자 공급 전담 기능을 담당하는 것을 계기로 학교급식 식재료 물류 공급의 중심 역할을 담당하게 된다. 국가 지정물자는 탈지분유를 시작으로 쌀, 밀가루, 수입 쇠고기 등으로 확대되어갔다. 그렇지만 학교급식회의 기간물자 전담은 1990년대 학교급식용 물자의 국가보조 축소·폐지 그리고 1997년 일본의 법인조직 정리 조치를 시작으로 축소·폐지방향으로 큰 변화를 겪게 된다. 그리고 2003년 일본의 법인세법 시행령에서의 학교급식회에 부여된 비과세 조치 규정의 삭제 후 중앙단위 학교급식회는 물자공급 기관으로 지위를 놓게 된다.

이 과정에서 국가 관여 식재료 공급은 점차 각 지자체 학교급식회로 이관되게 된다. 그리고 중앙단위 학교급식회와 관련이 사라지면서 독자적 발전의 길을 모색해 가게 된다. 지자체마다 지산지소 등 특색있는 급식 만들기도 이 시기 이후 큰 세를 얻게 된다. 1990년 후반 이후 일본 개별 지방자치체에서 쌀을 비롯한 지역농산물 차액보조가 행해지게 된 계기도 이 흐름과 연관된다.

다만 무관세로 들어오는 제빵·조리 재료 탈지분유는 지금도 지속되고 있다. 그렇지만 탈지분유의 공급주체도 과거의 학교급식회가 아니라, 재단법인 학교급식연구개선협회가 이어가고 있다. 재단법인 학교급식연구개선협회는 사단법인 전국학교영양사협의회와 함께 학교급식용 가공식품·냉동식품의 개발이나 지정에 관계하는 일을 담당하기도 한다. 그리고 이렇게 마련된 식품을 지역 학교급식회 등에 이용을 권장·추천하고 있다.

1990년대 후반 이후 급격한 조직 변화를 거듭한 국가 단위 일본 학교급식회는 이후 일본학교건강회, 일본체육·학교건강센터, 독립행정법인일본스포츠진흥센터를 거쳐, 지금은 스포츠

8) 학교급식회법은 학교급식법과 혼돈하지 말아야 한다. 일본 학교급식법은 1954년 6월 공포이며, 학교급식회법은 1955년 8월 공포이다.

진흥복권 「toto 토토」를 운영, 학교급식과 무관한 조직으로 변신해있다(牧下圭貴, 2009: 11-12).

독자적 행보를 이어가고 있는 도도부현 학교급식회는 역할과 활동방식에서 지역별로 차이가 두드러지기 시작했다. 지역 현과 지역 시정촌 협력을 통해 학교급식 식재료 공급의 중심 역할을 그대로 이어가는 곳이 있는가 하면, 학교급식 교육지원 기관으로 역할을 변화하고 있는 곳도 있다. 그리고 조직은 존재하지만 실제 지역 학교급식과 관련을 크게 확보하지 못한 곳도 다수 있는 것으로 확인되고 있다.

2004년 10월 실시된 일본의 '각 현 학교급식회의 「공익성」의 현재와 향후 발전방향에 관한 조사검토 보고서'는 오늘의 학교급식회의 상황을 이해하는데 크게 참조할 내용을 담고 있다. 해당 보고서는 기간물자 기능의 상실 등 국가의 여러 제도의 변화에 따른 학교급식회의 현재와 향후 진로를 묻고 있다. 조사 목적이 학교급식회의 존립의의, 역할, 가치로 하고 있다는 점에서 현재의 상황에 대한 짐작을 할 수 있다. 다양한 질문과 응답 속에 다수의 학교급식회가 변화된 상황에서 조직의 지속을 위한 무수한 노력을 행하고 있음을 볼 수 있다. 과거 지정물자와 함께 가공식품, 냉동식품 등으로 범위를 넓혀 식재료를 취급하거나, 가공품을 개발하는 경우도 있다. 교육·정보관리 등 종합서비스센터의 기능 확보를 통해 지역 학교급식과 지속 관계를 펼쳐가자는 제안도 나오고 있다. 학교급식에 큰 관여를 하지 않고 있다는 곳, 기능이 유명무실하다는 곳도 나타나고 있다.⁹⁾

일본 광역지자체 학교급식회¹⁰⁾

○ 연혁

- 1955년 학교급식회법 공포 이후 5년간 전국적으로 재단법인 형태로 설치됨: 국가지정물품(기본물품) 공급기능(분유, 쌀, 밀가루, 쇠고기)
- 1970~80년대 학교급식종합센터(시설) 갖춘: 관리동, 저장창고, 탑차 등을 갖추고 일반물품 공급 시작
- 2000년 들어 국가지정물품 공급기능이 지방으로 이관되면서, 점차 지산지소 차원에서 식육+현산 물품개발에 박차

○ 조직 및 시설

9) 이 보고서 원문은 <http://www.zenkyuren.jp/houkokusho.pdf> 이다. 국내에는 송동흠 역, “일본 학교급식의 현재와 발전방향 조사보고서”, 『흙살림 정보 제90호』, 2007. 7. 31에서 내용을 살필 수 있다.

1. 조직(학교급식회)

- 이사회(10명) / 평의회(10명) / 감사(2명)
- 사무국(5~20명선, 평균 10명선): 총무과(서무/경리), 업무과(식교육 등), 물자과(기본물자계, 일반물자계), 식품검사실 등
- 위원회: 물품선정위원회, 물품규격위원회 등

2. 시설(학교급식종합센터)

- 관리동(사무실, 검사실, 실습실, 회의실 등)
- 저장창고(상온/냉장/냉동 각 1동씩)
- 탑차

○ 사업

1. 학교급식 물품의 안정적 공급

- 기본물품 공급
- 쌀밥급식의 보급 충실
- 지역산 물품 개발 공급
- 일반물품의 안정적 공급
- 인근 현과의 협력물품 개발 공급(공동구매)

2. 학교급식 물품의 안전성 확보

- 물품 품질기준 선정
- 안전 및 품질검사 실시: 방사능, 잔류농약, 세균, 이물질, 알레르기, 신선도 검사 등
- 위탁가공공장 위생 및 품질관리지도
- (학교/공동)조리장 위생관리 지원

3. 학교급식의 보급 충실 및 식교육 지원

- 지역 내 관련 조직들과의 거버넌스 구축(현 교육위원회, 농림부, 영양사그룹, 농협 등)
- 연구협의회, 강습회, 경연대회 등 개최
- 위생관리 지원
- 관련 정보 제공: 소식지 발행, 식단 및 레시피 개발 제공
- 식교육 추진: 관련자료 대여
- 체험연수 및 시찰연수 진행

○ 공급물품

1. 기본물품

- 빵/밀가루/면류: 품질기준 설정하여 위탁가공 후 공급(점차 현산 밀가루 사용추세)
- 쌀: 현산 쌀
- 탈지분유: 뉴질랜드, 호주산(수입관세 면제)
- 우유: 현산 원유로 현내 우유공장에서 제조 공급
- 과즙주스: 현산 과일로 위탁가공

(* 품목별로 복수업체 지정)

2. 일반물품: 물자선정위원회가 선정한 물품(부식용 상온/냉장/냉동식품)

- 일반물품: 위탁가공품, 냉동채소/과일류 등
- 인근 현과의 공동구매 물품(홋카이도/도호쿠, 시코쿠, 큐슈 권역별)
- 행사물품(특별한 날을 위한 물품)
- 전국학교영양사협의회 추천물품

3. 지역산(현산) 물품

- 쌀, 빵, 우유(과거 국가물품=>현산으로 전환)
- 냉동채소류, 건조채소류, 디저트류, 냉동가공품류(만두, 우동, 드레싱 등)

○ 배송체계

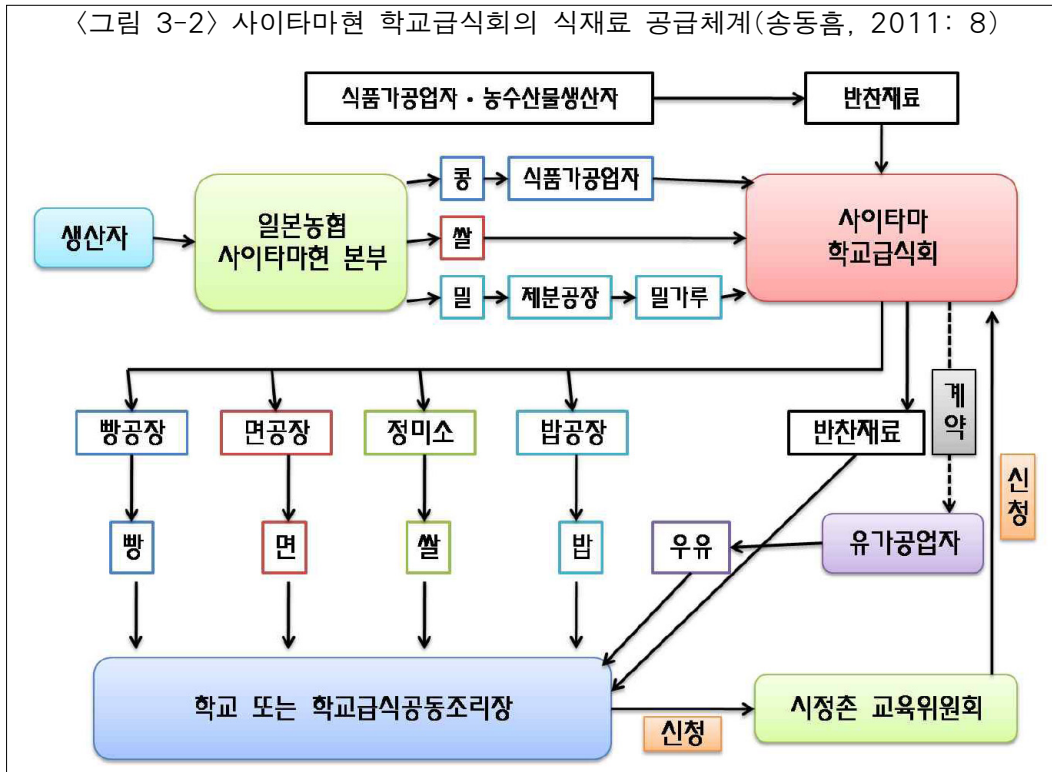
- 기본물품: 위탁가공공장에서 각 학교/공동조리장으로 배송
- 일반물품/지역산 물품: 학교급식회 학교급식종합센터에서 배송(위탁배송/택배의 경우가 대부분)

○ 가격정책

- 기본물품: 연중 동일가격 적용
- 일반물품/지역산 물품: 학기(3개 학기)중 동일가격 적용

10) 모든 시도부현에서 학교급식회라는 명칭으로 설립되어 있으며, 유일하게 효고현만 2011년 효고현 학교급식·식육센터로 개칭하였음

〈그림 3-2〉 사이타마현 학교급식회의 식재료 공급체계(송동흙, 2011: 8)



일본 학교급식의 전국 확산에 또 다른 기여는 학교급식센터(=공동조리장) 설치를 통한 학교 급식의 지원이다. 학교급식센터 설치의 직접적 계기는 1961년 8월 문부성의 학교급식의 완전 실시 도모를 위한 공동조리장(센터) 방식의 권고를 출발점으로 한다. 그리고 1964년 학교급식 공동조리장 시설 정비비 및 학교 영양직원 설치비에 대한 보조제원 마련으로 설치가 전국 범 위로 확대되어 갔다.

학교급식센터는 개별 학교 단위에서 조리장 설치가 어려운 여건을 고려 지역 공동조리를 통해 먹거리를 공급하고자 하는 방식에 기인한 것이다. 1961년 이후 전국 범위에서 활발한 설 치가 이루어져 오늘에 이르고 있다.

학교급식센터는 아직까지 일본 전체 학교급식의 근간을 이루고 있다. 일본 문부과학성 통계 에서 제시하는 완전학교급식 현황에서의 공동조리방식이 바로 학교급식센터를 통한 조리과 같은 개념이다. <표 3-5>에서 보는 바와 같이 문부과학성 2010년 관련 통계는 공동조리방 식이 54.8%로 단독조리방식의 43.1%보다 큰 비중을 차지함을 알 수 있다. 다만 일본 지산

지소 개념 학교급식 운영 모범사례로 알려진 이마바리 현 등의 사례에서 볼 수 있듯이 최근 학교급식센터의 시설 교체기를 맞아 단독조리방식 즉, 자교식 운영체제를 도입하자는 움직임이 생겨나기도 한다.

〈표 3-5〉 2010년 완전급식 실시학교 중 조리방식별 구분

단독조리장 방식		공동조리장 방식		그 밖의 조리방식	
학교 수	비율(%)	학교 수	비율(%)	학교 수	비율(%)
12,615	43.1	16,026	54.8	614	2.1

5) 일본 학교급식의 식교육 실천과 이해

최근 일본 학교급식 논의의 중심은 식육(식교육)이다. 일본 다수의 학교급식 보고서는 문부 과학성 장관 자문기관인 중앙교육심의위원회가 2008년 1월 17일 ‘학교급식의 목적이 영양개선에서 식육으로 전환했다’는 언급과 함께 학교급식에서 식육의 중요성을 언급하고 있다. 중앙교육심의위원회는 1954년 학교급식법 제정 당시는 식량난을 배경으로 부족한 영양을 급식으로 보충하는 것이 주목적이었지만, 영양개선은 이미 달성되었고, 현재는 오히려 조식의 결식이나 칼로리 섭취 과다 등 식생활 혼란이 문제시 되고 있다는 전제 속에 이 같은 답변을 내고 있다. 2005년 4월의 영양교사제도 발족, 동년 6월의 식육기본법 공포 그리고 2008년 6월 개정 학교급식법도 일본 학교급식에서 식육 전개의 중요 분수령으로 자리하고 있다.

특히 2008년 6월 개정 학교급식법 제2조 학교급식의 목표는 7개 항의 구성에서 학교급식의 방향이 식육에 있음을 구체적으로 명시하고 있다. ‘살아있는 교재로써 학교급식의 활용’의 실제적 요구를 망라하고 있는 모양이다. 전 생애를 좌우할 안전·안심 먹거리의 기본을 익히고, 지역의 농업과 환경 그리고 전통문화를 익히는 계기로 학교급식을 적극 활용하자는 제안이다. 그 중 제6항 ‘우리나라나 각 지역의 뛰어난 전통적인 식생활 문화에 대한 이해를 높이는 것’과 제7항 ‘식료의 생산, 유통 및 소비에 대한 바른 이해를 제공하는 것’은 학교급식 물자 조달부분도 식육과 관련 속에서 접근할 과제임을 잘 언급해 주고 있다.

이같은 전제는 지산지소 개념의 학교급식 접근의 중요한 동인이 되고 있다. 그리고 개별 지자체가 학교급식 운영주체로 역할하는 중에 지역 특색 반영의 여러 가지 사례로 이어지고 있다. 모범으로 비춰지는 학교급식 식재료 공급의 실체는 식재료 공급을 물류의 이동 차원을 넘

어 다양한 범주에서 농업·농촌과 학교의 연결통로 역할을 하고 있음을 보여주고 있다. 영양교사와 생산자 네트워크 이를 통한 학교급식에서 생산자 또는 생산자 소개는 전국 모범 사례의 보편적 모습으로 자리하고 있다. 식재료 생산자가 학교를 방문해 교육을 하는 것은 다수 사례에서 읽혀지며, 학교 정원에 계사를 설치하거나, 버섯 원목재배를 하면서 아이들이 농업과 친해지는 것을 돕는 사례도 있다. 생산자가 잎이 붙은 당근 그리고 지역 농장에서 채집한 곤충을 학교급식 물자와 함께 학교에 배송하면서 먹거리에 대한 이해를 높이는 사례도 소개되고 있다.

1983년부터 지역산 채소를 학교급식에 적극 도입한 것으로 알려진 도쿄 히노시 시립 히로야마 초등학교는 종합적 학습시간을 이용해 1학년부터 6학년까지의 아이들이 채소와 쌀을 재배하고 있다. 학교농원이 아닌 농업지도자의 발이나 논을 빌려 생산자로부터 지도를 받아 재배를 행한다. 그 중 3학년은 참깨, 5학년은 고대미를 재배하는데, 양양교사가 국산 참깨와 지역산 고대미를 구할 수가 없다는 상담을 듣고 생산자 이들 품목을 농장에 도입하게 되었다. 모내기, 벼베기 뿐만 아니라 파종, 제초 등 농작업의 거의 대부분을 체험하고 있다. 잡초방제에 큰 힘이 필요한 여름 방학에는 보호자가 함께하기도 한다. 고대미 재배를 마친 5학년은 다음해 6학년에 이르러 조몽시대, 야요이 시대 등 일본 고대 역사를 배운다. 그 과정에서 조몽토기 만들기 체험이 행해지고, 지난 해 자신들이 재배한 고대미로 밥을 지어 먹는 시간을 갖는다. 이는 사회 수업과 역사, 농업의 결합으로 살아있는 교재로써 학교급식의 활용의 전형적인 예라 할 수 있다¹¹⁾.

시정촌 단위에서 특정일 조미료와 다시국물까지 100% 지역산을 한 급식 실험이 행해지는 예도 있다. 지역 고유의 토란을 재배한 농가가 이를 구입할 학교를 찾는 기사 역시도 식육차원의 학교급식 물자, 그리고 산지와 학교의 구체적 연관을 통한 학교급식 전개의 중요 예라 할 것이다.

6) 일본 학교급식의 식재료 조달방식

일본 학교급식 흐름은 식육과 관련한 논의가 핵심 화두를 이루고 있다. 이런 가운데 지산지

11) 도쿄 히노시 시립 히로야마 초등학교 식육 사례는 牧下圭貴(2009: 48)을 참고함.

소 운동과 연계해 지역 주권자로서 해당 지역 학생들의 먹거리 공급을 지역주민이 책임지고 있다는 이해가 지배적으로 들어나고 있음을 볼 수 있다. 지역농협과 생산자 조직 등은 학교급식에서 큰 경제적 이익을 기대할 수 없지만 우리 지역 아이들에게 지역의 신선한 채소를 공급할 수 있어 좋다는 반응을 보이고 있다. 학교급식 물류는 연중 180식으로 1년 먹거리의 1/6에 불과하다는 전제 속에 물류규모를 분석한 글도 찾을 수 있다. 이는 학교급식을 농산물의 안정적인 공급처 또는 경제행위의 대상으로 보는 시각이 크지 않음을 말해준다.

학교급식 물류의 이 같은 경향은 앞서 언급한 식육 중심의 전개, 기초 지자체 주체의 학교급식 운영, 3.2회 정도에 그치는 쌀밥급식 등 다양한 요인이 결합된 결과로 할 수 있다. 그리고 국가 또는 전국 기초 지자체에서 학교급식 지산지소의 범위를 도도부현 단위로 인식하는 경향도 물자 공급의 현실 속에서 참고할 부분이다.

일본 식재료 조달의 실재는 기초 지자체 단위를 근간으로 다양한 차이를 보이고 있다. 그리고 기초 지자체 내에서도 조리장별, 학교별 큰 차이를 보이고 있다. 식재료 조달에서 지자체 역할의 핵심은 지역 실정에 맞는 조합을 찾아내는 것이다. 식재료 특성을 고려해 지자체 단위에서 해당 식재료를 일괄 구입하는 방식과 조리장 단위별로 구입하는 방식 또는 특정 지구별로 구입하는 방식이 함께 존재하고 있다. 현 단위 학교급식회의 기능이 활발한 곳은 여러 시정촌이 공동으로 학교급식회를 통해 물류를 조달하기도 하며, 필요 식재료를 협의 생산하기도 한다. 그리고 학교급식회의 공급을 지역농협이 뒷받침하고 있는 사례도 다양하게 나타난다.

품목별 특성에 따라서도 구매형태가 나뉜다. 지자체 단위에 지역 요구량을 모아 일괄구매가 중심을 이루는 품목이 있는가 하면, 조리장 단위에서 개별 구입하는 사례도 있다. 개별 구매는 조리장 규모의 차이만큼이나 다양한 규모로 이루어진다. 일괄구매는 쌀·밀·우유 등이 중심이고, 조리장 별 개별 구입은 지역농산물이나 소량으로 사용하는 식재료들이 중심인데, 특히 채소류, 과일류, 고기류, 조미료, 계란류, 두류, 생선류, 가공품 등이 이에 해당한다.

식재료 조달처는 쌀·밀·우유의 일괄 구매는 주산지 공판장이 주가 되고 있다. 냉동식품 등은 특정 지역 가공업자와 협력을 통해 의뢰하는 경우가 있다. 역으로 지역 가공업자가 학교급식 제품을 개발 지자체와 학교급식회 등의 승낙을 받아 공급하는 사례도 생겨나고 있다. 지자체별 공동구입은 시정촌을 기본으로 하지만, 필요에 따라 시정촌별 공동구입도 적극 권장하고 있다. 이 같은 사례는 사이타마현 등 학교급식회의 식재료 공급역할이 활발히 이루어지고 있는 지역이 중심이 되고 있다. 지자체 협력 하에 학교급식회가 일정 기준을 정해 공급업자를

등록하는 경우, 품목별 특성을 조건으로 제한입찰을 하는 경우 등 다양한 모습을 보이고 있다.

<표 3-6>은 이 같은 조달 형태를 품목별로 구분한 것이다. 응답수와 구성비를 통해 볼 때 각 품목별 가장 큰 범위는 시 단위 또는 조리장 단위임을 확인할 수 있다. 이는 품목 특성을 살펴볼 때, 지역 공동구매로 행하는 부류와 신선도·효율성 등의 이해에서 조리장 단위 개별로 하는 부류로 크게 구분되고 있음을 짐작해 볼 수 있다. 시 단위 구입단위의 선두는 쌀·우유·빵이며, 조리장 단위는 채소·과일·두류·맥류 등이 중심이다. 이 같은 구분은 상대적 우위이며, 모든 품목에서 시 단위와 조리장 단위가 큰 규모로 이루어지고 있음을 알 수 있다.

〈표 3-6〉 일본 학교급식의 전반적 식재료 구입상황(복수응답 허용)

	식재료 구입단위			계약방식		주요 조달처				
	시(구)	지구	조리장	입찰	수의계약	생산자	농협/수협	직판장	유통업자	현급식회
쌀	46.1	5.2	43.6	10.1	53.7	4.4	13.8	0.0	14.5	80.5
채소	34.7	6.7	57.6	36.9	48.0	20.0	22.9	5.9	87.7	6.2
과일	36.0	5.7	57.1	37.9	45.6	13.5	12.6	3.2	88.9	7.9
두류	38.4	5.2	54.4	41.9	39.2	10.1	3.7	1.2	81.3	15.8
맥류	36.9	4.4	49.3	22.7	44.1	0.7	1.7	0.2	43.1	53.2
우유	44.8	5.7	40.9	13.1	45.3	4.9	2.7	0.5	20.2	67.0
계란	34.7	5.7	55.9	35.0	43.8	8.9	3.4	0.5	83.3	4.7
고기	35.0	6.2	56.4	37.2	45.1	2.5	1.5	0.5	88.2	7.4
생선	37.4	5.7	53.9	42.1	41.1	2.0	2.0	0.2	86.5	12.8
빵	43.6	5.2	43.3	7.6	52.7	8.1	0.2	0.5	16.7	76.4
가공품	39.2	5.4	52.7	46.3	39.9	4.4	1.0	0.2	85.7	27.3
조미료	37.7	5.2	56.2	45.8	41.1	5.7	0.7	0.5	87.9	25.6

출처 : 内藤重之・佐藤信(2010: 57)

주 1) 2007년 2월 실시 설문 조사에 기초한 것이며, 인구 5만 이상 도시 및 도쿄도구의 406시구의 회답 결과

2) 생산자는 농어업자, 식품제조업자들, 유통업자는 도매업자, 중개업자, 소매업자, 납품업자 등을 포함함

3) 합계가 100%가 되지 않는 것은 기타 항목과 무응답 항목을 제외했기 때문이며, 100%가 넘는 것은 복수응답이 가능하기 때문임

일본 학교급식의 식재료 조달처는 <표 3-6>의 우측에서 보는 바와 같이 전 범위에서 현 학교급식회 또는 유통업자가 1위를 차지하고 있음을 확인할 수 있다. 그렇지만 1위를 차지하는 품목이 확연하게 구분된다. 현 학교급식회가 1위를 차지하고 있는 품목군은 쌀·맥류·우유·빵이며, 유통업자가 1위를 차지하고 있는 품목은 채소·과일·두류·계란·육류·생선·가공

품·조미료이다.

제1위 품목군의 이 같은 구분은 일본 학교급식 물자 구입에서 기초지자체의 역할, 현 학교급식회의 물자 구매에서의 역사적 관계 등을 참고해 이해할 필요가 있다. 공동구매와 기초지자체 단위 공동구매가 확연한 분야에서는 현 급식회를 통한 구매가 1위를 차지하는 것으로 보이며, 시장의 활발한 움직임이 나타나는 분야에서는 유통업자가 1위를 차지하고 있는 것으로 짐작된다. 앞서 소개한 바 있는 2004년 10월 실시 일본의 '각 현 학교급식회의 「공익성」의 현재와 향후 발전방향에 관한 조사검토 보고서'에서도 학교급식 물자 공급에서 현 학교급식회와 유통업자간의 경쟁이 심화되고 있다는 내용을 찾아볼 수 있다.

현 학교급식회와 유통업자의 물자공급에서 이 같은 구매패턴은 2위를 차지하는 품목군의 구분에서도 확연히 드러난다. 현 학교급식회와 유통업자가 각 품목군에서 1위와 2위를 확실히 나눠 갖는 부분은 맥류·빵·가공품·조미료뿐이다. 쌀의 경우 2위는 유통업자지만, 농협·수협이 비등한 비중을 차지한다. 그리고 채소에서 2위는 농협·어협, 과일 2위는 생산자, 두류 2위는 생산자, 계란 2위는 생산자이다. 육류와 생선 2위는 현 학교급식회지만 그 비중이 다른 공급처에 비해 크게 높지 않다.

요약하면, 일본의 학교들은 지역 수준에서의 공동구매 방식을 통해 과거 국가조달물자인 쌀, 맥류, 우유, 빵은 현 학교급식회를 통해, 그 외의 품목군들은 유통업자들을 통해 조달받고 있는데, 지산지소와 식육의 정책적 추세가 형성되면서 채소와 과일은 지역 생산자나 농협, 직판장을 통해 지역산을 공급받는 사례가 조금씩 늘어나고 있다는 것을 알 수 있다. 하지만 그 경우에도 지역산 이외의 채소와 과일은 기존 유통업자들로부터 공급받는다. 그리고 지역산 농산물 공급으로의 변화 추세는 매우 점진적인 모습이다.

7) 일본 지산지소 학교급식 정책의 방향

일본에서는 2005년 제정된 식육기본법에서 명시한 식육추진기본계획에서 2007년까지 학교급식의 지역농산물 사용비율(식재기준, 도도부현 평균)을 30% 이상으로 높인다는 목표를 정하고, 국가적인 차원에서 추진하고 있다. 2008년 학교급식이 식육 추진상 갖는 교육적 의의를 명확히 하고, 학교급식을 활용하여 식육을 추진하는데 지역산물을 적극적으로 활용할 것을 법

적으로 확립하기 위하여 학교급식 법 개정안이 국회에서 통과되었다. 이를 통해 학교급식에서 지역농산물 사용을 위해 노력하는 일이 제도적으로 확립되었다.

식육기본계획(발췌)

제2 식육 추진 목표에 관한 사항

2. 식육 추진의 목표치

(3) 학교급식의 지역산물 사용비율의 증대

따라서 학교급식에서 도도부현 단위로 지역산물 사용비율의 증대를 목표로 한다. 구체적으로는, 2004년 전국 평균 사용률 21%(식재수 기준)을 2010년까지 30% 이상으로 증대하는 것을 목표로 한다.

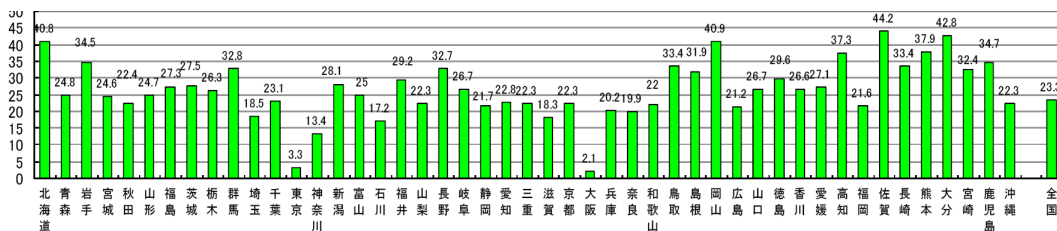
제3 식육의 종합적인 촉진에 관한 사항

2. 학교, 탁아소 등의 식육 추진

(2) 대처해야 할 시책

또한, 바람직한 식생활과 식료의 생산 등에 대한 아이들의 관심과 이해를 높이는 동시에, 지산지소를 진행하기 위해 생산자단체 등과 협력하여 학교급식의 지역산물 활용 추진과 쌀밥급식의 보급 확대 및 정착을 도모하면서, 지역 생산자와 생산 관련 정보를 아이들에게 전달하는 노력을 촉진한다.

〈그림 3-3〉 학교급식의 지역산물 사용 현황(2007년)(農林水産省, 2009)



- 조사시기 : 2007.6.18~22, 2007.11.12~16
- 조사학교: 공립 초·중학교 중 완전급식 실시하는 500개교
- 대상 식재료: 주중 학교급식 식단에 사용한 식재료
- 지역산 범위: 해당 도도부현산(문부과학성 조사)

일본 농림수산업성의 지산지소 학교급식 모범사례집에서 언급하고 있는 학교급식 지산지소 확대를 위한 노력의 핵심은 다음과 같다(農林水産省, 2009). 이를 살펴보면 기존의 학교급식 식재료 조달체계는 인정한 상태에서, 생산자(농민)와 소비자(학교) 간에 의사소통과 관계 형성

을 통하여 신선채소와 과일을 중심으로 안정적으로 지역산 농산물을 공급할 수 있는 시스템을 추가하고, 이를 점진적으로 기존 시스템 내에서 확대하는 접근법을 취하고 있다는 것을 알 수 있다. 그리고 소비자인 학교측의 사정과 요구를 공급자적 관점에서 일방적으로 무시하지 않고 이를 최대한 수용하는 상황에서 상호이해의 증진과 정보공유의 확대를 통해 서서히 관계를 개선해 나가는 방식이다.

학교급식에서의 지산지소 확대를 위한 노력의 핵심

1. 학교급식 관계자와 대화의 장 구축: 먼저 지역에서 어느 시기에 어떤 작물이 생산되고 있는지에 관한 정보 제공
 - 생산자와 학교급식 관계자가 논의하고 서로 이해하는 장을 가지기
 - 시정촌이 학교급식의 지역산 사용 방침을 만드는 것이 가장 중요
 - 학교급식 특유의 사정과 요구를 숙지하는 한편, 날씨 등에 좌우되는 농업의 실태를 이해하도록 하는 등 상호간의 이해 심화
2. 지역농산물을 안정적으로 공급하는 체계 구축: 오래 지속하기 위해서는 현실적으로 공급 가능한 확고한 체계가 중요
 - 생산자가 직접 공급하거나, 농협이 코디네이션 하는 등 다양한 체계를 고려할 수 있으며, 지역의 실정에 맞는 공급 체계를 구축
 - 중간 코디네이터가 출하 품목의 할당 및 대금결제 등을 조정하는 일이 중요
 - 청과업체와 제휴하는 등의 방법으로 지역산물 부족분이 발생할 경우 이를 보완할 체계를 구축
3. 학교급식의 요구에 부응하는 지역농산물 공급: 학교급식이 요구하는 규격과 품질로 공급
 - 학교급식측과 생산자측에서 상호 협의하여 출하규격 및 조정기준을 결정
 - 학교급식측의 요구를 파악하고 농협이나 직판장의 기능을 활용하여無理 없이 집하 배송 가능한 공급체계를 구축
4. 지역농산물의 공급 확대: 지역농산물의 수량, 종류, 시기 확대
 - 생산자의 조직화를 도모하여 지역산 공급량을 확대
 - 생산 종류를 늘리고 작기를 분산하여 출하기간을 확대
 - 냉동저장이나 가공품 개발을 통해 지역산의 사용기간을 확대

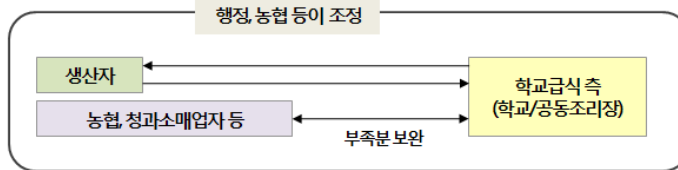
8) 일본 지산지소 학교급식의 주요 사례(農林水産省, 2009)

일본은 학교급식 모범 사례는 식육차원의 모범, 지역산 농산물 이용 확대의 모범 그리고 지역 시스템 구현의 모범 등 다양한 각도와 범주에서 소개되고 있다. 이같은 사례에서 가장 주목할 부분은 학교급식이 지역의 다양한 영역과 함목적적으로 결합된 모습이다. 특히 지산지소 학교급식 추진과 관련해서는 지역농산물 거래가 중심을 이루는 직판장, 지역농협 등과 큰 관련 속에 움직여지는 모습이 전국적인 보편적 기류로 자리하고 있다. 그리고 이 과정은 얼굴있는 농산물이라는 이해 속에 산지 및 학교와 다양한 방법의 교류를 향하고 있다. 그리고 주요 모범사례는 점진적 개혁과정을 통해 학교급식이 지역경제, 지역농업의 종합적 구상 속에 학교급식이 안정적으로 자리해 가는 모습으로 나타나고 있다.

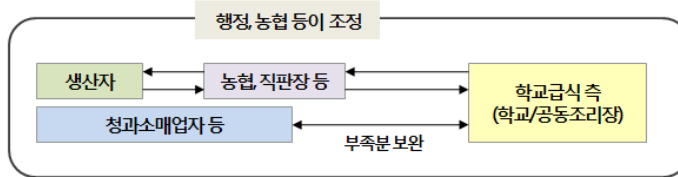
구체적으로 지역농산물의 공급방식은 생산자(조직)가 직접 공급하는 방법과, 생산자와 학교 사이에 농협이나 직판장이 중간매개자(코디네이터) 역할을 수행하면서 공급하는 방식으로 크게 나뉜다. 하지만 실제로는 생산자 직접공급 방식에서도 중간에 서로의 의견과 정보를 매개하고 업무를 처리해줄 수 있는 코디네이터 역할을 수행하는 주체(지자체, 농업기술센터, 농협 등)가 있는 경우가 많다.

안정적 공급체계 구축 사례

1. 생산자 직접 공급 사례

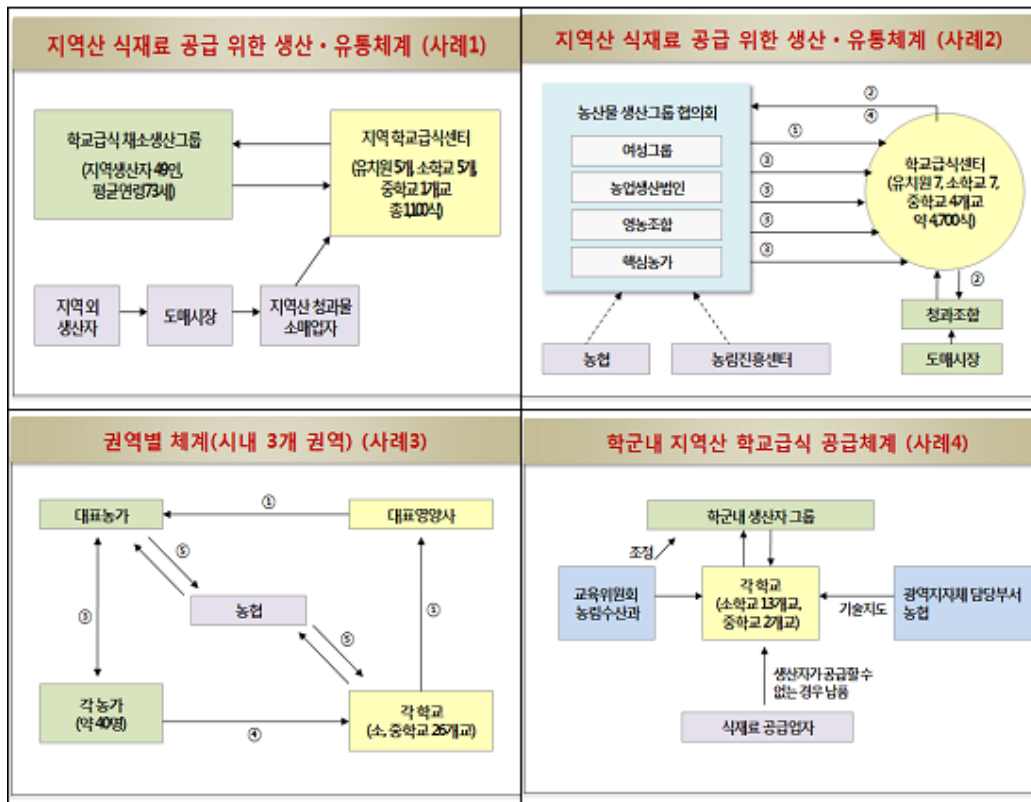


2. 농협, 직판장이 유통 코디네이터 역할 수행 사례



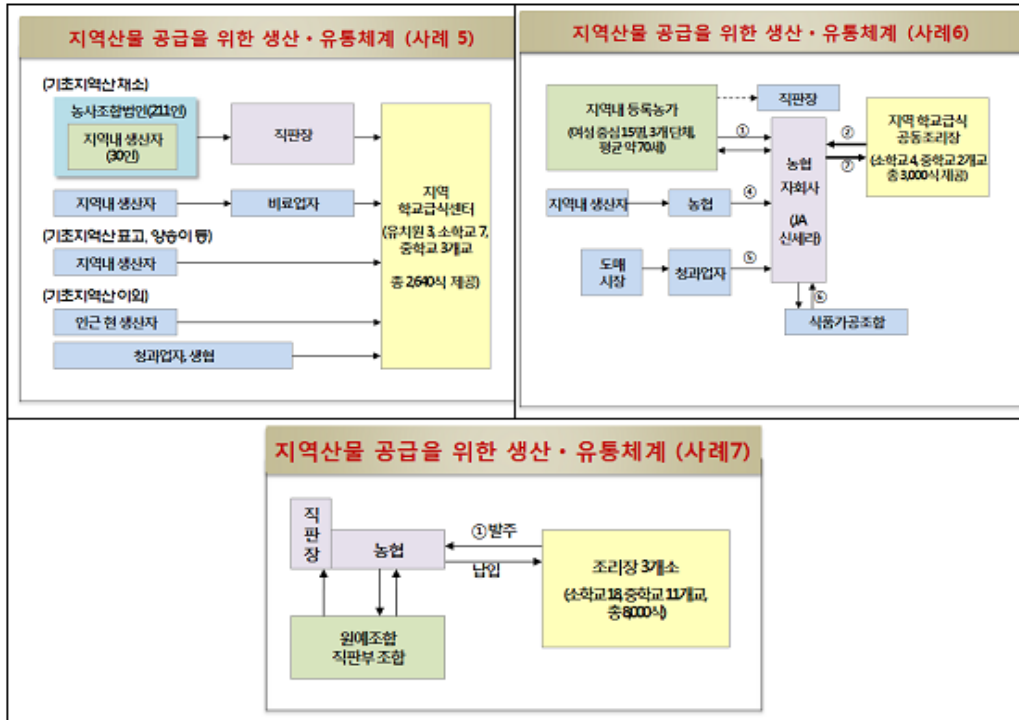
1. 생산자가 직접 공급하는 사례

- 사례 1) 학교급식 생산자그룹의 공급 사례
- 사례 2) 기술보급지도원의 지원을 받는 생산자그룹의 공급 사례
- 사례 3) 생산자와 학교 영양사 간의 상호조율에 의한 안정적 공급 사례
- 사례 4) 생산자단체와 개별 학교간 직접 공급과 식교육 사례



2. 농협, 직판장이 유통 코디네이터 역할을 담당하는 사례

- 사례 5) 생산자 직판장을 통한 공급 사례
- 사례 6) 농협 직판장을 통한 공급 사례
- 사례 7) 농협이 유통 코디네이터 역할을 수행하는 공급 사례

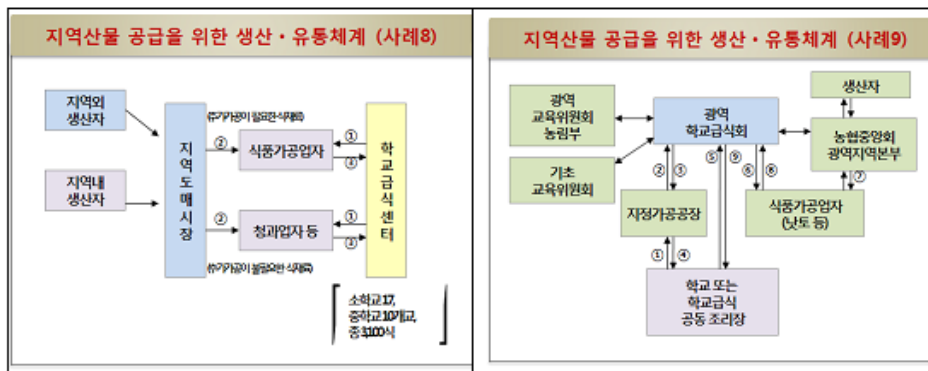


3. 중간 도매업자가 코디네이터 역할을 담당하는 사례

- 사례 8) 지역도매시장을 활용한 공급 사례

4. 광역 학교급식회 사례

- 사례 9) 현 학교급식회에 의한 지역산물의 적극적 사용과 공급



제3절 소결

1. 가치 창출과 거버넌스 형성의 중요성

친환경 로컬푸드 학교급식도 결국엔 로컬푸드 시장을 창출하는 것을 목적으로 하는데, 가장 중요한 것은 생산자와 소비자를 서로 가깝게 함으로써, 새로운 가치를 갖는 상품이 거래되도록 하는 것이다. 해외 선진국들의 사례들에서 공통점은 급식 공급의 효율성보다 급식이 갖는 가치를 우선시하고 이를 극대화하기 위하여 투자하는 것이다.

하지만 국내의 학교급식 논의(특히 지자체와 농협의 입장)는 친환경 로컬푸드 학교급식 공급의 효율성을 우선시하면서, 정작 가치의 창출 부분에 대해서는 형식적인 입장을 갖고 있는데 불과한 실정이라 국내에서 친환경 로컬푸드 학교급식의 형식적 확대가 아닌 영양사들의 입장 변화와 사회 전반적인 인식의 제고로까지 나아가고 있지 못하다는 점을 지적할 수 있다.

무상급식 논의는 보편적 복지 프레임에서 급식문제를 바라보고 있기 때문에, 친환경 로컬푸드 급식이 갖는 그 이상의 여러 가지 가치들의 실현에는 한계를 보이고 있다. 또한 학교급식운동진영의 논의는 가치 창출이라는 측면을 우선적으로 강조하고 있다는 점에서는 바람직한 입장을 갖고 있지만, 아직까지 사회적으로 급식 식재료 구매자인 영양사들의 인식과 태도 변화를 이끌어낼 만한 사회 전반적인 적극적 입장 변화(건강한 먹거리가 갖는 보건의 가치)를 일으키고 있지는 못한 실정이다. 그 이유로는 가령, 미국의 급식운동은 3영역(대안농업운동, 보건의 영양운동, 반기아 지역복지운동)이 비교적 고르게 분포하고 있는 반면에, 우리나라는 대안농업운동과 사회복지(무상급식을 통한 보편적 복지 달성) 담론 쪽에 상대적으로 치우쳐져 있어서 보건의 영양운동 측면이 취약하기 때문이라고 볼 수 있다. 가장 중요한 문제로는 이러한 가치를 인정하고 실천하는 보건의 영양분야 전문가가 극히 드물다는 점을 지적할 수 있다. 따라서 친환경 로컬푸드 학교급식이 확대되기 위해서는 향후 끊임없는 가치 창출을 위한 운동이 지속되어야 한다.

〈표 3-7〉 학교급식 개선운동의 가치

농민				소비자(영양사, 학생, 학부모)
경제적 측면				보건 영양(비만)
대안농업운동				복지 (무상급식)
	환경적 가치	교육적 가치	공동체적 가치 (사회적 가치)	

2. 법률적 지원의 중요성

중앙정부와 지방정부 차원에서 법률적으로 학교급식에서 확실한 로컬푸드의 증진 정책을 명시할 필요가 있다. 이는 공공영역이 확고한 정책적 의지를 갖고 있다는 표명으로 볼 수 있으며, 이렇게 되어야만 국가나 지역 내의 급식 관련 모든 주체들이 확신을 갖고서 움직일 수 있게 될 수 있다. 이런 차원에서 앞서 살펴본 미국이나 일본은 물론이거니와, 전세계의 많은 나라들이 학교급식이나 식재료 공공조달과 관련하여 로컬푸드 증진 관련 법령들을 다음과 같이 갖고 있다. 우리나라에서도 중앙정부와 지자체 차원에서 학교급식에서 생산자(농민)와 구매자(학교) 간의 관계를 증진하고 지역산 식재료의 공급을 확대하는 로컬푸드의 증진에 관한 확고한 의지를 법률적으로 명시할 필요가 있다.

〈표 3-8〉 로컬푸드 학교급식 · 공공조달 관련 전세게 중앙정부 및 지방정부의 법률 또는 계획 사례

중앙정부		
미국	농업법(2008) Food, Conservation, and Energy Act ¹²⁾	<p>SEC. 4302. 지역에서 생산된 농식품의 구매</p> <p>(1) 장관은 이 법과 아동영양법의 재정지원을 받는 기관들에게 지역에서 재배되고 길러진 가공되지 않은 농산물을 가 능한 최대한도로 구매하도록 장려해야 한다.</p> <p>(2) 기관들에게 프로그램에 참여할 것을 조인하고 정책 관련 정보를 웹사이트에 제공해야 한다.</p> <p>(3) 이 법과 아동영양법의 재정지원(국방부 DoD 신선과일채소프로그램 포함)을 받는 기관들이 지역에서 재배되고 길 러진 가공되지 않은 농산물의 구매를 위해 지리적 우선구매권을 사용하도록 허용한다.</p> <p>SEC. 4302. PURCHASES OF LOCALLY PRODUCED FOODS.</p> <p>Section 9(j) of the Richard B. Russell National School Lunch Act (42 U.S.C. 1758(j)) is amended to read as follows:</p> <p>(j) PURCHASES OF LOCALLY PRODUCED FOODS.—The Secretary shall—</p> <p>(1) encourage institutions receiving funds under this Act and the Child Nutrition Act of 1966 (42 U.S.C. 1771 et seq.) to purchase unprocessed agricultural products, both locally grown and locally raised, to the maximum extent practicable and appropriate;</p> <p>(2) advise institutions participating in a program described in paragraph (1) of the policy described in that paragraph and paragraph (3) and post information concerning the policy on the website maintained by the Secretary; and</p> <p>(3) allow institutions receiving funds under this Act and the Child Nutrition Act of 1966 (42 U.S.C. 1771 et seq.), including the Department of Defense Fresh Fruit and Vegetable Program, to use a geographic preference for the procurement of unprocessed agricultural products, both locally grown and locally raised.’ ,</p>
프랑스	농어업 근대화법 (LMAP) (2010) La loi de modernisa tion de l'agriculture et de la pêche ¹³⁾	<p>단체 급식, 공공급식, 외식업에 지역산물 공급의무 명시(230-1): 농민이 참여하는 ‘팻은유통’, 생산물을 급식 및 외식부 문에 공급하는데 있어 국가는 2010년 수요의 최소 15%, 2012년에는 20%를 달성하도록 한다: 제철 산물, 생산·유통 과정에서 환경영향을 최소화한 산물, 품질·원산지 보증 산물, 또는 환경인증 방식을 통해 재배한 산물”</p> <p>l’approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique comme privée.</p> <p>l’Etat se donne pour objectif de recourir, pour l’approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits faisant l’objet de circuits courts de distribution, impliquant un exploitant agricole ou une organisation regroupant des exploitants agricoles. Ces produits sont pris en compte au titre de l’objectif d’introduction des</p>

		catégories suivantes à hauteur minimale de 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 : produits saisonniers, produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale.
이탈리아	재정법 488 (1999) Legge finanziaria, n. 488 ¹⁴⁾	제59조 (고품질 유기농 식품의 발전) 고품질 유기농 식품의 생산을 활성화하기 위해 학교나 병원식당을 운영하는 공공기관은 유기농, 지역음식, 전통음식, 지리적표시제 인증 식재료를 제공해야 한다. Art. 59. (Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità) 4. Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonche' di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti.
핀란드	지속가능한 부문 구매 행동계 획(2009) Sustainable Public Sector Purchasing Action Plan ¹⁵⁾	지자체가 관리하는 공공급식소에서 식재료 구매시 지속가능성에 가장 높은 우선순위가 주어져야 한다: 지속가능하게 생산된 식재료(유기농, 채식식단, 로컬푸드, 제철)가 2010년까지는 최소 월 1회, 2015년까지는 주 1회 공급되어야 한다. Sustainability should be more highly prioritised in the purchasing of foodstuffs, with sustainably produced foods provided for the staff of public authorities at least once a month by 2010 and once a week by 2015.
브라질	학교급식법(2009) LEI No. 11947 ¹⁶⁾	브라질 국가학교급식프로그래م(PNAE)에서 최소 30%의 식재료를 지역의 가족농/가족기업으로부터 직구매할 것을 의무화(제14조) - 총 PNAE 예산의 30%인 5억 2천만달러 규모의 로컬푸드 조달이 가능해짐 제14조 PNAE 재원 중 최소 30%는 지역의 가족농/가족기업/단체로부터 직구매해야 한다(특히 토지개혁 정주민과 토착민에 초점) 1. 연방헌법 제37조 원칙, 품질기준, 현 시장시세에 부합할 경우, 직구매 시에 입찰절차를 생략할 수 있다. Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do

		<p>empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.</p> <p>1. A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.</p>
<p>식육추진기본계획 (2006)</p> <p>食育推進基本計画¹⁷⁾</p>	<p>학교급식의 지역산물 사용비율 30% 목표치 설정</p> <p>제2. 식육 추진 목표에 관한 사항 - 2. 식육 추진의 목표</p> <p>(3) 학교급식의 지역산물을 사용비율 증진</p> <p>학교급식에 얼굴이 보이는 이야기를 할 수 있는 생산자의 지역산물을 사용하고 식육을 위한 “살이있는 교재”로 활용하는 것은 아이가 식재료를 통해 지역의 자연과 문화, 산업 등에 관한 이해를 심화하고, 그러한 생산에 종사하는 사람의 노력과 음식에 감사하는 마음을 키우는 데 중요하다. 그 외에 지산지소를 추진하는데도 효과적인 수단이다. 따라서 학교 급식에서 지역산물 사용비율의 증진을 목표로 삼아야 한다. 2004년 기준으로 전국 평균 21%인데, 이를 2010년까지 30% 이상으로 증대하는 것을 목적으로 한다.</p> <p>(3) 学校給食における地場産物を使用する割合の増加</p> <p>学校給食に「顔が見える話ができる」生産者等の地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、子どもが食材を通じて地域の自然や文化・産業等に関する理解を深めるとともに、それらの生産等に携わる者の努力や食への感謝の念を育む上で重要であるほか、地産地消を推進する上でも有効な手段である。このため、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合の増加を目標とする。具体的には平成16年度に全国平均で21%となっている割合(食材数ベース)について、平成22年度までに30%以上とすることを目指す。</p>	<p>학교급식의 지역산물 사용비율 30% 목표치 설정</p> <p>제2. 식육 추진 목표에 관한 사항 - 2. 식육 추진의 목표</p> <p>(3) 학교급식의 지역산물을 사용비율 증진</p> <p>학교급식에 얼굴이 보이는 이야기를 할 수 있는 생산자의 지역산물을 사용하고 식육을 위한 “살이있는 교재”로 활용하는 것은 아이가 식재료를 통해 지역의 자연과 문화, 산업 등에 관한 이해를 심화하고, 그러한 생산에 종사하는 사람의 노력과 음식에 감사하는 마음을 키우는 데 중요하다. 그 외에 지산지소를 추진하는데도 효과적인 수단이다. 따라서 학교 급식에서 지역산물 사용비율의 증진을 목표로 삼아야 한다. 2004년 기준으로 전국 평균 21%인데, 이를 2010년까지 30% 이상으로 증대하는 것을 목적으로 한다.</p> <p>(3) 学校給食における地場産物を使用する割合の増加</p> <p>学校給食に「顔が見える話ができる」生産者等の地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、子どもが食材を通じて地域の自然や文化・産業等に関する理解を深めるとともに、それらの生産等に携わる者の努力や食への感謝の念を育む上で重要であるほか、地産地消を推進する上でも有効な手段である。このため、学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合の増加を目標とする。具体的には平成16年度に全国平均で21%となっている割合(食材数ベース)について、平成22年度までに30%以上とすることを目指す。</p>
<p>일본</p> <p>학교급식법 (2008)¹⁸⁾</p>	<p>영양교사가 식교육 지도를 실시할 때 학교급식에 로컬푸드를 활용하는 창의성을 지역 실정에 따라 발휘하도록 함</p> <p>제10조 1. 영양교사는 아동·학생들이 건강한 식생활을 스스로 영위할 수 있는 지식과 태도를 기르기 위하여 학교급식에 서 섭취하는 식품과 건강 유지 증진과 관련성에 대한 지도, 음식에 대한 특별한 배려를 필요로 하는 아동·학생에 대한 개별적인 지도, 기타 학교급식을 활용한 음식에 관한 실용적인 지도를 실시한다. 이 경우, 교장은 해당 지도가 효과적 으로 이루어질 수 있도록 학교급식과 관련되고 해당 학교의 식생활에 관한 전반적인 지도 계획을 만들 수 있도록 필요한 조치를 강구한다.</p> <p>2. 영양 교사가 1항의 지도를 실시함에 있어 해당 학교가 소재하는 지역의 산물을 학교급식에 활용하는 창의성을 지역 의 실정에 따라 발휘하여, 해당 지역의 음식문화, 식품산업, 자연 환경의 혜택에 대한 학생의 이해 증진을 도모하도록 노력한다.</p>	<p>영양교사가 식교육 지도를 실시할 때 학교급식에 로컬푸드를 활용하는 창의성을 지역 실정에 따라 발휘하도록 함</p> <p>제10조 1. 영양교사는 아동·학생들이 건강한 식생활을 스스로 영위할 수 있는 지식과 태도를 기르기 위하여 학교급식에 서 섭취하는 식품과 건강 유지 증진과 관련성에 대한 지도, 음식에 대한 특별한 배려를 필요로 하는 아동·학생에 대한 개별적인 지도, 기타 학교급식을 활용한 음식에 관한 실용적인 지도를 실시한다. 이 경우, 교장은 해당 지도가 효과적 으로 이루어질 수 있도록 학교급식과 관련되고 해당 학교의 식생활에 관한 전반적인 지도 계획을 만들 수 있도록 필요한 조치를 강구한다.</p> <p>2. 영양 교사가 1항의 지도를 실시함에 있어 해당 학교가 소재하는 지역의 산물을 학교급식에 활용하는 창의성을 지역 의 실정에 따라 발휘하여, 해당 지역의 음식문화, 식품산업, 자연 환경의 혜택에 대한 학생의 이해 증진을 도모하도록 노력한다.</p>

		<p>第十條 1. 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別の指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。</p> <p>2. 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。</p>
지방정부		
영국 웨일즈 지방정 부	<p>로컬푸드 공급 실천 계획(2009) Local Sourcing Action Plan¹⁹⁾</p>	<p>공공부문의 로컬푸드 조달을 장려함</p> <ul style="list-style-type: none"> - 공공부문 식품조달의 틀과 지침을 강화하고, 교육훈련 프로그램을 개발함 - 공공기관들의 틀 준수 노력을 보장함 - 로컬푸드 이용가능성 관련 정보를 공공부문 조직들에 제공함 - 공공부문 조직들에 로컬푸드 조달에 관한 조언을 제공하고, 이에 관한 어떠한 노력의 증진도 장려함 - 웨일즈 공공조직들의 DB를 구축함 <p>Encourage the public sector to source more local food and drink.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strengthen the Framework for Public Sector Food Procurement and associated guidance and develop a programme of training. - Secure the commitment of public sector bodies to follow the framework. - Disseminate information on availability of local food to public sector organisations. - Advise public sector organisations on sourcing from local suppliers and encourage them to promote any commitments to local sourcing. - Develop a database of public organisations in Wales and those close to the border with England.
미국 일리노 이주	<p>로컬푸드, 농가, 일자리 법률(2009) HB3990: Local food, Farms,</p>	<p>2020년까지 주정부 공공기관은 20%, 기타 보조기관은 10%의 로컬푸드 조달 목표치 설정</p> <p>제10조 로컬푸드 조달 목표</p> <p>a) 지역 농가와 농식품경제의 창출 및 강화를 위해, 2020년까지 주 공공기관이 구매하는 모든 식재료의 20%를 로컬푸드로 하는 것이 주 정부의 목표가 되어야 한다.</p> <p>b) 새로 구성될 로컬푸드-농가일자리위원회는 주정부가 재원을 일부 혹은 전부 제공하는 기관들이 2020년까지 구매하는 식품의 10%를 로컬푸드로 구매하는 것을 지원하고 장려해야 한다(공립학교, 아동시설, 방과후 프로그램, 병원 등).</p>

		<p>c) 이를 위해 입찰시에 일반 공급자보다 10% 이상 가격 차이가 나지 않을 경우에는 로컬푸드 공급자를 우대해야 한다.</p> <p>Section 10. Procurement goals for local farm or food products.</p> <p>(a) In order to create, strengthen, and expand local farm and food economies throughout Illinois, it shall be the goal of this State that 20% of all food and food products purchased by State agencies and State-owned facilities, including, without limitation, facilities for persons with mental health and developmental disabilities, correctional facilities, and public universities, shall, by 2020, be local farm or food products.</p> <p>(b) The Local Food, Farms, and Jobs Council established under this Act shall support and encourage that 10% of food and food products purchased by entities funded in part or in whole by State dollars, which spend more than \$25,000 per year on food or food products for its students, residents, or clients, including, without limitation, public schools, child care facilities, after-school programs, and hospitals, shall, by 2020, be local farm or food products</p> <p>(c) To meet the goals set forth in this Section, when a State contract for purchase of food or food products is to be awarded to the lowest responsible bidder, an otherwise qualified bidder who will fulfill the contract through the use of local farm or food products may be given preference over other bidders, provided that the cost included in the bid of local farm or food products is not more than 10% greater than the cost included in a bid that is not for local farm or food products.</p> <p>(d) All State agencies and State-owned facilities that purchase food and food products shall, with the assistance of the Local Food, Farms, and Jobs Council, develop a system for</p> <p>(i) identifying the percentage of local farm or food products purchased for fiscal year 2011 as the baseline; and</p> <p>(ii) tracking and reporting local farm or food products purchases on an annual basis</p>
미국 뉴욕시	뉴욕주 식품구매 가이드라인(2012) New York State Food Purchasing Guidelines ²¹⁾	<p>입찰시에 로컬푸드 공급자를 우대하며, 특정 산물의 경우 제한경쟁입찰 가능</p> <p>a) 최저가 10% 내에 들어가는 뉴욕주 로컬푸드를 공급하는 입찰자에게는 기타 입찰자 대비 “가격 기점”을 부여할 수 있다.</p> <p>b) 특정 산물의 경우 로컬푸드 입찰에 대해 경쟁을 제한하도록 명령할 수 있다.</p> <p>a) Under Subsection (8)(a) of GML §103, City agencies may grant a “price preference” for New York State food, e.g., agencies may determine that it is appropriate to award a particular contract to a bidder offering New York State food products whose price falls within 10% of the lowest responsive, responsible bidder’s price, where that low bidder does not offer New York State food products</p>

	<p>b) Under Subsection (8)(a) of GML §103, the purchasing agency may also mandate that a particular product, e.g., apples, come from New York State, thereby limiting competition to bidders that can supply such products, rather than similar products sourced from other locations.</p> <p>c) Under Subsection (8)(a) of GML §103, the purchasing agency may purchase the types of products included on the NYSDA list, using solicitations that seek bidders for multiple “classes” of goods. Using this procedure, bidders can be invited to submit offers to provide either a bundle of goods that includes New York State food products (e.g., with a requirement for 30% of the class as such New York State food products) and/or a bundle of goods with no sourcing restrictions. Upon reviewing the bids received, DCAS may then decide to award a contract to either the low bidder in the first “class,” or the low bidder in the second “class.</p> <p>d) In addition to the above-described bid solicitation terms that specifically prefer New York State food products, purchasing agencies may use the new “best value” provisions of GML §103 to craft solicitations that consider the freshness and perishability of the food being purchased, such as the number of days from harvest to delivery.</p>
--	---

12) <http://www.gpo.gov/fdsys/pkg/PLAW-110publ234/html/PLAW-110publ234.htm>

13)

http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=A0709438D2ABD3C79E4BADB7E5C94575.tpdljo15v_3?cidTexte=JORFTEXT000022521587&categorieLien=id

14) <http://www.camera.it/parlam/leggi/99488l.htm>

15) <http://www.ymparisto.fi/default.asp?contentid=323695&lan=en&clan=en>

16) http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm

17) <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2006/06/dl/s0613-8i.pdf>

18) <http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S29/S29HO160.html>

19) <http://wales.gov.uk/docs/draht/publications/090601localsourcingactionplanen.pdf>

20) <http://www.familyfarmed.org/foodfarmsjobs/FoodFarms%26JobsAct.pdf>

21) <http://www.nyc.gov/html/mocs/downloads/pdf/New%20York%20State%20Food%20Purchasing%20Guidelines.pdf>

제4장 국내 사례 분석

제1절 현황

국내에서도 2000년대 후반부터 지역별로 학교급식지원센터라는 공적인 상설 거버넌스 및 코디네이터 기구를 설립하여 학교급식에서 친환경 로컬푸드의 공급 활성화를 도모하려는 사례들이 점차 늘어나고 있다. 또는 학교급식지원센터까지 진척시키진 못했지만 그 전 단계에서 지역에서 기존의 특징 주체가 코디네이터 역할을 전담하면서 학교에 친환경 로컬푸드를 공급하는 사례들도 늘어나고 있다. 이러한 사례들은 크게 나누어보면, 농민주도형 공급사례와 농협주도형 공급사례로 나누어볼 수 있다. 그리고 그 숫자는 빠르게 늘어나고 있는 추세이다.

〈표 4-1〉 농민주도형 공급 사례

지역	공급주체	연도	관리주체	농가	품목	비 고
안동	안동교구가 톨릭농민회	2010	안동시학교급식지 원센터(위탁)	900	-	친환경 과일, 채소, 잡곡
합천	안전한학교 급식을 위한 합천생산자 영농조합	2009	-	500 (쌀 제외 100)	22종	교육청 주도로 시작.
함안	함안친환경 영농조합	2011	함안교육지원청	70	66종	지역가공품 추천공급(쌀 국수, 밀국수, 밀가루, 유 정란, 장류, 감식초) 학교에서 김치 직접 만들
경주	경주친환경	2009	경주시농업기술센터	40여	30~40 종	농업기술센터가 생산자 대행하여 급식입찰 참여 배송: 관내부식납품업체
울산 북구	울산북구친 환경먹거리 작목반	2011	울산북구학교급식 지 원 센 터 (지 자 체 직영)	30여	26종	가공품 기준 수립 (국내산원료, 무첨가물) 배송: 농소농협
옥천	옥천살림 영농조합	2012	옥천군 학교급식지 원센터(지자체 직영)		16종 (친환 경)	2009년부터 시범운영(준 비위원회) 배송: 옥천살림영농법인

〈표 4-2〉농협주도형 공급 사례

지역	운영주체(공급+관리)	연도	품목
거창	거창사과원예농협	2012	전품목
순천	순천농협	2004	농산물
나주	나주조공	2005	농산물
목포	목포유통	2012	농축산물
영주	영주농협	2010	농산물
포항	서포항농협	2012	전품목
아산	아산원예농협	2012	농산물, 김치
당진	당진조공	2011	전품목
청원	오창농협	2012	농산물
정선	정선농협	2011	전품목
삼척	근덕농협	2011	농산물
고양	고양유통	2011	전품목
영암	영암농협	2006	농산물
임실	삼계농협	2009	농산물
경기	경기친환경조공	2011	농산물, 김치

제2절 사례 검토

1. 경기도 광역 친환경 학교급식 사례

1) 경기도 학교급식의 개요

경기도 학교급식은 도교육청과 시군 지자체 주도의 무상급식, 그리고 경기도청 주관의 친환경 농산물 공급사업으로 대별된다. 더불어 경기도 교육청과 지역 교육청 협력으로 추진 중인 가공식품 공동구매가 지역범위 학교급식 운영의 새로운 접근으로 주목받고 있다.

우선 경기도 교육청과 시군 지자체 주도의 무상급식은 31개 시군 초등생 전면 무상급식을 골간으로 하고 있다. 그리고 만 5세 유치원과 중학생 등으로 무상급식을 확대해 가고 있는 모양이다. 2012년 6월 현재 만 5세 유치원은 24개 시군, 중학생은 23개 시군에서 무상급식을 실시하고 있다. 다만 23개 시군에서 실시하고 있는 중학생 무상급식은 지자체 예산의 차이에 따라 학년별로 도입 범위의 차이가 있는 것으로 확인되고 있다. 도입 범위의 차이에도 불구하고, 시행 대상 전체 학교의 실시 조건은 동일하게 적용되고 있다.

그렇지만 현 경기도 학교급식 무상급식은 친환경 급식 진전의 기대에도 불구하고, 식재료 조달 및 공급에 관한 새로운 시도로 이어지지 못하고 있다. 무상급식 대상 학교 모두가 기존 거래방식을 그대로 유지하고 있다. 이는 개별학교를 운영 주체로 하는 학교급식법의 현재, 그리고 광역교육청 단위에서 지역의 인적·물적 자원의 총괄적 활용을 필요로 하는 식재료 조달의 새로운 방식 마련이 용이하지 않기 때문으로 보여진다.

광역교육청 단위 학교급식의 식재료 조달방식으로서의 전환은 인적·물적 자원의 총체적 활용을 통한 시스템의 전환이기보다는 식재료 기준 설정 등 감시·감독 체계 확보가 보다 용이할 수 있다. 이에 경기도 교육청과 안양 교육청이 공동 기획하고, 안양 교육청이 주관하고 있는 가공식품 부문 공동구매가 그 예로 주목받고 있다. 안양 교육청 주관 가공식품 공동구매는 2011년 2학기부터 시작하였으며, 긍정적인 평가 속에 2012년 2학기 이후 부천·시흥 등으로 실시지역을 확대하려는 움직임을 보이고 있다.

한편 경기도청 주관의 친환경농산물 학교급식 사업은 우수 농산물(G마크 및 친환경) 및 경

기미 사용에 따른 추가 비용을 초·중등 차등지원하는 체계이다. 본 사업은 제한된 예산으로 학교를 선별해 추진하고 있지만, 친환경 급식 진전의 기대, 새로운 식재료 조달방식의 도입, 지역농업 등 지역의 다양한 요소와 연계 속에 경기도 학교급식의 핵심 사안으로 주목받고 있다.

경기도청 주관 친환경농산물 공급사업의 실제 참여도는 초등학교가 학교 수와 학생 수 모두에서 61% 전후, 중학교가 학교 수와 학생 수 모두에서 12% 전후 정도이다. 예산 제약에 따른 선별 급식으로 같은 지역 내에서도 참여교와 비참여교 구분이 나타난다. 2012년 기준 현재 사업규모는 총 예산 24,000백만 원에 초등학교 705개교 526천명, 중학교 70개교 58천명이다.

〈표 4-3〉 2012년 경기도 친환경농산물 학교급식 사업 참여 학교

	전체(A)		친환경농산물 학교(B)		참여학교 비중(B/A)	
	학교 수	학생수(천명)	학교 수	학생수(천명)	학교(%)	학생수(%)
초등학교	1,160	856	705	526	60.78	61.45
중학교	585	482	70	58	11.97	12.03
고등학교	421	464	0	0	0	0
특수학교	26	3	0	0	0	0

2) 경기도 학교급식 식재료 조달의 특징

경기도 학교급식은 농산물과 시범사업지역 가공식품을 제외한 대부분에서 기존 식재료 공급방식인 G2B 방식이 주도적 위치를 차지하고 있다. 이같은 학교급식 식재료 운영은 개별 학교급식이 학교급식 운영 주체로 자리한 가운데, 지역산 식재료의 공급체계 마련을 위한 구체적인 접근이 이루어지지 못했기 때문이다.

경기도 교육청의 무상급식 추진은 경기도청의 협력을 구하지 못하면서 광역자치 단위 식재료 조달체계의 근본적 전환으로 이어지지 못하고 있다. 시군 지자체가 재정을 분담하여 경기 무상급식 진전에 힘을 보태고 있지만, 예산 제약으로 무상급식의 전면 전환을 이루지는 못했다. 또한 기초지자체 단위는 경험의 부재와 기초지자체 접근이 갖는 한계로 인해 식재료 조달 방식의 전면 전환을 구체화하지는 못하고 있다. 또한 경기도청 주관의 친환경 농산물 공급사업이 진행되는 상황에서 기초지자체 단위 독자적 식재료 공급체계 구축 자체의 어려움 또는

접근의 기피도 있었다. 결과적으로 현재까지 경기도 교육청 무상급식은 학교급식비 재정 부담 주체를 학부모에서 공공기관으로 변화시키는데 그치고 있다. 무상급식에 따른 친환경급식의 진전은 현재까지는 개별 학교단위의 선택이 큰 몫으로 자리하고 있는 형편이다.

(1) 경기도 교육청 주관, 시군 교육청 단위 공동구매

이같은 실정에서 경기도 교육청은 학교급식 식재료 공급의 새로운 유형을 마련하기 위한 방안으로 지역범위 학교급식 공동구매를 시범사업으로 도입하고 있다. 경기도 교육청 학교급식 식재료 공동구매는 가공식품을 대상으로 하고 있는데, 지역 학교가 구매권을 지역교육청에 위임하는 방식으로 이루어진다. 사업은 안양 교육청의 시범사업으로 시작되었다. 이후 나름의 성과를 인정받아 2012년 2학기 이후 부천, 시흥 등으로 범위를 확대해가고 있다.

납품업자는 지역에서 선발된 심의위원들이 마련한 심사기준을 기초로 협상에 의한 계약방식으로 선정한다. 2011년 2학기에 시범사업에서 친환경학교급식 전문업체와 컨소시엄을 이뤄 참여한 농협중앙회가 공급자로 선정되었다. 그리고 2012년 2학기 타 지역으로의 사업확대에서도 동일한 방식으로 참여한 농협중앙회가 사업자로 선정되었다.

안양교육청 공동구매 시범사업은 가공식품의 최종 생산품을 대상으로 한다. 식재료 품질 요구사항은 친환경 생산물 우선사용과 특정 식품첨가물 사용의 배제 등이다. 이같은 조건에서 현재의 물류조달은 지역에서 제시하는 안전기준에 일치하는 상품을 선정하고, 납품업자가 자체 조달경로를 통해 책임공급하는 방식으로 이루어지고 있다.

〈표 4-4〉 안양학교급식 가공식품 공동구매 품질기준 및 대상품목

1. 원·부재료 국내산 친환경 생산물 우선 사용 - 국내산 친환경 생산물을 우선 사용 - 적정가격 유지, 생산량 부족시 국내산으로 대체 - 국내생산이 어려울 경우 예외적으로 수입산 허용 2. 식품 첨가물 사용 금지. 3. 유전자 조작 농작물 및 유전자 조작 식품 제외 (NON-GMO).				
번호	품 목	소요량	물품기준	규격
1	국간장	4,425	국내산 콩메주, 전통인증식품	1.8L 15L
2	굵은소금	2,208	국내산 천일염, 6개월 이상 자연탈수	3kg

3	감자전분		4,061	국내산 감자 100%, 무첨가물	1kg
4	당면		3,351	국내산 고구마전분 100%, 무명반, 절단	1kg
5	토마토케찹		6,993	국내산 토마토, 산탄검 무첨가	1kg
6	고추장	1	18,307	국내산 고춧가루13% 이상, 국내산쌀, 전통인증식품, 6개월 이상 숙성 → 2종(복수)추천	14kg
		2			
7	쌀조청		9,529	국내산 쌀과 국내산 엿기름	3kg
8	볶음참깨(거피)		2,427	국내산 참깨 100%	500g
					1kg
9	참기름		2,971	국내산 참깨 100%, 무첨가물	500ml
10	고춧가루	순한맛	3,198	국내산 100%, 청결고춧가루, 해썬인증	1kg
		보통맛			
11	밀가루		4,038	국내산 백밀가루 100%, 무첨가물	1kg
12	들기름		462	국내산 들깨 100%, 무첨가물	500ml
13	들깨가루(거피)		949	국내산 들깨 100%	500g
14	현미유		3,998	국내산 미강 100%	18L
15	부침가루		1,291	국내산 밀가루 함량 90% 이상	1kg
16	튀김가루		2,323	국내산 밀가루 함량 90% 이상	1kg

경기도 교육청 주관 학교급식 공동구매는 향후 다양한 범위에서 지역과의 관계를 강화해 가야할 필요성을 제기한다. 지역과의 관계는 가공식품 부분과 지역농산물 또는 지역 생산업체와의 관련성 확보가 단연 중심이 되어야 한다. 안정적 물량 확보를 통해 지역내 또는 인근 특정 가공업자와 계약을 통한 생산·공급이 이같은 요구의 한 유형일 수 있다.

가공식품의 지역 연계성 확보는 단위 식품별로 예측 가능한 규모로 지속적 주문이 이루어질 때 용이한 접근이 이루어질 수 있다. 따라서 식재료 조달에서 지역 연계성 강화는 현재의 시범사업이 이 조건에 얼마나 부합하고 있는지를 점검하는 것에서 출발할 필요가 있다. 충분한 물량이 확보된다면 지역 공급업체가 새로운 시장 창출이라는 관점에서 학교급식에 접근할 수 있을 터이다. 그리고 공급업체 선정 조건에 이를 수용하여 구체성을 확보하도록 해야 한다.

그렇지만 현재의 시범사업은 지역 초등학교 차원의 접근이며, 또한 특정 가공식품만을 대상으로 하기 때문에 지역 연계성 확보 요구에 충분한 응답을 하지 못하는 양상이다. 공급업체 선정 등에 이같은 조건이 담겨져 있지 않고 있어서, 현재의 시범사업이 이같은 조건을 논하기에 충분하지 않은 실정이다.

결과적으로 현재의 경기도 교육청 주관 가공식품 부문 시범사업은 공동구매라는 새로운 방식 도입에도 불구하고, 식재료 조달 자체가 기존 방식과 큰 차별이 없는 모습을 보이고 있다.

따라서 향후에는 보다 내실있는 접근을 통해 지역 생산업체와의 계약 생산 등으로 접근할 필요가 있다.

단기적으로 기존의 다른 식품군과 연계하는 등을 통해 배송체계의 효율성을 모색해 볼 필요가 있다. 현재 배송은 선정된 사업체가 자체 배송망을 통해 주 1회 학교별로 배송하는 형태로 이루어지는데, 가공식품의 특성상 기존 농산물의 배송과 연계해 운영 효율을 높이는 것도 가능할 것이다. 또한 사업 대상을 중·고등학교로, 여러 시군으로 확대하는 과정을 통해 소요 물량의 안정화가 이루어질 것이며, 이를 통해 지역과의 연계성을 보다 구체화하는데 중요한 토대가 될 것이다.

(2) 경기도청 주관 친환경농산물 학교급식 공급사업

경기도청 주관 친환경농산물 학교급식 공급사업은 2009년 이후 출발하여 현재까지 이른 사업이다. 사업은 당초 한강수계 기초 지자체 친환경농업과 학교급식의 연계강화를 목적으로 시작되어 현재까지 이어지고 있다. 그렇지만 지역농업과 학교급식이 갖는 불일치성, 그리고 광역 단위 물류조달의 효율성 확보 등의 필요성을 우선시하면서, 물류의 실제 공급 및 조달은 전국을 범위로 이루어지고 있다.

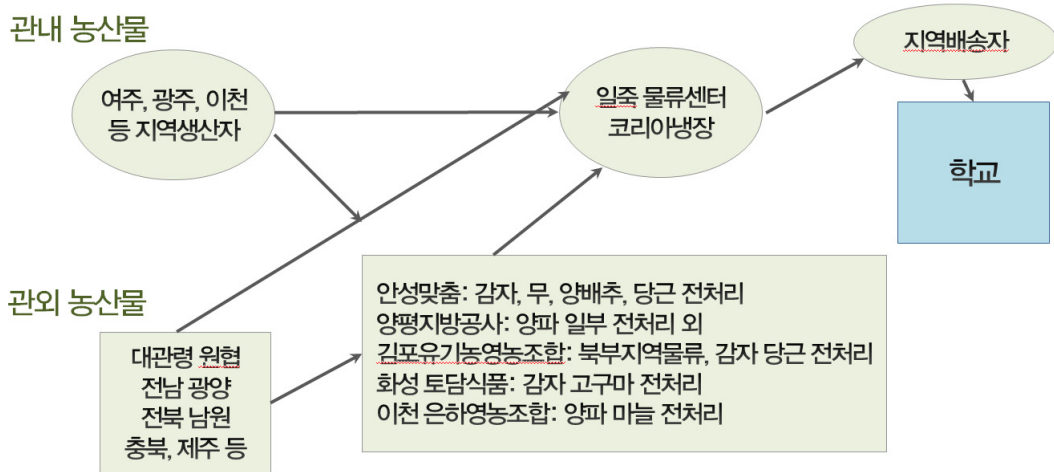
경기 친환경농산물 학교급식 사업 식재료 선정 기준은 G마크 농산물과 도내 농산물 우선 접근을 전제로 한다. 물류의 총괄 흐름은 아래 그림과 같이 16개 출하회가 중심이 된 관내 농산물과 전남북 지역을 중심으로 전국 각지에서 조달되는 관외 농산물로 구분해 볼 수 있다. 물류는 전처리 물품과 비전처리 물품으로 구분하여 운영되는데, 전처리 물류는 지역 내 주요 전처리 사업체를 거쳐 안성 일죽에 위치한 통합물류센터로 집결하고, 이후 지역별 배송업체를 거쳐 학교로 배송된다.

이같은 물류과정에서 쟁점은 물류 조달에서 계약재배가 철저히 이루어지지 못해 관내 농산물의 안정적인 조달이 취약하다는 지적이다. 관내 농산물의 안정적인 조달이 취약하다는 점은 자연스레 관외 농산물 이용 확대를 가져올 수밖에 없다.

경기도 친환경농산물 학교급식 공급사업에서 관내 농산물 조달의 불안정성 문제는 다음 여러 원인의 복합적 관계에서 기인하는 것으로 짐작된다. 먼저 선별적 지원 사업으로 시행되고 있는 경기도청 친환경농산물 학교급식사업 자체의 한계이다. 품목과 예산 제약으로 학교 단위에서는 일부 품목에 대해 선택적 접근을 행할 수밖에 없다. 결과적으로 시기별 해당 품목의

가격에 따라 학교단위 취사선택이 생겨나고, 그 결과 지원사업 물품의 구매가 이루어지지 못하는 경우가 생겨날 수 있다.

〈그림 4-1〉 경기도 친환경농산물 공급 흐름도



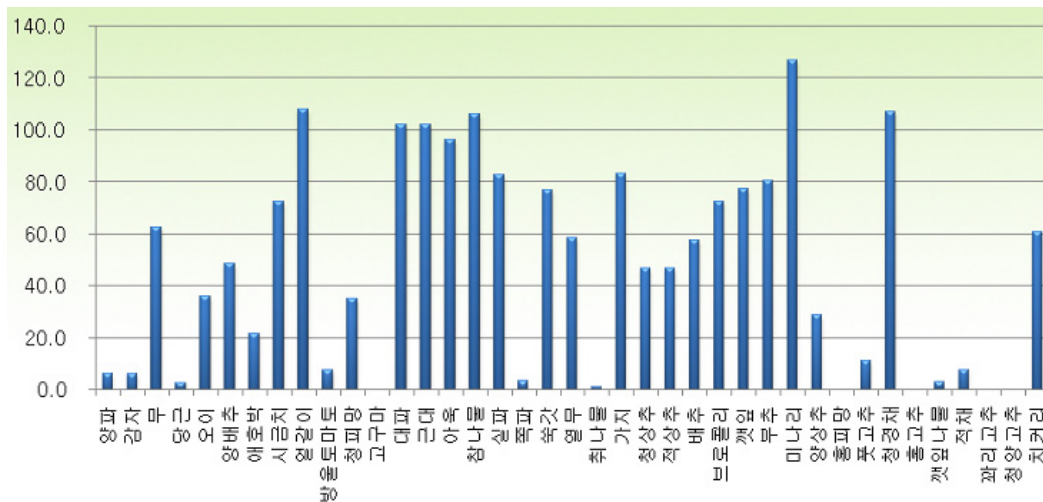
경기지역 다수 영양교사는 지원사업 참여에 있어서 가격이 큰 장애가 되고 있음을 지적하고 있다. 그리고 그 결과는 관내 농산물 이용 부진으로 이어지며, 관내 물량의 안정적 구매를 저해하고 약정물량 이용의 부진을 가져오게 된다. 경기친환경농업인연합회 자료에서 2011년 한 해 동안 출하회가 생산, 공급하는 39개 품목(전략품목)의 계약 이행률이 총 약정물량 2,696톤 중 1,130톤 공급으로 41.9%에 그쳤다는 결과도 이같은 사정과 관련된 것으로 짐작된다.

다음으로 관내 농산물 공급지역이 경기도 전체 31개 시군 중 11개 시군에 제한적으로 위치하고 있다는 점도 사업운영의 복잡성을 가져온다. 경기도 광역단위 주관 하에 지역의 제한을 둬으로써 이는 소외지역 생산자들의 불만으로 이어질 수 있으며, 동시에 지역과 학교의 일상적 소통을 매개하는 것이 어려워질 수 있다. 광역단위 주관에서 지역을 제한함으로써, 학교급식의 합목적성에 부합하는 식재료 조달체계 확보보다는 물류조달의 안정성 확보 차원에 머물게 한다. 따라서 관내보다 관외 쪽으로 물류조달이 기울어지고 있다는 지적도 이와 관련된 영향으로 판단된다.

역으로 경기지역 학교급식 친환경농산물 요구가 11개 기초지자체의 제한적 접근으로 충실

히 지켜질 수 있는지에 대해서는 고려해볼 필요가 있다. 학교급식 물류는 도농복합지역과 농촌지역은 지역범위 자체의 체계적 접근을 통해 공급기반을 마련하고, 지역내 생산규모와 계절적 요인으로 부족물량이 생겨날 시에 외부와 연계를 추진하는 방식에서 기초지자체와 광역물류 상호의 보완관계를 확보해 갈 필요가 있다. 경기도 광역물류도 이같은 이해를 통해 합리성을 기할 필요가 있다. 주와 부의 관계를 명확히 하는 것이다.

〈그림 4-2〉 2011년 품목별 계약 이행률(%) (자료: 경기친환경농업인연합회)



현재 경기지역 친환경학교급식 사업에서 지속적 과제로 제기되고 있는 계약재배는 광역단위의 불안정한 수요로 인해 안정화가 쉽지 않은 상태이다. 현재의 계약재배가 사실상 출하회단위에 공급우선권 보장 정도에 그치고 있다는 점도 이를 반영한 결과라 할 것이다. 공급우선권을 통한 친환경농산물 공급은 시장가격 변동에 따라 큰 변동이 생겨날 수밖에 없다. 학교에서 가격 제약으로 다른 경로에서 물류를 조달하는 예가 생겨나듯이 생산자 측에서도 시장가격을 쫓아 다른 판로를 확보할 여지가 있다.

이같은 불일치는 현재 광역 단위에서 학교급식만을 대상으로 하는 조달계획에서는 불가피한 측면이 있다. 광역단위에서 학교급식 외의 물량을 처리할 기반이 없으며, 결과적으로 잉여물량의 부담은 농가 몫이 될 수밖에 없다. 이에 시군 지역 단위에서 생산자와 지역단위의 협력 속에서 학교급식 외의 합리적 판로 확보를 통해 잉여물량 처분 등을 포함해 계약재배 안정화

를 취하는 방법으로 조달방식을 전환할 필요가 있다.

학교급식 자체가 시장에서 큰 비중을 차지하지 못하는 상황에서 기초 지자체 지역 수준에서 체계적 접근으로 합리적 조달 경로를 확보하는 것이 유리한 지점이 있을 수 있다. 광역 단위는 이같은 지역의 요구를 바탕으로 새롭게 조정될 필요가 있다.

3) 경기도 학교급식의 지역협력 체계

경기도 교육청은 학교급식 기본방향 결정단위인 학교급식위원회와 관련 행정기구 외에 거버넌스 방식으로 여러 조직을 구성함으로써 학교급식 운영의 구체성을 확보하기 위해 힘쓰고 있다. 경기도 교육청 거버넌스 체계 학교급식 운영의 구심은 친환경학교급식추진단으로, 경기도 학교급식 의사를 수립·총괄하고 조정할 수 있는 체계로 마련하였다. 운영 내실화의 전제인 행정적·재정적 지원을 확실히 하기 위하여 '경기혁신교육기획단' 산하로 두었다. 경기혁신교육기획단은 당초 경기혁신교육 정책의 협의·조정을 위한 협의체 기구로 설치한 기구이다. 그리고 학교급식 실체적 요구에 맞게 산하에 여러 TF팀을 가동하고 있다.

경기 친환경학교급식추진단의 설치 목적은 학교, 사회·시민단체, 교육공동체 등 다양한 범위에서 학교급식 관련 의견을 수렴하고 이를 합리적으로 조정해 가기 위한 것이었다. 학교급식 계획의 수립, 예산확보방안, 모델정립 등이 주된 역할이다. 그리고 그 실질적 역할을 담보하기 위해 수 개의 관련 TF팀을 구성해 논의를 진행하고 있다. 대표적 TF는 정책개발팀, 식재료구매개선팀, 표준식단팀, 식생활연구팀 등이다. 경기도 교육청 학교급식의 새로운 모형 사례로 주목받고 있는 안양지역 공동구매 사업도 식재료구매개선팀 단위 논의의 산물이다. 그리고 표준식단팀은 건강식단 책자를 발간·배포하면서 지역에서 좋은 반응을 보이고 있다.

경기도청 친환경농산물 학교급식은 2009년 G마크농산물공급 시범사업에서 출발, 2011년 오늘의 명칭으로 바뀌었다. 사업 추진과정은 4개 생산자 조직 참여로 출발해 (사)클린팜당으로 일원화하는 과정을 거쳐, 현재는 지역 내 14개 지역농협이 공동출자한 경기친환경조합공동사업이 중심 역할을 하고 있다. 그리고 다시 최근 경기친환경조합공동사업이 경제효율성 등에 치중하면서 지역농산물 계약재배 등을 제대로 추진하지 않고 있다는 지역 생산자의 문제제기 속에서 사업구도의 큰 틀에 변화가 생겨났다. 그 결과 사업운영의 공익성을 강화하는 방향으로 조직이 개편되었으며, 2011년 하반기 이후부터 경기농림진흥재단이 친환경학교급식사업을

총괄하게 되었다.

이에 현 사업 체계는 경기농림진흥재단이 물류유통 관리 및 감독, 참여업체 선정 및 관리 등을 행하고 있다. 기존에 사업의 총괄단위로 역할했던 경기조합공동사업법인은 사업 전문성을 계승해 지역 생산자조직과의 관계에서 물류조달을 책임지고, 배송업체 선정을 통한 각 시군 지자체별 배송업무에서 중추 역할을 맡고 있다. 그리고 사업 공공성과 투명성 강화 차원에서 친환경학교급식 민관협의체 및 가격협의회 운영이 강화되는 모양이다. 민관협의체는 생산자·소비자, 행정기관(도·교육청·재단), 시민단체 등이 참여하여 경기도 친환경급식사업 전반의 발전방향을 모색하는 자리이다. 민관협의체는 학교급식 운영 전반의 보고와 함께 관리·감독에 관한 자문, 참여 주체 간의 이견 조율, 그리고 새로운 정책수립 논의 단위 역할을 한다.

이상의 구도를 종합할 때 경기 친환경급식사업은 경기도와 시군의 행정기관, 사업관리·감독과 운영주체로써 경기농림진흥재단, 식재료 조달 및 공급부문의 사업주체인 경기친환경공동조합법인, 그리고 교육청과 학교의 4개 영역 간 상호 관계로 파악할 수 있다. 그리고 각 영역별 민관 거버넌스를 확보해 학교급식이 요구하는 지역 의사의 총화와 인적·물적자원의 종합 활용에 기여하고자 힘쓰고 있다.

2. 서울 친환경 학교급식 사례

1) 서울지역 학교급식 운영의 개요

서울 학교급식은 초등학교 전체와 중학교 1학년까지의 친환경무상급식 체계 정착에 힘쓰고 있다. 다만 예산 제약으로 현재 친환경 급식은 현재까지 서울시 친환경농산물 보조사업을 활용한 농축산물이 중심을 차지하고 있다. 서울시 학교급식 식재료 공급구조도 이같은 급식구도를 반영해 서울시 주도 학교급식 식재료 공급과 일반 식재료 공급업체 단위로 구분되고 있다. 즉, 서울시 보조사업을 활용한 친환경농산물 공급은 서울시 친환경유통센터의 별도 공급망을 활용하고 있고, 그 외는 무상급식의 진전에도 불구하고 학교 단위의 입찰 방식을 통해 기존 공급업체들이 참여하고 있다. 그리고 학교급식의 개선을 꾀하는 일부 자치구 단위에서는 학교

급식지원센터 설치를 통해 지역 학교급식의 최적 모델을 구축하려는 움직임을 보이고 있다. 또한 특정 자치구는 자체 서울시 보조사업에 참여하지 않은 채 지역 독자의 공급모델 구축을 시도하기도 한다. 2012년 12월에는 서울시와 서울시 교육청의 협력을 통해 서울시 광역 학교 급식지원센터를 설치하였다. 이는 지금까지 행정자치, 교육자치 분리 속에 지역 통합 운영으로 구체화되지 못한 학교급식의 한계를 극복하고, 이를 기준으로 친환경무상급식의 진전을 꾀하려는 행보를 담은 것이다.

요약하면, 서울시 학교급식에서 친환경농산물의 공급은 기존의 도매시장을 활용한 방식으로 전국적인 수준에서 산지계약을 통한 조달이 이루어지고 있으며, 가공품의 영역에서 점차 광역과 기초자치구 단위의 학교급식지원센터들의 공동구매 품목이 늘어나고 있는 것으로 볼 수 있다. 그리고 이는 대도시라는 지역적 특성이 반영된 결과이다.

2) 서울시 친환경유통센터 운영 사례

서울시 친환경유통센터는 서울시 농수산물공사 산하 기관으로 서울시 학교급식지원심의위원회 결정으로 서울시 친환경학교급식 보조사업을 담당하고 있다. 서울시 학교급식 보조사업 확대 과정에서 새로운 대안 공급체계 마련을 구축하고자 하였고, 그 결과 서울시 농수산물공사에 책임이 주어지게 된 것이다.

서울시의 이 같은 결정은 서울시 농수산물공사가 농축수산물 분야의 전문성이 학교급식 식재료 공급의 최적 시스템을 구축하는데 기여할 것이라는 이해가 함께 한 것이다. 서울시 농수산물공사의 전문성이 복잡한 유통구조를 줄이고, 산지와의 연계 강화를 통해 가격과 안전성 모두에서 큰 효과를 나타낼 것이라는 기대이다. 동시에 최적 학교급식 시설 마련을 통해 서울시 학교급식의 안전성 강화 의도도 함께 실현하고자 하였다.

(1) 학교급식 사업의 출발과 발전과정

서울시 친환경유통센터의 학교급식 사업은 2009년으로 서울소재 25개 초등학교 대상의 서울시 우수 농축산물 공급 시범사업 참여가 시작이었다. 당시는 별도의 학교급식 시설을 구축하지 못한 상황으로 기존 가락시장 내에서 검품·검수가 이루어졌다. 그렇지만 기존 시장 공

급자와 차별적인 노력 속에 친환경농산물을 공급한 덕에 영양교사 등으로부터 후한 평가를 받았다.

현재의 서울 강서구에 자리한 학교급식 전문시설인 친환경유통센터 시설은 2010년 설치되었으며, 지속적인 서울시의 학교급식 보조사업 확대와 더불어 사업 안정화를 기하고자하는 의도가 담겨있다. 그리고 2011년 추가 신축으로 시설을 확장해 오늘에 이르고 있다.

(2) 학교급식 식재료 조달 및 배송체계

서울시 친환경유통센터 식재료 조달 체계가 기존 방식과 다른 중요한 차이는 산지와 연계 강화 부분이다. 이는 농축산물 유통단계 축소를 통해 양질의 안전한 농산물을 합리적 가격에 조달토록 하기 위함이다. 이에 전국 주요 산지를 물색하며 안정적 공급처를 찾아나섰고, 그 결과 약간의 시행착오를 거쳐 오늘날 농산물 부분에서 4개의 주요 공급처를 확보하였다. 4개 산지 공급처는 농업회사법인, 영농조합법인 형태로 조합원과 함께 자체 계약재배를 확보하고 있는 경우가 3곳, 그리고 농협 대전물류센터이다. 더불어 학교급식 물류가 갖는 식재료 조건을 충실히 소화할 수 있어야 한다는 기준이 산지 공급처 선정의 추가 조건이 되면서, 소분, 포장 등의 기본 시설을 모두 갖춘 조직이 선발되었다.

공급처는 산지 계약재배 확보를 통한 물류 안정화를 기본 요구로 하고 있지만, 학교급식 식재료의 다양성을 확보하는 차원에서 지역 외로부터의 조달도 불가피하게 함께 행하고 있다. 이같은 측면에서 공급처는 식재료 전문 유통 조직의 성격도 함께 갖는다. 그리고 계절적 영향, 기후적 영향에서 친환경 농산물 조달이 원활하지 못할 경우는 일반 농산물로 대체 공급하는 역할도 한다. 서울시 친환경유통센터 식재료의 학교로의 배송은 기존 학교급식 공급업체 중에서 선별된 6개 업체가 참여하는 체계를 갖추고 있다. 배송업체 선정은 사업의 안정성과 식재료 취급의 안전성에 중점을 두고, 기존 서울시 학교급식 관계 사업체 중에서 선발하였다.

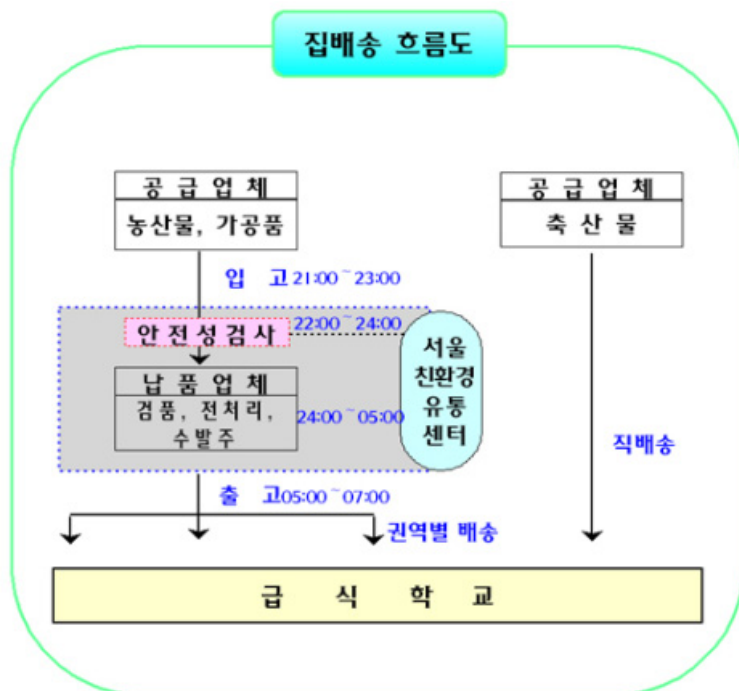
서울시 친환경유통센터에서 독자적인 배송체계를 갖추지 않고, 기존 업체를 활용하는 것은 자체적 운송장비 등의 비용적인 면도 있지만, 학교급식 식재료와 같은 특수성을 오랜 경험에서 충분히 소화할 수 있는 능력이 요구되었기 때문이다. 배송업체는 식재료 배송업무를 기본 골격으로 하면서, 산지와 학교와의 행정적 관계를 실질적으로 총괄하는 역할도 함께 담당하고 있다. 학교와의 계약과 수발주, 친환경농축산물 정산에 참여하며, 학교로부터 납품대금을 수령

한 후 산지 공급처와 물품대금을 정산하는 업무도 담당하고 있다.

배송업체로 선발된 업체는 과거에는 학교급식 입찰 결과에 따라 사업량이 시기별로 큰 편차를 보였던 것이, 현재는 규모의 안정성이 확보되어 사업에 큰 도움이 된다고 현재의 체계를 평가하고 있다. 따라서 기존 입찰 방식의 학교급식 사업을 정리하고 서울시 친환경유통센터와 협력에 전념하는 모습을 보이고 있다.

실제 물류는 공급처에서 급식 전날 21~23시 경 서울시 유통센터로 입고하고 다음날 아침 5~7시에 배송에 나서는 흐름을 갖는다. 입고 후에는 서울시 친환경유통센터에서 안전성 검사를 행하고, 이후 공급업체와 배송업체, 서울시 친환경유통센터가 함께 검품한다. 이 과정에서 불합격 식재료에 대비하기 위해 공급업체는 사전 여분의 물량을 마련하고, 이같은 조치로도 충당이 불가능한 경우는 배송업체가 자체 물류기능을 확보한 시장물량으로 대체 공급하는 경우가 생겨난다. 원거리 학교의 안정적 배송을 위해 새벽 이른시간에 학교 인근으로 접근해 있다가 검수시간에 학교를 방문하기도 한다.

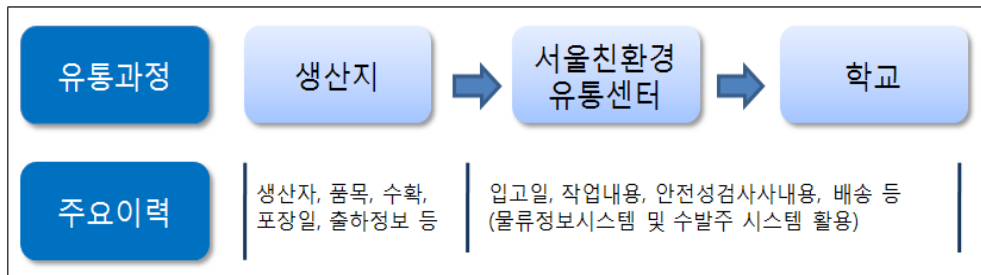
〈그림 4-3〉 서울시 학교급식 물류 집배송 흐름도



출처 : 서울시 농수산물공사 홈페이지

안전성 검사는 샘플을 통한 속성검사와 정밀검사를 병행해서 실시한다. 그리고 친환경농산물은 생산에서 학교에 이르는 전 과정의 이력을 체계적으로 관리할 수 있도록 하는 ‘유통이력 시스템’을 확보하고 있다. 종자, 농약, 비료 등의 사용기록 등 친환경 인증기준에 대한 철저한 이해와 준수 요구는 이같은 과정의 기본 요구사항이다. 생산자, 품목명, 수확일, 포장일 등의 출하 정보는 생산지 단계 관리에서의 기본 의무이다. 그리고 서울 친환경유통센터에서 물류정보시스템과 수발주 시스템을 활용, 입고일, 작업내용, 안전성검사사내용, 배송 등의 정보를 체계적으로 정리하고 있다.

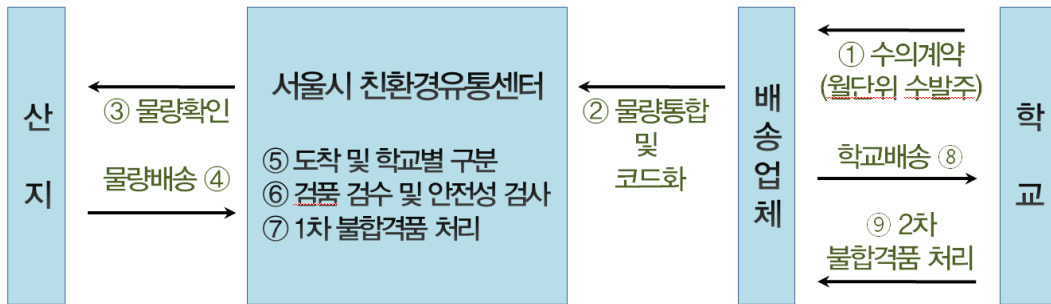
〈그림 4-4〉 서울시 친환경유통센터의 유통이력시스템 체계



서울시 친환경유통센터의 학교급식 기본 흐름은 다음과 같다.

- ① 수의계약에 근거해 학교에서 배송업체로 월단위 수발주
- ② 서울시친환경유통센터 단위에서 배송업체로부터 수발주 물량의 통합 및 코드화
- ③ 산지에서 물량 확인
- ④ 산지에서 물품 배송(소분, 포장, 전처리 포함)
- ⑤ 서울시친환경유통센터 도착 및 학교별 구분
- ⑥ 검품, 검수 및 안전성 검사
- ⑦ 1차 불합격품 처리(산지 예비물량으로 조달하며, 예외시 시장 구입)
- ⑧ 학교로 배송
- ⑨ 2차 불합격품 처리(배송업체 자체 해결, 일반농산물 대체 등)

〈그림 4-5〉 서울시 친환경유통센터 학교급식 식재료 배송 흐름



3) 서울 성북구청 학교급식지원센터 운영과 기타 지역 사례

학교급식지원센터를 설치 운영하고 있는 서울시 개별 자치구(서대문, 노원, 동대문 등) 중에서 선두주자로서 성과를 내고 있는 지역으로는 서울 성북구청이 꼽히고 있다(조대엽 외, 2011). 성북구는 구청 자체의 학교급식지원센터 설치로 지역 학교급식 사업 최적화를 모색하고 있는데, 특히 지역 주민을 학교급식 주체로 세우는 노력이 돋보인다. 지역 주민과 함께 운영팀을 조직해 산지와 공급업체를 방문해 학교급식 요구를 충실히 수행할 수 있는 조직인지를 점검한다. 다양한 품목류를 대상으로 하는 공동구매도 학부모의 적극적인 지지와 함께 행하면서 지역 사회의 큰 호응을 모으고 있다.

성북구 학교급식지원센터 식재료 조달에서 가장 두드러진 성과는 쌀·김치·수산물 대상의 지역 공동구매 추진이다. 성북 학교급식지원센터에 따르면 이 같은 노력의 결과 가격과 품질 모두에서 큰 성과를 올리고 있다고 말하고 있다. 자체 평가에 근거하면 쌀은 유기농산물 공급의 성과를 올리고 있고, 그럼에도 불구하고 기존에 비해 17% 가격이 저렴해 졌다. 그리고 김치와 수산물은 각각 25%와 19%의 가격 절감 효과를 보고 있다.

다만 성북구청 학교급식지원센터 농축산물 물류는 서울시 우수 농축산물 보조사업과 연계하고 있으며, 이에 서울 친환경유통센터 물류와 함께 하고 있다.

3. 울산 북구 친환경급식지원센터

1) 울산 북구 친환경급식지원센터의 개요

울산 북구 친환경급식지원센터는 2010년 6·2 지방선거 이후 지자체 단위에서 민·관 거버넌스에 기반해 마련한 지역학교급식 운영체계 성격을 갖는다. 이후 북구청 차원의 시범사업 운영의 한계에도 불구하고, 지역 친환경생산자 조직과 연계 속에 학교급식 식재료 계약생산을 꾸준히 확대해 가고 있다. 더불어 생태친화적 가공식품 공급 원칙의 견지 속에 마련한 지역합의 기준에 부합한 가공식품만을 학교에 공급토록 힘쓰고 있다. 최근 친환경농업육성을 위한 조례, 울산 북구 로컬푸드 실현을 위한 조례, 울산 북구 농가소규모 가공지원 조례 등의 제정 움직임은 지역사회 기반에서 학교급식의 안정적 발전을 도모하는 노력으로 주목을 받고 있다. 즉, 특정 정책대상의 단편적 범위를 넘어서 지역 사회의 종합적 구상 속에 학교급식이 자리하도록 하기 위함이다.

울산 사례는 민관 거버넌스 형태의 행정조직으로 만들어진 학교급식지원센터가 지역의 친환경농산물 생산자들을 조직화하여 농산물을 공급받고, 가공품 품질기준 설정을 통해 높은 품질수준의 가공품을 학교에 공급하며, 집하와 배송은 지역농협에 위탁한 구조를 갖고 있다.

2) 추진 경과

울산 북구 친환경급식지원센터 설치 논의의 구체적 발단은 2010년 6·2 지자체 선거에서부터이다. 현 구청장이 당시 친환경급식지원센터 설치를 공약하였고, 당선 후 그 구체적 실행을 위해 친환경무상급식추진단을 발족해 논의를 이어간 덕분이다. 친환경무상급식추진단은 북구청장을 비롯해 구의원, 공무원, 지역내 농업인 그리고 시민단체가 두루 함께 참여한 조직으로 무상급식 추진의 실제적 역할을 담당했다. 추진단은 기획소위원회, 물품소위원회, 생산가격소위원회, 수발주위원회, 교육홍보소위원회 등의 구분 속에서 각 부분의 세부 일정을 추진해갔다.

이상의 논의와 지역 합의를 바탕으로 울산 북구 친환경급식지원센터는 2011년 2월 정식발족하게 되며, 3월 이후 울산 북구 친환경학교급식지원사업을 총괄하는 자리로 위치하게 된다(울산광역시 북구 친환경급식지원센터, 2012).

친환경무상급식추진단의 최종 결과물은 다음의 주요 업무로 정리해 볼 수 있다.

- 울산 북구 친환경무상급식 실현을 위해 친환경무상급식 지원에 관한 조례제정
- 울산 북구 친환경급식지원센터 운영에 관한 규칙 마련
- 울산 북구 학교급식의 지역단위 운영을 위한 생산자와의 친환경 생산협약체결
- 울산 북구 학교급식의 지역연계 강화를 위한 연중 품목별 소요량 산출, 표준식단 마련
- 울산 북구 안전·안심 학교급식을 위한 식재료 품질 기준안 마련
- 울산 북구 학교급식 안정화를 위한 물류체계 확정
- 울산 북구 학교급식 안정화를 위한 수발주 전산프로그램 준비
- 울산 북구 지역단위 학교급식 운영의 지역범위 이해와 설득을 위한 학교관계자와 학부모 대상의 설명회 및 공청회, 교육체험 프로그램 등의 계획과 진행

이상의 결과들은 제 관계기관 및 담당자들과 무수한 접촉 속에 이루어진 것이다. 기본 과정은 지역의견 수렴과 설득 그리고 이를 합의도출이었다. 그리고 필요한 부분에서 조례 제정을 포함 이의 제도적 안정화를 위한 노력이 행해졌다. 이 같은 움직임은 지역범위의 총체적 접근으로 학교급식의 안정화를 이루려는 노력 속에 현재도 지속되고 있다. 현재 당면과제로 추진되고 있는 지역 로컬푸드 조례 제정 등의 작업이 이 과정 속에 포함되어 있다.

〈표 4-5〉 울산 북구 친환경학교급식지원센터 추진 경과

일정	주요 내용
2010년 8월	민관 거버넌스의 ‘친환경학교급식추진단’ 구성
2010년 9월	‘북구 친환경무상급식 추진단’ 공식 발족
2010년 9월~11월	수차례 세미나와 워크숍을 통한 지역 의견수렴 - 로컬푸드, 권장식단, 식재료 품질기준, 센터의 역할, 해외 사례 등을 주제로 진행
	국내 주요 선진지 견학 : 나주, 순천, 광양, 합천, 아산 원주, 여주 등
2011년 1월	친환경무상급식지원에 관한 조례 공포
	급식지원심의위원회 개최로 센터 설치 작업
2011년 2월	울산 북구 친환경학교급식지원센터 공식 출범
2011년 3월	학교급식 업무 개시

3) 사업범위와 역할

울산 북구 친환경급식지원센터의 지역 내 학교급식 관여는 북구청 행정자치 단위의 학교급식 친환경 식재료비 지원사업의 수행을 전제로 하고 있다. 당초는 지역 내 전체 학교범위로 사업을 수행코자 했으나 울산시와 북구교육청과의 학교급식 운영에 대한 전면적 합의를 이루지 못했고, 그 결과 현재로는 시범사업 차원의 접근에 그치고 있다.

이에 2011년 12월 현재 북구 관내 20개 초등학교에서 6학년 2,834명의 친환경무상급식을 포함, 전체 14,497명을 대상으로 한 학교급식 사업을 전개하고 있다. 울산 북구 친환경급식지원센터 설치 이후 식재료 조달 및 공급 담당 지역농협 등에서 지역 학교급식에 포괄적 접근을 도입하려는 행보를 보이기도 했지만, 공급업자를 대상으로 한 경쟁입찰을 주로 행하는 가운데에 안정적인 접근을 행하지 못하고 있는 상황이다. 경쟁입찰을 통한 지역 학교급식과의 접촉 강화는 개별 학교의 구체적 행위를 일괄 수행하여야 하며, 이는 안전·안심 기조 전체에서 지역범위에서 마련한 학교급식 합의가 무력화될 위험도 있다. 이에 울산 북구 친환경급식지원센터의 지역학교급식으로서의 총괄적 접근은 친환경무상급식의 진전과 궤를 같이해 단계적으로 접근해 나갈 과제로 비춰진다.

이러한 상황으로 인해 타 지역들이 울산 북구 사례를 모범으로 살피면서도 지역전체 학교급식의 운영틀로 도입하는데 어려움이 있을 것이라고 생각이 된다. 그렇지만 울산 북구 사례는 시범사업의 범위에 그치지만 계약재배를 통한 지역 생산자와의 관계 확보, 전국 범위에서 안전·안심 친환경농산물 사업자의 총괄적 지위 등을 종합하고 있다는 점에서 지속적인 관심을 관심을 모으고 있다. 특히 1차 농산물을 넘어 가공식품에 이르는 지역합의 기초의 안전·안심 식재료 기준은 기존 학교급식 시장의 공급자들을 지역 요구를 전제로 적극 견인할 수 있는 체계 마련이라는 점에서 주목을 받고 있다.

4) 식재료 선정 기준

울산 북구 친환경급식지원센터는 친환경무상급식지원조례에서 규정한 “친환경·생태친화적 식재료”라는 개념을 통해 안전·안심 학교급식의 구체성을 확보해 가고 있다. “친환경·생

태친화적 식재료”는 ‘유전자변형 및 먼 거리 이동으로 변질·변형된 식재료 사용 배제, 원료의 가공·유통 과정 중 MSG(글루타민산나트륨) 같은 안전성이 확인되지 않은 첨가물 사용 배제 및 트랜스지방이 없는 가공품’으로 정의하고 있다. 이같은 정의는 우선 친환경농산물 공급의 지역생산 체계를 확보하는 근거가 되고 있으며, 센터 설치 과정에서 지역생산자와 영양교사 등 학교급식 여러 관계자와 끊임없는 토론과 교육을 통한 합의를 도출하면서 지역 친환경농산물 공급을 꾸준히 늘려가고 있다. 현재는 학교급식을 넘어 지역 친환경생산물과 지역사회와 관계 확보에 큰 힘을 기울이고 있다.

친환경무상급식지원조례에서의 이같은 정의는 가공식품 부분 조달에서 다른 지역과 차별적인 행보를 만들어가고 있다. 그리고 각 가공식품별 품질 기준을 마련하고, 이를 원산지증명서, 품목제조보고서 제출과 현장 실사 등을 통해 실질적 구체성을 확보해 가고 있다. 학교급식에 실제 공급할 수 있는 품목은 이 과정에서 센터로부터 합격을 받은 품목들이며, 이를 공급가능 품목 목록으로 정리해 학교에 전달한다. 학교는 이 목록을 기초로 가공식품을 주문함으로써 가공식품 부분에서 행정자치 지원금 활용이 가능하게 된다.

2011년 12월까지 울산 북구 ‘친환경급식지원센터’는 장류, 밀가루 제품, 콩제품(두부, 콩나물), 기름류 등의 가공식품에서 18종류, 96품목을 대상으로 이 같은 접근을 구체화하고 있다. 이들 제품은 학교급식에서 비교적 사용빈도가 높은 품목들이다.

〈표 4-6〉 울산 친환경급식지원센터 선정 제품과 일반 제품 품목제조보고서 비교

만두(센터)		만두(일반)		어묵(센터)		어묵(SH)	
재료	구성비	재료	구성비	재료	구성비	재료	구성비
돈육	27.04	돈육	10.8	연육	62.31	냉동연육	76.39
김치	24.34	김치	21.7	우리밀가루	6.23	소맥분	16.81
우리밀	23.32	우리밀	29.3	대파	4.98	대두단백	0.76
양배추	15.14	절임무	8.1	양파	6.23	난백분말	0.76
부추	3.79	부추	5.4	감자전분	6.23	글리신	0.92
난백	2.4	두부	5.4	당근	4.36	탄산칼슘	0.76
마늘	1.62	양파	5.4	해바라기유	1.25	MSG	0.5
정백당	0.81	대두단백	4.1	SA엑기스	7.48	정백당	0.32
생강	0.54	대파	2.8	볶은소금	0.93	정제염	1.83
참기름	0.54	타피오카전분	2.4			글루코노델타락톤	0.38
정제염	0.41	고추씨기름	0.8			소르빈산칼륨	0.23

후추	0.05	마늘	0.5			파프리카색소	0.08
		정백당	0.5			브라운칼라 OL	0.08
		정제염	0.5			레드칼라DW	0.09
		MSG	0.4			브라운칼라 OL	0.09
		유화유지(d솔비톨, 대두유, 글리세린 지방산에스테르)	0.3				
		글루텐	0.3				
		참기름	0.3				
		혼합양념분말	0.2				
		농축대두단백	0.2				
		후추분말	0.1				
		생강분말	0.1				
		김치시즈닝에스	0.1				
		쇠고기맛분	0.1				
		고추가루	0.1				
		믹스드만난	0.1				
합계	100		100	합계	100		100
사용 채소	45.43		43.9	사용채소	21.8		0
가격(kg)	9,899		6,120	가격(kg)	10,780		9,700

5) 조달·배송 체계

울산 북구 지역친환경농산물 공급은 북구청과 ‘친환경먹거리작목반’과의 농산물의 안정적인 재배와 공급을 통한 안전·안심 친환경무상급식 실현을 위한 사회적 협약 체결에 기초한다. 물론 사전적으로 센터 설립 과정에서 지역생산자와 꾸준한 협의가 이루어졌다. 그 바탕에서 새롭게 지역 친환경농업을 만들어가고자 하는 노력이 생겨나고, 그 바탕에서 사회적 협의 체결의 성과까지 생겨나게 된 것이다. 2012년 9월 현재 북구 ‘친환경먹거리작목반’에는 31명의 지역 생산자가 함께하고 있다.

지역 친환경농산물의 학교급식 공급에는 지역의 농소농협이 공급자로 역할을 한다. 농소농협의 참여는 센터 차원의 지역 학교급식 배송업체 선정 과정을 통해 이루어졌다. 당시 일반 공급자도 함께 공급자로 참여하고자 하였으나, 지역농업과 연계, 학교급식과 지역사회와의 관계 강화를 전제로 하는 지역 학교급식 요구를 적극 수용해야 한다는 전제에서 농소농협이 최종 사업자로 선정되었다.

배송업체 선정기준은 저온창고, 소분실, 냉동창고, 배송기사의 정규직화 등을 전제가 있었는데, 이는 사업안정화를 위한 전제 조건이었다. 그리고 수수료 개념으로 접근하였다. 이에 농소농협의 역할 속에서 지역친환경생산농가와의 관계를 지속적으로 강화해 가고 있다. 지역 외 물류는 전문 공급업자가 배송업체인 농소농협으로 집하하는 체계이다.

〈표 4-7〉 2011년 울산북구 학교급식 식재료 사용량 중 채소·과일·곡류 지역산 비중
(단위: 개, 원, %)

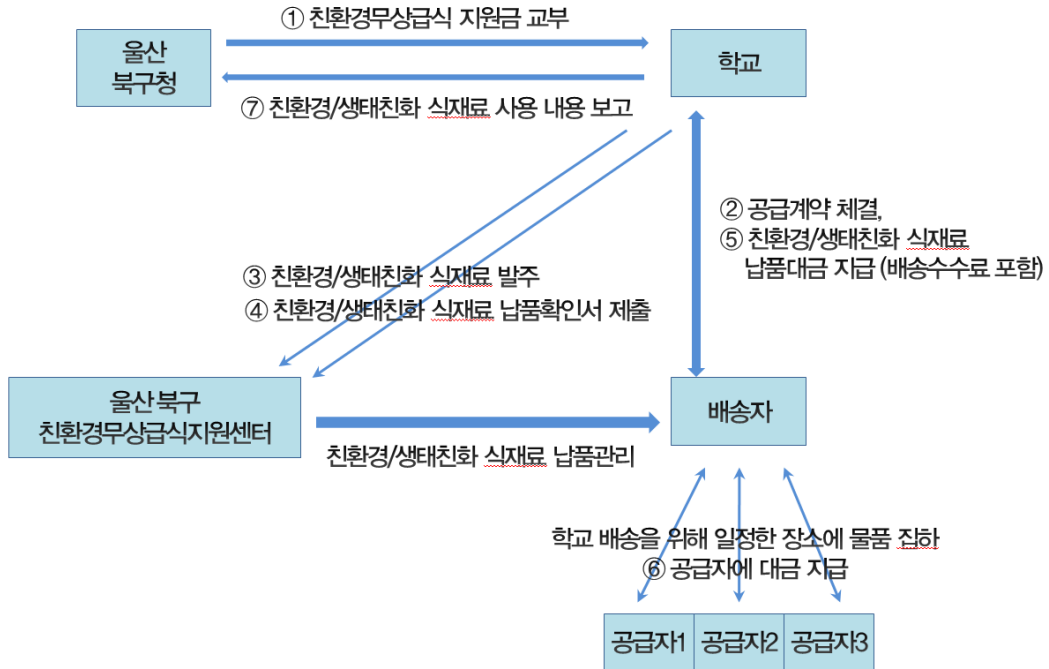
품목	단위	내용	3월	4월	5월	6월	7월	9월	10월	11월	12월
채소	전체	품목수	41	40	46	56	62	68	62	59	58
과일	북구	지역산수	4	6	9	8	11	14	17	14	12
곡류	지역산	지역산 비중	19.6	20.6	15	11.6	24.8	18.1	22.9	21.0	19.1

6) 학교급식 식재료 공급 및 행정절차

울산 북구의 학교급식 속에서 친환경급식지원센터의 구체적 역할은 식재료 기준을 설정하여 안전·안심 강화에 힘쓰고, 지역범위 배송업자 및 공급자 관리를 통하여 시스템을 안정화하는 것으로 요약된다. 이는 센터의 역할이 지역의 총괄적 범위에서 안전·안심 기초의 학교급식 운영 안정화에 맞춰져 있음을 말한다. 이에 울산 북구 친환경무상급식의 행정절차는 학교와 배송업자 공급자 사이의 관계에서 풀어지게 된다.

그 출발은 행정자치 단위에서 학교를 대상으로 지원금을 교부하는 것이다. 그 이후 학교와 배송업자간의 공급계약 체결, 학교에서 센터 단위로 식재료 발주, 센터 단위에서의 친환경 식재료 선정, 배송업자의 납품, 학교에서 배송업자로의 대금지급, 배송업자와 공급업자 간의 정산 등의 과정으로 이루어진다. 이를 다음 그림과 같이 도식화할 수 있다.

〈그림 4-6〉 울산 북구 학교급식 흐름도



7) 지역사회와의 관계 확보를 위한 실천과제

울산 북구 친환경급식지원센터는 학교급식의 안정화를 진전시키면서 지역사회와 친환경농업 간 관계 확보를 위한 행보를 이어가고 있다. 여기에는 학교급식 배송업자로 참여하고 있는 농소농협도 적극적으로 동참하려는 움직임을 보이면서, 농소농협 매장에 잉여농산물 취급을 위한 공간을 확보하기 위해 힘쓰고 있다. 그리고 향후 지역사회와의 관계 강화에 역점을 두고 ‘울산 북구 로컬푸드 조례(가칭)’ 제정을 추진하면서 관련사업의 지속성 확보에 힘쓰고 있다. ‘친환경농업육성 조례’(가칭), ‘울산 북구 농가소규모 가공지원 조례’(가칭) 제정 움직임도 같은 취지의 행보이다. 이를 통해 친환경 농산물의 급식 식재료로서의 표준적 규격과 품질에 대한 사회적 합의를 도출하고, 지역 기업체 구내식당 등에 지역 농산물을 공급할 계획을 구체화하고자 하고 있다. 지역농산물과 연계하여 친환경콩, 배추, 수산물을 이용한 두부, 콩나물, 장류, 김치제품 생산을 목표로 하는 마을별 특화사업도 사업 중장기 전망 속에서 구상되고 있다.

4. 나주시 학교급식 운영사례

1) 나주 학교급식의 개요

나주시 학교급식은 2003년 9월 국내 최초로 기초지자체 학교급식지원조례를 통하여 지역 학교급식을 구체화하고 지역 농산물 계약재배의 전형을 만들었다는 점에서, 최근까지 국내 학교급식의 모범지역으로 큰 주목을 모으고 있다. 지금까지 근 10년의 역사를 갖는 나주 학교급식은 지역 생산자와 적극적 연대 속에 지역 농산물 계약공급체계를 지속하고 있다. 그리고 국내 최고의 농업생산지역의 위상에 힘입어 지역 외 학교급식과의 관련도 확대해 가고 있다. 지역 외 학교급식과의 관련은 나주시 농산물종합처리장이 중심 역할을 하며, 서울과 대도시 지역 물류공급기지로 역할을 수행하고 있다. 또한 농업회사법인 자연과농부들은 서울 친환경유통센터의 지역 공급자 자격을 갖고서 서울시 학교급식과 관련을 지속해 오고 있다.

이를 종합할 때 현재 전남 나주시 학교급식 관련 체계는 3개 흐름으로 구분해 살펴볼 필요가 있다. 우선 기존 산포농협이 중심이 되어 지역 농산물 생산과 공급체계를 근간으로 하는 나주시 관내 학교급식 운영이다. 산포농협은 9명의 조합원이 생산에 협력하며, 지역 친환경 과채류 공급을 주도하고 있다. 두번째 흐름은 남평농협 등 지역 내 주요 생산자가 함께하는 외지 학교급식으로의 공급이다. 이 흐름은 서울 등 대도시 지역 일반 공급자와 연계를 통한 학교급식 물류 공급을 행하고, 학교 외 식재료 공급도 함께하고 있다. 그리고 최종적으로 독자사업으로 서울 친환경유통센터와 관계에서 학교급식에 관여하는 자연과농부들의 움직임이다. 자연과농부들 학교급식 관여는 나주시와는 별개의 흐름이며, 서울시 친환경유통센터의 지역과의 관계에서 발굴된 독자의 사업단위이다.

최근 나주 학교급식 흐름은 각 부분의 전문 영역을 살려나가면서도 산포농협과 남평농협 등 모든 범위를 APC 단위에서 총괄하는 모습을 보이고 있다. 그리고 기존에 5개 지역농협이 분담하던 나주시내 학교급식 공급체계를 기업물류에 대행하는 형태의 변화가 생겨났다.

2) 학교급식의 전개과정

나주 학교급식이 전국적으로 주목받게 된 계기는 2003년 9월 전국 최초로 학교급식비 지원

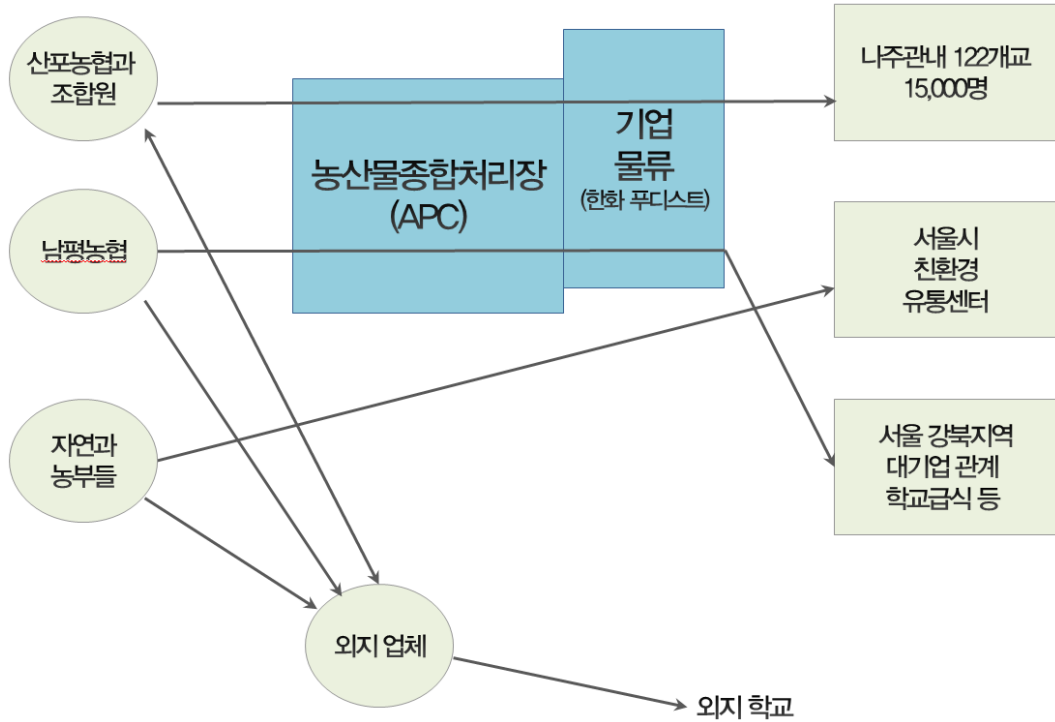
조례를 제정으로 지역농산물 공급사업의 전형을 확보해 나가면서부터였다. 이후 지역농산물 공급을 위한 재정의 안정적 확보와 시스템 구축을 통해 지역 계약재배 방식의 학교급식 식재료 공급 모범을 만들어 갔다. 그리고 그 추진 성과를 바탕으로 2010년 이후에는 전국 범위 친환경급식 확대 흐름을 적극 수용, 주요 도시지역 학교급식과 연계를 지속 강화해가고 있다.

전남 나주시의 이같은 성과는 행정단위에서 지역농업과 학교급식 연계를 위한 지속적 사업을 구상해 온 것이 가장 큰 바탕이 되었다. 더불어 지역농협의 적극적인 동참과 지속적인 변화 속에 이를 새롭게 조직화하려는 지역 학교급식 관계자들의 노력과 합심이 함께 한 결과이다. 현재 농산물종합처리장 중심의 학교급식 관계는 이같은 흐름의 결과이다. 2003년 조례 제정 이후 나주시 학교급식 사업 변천은 다음과 같이 요약해 볼 수 있다.

- (1) 2004년 친환경 학교급식 클러스터 사업계획 수립
- (2) 나주시 농협연합사업단 구심의 학교급식공급체계 마련
 - 산포농협과 조합원 단위에서 채소·과일 부분 생산 담당
 - 반남농협 중심의 지역산 쌀 공급체계 마련
 - 거점 5개 지역농협을 통한 학교급식 배송체계 도입
- (3) 2005년 농어업·농어촌특별대책위원회의 전국 학교급식 시범사업 참여
 - 나주시청, 교육지원청, 나주시 농협연합사업단을 구심으로 지역 학교급식 논의 체계화
 - 시범사업 참여 계기로 지역농산물 생산 품목의 대폭 확대
 - 산포농협 조합원 생산체계의 안정화
- (4) 2005년 지역친환경농산물 공급 방안의 새로운 방향 검토
 - 학교급식 공급시스템 방안 논의:: 학교급식지원센터 설치 제안
 - 농산물산지유통센터(APC) 설계 변경을 통한 학교급식지원센터 도입 추진
 - 2009년 농산물산지유통센터(APC) 설치 완료
- (5) 농산물산지유통센터 내 학교급식지원센터 관련 시설 설치
 - 2010년 1월 ‘나주시 친환경 학교급식 등 지원에 관한 조례’에 학교급식지원센터 설치 명시
 - 농산물산지유통센터 내 학교급식지원센터 시설 설치에 따라 조례에 관련 사항 반영
- (6) 2010년 하반기 학교급식 배송사업 정비와 나주 외 지역으로 사업영역의 확대 시도
 - 지역 거점 5개 농협의 배송체계를 대기업(한화 푸디스트) 운송체계로 전환

- 서울 등 외지 학교급식 사업과의 연계 추진
- 산포농협 외, 남평농협 등에서 관외 학교급식 대상 생산의 본격화 추진

〈그림 4-7〉 나주 학교급식 사업의 종합 흐름도



이상의 전개 과정에서 살필 수 있듯이 나주시 학교급식의 첫 번째 시도는 지역 협력을 통한 지역 내 생산 및 공급체계의 안정화 도모에 있었다. 학교급식의 어려운 조건에서 쉽지 않은 접근은 산포농협 경제사업 담당과 조합원의 협력을 통한 생산체계 확보로부터 실마리가 풀리게 되었다. 산포농협은 조합원의 친환경농업 생산 안정을 위해 종자와 유기농자재 지원, 기술 지도 등을 적극 추진해 나갔고, 조합원은 학교급식 요구에 맞는 공급체계 확보를 위한 남다른 노력을 기울였다. 학교별 수요를 고려한 작목선택, 수요시기를 고려한 파종 등의 구체적 계획을 마련하였다. 특정 품목은 200평 단위의 하우스를 수 개로 구분해 10일 전후 단위로 파종 일정을 조정하는 노력까지 함께한 결과이다. 이같은 산포농협과 조합원의 노력은 현재까지 나

주시 관내 학교급식 지역농산물 공급사업의 근간이 되고 있다.

광범위한 지역에 소규모로 분산되어 있는 학교급식 공급은 관내 주요 5개 지역농협이 분담하면서 이루어졌다. 소규모 학교를 대상으로 한 공급의 어려움을 지역농협의 협력으로 해결하고자 한 것이다. 이같은 공급체계는 2010년 하반기까지 유지되어 왔다. 그리고 그 이후는 전남 서남부 지역에서 식재료 조달사업의 구체적 계획을 가진 한화 푸디스트가 대행하는 체계로 전환되어 현재에 이르고 있다.

학교급식 운영에서 한화 푸디스트의 실제 역할은 학교와 공급업자 관계의 실무적 역할을 일체적으로 수행하는 형태이다. 학교와 공급업자 관계로 볼 때 행정적으로 이를 감당하고 있는 농산물종합처리장 업무 일체를 위탁받아 하고 있는 셈이다. 수발주에서 학교 배송에 이르는 세부적 작업 일체가 한화 푸디스트의 몫으로 이루어지고 있다.

3) 학교급식 논의기구

나주시 학교급식의 이같은 성과는 지역 내에서 학교급식 발전을 위한 활발한 토론과 함께 해 왔다. 지자체 학교급식 보조사업의 구체화 과정에서 나주 학교급식 흐름의 결정 단위는 나주시 학교급식 지원 심의위원회였다. 학교급식지원심의위원회는 나주시 학교급식 지원규모 결정에서 식재료 생산·공급의 총괄방향 등 구체적 범위의 결정을 행한다. 나주 농산물종합처리장을 학교급식지원센터 시설로 인정한 것도 이 단위의 결정이다.

그렇지만 연간 1회에 그치는 회의로 일상적으로 수시의 논의 과정을 필요로 하는 학교급식을 총괄 감당할 수 없었다. 이에 나주시는 별도로 학교급식 실무협의회를 구성해 세부적인 학교급식 관련 업무를 처리해 왔다. 학교급식실무협의회 구성은 시청, 교육지원청, 영양교사, 학부모, 생산자단체 등으로 지원심의위원회와 유사한 형태를 지나 일상적인 업무협약이 가능하도록 조직되었다. 학교급식에 항상적인 문제로 대두되는 가격조정, 배송방법, 안전성 검사, 품질검사 등이 이 단위의 몫이다.

학교급식실무협의회는 항상적으로 학교급식 흐름에 대처하기 위한 단위로서의 역할을 위해 월 1회 개최되고 있다. 이에 나주시 학교급식 운영의 실질적인 총괄 책임단위로 기능을 갖게 되었다.

4) 지역 내 학교급식 농산물 생산 및 공급현황

나주 지역 내 학교급식 식재료 공급사업은 현재 농산물종합처리장에서 주관하고 있지만, 과일·채소류 부분에서 실제적 역할은 산포농협이 중심이 되고 있다. 이는 학교급식 지형을 마련하던 초기 어려운 여건에서 이를 구체화한 노력에서 비롯되었으며, 오늘날에는 그 역사적 근거를 바탕으로 지역사회의 합의 속에 이루어지고 있는 부분이다. 학교급식 관련 공급처가 122개에 이르지만 식수는 15,000명에 그쳐 경제성이 크게 취약한 상황에서 이를 구체화할 필요성을 지역 차원에서 널리 인정한 모습이다. 나주시 학교급식 관계자는 관내 학교급식 과일·채소류 부분 공급에서 산포농협의 비중이 80% 이상을 차지하고 있음을 확인해 주고 있다.

이같은 상황에서 나주 경험은 지역 범위의 집약적 접근에서 15,000명의 공급에 필요한 지역 과일·채소 생산공급이 10여 농가 10ha 남짓으로 충분하는 점을 보여준다. 출발 당시는 9농가 4.9ha 규모였다. 이는 이후 타 지역 지역농산물 계약생산 및 공급의 중요 참고가 되고 있다. 그리고 사업성을 넘어 지역주권 차원의 합리적 이해 속에 학교급식을 배치해가야 한다는 이해를 높이는데 큰 기여를 하였다.

실제 산포농협과 산포농협 생산자들은 학교급식의 다품목 소량에 충실하게 대응하기 위해 1개 하우스를 수 개로 구분해 작목을 심고, 파종 시기도 차이를 두는 등의 특별한 노력을 기울였다. 그리고 이같은 생산 안정화에는 산포농협 자체 시설에서의 육묘생산과 유기농 자재 지원이 큰 몫을 담당했다.

〈표 4-8〉 산포농협 나주시 학교급식 관계 생산 면적

품목	전남 나주/식수 15천 명의 계약 재배면적		
	2006년	2009년	2010년
감자	3,000	4,000	10ha 학교급식 소요물량은 2009년과 비슷하며, 외지 친환경급식 시장 등으로 판매 확대 차원에서 면적이 증가한 것이 대부분임
딸기	1,000	1,800	
양파	4,000	1,500	
수박	1,000	1,300	
포도	400	1,200	
당근	1,000	1,200	
애호박	600	1,200	
숙음배추	200	1,000	
시금치	200	1,000	

오이	1,000	800
완숙토마토	600	600
참나물	100	300
방울토마토	300	300
가지	200	300
부추	100	300
가랏	100	200
무쑥음	100	200
쑥갓	200	200
적상추	100	200
쪽파	100	200
청양고추	200	200
피망	200	200
합(평)	14,700(4.9ha)	18,200(6.0ha)

출처: 2006년은 권영근·송동흠·안진용(2006), 2009년은 권승구·송동흠(2010)에서 옮겨옴. 두 자료 모두 농가 설문문을 통해 확인한 내용임.

추가적으로 검토해보면, 이같은 생산면적에서 나오는 생산물도 학교급식에서 전량 소비되지 않고 있다는 점을 찾아볼 수 있다. 계절별, 품목별, 농가별 차이가 있지만 2010년 현지 조사에서 생산농가들은 자체 생산품의 40~50% 전후가 지역 학교급식에서 소비되고 있다고 밝히고 있다. 그리고 12월에서 3월 기간의 동절기, 7월에서 9월 기간의 폭서기는 이보다 더 크게 떨어진다. 이에 잉여물량의 지역 외로 판로 확보를 위한 특별한 노력을 함께 기울여가고 있다. 학교급식에서 산포농협 생산물량을 전량 수용하지 못하는 것은 학교급식에서 요구되는 품질 기준과 지역생산물 간의 품질차이, 생산시기와 주문시기 차이 등 다양한 요인이 작용하고 있기 때문이다. 이는 학교급식의 지역농산물 공급하는 모든 지역에서 동일하게 나타날 과제라 할 것이다.

5) 관내 학교급식의 과일·채소 배송 체계

나주 관내 학교급식의 과일·채소부분 배송의 기본 흐름은 농가 → 산포농협 → 사업단 → 학교이다. 각 영역별로 역할이 시기별로 다소 차이가 있지만 주요 역할 구분은 다음의 골간을 유지하고 있다.

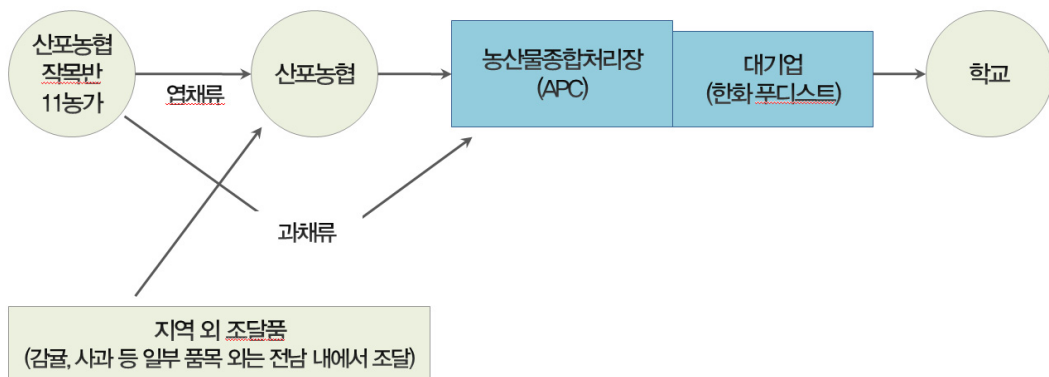
(1) 생산농가 → 산포농협

- 농가에서 직접 배송을 담당하며, 산포농협 소분시설에서 시금치, 숙움배추, 아욱, 쪽갓, 부추 등 채소류 포장 작업 진행. 다만 농산물 중 약간의 전처리를 요구하는 근채류, 과일류, 과채류 등은 농산물종합처리장 단위에서 소포장이 이루어짐.
- 농산물종합처리장 역할 강화로 전체 작업을 옮겨가는 경향이나 농가 단위의 수익성 보장을 위해 일부 사업을 남겨 두는 상황임.

(2) 사업단 → 학교

- 2010년 하반기까지의 학교로의 배송은 5개 지역농협에서 분담하는 체계였음.
- 2010년 하반기 이후 한화 푸디스트에서 학교로 배송을 전담하고 있음.
- 한화 푸디스트는 나주시를 기반으로 한 전남 권역의 농산물 공급기지 확보와 이를 근거로 한 대도시 지역 학교급식 참여계획 하에서 나주 학교급식에 참여하고 있음.

〈그림 4-8〉 나주 관내 학교급식 생산과 조달·배송 체계



6) 학교급식 시설 활용의 이해

나주 학교급식을 이해하는데 있어서, 지금까지는 APC를 학교급식지원센터 시설로 인식하는 경향을 가지고 있었다. 그렇지만 실제 APC는 글자 그대로 지역농산물을 총괄관리하는 단위이며, 학교급식 관련 업무는 그 안의 한 사업영역에 속한다.

APC에서 학교급식에 직접 이용되는 공간은 별도로 마련되어 있다. 대략 30여평 규모이며, 선별 포장장이 중심이다. 현재 이 공간에서 학교급식용 과채류의 소분, 포장작업이 행해지고 있다. 그리고 APC와는 별도로 산포농협의 약 50평 규모 시설에서 일부 품목 채소류의 소분·포장 작업이 행해지고 있다.

5. 당진 학교급식지원센터

1) 당진 학교급식지원센터의 개요

충남 당진은 지역농협연합사업단이 책임지는 학교급식지원센터 운영을 통해 지역 학교급식 전체를 총괄 운영하고 있다는 점에서 최근 큰 주목을 받고 있는 곳이다. 인구 15만 여명의 도농 복합지역인 당진 역시 과소 농촌지역이 큰 비중을 차지하고 있는 여건이며, 이에 300명 이하의 학교가 전체의 70%를 차지해, 사업성·효율성 측면에서 학교급식 운영에 많은 어려움이 존재해 왔다. 이같은 사정에서 기존 학교급식 공급업체의 과소 농촌지역 학교급식의 공급 기피현상도 상당히 있었다. 이에 학교급식지원센터가 전 품목 범위에서 이를 총괄해 운영하는 방식은 학교급식 안정화라는 측면에서 기대가 크다.

그렇지만 기존 학교급식 시장을 전면 대체하는 형태로 학교급식지원센터 운영은 현 구도에서 손쉬운 일이 아니다. 학교에는 기존 시스템 이상의 만족을 제공해야 하지만, 학교급식 식재료 조달에 경험이 충분하지 않은 속의 운영은 여러 시행착오가 거듭될 수밖에 없다. 학교급식은 농협이 전통적으로 많은 경험을 쌓아온 농산물과 축산물 외에도 다양한 범위에 걸쳐 있다. 더불어 학교급식만의 독자적 시장 틀을 형성해 왔다. 따라서 당진 학교급식지원센터는 이러한 특성의 학교급식을 얼마나 빨리 내부화해 가는가가 성공의 중요 가늠자가 될 것으로 보인다.

일단 현재의 당진 학교급식지원센터는 이같은 상황을 극복하기 위해 자체 부담을 크게 하지 않으면서 학교급식 사업에 참여하고 있는 모습이다. 학교규모에 관계없이 모든 식재료를 동일 가격에 공급한다는 것은 큰 규모 학교가 기존의 부담 수준을 넘지 않아야 하는 전제를 담고 있기에 운영 자체에 큰 부담이 될 수밖에 없다. 이는 자연스레 기존 공급업자보다 낮은 가격의 식재료 가격이 요구되며, 운영 자체가 적자 누적으로 이어질 여지도 충분하다는 점을 고려해야 한다.

2) 학교급식 시·도 지원 금액 활용의 특이점

당진 학교급식지원센터는 관내 농산물 판매 명목으로 주어지는 시의 보조금을 학교급식에 활용하고 있다. 이에 현재 농산물 53품목 중 37개 품목을 당진군 생산물로 공급하고 있다. 그리고 지원금은 현물지원을 원칙으로 한 학교급식지원 조례 규정을 준수하고 있다. 실제 흐름은 당진시에서 무상급식비와 친환경보조금을 농협으로 지급하고, 해당 금액에 기준해 학교로부터 식재료를 주문받아 이를 현물로 직접 배달해 주는 방식이다. 다만 무상급식비의 또 다른 주체인 교육청 지원금은 학교로 입금되며, 학교에서 이 금액을 활용해 학교급식지원센터에서 식재료를 구입하는 형태가 된다. 이같은 설정으로 시 보조금은 전액 식재료 구입에 직접 이용되고, 학교급식 운영에 필요한 인건비, 관리비 등은 교육청 지원비용을 활용하는 구조가 만들어지게 되었다.

학교급식 식재료 공급 계약은 학교와 센터가 직접 행하는 구도이다. 교육청은 자체 학교급식 운영 매뉴얼에 근거해 경쟁입찰을 권고하고 있지만, 학교에서는 변화된 학교급식 공급환경에 적응하여 학교운영위원회의 결정에 따라 학교급식지원센터와 수의계약을 행하는 형태를 갖는다.

3) 가격결정과 비용 활용

당진 학교급식지원센터 학교급식 식재료 공급가격은 월 1회 학교급식운영협의회의 결정사항이다. 학교급식운영협의회 구성은 단장 1인, 농가대표 2인(품목별협의회장, 한국농업경영인회장), 영양교사 3인, 품질관리원 1인, 기술센터 1인, 시청 2인, 교육청 1인, 학부모 대표 1인, 축협직원 1인으로 구성되어 있다.

이같은 결정에도 불구하고, 현재 당진 학교급식지원센터는 식재료비 결정 결과에서 적자가 발생하고 있다. 이는 일단 일반적으로 기존 학교급식 만족도를 넘어서는 새로운 방향의 제시라는 측면에서 발생하는 부담으로 여겨지는데, 학교급식지원센터 당사자는 정상적인 유통경로를 갖고 올바르게 운영할 때 적자발생은 불가피한 것으로 본다는 입장을 보이고 있다. 그리고 이에 대한 제도적 받침이 요구된다는 입장을 보였다.

가공식품 등에서 학교급식 경험이 충분하지 않은 속에 현재 이 부분 식재료 가격은 해당 기업의 학교제시 홍보가격의 89% 선으로 하고 있다. 사업 담당자는 현재 운영 상황을 참고할 때 92% 선에 이를 때 적자가 해소될 수 있을 것이라는 입장을 보이고 있다. 92% 선은 기존 공급업체가 학교에 납품하는 가격이다. 최종 결정된 가격은 매주 메일로 학교에 공시하며, 학교에서 이를 참고로 주문토록 하고 있다. 실제적으로는 시를 통해 공지하여, 급식일 한 주 전 수요일까지 주문이 이루어지는 형태를 갖는다.

이 같은 운영에 대해 학교급식지원센터 운영단위는 1주일 단위의 주문 시스템이 한 달 정도로 더 넉넉해지길 희망하고 있다. 물량 확보에 충분한 시간을 갖는 것은 물품 조달에도 그만큼 여유있는 접근이 가능하기 때문이다.

4) 물품조달 및 배송체계

당진 학교급식은 학교급식지원센터에서 전 품목을 일괄 현물공급하는 시스템을 갖추고 있다. 따라서 전 품목을 자체 유통망을 활용해 조달하는 부담을 안아야 한다. 이같은 상황에서 현재 학교급식지원센터는 필요 식재료의 50% 정도를 공장이 직거래 형태로 조달하고, 나머지는 지역 대리점을 통해 조달하는 형태를 취하고 있다. 지역 통합구매임에도 지역 대리점을 거쳐야 하는 것은 특정 제조사가 대리점 방식을 고수하고 있기 때문이다. 가공식품 조달은 농협 계통구매가 주가 되고 있다. 그리고 안전·안심 학교급식 운영의 내실화를 위해 일부 가공식품의 자체 생산 계획도 준비하고 있다. 현재 떡은 인근 아산지역에서 위탁가공 생산하며, 두부·묵·식용유·김치 등은 자체 시스템을 통해 개발코자 하고 있다.

그렇지만 현재까지 조달 시스템은 사업 초년이라는 한계로 인해 안전·안심에 대한 적극적 고려는 충분하지 않는 상황으로 보여진다. 일단 친환경농산물에 대한 고려가 크지 않다. 그리고 가공식품 등에 대한 안전기준을 지역합의로 끌어내는 등의 노력이 아직 이루어지지 못하고 있다. 따라서 현재의 운영은 새로운 시스템이 기존 경쟁입찰 시스템보다 안정적인 물류 조달 및 배송이 이루어질 수 있도록 하는 것에 주안점이 두어진 것으로 보여진다.

전품목 일괄 취급은 배송시스템에서도 여러 변화를 가져오고 있다. 기존 학교급식이 농산물, 축산물, 수산물 등 5~7개 식품군으로 분류 되면서 1일 학교에 5~6대의 배송 차량이 왕래하던 것이 1대의 트럭으로 축소되고 있다. 이 같은 탑재에서 식품 간 교차오염의 위험을 방지하

기 위해 냉동·냉장을 구분하여 별도 케이스에 탑재하는 노력을 기하고 있다. 차량운행은 오전 7시 30분에서 9시 30분에 걸쳐 20대가 운영되고 있다. 오전 짧은 시간의 학교급식 식재료 배송만을 위한 차량 배치의 부담을 덜기 위해 대부분을 지입차로 활용하고 있으며, 이에 연간 4억 5천만원의 비용을 들이고 있다.

5) 지역농업과의 관계

당진 학교급식지원센터는 당진농협 유통센터 시설에 함께 위치해 있다. 이 같은 설정은 학교급식 물량이 다품목 소량 주문에서 계약재배가 어려운 점을 보완하는데 긍정적 측면이 있다. 이에 당진 학교급식지원센터 측에서도 생산품 전량 처분을 요구하는 농가의 이해를 반영하기 위해 유통센터가 이를 감당하는 것이 합리적이라는 이해를 가지고 있다. 유통센터 이용은 농가에서 원물 그대로 납품토록 해 농가의 소분포장 작업 부담도 덜어준다. 그 덕에 박스비용 부담을 줄일 수 있다. 중간 수입상을 배제하여 농산물 공급가격이 낮아졌다.

당진 학교급식지원센터는 지역 내 600~700여 농가가 학교급식과 포괄적 범위에서 관련되어 있는 것으로 파악하고 있다. 그리고 학교급식에 보다 적극적인 관련을 갖는 농가는 150농가 정도로 짐작하고 있다. 당진 학교급식은 총량 개념에서 70%, 품목수 개념에서 50%를 지역으로 충당하고 있는 것은 이같은 관계가 전제가 되고 있기 때문이다.

6. 합천 학교급식 사례

1) 합천 학교급식의 개요

경남 합천 지역의 학교급식이 주목받는 것은 지역 생산자 조직이 자조적으로 모임을 결성, 지역 친환경급식의 기반을 마련해 가고 있다는 점이다. 현재 합천 친환경 학교급식의 중심에 선 조직은 ‘안전한 급식을 위한 합천 생산자 영농조합법인’이다. 이 조직은 기존 한살림의 친환경농산물 공급을 주도해 온 과일·채소 농가와 지역 친환경쌀 재배농가가 함께하고 있다. 15년여에 이르는 한살림 친환경농산물 생산과 공급 경험이 안전·안심 학교급식의 진전에 큰

도움을 주고 있다. 해당 조직은 실제적으로 학교급식보다 한살림과 생태유아공동체를 더 큰 판매처로 갖고 있다. 2011년 기준에서 한살림과 생태유아공동체로의 판매액이 지역 학교급식 공급 판매액의 3배에 이르는 규모이다. 이 같은 설정에서 학교급식과 지역농업이 갖는 불일치를 최소화하고 있다. 합천은 전체 인구 5만 명, 학생 수 5천 명 규모의 농촌지역이다. 이에 합천의 학교급식 모델은 친환경농산물 기반에서 지역과 학교급식의 관계 설정에 중요한 참고가 될 수 있다.

2) 합천 학교급식 운영의 개요

합천 학교급식은 2011년 기준으로 도와 교육청 그리고 기초지자체 친환경무상급식비 지원을 기본으로 운영되고 있다. 도와 교육청 그리고 기초지자체의 부담 비중은 30 : 30 : 40이다. 학교급식 규모는 2011년 기준으로 전체 37개교에 초등학교 1,808명, 중학생 1,249명, 고등학교 1,173명으로 전체 4,230명이다. 이에 병설유치원, 교사 등을 포함 1일 5,000명 남짓의 식수를 규모를 갖고 있다. 국내 과소 농촌지역의 한 전형으로 공급업자의 학교급식 기피가 두드러지는 지역 중 하나로 꼽힌다.

이에 지역 생산자조직을 통하여 친환경급식을 진전시켜나가는 과정에서 다른 공급업자와의 큰 충돌이 생겨나지 않았다. 그리고 생산자조직에서 1차 친환경농산물 중심으로 접근한 것은 오히려 공급업자의 부담을 덜어주는 형태이기도 했다. 기존 공급업자는 역할 분담 속에 다른 부분에 주력하며, 또한 배송 등에서 협력을 행하기도 했다.

3) 학교급식 사업 참여 인력 · 시설

안전한급식을위한합천생산자영농조합법인의 학교급식 관계 인력은 사무국장 1인, 상근직원 2인 임시직 1명으로 채워져 있다. 주목할 점은 이들 인력이 모두 지역에서 함께 농사에 참여하는 일꾼이라는 점이다. 다만 임시직은 배송만을 전문으로 담당하는 외부 인력이다. 전반적으로 지역 학교급식 담당 주체라는 큰 자부심 속에 사업에 참여하고 있다.

학교급식 시설도 5천여 명 남짓한 식수라는 현실에 맞게 만들어졌다. 사무실 5평, 전처리장 5평, 학교급식 전용 저온창고 10평을 보유하고 있다. 다만 지역 공동으로 쓰이는 20평 저온창

고가 필요에 따라 함께 쓰이기도 한다. 해당 시설의 비용도 크지 않았다. 사무실은 자체 비용 1,300만원을 들여 2011년 자체적으로 마련했다. 지역 공동 저온창고는 6,000만원의 보조금을 활용, 2010년에 설립했다. 그리고 차량은 2대를 이용하고 있는데, 자체 비용으로 마련한 1대와, 농업기술센터가 일부 보조해서 구입한 1대가 이용된다.

4) 학교급식 운영시스템

소규모 지역인 만큼 학교급식 운영에서 생산자와 영양교사의 네트워크도 활발하게 이루어지고 있다. 생산자와 영양교사는 2008년 이후 정례화된 학교급식협의회를 통해 2회 공식 석상에서 만난다. 그 외 학교에서 필요에 따라 간헐적으로 농장을 방문하기도 한다.

생산자와 학교와의 일상적 긴밀한 협의는 식재료의 품위에 있어서 학교급식과 지역농업 간의 불일치를 해소하는데 큰 보탬이 되고 있다. 당일의 생산품목을 살펴면서 식단에 따라 상호 양해를 구해 품위를 조정하는 일이 쉽게 이루어지는 것이 좋은 예이다. 큰 학교 등은 모양이 안 좋은 것도 양해를 구하여 공급하며, 추어탕 요리 등에는 굵은 감자 주문이 들어오더라도 협의를 통해 작은 감자를 넣기도 한다.

학교 단위에서는 지역 농산물 수요 안정화를 위한 노력으로 공동식단을 운영하고 있다. 식단은 1개월 20일 전에 마련해 생산자와 공유한다. 생산자는 이에 준하여 공급물품을 마련한다. 실제적 물류주문은 4~10일 전에 이루어진다.

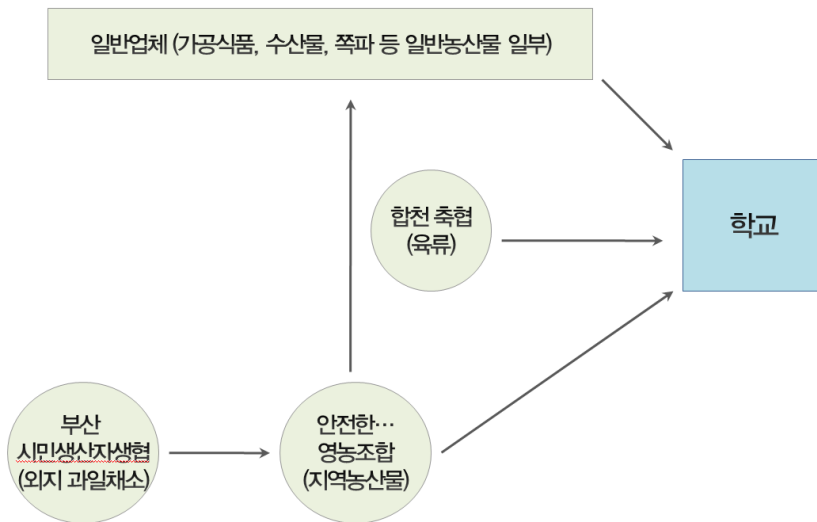
5) 물품조달과 배송체계

합천 학교급식에서 지역생산 외의 품목은 부산 시민생산자생협이라는 조직을 통해 전량 조달하고 있다. 최근 부산 시민생산자생협에 대한 지역내 평가가 달라져 조달처를 다변화해야 한다는 논의가 생기기도 하지만, 현재까지는 기본 골격이 유지되고 있다. 이에 합천 학교급식에서 식재료 조달은 지역 영농조합법인과 부산 시민생산자생협이 협력하는 친환경농산물 공급, 합천 축협을 통한 지역 축산물 공급, 그리고 일반 가공업체 감당의 가공품, 수산물 등의 3개 영역으로 크게 구분된다.

생산자조직 중심에서 배송은 2대를 활용해 15개 면의 17개 학교를 대상으로 한다. 그 외 지

역 학교는 원거리로 인한 어려움으로 기존 공급업체와 협력을 통해 행하고 있다. 일반 업체에 수수료를 주고 위탁하는 형태이다. 해당 수수료는 학교와 생산자조직에서 절반씩을 분담한다. 결과적으로 생산자 조직이 5% 저렴한 가격에 식재료를 공급하고, 학교는 5%를 인상해 해당 비용을 충당하는 셈이다.

〈그림 4-9〉 경남 합천 학교급식 물류의 흐름



6) 지역농산물 계약재배 현황과 농가의 반응

지역 생산자들은 학교급식 친환경농산물 공급에서 쌀·잡쌀·양파·감자 등의 물품이 도움이 된다는 반응을 보이고 있다. 그렇지만 그 외 채소류는 수익을 떠나 어려움이 많다는 반응이다. 채소류의 경우 품목 수는 많지만 물량이 많지 않아 농가 경제에 큰 보탬이 되지 않는다는 것이다. 특히 부추를 예를 들며, 농가가 기피해 사무장이 자신의 농장에서 재배해 공급하고 있다.

종합적으로 3농가 정도는 수익을 떠나서 지역 학교급식에 대한 책임감으로 사업을 지속하고 있다. 다만 사업의 지속성과 경제적 측면을 고려해 향후 참기름, 절임배추, 고춧가루 등 생

산으로 사업범위를 넓히고자 하는 의향을 비치고 있다. 물론 이같은 접근은 학교급식만을 대상으로 한 것이 아니다. 친환경 농사는 15년 이상의 한살림 공급 경험이 큰 재산이 되고 있다는 것이다. 이에 감자·양파, 콩나물 콩 원료, 쌀·잡쌀 무농약, 사과·배는 저농약을 제외한 대부분이 유기농으로 공급되고 있다.

〈표 4-9〉 합천 생산자영농조합법인의 지역농산물 학교급식 공급 현황

품 목	단위	단가	수량	합 계	비 고
달걀	판	9,500	2,110.8	20,052,480	1농가 연중공급
감자(무농약)	kg	2,800	3536.3	9,901,640	10농가, 2ha 전후 연중공급, 학교비중 20%
강서급식				36,604,045	외부조달물품
고추(홍·풋)	kg	12,000	379.7	4,556,400	4농가, 5~11월 기간
단배추	kg	3,800	1515.3	5,758,140	2농가, 1,000평, 50%, 외부 것에 비해 저렴, 연중공급
당근	kg	3,500	1608.5	5,629,750	1농가, 400평, 90%, 12월~4월
딸기	kg	8,000	1268.6	10,148,800	2농가, 400평, 100%, 3월~5월
무	kg	1,800	9477.6	17,059,600	1농가, 800평, 60%, 9월·6월 제외 연중 공급
배(저농약)	kg	3,500	1939.7	6,788,950	1농가
배추	kg	2,800	13221.4	37,020,000	1농가 400평, 80%, 주로 김장용, 2011년 봄배추 실패
백미(무농약)	kg	3,000	54789.0	164,367,000	30ha
사과(저농약)	kg	4,500	3394.3	15,274,350	1농가
상추	kg	6,000	613.7	3,682,000	1농가 400평, 50%, 연중공급, 9월 어려움. 2·3월 안 됨
양파(무농약)	kg	2,200	3814.0	8,390,800	8농가 15마지기, 30%, 연중공급
잡곡류	kg			13,491,495	흑미, 보리, 수수 등은 지역산
잡쌀(무농약)	kg	5,000	13345.6	66,728,000	대양면 15농가 80%
시금치	kg	6,000	913.0	5,478,000	2농가, 1,000평, 30%, 10월 중순~12월, 3월
부추	kg	6,000	413.0	2,480,000	1농가, 200평, 하우스 내 일부 재배, 10%, 손이 많이 가서 농가서 기피, 손질이 어렵다.
콩나물	kg	2,300	4226.5	9,720,950	1농가 연중생산, 20%
토마토	kg	4,200	2294.5	9,636,900	3농가, 2,000평, 10%, 3월~6월 기간
표고버섯	kg	14,000	489.4	6,851,000	1농가, 20%
계				459,620,300	

7. 옥천군 친환경 학교급식 사례

1) 옥천군 학교급식 개요

충북 옥천은 순환과 공생에 기초한 지역 종합계획 속에서 지역농산물 공급사업 구체화에 힘쓰고 있다. 학교급식지원센터 설치 논의를 주민합의를 통해 지역 여건에 맞게 수용해가고 있다. 이를 위해 기존 친환경농산물 생산·유통 조직과 연대해 행정 중심에서 방안을 구체화하고 있는 모습이다. 옥천군 학교급식지원센터는 2009년 2월 준비위원회를 시작으로 3년여의 논의를 거쳐 2012년 2월 설립하였다. 핵심 역할은 학교급식 제반사항에 관한 협의·결정이다. 학교급식 유통은 군의 차액지원 부분에서 기존 친환경농산물 생산·유통조직인 옥천살림이 주도적 역할을 하고 있다. 오는 2013년 옥천푸드유통센터 설립 계획도 지역 논의에 기초하여 합리적 규모로 설치될 예정이다. 다만 시설은 학교급식 전용시설이 아니며, 5억원 규모로 군의 친환경농산물종합처리장(APC) 성격으로 만들어진다. 옥천푸드유통센터 설립 후에는 학교급식지원센터 역할을 사단법인 형식의 비영리법인을 설립해 이관할 계획이다.

2) 옥천군 학교급식 현황과 식재료 공급의 일반 현황

충북 옥천 학교급식은 보육시설·유치원 포함 7,400명 규모의 식수 규모를 갖는다. 급식단위 수나 학생 수 모두에서 학교급식 식재료 공급을 위한 독립적 사업 전개가 쉽지 않은 상황이다.

〈표 4-10〉 충북 옥천군 학교급식 규모(2012. 4월 기준)

구분	시설명	개소수	급식 개소수	학생수	개소당 인원
보육시설		27	27	1,196	44
유치원	사립유치원	5	5	354	71
	공립유치원	14	12	297	25
초등학교		15	13	2,521	194
중학교		5	5	1,625	325
고등학교		3	3	1,403	468
영어체험센터		1	1	30	30
합계		70	66	7,426	113

이 같은 규모는 옥천 학교급식 식재료 공급의 현실에서도 잘 나타난다. 군 행정에서 학교급식 지원사업을 계획할 때 선뜻 학교급식 식재료 공급자로 나서려는 사업자가 없었다고 한다. 지역 친환경농산물 생산·공급업체 옥천살림이 군행정이 친환경차액지원사업의 주체가 된 것도 이같은 사정이 반영된 결과이다. 현 시점에서 그 외 학교급식 식재료는 옥천농협, 옥천농산물공판장, 세강푸드 등이 입찰방식으로 공급에 참여하고 있다. 옥천살림이 주체 역할을 하고 있는 군 행정지원의 학교급식 사업은 2011년 현재 집행액 기준에서 481,424천원 규모이다.

〈표 4-11〉 2008~2011년 학교급식지원 예산 및 집행 현황 (단위 : 천원)

연도	사 업 명	품목수	예산액	집행액	잔액
2008	학교급식차액지원사업	1	170,000	167,897	2,103
2009	학교급식차액지원사업	15	300,000	290,753	9,247
2010	학교급식차액지원사업	14	292,000	288,382	3,618
2010	보육시설아동간식지원사업	29	165,000	164,926	74
소계			457,000	453,308	3,692
2011	학교급식차액지원사업	16	350,000	316,552	33,448
2011	보육시설아동간식지원사업	35	165,000	164,872	128
소계			515,000	481,424	33,576
2012	학교급식차액지원사업	66	350,000		
2012	보육시설아동간식지원사업	27	165,000		
소계			515,000		

3) 옥천군 학교급식 식재료 조달의 특징

옥천 학교급식의 지역농산물 기반 학교급식 식재료 공급은 2008년 쌀을 시작으로 꾸준히

증가하는 모습을 보이고 있다. 앞의 학교급식 지원예산 및 집행현황에서 확인할 수 있는 바와 같이, 학교급식 차액지원 기준에서 품목수는 2009년 15개에서 2011년 16개로 큰 변동이 없지만, 보육시설 아동간식 지원에서는 2011년 35개까지 크게 늘어난 모습이다. 어린이 간식에서 품목 수가 더 많은 것은 두부, 떡-머핀-빵-쿠키 등의 가공품 부분의 지원이 추가되기 때문이다. 지역 친환경농산물 공급은 지역 생산자 조직 간 협력이 거둔 성과이다. 그리고 학교급식을 계기로 친환경농산물 생산의 새로운 기운도 생겨나고 있다.

〈표 4-12〉 2009-2012년 옥천 학교급식 지역산 식재료 공급내역

	품목(kg)	2009	2010	2011	2012(7월)
곡물류	쌀	145,680	143,640	140,060	74,570
	보리쌀	391	664	717	415
	현미	39	773	775	473
	현미찹쌀	130	379	581	332
	찹쌀		4,536	4,331	2,450
	흑미		420	402	249
	옥수수(개)	4,133		3,895	75
과채류	복숭아	1,812			
	포도	1,000			
	토마토	815			
	사과	1,589	737	2,149	242
	배	1,596	738	1,669	70
근채류	고구마	3,178			
	감자	4,910	16,215	17,912	9,919
축산물류	유정란(개)	45,150	155,234	207,168	121,079
가공품류	고춧가루		1,278	2,577	617
	참기름(L)		35		
	들기름(L)		15	254	45
	청국장			298	10
	미숫가루			78	9
	두부	3,370	1,891	5,454	3,185
	꽃감(개)	9,332			
계		15개 품목 290,750천원	14개 품목 288,382천원	16개 품목 316,552천원	16개 품목 -

〈표 4-13〉 2010-2012 보육시설 아동간식지원사업 공급현황

	품목(kg)	2010	2011	2012 (7월)
과채류	배	3,947	2,101	997
	사과	5,112	3,493	967
	수박	224	172	42
	참외	658	519	190
	단감	688	178	155
	딸기		171	376
	메론		348	
	방울토마토	495		
	포도	2,842	1,930	312
	복숭아	664	870	84
	자두		174	
	토마토	1,924	869	908
	단호박	814	348	315
근채류	땅콩	343		
	감자	3,800	3,133	2,102
	고구마	1,016	1,054	314
곡물류	옥수수(개)	6,448	13,476	8,379
축산물류	유정란(개)	36,835	33,649	16,680
	쇠고기	51.1		
수산물류	멸치(150g)	130	326	
떡류	백설기	1,044	378	85
	바람떡	182	95	252
	떡국떡	261	563	168
	꿀떡	368	844	370
	절편	1,058	467	203
	떡볶이떡	517	186	205
	시루떡		281	
	증편		466	186
	숙설기		186	1,199
	약밥		374	310
	호박설기			103
빵류	머핀(개)	1,341	4,028	
	카스테라		6,787	
	크림빵		1,400	3,598
	단팥빵			4,742
	모닝빵			1,181
가공품류	된장		60	
	고추장		59	
	청국장	412	145	101
	미숫가루	516	371	135
	절임배추	2,140		
	두부(500g)	5,359	5,868	3,178
	계	28개 품목 164,926천원	35개 품목 164,872천원	33개 품목 -

2008년 무농약 쌀 공급은 청성면의 '산계뜰친환경영농조합'이 담당했다. 친환경학교급식의 안정적 추진을 위한 지역 생산자들의 협의를 기초로 2008년 3월 '옥천살림영농조합'을 설립, 채소·과일 부분의 공급 계획을 구체화해 갔다. 그리고 친환경농산물 생산은 3개 면의 대표 영농조합법인과 영농조합법인에서 관리·지원하는 작목회가 중심 역할을 담당하고 있다. 생산·조달은 특정 생산자 또는 생산자 조직이 일괄 책임지지 않고, 이들 영농조합법인이 주도적 역할에 기초한 공급·협약방식으로 이루어진다. 이같은 설정 속에서 학교급식 식재료 공급에 참여하는 전체 농가 수는 50여 농가 정도로 파악된다.

그 결과 2012년 기준으로 쌀, 찹쌀, 보리쌀, 흑미 등의 주·잡곡류와 감자, 유정란, 두부, 깻잎, 상추, 미숫가루, 들기름 등의 연중 공급체계를 확보하게 되었다. 사과, 배, 옥수수, 양파, 고춧가루 등은 시기별로 지역산 공급이 가능하다.

〈표 4-14〉 옥천군 학교급식 식재료 생산 주요 조직 및 담당 품목현황

지역(면)	대표법인, 작목회	학교급식품목
청성, 청산	산계뜰(영)	벼, 찹쌀, 흑미, 고추
안남	배바우공동체(영)	벼, 밀, 고추, 콩, 꾸러미 농산물
안내	창말해누리(영)	감자, 벼, 찹쌀, 보리, 들깨, 고추, 콩, 양파, 배
군북	청석미드미작목회	상추
군서	군서깻잎작목회	깻잎
옥천, 이원, 동이	품목별작목회	유정란, 사과, 포도

군 행정 친환경농산물 차액지원 사업 공급을 담당하고 있는 옥천살림은 2008년 3월 20명의 생산자가 함께 결성한 조직이다. 오늘날에는 지역 친환경농산물 기반 학교급식 운동의 핵심 주체로 역할하고 있다. 학교급식 꾸러미 사업으로 지역친환경농산물 판로 확보에 힘쓰면서 현재 30여 가지 지역농산물을 생산·공급하고 있다. 지역농산물 기반의 소규모 가공사업도 전개해 우리밀로 만든 머핀, 들기름, 꽃감, 청국장까지 다양한 영역의 지역산 가공품을 취급하고 있다. 친환경농산물 시설로는 저온창고, 일반창고, 두부공장, 사무공간을 확보해 활용하고 있다. 학교급식 공급은 자체차량 2대와 외부차량 2대, 총 4대를 활용하고 있다.

오는 2013년 계획 예정의 옥천푸드유통센터 설치에도 옥천살림이 주도적 역할을 하고 있다. 비영리 사단법인 성격으로 현재의 옥천살림을 확대 개편하는 작업이라 할 수 있다. 현재가 생

산자 중심의 구성이라면 향후는 참여를 원하는 모든 지역주민으로 범위가 넓어지게 된다. 지역 주민의 폭넓은 참여는 학교급식을 포함 안전·안심 지역먹을거리 확대를 위한 논의의 장을 확보하기 위함이다.

옥천푸드 유통센터는 협의 기능과 유통 기능을 함께 가지는 것으로 구상되고 있으며, 이를 통해 현재 행정과 옥천살림으로 이원화된 학교급식 논의와 유통 체계를 함께 이어가고자 한다. 지역주민 참여 협의기능은 직판장, 장터, 꾸러미 등 다양한 영역의 로컬푸드 활성화를 가져 올 것으로 기대된다. 중장기적으로 순환과 공생이라는 이념적 기반에서 사회적 약자층의 기본 생활권 보장과 지역사회발전 기여도 사업에 포함해 가고자 하고 있다. 현재 작목반 자체 규율과 일반 기준을 준수해 활용하고 있는 옥천푸드 인증기준도 지역 협의를 통해 더욱 구체화해 갈 계획이다.

4) 지역협력 체계

옥천 학교급식 거버넌스는 학교급식지원심의위원회, 학교급식지원센터 운영위원회, 그리고 앞서 설명한 옥천살림 등에서의 논의가 중심을 이룬다. 학교급식지원심의위원회는 연 1회 회의를 통해 학교급식 지원방향을 결정짓는 자리이다. 학교급식 실질적 업무는 실무협의 기구 성격을 갖는 학교급식센터운영위원회의 역할이 크다. 현재 센터는 군 직속으로 운영되며, 센터장은 군의 학교급식 담당부서 책임자가 맡고 있으며, 센터운영위원장을 겸하고 있다.

군의 학교급식 담당부서는 사업 출발 시점인 2008년에는 주민복지과가 맡다가 2009년 이후는 친환경농업과로 이관하는 모습을 보였다. 당초 주민복지과가 담당한 것은 학교급식 사업을 주민 복지 차원에서 접근한 군 행정의 이해에 기반했다. 군의 이 같은 접근은 학교급식 사업을 재정적 지원 정도로 파악한 초기의 논의 수준과 관련된 것으로 볼 수 있다. 이에 대해 농민단체 등은 친환경농업 육성과 지역농업 활성화 등을 중심에 둔 접근이 필요하다는 문제제기 하에서 친환경농정과의 이관을 요구해 왔다. 거듭된 논의의 결과 최종적으로 농민단체 요구가 수용되어 현재에 이르게 되었다.

학교급식센터 운영위원회의 구성은 행정 1인, 교육청 1인, 학교 3인, 보육시설 2인, 학부모 대표 2인, 유통단체 2인, 시민단체 1인, 생산자단체 1인, 전문가 1인으로 총 17명이다. 그리고 센터에는 일반 계약직으로 1인을 두어 학교급식 업무의 총괄 집행업무를 담당하고 있다. 공급

업체와 학교 간 중간매개 역할도 센터 사무국의 역할이다.

학교급식 실태조사, 생산자 조직과 협력을 통한 계획생산과 품목선정, 유통 및 공급관리, 교육청과 연계한 교육 및 홍보, 군청과 교육청 간의 네트워크 등이 센터 운영위원회의 일반적인 역할이다. 학교로부터 매달 지역산 농산물 이용확인서를 받아서 이를 근거로 공급업체에 정산하는 일도 함께 한다. 학교급식 품질개선 등의 일상적 지속적 협의도 함께하고 있다. 골간 조직 외의 자발적 모임도 학교급식의 지역농산물 공급에 큰 역할을 하고 있다. 영양교사들은 자체 활동을 통해 그룹별 공동식단을 마련 운영하는 역할을 한다. 생산자들은 면단위 논의를 바탕으로 친환경농산물 생산조직 활성화를 위한 노력, 품질 고급화 노력을 기하고 있다.

최근에는 HACCP 시설 결여 문제로 지역 고춧가루의 학교급식 공급의 타당성 논의도 활발하게 이루어졌다. 옥천군은 이 같은 논의를 건강하게 키워 향후 옥천푸드 인증기준을 마련할 계획이다. 외부조건의 일반적 조건이나 선진사례 모방이 아닌 옥천 나름의 지역농산물 공급체계 안정화를 위한 모색이다.

또한, 옥천살림은 2012년부터 옥천군 보건소에서 관리하고 있는 영양플러스 사업의 운영자로 선정되면서, 관내 임산부 및 영유아들을 대상으로 정기적으로 지역산 농산물을 포함한 꾸러미를 배송하고 있다. 이는 옥천군청의 타 부서와 협력하고 있는 좋은 사례로서, 향후 다른 공공급식 영역까지 확장이 가능한 잠재력을 보여주고 있다.

8. 함안군 학교급식 사례

함안군 학교급식은 학교수 39개교에 학생수 7,600명선으로 전형적인 농촌형 지역으로 볼 수 있다. 함안군의 친환경 로컬푸드 학교급식은 함안교육지원청의 주도로 2011년 6월 함안교육지원청, 농산물품질관리원, 함안군, 함안군식생활개선회, 함안친환경농업인연합회가 MOU를 체결하고 지역농산물 직거래 공급을 시작하였다. 그리고 함안친환경농업인연합회에 소속된 40개 농가를 중심으로 '함안학교급식조달센터'를 운영할 '함안친환경안전농산물영농조합법인'을 창립하였으며, 2012년 현재 관내 80여 농가가 참여하고 있다.

함안군의 2012년 학교급식지원비는 무상급식지원비와 우수농산물지원금을 포함해 총 1,859,882,000원인데, 이 중에서 6억2천7백만 원을 농민들과의 직거래를 통해 군내 친환경농산

물을 구매하였다. 직거래를 통한 지역 친환경농산물 구매액은 2011년에 1억 5천만 원이었으나 2012년에는 6억2천7백만 원으로 크게 증가하였다. 2011년 6월 시작 당시보다 품목과 물량이 대폭 늘어난 이유는 학교급식에서의 구매를 예상하고 농민들이 생산 품목을 다양화했기 때문이다.

직거래를 통해 학교급식에 농산물을 공급하기 전에는 함안군 친환경농가는 수박, 멜론, 딸기 등 과채류 중심의 대규모 '단작' 형태의 농업을 영위해 왔으나, 학교급식에 공급되기 시작하면서부터는 생산품목이 다양해지고 있다. 현재 60여개 품목을 지역산으로 공급하고 있다. 배송은 3개 권역으로 나누어 2개 권역(각 7~8개교 3천명선)은 영농조합에서 학교까지 직배송하고, 원격지인 1개 권역(11개교 1천명)은 기존 업체에 위탁하여 배송하고 있다.

〈표 4-15〉 함안군 학교급식 연간 사용계획 취합자료(2012)

분류	구분	품목	포장 단위	사용 계획량	분류	구분	품목	포장 단위	사용계획 량	비고
채소류	친환경	깻잎	1kg	358	과채류	친환경	마늘	1kg	1,210	
	친환경	배추	1포기	544		친환경	애호박	1kg	2,908	
	친환경	부추	1kg	1,497		친환경	양파	1kg	4,385	
	친환경	상추	1kg	1,467		친환경	연근	1kg	564	
	친환경	양배추	1kg	2,738		친환경	조선무	1kg	9,239	
	친환경	참나물	1kg	580		친환경	파리고추	4kg	51	
잡곡류	친환경	건고춧	1kg	380	과채류	친환경	붉은고추	1kg	353	
	지역산	기장	1kg	244		친환경	오이	1kg	4,619	
	친환경	노랑콩	1kg	24		친환경	풋고추	1kg	358	
	친환경	들깨	1kg	35		친환경	감/단감	5kg	95	
	지역산	밀쌀	1kg	84		친환경	땅강아지사과	10kg	240	타지역
	친환경	보리쌀	1kg	409		친환경	메론	5kg	103	
	친환경	서리태	1kg	110	과채류	친환경	방울토마토	5kg	772	
	지역산	수수	1kg	340		친환경	수박	통	538	
	친환경	일반미	10kg	7,116		친환경	오렌지(청견)	5kg	119	타지역
	친환경	쥐눈이콩	1kg	166		친환경	참외	5kg	28	
	지역산	차조	1kg	347		친환경	토마토	5kg	485	
	지역산	참깨	1kg	213		친환경	포도	5kg	195	
	친환경	찹쌀	1kg	21,856		친환경	메론	5kg	103	
	지역산	청미	1kg	10	가공품	전통장	간장	병	269	전통장류
	지역산	팥	1kg	205		전통장	감식초	병	100	전통장류
	지역산	흑미	1kg	285		전통장	고추장	통	86	전통장류
	친환경	밀쌀	1kg	84		전통장	된장	통	244	전통장류
	지역산	강황쌀	1kg	176		지역산	소금/활성염	봉	368	가공염
	지역산	연잎쌀	1kg	140		지역산	우리밀가루	kg	234	
잡곡가공	지역산	클로렐라쌀	1kg	270		지역산	우리밀국수	kg	219	
	지역산	홍국쌀	1kg	244		지역산	우리쌀국수	소면, 중면	1,985	타지역

농산물 단체류	친환경	유정란	10개	1,215	전통장	청국장	1kg	38	전통장류
	친환경	감자	1kg	2,194					
	친환경	고구마	5kg	165					

가격결정은 먼저 ‘함안학교급식조달센터’가 서울시농수산물유통공사의 가격, 농산물유통공사의 가격 등을 기초로 시장 가격을 조사하고 함안지역의 친환경농산물 생산비를 감안하여 가격을 제시한 다음 MOU를 체결한 연합회와 영양사들의 의견을 수렴하는 절차를 거쳐 이루어진다. 무엇보다도 함안 급식의 특징은 함안교육지원청이 학기 시작 전에 1년치 연간사용계획서를 각 학교영양사로부터 취합하여 연간 공급계획을 미리 수립하여 지역 생산자들에게 통보해 준다는 점이다. 또한 교육지원청이 지역농산물 사용실적을 통해 학교 영양교사들을 컨트롤하고 있으며, 다양한 형태의 식교육도 급식과 통합적으로 적극 진행하고 있다는 점이다. 즉, 교육지원청이 생산자와 소비자(학교) 중간에서 코디네이터 역할을 수행하고 있다.

이같은 함안군 학교급식 지역농산물 직거래 사례는 경남지역 친환경 로컬푸드 학교급식의 확산에 긍정적인 영향을 미쳤다. 현재 경남도청에서는 이를 모범 사례로 벤치마킹하여 확산하고자 하고 있으며, 이에 따라 사천, 남해 등에 유사한 모델들이 운영되고 있다. 또한 학교급식에 공급하기 위해 생산하는 품목이 다양화됨에 따라 함안의 친환경농업인들은 관내와 관외의 학생 이외의 소비자를 대상으로 하는 로컬푸드 사업을 준비하고 있다.

9. 경주시 학교급식 사례

경주시에서는 2010년부터 경주시농업기술센터의 주도로 지역의 친환경 생산자조직(약 40여 농가)을 구성하고, 계절별로 공급가능한 품목(30~44개 품목)을 선정하여 학교급식에 공급하고 있다. 경주의 학교급식 규모는 총 85개교(조리교 65개교) 35,000명인데, 2012년에는 거의 모든 학교에 공급을 하고 있으며, 월매출 1억원을 넘어서고 있다.

경주시 모델은 학교급식센터라는 기구 없이 농업기술센터(담당직원 1인)가 생산자와 소비자(학교) 간에 코디네이터 역할을 하고 있는 방식이다. 즉, 농업기술센터에서 농가들을 관리하

면서(품질관리, 재배기술 지도) 농가 생산정보를 취합하여 경주시 우수농산물 품목(총 53개 품목) 중에서 매월 공급가능한 품목과 단가표를 영양사들에게 제시하면, 영양사들은 그 중 주문하고자 하는 품목을 적어서 보내는 방식이다. 그러면 농업기술센터가 생산자단체(현재는 경주친환경)를 대신하여 개별 학교들에 입찰을 넣고 수의계약을 진행한다. 공급은 공급일 하루 전날 개별 생산자가 자신의 생산물을 집하창고까지 배송하면, 당일 오전에 계약된 기존 공급업체가 학교까지 배송하는 방식이다.

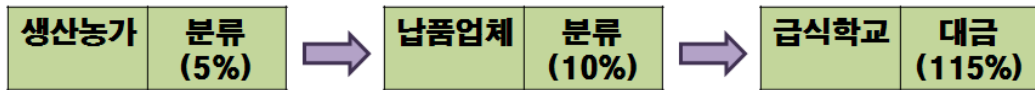
〈표 4-16〉 경주시 지역산 친환경농산물 공급 실적

	2010	2011	2012
금액	290백만원	630백만원	890백만원
학교수	40개교	66개교	78개교
품목수		30~40품목	35~44개 품목

경주시 모델의 장점을 크게 다섯 가지 지적해볼 수 있다.

첫째, 새로운 시설을 위한 투자금액이 거의 들지 않았다는 점이다. 현재 경주친환경의 물품 집하장소에는 대여한 저온창고를 사용하고 있어서(매출액 대비 4.3% 수수료를 관리비 명목으로 생산자단체에 지급) 별도의 신규 시설투자비가 전혀 들지 않았다. 둘째, 배송을 기존 식재료공급업체들에게 위탁함으로써 생산자조직의 배송부담을 없앴다는 점이다. 소정의 배송수수료(매출액 대비 8.7%)를 지급하는 방식으로 기존 업체들의 반발을 최소화할 수 있었다. 셋째, 농업기술센터에서 생산자 및 소비자 간에 합의 하에 공급상품에 대한 규격을 나뉠대로 정함으로써, 친환경 로컬푸드 학교급식에서 종종 발생하는 물품으로 인한 영양교사들과의 갈등을 최소화할 수 있었다. 이 부분은 일본에서도 중요하게 생각하는 부분이다. 넷째, 친환경 기준보다는 지역 기준을 강조하면서, 친환경 인증농산물이 없는 경우에는 지역 외부에서 친환경농산물을 구매하는 방식이 아니라 지역에서 생산되는 GAP나 지역우수농산물이라도 공급함으로써 로컬푸드의 활성화에 기여했다는 점이다. 다섯째, 가격문제가 발생하지 않는다는 점이다. 농업기술센터의 담당자가 철저한 시장조사 끝에 2010년에 작성한 가격기준표에 의거하여 가격을 결정하는데, 생산자로서는 희망가격에 가까운 가격이라 만족도가 매우 높으며, 시중 가격의 변동과 상관없이 공급가격의 변동 역시 거의 없는 편이다.

〈그림 4-10〉 생산농가 매출액(100%) 대비 단계별 수수료 및 최종대금액 구조



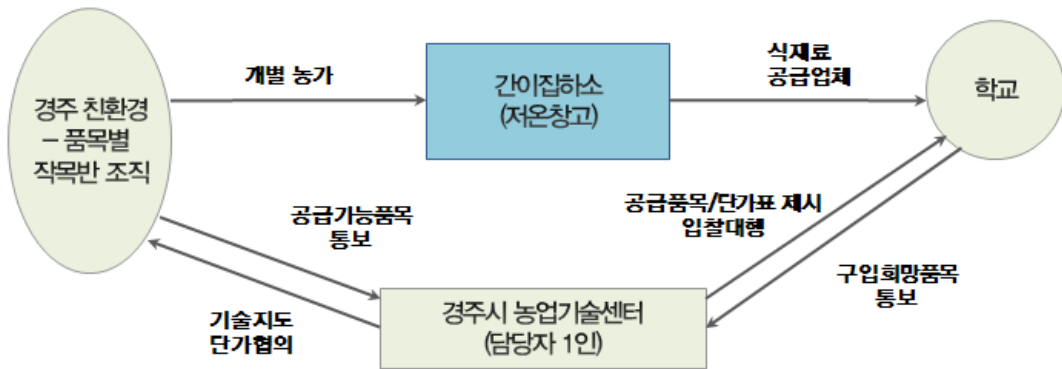
단점은 기존 식재료 공급업체와의 관계문제 때문에 지역산 가공품의 공급을 건나물류 이외에는 적극적으로 하지 못하고 있다는 점과, 농업기술센터 담당자의 업무부담이 지나치게 크다는 점(주로 공급일 근처에 주문이 변경되는 경우 발생하는 업무), 그리고 교육지원청 쪽이 아니라 공급자 쪽에서 코디네이팅을 담당하다 보니 식교육과의 연계가 되고 있지 못하다는 점을 들 수 있다.

〈표 4-17〉 경주시 지역산 친환경농산물 학교급식 공급달력

	품목	구분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	상품 설명
과채류(6)	잡쌀	유기농	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2011년산
	흑미	유기농	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2011년산
	혼합곡	유기농	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2011년산 흑미, 잡쌀, 맬쌀현미 혼합
	밀가루	무농약	○	○	○	○	○					○(지역우수)	2011년산 국내산 우리밀
	흑찰보리쌀	무농약	○	○	○	○	○						검정찰보리쌀
	발아현미	유기농									○	○	
엽채류(15)	부추	저농약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	하우스 없이 시들지 않고 싱싱함
	미나리	무농약	하우스 스	하우스 /노지	노지	○	○	○	○	○	○		없이 시들지 않고 싱싱함
	시금치	저농약	○	○							○	○	없이 시들지 않고 싱싱함
	파프리카	GAP	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	적색, 노랑색 구분발주
	적상추	무농약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	수경재배
	쌈채(4)	무농약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	케일, 치커리, 청경채, 수경재배
	취나물	지역우수		○	○						○		떡잎이 없고 싱싱함
	대파	지역우수	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	떡잎이 없고 싱싱함/개인공급
	간대파	지역우수	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	떡잎이 없고 싱싱함/개인공급
	콩나물	무농약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	국산콩 사용 싱싱함
	두절콩나물	무농약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	국산콩 사용 싱싱함
	숙주나물	무농약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	국산녹두 사용 싱싱함
근채류(3)	연근	지역우수	○	○	○				○	○	○	○	지름5cm, 육질이 연함
	감자	무농약					○	○					상처가 없고 시들지 않은 것/개인공급
	간마늘	지역우수					○	○	○	○			농가수작업한 싱싱한것
버섯류(4)	새송이	무농약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	갓이 피지 않은 상품
	애느타리	무농약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	갓이 피지 않은 상품
	표고	무농약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	갓이 피지 않은 상품, 배지재배
	목이	무농약			○	○	○	○	○	○	○	○	11-12월 납품불가
과채류(11)	사과	저농약	○	○				○	○	○	○	○	가바농법, 소 230g, 중 270g 이상
	배	저농약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	가바농법, 600g 이상
	체리	저농약				○							4g 정도, 6월20일까지

	토마토	저농약	o	o	o	o	o	o				o	130g 정도 과육이 단단함
	방울토마토	저농약		o	o	o	o	o	o	o	o	o	15g 정도 과육이 단단함
	딸기	무농약	o	o	o								과육이 단단하고 싱싱함
	블루베리	무농약					o						2g이상 신선한 것/개인공급
	캠벨포도	저농약						o					송이당 300g이상
	거봉포도	저농약						o	o	o			송이당 400g이상
	멜론	GAP						o	o				개당 1.5kg 이상
추산 (1) 가 가 (4)	단감	저농약									o		
	달걀	무항생제	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	무항생제 위생란/개인공급
	건고사리	무농약	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	오염이 되지 않은 산내에서 채취 말린것
	무시래기	유기농	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	오염이 되지 않은 산내에서 채취 말린것/개인공급
	삶은무시래기	유기농	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	산내에서 채취하여 삶은 것 냉동보관/개인공급
	무말랭이	유기농	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	오염이 되지 않은 산내에서 채취 말린것/개인공급
	계	44개 품목											

〈그림 4-11〉 경주시 친환경 로컬푸드 학교급식 공급 모식도



제3절 소결

지금까지 국내의 학교급식 로컬푸드 공급사례들을 살펴보았다.

무센터형	코디네이터 유	- 농업기술센터: 경주 - 교육지원청: 함안
	코디네이터 무	- 합천
센터형	코디네이터 센터형	- 울산 북구, 옥천
	공급센터형	- 당진, 나주 등 농협센터 사례(기초형) - 서울 광역, 경기 광역(광역형)

첫째, 공급상품(차별성)의 측면에서, 무센터형이나 코디네이터 센터형이 공급센터형에 비해 지역산 친환경 농산물을 식교육과 연결하여 다양하게 공급하는 것으로 나타났다. 즉, 가치기반 공급사슬을 통해 차별화된 산물(식교육과 연계된 지역산 친환경 농산물)의 공급에 유리하다는 것이다. 단, 아직까지 국내에서는 친환경 로컬푸드 식재료 공급과 식교육의 연계가 그리 강한 편은 아니라는 한계를 지니고 있다.

둘째, 거버넌스(협력)의 측면에서, 무센터형이나 코디네이터 센터형이 생산자의 만족도, 구매자의 만족도 및 관계, 지역사회 협력 측면에서 공급센터형에 비해 협력도가 높은 것으로 나타났다. 이는 생산자 및 소비자(학교) 간의 밀착도가 더 높기 때문으로 보인다.

셋째, 가치창출(배대성)의 측면에서, 무센터형이나 코디네이터 센터형이 공급센터형에 비해 지역공동체성 측면에서 더 큰 가치를 창출하고 있는 것으로 보인다.

- 학교급식 식재료 공급과 식교육은 분리될 수 없다(특히 지역밀착화 전략을 취해야 할 품목을 중심으로).
- 지역밀착화 전략을 취해야 할 품목과 규모화/효율화 전략을 취해야 할 품목은 서로 다르다.
- 지역밀착화 전략을 취해야 할 품목을 광역화/규모화 전략을 쓰는 경우(유통센터 접근 또는 광역공급 접근)에는 생산자 농민도, 소비자 영양교사도 양자간의 관계성이

떨어지면서 만족도가 떨어지는 결과를 가져온다(가치기반 공급사슬보다는 기존 공급 사슬에 가깝기 때문).

- 지역밀착화 전략 품목으로 우선적으로 지역밀착조직이 친환경 로컬푸드 농산물을 공급하고 있는 지역에서는 생산자 농민과 소비자 영양교사의 만족도가 높고 지역에서 분쟁이 발생하지 않는 편이다(가치기반 공급사슬에 가깝기 때문).
- 기존 식재료 공급업체들과의 협의가 제대로 진행되지 않은 상태에서 전품목을 취급하는 유통센터를 설립하는 전략을 채택한 지역에서는 반드시 분쟁이 발생한다.

종합하면, 친환경 로컬푸드 학교급식에 있어서 최소한 지역산 친환경 농산물에 있어서는 유통과 관련한 시설과 이에 대한 공적 지원이 중요한 것이 아니라, 지역 내 학교급식 관련 주체들(특히 생산자와 구매자 간) 간에 의견과 이해관계를 조정해줄 소프트웨어적인 상시적 코디네이터 역할이 필수적이라는 것을 알 수 있다. 이는 곧 로컬푸드의 핵심 개념인 생산자와 소비자 간의 거리 축소와 관계 증진을 의미하는 것이다.

〈표 4-18〉 사례별 종합 분석표

항목	경기 광역	서울 광역	울산 북구	당진	나주	합천	옥천	함안	경주
식수	584,000명	272,000명	15,000명	19,000명	15,000명	5,000명	7,400명	7,600명	35,000명
거버넌스 형태	경기농림문 화재단	광역학교급식 지원센터	학교급식지원 센터(구청)	학교급식지원 센터(농협)	학교급식지원 센터(농협)	-	학교급식 지원센터	-	-
코디네이터	조공범인	광역학교급식 지원센터	학교급식지원 센터(구청)	학교급식지원 센터(농협)	학교급식지원 센터(농협)	교육청	학교급식 지원센터	교육청	농업기술 센터
지역농산물 공급주체	조공범인	서울시농수산 물공사	자문반	학교급식지원 센터(농협)	지역농협	영농조합 법인	영농조합 법인	영농조합 법인	영농조합 법인
공급품목군	농산물	농산물	농산물, 기공품	전품목	농산물	농산물	농산물, 기공품 일부	농산물, 기공품 일부	농산물, 기공품 일부
배송주체	지역별 벤더	기존 업체	지역농협 (위탁)	학교급식지원 센터(농협)	대기업 (위탁)	영농조합 법인	영농조합 법인	영농조합 법인	기존 업체 (위탁)
시설비	고	저	저	고	중	저	저	저	저
식생활교육	저	저	상	하	저	중	상	상	하
식단개선 노력	저	저	상	하	저	중	중	상	중
영양사관계	저	중	상	중	저	상	상	상	상
정보 제공	중	하	상	하	하	중	상	상	중

제5장 결론: 충남의 로컬푸드 학교급식 활성화 방안

제1절 기본 원칙

첫째, 학교급식은 근본적으로 교육과 직결되어 있다. 따라서 생산자(농민)와 소비자(영양교사, 학부모, 학생) 간에 얼굴이 보일 수 있는 가까운 친환경 로컬푸드 식재료의 공급과 식교육이 직결되어야 한다. 다시 말해, 소비자가 학교급식 식재료의 생산과정에 함께 참여할 수 있어야 하고, 그 과정에서 자연스럽게 식교육이 실질적으로 진행되어야 한다. 즉, 학교급식에서 공급되는 친환경 로컬푸드 식재료는 일반적인 상품과는 다른 가치기반 공급사슬(value-based supply chain)을 통해 공급되는, 가치 내재적 특성을 갖고 있는 것이다. 하지만 학교급식에 소요되는 전품목을 시작부터 가치기반 공급사슬을 통해 공급하는 것은 불가능하기 때문에, 점진적으로 가치기반 공급사슬을 창출해 나가면서 품목을 점진적으로 확대해 나가는 전략을 취해야 한다. 이는 공급방식에 있어서 규모화를 통한 물류효율성을 높이는 전략과는 상반되는, “지역밀착화 전략”이라 할 수 있다.

둘째, 학교급식에는 다양한 이해당사자들이 참여하고 있다. 따라서 지역 수준에서 학교급식의 원칙과 내용을 민주적으로 협의하여 결정하고 준수해 나갈 수 있는 거버넌스의 구축이 필연적이다. 이러한 거버넌스는 학교급식지원센터라는 상설적 조직으로 표출되며, 센터는 거버넌스의 합의를 바탕으로 이해당사자들 간의 중간매개자가 되어 대화와 협의를 이끌어내면서 지역의 학교급식을 발전시키는 역할을 맡는다.

셋째, 위의 두 가지 원칙에 입각하여, 학교급식 공급방식의 개선은 급진적이 아닌 점진적으로 이루어져야 한다. 우선 지역에서 공급 가능한 친환경 농산물을 시작으로 하여, 점차 품목단위로 축산물, 수산물, 1차가공품 중에서 지역산 재료로 지역 주체가 생산하는 품목(가치기반 공급사슬)을 확대해 나가는 방식이다.

넷째, 학교급식법에도 명시되어 있듯이, 학교별로 식재료 자기결정권은 원칙적으로 보장되어야 한다. 다만, 친환경 로컬푸드와 식교육 일체화의 원칙에 입각하여 지역사회의 집합적 결정보다 더 엄격한 원칙을 준수하는 경우에 한해 보장될 필요가 있다. 학교가 특정 식재료에 대해 지역 농민(조직)과의 얼굴 있는 직거래와 식교육을 원하는 경우에는 그 선택을 존중해야 한다.

제2절 충남에서의 실행 방안

1. 전제 조건

첫째, 광역 및 시군 단위에서 학교급식지원센터(정책센터)를 선 설립한다. 우선 시급하게 광역 학교급식지원센터를 설립하여 시군 단위에서 학교급식지원센터가 설치될 수 있도록 지원하는 역할을 부여한다. 기초 및 광역 정책센터의 가장 큰 임무 중 하나는, 현재 학교급식 분야를 두고 서로 분리되어 있는 교육자치와 행정자치 간의 조율과 협의에 있다. 시군 단위 학교급식지원센터가 설립되면, 이 때부터 지역 내 다양한 이해당사자들과 협의하여 공급방식과 공급품목을 결정한다.

<정책센터의 역할>

- 기초 센터 간의 정기적인 교류활동 시행(광역센터)
- 생산자-영양교사 간 정기적인 교류활동 시행(광역, 기초센터)
- 학교급식 주체간 정기적인 교류활동 시행(센터, 지자체, 교육청, 생산자, 영양교사, 학교, 학부모, 식재료공급업체 등)(광역, 기초센터)
- 센터 대상으로 정기적인 평가 시행(광역센터): 기초 센터의 정보공개 전제
- 충남 학교급식 발전 중장기계획 수립(광역센터)
- 충남 외 전국 센터들과의 연대체계 구축: 정보교류, 물품구매/판매(광역센터)

둘째, 시군별로 지역산 친환경 농산물을 공급하는 방식을 결정한다. 생산자와 소비자 간에 얼굴이 보일 수 있는 지역밀착화 전략의 점진적 시행에 적합한 조직을 선정한다. 경남지역의 사례들(합천, 함안, 사천)을 참고하여 농민들이 자발적, 주체적으로 참여하는 지역 친환경 생산자 조직을 우선적으로 선택한다(생산자 직접 공급의 원칙). 물류시설은 기존 시설을 보완 사용하는 것을 원칙으로 하고, 필요한 경우에만 일부 신규로 설치한다. 학교와의 대금 정산 문제는 기초 센터가 담당한다.

셋째, 기타 품목의 공급방식을 결정한다. 기존 식재료 공급업체들과의 역할분담 문제를 협의의 통해 해소한다. 큰 틀에서는 배달자로 역할을 전환시키도록 한다. 나머지 농산물의 경우

에는 농협의 협조를 얻어 광역 및 전국단위로 공급한다. 일부 축산물, 수산물, 공산품의 경우에도 마찬가지로 농협의 협조를 얻어 광역 및 전국단위로 공급한다. 그 외에는 기존 식재료 공급업체들의 영역을 인정한다.

2. 품목별 접근

(1) 지역산 친환경 농축산물

지역산 친환경 농축산물의 경우에는 지역 생산시즌 동안 공급(제철성)한다. 이 때, 국가적인 인증도 중요하지만, 지역사회 신뢰를 바탕으로 한 지자체 인증제도를 마련하는 것도 중요하다.

〈표 5-1〉 지역산 친환경 농축산물 공급가능 품목군

일반적 품목	보편적 생산, 대량 소비, 식교육 측면	쌀, 감자, 고구마
	보편적 생산, 대량 소비(가공품), 식교육 측면, 지역생산의 전략적 확대	밀, 콩, 팥
지역전략품목	지역특산물	지역별로 3~4종
신선과일 채소	지역특산 과일, 채소류(엽채류, 근채류)	과일 1~2종 채소류 10종 이상
조리체험 품목	배추, 조미채소류(고추, 양파, 마늘, 파)	김치 담그기 체험
	콩, 고추	장 담그기 체험(장독대 만들기)
축산체험 품목	신선식품	달걀
합계	약 20~25종 이상	

지역산 친환경 농축산물의 공급방식은 농가-학교 간 직거래 우선의 원칙(얼굴이 보이는 관계)을 견지한다. 지역친환경 생산조직을 활용한 계약재배, 생산관리, 공급, 식교육은 처음에는 시군 단위를 커버하는 규모로 시작하지만, 노하우가 축적되고 품목과 농가수가 늘어나면 읍면동 단위로 분할 하거나(완주 용진농협 로컬푸드 직매장 사례 참조), 개별 학교-농가(조직)간 자매결연에 토대한 직거래도 가능하다. 그리고 지역에서 로컬푸드 판로가 확장된 이후에는 다양한 통로를 활용한 직거래를 학교에 장려한다(농민장터, 직판장, 지역생협 등). 면단위 벽지 학교의 경우 자가생산/마을공동생산/인접농가(조직)과의 직거래 공급방식을 장려한다(FAO

에서 장려하는 자가생산 학교급식 homegrown school feeding programme 방식). 학교급식 공급물량이 워낙에 소규모라서 수익을 내기 어려운 구조를 탈피하기 위해서는 학교급식 이후의 잉여농산물에 대해 가공영역으로의 확장(단체급식 및 로컬푸드 직판), 또는 학교급식 공급 생산자라는 지역사회 인정을 통해 지역사회에서 로컬푸드 판로를 개척한다(농민장터, 꾸러미사업, 지역생협 등).

<참고사례: 완주 용진농협 로컬푸드 직매장>

- 용진면 지역을 중심으로 하는 200농가가 생산하는 130여 품목이 매일 판매되고 있음 (2012년 6월 개소)
- 이를 위해 완주군과 용진농협에서 다품목 소량생산 작부체계를 개발, 적용

(2) 1차 가공품 중 아래 품목들은 지역산 원료를 사용하여 지역의 주체에 의해 생산된 품목을 공급한다.

- 신선식품: 두부, 콩나물, 떡
- 일반적 품목(마을기업): 장류
- 김치류: 학교에서 직접 김치를 담그는 직접조리방식으로 해결(지역사업단 운영 가능)

(3) 그 외 농축수산물 품목 및 비시즌 공급

그 외 품목이나 지역에서 생산되지 않는 시기 동안에의 공급은- 광역 및 전국 수급을 통해 공급한다. 이 때는 물류효율적 관점(충남 학교급식지원센터 네트워크, 전국 학교급식지원센터 네트워크 활용)과 인증품 우선원칙(친환경, GAP, 지리적표시, 전통식품, 급식센터보증품 등)을 적용한다.

- 광역단위 수급: 과일류, 일부 채소류(특정 시기), 축산물, 일부 지역산 수산물
- 전국단위 수급: 산지 제한품목(감귤 등), 특정시기 출하농산물(남부지방, 고랭지품목), 일부 연근해산 수산물

(4) 기타 가공품류

쌀/밀 가공품(국수, 빵, 만두, 어묵, 가루식품 등)은 광역단위 수급 우선 품목으로, 충남산

원료를 사용하여 충남 업체가 생산 공급하거나, 또는 충남산 원료를 공급하여 외부업체에 주문생산을 의뢰한다.

그 외에는 전국적으로 수급한다. 이러한 품목들은 당분간은 대기업 품목 사용하고, 광역 수준에서 가공품 원료 및 식품첨가물에 대한 품질기준을 설정한 후에는 가급적 품질기준에 부합하는 중소기업 품목으로 점진적으로 대체해 나간다.

3. 영역별 접근: 관내 급식을 넘어서는 사업 확장성 문제

첫째, 수도권 및 기타 외부지역 학교급식 공급과의 연계성 부분은, 시군 조직의 급식공급(외지 학교에서 소규모-대면적 식교육 병행을 원하는 경우)과 광역공급(대규모 일반유통) 양자 모두 가능한 영역이다.

둘째, 급식 이외 영역 공급과의 연계성 부분은, 시군 관내 공공급식 및 단체급식 영역은 가치기반 측면이 약한 대규모 일반유통의 영역(광역유통 중심)으로, 농협이나 기존 식재료 공급업체 모두 참여가 가능한 영역이다. 하지만 향후 점진적으로 공급사슬의 가치기반을 강화시키기 위한 활동이 병행될 필요가 있다.

참고문헌

- (사)우리밀살리기운동본부, 2008, 학교급식 논의의 현재와 개선과제: 학교급식 식자재 물류 개선과제를 중심으로.
- (사)한국유통혁신연구원, 2011, 서울형 친환경 급식지원센터 모델개발에 관한 연구. 서울교육청 연구용역 사업 최종보고서. (2011.4)
- 국승용, 황윤재, 2011, 학교급식의 운영실태와 개선방안: 식재료 공급을 중심으로, 한국농촌경제연구원.
- 국승용 외, 2012, 안양·군포·의왕 공동급식지원센터 설립 타당성 및 운영 방안, 한국농촌경제연구원. (2012.4)
- 권영근·송동흙·안진용, 2006, 2006년 학교급식 우리농산물 공급사업 평가 및 학교급식 개선방안에 관한 연구, 한국농어촌사회연구소.
- 권용덕, 2012, 경남도 학교급식모형개발 구상, 경남발전 118호. 경남발전연구원.
- 김홍주, 2011, 익산형 학교급식지원센터 모델 개발 및 설치방안 연구, 익산시 농업기술센터. (2011.9)
- 농업농민정책연구소 너름, 2011, 강원도형 친환경 급식 확대를 위한 중장기 추진방안에 관한 연구. 강원도 교육청 연구용역사업 최종보고서(2011.12)
- 농업농민정책연구소 너름, 2011, 자치단체 학교급식지원센터와 연계 및 식재료 현물 공급 방안 연구. 경기 도교육청 연구용역사업 최종보고서(2011.11)
- 농협경제연구소, 2010, 학교급식지원센터 활성화 방안 연구, 서울시 용역보고서. (2010.12)
- 대경권 광역경제발전위원회, 2012, 대경권 로컬푸드종합급식지원센터 구축전략 및 세부사업계획. (2012.1)
- 권승구·송동흙, 2010, 경기 시흥시 학교급식지원센터 설립 타당성 검토 및 추진계획.
- 서종혁 외, 2010, 경기지역 친환경 학교급식 및 G마크 학교급식 지원사업 발전방안에 관한 연구, 사단법인 환경농업단체연합회.
- 송동흙, 2011, 지역범위 학교급식 운영의 참고: 일본 사이타마현 학교급식 식재료 조달 체계, 너름 이슈보 고서 제41호, 농업농민정책연구소 너름.
- 울산광역시 북구 친환경급식지원센터, 2012, 밥상이 바뀌면 미래가 보인다: 친환경무상급식 1번지 울산광역시 북구, 울산광역시 북구청.
- 인천발전연구원, 2012, 인천광역시 급식지원센터 설치 및 운영 타당성 검토.
- 조대엽 외, 2011, 작은 민주주의 친환경 무상급식, 나을북.
- 조혜영, 권수연, 이영미, 윤지현, 2012, “학교 영양(교)사의 학교급식지원센터 이용에 대한 만족도 및 니즈”, 대한지역사회영양학회지, 17(2).
- 지역농업네트워크, 2010, 우수식재료 학교급식 공급망 연구. (2010.10)
- 지역재단, 2012, 학교급식지원센터 설립 타당성 검토 및 광주형 급식센터 모델 개발 연구. (2012.2)
- 케빈 모건 외, 임은희 외 역, 2010, 학교급식혁명, 도서출판 이후.
- 허남혁 외, 2007, 먹거리 종합정책에 관한 연구, 국회사무처.
- 金丸弘美, 2008, 給食で育つ賢い子ども, 株式會社シナノ.
- 内藤重之・佐藤 信, 2010, 學校給食における地産地消と食育効果, 筑波書房.
- 農林水産省, 2009, 學校給食への地場農産物の利用擴大に向けて(取組事例から学ぶ).
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gizyutu/tisan_tisyo/pdf/kyusyoku_21.pdf
- 牧下圭貴, 2009, 學校給食 -食肉の期待と食の不安のはざまで, 岩波ブックレット No 751.
- 팜플레사, 財團法人 埼玉縣學校給食會, 「おいしさとやさしさとあんぜんを」
- Aalto, K. and Heiskanen, E. 2010, Requirements for public catering to serve sustainable meals in Finland: Impact Assessment Paper. EUPOPP.
http://www.eupopp.net/docs/wp3.2_ia_publiccatering_ncrc.pdf

- Allen, P. and Guthman, J. 2006, From “old school” to “farm-to-school”: neoliberalization from the ground up. *Agriculture and Human Values*. 23(4).
- Balaban, D.S., 2010. The Brazilian Food Security System: School Feeding Program (http://2020conference.ifpri.info/files/2010/12/Side_Feedminds_Brazil.pdf)
- Castro, L. 2012, USDA Foods: Update, USDA.
- Cavalho, D. C. et al., 2011. Ghana School Feeding Program: Re-Tooling for a Sustainable Future. UC Berkeley Haas School of Business. pp. 27-32.
- Chmielewska, D. and Souza D., 2011. The Food Security Policy Context in Brazil. International Policy Centre for Inclusive Growth, United Nations Development Programme.
- Collier, G. 2005, A flexible and sustainable supply chain model to provide local food into schools. Defra funded project Supported by the CSW Rural Forum.
- Conner, D. et al. 2010, Prospects for More Healthful, Local, and Sustainably Produced Food in School Meals. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*. 5.
- Conner, D. et al. 2011, Value chains for sustainable procurement in large school districts: Fostering partnerships. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*. 1(4).
- Conner, D. et al. 2012, Sustainable School Food Procurement in Large K-12 Districts: Prospects for Value Chain Partnerships. *Agricultural and Resource Economics Review*. 41(1).
- DEFRA, 2007, DIY Guide to Implementing the PSFPI: advice for practitioners.
- Department for Education and Skills, 2006, School Food Provision: Contract Variation Guidance. http://www.teachernet.gov.uk/_doc/9793/contractvariationguidancefinal%20_2_.pdf
- Department for Education and Skills, 2010, Guidance for Procuring School Lunches. <http://www.teachernet.gov.uk/docbank/index.cfm?id=10438>
- FNDE, 2008. PNAE: Brazilian School Feeding Program. (<http://www.gcnf.org/library/country-reports/brazil/2008-Brazil-School-Feeding-Program.pdf>)
- Izumi, B. 2008, Farm to school programs in public K-12 schools in the United States: perspectives of farmers, food service professionals, and food distributors. Doctoral Dissertation, Department of Community, Agriculture, Recreation and Resource Studies. Michigan State University.
- Izumi, B. et al. 2010a, Farm to school programs: exploring the role of regionally-based food distributors in alternative agrifood networks. *Agriculture and Human Values*. 27.
- Izumi, B. et al. 2010b, Market diversification and social benefits: Motivations of farmers participating in farm to school programs. *Journal of Rural Studies*. 26.
- Izumi, B. et al. 2010c, Farm-to-School Programs: perspectives of School Food Service Professionals. *Journal of Nutrition Education and Behavior*. 42(2).
- Karkkainen, I. 2011, EkoCentria Promotes Sustainable Catering. EkoCentria. http://www.scp-knowledge.eu/sites/default/files/Karkkainen_EkoCentria_jan_2011_0.pdf
- Kottila, M. 2011, Finnish Supply Chains in Public Procurement: an obstacle course or impending Springtime, *Bio-Fach* (2011.2.18.) http://www.ifoam.org/events/fairs/pdfs/BF2011_Congress/2011_BF_Catering_Sessions_2011_small.pdf
- Løes, A. and Nölting, B. 2009, Organic school meal systems: towards a more sustainable nutrition. *Agronomy Research*, 7: 647-653. <http://orgprints.org/16335/>
- Løes, A. and Nölting, B. 2011, Increasing organic consumption through school meals-lessons learned in the iPOPY project. *Organic Agriculture*, 1: 91-110.

- <http://www.coreorganic.org/research/projects/ipopy/fulltext.pdf>
- Low, S. and Vogel, S. 2011, Direct and Intermediated Marketing of Local Foods in the United States, ERR-128, USDA.
- Mikkola, M. 2010, Role of public catering and use of organic food in educational contexts: Creating centres for sustainable food systems, Finnish national report of innovative Public Organic food Procurement for Youth (iPOPY) 2007-2010 research project. [http://orgprints.org/17412/1/Finnsk_rapport_20082010_AI_\(siste\).pdf](http://orgprints.org/17412/1/Finnsk_rapport_20082010_AI_(siste).pdf)
- Morgan, S. and Morgan, K. 2008, Supply Chain Models and Public Sector Local Food Procurement: a review for the South West of England Public Sector Food Procurement Project. BRASS Center, Cardiff University.
- Muukka, E. et al. 2011, Local Food in Municipal Catering: A Survey of Local Food Purchasing in Finnish Municipalities, EkoCentria. <http://orgprints.org/15953/1/Local.pdf>
- Otsuki, K. and Arce, A., 2007. Brazil: a desk review of the National School Feeding Programme. World Food Programme.
- Ralston, K. et al. 2008, The National School Lunch Program Background, Trends, and Issues, USDA ERS Report 61.
- Renting, H., Marsden, T. and Janks, J. 2003, Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development, *Environment and Planning A*, 35: 393-411.
- Renting, H. and Wiskerke, H. 2010, New Emerging Roles for Public Institutions and Civil Society in the Promotion of Sustainable Local Agro-Food Systems. 9th European IFSA Symposium (4-7 July 2010, Vienna)
- Risku Norja, H. and Mikkola, M. 2010, Toward sustainable food systems through innovative networks in public catering. 9th European IFSA Symposium (4-7 July 2010, Vienna) http://ifsa.boku.ac.at/cms/fileadmin/Proceeding2010/2010_WS4.2_Risku-Norja.pdf
- Rocha, C., 2009. Developments in National Policies for Food and Nutrition Security in Brazil. *Development Policy Review*. 27(1): 51-66.
- Roep, D. and Wiskerke, J. 2006, Nourishing networks: Fourteen lessons about creating sustainable food supply chains, Doetinchem: Reed Business Information.
- School Food Trust, 2008, A fresh look at school food procurement: efficiency and sustainability.
- School Food Trust and LACA, 2009, School food procurement, procurement skills and sustainability.
- Stevenson, S. 2009, Values-based food supply chains: Executive summary. The Center for Integrated Agricultural Systems(CIAS).
- USDA FNS, 2012, School Food Purchase Study-III. USDA.
- USDA, 2007, White paper: USDA Commodities in the national School Lunch program.
- USDA, 2009, Schools/Child Nutrition Commodity Programs, Food Distribution Fact Sheet.
- USDA, 2011, Implementing Farm to School Activities: Distribution and Processing. http://www.fns.usda.gov/cnd/f2s/pdf/implementing_models.pdf
- USDA, 2012, USDA Foods: More Choices For You. More Options for Them.
- World Food Programme, 2009, Learning from experience: good practices from 45 years of school feeding.

[부록] 해외의 로컬푸드 학교급식 사례 모음

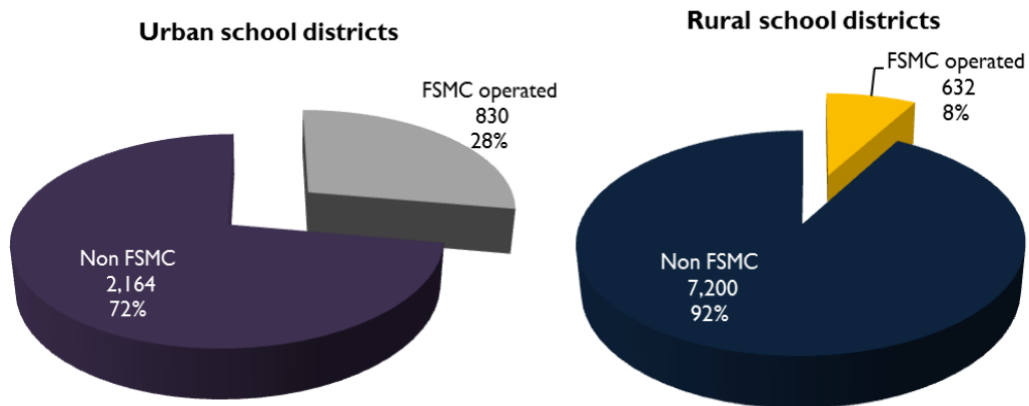
I. 미국

1. 미국 학교급식 공급 및 식재료 조달 현황

1) 공급 방식

급식공급업체(FSMC)는 농촌지역보다는 도시지역 지역에서 주로 운영되는 경향을 보이고 있다. 도시지역에서는 급식공급업체(FSMC)에 위탁운영하는 교육청의 비율이 72%인 반면, 농촌지역에서는 8%에 불과하였다.

〈그림 1〉 미국 도시-농촌지역 교육청별 급식공급업체(FSMC) 위탁비율 (USDA FNS, 2012: 60)



교육청 관계자들에게 해당 지역에서 운영되는 조리시설의 숫자를 유형별로 제출하게 한 결과 아래와 같은 결과가 도출되었다. 각 교육청별로 평균 7.6개소의 조리시설이 운영되고 있었지만, 교육청 크기에 따라 15개에서 80개까지 차이가 심했다. 자체조리시설이 모든 크기의 교육청에서 70퍼센트 이상의 비율로 나타나 가장 일반적인 유형으로 드러났으며, 특히 가장 크기가 작은 교육청의 경우에는 이 비율이 거의 90퍼센트에 달해서 소규모 교육청에서는 자체조

리시설 운영이 대부분임을 알 수 있었다. 한 편, 중앙조리시설은 규모가 큰 교육청에서 더 많이 나타나는 경향을 보였으며, 거점조리시설, 위성조리시설, 복합형조리시설의 경우에도 이와 비슷했다. 복합형 조리시설은 다른 유형에 비해 상대적으로 이용빈도가 적었다.

〈표 1〉 조리시설 운영 현황

조리시설 종류	설명
중앙조리시설(1) (central kitchens)	식사를 조리하여 배송
거점조리시설(2) (base kitchen)	자체 급식용 식사 조리과 함께 타 지역 학교로 배송될 급식 용 식사를 조리하는 시설
위성조리시설(3) (satellite kitchens)	(1), (2) 혹은 외부업체에서 완전히 혹은 부분적으로 조리한 후 배송된 식사를 단순 가열이나 냉장 후 제공.
복합형조리시설(4) (combination kitchens)	(3)과 (5)의 복합형
자체조리시설(5)	모든 식사를 자체적으로 준비하여 제공
기타(6)	

〈표 2〉 미국 교육청/학교의 급식공급형태 (USDA FNS, 2012: 65)

	Central kitchens		Base kitchens		Satellite kitchens		Combination kitchens		On-site kitchens		Other types		All kitchens	
	# of districts	# of kitchens	# of districts	# of kitchens	# of districts	# of kitchens	# of districts	# of kitchens	# of districts	# of kitchens	# of districts	# of kitchens	# of districts	# of kitchens
Less than 1,000	-	-	546	724	367	367	135	135	3,275	4,364	-	-	3,652	5,591
row percent	0.0%	0.0%	14.9%	13.0%	10.1%	6.6%	3.7%	2.4%	89.7%	78.1%	0.0%	0.0%	100.0%	100.0%
column percent	0.0%	0.0%	14.8%	7.8%	16.4%	2.7%	7.0%	1.1%	37.7%	9.2%	0.0%	0.0%	33.7%	6.8%
1,000-4,999	153	153	1,954	3,203	998	2,267	1,019	2,824	3,973	15,743	22	44	5,195	24,298
row percent	3.0%	0.6%	37.6%	13.2%	19.2%	9.3%	19.6%	11.6%	76.5%	64.8%	0.4%	0.2%	100.0%	100.0%
column percent	42.7%	40.8%	52.9%	34.3%	44.6%	16.9%	52.8%	23.4%	45.7%	33.4%	39.4%	47.8%	48.0%	29.4%
5,000-24,999	138	138	1,001	2,681	685	5,290	654	5,267	1,230	14,800	7	7	1,675	28,194
row percent	8.2%	0.5%	59.7%	9.5%	40.9%	18.8%	39.0%	18.7%	73.4%	52.5%	0.4%	0.0%	100.0%	100.0%
column percent	38.3%	36.6%	27.1%	28.7%	30.6%	39.3%	33.9%	43.7%	14.1%	31.4%	12.0%	7.3%	15.5%	34.1%
25,000 or more	68	85	192	2,725	190	5,527	120	3,838	218	12,295	27	41	304	24,510
row percent	22.4%	0.3%	63.1%	11.1%	62.4%	22.5%	39.4%	15.7%	71.8%	50.2%	8.9%	0.2%	100.0%	100.0%
column percent	19.0%	22.5%	5.2%	29.2%	8.5%	41.1%	6.2%	31.8%	2.5%	26.0%	48.7%	44.9%	2.8%	29.7%
Total	359	376	3,693	9,333	2,240	13,451	1,927	12,064	8,696	47,202	56	92	10,826	82,594
row percent	3.3%	0.5%	34.1%	11.3%	20.7%	16.3%	17.8%	14.6%	80.3%	57.2%	0.5%	0.1%	100.0%	100.0%
column percent	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

2) 조달 품목

09/10년도 미국 교육청들이 조달한 식품은 865개 항목이며 금액으로는 85억 달러였다. 조달 형태는 상업적인 구매가 가장 일반적이었으며(금액 기준으로 81퍼센트), USDA 현물지원이 금

액 기준으로 11퍼센트, USDA가 현물지원하는 식품을 포함한 가공식품이 8퍼센트를 차지했다.

금액을 기준으로 전체 조달액 중 유제품(22%)이 가장 큰 비중을 차지했으며, 베이커리 제품(15%), 과일과 주스(13%), 가금류(11%), 반조리식품(10%), 채소(9%) 등이 그 뒤를 이었다.

3) 지역 농산물 구매

(1) 농가에서 학교로(FIS) 프로그램

FIS는 1990년대 중반에 시작되었다. 1997년 10개소 미만이었으나 2009년에는 약 2000개소가 운영되었다. 현재는 25개 주에서 FIS 프로그램을 운영 중이다.

설문대상 교육청의 34.5%만이 자신들의 주에서 주 차원의 FIS 프로그램이 운영되고 있다고 응답했다. 이는 숫자를 기준으로 소규모 교육청의 숫자가 훨씬 더 많기 때문으로, 실제 FIS 프로그램이 운영되고 있다고 응답한 3738개 교육청(34.5%) 중에서도 75% 이상은 가장 크기가 작은 두개 범주에 속했다. 하지만 <표 3>에서 나타나듯이, 크기가 큰 교육청의 경우 해당 주에 FIS 프로그램이 운영중인 비율이 더 높게 나타났다. 이들 3738개 교육청 중 실제로 FIS 프로그램을 통해서 구매를 하고 있다고 응답한 비율은 4분의 1이었다.

〈표 3〉 미국 교육청들의 품목별/유형별 구매실적(SY09/10)(USDA FNS, 2012: 94-96)

Food groups/subgroups	All foods		Purchased foods		Processed foods containing donated USDA Foods		Donated USDA Foods* (Fair market price)		Donated USDA Foods* (USDA assigned value)	
	Dollar value (\$)	Percent of total (%)	Dollar value (\$)	Percent of total (%)	Dollar value (\$)	Percent of total (%)	Dollar value (\$)	Percent of total (%)	Dollar value (\$)	Percent of total (%)
All foods	8,503,473,776	100	6,887,555,680	100	678,121,550	100	937,796,547	100	669,030,353	100
Bakery products	1,237,643,496	14.6	1,211,849,646	17.6	20,861,815	3.1	4,932,035	0.5	2,690,317	0.4
Biscuits, muffins, pancakes & waffles	231,915,096	2.7	220,859,708	3.2	9,132,963	1.3	1,922,425	0.2	1,141,134	0.2
Bread & rolls	472,884,000	5.6	465,505,505	6.8	4,953,993	0.7	2,424,502	0.3	1,132,787	0.2
Cakes & other bakery desserts	215,489,163	2.5	211,329,755	3.1	3,574,300	0.5	585,108	0.1	416,396	0.1
Crackers	92,909,400	1.1	92,827,812	1.3	81,588	0.0	-	0.0	-	0.0
Pretzels & snack chips	224,445,837	2.6	221,326,866	3.2	3,118,971	0.5	-	0.0	-	0.0
Condiments	164,337,095	1.9	148,353,873	2.2	5,797,137	0.9	10,186,086	1.1	4,412,696	0.7
Catsup & other sauces	126,841,985	1.5	110,880,788	1.6	5,775,111	0.9	10,186,086	1.1	4,412,696	0.7
Flavorings	11,984,220	0.1	11,962,194	0.2	22,026	0.0	-	0.0	-	0.0
Pickles/olives	25,510,890	0.3	25,510,890	0.4	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Eggs	58,619,861	0.7	39,375,734	0.6	12,757,192	1.9	6,486,935	0.7	3,974,094	0.6
Eggs	21,269,691	0.3	14,529,487	0.2	253,269	0.0	6,486,935	0.7	3,974,094	0.6
Mixtures with eggs	37,350,170	0.4	24,846,247	0.4	12,503,922	1.8	-	0.0	-	0.0
Fats/oils	139,229,768	1.6	126,850,709	1.8	4,940,470	0.7	7,438,589	0.8	4,996,203	0.7
Butter	3,677,586	0.0	3,677,586	0.1	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Margarine	16,338,575	0.2	15,950,537	0.2	388,039	0.1	-	0.0	-	0.0
Salad dressings & mayonnaise	90,085,704	1.1	85,546,218	1.2	4,539,486	0.7	-	0.0	-	0.0
Vegetable oils & shortenings	29,127,903	0.3	21,676,369	0.3	12,945	0.0	7,438,589	0.8	4,996,203	0.7
Fish	64,224,950	0.8	54,558,834	0.8	424,440	0.1	9,241,676	1.0	11,832,836	1.8
Fish	54,033,436	0.6	44,367,320	0.6	424,440	0.1	9,241,676	1.0	11,832,836	1.8
Shellfish	10,191,514	0.1	10,191,514	0.1	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Fruits/juices	1,108,983,879	13.0	865,228,590	12.6	6,857,814	1.0	236,897,475	25.3	177,538,510	26.5
Fruits	741,520,935	8.7	504,082,800	7.3	4,943,642	0.7	232,494,493	24.8	174,325,173	26.1
Juices	367,462,943	4.3	361,145,790	5.2	1,914,172	0.3	4,402,982	0.5	3,213,337	0.5
Grain products	299,138,074	3.5	261,126,146	3.8	22,324,682	3.3	15,685,246	1.7	7,601,987	1.1
Breakfast cereals	119,347,545	1.4	116,723,014	1.7	170,242	0.0	2,454,289	0.3	450,876	0.1
Flour & other milled grains	14,428,220	0.2	9,769,774	0.1	-	0.0	4,658,445	0.5	3,376,259	0.5
Flour mix	15,988,849	0.2	15,957,004	0.2	-	0.0	31,845	0.0	31,761	0.0
Mixtures with grain	100,399,557	1.2	78,256,784	1.1	22,142,772	3.3	-	0.0	-	0.0
Pasta & noodles	28,519,227	0.3	22,795,477	0.3	-	0.0	5,723,749	0.6	2,362,694	0.4
Rice, barley & other grains	20,454,677	0.2	17,626,092	0.3	11,668	0.0	2,816,918	0.3	1,380,396	0.2
Legumes/nuts/seeds	65,757,468	0.8	42,243,068	0.6	643,190	0.1	22,871,211	2.4	12,853,535	1.9
Dry beans/peas	37,532,851	0.4	29,025,742	0.4	-	0.0	8,507,109	0.9	5,836,451	0.9
Other nuts	6,109,754	0.1	444,789	0.0	-	0.0	5,664,966	0.6	2,140,553	0.3
Peanuts/peanut butter	13,509,955	0.2	4,677,731	0.1	635,117	0.1	8,197,107	0.9	4,559,718	0.7
Seeds	4,680,815	0.1	4,170,713	0.1	8,073	0.0	502,029	0.1	316,812	0.1
Soybeans & soy products	3,924,093	0.0	3,924,093	0.1	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Milk & other dairy products	1,850,865,049	21.8	1,631,819,098	23.7	30,183,750	4.5	188,862,201	20.1	128,840,617	19.3
Cheese	361,765,103	4.3	146,447,001	2.1	30,178,292	4.5	185,139,809	19.7	124,287,957	18.6
Cream	10,186,106	0.1	10,186,106	0.1	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Ice cream & ice milk	66,581,903	0.8	66,581,903	1.0	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Milk	1,348,769,386	15.9	1,345,041,537	19.5	5,458	0.0	3,722,392	0.4	4,552,660	0.7
Yogurt	63,562,551	0.7	63,562,551	0.9	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Non dairy drinks	234,429,814	2.8	234,429,814	3.4	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Carbonated	6,242,450	0.1	6,242,450	0.1	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Coffee & tea	27,983,211	0.3	27,983,211	0.4	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Dry beverage	2,032,086	0.0	2,032,086	0.0	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Enriched drinks	87,998,471	1.0	87,998,471	1.3	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Fruit drinks	38,706,805	0.5	38,706,805	0.6	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Water	71,466,789	0.8	71,466,789	1.0	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Poultry	928,260,107	10.9	521,310,426	7.6	231,054,928	34.1	175,894,753	18.8	114,299,903	17.1
Chicken	670,500,886	7.9	403,152,887	5.9	193,609,377	28.6	73,738,623	7.9	48,810,618	7.3
Game birds	34,447	0.0	34,447	0.0	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Mixed poultry	50,258	0.0	50,258	0.0	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Recipe mix	1,427,251	0.0	671,047	0.0	756,204	0.1	-	0.0	-	0.0
Turkey	256,247,264	3.0	117,401,787	1.7	36,689,347	5.4	102,156,130	10.9	65,489,285	9.8
Prepared foods	829,547,761	9.8	617,560,519	9.0	211,987,242	31.3	-	0.0	-	0.0
Burritos/tacos	66,788,612	0.8	58,512,254	0.8	8,276,358	1.2	-	0.0	-	0.0
Meat or cheese filled pastry	106,300,359	1.3	77,698,676	1.1	28,601,683	4.2	-	0.0	-	0.0
Mixtures with fish	365,917	0.0	365,917	0.0	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Pizza	497,498,807	5.9	376,798,879	5.5	120,699,928	17.8	-	0.0	-	0.0
Prepared meals	39,070,480	0.5	34,669,255	0.5	4,401,225	0.6	-	0.0	-	0.0
Prepared sandwiches	119,523,586	1.4	69,515,539	1.0	50,008,047	7.4	-	0.0	-	0.0
Red meats	611,294,648	7.2	381,862,850	5.5	94,715,158	14.0	134,716,640	14.4	105,183,338	15.7
Beef & veal	374,910,066	4.4	202,898,543	2.9	77,905,202	11.5	94,106,321	10.0	79,130,411	11.8
Lamb	30,968	0.0	30,968	0.0	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Mixed meats	51,440,613	0.6	51,074,305	0.7	366,308	0.1	-	0.0	-	0.0
Pork	181,417,824	2.1	124,484,314	1.8	16,323,191	2.4	40,610,319	4.3	26,052,927	3.9
Recipe mix	3,495,177	0.0	3,374,720	0.0	120,458	0.0	-	0.0	-	0.0
Soups & gravies	52,919,443	0.6	50,908,566	0.7	2,010,878	0.3	-	0.0	-	0.0
Gravies	14,277,229	0.2	14,277,229	0.2	-	0.0	-	0.0	-	0.0
Soups	38,642,214	0.5	36,631,337	0.5	2,010,878	0.3	-	0.0	-	0.0

〈표 4〉 농가에서 학교로(FTS) 프로그램 보유 여부 (USDA FNS, 2012: 136)

Student enrollment	Have farm to school program	Do not have farm to school program	Total
Less than 1,000	1,225	2,427	3,652
Row percent	33.5%	66.5%	100.0%
Column percent	32.8%	34.2%	33.7%
1,000 - 4,999	1,664	3,531	5,195
Row percent	32.0%	68.0%	100.0%
Column percent	44.5%	49.8%	48.0%
5,000 - 24,999	713	962	1,675
Row percent	42.6%	57.4%	100.0%
Column percent	19.1%	13.6%	15.5%
25,000 or more	137	168	304
Row percent	44.9%	55.1%	100.0%
Column percent	3.7%	2.4%	2.8%
Total	3,738	7,088	10,826
Row percent	34.5%	65.5%	100.0%
Column percent	100.0%	100.0%	100.0%

(2) 지역 농산물 구매

비교적 적은 수의 SFA(20%)만이 지역산 농산물을 구매하는 것으로 추정되었다. 이들 중 과반수(68%)는 학생수 1000-4999명의 교육청이었다. 가장 크기가 작은 교육청의 지역산 구매 비율은 5%에 불과했으나, 학생수 1000-24999명인 교육청들의 경우에는 이 비율이 29-30%에 달했다.

추가로 1,350개 교육청(전체의 12.5%)이 현재 지역농산물 구매 프로그램 개발 중이라고 응답하였는데, 이들이 모두 개발을 완료할 경우 전체 교육청의 30% 이상이 지역농산물 구매 프로그램을 보유하게 된다. 전체 식재료 구매 비용 중 지역산 구매가 차지하는 비율은 5-12%로 나타났다.

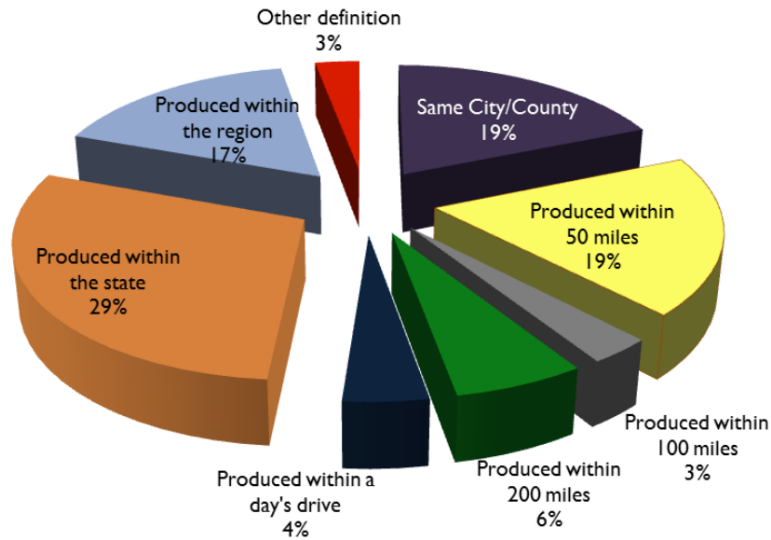
〈표 5〉 로컬푸드 프로그램 보유 여부 (USDA FNS, 2012: 137)

School districts	Have locally grown produce program	No locally grown produce program	Total
Less than 1,000	171	3,480	3,652
Row percent	4.7%	95.3%	100%
Column percent	7.5%	40.7%	33.7%
1,000 - 4,999	1,552	3,643	5,195
Row percent	29.9%	70.1%	100%
Column percent	68.2%	42.6%	48.0%
5,000 - 24,999	485	1,190	1,675
Row percent	29.0%	71.0%	100%
Column percent	21.3%	13.9%	15.5%
25,000 or more	66	238	304
Row percent	21.6%	77.9%	99%
Column percent	2.9%	2.8%	2.8%
Total	2,274	8,551	10,826
Row percent	21.0%	79.0%	100%
Column percent	100.0%	100.0%	100%

(3) 교육청에서 생각하는 ‘로컬’의 범위

가장 많은 숫자가 ‘같은 주’를 들었으며(29%), ‘같은 도시나 카운티’(19%), ‘50마일 이내’(19%), ‘같은 광역지자체(region) 이내’(17%)가 그 다음이었다.

〈그림 2〉 교육청에서 생각하는 ‘로컬’의 범위 (USDA FNS, 2012: 138)



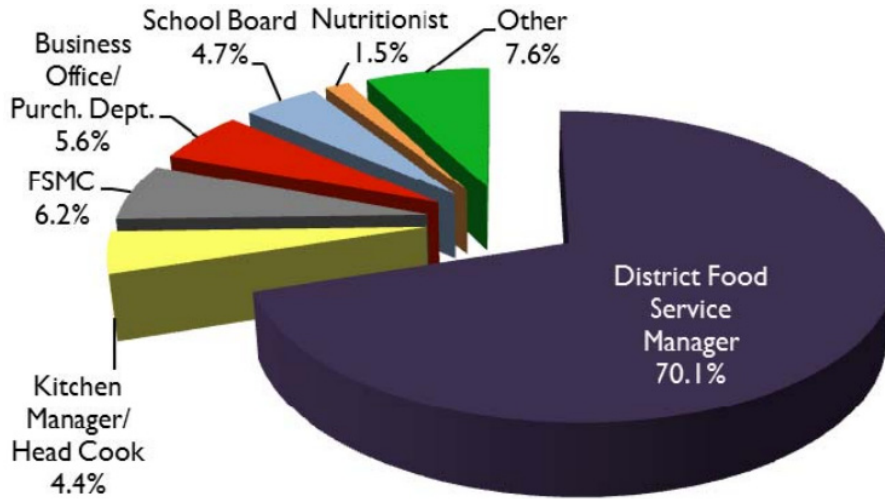
4) 식품조달 의사결정

식품조달과 관련하여 공급주체를 누구로 할지와 어떤 식품을 조달할지가 핵심적인 의사결정 사안이다.

(1) 급식 식재료 벤더 선정

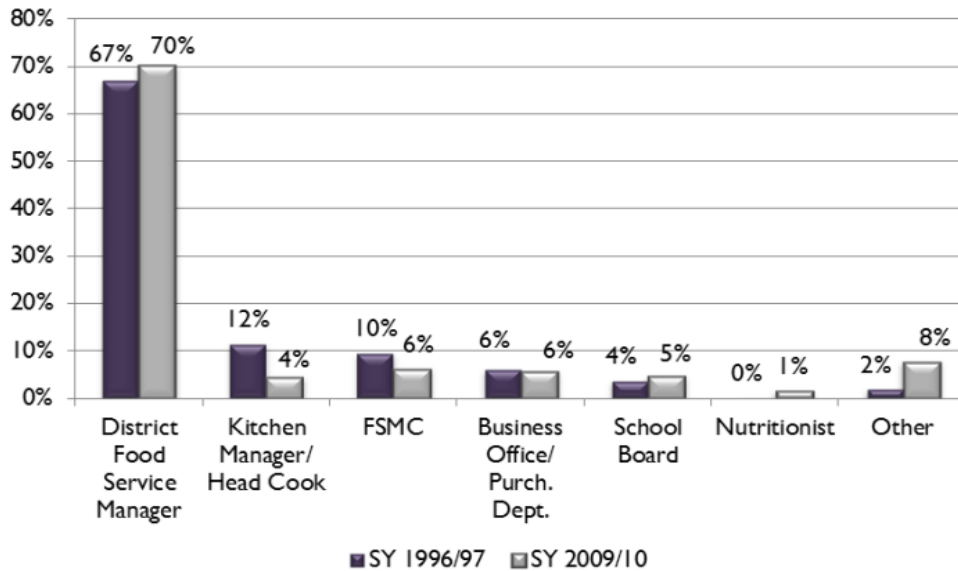
급식관리자(food service director/manager)가 벤더 선정에 대한 책임을 주로 지고 있는 것으로 나타났다(전체교육청의 70퍼센트). 2위를 차지한 급식공급업체(FSMC)의 경우에도 FSMC가 임명한 급식관리자가 벤더선정과 관련된 주책임을 맡게 되므로, 실제 이 비율은 더 높은 것으로 예상된다. 교육청 크기와 상관 없이 급식관리자가 압도적인 비중을 차지했지만, 소규모 교육청의 경우에는 조리시설관리자/수석영양사와 학교운영위원회(School Board)의 비중이 약간 높게 나타난 것이 눈에 띈다.

〈그림 3〉 급식 식재료 벤더 선택 주체 (USDA FNS, 2012: 125)



SY 1996/97과 비교할 경우, 조리시설관리자/수석영양사의 비중 축소(11.5% → 4.4%)가 두드러지며, 영양사의 비중 확대(0.2% → 1.5%)가 눈에 띈다.

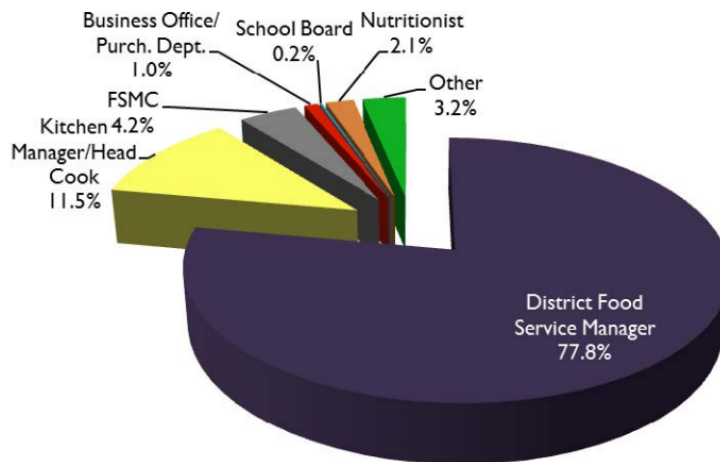
〈그림 4〉 급식 식재료 벤더 선택 주체(96/97-09/10 비교) (USDA FNS, 2012: 128)



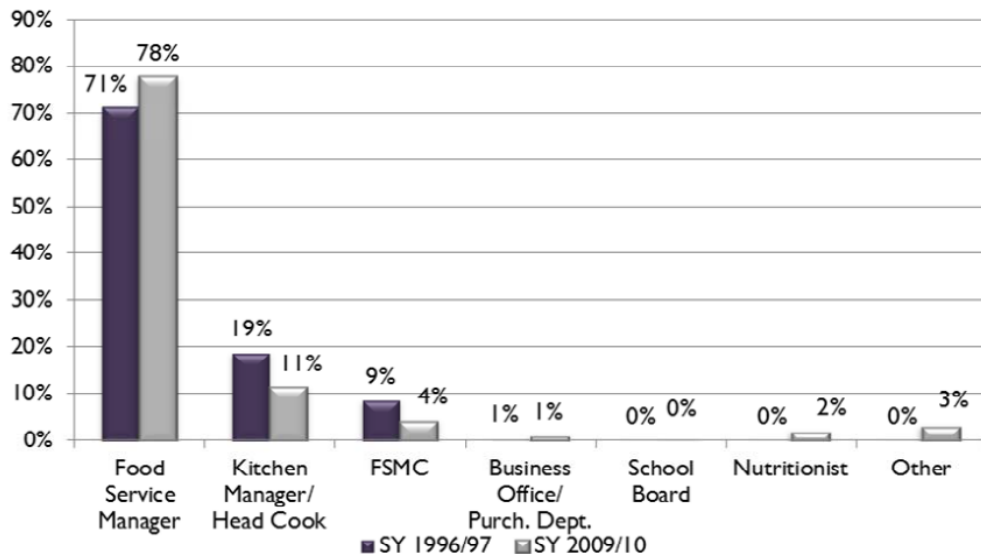
(2) 급식 식재료 선택

벤더 선정의 경우와 마찬가지로 급식관리자가 주된 의사결정자로 나타났으며(77.8%), 앞의 경우와 마찬가지로 FSMC에서 급식관리자가 하는 역할을 고려하면 이 비율은 실제로 더 높은 것으로 추정된다. 조리시설 운영자/수석영양사가 2위를 차지한 이유는 학생수 1천명 미만의 소규모 교육청에서는 이들이 급식 식재료 선택 책임을 맡고 있기 때문이다.

〈그림 5〉 급식 식재료 선택 주체 (USDA FNS, 2012: 130)



〈그림 6〉 급식 식재료 선택 주체(96/97-09/10 비교) (USDA FNS, 2012: 132)



SY1996/97년과 비교할 경우, 조리시설관리자의 영향력 감소(19% → 11%)와 급식관리자의 역할 증대(71% → 78%)가 나타나고 있음.

(3) 품목군별 평균 이용 벤더 수

각 식품 유형별로 1-2개의 벤더들을 활용하고 있음. 큰 교육청들의 벤더 수가 더 큰 경향이 있는데, 특히 통조림이나 냉동식품처럼 부패성이 낮은 식품의 경우에는 더 그러하다. 소규모 교육청들의 경우에는 한 벤더가 여러 유형의 식품을 한꺼번에 공급하는 경향을 보이지만, 대규모 교육청의 경우에는 각 벤더들이 식품 유형별로 전문화되는 경향을 보였다. 소규모 교육청의 벤더수는 4.9개에 불과했으나, 학생수 25,000명 이상인 교육청의 벤더수는 12.3개였다.

〈표 6〉 품목군별 평균 이용 벤더 수(단위: 개) (USDA FNS, 2012: 147)

Food group	All districts	Less than 1,000	1,000-4,999	5,000-24,999	25,000 or more
	-----number of vendors-----				
Dairy products	1.2	1.2	1.1	1.2	1.1
Bread products	1.2	1.2	1.1	1.3	1.3
Fresh Produce products	1.6	1.5	1.6	1.7	1.6
Canned/ Staples products	1.8	1.7	1.8	1.9	2.8
Frozen Foods products	1.9	1.8	1.9	2.2	3.6
Fresh Meats products	1.3	1.6	1.2	1.2	1.0
Snack Items products	1.8	1.6	1.8	2.5	2.0
Ice Cream products	1.0	0.9	1.1	1.0	0.9
Non-dairy Beverages products	1.8	1.6	1.8	2.1	1.8
Total number of vendors used	6.7	4.9	6.6	9.7	12.3

4) 계약 방식

각 교육청은 식품조달과 관련하여 주 규정, 연방 규정 중 더 엄격한 것을 적용해야 한다. 식품조달의 일반원칙은 자유 공개경쟁을 통해 최저 가격으로 최고의 제품을 구입하는 것이다.

조달방법은 크게 공식적인 방법과 비공식적인 방법으로 나뉜다. 공식적인 방법은 경쟁입찰을 통해 적정 요건을 충족하는 최저 입찰자를 선정하는 것이다. 입찰은 개별 항목별 가격을 기준으로 할 수도 있고(formal line items bid) 특정 범주에 속한 모든 항목에 대한 전체가격을 기준으로 할 수도 있다(formal lump sum bid). 공식적인 조달방법(formal procurement method)은 미리 결정된 가격 상한을 두고 대량의 물량을 구매할 때 주로 사용된다. 비공식적인 조달방법(informal procurement method)은 그보다 더 소량의 구매에 대해 사용되며 가격에 대한 견적이 전화나 영업사원을 통해 이루어지는 경우가 많다. 하지만 비공식적인 조달방법을 쓰는 경우에도 공개경쟁을 위해 복수의 벤더로부터 견적을 받는 것이 원칙이다. 상품 계열에 따라 조달방법이 달라지게 될 수도 있다. 신선한 채소와 과일 등의 제품들은 가격변동이 잦으므로 장기간에 걸쳐 고정된 가격을 설정하는 공식적인 조달방법보다는 비공식적인 조달방법이 더 적합할 수 있는 것이다.

<표 7>에서 나타나듯이 실제로는 공식적인 조달방법이 지배적으로 사용되고 있다. 그리고 예상대로 비공식적인 조달방법이 가장 많이 사용되는 식품계열은 신선한 채소와 과일로 전체

교육청의 50퍼센트가 이를 사용하고 있다. 공식적인 조달방법의 비중이 가장 큰 식품군은 유제품과 빵류인데, 이는 이들 제품들이 보통 학교까지의 빈번한 배달을 필요로 하기 때문에 더 장기간에 걸친 계약이 요구되기 때문이다. 공식적인 방법 중에서는 계열별 입찰(line item bids)이 일괄입찰(lump sum bid)에 비해 더 많이 사용되며, 비공식적인 방법 중에서는 영업사원 방문이 주로 사용된다. 유일한 예외는 신선한 채소와 과일로, 잦은 가격변동 덕에 전화를 통한 빈번한 접촉이 활용되는 경우가 많다.

다른 방법의 예로는, 다른 교육청과의 공동구매(Coop)와 FSMC나 주의 아동영양담당국(Office of Child Nutrition)에 식품조달과 조달방법에 대한 책임을 맡기는 방법이 흔히 사용되고 있다.

또한 몇몇 교육청들은 특정 식품계열을 전혀 구매하지 않기도 했는데, 그 예로는 아이스크림(16.7%), 신선한 육류(14.6%), 과자류(5.2%), 비유제품 음료(4.6%)가 있었다.

〈표 7〉 품목군별 계약 방식 (USDA FNS, 2012: 152)

Food Groups	Formal line bid	Formal lump sum bid	Phone bid/quote	Sales rep visits	Other methods	Do not buy
	----- percent of school districts -----					
Dairy products	60.5%	18.5%	2.7%	7.8%	10.5%	0.0%
Bread products	58.0%	17.5%	5.4%	8.5%	10.2%	0.0%
Fresh produce	34.4%	14.0%	13.5%	14.6%	22.1%	0.2%
Canned/staples	52.2%	19.9%	0.6%	14.6%	12.2%	0.0%
Frozen foods	52.7%	20.2%	0.2%	14.2%	12.2%	0.0%
Fresh meats	33.4%	17.5%	0.8%	14.5%	11.5%	14.6%
Snack foods	47.1%	17.7%	0.4%	16.5%	10.3%	5.2%
Ice cream	37.1%	11.6%	5.2%	12.8%	10.9%	16.7%
Non-dairy bev.	49.2%	16.8%	1.7%	15.0%	10.6%	4.6%

가격결정 방식 또한 공식적인 방법과 비공식적인 방법으로 나눌 수 있다. 공식적인 방법으로는 고정가격(fixed price), 가격조정 여지가 있는 고정가격(fixed price with escalator: 특정 조건이 충족될 경우 계약가격이 상승되도록 하는 것), 가격 결정 공식(formular price), 비용 기준 가격(cost based price) 등이 있고, 비공식적인 방법으로는 견적(bid or quote), 소매가격(retail price), 상호 합의하에 수용된 할인가격(mutually accepted discount)이 있다. 모든 식품군에 걸쳐 고정가격, 가격조정 여지가 있는 고정가격, 견적이 가장 일반적으로 사용되고 있었으며, 다른 방법들은 거의 사용되지 않았다.

〈표 8〉 품목군별 가격 결정 방식 (USDA FNS, 2012: 154)

Food group	Formal Method				Informal Method				Do not buy	All
	Fixed price	Fixed price with escalator	Formula price	Cost based price	Bid or quote	Retail Price	Mutually accepted discount	Other		
	----- percent of school districts -----									
Dairy products	21.9	46.7	2.5	4.2	16.0	2.9	0.8	5.1	0.0	100
Bread products	50.6	20.7	1.2	1.2	16.7	2.8	1.5	5.3	0.0	100
Fresh produce	13.2	22.6	5.9	7.0	29.5	8.4	6.6	4.9	0.2	100
Canned/staples	32.7	19.0	6.3	3.1	24.2	6.0	3.9	4.5	0.0	100
Frozen foods	32.9	19.0	6.4	3.1	24.0	6.0	3.8	4.5	0.0	100
Fresh meats	24.1	16.0	4.3	3.8	15.0	4.2	5.0	4.9	14.6	100
Snack foods	28.1	17.1	6.0	2.9	23.1	6.9	4.7	4.0	5.2	100
Ice cream	26.6	14.3	3.1	2.3	18.4	3.9	3.0	4.8	16.7	100
Non-dairy beverages	32.5	19.7	2.6	2.8	22.0	5.0	4.3	5.2	4.6	100

여러 교육청들은 서로 간에 공동구매(Cooperative buying)를 함으로써 규모의 경제를 누릴 수 있다. 전체 교육청 중 46.3%가 공동구매에 어느 정도는 공동구매에 참여하고 있었다. <표 8>에서 나타나듯이 중간 크기 교육청인 학생수 1000-4999와 5000-24999가 공동구매 참여비율이 가장 높았으며, 가장 작은 크기의 교육청인 학생수 1000명 미만의 교육청은 공동구매 참여비율이 가장 낮았다.

전체 교육청의 약 70%가 공동구매 조합에 수수료를 지불하고 있었다. 수수료 지불 비율은 학생수 1천명 미만의 가장 작은 교육청의 경우에는 이 비율이 가장 커서 85.4%였고, 다른 크기의 교육청의 경우에는 62%-69% 정도였다.

〈표 9〉 교육청 규모별 공동구매 참여율 (USDA FNS, 2012: 157)

School district enrollment	Districts participating in cooperative buying		Average share of foods purchased cooperatively	Share of participating districts paying a fee to co-op
	Number	Percent of total	Percent	Percent
Less than 1,000	1,107	30.3%	75.9%	85.4%
1,000-4,999	2,780	53.5%	76.9%	62.7%
5,000-24,999	980	58.5%	68.1%	68.9%
25,000 or more	145	47.8%	49.9%	68.3%
All districts	5,012	46.3%	74.2%	69.1%

〈표 10〉 품목군별 식재료 조달의 중앙집중화 정도 (USDA FNS, 2012: 218)

Food vendor category	Less than 1,000				1,000 - 4,999				5,000 - 24,999				25,000 or more			
	Do not buy	Centralized	De-centralized	Combination	Do not buy	Centralized	De-centralized	Combination	Do not buy	Centralized	De-centralized	Combination	Do not buy	Centralized	De-centralized	Combination
Dairy																
(#)	-	2,391	770	491	-	3,052	859	1,283	-	975	234	467	-	225	11	69
(%)	-	65.5%	21.1%	13.5%	-	58.8%	16.5%	24.7%	-	58.2%	14.0%	27.8%	-	74.0%	3.5%	22.5%
Bread																
(#)	-	2,540	621	491	-	3,276	677	1,242	-	1,046	167	462	-	229	7	69
(%)	-	69.5%	17.0%	13.5%	-	63.1%	13.0%	23.9%	-	62.5%	10.0%	27.6%	-	75.2%	2.3%	22.5%
Fresh produce																
(#)	-	2,398	822	431	-	2,966	662	1,567	-	1,028	137	510	-	227	4	74
(%)	-	65.7%	22.5%	11.8%	-	57.1%	12.7%	30.2%	-	61.4%	8.2%	30.4%	-	74.4%	1.2%	24.4%
Canned goods/staples																
(#)	-	2,375	822	455	42	3,494	442	1,216	-	1,132	110	433	-	243	4	57
(%)	-	65.0%	22.5%	12.5%	0.8%	67.3%	8.5%	23.4%	-	67.6%	6.6%	25.9%	-	80.0%	1.2%	18.8%
Frozen food																
(#)	-	2,516	621	515	34	3,321	475	1,365	-	1,106	110	459	-	242	4	59
(%)	-	68.9%	17.0%	14.1%	0.6%	63.9%	9.1%	26.3%	-	66.0%	6.6%	27.4%	-	79.4%	1.2%	19.5%
Fresh meat																
(#)	788	1,788	621	455	378	3,192	591	1,033	127	1,071	110	368	22	212	17	54
(%)	21.6%	49.0%	17.0%	12.5%	7.3%	61.5%	11.4%	19.9%	7.6%	63.9%	6.6%	22.0%	7.3%	69.5%	5.5%	17.6%
Snacks																
(#)	328	2,116	822	386	173	2,998	725	1,299	34	1,004	90	548	2	222	7	73
(%)	9.0%	57.9%	22.5%	10.6%	3.3%	57.7%	13.9%	25.0%	2.0%	59.9%	5.4%	32.7%	0.6%	72.9%	2.4%	24.1%
Ice cream																
(#)	1,036	1,354	876	386	369	2,710	981	1,135	180	906	163	426	26	212	16	50
(%)	28.4%	37.1%	24.0%	10.6%	7.1%	52.2%	18.9%	21.8%	10.7%	54.1%	9.7%	25.5%	8.6%	69.5%	5.3%	16.6%
Non-dairy bev.																
(#)	328	2,257	681	386	124	3,096	578	1,396	34	952	124	566	-	226	9	69
(%)	9.0%	61.8%	18.6%	10.6%	2.4%	59.6%	11.1%	26.9%	2.0%	56.8%	7.4%	33.8%	-	74.3%	3.1%	22.6%

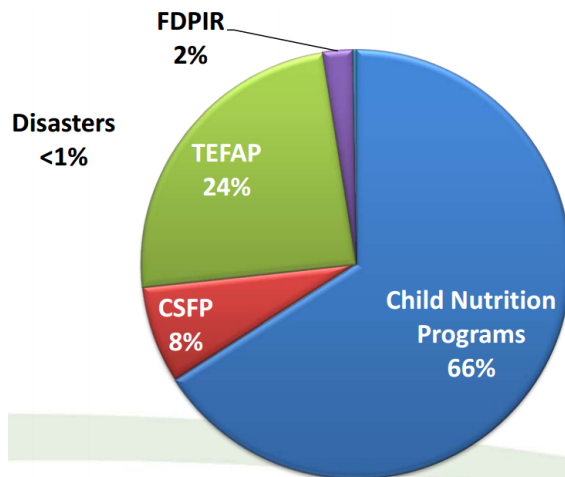
3. 학교급식(중식)프로그램(NSLP)와 USDA food

미국 농무부(USDA)는 다양한 농산물 구매 프로그램을 통해 구매한 농산물과 식품을 현물로 지원하는 다양한 프로그램을 갖고 있다.



〈표 11〉 USDA의 현물지원 프로그램(Castro, 2012)

	구매액(백만 달러)
아동영양프로그램(CNP: 학교급식 등)	1,248 (66%)
긴급식품지원프로그램(TEFAP)	459 (24%)
commodity보조식품프로그램(CSFP)	139 (8%)
원주민보호구역식품프로그램(FDPIR)	43 (2%)
재난구호	4 (<1%)
합계	1.89 (100%)



그 중 학교급식(중식)프로그램(NSLP)은 1966년 입법된 아동영양프로그램(Child Nutrition Program)의 일부로서, 2006년(SY) 10억 달러 상당 12억 파운드 규모의 현물 농산물을 구매했으며, 2009년(SY)에는 9.73억 달러 상당 9.82억 파운드 규모의 현물 농산물을 구매하였다.

USDA는 1946년부터 학생들에게 무상 또는 감면급식을 제공하도록 NSLP를 통해 각 주들에게 현금과 현물(commodity)를 지원하고 있으며, 이 현물지원 농식품을 현재는 USDA food라고 부르고 있다. USDA food는 학생들에게 영양많은 식사 제공을 통한 영양안전망의 강화 목적과 함께, 학교급식을 위해 농산물을 현물 지원함으로써 미국 농업시장을 지지하는 이중적인 목적을 갖고 있다.

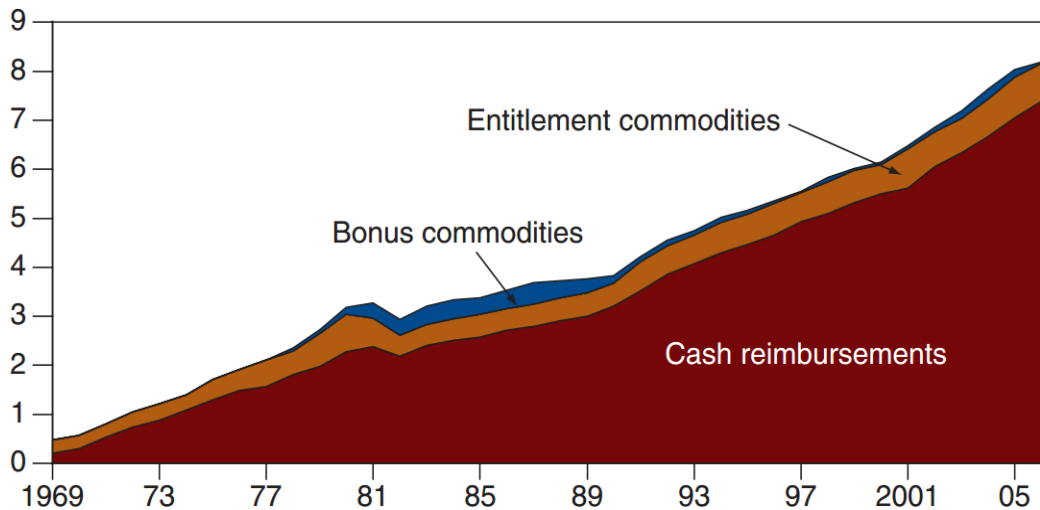
프로그램명	수령권 유무 (entitlement)	액수(백만달러) /중량(백만파운드)
학교급식(중식)프로그램(NSLP)	수령권 (2010년 19.50센트)	844 / 1,091
아침급식프로그램 (School Breakfast Program)	별도의 수령권 없음: NSLP 몫을 사용할 수는 있음	
여름방학 급식프로그램 (Summer Food Service Program) - 방학중 식사제공 위해 학교, 대학, 여름캠프, 고아원 등에 지원	수령권 (2010년 1.5센트)	1 / 0.23
아동 및 성인 돌봄 식품 프로그램(Child and Adult Care Food Program) - 데이케어센터에 현물공급(대부분은 현금대체 지원 받음: 현물공급센터는 20% 이하)	수령권 (2010년 19.50센트)	0.8 / 1.1

USDA food 현물지원 방식은 '1끼당 지원율'에 근거한 수령권(entitlement)를 각 주별로 제공하는 방식이다. 즉, 2010년의 경우 1끼당 19.5센트를 제공하였다(총 844백만달러, 10억 파운드 물량) (94,000개 학교 3,200만명 학생).

	1끼당 지원율(센트)	액수(백만달러)	중량(백만파운드)
SY 2010	19.50	844	1,091
SY 2009	20.75	972	980
SY 2008	18.75	1,067	1,209
SY 2007	17.00	919	1,183

이를 통해 학교는 급식비 절감이 가능해진다. 시중가보다 저렴하게 공급되기 때문이다. 전체적으로 보면 USDA 현물지원 농산물이 급식 사용 식재료의 15~20%를 차지하고 있다. 뿐만 아니라 보너스 현물이라고 해서 각 주당 수급권 이외에 할당되는 현물이 별도로 있는데, 이는 USDA의 미국 농산물 시장 안정화 및 지지를 위한 잉여제거 프로그램과 가격지지정책을 통해 구매되며, 농산물 시장 상황에 따라 품목과 수량이 달라지기 때문에 미리 예측할 수는 없다.

〈그림 7〉 NSLP 비용 (단위: 10억달러) - 현금지원, 현물수령권, 보너스현물



자료: Ralston et al. (2008: 9)

USDA의 역할은 FNS, FSA, AMS 간의 공동 작업을 조율하는 것이다.

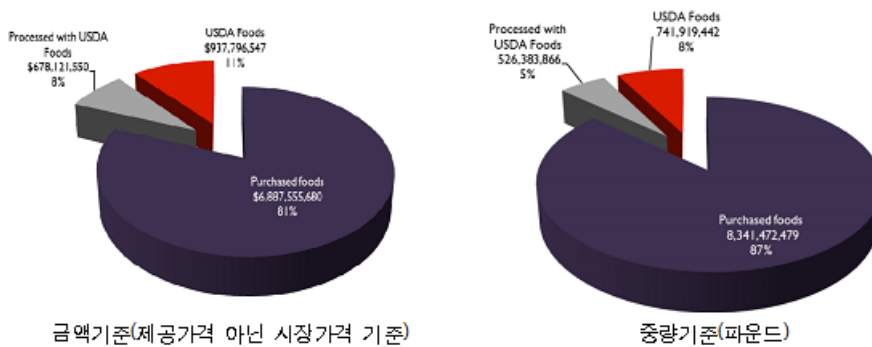
우선, USDA 식품영양국(FNS)은 총괄 감독, 규제, 행정역할을 수행한다(수령가능분 계산, 주별 주문 수합, 구매 농산물 흐름 모니터링, 정책지도 제공) (식품유통과(Food Distribution Division)에서 담당). 다음 USDA 농장서비스청(FSA)은 곡물 및 유제품 가공품 구매(Group B) 및 배송 역할을 맡는다(구매농산물 규격서 개발, 입찰서 수합, 구매, 주별 지정장소까지 배송). 마지막으로 USDA 농업마케팅국(AMS)은 신선 농산물 구매(Group A) 및 배송 역할을 맡는다(구매농산물 규격서 개발, 입찰서 수합, 구매, 주별 지정장소로 배송).

〈표 12〉 학교 이용가능 농산물 현물의 종류

유형	사례
Group A: AMS가 구매하는 신선 농수축산물 및 가공품	쇠고기, 돼지고기, 가금류 계란류, 수산물, 과일, 채소
Group B: FSA가 구매하는 비신선 농산물 및 가공품	곡물류 식용유 유제품 땅콩류

- 1981년 47개 품목을 학교에 제공(냉장/냉동 육류 11종, 과일 8종, 채소 17종, 곡물 9종, 치즈 2종) => 현재 180개 이상의 품목을 학교에 제공(육류 30여종, 과일 30여종, 채소 40여종, 곡물 40여종, 치즈 15종 등)
- 형태: 신선, 냉동, 포장, 통조림, 건조, 벌크
- 다양한 가공품들이 포함되어 있음(가공품의 경우 계약업체에 위탁가공)
- 1995년 과일과 채소 135백만달러 구매 => 2006년 238백만달러 상당 구매

〈그림 8〉 미국 공립 통합교육청들의 학교급식 식재료 조달 비중 (USDA food, USDA food 가공품, 일반 구매품) (USDA FNS, 2012: 93)



> 식재료 조달의 대부분은 일반구매를 통해 이루어지고 있음(금액기준 81%, 중량기준 87%). USDA가 지원하는 식재료가 그 다음이고(금액기준 11%, 중량기준 8%), USDA 지원 식재료를 사용한 가공품이 가장 비중이 낮았음(금액기준 8%, 중량기준 5%).

〈표 13〉 연방 자원

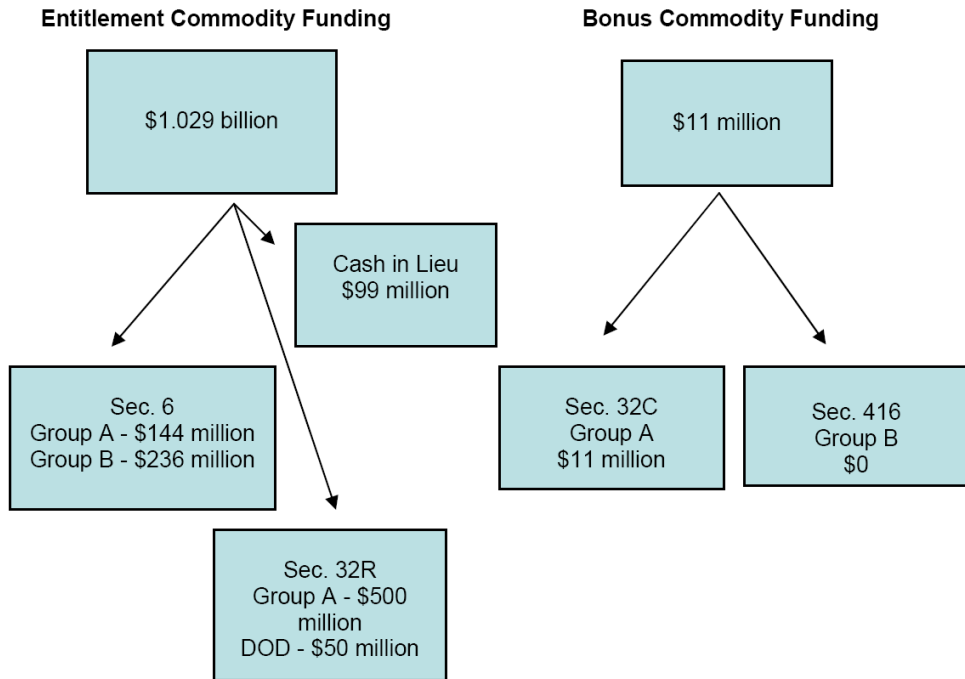
자원	유형	내용
Section 6 (NSLA, 1946) - 학교급식용 구매	수령권	1개당 11센터 현물지원 보장 FNS가 구매: Group B 전체 & Group A 일부 (2006년 A: 144백만달러, B: 236백만달러 구매)
Section 32 (1935) - Group A의 잉여공급량 구	32 R	연간계획에 따라 Group A 구매(465백만 달러) (그 중 50백만달러는 국방부 DoD Fresh 프로그램)

매 (농가부문 지원을 위해 적립된 연간 관세수입의 30%(2006년 6.5억 달러) 중 78%를 아동영 양프로그램에 현금사용하고, 9%를 현물구매사용)	(수 령 권)	사용)
	32 C (보 너 스)	급변하는 시장상황 대처 위해 AMS가 단기공고 후 Group A 구매 학교 및 기타 영양프로그램에 사용(11백만달러~160 백만달러까지 시장상황에 따라 지원액 차이)
Section 416 (농업법, 1949)	보 너 스	대공황기 창립된 CCC(Commodity신용공사)가 가 격지지를 위해 구매한 농산물: Group B 보너스 현 물제공(0~100백만 달러까지 시장상황에 따라 지 원액 차이)
Section 6(c)	현 금 대 체	현물 대신 원하는 학교에는 현금으로 지원 연간 70백만달러~99백만달러 규모

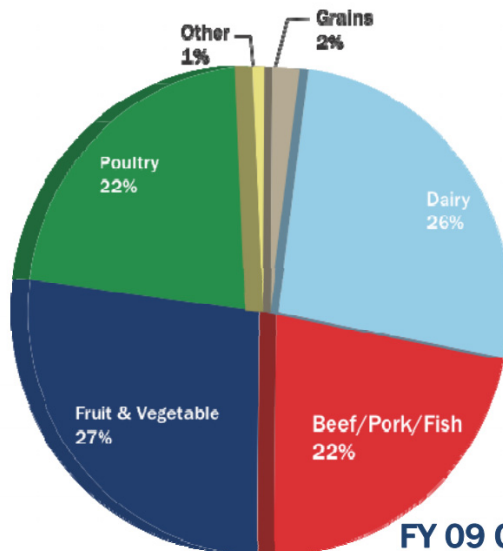
〈표 14〉 2006년 아동영양프로그램의 현물지원 개관

USDA 현물지원 재원			
수령권(Entitlement)		보너스(Bonus)	
Group A 농업마케팅국(AMS) Section 32R/Section 6	Group B 농가지원청(FSA) Section 6	Group A 농업마케팅국(AMS) Section 32C	Group B 농가지원청(FSA) CCC(Section 416)

〈그림 9〉 2006년 아동영양프로그램의 현물지원 규모



〈그림 10〉 2009년 아동영양프로그램의 품목별 구매비중(수령권+보너스)



FY 09 Child Nutrition Programs
(includes entitlement and bonus)

자료: USDA(2012)

〈표 15〉 USDA Food의 품목별 공급비중 추이(USDA FNS, 2012: 83)

	SY 1984/85		SY 1996/97		SY 2009/10	
USDA Food	million pounds	% of total	million pounds	% of total	million pounds	% of total
Grain and grain products	230,358	20%	108,637	12%	71,367	6%
Legumes	117,732	10%	75,174	8%	47,027	4%
Nuts	3,736	0%	-	0%	2,406	0%
Honey	6,483	1%	-	0%	-	0%
Fruit	144,058	13%	156,775	17%	224,736	17%
Fresh	13,046	1%	20,516	2%	9,823	1%
Canned	101,962	9%	99,043	11%	167,435	13%
Frozen	17,950	2%	27,999	3%	38,126	3%
Dried	11,100	1%	3,752	0%	4,057	0%
Orange juice (canned/froz. conc.)	-	0%	5,465	1%	5,295	0%
Vegetables	152,254	13%	148,737	16%	292,567	23%
Fresh	-	0%	23,132	2%	11,558	1%
Canned	117,429	10%	51,981	6%	87,935	7%
Frozen	34,825	3%	73,624	8%	180,194	14%
Dehydrated potatoes	-	0%	-	0%	12,880	1%
Meat and poultry	244,588	21%	358,115	39%	457,726	35%
Beef	119,916	10%	159,867	17%	129,422	10%
Pork	7,449	1%	35,698	4%	36,580	3%
Chicken	91,667	8%	82,481	9%	198,826	15%
Eggs	707	0%	9,733	1%	16,686	1%
Turkey	24,849	2%	70,336	8%	76,212	6%
Seafood	7,394	1%	2,743	0%	3,553	0%
Dairy products	235,945	21%	75,877	8%	197,727	15%
Total	1,142,548	100%	926,058	100%	1,297,109	100%

USDA Food의 품목별 공급비중(중량기준) 추이를 살펴보면, 전반적으로 USDA Food는 신선한 채소와 과일보다는 저장성이 좋은 육류, 유제품, 냉동식품, 통조림, 곡물 등이 주를 이루고 있는 것을 알 수 있다. 우선 곡물의 비중이 크게 감소했으며(20% → 12% → 6%), 콩류의 경우에도 감소가 일어났다(10% → 8% → 4%). 육류의 비중은 여전히 높게 나타나고 있으나(21% → 39% → 35%), 쇠고기의 비중이 주는 대신 닭고기의 비중이 높아지는 변화가 나타났다. 과일의 비중은 비슷하게 유지되었으나(13% → 17% → 17%), 신선과일의 비중은 1%에 불과하고 그 대부분이 통조림과 냉동과일이었다. 채소의 비중은 늘어났으나(13% → 16% → 23%), 신선채소는 1%에 불과하여 냉동채소의 비중상승(3% → 8% → 14%)이 그 대부분을 차지하였다.

〈표 16〉 USDA food 구매비중 상위 49개
품목(SY2009/10)(USDA FNS, 2012: 103-104)

Food subgroup	Total dollar value of acquisition from all sources	Share of total category value that is donated or processed
1 Other nuts	\$6,109,754	92.7%
2 Peanuts/peanut butter	\$13,509,955	65.4%
3 Turkey	\$256,247,264	54.2%
4 Recipe mix (poultry)	\$1,427,251	53.0%
5 Beef & veal	\$374,910,066	45.9%
6 Cheese	\$361,765,103	42.7%
7 Prepared sandwiches	\$119,523,586	41.8%
8 Chicken	\$670,500,886	39.9%
9 Mixtures with eggs	\$37,350,170	33.5%
10 Flour & other milled grains	\$14,428,220	32.3%
11 Fruits	\$741,520,935	32.0%
12 Eggs	\$21,269,691	31.7%
13 Pork	\$181,417,824	31.4%
14 Yellow vegetables	\$114,049,025	27.5%
15 Meat or cheese filled pastry	\$106,300,359	26.9%
16 Vegetable oils & shortenings	\$29,127,903	25.6%
17 Mixed vegetables	\$86,459,493	24.7%
18 Pizza	\$497,498,807	24.3%
19 Dry beans/peas	\$37,532,851	22.7%
20 Mixtures with grain	\$100,399,557	22.1%
21 Potatoes & potato products	\$254,956,598	21.9%
22 Tomatoes & tomato products	\$92,283,800	21.9%
23 Pasta & noodles	\$28,519,227	20.1%
24 Fish	\$54,033,436	17.9%
25 Green vegetables	\$179,590,396	15.2%
26 Rice, barley & other grains	\$20,454,677	13.8%
27 Gelatins	\$5,952,198	13.3%
28 Catsup & other sauces	\$126,841,985	12.6%
29 Burritos/tacos	\$66,788,612	12.4%
30 Prepared meals	\$39,070,480	11.3%
31 Seeds	\$4,680,815	10.9%
32 Soups	\$38,642,214	5.2%
33 Salad dressings & mayonnaise	\$90,085,704	5.0%
34 Biscuits, muffins, pancakes & waffles	\$231,915,096	4.8%
35 Other vegetables	\$18,817,734	4.7%
36 Recipe mix (red meat)	\$3,495,177	3.4%
37 Margarine	\$16,338,575	2.4%
38 Breakfast cereals	\$119,347,545	2.2%
39 Cakes & other bakery desserts	\$215,489,163	1.9%
40 Juices	\$367,462,943	1.7%
41 Sherbet/ices	\$17,800,048	1.6%
42 Bread & rolls	\$472,884,000	1.6%
43 Mixtures with vegetables	\$7,116,909	1.5%
44 Pretzels & snack chips	\$224,445,837	1.4%
45 Mixed meats	\$51,440,613	0.7%
46 Milk	\$1,348,769,386	0.3%
47 Flour mix	\$15,988,849	0.2%
48 Flavorings	\$11,984,220	0.2%
49 Crackers	\$92,909,400	0.1%

○ 구매 절차

- 1) 해마다 FNS는 AMS와 협의 하에 구매계획 수립(모든 구매 현물은 미국산이어야 함)
- 2) AMS와 FSA는 FNS와 협의 하에 각 품목별로 기준 마련(품목 규격서): 영양성분, 향, 색, 질감, 크기, 중량, 표기, 검사

- 3) AMS와 FSA는 경쟁입찰에 참여하는 판매자(vendor) 및 생산자로부터 현물 구매
- 4) FNS는 각 주에 연간 제공현물 목록 제공: 많은 주들은 지방 교육청들에 이 목록을 공개하고, 교육청에서는 물품을 선택하면 주 정부(담당부서)가 FNS에 물품 주문
- 5) FNS는 각 주별 지정 창고로 배송하고, 주 정부는 주기적으로 이 물품을 교육청에 배송함(점차 주정부가 FNS에게 지방교육청/유통업체/가공업체에 직접 배송해 줄 것을 요청하는 경우가 많아지고 있음)
- 6) 주 지정창고까지의 배송은 대부분 판매자나 생산자가 직접 수행하나, 몇몇 경우는 FSA의 계약배송업체를 통해 이루어짐(주 지정창고 이후부터의 관리는 주정부의 책임임)
- 7) 주별 배송기관이 물품을 교육청까지 배송하고, 교육청은 개별 학교로 배송함

〈표 17〉 가격 수준 (USDA, 2012)

	통밀 토르티야	토마토 소스	냉동 강낭콩
일반 시장가격	\$23.10	\$17.70	\$15.35
USDA food 가격	\$16.00	\$15.46	\$12.10

〈표 18〉 국방부 Dod Fresh 프로그램

<p>미 국방부 학교급식 프로그램 (Department of Defense Fresh Farm-to-School Program)(허남혁 외, 2007)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1994년 미 국방부 조달 서비스를 8개 주의 학교, 병원, 교도소 및 기타 공공기관들에 시험적으로 제공하기 시작 - 1996년 농무부의 요청으로 DoD Fresh 프로그램 시작: 같은 주 내에서 생산된 신선 과일과 채소를 구매(보통 라고 불림). 2005년말 45개 주에서 가동 - 2010년말 현재 6,600만 달러 상당의 산물을 50개 주 학교에 배송 - 학교는 commodity entitlement fund(2005년말 현재 연간 5천만 달러)와 Section 4,11, 그리고 학교 자금으로 DoD로부터 신선과일과 채소를 구매할 수 있음 - 최근 미 농무부의 요청으로 DoD Fresh를 확대하여 학교급식 프로그램을 확립: 국방부, 지역 생산자/조직, 농무부, 교육부, 학교급식 담당자 등과 함께 학교급식 파트너십을 형성 - 2005년말 현재 12개 주(노스캐롤라이나, 미시시피, 앨라배마, 텍사스, 오클라호마, 웨스트버지니아, 뉴멕시코, 뉴욕, 캘리포니아, 미시간, 켄터키, 뉴저지 그리고 푸에르토리코)가 국방부 학교급식 프로그램에 참가 - 각 주의 농업담당부서(또는 NGO)가 지역 농민/조직과 연결시키는 역할을 담당(시간이 갈

수록 중소규모 농가를 선호하기 시작)하고, 국방부는 주 농업부서 및 학교급식 인력 간의 만남을 조율하여 학교급식에서 사용할 수 있는 품목을 선정, 생산자와 품목의 가격을 공정한 수준에서 직접 협상(최저가 협상이 아님)하며, 가격 뿐만 아니라 품질요건과 수확후 요건 등도 만족해야 함(1등급 품목만 구매함)

- 국방부는 가공업자들과 함께 작업하여 학교의 요구사항에 적합한 가공식품을 공급
- 국방부는 주에서 실시하는 작물들의 품질기준 충족여부 모니터링을 지원함

노스캐롤라이나 주의 사례

- 1989년 50개의 학교에 1천 달러의 지역먹거리 구매 보조금을 지급하면서 시작
- 2004년 4월 현재, 주 내의 학교들에서 160만 달러 이상을 지역 농민들에게서 구매
- 주 농업부와 소비자부서에서 국방부의 지원을 받아 프로그램을 관리하고, 필요한 창고 및 트럭을 제공

뉴멕시코 주의 사례

- 국방부와의 파트너십을 통해 학교급식 메뉴에 지역 특산 농산물 사용을 촉진
- 2003년 뉴멕시코의 학교급식 프로그램은 약 75,000달러 상당의 수박, 감자, 청고추를 지역 농민들에게서 구매
- 국방부의 기존 배송 시스템에 의존하여 학교에 농산물을 배송함

<표 19, 20>에서 나타나듯이, 금액을 기준으로 가장 큰 비중을 차지하는 것이 사과이며(29%), 그 다음이 오렌지(12%), 당근(8%), 상추(6%), 셀러드용 채소(6%), 토마토(5%), 배(4%), 딸기(4%), 포도(4%) 순이었다.

〈표 19〉 국방부 DoD Fresh 프로그램의 품목별
구매량 및 구매액(SY2009/10) (USDA FNS,
2012: 87-89)

Item	Pounds '000	Percentage of total	Dollars '000	Percentage of total	Price/lb
Lettuce	7,654.6	12%	7,565.4	13%	0.99
Arugula	0.0	0%	0.0	0%	2.05
Kale/greens	7.9	0%	10.4	0%	1.32
lettuce	3,765.3	6%	3,617.4	6%	0.96
Romaine	412.8	1%	216.2	0%	0.52
Salad	3,336.4	5%	3,423.1	6%	1.03
Spinach	132.3	0%	298.3	1%	2.25
Melon	3,552.2	6%	2,088.4	4%	0.59
Cantaloupe	1,020.2	2%	801.6	1%	0.79
Honeydew	270.3	0%	306.5	1%	1.13
Watermelon	2,261.7	4%	980.3	2%	0.43
Mushroom	26.9	0%	51.0	0%	1.90
Nuts	11.3	0%	75.6	0%	6.67
Almonds	2.6	0%	16.8	0%	6.39
Pecan	7.6	0%	50.4	0%	6.59
Walnuts	1.1	0%	8.4	0%	7.86
Onion	423.1	1%	342.8	1%	0.81
Other fruits	2,178.1	3%	3,087.6	5%	1.42
Fruit mix	19.9	0%	78.6	0%	3.95
Grapes	1,502.3	2%	2,281.0	4%	1.52
Kiwi	645.3	1%	719.6	1%	1.12
Pomegranate	10.6	0%	8.5	0%	0.80
Other vegetable	2,150.1	3%	2,511.6	4%	1.17
Asparagus	0.8	0%	1.9	0%	2.19
Celery	1,177.5	2%	1,515.7	3%	1.29
Corn	21.5	0%	22.6	0%	1.05
Cucumber	633.7	1%	519.1	1%	0.82
Eggplant	9.5	0%	7.5	0%	0.79
Mixed veg	23.0	0%	74.0	0%	3.23
Peppers	284.0	0%	370.8	1%	1.31
Watercress	0.0	0%	0.1	0%	4.17
Potatoes	2,567.4	4%	925.9	2%	0.36
Root vegetable	4,175.1	7%	4,915.1	8%	1.18
Carabites	5.6	0%	18.1	0%	3.21
Carrots	3,695.9	6%	4,542.9	8%	1.23
Jicama	2.6	0%	7.4	0%	2.83
Radish	48.1	0%	81.9	0%	1.70
Swt. potatoes	422.8	1%	264.7	0%	0.63
Turnip	0.1	0%	0.1	0%	1.97
Sprout	0.3	0%	1.2	0%	4.14
Alfalfa sprouts.	0.2	0%	1.0	0%	5.27
Beansprouts	0.1	0%	0.2	0%	2.03
Squash	115.3	0%	108.7	0%	0.94
Pumpkin	0.7	0%	0.7	0%	1.00
Squash	114.6	0%	108.0	0%	0.94
Stone fruit	517.8	1%	569.3	1%	1.10
Avocado	46.5	0%	60.3	0%	1.30
Cherries	0.5	0%	1.4	0%	3.07
Nectarine	98.3	0%	102.4	0%	1.04
Peach	133.4	0%	139.7	0%	1.05
Persimmons	3.5	0%	7.7	0%	2.21
Plums	235.6	0%	257.8	0%	1.09
Tomatoes	2,186.6	3%	3,081.6	5%	1.41
Tropical fruit	183.0	0%	395.6	1%	12.36
Bananas	1.0	0%	0.0	0%	0.05
Mango	0.2	0%	0.8	0%	5.29
Papaya	0.5	0%	1.2	0%	2.66
Pineapple	161.3	0%	349.5	1%	2.17
Starfruit	20.1	0%	44.0	0%	2.19
Total	63,258	100%	57,957.8	100%	

〈표 20〉 국방부 DoD Fresh 프로그램의 품목별 구매량 및
구매액(SY2009/10) (USDA FNS, 2012: 87-89)

Item	Pounds '000	Percentage of total	Dollars '000	Percentage of total	Price/lb
Apples/pears	22,070.9	35%	18,899.5	33%	0.86
Apple	18,417.4	29%	16,529.7	29%	0.90
Pear	3,653.5	6%	2,369.7	4%	0.65
Berries	901.7	1%	2,245.8	4%	2.49
Blackberries	0.8	0%	6.6	0%	8.10
Blueberries	60.2	0%	83.8	0%	1.39
Raspberries	1.4	0%	8.8	0%	6.05
Strawberries	839.2	1%	2,146.6	4%	2.56
Brassica	1,350.7	2%	2,107.9	4%	1.56
Bok choy	0.0	0%	0.0	0%	1.09
Cabbage	351.6	1%	208.4	0%	0.59
Coleslaw	124.0	0%	136.9	0%	1.10
Broccoli	604.9	1%	1,163.7	2%	1.92
Cauliflower	270.1	0%	598.8	1%	2.22
Citrus	13,123.6	21%	8,821.7	15%	0.67
Clementine	10.4	0%	20.3	0%	1.95
Grapefruit	826.5	1%	465.4	1%	0.56
Lemon	40.7	0%	71.5	0%	1.75
Lime	0.1	0%	0.1	0%	0.89
Orange	10,268.9	16%	6,962.9	12%	0.68
Satsuma	5.8	0%	6.6	0%	1.15
Tangelo	252.7	0%	139.8	0%	0.55
Tangerine	1,718.4	3%	1,155.0	2%	0.67
Herb	9.3	0%	18.3	0%	1.96
Basil	0.2	0%	1.8	0%	9.51
Cilantro	3.5	0%	10.1	0%	2.87
Garlic	0.9	0%	2.0	0%	2.30
Mint	0.0	0%	0.1	0%	12.78
Parsley	4.7	0%	4.0	0%	0.84
Thyme	0.0	0%	0.4	0%	17.15
Legumes	59.6	0%	144.6	0%	2.43
Green beans	36.8	0%	80.3	0%	2.18
Peas	22.8	0%	64.4	0%	2.82

DoD Fresh 프로그램은 현재 미국 학교급식 식재료 현물지원에 있어서, 그리고 로컬푸드 공급의 활성화에 있어서 매우 중요한 역할을 수행하고 있다. 우선 각 교육청은 USDA 구매권을 통해 제공된 예산으로 식품을 구매하는데 DoD Fresh 프로그램을 활용할 수 있다. 실제로 2009/10학년도에 교육청들은 총 101개 품목의 신선한 채소와 과일을 구매했는데, 이중 61개에서 DoD Fresh 프로그램이 활용되었고(<표 21> 참조), 특히 아보카도, 열대과일 등에서 그 활용비중이 가장 높았다. 하지만 이들 식품들은 전체 물량면에서 그 중요성이 적으므로, 구매물량이 많은 식품을 기준으로 판단하는 것이 바람직하다. 그런 점에서, 표에서 굵은 글씨로 표시된 다량구매 식품을 기준으로 살펴볼 때, DoD Fresh 프로그램의 비중은 26.9%(배), 상추(23.3%), 썬 상추(11.1%), 감자(8.7%), 사과(5.7%), 오렌지(5.5%) 등으로 나타나, DoD Fresh 프로그램이 중요한 역할을 하고 있음을 알 수 있다.

〈표 21〉 국방부 DoD Fresh 구매 상위 61개
품목(SY2009/10) (USDA FNS, 2012: 105-106)

Food Item	Purchased foods	Processed foods containing USDA Foods	Donated USDA Foods	DoDFresh Program	Total	Percentage share of DoD purchases
----- pounds -----						
1 Avocado	106,507	-	-	102,211	208,718	49.0%
2 Tropical fruit	202,216	-	-	171,402	373,618	45.9%
3 Sweet potatoes	983,999	-	-	409,301	1,393,300	29.4%
4 Mixed vegetables	608,744	-	-	249,162	857,906	29.0%
5 Tangerines	4,554,561	-	-	1,694,111	6,248,672	27.1%
6 Pears	22,414,708	-	31,586	8,258,690	30,704,984	26.9%
7 Grapefruit	1,548,406	-	37,801	567,716	2,153,923	26.4%
8 Oranges, mandarin	554,827	-	-	189,712	744,539	25.5%
9 Lettuce, salad	43,489,344	-	-	13,224,635	56,713,979	23.3%
10 Pomegranates	76,046	-	-	19,484	95,530	20.4%
11 Strawberries	4,744,806	-	-	1,058,393	5,803,199	18.2%
12 Kiwi	5,811,218	-	-	1,078,548	6,889,766	15.7%
13 Tangeloes	615,556	-	-	114,834	730,390	15.7%
14 Starfruit	94,195	-	-	15,047	109,242	13.8%
15 Lettuce, shredded	35,686,703	-	-	4,453,763	40,140,466	11.1%
16 Melons, cantaloupes	10,618,271	-	-	1,319,870	11,938,141	11.1%
17 Tomatoes, cherry/grape,	6,501,214	-	-	738,973	7,240,187	10.2%
18 Peas, snow/pods	614,454	-	-	69,039	683,494	10.1%
19 Radishes	402,739	-	-	42,678	445,417	9.6%
20 Melons, watermelons	16,420,124	-	-	1,635,222	18,055,346	9.1%
21 Potatoes	26,110,323	7,708	-	2,480,639	28,598,670	8.7%
22 Cauliflower, florets	1,867,592	-	-	177,404	2,044,996	8.7%
23 Grapes	21,787,637	-	-	1,945,259	23,732,895	8.2%
24 Broccoli florets	5,179,633	-	-	450,870	5,630,503	8.0%
25 Mushrooms	302,219	-	-	23,283	325,502	7.2%
26 Carrots, bulk	20,634,465	-	-	1,519,934	22,154,398	6.9%
27 Carrots, individual serv.	12,001,390	100,408	185,311	893,118	13,180,228	6.8%
28 Apples	123,848,679	309,846	18,785,505	8,578,898	151,522,929	5.7%
29 Oranges	69,644,539	-	9,145,454	4,543,913	83,333,906	5.5%
30 Onions, green	184,586	-	-	10,646	195,231	5.5%
31 Onions	5,074,848	-	-	278,651	5,353,499	5.2%
32 Celery sticks/diced	7,710,879	-	-	398,250	8,109,128	4.9%
33 Peppers	4,984,631	-	-	256,075	5,240,705	4.9%
34 Lemons	448,786	-	-	21,870	470,656	4.6%
35 Tomatoes	24,499,700	-	-	1,148,571	25,648,272	4.5%
36 Spinach	1,887,469	-	-	77,658	1,965,127	4.0%
37 Cauliflower, heads	964,881	-	-	39,359	1,004,240	3.9%
38 Green beans	401,195	-	-	16,315	417,509	3.9%
39 Cabbage, shrd mix.	2,796,172	-	-	106,350	2,902,522	3.7%
40 Parsley	22,407	-	-	850	23,258	3.7%
41 Melons, honeydew	5,709,817	-	-	202,529	5,912,345	3.4%
42 Cabbage, head	2,831,795	-	-	99,879	2,931,675	3.4%
43 Oranges, peeled/sectioned	3,207,608	-	-	110,644	3,318,251	3.3%
44 Bananas	78,813,271	-	-	2,415,172	81,228,443	3.0%
45 Cucumbers	16,477,126	-	-	512,827	16,989,953	3.0%
46 Cabbage, shredded	1,190,369	-	-	36,356	1,226,725	3.0%
47 Carrots	2,133,594	-	-	58,254	2,191,849	2.7%
48 Broccoli	1,938,781	-	-	53,045	1,991,825	2.7%
49 Alfalfa sprouts	21,318	-	-	600	21,918	2.7%
50 Peaches	3,486,230	-	-	85,613	3,571,842	2.4%
51 Vegetable salad, specialty	73,707	-	-	1,848	75,555	2.4%
52 Lettuce, heads	22,921,306	-	-	512,873	23,434,179	2.2%
53 Plums	3,909,970	-	-	76,450	3,986,420	1.9%
54 Celery	3,149,530	-	-	62,057	3,211,587	1.9%
55 Squash	1,084,827	-	-	18,079	1,102,906	1.6%
56 Pineapple	4,442,570	-	-	52,771	4,495,341	1.2%
57 Apples, individual	8,979,830	90,844	7,951,081	159,812	17,181,567	0.9%
58 Cilantro	95,352	-	-	328	95,680	0.3%
59 Nectarines	2,433,471	-	-	4,749	2,438,220	0.2%
60 Jicama	793,077	-	-	1,413	794,490	0.2%
61 Corn on the cob	451,894	-	-	877	452,770	0.2%

II. 영국

1. 영국의 학교급식 공급 시스템²²⁾

영국에는 여러 가지 급식서비스 공급방식이 공존하고 있다. 하지만 직영급식보다는 위탁급식이 다수를 차지하고 있기 때문에, 우리나라와의 직접 비교는 곤란하다. 그 중 다수를 차지하는 것은 지자체가 직영하는 공공조직(DSO)이 지자체 수준에서 학교들에 위탁급식을 공급하는 방식임이며(그림 A: 전체 학교의 68%)²³⁾, 지자체가 민간업체에 위탁하는 경우도 있다(그림 B: 약 17%).

하지만 2000년 영국 정부가 학교예산 집행권을 교육청에서 개별 학교로 분권화시킨 이후에 점차 학교가 개별 민간업체를 선택, 위탁하거나(그림 C: 약 10%), 직영급식을 운영하는 경우(그림 D: 약 1%)가 조금씩 늘어나고 있다. 마지막으로 소수이긴 하지만 한 학교가 직영급식을 운영하되 주변 학교들이 참여하는 경우도 있으며(그림 E: 약 1%), 지자체가 민간업체와 민간투자계약을 맺고 급식서비스를 공급하는 경우도 있다(그림 F: 약 1%).

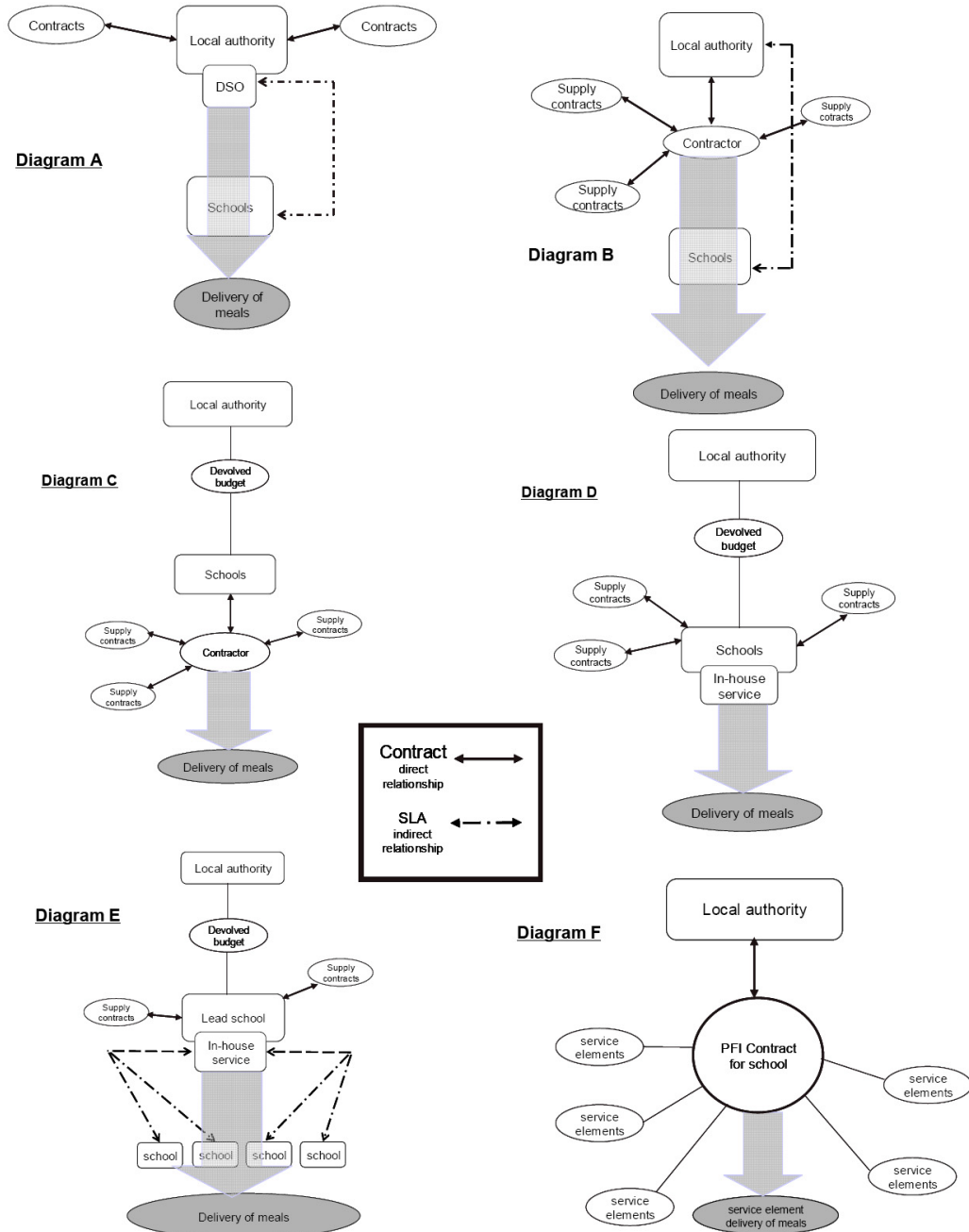
22) Department for Education and Skills(2006: 8)

23) 이 수치는 잉글랜드 지역의 것이며, 스코틀랜드와 웨일즈 지역은 90%대로 나타나고 있음. 최근 자료들에 의하면 이 비율이 조금씩 줄어들고 있는 것으로 나타난다.

1) 급식 공급방식별 비교(Department for Education and Skills, 2010)

	장 점	단 점
그림 A 지자체 직접 공급 (DSO)	<ul style="list-style-type: none"> - 구매력 면에서 규모의 경제와 효율 실현가능 - 비영리조직을 통하기 때문에 이윤추구 없음: 학생에게 수익이 돌아옴 - 학교의 직영위험과 책임을 대신함 - 지자체가 식재료 공급자들에게 품질개선을 쉽게 요구 가능함 	<ul style="list-style-type: none"> - 개별 학교의 선택의 여지 없음 - 획일화된 식재료 공급문제
그림 B 지자체- 민간위탁	<ul style="list-style-type: none"> - 지자체가 서비스 공급업무에서 벗어나 식재료 기준마련, 관리감독, 개선요구 등의 정책사안에 집중 가능 - 민간업체가 때로는 식재료 구매에 고도의 전문성과 경험을 보유 - 지자체가 서비스 제공위험을 민간업체에 넘길 수 있음 	<ul style="list-style-type: none"> - 개별학교의 불만사항 전달과 해소의 어려움 - 지자체의 감독이 소홀한 경우 민간업체가 원산지 불명의 값싼 저질 식재료를 공급할 우려
그림 C 학교-민간 위탁	<ul style="list-style-type: none"> - 민간업체가 모든 책임을 짐 - B의 경우보다 유연성이 높음 - 계약준수의 책임과 위험이 민간업체로 넘어감 	<ul style="list-style-type: none"> - 규모의 경제 달성이 어려울 수 있음 - 식재료 가격변동 등의 외부 요인에 대한 대처가 어려울 수 있음
그림 D 학교-직영 급식	<ul style="list-style-type: none"> - 개별 학교의 학생, 학부모, 지역사회의 정확한 필요에 부응할 수 있음 - 지역산 식재료 조달이 용이해짐 	<ul style="list-style-type: none"> - 서비스 운영에 어려움을 겪는 경우들이 있음 - 모든 책임과 위험을 학교가 부담

2) 학교급식의 계약관계 모식도(Department for Education and Skills, 2006)



3) 식재료 조달 및 급식제공 방법(School Food Trust and LACA, 2009)

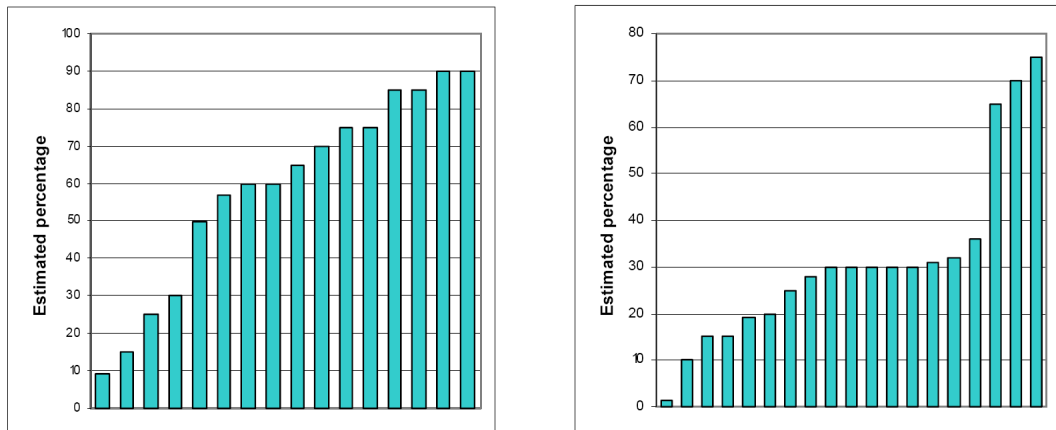
급식제공방식의 경우, 24개 지자체(33%)가 위탁급식서비스 활용, 46개 지자체(63%)는 직영 방식이었다.

그 중 직영방식 지자체의 식재료 조달방식에 대해 살펴보자. 43개 지자체 중 35개 지자체(81%)가 도매업체만 이용하여 식재료를 조달하고, 6개 지자체(14%)가 생산자와 도매업체 양자 모두를 활용한다고 답변하였다. 그리고 대부분의 식재료 조달계약은 2~5년짜리 계약이었다.

식재료 원산지의 경우, 영국산 식재료 사용률은 평균 59%(응답지자체 총 16개)였으며, 지역산 식재료(반경 80마일 이내) 사용률은 평균 30%였다(응답지자체 총 19개). 43개 중 5개 지자체(12%)는 공급과 배송을 분리하여 계약을 체결한다고 응답하였다.

협력적 공동구매의 경우, 43개 중 37개 지자체(86%)가 다른 부서와 협력하여 식재료를 조달한다고 응답(대개가 사회복지, 아동, 여기, 시민서비스 부서 등)하였다. 또한 29개 지자체(67%)는 다른 공공기관과 협력했거나 하고 있다고 응답하였다(인근 지자체와 공공조달 컨소시엄 구성방식 등).

〈그림 11〉 응답 지자체들의 영국산 식재료(좌) 및 지역산 식재료(우) 사용비율(%)((School Food Trust and LACA, 2009: 13)



식재료 공급계약시 요구하는 표준/규격에 대해서는 79.5%의 지자체가 정부 학교급식영양 기준을 준수하며, 66.7%의 지자체는 식품규격청(FSA)의 가공식품 영양규격을 준수한다고 응

답하였다.

인증 프로그램에 대해서는 59%의 지자체가 농가보증 인증을, 59%의 지자체가 지속가능한 생선 인증을, 46.2%가 동물복지 인증을, 25.6%가 유기농 인증을 받은 품목을 사용하고 있다고 응답하였다.

〈표 22〉 지자체가 식재료 공급계약시 요구하는 표준/규격
(School Food Trust and LACA, 2009: 15)

	<i>n</i>	%
Standards/specifications		
Government nutritional standards for school food	31	79.5
FSA target nutrient specifications for manufactured foods	26	66.7
Assurance/ certification schemes		
Farm Assurance Standards	23	59.0
Sustainable fish standards	23	59.0
Animal welfare standards	18	46.2
Organic standards	10	25.6
Other	5	12.8

2. 사례

1) 영국 런던의 사례(케빈 모건 외, 2010)

2005년 지자체의 직접서비스조직(DSO)을 통해 학교급식을 시행하는 자치구는 12개에 불과했다. 즉, 33개 자치구의 절반 이상이 급식공급을 민간업체에 외주를 주고 있었다. 런던 자치구의 대부분이 학교급식을 민간급식업체에 외주할 때, 그리니치의 88개 학교 중 5개를 제외한 모든 학교는 지자체가 직접 운영하는 급식공급조직 그리니치 케이터링(Greenwich Catering)을 통해 학교급식을 운영하고 있었다.

원활하게 운영될 수만 있다면 직접서비스조직을 통해 급식을 할 경우 많은 이점이 있다. 가

령, 식재료 품질기준 시행의 용이함 등이 그것이다.

2) 영국의 공공부문 식재료조달 이니셔티브(PSFPI)(허남혁 외, 2007)

영국 환경농촌식품부(DEFRA)에 의해 2003년 시작된 정책으로, PSFPI의 주된 목표는 공공 부문 관리자들이 농민, 재배자, 공급자들과의 공조를 통해 지속가능한 농식품 공급사슬로부터 공공급식 식재료 조달이 이루어지도록 하는 것이다. 이러한 목표를 뒷받침하는 것이 다음과 같은 포괄적인 목적들이다.

1. 생산과 가공의 기준을 높인다.
2. 소규모 지역 생산자의 입찰 참여를 늘린다.
3. 영양 많은 식재료의 소비를 증진한다.
4. 생산과 공급이 환경에 미치는 악영향을 줄인다.
5. 소규모 지역공급자들이 좀 더 정확하게 수요기준을 충족할 수 있는 능력을 제고한다.

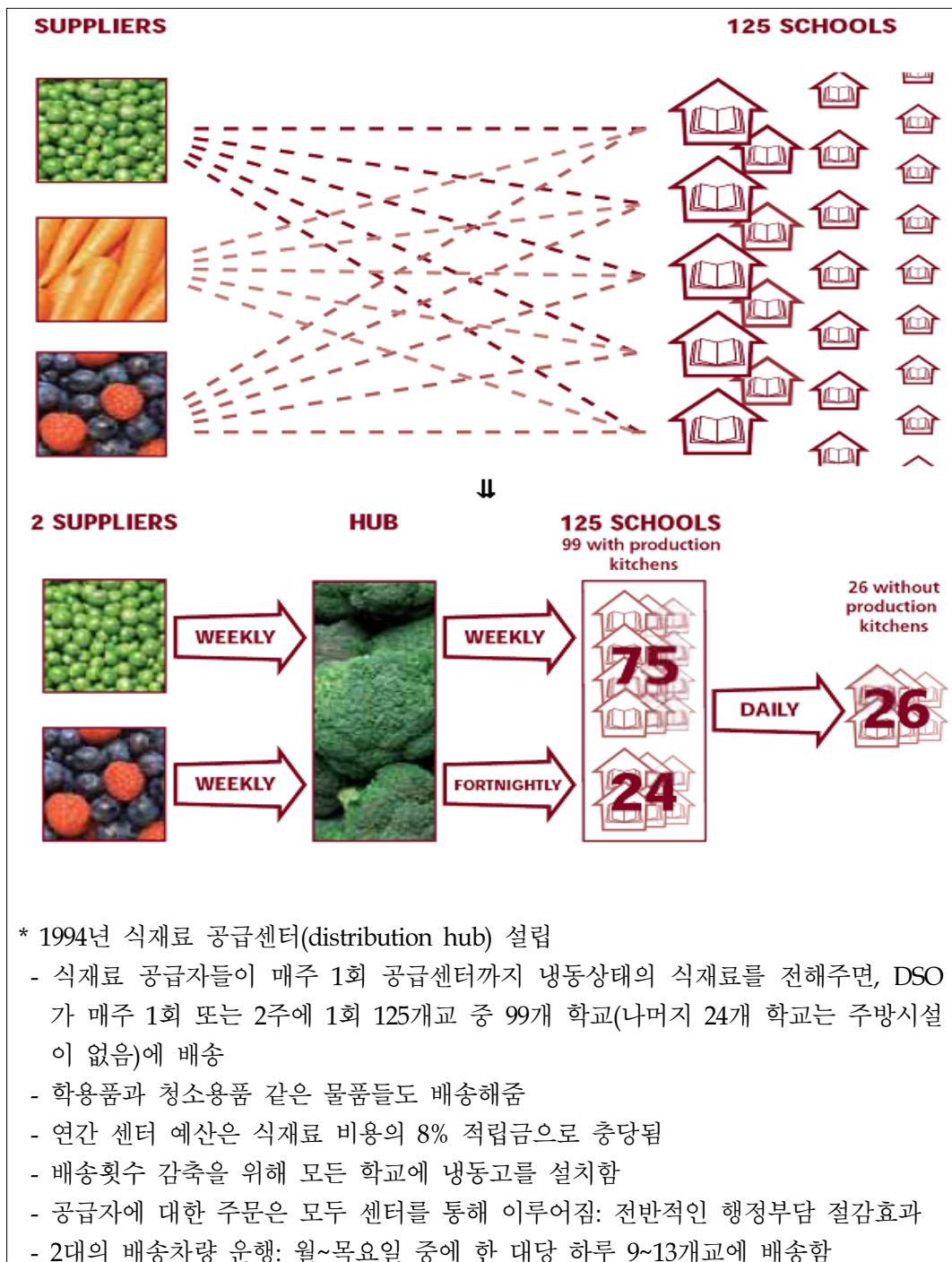
PSFPI는 그리 충분치 않은 자원에도 불구하고 전세계 유사 프로그램 중 가장 혁신적인 것으로 손꼽히고 있다.

3) 영국 학교급식재단은 공급과 배송계약의 분리를 권고하고 있다(School Food Trust, 2008: 29, 37). 이는 중소규모 공급자들이 공공급식 분야에 진입하는 것이 용이할 수 있도록 이들의 배송책임을 분리하여 별도의 배송업자와 배송서비스를 계약하는 것이 바람직하다는 점에서 그러하며(아예 전문 물류배송업체에 위탁할 수도 있다), 운송횟수 감축에도 도움이 된다는 것이다. 이러한 방식은 식재료 원가와 배송 원가를 분리함으로써 가격 투명성의 확보에도 기여할 수 있다.

〈표 23〉 식재료 공급센터 사례: 영국 스코틀랜드의 Dumfries and Galloway (DEFRA, 2007: 71-79)

* 1,600km² 면적(안동시 규모)으로 인구밀도가 낮은 농촌지역(스코틀랜드 평균의 1/3 수준)

- Dumfries and Galloway 지자체의 직접공급조직(DSO)은 매일 11,000식 제공



* 효과

- 규모의 경제: 배송 효율성 증대, 구매 및 배송체계 합리화 통한 재정 효율성 증대
- 식재료 품질 및 영양기준 준수여부에 대한 통제력 강화
- 지역의 소규모 생산자들의 입찰참여기회 증가함
- 탄소배출 감축 통한 환경개선: 연간 이산화탄소 49톤 감축, 96,000파운드 비용 절감효과
- 현재 이 지자체는 다른 공공조달 물품들(건축자재, 염화칼슘 등)에 대한 공급센터 설립중

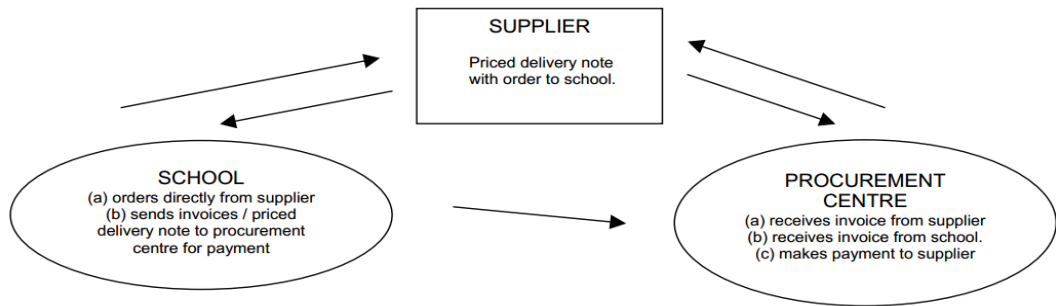
* 시사점

- 인구밀도가 낮은 농촌지역의 경우에는 배송의 경제성을 감안해야 할 필요: 배송 횟수를 줄이기 위한 설계가 필요함
- 인구밀도가 높은 도시지역의 경우에도 교통상황 등을 감안할 경우 유용한 방법일 수 있음
- 다만, 냉동 식재료의 활용과 신선 식재료 증대목표 간에 상충이 일어날 소지가 있음: 소규모 농촌학교에서 자가 텃밭재배/텃밭교육을 통한 식재료 조달방식과의 결합 가능성

<스코틀랜드 한 지자체(East Ayrshire)의 학교급식(위탁급식업체) 입찰방식 변경 사례>
(케빈 모건 외, 2010)

- 가격 50%, 품질 50% 가점
- 공급능력 15%, 식재료 품질과 범위 15%(제철, 전통, 공정무역, 각 민족음식, 인증 생산물 등), 식재료 취급시설 10%, 자원활용 및 환경성 10%
- 식재료 공급방식의 개선: 교육청 권역별로 품목을 쪼개어 입찰수를 더 늘림(잘게 쪼갬) => 전국 공급업자가 아닌 지역 중소 공급자의 식재료를 많이 받기 위해

〈그림 12〉 Warwickshire 학교들의 급식행정절차 (Collier, 2005: 29)



- 학교가 공급자들에게 직접 주문을 넣고 공급을 받으며, 지자체 차원의 공공조달센터는 학교를 대신해 공급자들과의 지 불관계만 처리하는 사례이다.

III. 핀란드

1. 핀란드의 학교급식 개요

1) 핀란드 공공급식의 역사

교육과 복지의 모범사례이면서 세계에서 최초로(1948년) 학교에서의 완전무상급식을 실현한 국가가 핀란드이다. 핀란드의 학교급식의 역사는 1890년대로 거슬러 올라간다. 당시 기업주가 노동자들에게 공장식당에서 식사를 제공하면서 공공급식의 전통이 시작되었다고 한다(Løes and Nölting, 2011).

핀란드의 공공급식의 역사는 100년을 넘어서고 있다고 볼 수 있다. 핀란드 학교급식은 20세기 전쟁기간 중에 시작되었는데, 식량배급에 따라 아동들의 건강에 대한 우려가 증대됨에 따라 시작하였고(Aalto and Heiskanen, 2010), 오래된 역사만큼이나 공공급식에 있어서만큼 핀란드의 사례를 주목할 필요가 있다.

이런 전통이 이어져 현재에도 핀란드에서는 6-18세의 모든 학생들을 대상으로 과학에 기반한 전문적인 급식이 제공되고 있다. 이를 ‘따뜻한 무상식사 (free warm meal)’로 부르는데, 핀란드의 유치원생부터 고등학생까지, 모든 학생들에게 매일 제공되고 있다.

핀란드인들에게 제공되는 점심 급식은 하룻동안 유일하게 먹을 수 있는 따뜻한 식사(hot meal)라는 의미가 크다. 뿐만 아니라 급식서비스는 단순히 끼니를 때우는 차원이 아니라, 사람들의 먹거리 선택과 선호에 영향을 미치며 건강한 식습관을 장려하는 수단으로 널리 인정되고 있다(Mikkola, 2010).

하지만 최근 몇 년간 핀란드에서도 무상급식에 따른 비용절감에 대한 압력이 거세어지고 현실도 엄존하고 있다. 2008년 핀란드 학생들의 급식 평균비용은 2.45유로(식비 + 부대비용)였고, 학교급식은 보통 뷔페식으로 제공되며, 영양학적 고려를 우선에 둔다.

1948년부터 세계 최초로 완전무상급식 법제화 실시, 즉 국가가 세금으로 급식비용을 부담하고 있다. 이는 핀란드의 의무교육법(628/1998)에 명시되어 있으며, 핀란드의 의무교육에 참여하는 모든 학생들(약 7-15세)과 고등학교 및 직업학교(16-19세)에 다니는 모든 학생들에게,

적절한 방식으로 설계 및 조직된 균형잡힌 식사를 제공할 것을 의무화하고 있다. 또한 학교급식은 학교가 갖는 교육적 책무의 하나임을 분명히 하고 있다.

핀란드의 학교급식 구성은 국가가 제시한 모범식단(plate model)에 의해 규율되며, 일일 필수영양소의 3분의 1을 충족시키도록 규정되어 있다. 학교급식은 중앙 급식소(central kitchen)에 의해 다른 공공급식의 일부로 운영되고 있으며, 잘 발달된 공공급식체계를 갖추고 있어 학교급식이 다른 공공급식 영역과도 잘 연결되어 있다는 것이 특징이다.

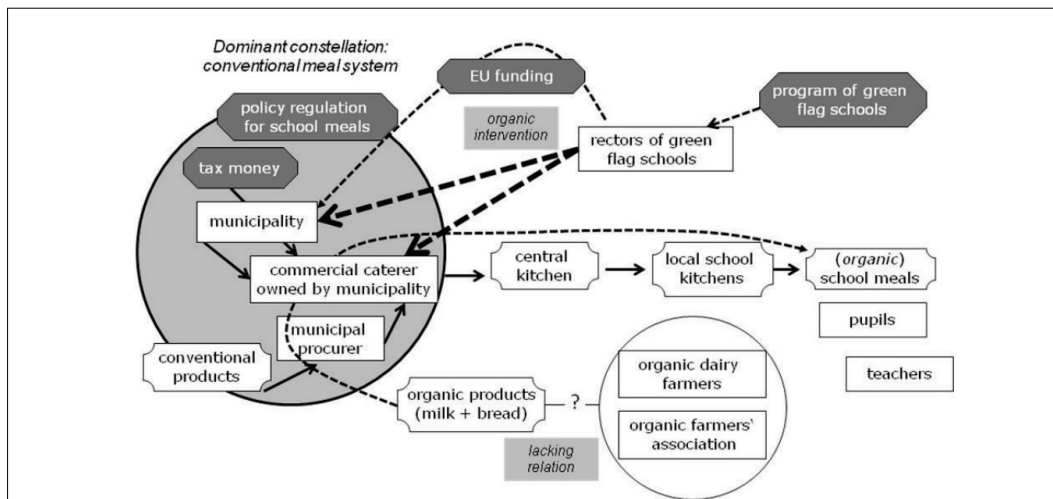


Fig. 1. Constellation of an organic school food intervention.

- 한 지자체가 지자체 소유의 급식서비스 공사(semi-commercial catering company)를 통해 약 100개 학교에 급식 제공: 중앙급식소 하나가 메인 음식을 조리하여 각 학교의 조리실에 배송하고, 각 학교 조리실들은 샐러드, 파스타, 쌀밥을 준비(Løes and Nölting, 2009)
- 지자체의 조달부서가 모든 식재료를 공급

핀란드는 지자체가 공공급식소의 98%, 제공 식사 93%를 책임지고 있다. 그 형태는 직영 급식과 위탁급식이 혼재된 형태이다. 급식의 가장 핵심인 식재료 조달은 공공조달 규정에 따라 공개입찰에 의해 이루어지고, 가장 가격이 싼 업자가 아니라 가장 적절한 업자가 선정될 수 있도록 한다. 식재료의 신선도, 저지방, 유기농 등 여러 품질 특성을 포함할 수 있게 되어 있으나, 현실적으로는 가장 낮은 비용이 선정의 가장 중요한 원인으로 작용하고 있다. 핀란드의 경우 학교급식(점심급식)은 무상이지만, 아침식사와 오후 간식은 점점 더 급식업자나 자판

기 등을 통해 상업적으로 제공되는 경우가 늘어나는 추세이다.

2) 핀란드 학교급식과 유기농업과의 연계

세계적으로 유기농에 대한 정책적 지원과 이해가 높은 유럽에서, 핀란드 또한 유기농산물과 로컬푸드를 공공급식에 활용하려고 노력하고 있다. 농업과 먹거리의 지속가능성 관련 내용이 핀란드 학교 교육과 문화에서 큰 역할을 하고 있다. 특히 유기농업과 유기농 먹거리의 사용도 지속가능성 속에 핵심 사안으로 포함되어 있다(Løes and Nölting, 2011).

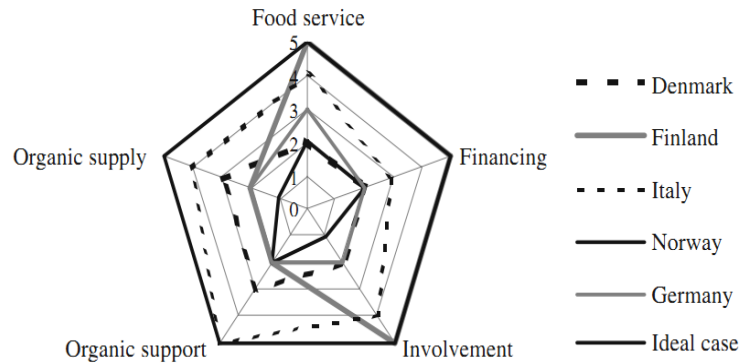
핀란드 국민들은 자국 농산물에 대한 높은 신뢰를 갖고 있고, 수입산 유기농산물 품질에 대한 의구심을 갖고 있는 것으로 알려져 있다. 오히려 수입산 유기농산물보다는 지역산 관행농산물이 더 지속가능한 것으로 여겨져 더 선호되는 경우가 많다.

하지만 학교급식에 유기농산물 사용은 급식 선진국인 이탈리아에 비해 미흡한 실정이다. 그러나 유기농산물 사용을 늘리고자 노력하고 있는 것으로 알려져 있다. 핀란드는 잘 발달된 학교급식체제로 인해 공급망이 잘 확립되어 있지만, 오히려 그 때문에 오히려 유기농산물 유통에 장애가 되기도 한다. 또한 유기농산물 사용이 저조한 이유는 핀란드산 관행농산물에 대한 강한 신뢰를 갖고 있는 편이고, 로컬푸드에 대한 강한 선호를 보이기 때문이다.

그렇지만 핀란드의 지속가능한 먹거리에 대한 관심과 이해의 정도를 보면, 향후 학교급식에서 유기농산물 사용 늘릴 수 있는 잠재력이 매우 크다고 할 수 있다. 다만 여전히 유기농산물 사용에 대한 구체적인 지원이 부족하고, 유기농산물 공급망 부족, 로컬푸드와의 경쟁 등이 핀란드 유기농산물의 소비를 제한하는 요인들로 지적되고 있다.

이에 핀란드는 국가 유기농 전략(National Organic Strategy) 비전 2015를 마련하고, 민간 부문의 유기농산물 사용을 매년 15% 증대시키며, 모든 공공급식소가 유기농 식사를 제공한다 는 목표 설정(Løes and Nölting, 2009)을 하고 있다.

Fig. 6 The potential for organic school food in the five studied countries, shown by radar diagrams and compared with the ideal case



요약하면, 핀란드는 일반적인 급식서비스, 재정지원, 정책개입 측면에서는 가장 높은 평가를 받고 있는 반면, 유기농 공급과 유기농 지원 측면에서 상대적으로 미흡한 것으로 평가(Løes and Nölting, 2011)되어 향후 유기농 전략에 대한 주목을 계속할 필요가 있다.

2. 핀란드의 공공급식 현황(Risku Norja and Mikkola, 2010)

1) 핀란드의 공공급식 일반 현황

핀란드에서는 법정(statutory) 공공급식, 즉 핀란드 국민들의 식사의 절반 이상을 공급하고 있으며, 그 대다수인 83%가 지자체나 국가의 관리 하에 있다.

핀란드 국민들에게 공공급식 부문이 매년 4억 4천만식 제공하고 있고, 공공급식소 5천개소(2011년 현재 조리소 4,887개소)에 이른다. 즉 공공급식 서비스는 핀란드 식문화의 핵심요소로서, 집밖에서 하는 식사의 최대 절반을 제공하고 있다.

구체적으로 보면 국민의 3분의 1이 매일 단체급식서비스를 이용하고 있으며, 모든 핀란드 학교가 무상으로 점심을 제공하고 있다. 식사는 대부분 뷔페식으로 제공된다.

핀란드의 공공급식 부문은 계속해서 집중화(centralized), 합리화(rationalized)과정을 거쳐 왔고, 제공되는 급식의 양은 증가추세에 있다. 구체적으로 보면 2002년에는 4억 2천만식이었으나, 현재는 4억 4천만식에 이르고 있다. 하지만 같은 기간 동안 공공급식소의 수는 거의 20% 감소(2002년 6000개소 -> 2007년 5000개소)했다.

〈표 24〉 공공급식 인원 및 이용률(Aalto and Heiskanen, 2010)

Table 4. Segments of the population in 2008 and shares of these segments making use of food services

Segment of the population	Number, persons	Share of those using food services, %
Children in municipal day care ¹	142 584	100
Pupils: basic education, upper secondary school and vocational schools ¹	888 113	90
Young people in doing military service	25 000	100
Prisoners ¹	3 526	100
Defence Forces and prison staff	16 184	90
Other government staff	72 316	33
Municipal staff	115 000	33
Employees in the private sector	2 327 500	33
Students at universities and polytechnics ¹	275 777	54
Hospitals and institutions	150 700	100
Total		Share of the population
Access to public food services	4 016 700	75
Number of those making use of public food services	1 046 800	20
Number of those making use of commercial food services	1 067 700	20

¹Source: Statistics Finland 2009. Finnish population in 2008: 5 326 314.

Number of persons in other organisations collected from the website of each organisation.

Data of share of people using food services in different segments, see the text below.

이미 알려진 것처럼 핀란드는 육아와 교육이 공공영역으로 포함되어 있다. 따라서 아동들에게 제공되는 식사의 대부분도 공공영역에서 담당하고 있다고 볼 수 있다. 핀란드의 탁아소(day care center)에서는 아동들에게 아침, 점심, 오후 간식을 제공(비용에 포함)하고 있으며 또한 초~중등학교 학생(7-18세)들도 무상급식 이용가능하다.

대학생의 경우 국가보조금이 지급된 대학교의 점심급식 이용가능하다. 대학의 급식은 주로 민간업체 제공하는 형태이다. 한 연구에 따르면 대학생의 54%가 주된 끼니를 학교식당에서 먹는다고 응답하고 있어 공공급식은 핀란드의 식생활에 가장 핵심적인 요소라고 할 수 있다.

그런데 핀란드 공공급식에서 사용되는 유기농산물의 양과 금액에 대한 정확한 통계는 없다는 것이 한계이다. 관련 통계를 살펴보면, 수백 개 학교가 유기농 먹거리를 사용하고 있는 것으로 나타나지만 정확하지가 않다는 점이 아쉽다. 다만 추정치에 따르면 핀란드 내 총

22,000개 전문급식소(professional kitchen) 중 약 1,500개가 일정 정도 유기농 먹거리를 사용하고 있는 것으로 추정된다. 여러 자료를 바탕으로 추정해보면, 핀란드 학교급식에서 유기농산물 사용비율은 약 3%로 추정하고 있다.

0 설문조사 결과(2008-2009 실시된 2개의 설문조사 결과)(Risku-Norja and Mikkola, 2010)

- 법정 공공급식의 주요 대상집단은 아동과 청소년(80%가 유치원과 학교)이며, 노인층에 대한 급식서비스는 약 10%에 불과.
- 지자체 중앙급식소(central municipal kitchen)가 중요한 역할: 절반 이상의 지자체가 지자체 단독으로 혹은 공공기관과 함께 급식을 제공한다고 응답(약 10%의 지자체는 지자체가 운영하는 공사를 통해 급식서비스를 제공한다고 했지만, 전적으로 외부에 위탁하는 경우는 아주 드뭄)
- 지자체 급식서비스는 자국산 농산물을 주된 기반으로 하고 있으며, 과일과 생선의 경우에만 수입산의 비중이 두드러졌음(핀란드에서 유일하게 대량으로 재배되는 과일은 사과로, 시즌 중에는 응답한 지자체의 35%가 국내산 사과를 주로 제공한다고 응답. 하지만 다양한 국내산 베리류가 단조로운 과일을 보충해줌.
- 하지만 유기농산물은 불과 몇 개 지자체에서만 사용되고 있었고, 공정무역 제품은 거의 사용되지 않았음.
- 가격이 식재료 조달에서 결정적인 역할을 하고 있는 상황을 보여줌(공공조달 규정에 따른 공개경쟁입찰의 결과). 또한 조달이 구매부서로 집중되어 의사결정이 급식 담당 인력을 넘어서는 범위에서 진행되는 경우가 많음.
- 75% 이상의 응답자들이 학생들을 숲에 데리고 가서 직접 딸기와 버섯을 따는 기회를 제공한다고 응답했고, 양어장이나 농장 방문행사를 하는 경우는 무척 일반적이었음
- 응답학교의 약 절반이 자체 조리실을 가지고 있어서, 음식이 처음부터 조리된다고 응답. 나머지 20%는 보조주방(service kitchen)을 보유하고 있어서, [미리 조리된] 식사를 데우거나 부분적으로 조리한다고 응답.

3. 핀란드 정부의 정책적 노력: 지속가능한 공공조달과 공공급식²⁴⁾

1) 핀란드 정부의 유기농 사용 증진에 대한 역할과 노력

핀란드는 2007년 Maiit Vanhanen 수상이 second government program에서 지속가능한 발

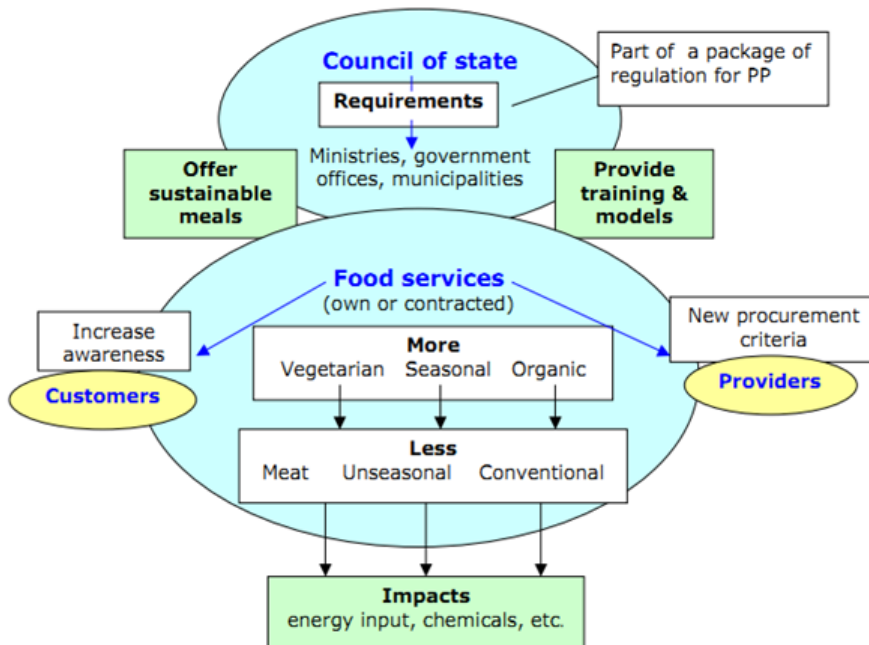
24) Muukka et al. 2011

전을 위한 먹거리 문화 증진 프로그램 출범 선언과 함께 유기농 로컬푸드 사용의 증진을 천명하고 나섰다.

핀란드 정부의 2009 지속가능한 공공조달 행동계획(Sustainable Public Sector Purchasing Action Plan 2009)에 따르면 2010년까지 지속가능한 먹거리(유기농, 채소 중심, 제철)를 매주 1회, 2015년까지 최소한 매주 2회 공공급식에서 제공할겠다는 목표를 제시하고 있다. 이는 공공부문이 지속가능성을 증진하는 구매를 선보임으로써 다른 행위자들이 따를 모범을 제시하고자 하는 것이다. 무엇보다 이 원칙들은 법적 구속력을 가진 권고사항으로, 모니터링은 하지만 불이행에 대한 제재는 없다. 목표만 제시하고 관련 자원 배정은 없는 것은 한계(예산배정 등이 없음)로 지적할 수 있다.

헬싱키 시의 사례(Aalto and Heiskanen, 2010)를 보면, 학교에서 매주 하루를 의무적으로 채식(vegetarian day)으로 제공토록 하고 있으며, 2015년까지 지자체 탁아소에서 제공되는 식사의 50%를 유기농 로컬푸드로 하도록 하는 목표를 설정하고 있다.

〈그림 13〉 지속가능한 급식의 요구사항 충족을 위한 공적 개입의 논리(Aalto and Heiskanen, 2010)



(1) EkoCentria (구 핀란드 유기농 급식센터 Finnish Organic Catering Centre)(Muukka et al. 2011)

EkoCentria는 1999년 설립된 공공기관으로, “공공서비스의 지속가능한 급식 프로젝트”(Sustainable Catering in Public Services Project)를 통해 출범하였다. 이 조직의 슬로건은 “신선함은 가능하다! Fresh is Possible!” 로, 핀란드 농림부(Ministry of Agriculture and Forestry)의 지원을 받고 있다. 이 기관의 목표는 아동과 청소년에게 제공되는 공공부문 먹거리, 즉 공공급식의 질을 증진시키는 것이며, 이를 위해 공공기관 전문 급식소 및 학교의 지속가능한 발전 증진에 초점을 두고 교육훈련 및 컨설팅 역할을 하고 있다. 주된 기능은 1) 공공기관 급식소에 대한 가이드 및 정보 제공, 2) EU 조달법령에 대한 연구, 3) 로컬푸드 및 유기농 식재료 조달 관련 모범사례 수집, 4) 언론 및 의사결정자들 간의 토론 활성화이다. 그리고 EkoCentria 는 여러 정부 부처들, 즉 농림부나 환경부, 유럽연합 등으로부터 프로젝트 수주나 펀딩을 받고 있다.

2006년에는 “Day of Taste” 행사를 조직하여 전국의 아동, 교사, 학부모 등 참가하여 지역의 유기농장 방문하였다. 이때 요리사와 농민단체 등과 제휴를 통해 더 많은 경험을 하도록 하였다. 그리고 2007년 6월에 개정된 공공부문 조달법을 활용하여 로컬푸드를 조달할 수 있는 기회를 알리고 아동과 청소년에 대한 공공부문 제공 먹거리의 질을 더욱 증진코자 매진한다. 조달법 내용을 알리 위해 지역과 광역 차원에서 관련 인력을 대상으로 하는 ‘Fresh is Possible’ 세미나를 개최하였다. 2008년에는 시범급식소들과 지역 생산자들과 광역 및 국가 수준의 공급망 개발주체들과 합동으로 로컬푸드 사용 증진을 제고하고자 많은 활동들을 펼쳐나갔다. 특히 지자체의 먹거리 서비스에서 전략적으로 중요한 지역산 신선산물의 사용을 늘리는 것(특히 제철 먹거리)을 목표로 활동하고 있다.

(2) 로컬푸드 자전거 레이스(Local Food Bike Race), 로컬푸드 주간(Local Food Weeks)

2007년 시작하여 2011년까지 진행된 로컬푸드 자전거 레이스는, 릴레이 레이스가 지나가는 지자체의 관련 활동을 촉진하려는 활동이었다. 이는 8월에 Sumussalmi에서 출발하여 헬싱키까지 이어졌다. 이 레이스에는 8개 팀이 참여하였는데, 참여자들은 지자체 및 병원 급식 관리자, 지자체 및 도시 관리자, 먹거리 관련 언론인, 농민, 요리사, 유기농 관련주체 등 공공급식과 먹거리 관련한 다양한 사람들이 모였다.

2010년 로컬푸드 릴레이 레이스에는 150개 의사결정자들과 19개 도시에 300여명이 10개의 팀으로 나뉘어 참여하였다. 이를 계기로 언론에서 적극적인 관심을 보였고 로컬푸드에 대한 논의를 촉발시켰다. 또한 9월 로컬푸드 주간을 선정하고 전문 급식소들이 신선한 식재료를 이용하여 신선한 제철 먹거리 제공과 더불어 로컬푸드 세 미나를 개최하는 활동을 펼쳐나갔다.

〈그림 14〉



(3) 스텝 바이 스텝(Step by Step) 프로그램²⁵⁾

이 프로그램은 급식에서 유기농 먹거리가 일상적으로 사용되는 것을 점진적으로 늘리고자 하는 국가적인 프로그램이다. 이는 관 주도의 프로그램으로 급식소 인력들을 대상으로 유기농산물 조달과 사용에 관한 가이드와 정보 제공하는 데에 일차적인 목표를 두고 있다.

〈그림 15〉



이 프로그램에는 핀란드의 500개에 가까운 전문급식소들이 참여(대다수가 공공급식소)하였고, 이 프로그램은 다른 나라들이 벤치마킹하고 있다. 이 프로그램 기존의 3단계였던 프로그램을 2010년에 5단계로 개정하였는데 내용은 다음과 같다.

- 1단계: 매일 유기농 식재료 2종사용
- 2단계: 매일 유기농 식재료 4+4종 사용
- 3단계: 모든 품목군에서 매일 유기농 식재료 사용

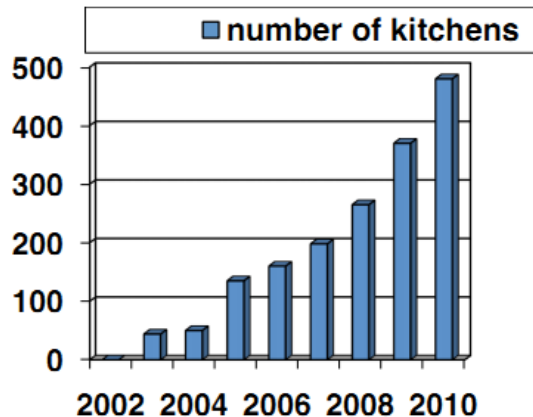
- => 1단계: 매일 유기농 식재료 1종 사용
- 2단계: 매일 유기농 식재료 2종 사용
- 3단계: 매일 유기농 식재료 4종 사용
- 4단계: 매일 유기농 식재료 8종 사용

25) <http://www.portaatluomuun.fi>

5단계: 모든 품목군에서 매일 다양한 유기농 식재료 사용

이 프로그램의 실행방식(Karkkainen, 2011)은 우선 기본적으로 웹 기반 훈련 자료를 제공하는 것이다. 이 자료에는 유기농 생산과 유기농 식사 제공에 대한 소개가 되어 있다. 그 다음으로는 참여하는 각 공공급식소들이 행동계획을 수립하고 이 프로그램의 가이드라인을 따를 것을 서약하는 것이다. 그리고 증서(diploma)를 발행하고 이를 통해 고객들에게 유기농 식재료가 사용되었다는 것을 알리는 것이다.

〈그림 16〉 참여 급식소 수(Karkkainen, 2011)



4. 핀란드 공공급식소의 식재료 조달 실태²⁶⁾

2007년에는 핀란드 공공급식의 식재료 조달 실태에 대한 연구가 이루어졌다.

0 2004년에 시행한 조사에서는 로컬푸드 조달의 가장 보편적인 방법이 입찰 없이 직접조달 하는 것이었음
- 감자, 당근이 가장 일반적인 품목

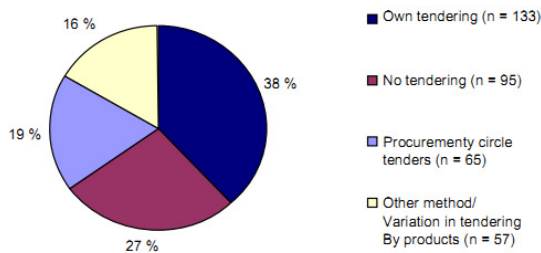
26) 2007년 전화설문 조사 결과(Muukka et al. 2011)

- 편익: 안전성 개선(52%), 원산지 정보 확인 용이(51%), 제철농산물 사용 증가(41%)
- 거의 모든 기업체 급식담당자(90%)과 지자체 급식담당자(94%)가 로컬푸드 사용 증대를 희망

0 2007년 조달법 개정

- 공공부문 조달에서 입찰의 이용을 장려함: 핀란드에서 로컬푸드 사용이 활발한 기간인 로컬푸드 주간/ 로컬푸드의 날 같은 단기 행사의 경우에도 입찰 이용 장려(구매금액이 국가기준인 15,000유로보다 적어야 함)
- 평가 기준: 최저가 혹은 종합기준(combined affordability)
 - 종합기준의 경우 반드시 측정 및 비교가 가능해야 함(가격, 품질, 배송시간, 전과정비용, 환경적 가치 등)
 - 추가로 계약조건 제시 가능: 배달, 포장, 배달 시간 혹은 일정 등
 - 사전에 선정기준을 밝히고, 입찰자 선정 기간 중에는 선정기준에 변화가 있어서는 안됨
 - 가중치의 경우에도 입찰자들의 요청이 있을 경우 반드시 설명해야 함
 - 환경 관련 내용을 조달기준에 포함하는 것을 허용

이 연구 결과를 보면 전체 광역지자체의 70%가 공동구매그룹(procurement circle)에 참여하고 있다. 하지만 예상과 달리, 공동구매그룹 참여가 로컬푸드 사용에 별다른 영향을 주지는 않는 것으로 드러난다.

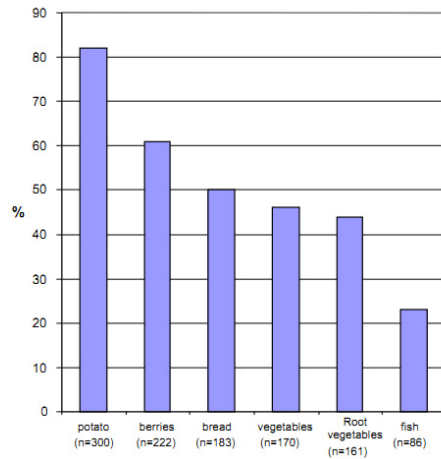


Graph 5. Methods for local products tendering (respondents n = 350, N = 406).

핀란드의 로컬푸드 입찰방식은 로컬푸드에 대해 별도로 자체적인 입찰절차를 실시하여 조달(38%), 입찰 없이 직접 조달(27%), 공동구매그룹 통해 조달(19% - 공동구매그룹이 입찰절차

진행), 기타(16% - 농산물에 따라 직접 입찰 혹은 공동구매그룹 통해 조달)로 나타난다.

입찰 없이 직접 조달하는 경우는 과거에 맺어진 구매관계를 계속 이어나가는 경우가 많기 때문이다. 특히 신선농산물과 제철농산물은 이런 경향이 더욱 강하다. 몇몇 지자체들은 로컬푸드 지원이나 지역기업 지원 등을 이유로 특정 농산물(엽채류, 근채류, 감자, 빵 등)을 공동구매에서 의도적으로 제외한 경우도 있었다.



Graph 6. Products (n = the number of municipalities using) most often acquired from local producers nationally (N = 366).

핀란드 공공급식에서 다뤄지는 가장 흔한 로컬푸드는 감자, 베리류, 빵, 엽채류, 근채류 순이다. 인터뷰 대상 지자체의 대부분(93%)이 최소한 하나 이상의 로컬푸드를 사용하고 있었고, 이를 늘리기를 희망하고 있었다는 점에서 향후 움직임이 주목된다.

- 베리류: 추운 기후로 핀란드에서 거의 유일하게 생산되는 제철 과일, 학생들이 베리류를 따는 과거의 전통이 오늘날 일부 되살아나고 있음
- 지역별로 다른 빵을 선호하는 전통: 지역산 빵에 대한 수요
- 감자: 가장 많이 사용되는 로컬푸드
- 당근: 가장 많이 사용되는 근채류. 미리 씻어서 포장될 경우 신선한 당근을 씻어 먹을 때에 비해 영양분이 절반 이하로 감소하는 것으로 밝혀짐(신선한 로컬 당근 제공의 필요성에 대한 인식)
- 생선: 철에 따라 지역산 생선 제공 가능. 하지만 공급의 안정성 문제와, 지역 양식장에 대한 정보가 급식 관계자들에게 잘 알려져 있지 않아 사용이 제한적임.

또한 응답자의 48%가 Step by Step 프로그램에 대해 알고 있었다. 이는 이 프로그램이 일

정정도 성과를 내고 있다는 것을 반증하는 것이다. 응답자에게 유기농산물 사용에 대한 여부를 묻자, 사용하지 않음(64%), 매일 사용(3.5%), 매주 사용(2.7%), 나머지 약 30%는 유기농산물을 특별한 기간에만 사용(제철 또는 특별한 때) 한다고 응하고 있다.

로컬푸드 조달에 영향을 미치는 요인들(Muukka et al. 2011)에 관한 조사에서는, 핀란드의 공공급식 영역에 로컬푸드 조달에 영향을 미치는 여러 요인들 중 로컬푸드를 사용하고자 하는 지역 급식업체들의 의지와 지역 생산자들과 기꺼이 협력하고자 하는 전향적인 자세를 들 수 있다.

또한 기존의 공급망이 안정적이라면 유기농 공급망은 그만큼 따라가지 못하여 공급의 안정성 및 신뢰성 문제가 제기되었다. 그리고 적절한 전처리 시설 문제와 대규모 중앙집중식 구매 방식으로 인해 단수의 공급업체가 대량으로 납품하기를 선호한다는 것이다. 하지만 이는 생산자들 간의 네트워킹으로 해결 가능한 문제로 보고 있다.

이에 더해 정보매칭의 문제가 드러났는데 지역 급식업체 관계자들이 지역 내 생산자들과 가공업자들에 대한 정보를 모르는 경우가 많다는 것이다. 따라서 이들의 긴밀한 관계도모가 중요하다는 결론을 얻을 수 있었다.

IV. 독일: 광역 학교급식지원센터 사례

독일의 광역 학교급식지원센터(Vernetzungsstellen Schulverpflegung)²⁷⁾는 2008년 독일 연방정부의 국민 건강증진 프로그램(IN FORM) 일환으로 농식품부가 주정부와 함께 시작한 프로젝트로, 가장 큰 의도는 2007년 연방정부가 제정한 학교급식 품질기준²⁸⁾의 준수를 위한 지역차원의 기구를 설립하는 일이었다. 연방정부에서 학교급식지원센터(문자 그대로 풀이하면 “학교급식 네트워킹 센터”를 각 주(및 자치시)마다 1곳씩 설치하도록 하여 현재 연방정부와 주 정부의 지원으로 모든 주와 자치시에서 운영되고 있으며, 일부 주는 주 내 하위 광역정부마다 추가로 설치하여 중층적인 구조를 이루고 있다(바이에른 주의 경우).

광역 학교급식지원센터의 주된 기능은 무엇보다도 학교급식 관련 주체들(학교, 학부모, 교사, 급식업체, 생산자/공급자, 관련 교육/영양/보건당국)에게 급식 관련 정보와 지식을 제공하고 관련 행사 및 파일럿 프로젝트 등을 조직함으로써 이들 간에 네트워킹을 강화하는 것이며, 이를 통해 학교급식의 품질 향상과 학생들의 건강을 꾀할 수 있도록 형성된 네트워크를 지원하는 것이다.

○ 독일 광역 학교급식지원센터의 역할²⁹⁾

1) 목적 및 활동

- 정보, 의사소통, 협의 네트워크의 구축 및 확장
- 시장중립적, 수요기반적 지침의 제공
- 관련 자원의 동원 및 강화
- 관련 주체들의 참여 극대화와 급식서비스의 투명성 제고

27)

http://www.in-form.de/cln_090/nn_1431466/DE/Home/04KitaundSchule/VernetzungsstellenSchule/Vernetzungsstellen_node.html?__nnn=true

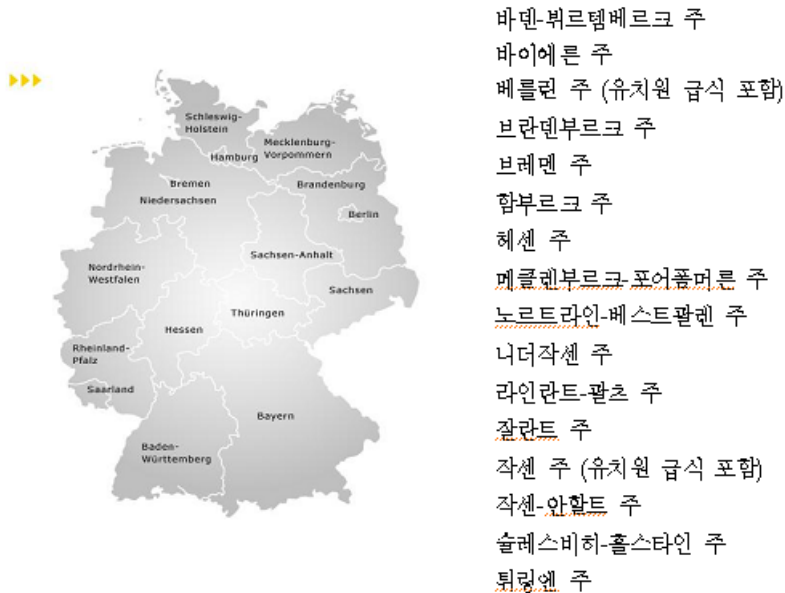
28)

http://www.in-form.de/cln_099/nn_1431466/SharedDocs/Downloads/QualitaetsstandardsSchulverpflegung.templateId=raw,property=publicationFile.pdf/QualitaetsstandardsSchulverpflegung.pdf

29) http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/fileadmin/downloadDateien/Flyer_web.pdf

http://www.in-form.de/cln_099/nn_1214786/SharedDocs/Downloads/FlyerVSSBayern.templateId=raw,property=publicationFile.pdf/FlyerVSSBayern.pdf

〈그림 17〉 학교급식지원센터 목록 (모든 주와 자치시에서 운영)¹⁾



2) 정보/지식의 전달

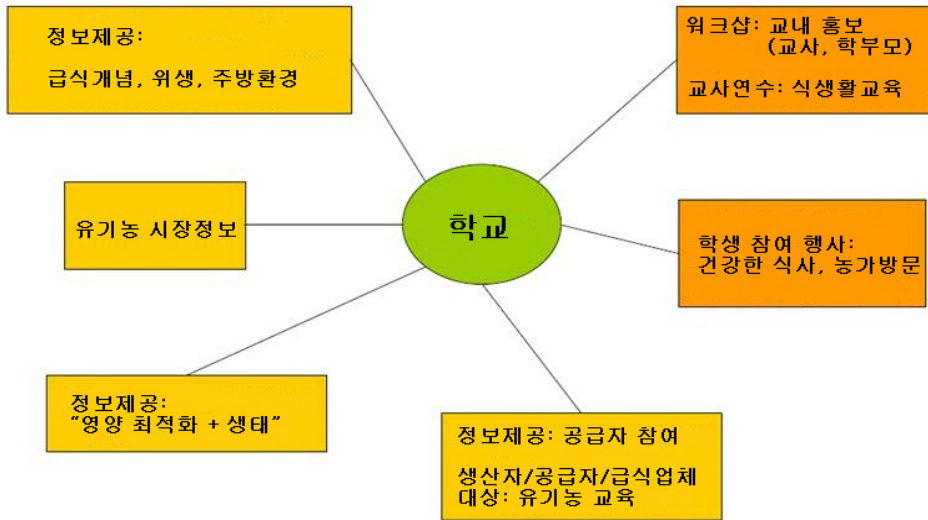
- 품질기준 관련 정보제공 행사
- 워크숍 개최
- 식교육 전문가와의 협의
- 자료/지침의 제작 제공

3) 자문 및 지원

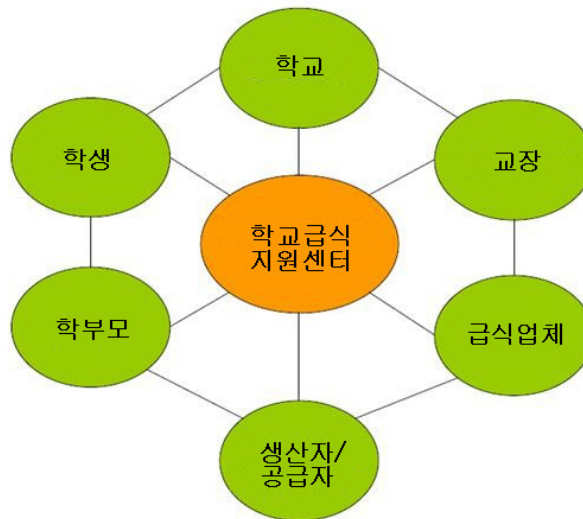
- 교내에서 워크숍 및 학부모 교육 시행
- 급식서비스 계약 협의를 위한 라운드테이블 주제
- 식교육 관련 훈련 제공
- 품질기준과 식교육 관련 분쟁의 중재

4) 네트워킹

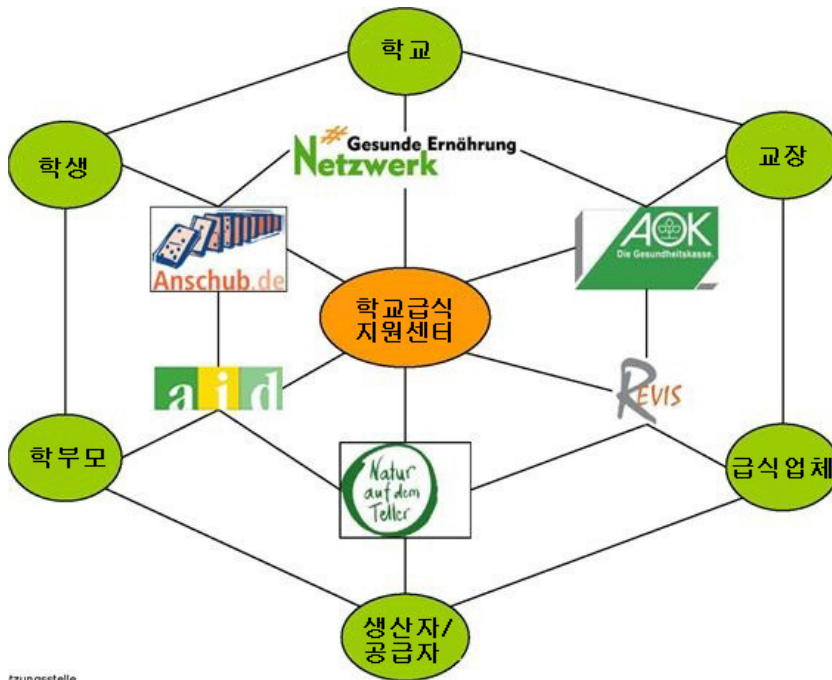
- 의사결정자 및 협력주체들(교육, 영양, 보건부문) 간의 네트워킹
- 이 분야에서 활동하는 다른 기관들과의 접촉 관리 및 시너지 효과 발생
- 전문가 양성
- 정례모임 주재(지역별)



〈그림 18〉 독일 광역 학교급식지원센터의 상1):
학교급식 관련 주체들의 네트워킹 허브



〈그림 19〉 네트워킹의 확장: 관련 주체들의 단체들 간의 네트워킹까지



〈표 25〉 베를린 학교급식 사례

- 6학년까지 모든 학생들에게 점심급식 제공
 - 2003년 초등학교 학교급식 구매 및 절차, 식단 선택, 운송 등에 대한 기준을 정한 <베를린 품질 기준>을 마련, 학교급식체계를 혁신함: 유기농 10% 권장 기준 제시
 - 2004년 베를린학교법을 제정, 초등학교에서 의무적으로 점심급식을 시행하도록 규정함
 - 베를린 학교급식지원센터는 식재료의 가격 뿐만 아니라 품질도 급식업체에 조건으로 제시함
- 유기농 식재료 사용 권고 규정: 학교급식 식재료에 10% 이상 사용하도록 규정
 - 의무는 아니지만 관련자들에게 기준을 제시했다는 의의가 있음
 - 12개 구 중 11개 구가 유기농 먹거리를 10% 사용하도록 모든 급식업체에 요구

- 3개 구는 20%, 그 중 1개 구는 30%로 정함
- 현재의 재정 상태로는 10%가 적당한 것으로 파악됨
- 20개 급식업체 중 일부는 100% 유기농 식재료로 전환

○ 학교급식지원센터 프로젝트 (“베를린 전일제 학교의 건강한 학교급식”)

- 2002년부터 학부모의 자발적 기획으로 일부 지역(Pankow)에서 시작함
- 연방 생태농업 프로그램의 일환으로 연방정부가 지원
- 프로젝트 기간: 2004년 5월~2005년 10월
- 2006년부터는 독자적인 비영리법인으로 활동

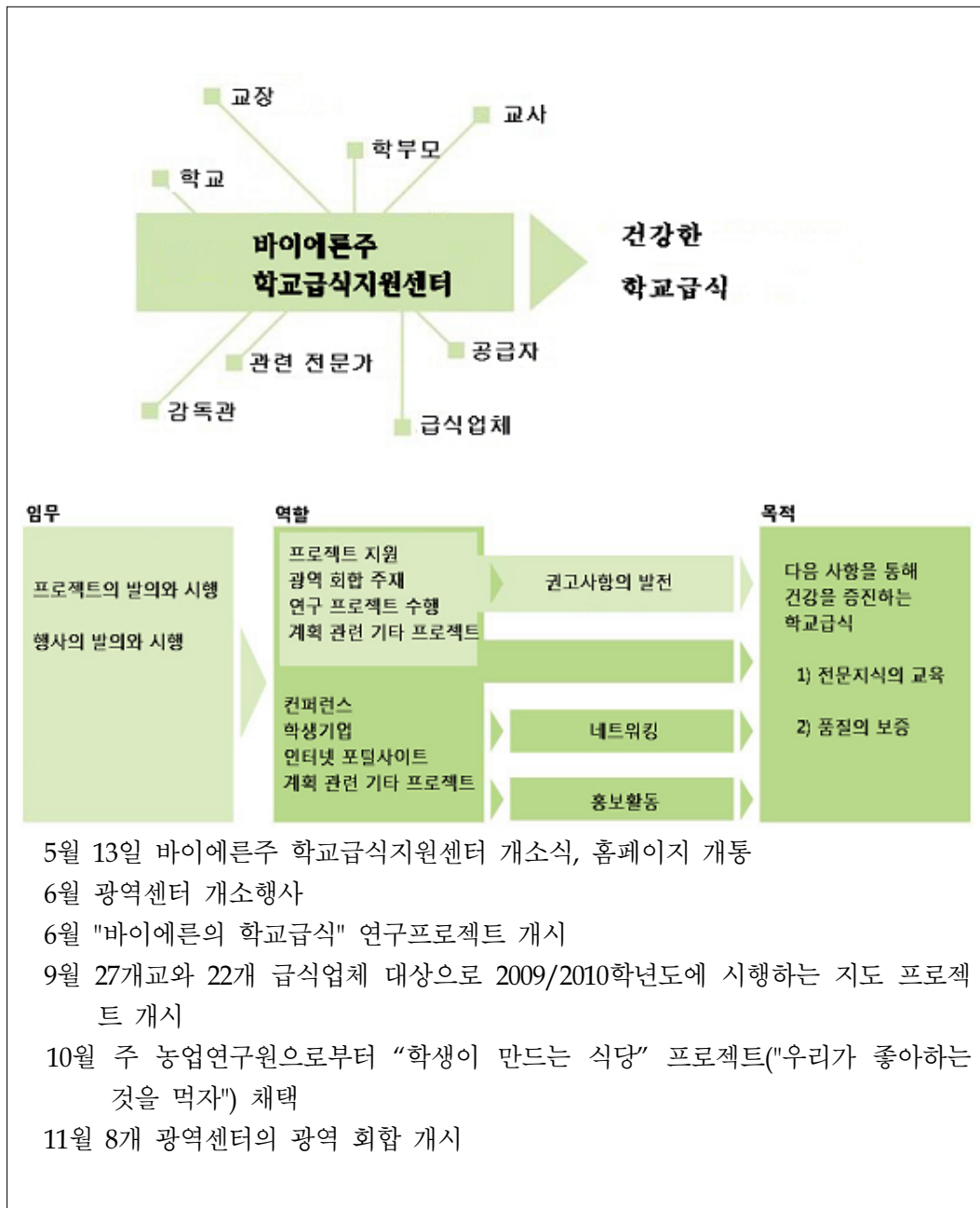
〈표 26〉 바이에른주 학교급식지원센터 사례

○ 2008년 설립: 바이에른주 농림식품부 산하 기구

- 주 내 8개 광역정부마다 지역사무소 구성
- 센터는 조정과 관리 업무에 초점을 맞춤
- 조직구성: 프로젝트 매니저 1인, 상근인력 3인, 보조원 1인, 광역센터 11인(상근인력 8인)

○ 바이에른주 학교급식지원센터 연혁 (2007~2009)³⁰⁾

- 2007
독일영양학회(GDE)의 학교급식 품질기준 발표
5월 바이에른주 학교급식 권고기준 발표
- 2008
2월 "바이에른주 학교급식" 예비연구 프로젝트 개시
10월 <IN FORM>프로그램의 일환으로 바이에른주 학교급식지원센터 설립(바이에른주 보건식품안전과)
12월 7개 광역센터의 설치
- 2009
3월 센터를 바이에른주 농림식품부로 이관함. 1단계 연구프로젝트 개시(바이에른주 학교급식의 경제적 지표)



V. 브라질

1. 역사³¹⁾

브라질의 학교급식은 1950년대 몇 개 주에서 일부 시행된 학교급식 운동이 그 시작이다. 1955년에는 이들을 통합하여 국가적인 수준에서의 급식프로그램인 PRONAN(First National Food and Nutritional Programme)이 출범하였다. 1960년대에는 건강부와 UNICEF가 가뭄에 시달리는 북동부 유치원에 분유와 기타 영양분을 제공하였으며, 군사정부는 학교급식을 국가 사회보장정책에 통합하여 교육부와 지역 교육청이 학교급식을 감독하도록 제도를 개편하였다.

이러한 상황은 1976년 건강부에 의해 제2차 PRONAN(Second PRONAN)이 출범하게 됨으로써 바뀌게 되었다. 이전까지의 학교급식이 국제기부에 기반을 둔 인도주의적인 성격의 것이었다면, 이때부터는 브라질 자체 예산으로 학교급식이 시행되게 된 것이다. 이는 고도로 중앙집중화된 프로그램이었다. 식재료와 가타 학교 기자재들이 연방정부와 주 정부의 중앙창고에 일단 저장된 후 학교로 배송되는 방식이었던 것이다. 따라서 불안정한 분배체제로 인해 문제가 발생했는데, 특히 교통이 불편한 내륙지역에서 먹거리가 운송 중에 부패하는 경우가 많았다. 그 때문에 학교급식은 ‘formulados’라 불리는 상하지 않는 식재료로만 구성되었으며, 내륙 지역의 많은 학교들이 정기적으로 먹거리를 받지 못하여 학생들의 등교율이 저조했다.

1979년에는 PRONAN이 국가학교급식 프로그램(PNAE: National School Feeding Programme)로 개명되었으며, 탁아소와 유아원~중등학교까지의 공립학교에 식사를 제공하여 180-200 수업일 동안 학생들 영양소 섭취의 15-30%를 제공하도록 설계되었다. PNAE의 운영은 1981년 설립된 학생지원재단(FAE: Foundation for the Student Assistance)이 맡았다.

한편 중앙집중화된 급식체계의 문제로 인해 급식의 분권화를 요구하는 목소리가 높아졌다. 주 교육감 협회, 지자체 정부 등은 FAE가 학교에 보내는 식재료가 최고품질도 아니며 학생들의 식습관과 입맛을 존중하지 않고 있다는 점을 지적했다. 또한 급식 메뉴, 식재료 조달과 관련하여 지역정부가 자체적인 결정을 내리는 것이 허용되지 않는 문제도 있었다. 이에 따라 FAE는 분권화를 시도하였으며, 분권화 및 민영화를 추진하던 Cardoso 정부의 정책기조와 맞

31) Otsuki and Arce(2007), Chmielewska and Souza(2011), FNDE(2008)

물려, 마침내 1994년에 법이 제정되었다.

1994년 법은 각 지자체와 주 정부가 학교급식위원회(CAE: School Feeding Committee)를 설립하여 지역 수준에서의 급식을 총괄하도록 하였다. 1996년에는 각 주의 수도와 인구 5만 명 이상의 도시들로 주로 이루어진 3257개의 지자체가 CAE를 설립하고 분권화에 참여하였다. 1997년 Cardoso 정부는 FAE를 국가교육발전기금(FNDE: National Fund for Development of Education)으로 대체하고, 이 기구가 각 지자체의 학교급식에 필요한 자금을 관리하도록 하였다. 1998년에는 FNDE에서 지역정부로의 자금지급이 학생수에 따라 자동으로 이루어지도록 개편되었는데, 그 목적은 서류작업 감소 및 지역정부가 자체적인 식재료를 조달하는 것을 촉진하기 위한 것이었다. 2001년에는 자금지급이 연간 10회에 걸쳐 정기적으로 지급되는 방식으로 변경되었다. 매회 지급되는 자금은 20수업일 동안의 식재료 구입비용에 해당하는 금액으로 설정되었다. 이와 함께 지역정부가 받은 자금의 70퍼센트를 기초식품(주로 신선한 과일, 채소, 곡물, 빵, 우유, 기타 유제품, 육류, 기타 전반적인 가공도가 낮은 식품) 구입에 사용하도록 하고, 지역의 식습관을 존중하며, 지역경제발전 증진을 위해 지역생산자로부터의 구매를 우선 시하도록 규정되었다.

2003년 Zero Hunger Project가 시행되면서 학교급식은 먹거리 가용성 증진을 위한 주된 수단의 하나로 간주되어 학생당 지원액이 증액되었으며, 특히 PAA(식품 공공조달 프로그램) 시행으로 인해 큰 전기가 마련되었다. 충분한 먹거리 보장에만 주의를 기울일 것이 아니라, 먹거리가 어디서 누구에 의해서 생산되었는지에 대해서도 주의를 기울여야 함이 인식되게 된 것이다. 또한 PAA는 가족농들이 조직화를 통해 질 좋은 농산물을 정기적으로 제공함으로써 공공조달을 충족시킬 수 있음을 입증하였다. 이에 따라 지역 가족농에 대한 관심이 증대되었으며, 이런 논의를 바탕으로 2009년에 법이 개정되었다. 이 법(PL 2877/2008)은 급식대상을 고등학교 학생과 공립학교에 등록된 청소년 및 성인까지로 확대하였으며, 연방정부 제공자금의 30퍼센트 이상이 가족농으로부터 직접 식재료를 구매하는데 사용되도록 규정하였다.

2. 현황

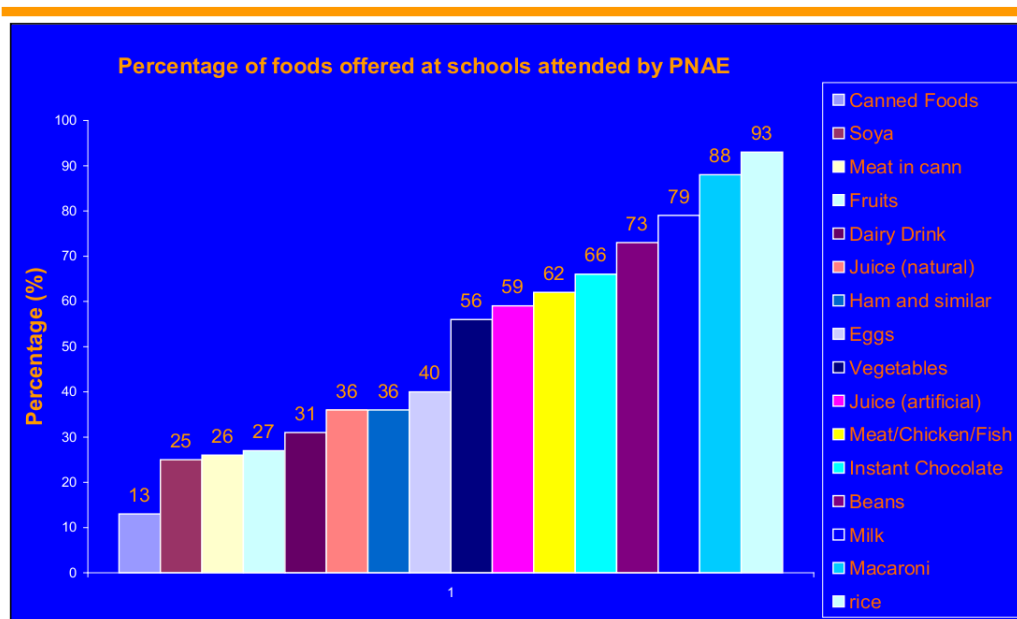
공립학교(탁아소, 유아원-고등학교) 재학생 전체가 그 수혜 대상이며(2011년 학생수: 4800만 명, 공립학교수 16만 5천개),³²⁾ 2월~11월까지 연간 수업일 전체인 200일 동안 제공된다. 이는

브라질 국민의 약 4분의 1에 해당할 정도로 큰 규모이다. 학생 1인당 하루 지원액은 2010년 0.30헤알이며, 원주민 지역 학교의 경우에는 이보다 큰 금액이 지원된다. 2011년 예산은 31억 헤알(미화 18억 달러)이다.

제공되는 음식은 학생들의 영양적 필요를 충족시킬 수 있는 기초식품이 주를 이루고 있다.

〈그림 20〉 제공되는 음식의 종류(Balaban, 2010)

Meals Offered at Schools (PNAE 2008)

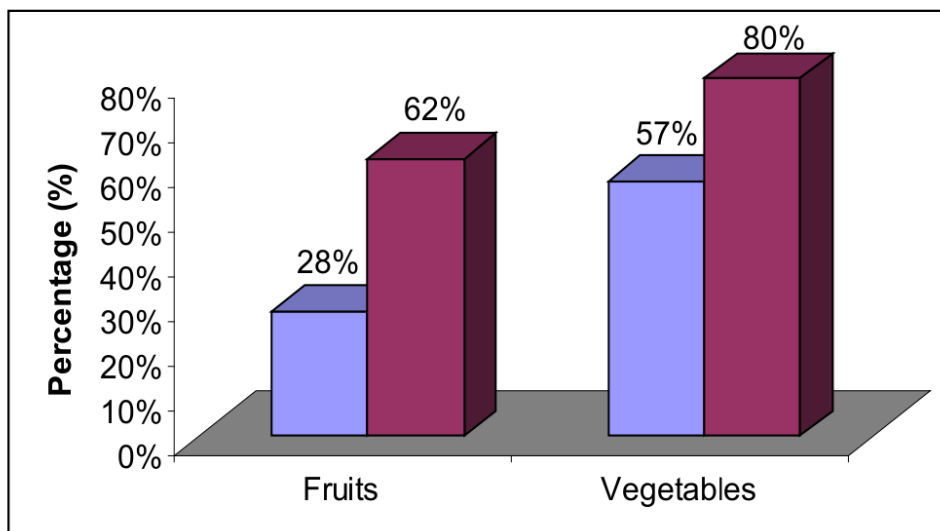


과일과 채소의 비중 역시 점차 높아지고 있다.

32) 브라질은 사립학교의 비중이 큰 편이다(36,800개 학교에 약 1천만 명의 학생). 사립학교에서는 학생들이 주로 집에 가서 식사를 하거나 학교 매점에 설치된 햄버거 체인 매장에서 식사를 한다. 사립학교들이 공식 학교 센서스에 참여하지 않기 때문에 사립학교 급식 데이터가 존재하지는 않으나, 한 과거 연구(Gross et al. 1990)에 따르면 리우데자네이루 사립학교 학생들의 18퍼센트가 비만인 반면 같은 지역 공립학교 학생들의 1퍼센트 미만만이 비만인 것으로 나타났다(Otsuki and Arce(2007)).

〈그림 21〉 과일과 채소 섭취량 증가 추세(Balaban, 2010)

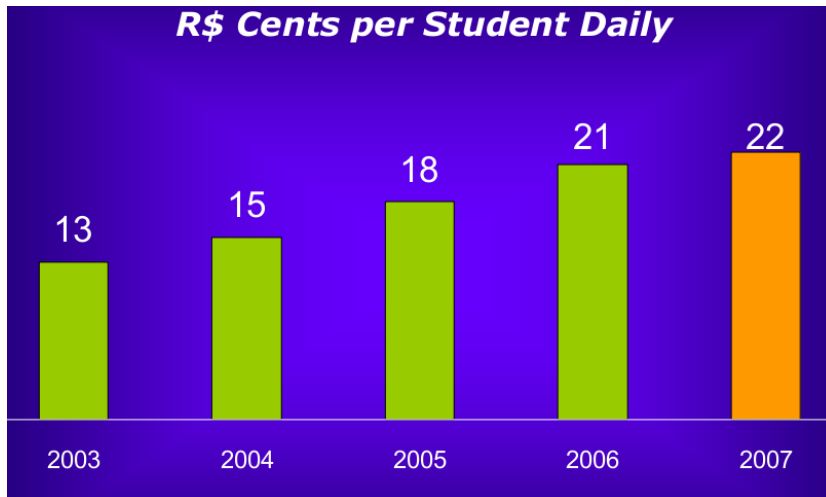
Students Consumption of Fruits and Vegetables PNAE (2004-2008)



3. 운영방식

연방정부 수준에서 FNDE가 전체적인 운영을 책임지며, 지역 수준에서는 학교급식위원회(CAE)가 그 운영에 대한 책임을 진다. FNAE 참여를 원하는 각 주정부 및 지자체가 CAE를 설립한 후 자금을 요청하면, FNDE는 FNDE는 학교 센서스에 등록된 공립학교 재학생 수에 따라 해당 지자체에 1년에 10번 정기적으로 자금을 지급한다. 학생 1인당 일일 지급액은 2010년 현재 0.30헤알(미화 0.16달러)이며 원주민 지역 학교의 경우에는 이들의 특별한 필요를 감안하여 더 많은 금액을 지급한다. 학생 1인당 지급액은 지속적으로 증가되어 왔다.

〈그림 22〉 학생 1인당 일일 지급액(FNDE, 2008)



법에 따라 연방정부 자금은 학교급식용 식재료 구입에만 사용되어야 한다. 하지만 이 비용은 실제 급식에 소요되는 비용의 절반 정도에 불과하기 때문에, 나머지 금액을 주나 지자체가 자체적으로 조달해야만 한다.

1) 학교급식위원회(CAE)

법에 따라 브라질의 5,564개 지자체(municipality) 전체가 모두 CAE를 설립해야 한다. CAE는 학부모 대표 2명, 교사 대표 2명, 시민사회 대표 1명, 행정부 대표 1명, 입법부 대표 1명 등 모두 7명의 위원으로 구성된다. CAE의 임무는 FNDE에서 지급된 자금의 입출금 내역을 감독 및 승인하고, 학교급식의 품질을 모니터링하며, 급식 메뉴의 개발을 감독하고, 식재료 조달과 관련된 문제를 확인하는 것이다. 만약 규정위반이 발견될 경우 관련 부서에 제보할 수 있다.

2) 부정 감시

각 지자체는 매년 2월말까지 PNAE 계좌의 연간 입출금 내역서를 CAE의 최종보고서와 함

게 FNDE에 제출해야 한다. 만약 제출이 이루어지지 않을 경우 자금 지급이 중지되고 회계감사가 실시된다. FNDE는 식재료 조달과정의 부정 예방을 위해 CAE에 대해 정기적인 감사를 실시하고 있으며, 2008년 7월부터는 모든 지자체에서 전산화된 모니터링 시스템이 실시되고 있다.

3) 조달체계³³⁾

분권화에 따라 각 지자체별로 조달체계가 다양하게 나타나고 있다. 브라질은 연방제 국가로 각 주별로 제도적 차이가 있으며, 상공업이 발달한 남부지역과 아마존 열대우림으로 인해 발전이 저조한 북부 내륙지역 간의 격차도 무척이나 크다. 예를 들어 인구 1,500만 명 이상의 상파울루 주의 지자체와 인구 8천 명의 북부 내륙지역 소규모 지자체는 그 여건이 무척 상이하며, 실제 북부 내륙지역은 깨끗한 물, 전기, 도로 등 급식을 위한 기초 인프라나 제도적 역량 역시 부족한 상황이다.

지역수준에서 PNAE 운영과 관련하여 제도적 유형을 크게 다섯 가지로 구분할 수 있다.³⁴⁾

〈표 27〉 브라질의 학교급식 유형별 운영방식

유형	운영방식
지자체 주도형	지자체가 학교급식 프로그램의 운영권을 행사하여 지역 학교들에 결정사항 통보
주 주도형	주 교육청이 운영권을 행사하여 지역 학교들에 결정사항 통보
학교 주도형	각 학교가 자신들 몫의 예산을 수령하여 관리
혼합형	(1)~(3)이 한 지자체 내에 혼재
민간위탁형	지자체가 민간업체에 학교급식 운영을 위탁함

현재 지자체의 80퍼센트가 지자체 주도형을 채택하고 있다. 대부분의 지자체 정부가 법(Federal Law 8.666/93)에 따라 공공입찰을 진행하며, 주 교육청(그리고 때로는 농업청)이 입찰 및 자금운영과 관련하여 지자체 정부에 지원을 하는 경우가 많다. 입찰과정은 메뉴개발과 긴밀하게 연계되어 있는데, 메뉴개발은 FNDE가 제시한 영양 섭취 목표(일일 권장열량의

33) Otsuki and Arce(2007), Cavalho et al.(2011)

34) Otsuki and Arce(2007)

15-30%)를 충족시키는 것을 목표로 한다. 영양소 섭취는 보통 비타민, 단백질, 철분 등을 중심으로 하고 있으며, 신선한 채소, 과일, 육류 등이 주로 활용된다. 신선한 채소와 과일은 지역 농민들로부터 구입되는 경우가 많으며, 공공입찰은 주로 부패하지 않는 식재료(쌀, 콩, 밀가루, 소금, 설탕, 기름 등)를 대상으로 진행되는 경우가 많다. 몇몇 지자체와 학교들(특히 남부지역)은 자체적으로 기본적인 채소 생산을 위해 학교텃밭이나 지역공동체 텃밭(커뮤니티 가든 horta comunitária)를 조성하기도 했다.

(1) 사례 1: 상파울루주 캄피나스(Campinas): 지역집중적 공급모델

인구 1백만 명, 학생수 16만 명, 학교수 518개(어린이집, 유치원, 초등학교 포함)이다.³⁵⁾ 브라질에서 가장 성공적인 모델 중 하나로 간주되고 있으며, 2004년 룰라 대통령으로부터 “효율적인 학교급식관리상”을 수상하기도 했다. 교육부 소속인 영양 코디네이터(nutrition coordinator)가 지자체 교육청과 주에서 운영하는 공급 및 지원센터(CEASA)와 협조 하에 PNAE를 운영한다.

상파울로 주는 1984년부터 학교급식 프로그램의 탈집중화를 증진해 왔다. 하지만 1997년부터 2002년 사이 지자체는 3개의 농산업 기업들에게 학교급식 사업을 위탁했다(당시 카르도소 행정부 상에서의 민영화 정책추세 속에서). 그러다가 2002년말 캄피나스 지자체는 위탁계약을 종료하고, 새로운 형태의 공적 공급조직을 수립하였다. 즉, CAE에게 학교급식 프로그램을 재공공화하고, 영양 코디네이터와 지자체가 운영하는 CEASA 시스템을 확립한 것이다(CEASA는 1975년부터 운영을 개시한 일종의 공영도매시장법인이다. 학교급식 외에도 2003년부터 본격화된 가족소농 농산물 구매-빈곤층 먹거리 보장정책의 실무를 담당하고 있는데, CEASA 내에 학교급식 부서를 새로 신설하였다).

캄피나스 모델에서는 캄피나스시 지자체가 운영하는 지방공사 형태의 법인 CEASA(공급 및 지원센터: Supply Centre and Assistance Services)가 핵심적인 역할을 수행한다. 즉, 학교, 지역농민, 도매업자, FNDE, 주정부, 지자체 정부 사이에서 중간자 역할을 수행하는 것이다.³⁶⁾

35) 일일 평균 식수 164,000식이고, 일일 15가지 타입의 메뉴가 제공된다(CEASA 홈페이지).

36) 일반적으로 CEASA들은 브라질 대도시 지역에서 과일, 채소, 육류, 가공식품(부패하지 않는 식품)의 주된 도매기업이다. CEASA 캄피나스는 브라질 내에서 4번째로 큰 규모로 등록된 도매업자 및 생산자 수가 1천명 이상이며, 캄피나스 지역 생산자들에게 판매와 저장의 중심점 역할을 수행하고 있다.

CEASA는 정부 자금로부터 지역농민/도매업자에게 식재료 대금을 결제할 뿐만 아니라, 요리사들에게 메뉴의 영양적 측면, 위생 관련 사항, 새로운 조리법 등에 관한 교육도 연간 2차례씩 실시하고 있다. 그리고 학교급식 담당부서(Department of School Food)를 통해 식재료 조달, 입찰, 저장, 학교 배송 등의 기능과 함께 메뉴 개발과 요청에 따라 학교에 영양사와 요리사들을 파견하는 역할까지 맡고 있다. 이곳에는 영양사 10명, 제철 농산물 기반 메뉴개발 담당 인력 30명이 근무하고 있다.³⁷⁾ 2004년부터 신선과일과 채소 섭취를 증진하는 방향으로 메뉴를 바꾸고 있으며, 그에 따라 과거에는 메뉴가 ‘산업적’이어서 학생들로부터 좋은 평가를 받지 못했지만 새로운 메뉴는 이를 변모(4일간은 신선한 지역산 농산물로 만든 요리(육류, 샐러드, 닭고기 스프, 신선 주스) 5일째에는 간식)시켜서 학생들로부터 좋은 평가를 받고 있다.

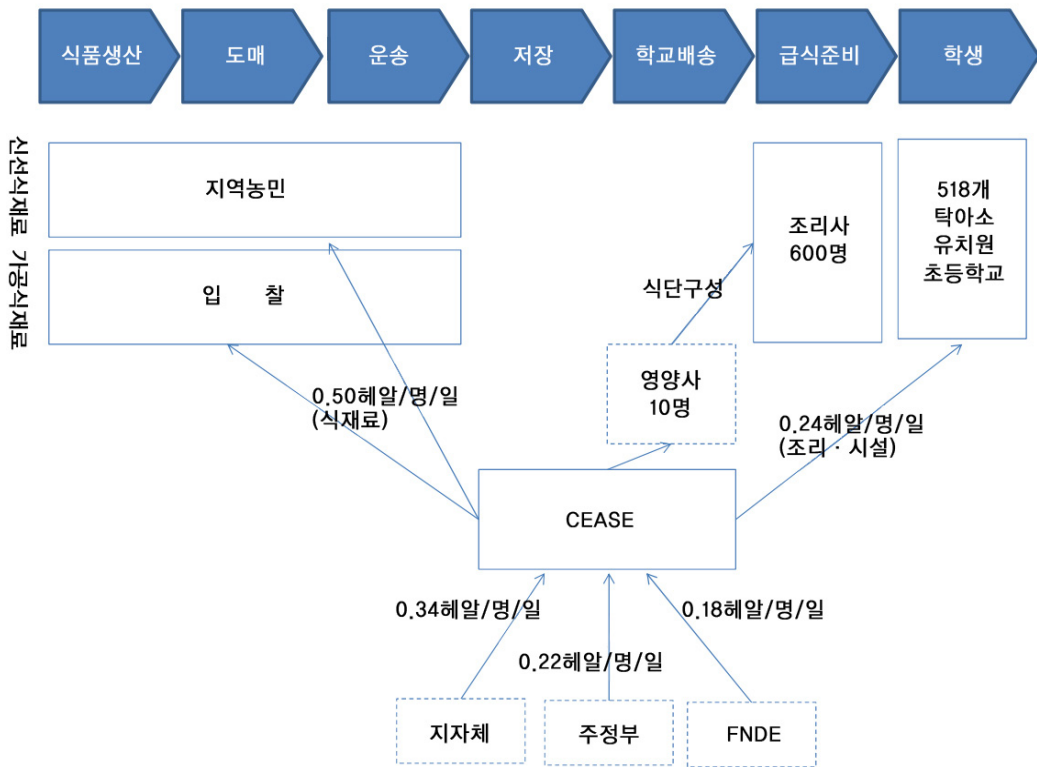
자금조달은 지자체, 상파울루 주정부, FNDE에 의해 이루어진다. 하루 1인당 총 비용은 0.74헤알인데, 식재료비가 0.5헤알, 인건비 및 시설비가 0.24헤알이다. 그 중 FNDE가 0.18헤알, 주정부가 0.22헤알을 제공하고, 지자체가 0.34헤알을 지출하여 비용을 충당하고 있다(국가/광역/기초 비용분담률=24:30:46).

농민들은 CEASA 캄피나스 홈페이지³⁸⁾에 접속하여 등록서류를 제공받으며, 가공식품 업체들은 입찰참여를 위한 등록서류를 제공받는다. 그리고 학교들은 메뉴개발을 위한 가이드라인을 확인할 수 있다.

37) Tasse and Birura(2007), Otsuki and Arce(2007)에서 재인용.

38) <http://www.ceasacampinas.com.br>

〈그림 23〉 캄피나스의 조달체계 (Cavalho et al. 2011)

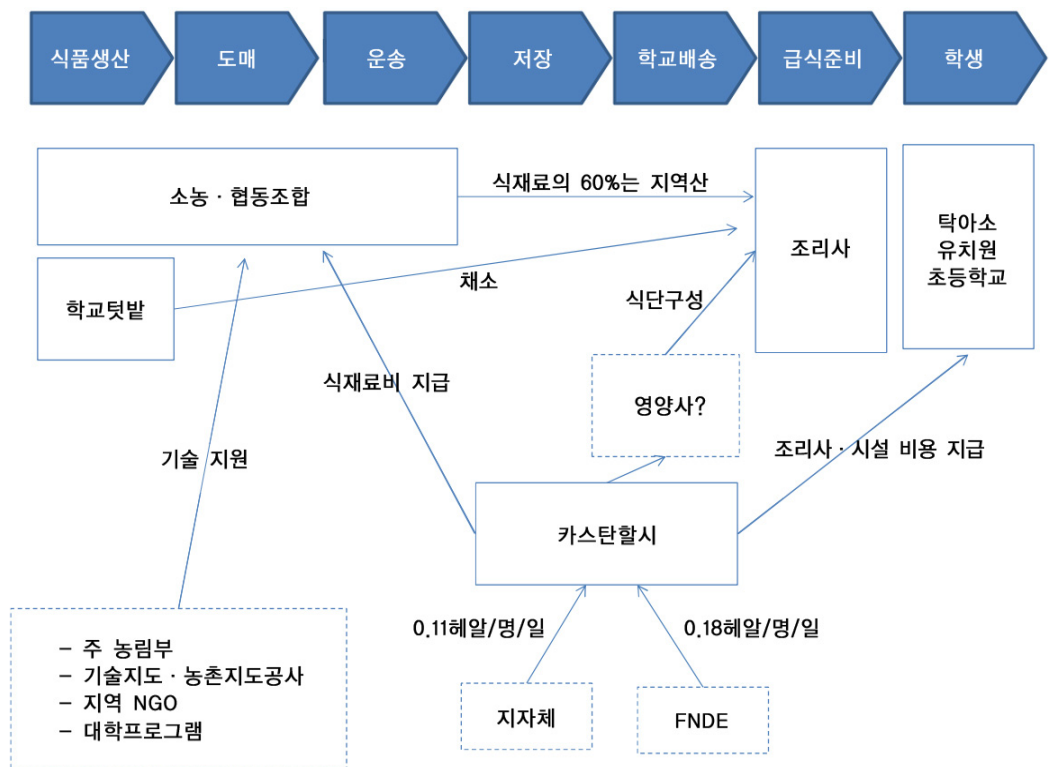


(2) 파라(Pará)주 카스탄할(Castanhal) 사례: 지역직거래 모델

브라질 북부지역에서는 많은 지자체에 깨끗한 물, 전기, 도로, 저장설비 같은 기초 인프라가 부족하다. 또한 지역정치인이 상업세력의 친인척인 경우가 많아 정실주의 등의 문제 역시 심각한 상황이다. 이런 상황에서 파라 주는 주 교육청을 통해 1997년부터 학교급식의 '지역화'를 추진해왔다. 많은 지자체들이 지역 생산자 협동조합이나 연합체로부터 과일, 밀가루, 콩을 구매하기 시작하였으며, 주 농업청(SAGRI), 기술지원 및 농촌지도공사(EMATER), 지역 NGO 및 대학 프로그램들이 이를 지원하였다. 지자체 정부와 주 교육청은 학교급식 프로그램과 농촌지도 서비스 및 관련 자금들을 결합시켜 FNDE 자금을 보충하였다. 이들은 물류문제와 중간시장 결여로 인해 판매에 어려움을 겪는 지역 생산자 협동조합과 연합체들에게 혜택을 주고자 했다.

파라 주 북동부의 카스탄할에서는 캄피나스에서처럼 CEASA 같은 중간조직이 존재하지 않으며, 지자체 수준에서 대부분의 일이 진행되고 있다. 카스탄할의 특징은 학교급식 식재료의 60퍼센트가 지역 생산자들로부터 직거래로 조달되고 있는 점이다. 상추나 양배추 같은 채소들은 도시 근교지역에 조성된 협동농장 1개소(horta colectiva)에서 생산되며, 2007년 초에는 학교텃밭 프로젝트가 실시되어 상추, 양배추, 양파 등을 생산하고 있다. 학교급식 비용은 FNDE가 하루 1인당 0.18헤알을 지불하고, 지자체가 나머지 금액인 0.11헤알(40%)을 지불하고 있다.

〈그림 24〉 카스탄할의 조달체계 (Cavalho et al. 2011)



4. 브라질 학교급식의 특징³⁹⁾

- (1) 먹거리를 인권의 맥락에서 파악: 학교급식을 보편적인 서비스로 간주하고 있다.
- (2) 지역화된 먹거리 보장이라는 브라질 특유의 소농보호 관점이 강하게 반영: 지역 가족농 지원 등의 내용이 반영되고 있다.
- (3) 법적기반(연방헌법 208조, 1996년 법, 2001년 국가교육계획, 1996년과 98년의 연방정부 결의안 등)을 바탕으로 학교급식이 국가정책 전체에 포함되어 있으며, 보우사 파밀리아, PAA 등 Zero Hunger Strategy의 다른 프로그램들과 연계가 잘 이루어지고 있다.
- (4) 분권화된 운영방식: 각 지자체가 지역 여건에 맞게 운영하고 있다는 점이다.
- (5) 파트너십의 중요성: 절반에 가까운 재원을 지자체가 알아서 조달해야 하고 그 운영이 지자체의 몫인 탓에, 각 지자체들이 주정부, 민간재단 등과의 원활한 파트너십을 통해 자금을 조달하고 적절한 운영 체계를 구축하는 것에 프로그램의 성공이 크게 좌우된다.
- (6) 학교급식위원회(CAE)를 통한 사회적 통제
- (7) 여러 해에 걸쳐 목표를 계속 더 진보적으로 변모: 과거에는 굶주림 퇴치의 맥락에서 영양적 필요 충족에 초점을 맞췄으나, 이제는 학생들의 성장, 학업성과, 건강한 식습관 발전 등 교육적 역할이 중심을 차지하고 있다(이에 따라 영양학자의 역할도 과거 메뉴작성만을 책임지던 것에서 교육 관련 기술이 많이 요구되는 프로그램 시행 전반에 대한 책임을 지는 것으로 변모하고 있다).
- (8) 대학과의 협력을 통해 인력교육 및 먹거리 공급 최적화: Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar(Collaborating Centres in Feeding and School Nutrition)을 통해 연방정부가 대학들과 파트너십 체결하고, 이 센터가 교사, 푸드 서비스 인력, 영양사, 관리자, 학교급식위원회에 대한 교육을 실시하며 대학들은 영양, 먹거리 보장, 건강 관련 연구를 증진하고 있다. 센터는 또한 소농들에게 생산 및 마케팅 최적화에 대한 훈련을 제공하고, 지역사회에 지역 수준에서 구성된 메뉴나 학교급식에서 사용될 수 있는 레서피의 개발 등과 같은 사안들에 대한 관심을 촉진시켰다.
- (9) 다양하고 널리 수용되는 메뉴의 개발: 과거의 '산업적' 메뉴는 학생들로부터 높은 평가를

39) Chmielewska and Souza(2011), Rocha(2009)

받지 못했지만, 지역 입맛을 고려한 신선한 지역 식재료 위주의 새로운 메뉴는 학생들로부터 좋은 평가를 받고 있다(예: 상파울루주 캄피나스). 연방정부는 학교 교과과정에 식생활 및 영양교육을 필수요소로 도입하였다.

5. 과제

- (1) 지역별 격차: 분권화된 시스템이 지자체의 상이한 여건을 반영하기는 하지만, 급식 품질상의 격차를 초래하기도 한다. 예를 들어 새로운 지역 농산물을 학교메뉴에 도입하고자 할 경우 조리사와 영양사에게 훈련을 실시하는 것이 필요하나, 몇몇 지자체들은 자금부족 때문에 위탁급식을 통한 과거의 산업적 먹거리 공급으로 퇴행하기도 하는 것이다.
- (2) 부정부패 방지: 지역 정치인이 지역 상업세력의 친인척인 경우가 많은 북부 내륙지역에서 특히 부정부패 문제가 심각하다. 예를 들어 세아라(Ceará)주의 주도인 포르탈레자(Fortaleza)에서는 1998-2000년 부지사(state deputy)가 주 교육청과 Fortaleza 전시장(부지사의 장인)과의 공모하에 입찰에 불법적으로 개입하여 계약금액의 30퍼센트를 착복하는 일이 있었다. 해결과정에서 CAE가 큰 역할을 수행하여, 독립적인 감시기구의 중요성을 다시 한 번 부각시켰다.
- (3) 지역 소규모 생산자들의 역량 증대: 소규모 생산자들이 요구되는 조건들을 충족시킬 수 있도록 이들을 조직화하고 훈련하는 노력들이 진행되고 있다.

VI. 일본: 지산지소 학교급식 사례모음⁴⁰⁾

1. 생산자가 직접 공급하는 사례

- 사례 1) 학교급식 생산자그룹에 의한 안정적 공급체계 사례 (시마네현 운난시)
- 사례 2) 보급지도원의 지원을 받는 생산자그룹에 의한 안정적 공급 사례 (도야마현 토나미시)
- 사례 3) 생산자와 학교 영양사 간의 상호조율에 의한 안정적 공급 사례 (도쿄도 히노시)
- 사례 4) 학군내 지역산 학교급식 사례: 식육 노력을 중심으로 (후쿠이현 오바마시)

2. 농협, 직판장 등이 유통 코디네이터 역할을 담당하는 사례

- 사례 5) 농산물 직판장을 통한 정내산 채소의 안정적 공급 사례 (군마현 요시이촌)
- 사례 6) 직판장을 운영하는 농협 자회사가 중심이 된 안정적 공급 사례 (이와테현 야하바정)
- 사례 7) 농협이 유통 코디네이터 역할을 수행하는 안정적 공급 사례 (지바현 키미즈시)

3. 중간 도매업자 등이 코디네이터 역할을 담당하는 사례

- 사례 8) 지역도매시장을 활용한 안정적 공급 사례 (홋카이도 후라노시, 나카후라노정, 시무캇푸촌)

4. 광역 학교급식회 사례

- 사례 9) 광역 학교급식회에 의한 지역농산물의 적극적 사용 (사이타마현 학교급식회)

40) 일본농림수산업 생산국 기술보급과에서 2009년 2월 작성한 “학교급식의 지역농산물 사용확대를 위하여(사례에서 배운다)” 자료 중에서 사례 9가지를 번역한 것이다(農林水産省, 2009).

[사례 1] 학교급식 생산자그룹에 의한 안정적 공급

(시마네현 운난시 기스키정)

【계기】

1993년 기스키정 정장의 발안으로 시험적으로 생산자그룹이 학교급식센터에 공급을 시작하여, 1994년부터 기스키정 학교급식 채소생산그룹으로 지역산 채소를 안정적으로 공급하고 있다. 본 생산자 그룹은 미래의 지역을 담당할 학생들에게 신선하고 안전한 급식용 농산물의 공급을 도모하고 학교급식의 건전한 발전에 기여하는 것을 목적으로 활동하고 있다.



정례회의 때 배배지도를 실시

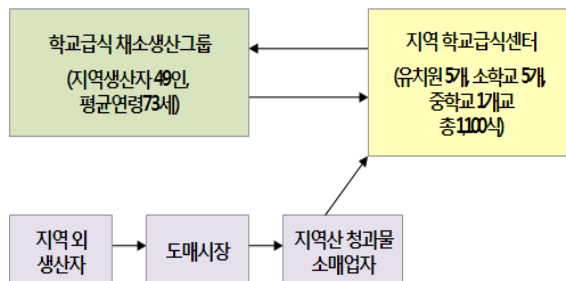
【공급체계】

학교급식 생산자그룹이 학교급식센터에 직접 공급하고 있다. 생산자그룹 회원(기스키정 내 생산자)은 49명인데, 남성 5명, 여성 44명이며 평균연령은 73세이고, 대부분 겸업농가이다. 하부조직으로 10개 지구별 소그룹이 있다. 한달에 한번 정기회의를 갖고, 공급가능 품목·수량을 확인하고 정보 교환 등을 실시하고 있다.



급식센터에 납품된 식재료

지역산 식재료 공급 위한 생산·유통체계 (사례1)



【거래 흐름】

① 영양사가 식단 초안을 작성하고, 급식 시행 전월 초순~중순에 결정

② 전월 말에 생산자그룹 임원, 시청 공무원, 학교급식센터 소장, 영양사, 농림진흥센터 직원들이 참석하는 회의를 개최, 각 지구별 소그룹에 출하 수량을 할당. 임원(지구 소그룹 간사)은 각 지구에 돌아가, 생산자별 생산현황을 감안하여 각 회원에게 수량 할당.

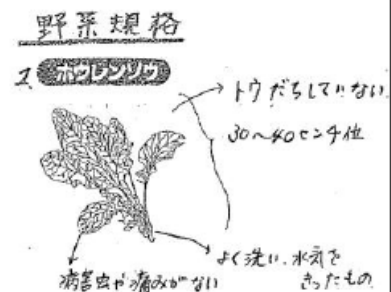
③ 출하예정일에 개별 회원이 학교급식센터에 직접 납품. 산간지역 생산자나 고령 생산자 등 자력으로 배송하기 어려운 경우에는 가족이 배송. 포장재는 재생 골판지.

④ 대금 결제는 학교급식센터(시정촌 합병 후 시)가 다음달에 개별 생산자에게 송금.

【학교급식의 요구에 대한 대응】

수량 확보	<p>○ 생육지연 등으로 긴급히 출하가 불가능한 경우, 생산자가 1주일 전에 당월 담당자에 연락하여 타 지구 소그룹에서 공급가능 여부를 확인하여 영양사에 보고함. 대응이 불가능한 경우에는 영양사가 식단을 변경하거나 지역 청과소매업체로부터 조달함. 지역생산자의 출하 취소 뿐 아니라 예정 외의 출하 경우에도 공급을 조정하는 등 협력.</p> <p>○ 영양사의 노력, 조리원의 협력, 농림진흥센터의 기술지도, 생산자그룹 회원 간의 기술 공유 등을 통해 품목·수량이 증가 중.</p> <p>○ 지역산 모로헤이아(시금치와 비슷한 이집트 원산 채소), 시금치 등 봄방학이나 여름방학 중에 조리장에서 냉동저장 한 것을 수확기 외 기간 중에 사용.</p>
품질 · 규격	<p>○ 출하 시작 때 생산자에게 학교급식센터 조리규격의 중요성을 이해해 줄 것을 요청하기 위해, 생산자가 학교급식센터를 시찰할 기회를 마련.</p> <p>○ 출하 시작 때 생산자별로 규격이 제각각이기 때문에 학교급식센터가 주요 품목의 규격 및 조정기준을 정하고 이를 그림으로 그려 생산자에게 배포.</p> <p>○ 특히 엽채류는 영양사가 가능한 화학비료나 농약사용을 하지 말 것을 요청했기 때문에 별레 먹은 채소나 별레의 혼입이 많았지만 영양사와 조리원이 협력하여 지역산 사용을 계속하면서, 생산자 측은 병해충에 강한 품종으로 통일하는 등의 노력을 기울인 결과 3년 뒤부터는 품질이 안정됨.</p>

규격 그림 사례



가격	○ 학교급식위원회가 도매가격과 직판장 가격 등을 참고하여 가격안을 만들고, 출하 당월말에 개최하는 회의에서 결정함.
----	--

【성과】

- 학교급식센터의 채소 사용량에서 차지하는 지역산 비율은 중량 기준으로 2004년 64%에서 2007년 66.6%으로, 지역산 품목수는 2004년 33개에서 2005년 44개로 증가했다(2007년에도 44 품목). 호박, 실외(糸うり), 파슬리 등은 전량 지역산이다. 구성원의 이해와 협력, 재배기술의 향상으로, 사용비율 80% 이상 품목(무, 시금치 등)은 2007년 27 품목으로 늘어났다.
- 1년에 한번씩 생산자와 학생 간 급식교류회를 실시하고 있다. 생산자는 안전하고 안정적인 공급에 대한 의욕을 향상시키고 철저한 재배관리를 실시하고 있다. 또한 학교급식센터는 지역산물의 이용을 확대하기 위해 식단을 연구하고 있으며, 최근에는 급식 잔반율이 매우 낮아지고 있다.

<포인트>

- 정장의 발안에 의해 생산자그룹에서 학교급식센터에 직접 공급하는 방법이 실현됨
- 생산자는 공급가능 품목·수량을 확인하기 위해 매달 정기회의를 개최하고, 생산자그룹 임원, 학교급식센터, 시, 영양사 등이 회의를 개최하여 출하 수량을 할당함
- 모로헤이아와 시금치를 냉동 저장하여 사용 기간을 장기화함

<사례 2> 보급지도원의 지원을 받는 생산자단체에 의한 안정적 공급 (도야마현 토나미시)

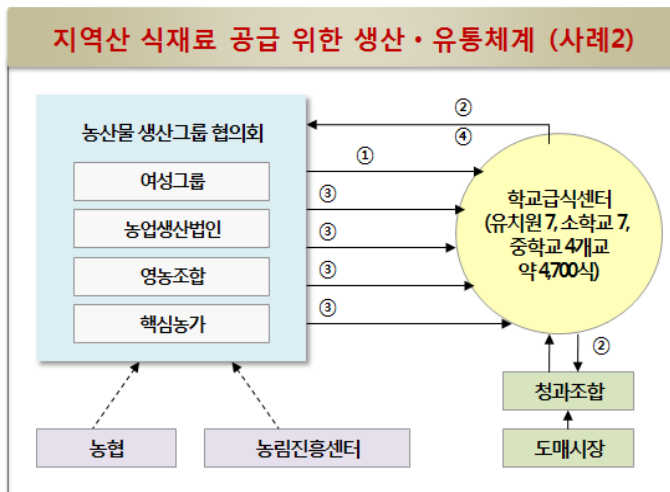
【계기】

1991년 집락영농이 시작되었고, 일손이 남아도는 여성그룹의 파 재배를 시작으로, 월 2~4회 학교급식센터에 출하를 시작했다. 그 후 좀 더 신선하고 안전한 재료를 학교급식에 활용함으로써 "지역산 채소"에 대한 인식을 심화시키기 위해, 보급지도원이 재배기술 지도를 실시함과 동시에 농촌여성그룹 등으로 구성된 생산그룹협의회의 운영을 지원하고, 지역산 채소의 공급체계 만들기를 시행하고 있다.



【공급체계】

생산자그룹, 농림진흥센터, 학교급식센터, 농협 등 지역 관계자가 역할을 분담하여 지역이 일체가 되어 학교급식센터의 지역산 채소 사용을 추진하고 있다. 그 중 생산그룹협의회 회원 수는 14개 여성그룹(생산자 56명), 농업생산법인 1개, 영농조합 1개, 핵심농가 2호로, 총 18개 단체·개인이다. 여성 그룹의 평균 연령은 65세 정도로 모두 겸업농이다. 농림진흥센터, 농협, 학교급식센터 영양사, 각 여성그룹의 리더, 개별 생산자가 참여하는 검토회를 연 3회 정기적으로 개최하고, 출하자와 학교급식센터가 상호 요구하는 사항을 검토하고 있다.



【거래 흐름】

- ① 생산그룹협의회의 연간 출하계획표를 학교급식센터에 제출
- ② 급식센터는 2개월 전에 식단을 결정하고 생산그룹협의회에 발주
- ③ 협의회의 연락담당이 여성그룹과 농업생산법인 등에 할당. 출하자는 여성그룹과 조합·법인 별로 학교급식센터에 공급
- ④ 영양사가 공급품을 검수하고 등급을 매김. 수량과 검수등급을 기재한 견적서를 협의회에 발송(공급시에는 투명 컨테이너 사용: 학교급식센터의 쓰레기 감소, 골판지 포장수고 절감, 골판지 비용절감 가능)

농협은 학교급식에 지역산 채소 출하가격 산출 및 대금결제 업무를 담당하고, 농림진흥센터는 협의회 운영을 지원하고 재배기술 지도 실시

【학교급식의 요구에 대한 대응】

품질 · 규격 · 가격	○ 당초 생산자 중에는 수확한 것을 가져가면 받아준다는 생각이 있었고 규격에 맞지 않는 저품질의 혼입이 눈에 띄었다. 그러나 학교급식센터가 "농산물 규격표"를 제작하고 "지역채소 등급기준표"에 따른 등급 부여를 시작하면서 품질에 따른 가격차를 설정함으로써, 양질의 농산물이 납품되도록 하고 있다.		
	〈표 28〉 지역농산물 등급기준표 (토나미시 학교급식센터)		
	등급	가격기준	농산물 상태
	1	시장가격(A)	생산자가 현재 시장에 출하하고 있는 채소, 또는 동급으로 인정된 채소.
	2	10% 할인 (A) x 0.9	생산자가 시장에 출하하고 있지 않지만, 농산물 규격에 준하고 급식 용 채소로 특히 조리에 지장이 없다고 판단되는 채소
	3	30% 할인 (A) x 0.7	농산물 규격에서 벗어나서 분명히 세척이나 절단 필요가 있을 것으로 판단되는 채소
	4	50% 할인 (A) x 0.5	원래 반품 대상이지만 대체 식재료를 준비 할 수 없는 상황에서 어쩔 수 없이 사용하는 채소
	※ 시장 가격은 높은 물건과 싼 물건과 중간 정도의 가격으로 한다.		
수량 확보	○ "농산물 규격표"는 표준 및 유의 사항 외에 납품시기와 연간 사용 예정 금액도 적혀 있기 때문에, 생산자에게는 작부계획 작성에 대한 도움을 통해 사용량 증가로 이어지고 있다. ○ 당초 출하품목이 파 1품목이었으나, 농립진흥센터 지도원의 재배지도와 생산자의 의욕 향상으로 점차 재배품목이 늘고 있다.		

【성과】

- 급식센터에 지역산 채소 공급 현황은 2002년 4,528천엔(공급비율 16.5%), 2003년 5,204천엔(19.0%), 2004년 5,479 천엔 (19.0%)으로 증가하고, 공급 품목수도 36개 품목 내외로 증가했다.
- 아동들의 지역산 채소에 대한 관심을 높이기 위해, 학교급식센터에 지역산 채소를 공급하는 모습을 어린이들이 취재하는 "학교급식 어린이 특파원보고"를 시행하면서 식육의 일환으로 도움이 되고 있다.
- 소학교 아동과 생산자가 급식을 같이 하게 되는 기회가 되면서, 생산자에게 커다란 격려의 장이 되고 있다.



<포인트>

- 농림진흥센터가 재배 기술지도를 실시함과 동시에, 생산그룹협의회의 운영 및 공급체계 구축을 지원
- 규격표 제작 및 출하 채소의 품질 등급 부여를 시행하고 가격을 차등설정하는 방식을 도입하여 규격 관련 문제가 대폭 개선됨

<사례 3> 생산자와 학교 영양사 간의 상호조율에 의한 안정적 공급 사례 (도쿄도 히노시)

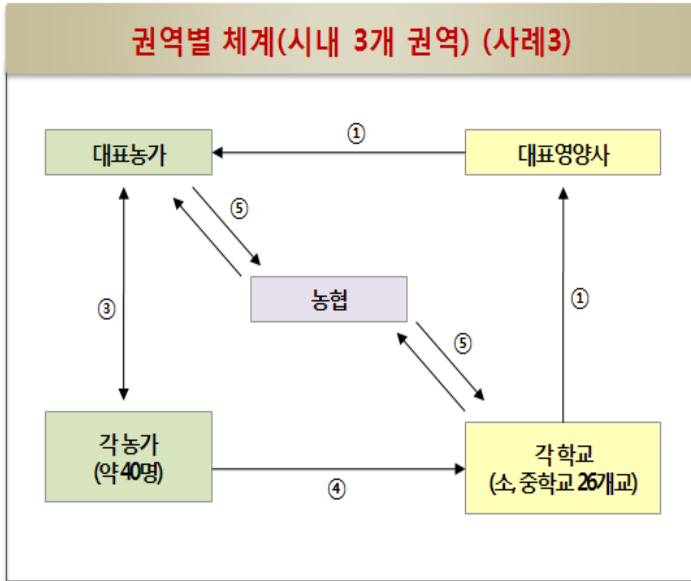
【계기】

1980년대 후반, 아이들이 채소를 남기고 농업에 대한 의식 저하가 우려되는 가운데, 시내의 학교 영양사가 “채소를 가까이 느껴 주었으면” 하는 생각에서 지역농산물의 학교급식 사용을 시와 상담했다. 시에서는 도시농업 추진의 관점에서 시청과 농업이 지원하는 체계로 학교 영양사와 지역 생산자가 주체가 되어 협력하여 시내 학교급식에 지역산물을 공급하기 시작했다.



【공급체계】

- 시내를 3개 권역으로 나누고 각 권역별로 대표생산자와 대표영양사를 선정하였다. 각 학교와 대표영양사를 통해 대표 생산자에게 주문한다. 각 권역에는 생산자의 농업연구회가 활동하고 있으며, 대표 생산자는 각 권역별 연구회 회원들과 공급가능한 품목·수량을 조정하고 각 농가에서 학교에 공급한다.
- 공급 대상학교는 시내 전 초등학교 26개교(학생수 약 1만 3천명)이며, 학교급식은 모두 학교 직접조리 방식이다. 학교 급식에 출하하는 생산자는 약 40명이다.
- 2006년에는, 당근, 대파, 사과를 학교급식 계약재배를 실시하였다.
- 2008년에는 코디네이터 제도를 도입했다(코디네이터는 “학교급식의 국내산 채소 사용률(2011년 25%)”의 달성을 위해 채소 수확 최신정보를 비롯한 채소의 수급조정, 학교 및 농업인의 요구·불만에 대한 대응, 각 학교의 사용률 파악, 목표 관리 등을 수행함)



【거래 흐름】

연초에 “권역채소연락회” (영양사, 생산자, 농협담당자, 시청담당자(교육서무과, 산업진흥과)를 개최, 사용가능한 지역농산물 및 집하시기 검토

① 각 학교는 납품 전월 25일까지 한달치주문서(식단에 필요한 품목·수량을 매일 기입) 작성, 권역 대표영양사에 제출

② 대표영양사는 권역별 대표농가에 주문서 발송. 그 외 채소는 청과업체에 주문③ 대표농가는 권역 내 각 생산자들과 공급가능 품목·수량 등 조정

④ 각 농가에서 당일 오전에 각 학교에 전일 또는 당일 수확한 채소 공급

⑤ 청구, 대금결제 등의 사무처리는 농협이 담당 (농협이 각 학교 청구서를 월초 발송. 영양사가 대표농가에 입금, 대표농가가 각 농가 농협계좌에 입금)

【학교급식의 요구에 대한 대응】

품질 · 규격	○ 권역마다 매년 사용하는 품목의 규격과 형태에 대해 논의하고, 사용가능시기와 맞춘 일람표로 정리 ○ 사전 협의를 통해 합의된 규격·형태로 납품되지 않았다는 불만도 있었지만, 그러한 문제는 당사자끼리가 아니라 시 산업진흥과가 창구가 되어 문제해결을 도모하고, 영양사 등의 생산 현장 견학을 실시하여 상호이해를 심화시키고 있다.					
	2007년 T권역 채소 사용품목 및 납품규격·형태 (발체)					
	품목	시금치	소송채	오이	양배추	토마토
						양파

	규격	1단 300g	1단 400g	대	봄: 대 가을: 특대	4kg	특대
	형태	뿌리 절단 결속이 크고 양호한 것	결속이 크고 양호한 것	다소 굵은 부분이 있어도 양호한 것	겉껍질 포함	4월 하순부터 OK	
수량 확보	○ 날씨로 인해 생육상황이 바뀌어 예정했던 농산물을 확보할 수 없는 경우, 각 권역 대표농가가 대표영양사에 그때마다 연락, 각 학교에서 청과업체에서 조달하는 방식으로 대응						
가격	○ 지역산 채소의 유통가격 및 학교급식 지정 공급자의 입찰가격을 참고하여 설정						

【성과】

- 1983년에 공급 시작했을 때는 중학교 총 4개교에 공급. 2000년부터 시내 전 학교(26개)에서 추진되고 있다.
- 납입 기일과 엄격한 규격 등으로 인해 공급량의 증가는 크지 않았지만, "권역채소연락회"를 설립하여 관계자의 연락 조정의 촉진을 도모하여 채소류를 중심으로 공급량이 증가하였다. 2007년 지역농산물 공급 품목은 31개 품목이다.
 - 당근 7.9t (2003) → 8.8t (2007)
 - 대파 4.5t (2003) → 5.4t (2007)
 - 사과 1.2t (2003) → 3.1t (2007)
- 급식 소식지에 이달의 지역산물을 소개하고 농업 체험과 생산자와의 교류회 등을 통해 아이들이 농업과 농산물의 제철 등을 배우고 급식을 남기지 않고 먹는다는 의식이 강해졌다.
- 생산자들도 아이들이 먹는 것을 의식하여 생산 의욕이 향상되었다. 또한 학부모들도 아이에게서 급식 이야기를 들으면서 요리법을 문의하는 등 급식에 대한 관심이 제고



<포인트>

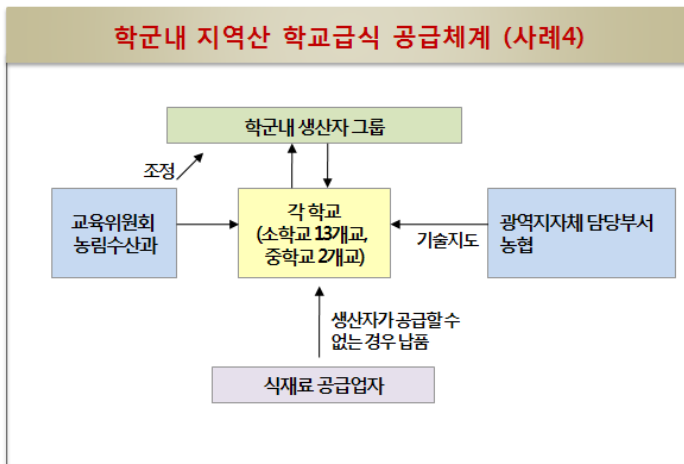
- 농가와 학교 영양사가 직접 연계되어 있는 사례. 각 권역마다 대표영양사 및 생산자를 정해 대표 간 매월 출하품목·수량을 조정

<사례 4> 학군내 지역산 학교급식 사례: 식육 노력을 중심으로

(후쿠이현 오바마시)

오바마시 학군내 지역산 학교급식 노력

오바마시는 2001년 "음식의 마을만들기 조례"를 제정, 학교급식에서도 시내 모든 소·중학교에서 각 학교의 특색을 살린 식교육을 진행하고 있다. 오바마 시내 소·중학교는 15개교로, 모두 학교 직접조리 방식이며, 2003년부터 가능한 학군내 생산자들로부터 채소와 쌀, 수산물 등의 식재료를 직접 학교급식으로 공급받고 있으며, 부족한 부분은 청과업체로부터 구입하여 "학군내 지역산 학교급식"을 실현하고 있다.



학교급식을 응원하는 학군내 생산자단체가 존재하는 학교는 시작 당초 4개교에서 현재 12개교까지 증가.

2010년까지 모든 소·중학교에서 이러한 응원 생산자그룹을 만드는 것을 목표로 하고 있다.

또한 쌀밥급식은 원칙적으로 주 5회를 목표로 하여 학교수를 늘린다는 목표를 설정하고 있다.

[오바마시 지역산 학교급식의 착안점]

아이들이 10년 후, 20년 후의 미래, 음식과 식재료에 관심을 갖고 음식에 감사의 마음을 가질 수 있으며, 자신이 살고 있는 지역(사람, 자연, 특산물 등)의 장점을 이해하는 성인으로 성장하는 것을 목표로하여, 지역산물 사용률을 고집하지 않고, 활용해서 교육 효과와 이를 위한 체계의 구축이 얼마나 가능할 수 있는지에 관심을 두고 있다.

[오바마 시립 國富소학교 사례]

2002년부터 마루야마구의 13농가가 채소를 공급. 2003년부터 새벽시장을 열어 직판을 시작하고, 학교가 방학에 들어가도 생산을 축소하지 않아도 될만큼 잉여작물의 판로를 확보했다. 2007년부터 타카즈카구, 쿠리타구 농가가 채소 공급을 시작하면서 지역산 생산자그룹이 확대.

【거래 흐름】

- 2개월에 한번씩 학교 측과 생산자그룹 간에 간단한 정보 교환회 가짐
- 매월 식단 작성 후(20일 경까지), 조리원이 주로 전화로

학교급식의 지역농산물은 양파, 감자, 당근, 양배추, 가지, 쌀 등 23품목. 소송채나 시금치, 토란 등은 수확에 여유가 있을 때 냉동해서 사용하는 경우도 있다.

생산자가 직접 납품하는 광경



수확 전망을 확인하여 필요한 채소(1개월분)를 주문

- 공급시에는 제철채소는 생산자로부터 정보를 받아 다음달 식단에 살릴 수 있도록 하고있다. 쌀은 연간 3번으로 나누어 주문.

- 채소는 가능한 전날 또는 당일 아침에 생산자가 직접 조리실에 배송. 수확량에 따라 2일분을 한꺼번에 공급할 수도 있다. 쌀은 매달 정미해서 공급. 보관 사정상 2주마다 공급하는 경우도 있다.

- 가격은 시내 업체와 거의 동일한 정도. 특별재배 쌀을 사용하고, 현 학교급식회와 거의 같은 가격으로 설정.

國富소학교의 식육 노력

國富소학교는 1학년부터 6 학년까지 각 학년에서 쌀과 채소의 재배·요리체험을 통해 음식에 대한 이해를 심화하고 감사의 마음을 기르는 것을 목적으로, 지역과 생산자와의 교류 활동 등을 실시하고 있다.

<가정 및 지역과의 협력> 고향의 음식·인재·식문화를 되살리는 노력을 실시



지역산 콩으로 콩엿 만들기



4학년 학생들이 기른 쌀로 주먹밥 만들기



지역산 콩으로 5,6학년이 1년치 급식용 된장 만들기



노인 클럽 회원들과 찰쌀 모내기와 수확 체험. 생활상이나 전통도 학습



그 외에 학교소식, 식육소식, 급식소식 등의 발행, 급식 견학회, 시식회 등을 통해 가정에 대한 계몽활동도 적극적으로 시행

<생산자와의 교류> 생산자의 밭을 견학하고 급식감사제를 통해 교류



고향 급식으로 함께 점심식사



초상화 간판 제작



급식감사제

<농협 청장년부와와의 협력> 농협 청장년부는 매년 토마토, 고구마, 가지, 오크라 등 여름채소 모종도 제공

쌀 지원 활동



<성과>

- 지역산 식재료의 급식 사용이 해마다 증가하고 있다.
- 아이들이 채소와 쌀 등의 식재료를 보다 친밀하게 느끼면서, 채소를 싫어하는 의식이 개선되고 잔반이 줄었다. 또한 활동을 통해 수확의 기쁨과 감사의 마음을 느낄 수 있었고, 채소에 대한 이해가 깊어지면서 제철 식재료를 감지하는 능력이 향상되고 논밭의 결실을 살리는 노력을 하고 있는 지역의 특성을 배울 수 있었다.
- 지역 생산자는 학교급식을 계기로 단결력이 깊어지고 식품안전에 대한 의식도 향상되었다. "학교급식 응원단"으로서 보람을 느끼며 일하고 있다.

<사례 5> 농산물 직판장을 통한 정내산 채소의 안정적 공급 사례 (군마현 요시이촌)

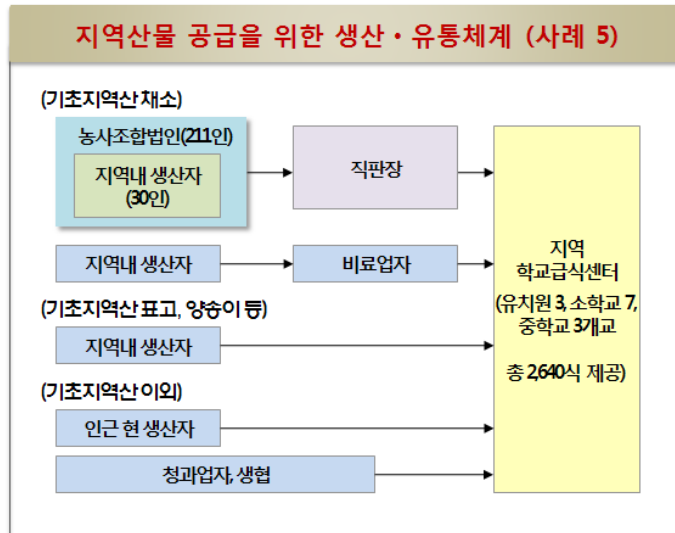
【계기】

2002년 정의회에서 학교급식에 지역산 채소를 적극적으로 사용하는 방침을 제시하고, 2003년부터 농산물 직판장(요시이 물산센터 만남의 마을)을 통해 지역농산물의 공급을 시작함



【공급체계】

- 농산물 직판장이 생산자와 학교급식센터 사이를 코디네티팅하여 학교급식센터에 지역산 채소를 안정적으로 공급하는 역할의 대부분을 담당하고 있다.
- 출하자는 농산물 직판장을 운영하는 농사조합법인 회원 중 30명 정도로, 직판장 출하를 주요 판로로 하는 회원이 학교급식 출하를 담당하고 있다.
- 직판장(물산센터)이 학교급식센터에서 주문(한달 전)을 받고 생산자에게 할당, 가격 책정, 대금 결제, 배송, 클레임 대응 등의 기능을 수행함으로써, 생산자와 학교급식센터 모두의 부담을 경감하고 있다.



【거래 흐름】

- ① 1개월 전에 학교급식센터가 식단안을 만들어 직판장에 주문
- ② 직판장이 출하 가능여부를 학교급식센터에 응답하고, 직판장의 출하 실적을 감안하여 생산자에게 할당
- ③ 배송은 개별 생산자가 전날 저녁에 직판장에 출하하면, 이를 모아 지정된 공급시간(당일 오전 7시 15분)에 공급(출하형태는 빈 쌀포대, 투명 컨테이너, 재활용 종이박스 등 비용이 들지 않는 형태로).
- ④ 직판장이 대금 청구, 생산자에 대한 결제 등을 실시

【학교급식의 요구에 대한 대응】

수량 확보	<ul style="list-style-type: none"> ○ 날씨 변화 때문에 수확시기가 늦어지는 경우에는, 출하자는 미리 직판장에 연락하도록 하고, 10일 전에는 직판장이 출하자에게 출하 가능여부를 확인 ○ 날씨 변화 때문에 지역산 채소의 출하를 취소하지 않을 수 없는 경우, 사전에 예측 가능한 경우에는 영양사가 식단을 변경하거나, 아니면 3일 전까지 연락이 있으면 청과업체에 주문하여 대응 ○ 출하 기간을 장기화하기 위해 6월 파종과 9월 파종을 병행하여 감자를 생산하는 등 작기의 확대를 위해 노력
품질 · 규격	<ul style="list-style-type: none"> ○ 처음에는 해충 등의 혼입이 눈에 띄었지만, 농사조합법원에서 규격과 조정기준을 지도함 ○ 직판장은 출하 실적 등을 감안하여, 학교급식 출하는 기술수준이 높은 생산자에 의뢰함
가격	<ul style="list-style-type: none"> ○ 농사조합법인이 결정하고, 학교급식용은 규격 준수 등으로 인해 시간이 더 많이 소요되는 것을 감안하여 직판장 기준가격의 상한가격에서 10%를 더 붙이고 있음(직

	<p>판장 기준가격은 도매 시장(도쿄시장, 마에바시장, 농협 출하)의 가격).</p> <p>○ 생산자에게는 직판장보다 더 유리한 가격으로 판매할 수 있다는 점과 결정된 수량을 판매 할 수 있기 때문에 장점이 큰데, 그럼에도 업체나 생협에서 구입하는 것보다 저렴하여 학교급식 측에서는 장점으로 느낄 수 있음</p>
--	--

【성과】

- 2007년 학교급식센터에서 채소 구입금액에서 차지하는 정내산 비율은 35.1%이며, 지역산 채소는 22품목에 달함



- 학교급식센터에 출하하는 생산자를 취재하여 <점심 통신>이라는 제목으로 월 1회 각 교실에 배포하여 지역농업을 이해하는데 기여하고 있다. 2007년에는 각 학교의 방송자료에 생산자의 의견을 매달 한 명씩 실었고, 지자체 홈페이지도 식단과 함께 방송자료를 게재

점심 통신



<포인트>

- 지역산 농산물의 유통거점인 농산물 직판장의 기능을 활용하여 지역농산물의 안정적 공급을 실현
- 학교급식의 요구에 맞추어 식재료 규격을 갖추는 한편, 직판장보다 유리한 가격을 설정하여 물량을 확보

<사례 6> 직판장을 운영하는 농협 자회사가 중심이 된 안정적 공급 사례 (이와테현 야하바정)

【계기】

2004년 공동조리장의 완성을 계기로 정장이 지산지소를 추진할 방침을 명확히 하고, 정장과 농협조합장과의 대화를 통해 농협에서 학교급식 식재료를 일괄 공급하기로 합의.

처음에는 농협(이와테현 중앙농협)의 생활부가 담당했지만, 생활부의 자회사화된 "JA 신세라"에 이관됨



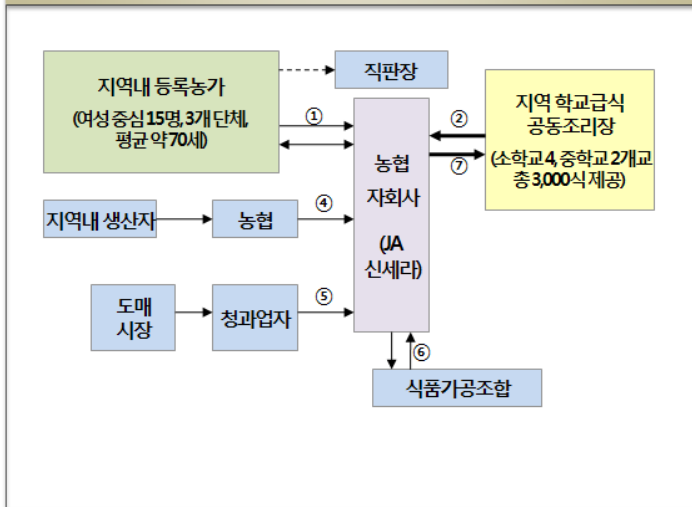
【공급체계】

- 직판장을 운영하는 JA 신세라가 코디네이터가 되어 지역산을 비롯하여 학교급식에 사용하는 모든 식재료(빵과 우유는 제외)를 공동조리장에 일괄 공급
- 정내 직판장 출하자 15명 및 3개 단체가 학교급식 출하자로 등록. 여성이 중심이며, 평균 연령은 약 70세.
- 연 3회 생산자, JA, 영양사 간에 연락회의 개최. 등록 농가가 작부계획 및 출하 예정을 전하면 영양사는 이를 참고하여 2개월 전에 식단 작성
- 전처리가 필요한 품목(감자·토란 껍질, 호박 절단 등)은 JA 신세라가 지역 내 식품가공조합의 전처리 공장에 일차 가공처리를 의뢰하여 납품

【거래 흐름】

- ① 등록농가가 연간 작부계획을 JA 신세라에 제출. JA가 제출한 연간 출하계획을 바탕으로 공동조리장이 식단을 작성
- ② 2주 전에 공동조리장이 JA 신세라에 발주
- ③ JA 신세라가 등록농가에 FAX로 발주. 등록농가는 선착순으로 수주

지역산물 공급을 위한 생산·유통체계 (사례6)



- ④ ③에 대응할 수 없는 것은, 직판장에서 판매하고 있는 생산자와 협상함. 또는 JA에서 조달
- ⑤ 그래도 대응 불가능한 경우에는 중간도매업체로부터 현산, 국내산 순으로 조달
- ⑥ 공동조리장의 주문에 따라 전처리가 필요하면 식품가공조합의 전처리공장에 의뢰
- ⑦ JA 신세라가 공동조리장에 일괄 배송

【학교급식의 요구에 대한 대응】

수량 확보	<ul style="list-style-type: none"> ○ 가능한 등록농가에서 확보하고, 겨울철과 기후 불순 등으로 공급량이 충분하지 않은 경우에는 농협 영농센터나 JA 신세라 직판조합에 등록된 생산자 462명에게서 조달함. 그래도 부족하면 청과업체를 통해 도매시장에서 현산, 국내산 순으로 조달 ○ 업체류는 기상 변화의 영향을 받기 쉽고 주문일에 맞추기가 어렵기 때문에, 생산자는 넉넉하게 재배하고 남는 물량은 직판장에 출하함 ○ 생산자는 24시간 개방되어 있는 정내 농협영농센터의 저온창고에 출하하면, 농협이 집하하여 공동조리장에 배송함. 이를 통해 생산자의 공급시간 제약이 완화됨
품질 규격	<ul style="list-style-type: none"> ○ 공동조리장은 채소 등의 급식용 식재료 납품 규격표를 제작하여 JA 신세라와 생산자에 배포 ○ 납품하는 농산물의 규격이 불규칙하기 때문에, 조리시간이 걸리는 등 클레임이 많이 발생하는 문제에 대응하여, 공급 전에 필요하면 식품가공조합 전처리 공장에 1차 가공을 의뢰함
가격	<ul style="list-style-type: none"> ○ JA 신세라가 출하 전에 가격을 설정함. 직판장 가격보다 약간 낮게 설정하고 있지만, 직판장 출하에 비해 포장비용이 들지 않는 데다 팔고 남는 물량이 없이 결정된 양을 출하하기 때문에, 생산자에게도 장점을 갖도록 노력하고 있음

【성과】

- 2005년에 사용한 채소 37품목 중 지역산은 야콘, 나메코, 시메지, 토란, 고추, 파 등 19품목임. 채소 사용량 중 야하바정 산의 비율(중량 기준)은 25.6%이며, 이와테현 산 비율은 43.8%.
- 2007년에는 야하바정 산 비율이 55%, 이와테현 산 비율이 69%로 증가
- 아이들의 농업에 대한 관심이 높아지면서 채소 이름과 재배방법, 체절을 알게 되었다. 음식물을 함부로 하는 아동이 줄고 잔반도 줄었다(2005→2007년 1인당 약 30% 감소). 또한 영양사가 "급식소식"을 발행하고 영양사의 생산자 방문 기사 등을 게재하여 학생, 교사, 영양사, 조리원의 채소 재배에 대한 이해가 깊어지고, 벌레의 혼입 등에 대한 불만이 줄어들었다. 또한 생산자들이 학교급식용으로 출하한다는 점에서 생산 의욕의 향상으로 이어지고 있다.



<포인트>

- 공동조리장의 완공을 계기로 정장이 지산지소를 추진할 방침을 명확히 하고, 정장과 농협조합장과의 대화를 통해 타당한 방식의 체계구축을 결정함
- 직판장을 운영하는 농협 자회사가 코디네이터가 되어 정내 등록생산자, 농협·직판장 출하자, 청과업체 순으로 식재료를 조달하고, 급식센터에 일괄 배송함
- 감자 껍질 등의 전처리를 식품가공공장에 의뢰함

<사례 7> 농협이 유통 코디네이터 역할을 수행하는 안정적 공급 사례 (지바현 키미즈시)

【계기】

2003년 키미즈시에서는 시내 영양사·교육위원회 등이 참여한 "학교급식 간담회(사무국: 시 농림진흥과)"와 채소밭 견학회를 개최했다. 그 중 영양사들이 "아이들에게 안전한 채소를 먹이고 싶다"는 요구가 올라오면서, 키미즈 농협이 지역산 채소의 학교급식 도입을 검토하게 됨. 키미즈 농협이 키미즈

당근밭 견학



원예조합에 협력을 의뢰하여 2005년 봄부터 급식 식단에 당근 출하가 시작됨. 그 이후에 직판부회도 구성원으로 참여하고 소송채와 벌꿀도 공급하기 시작했다.

【공급체계】

2003년 키미즈시에서는 시내 영양사·교육위원회 등이 참여한 "학교급식 간담회(사무국: 시 농림진흥과)"와 채소발 견학회를 개최했다. 그 중 영양사들이 "아이들에게 안전한 채소를 먹고 싶다"는 요구가 올라오면서, 키미즈 농협이 지역산 채소의 학교급식 도입을 검토하게 됨. 키미즈 농협이 키미즈 원예조합에 협력을 의뢰하여 2005년 봄부터 급식 식단에 당근 출하가 시작됨. 그 이후에 직판부회도 구성원으로 참여하고 소송채와 벌꿀도 공급하기 시작했다.

간담회 모습



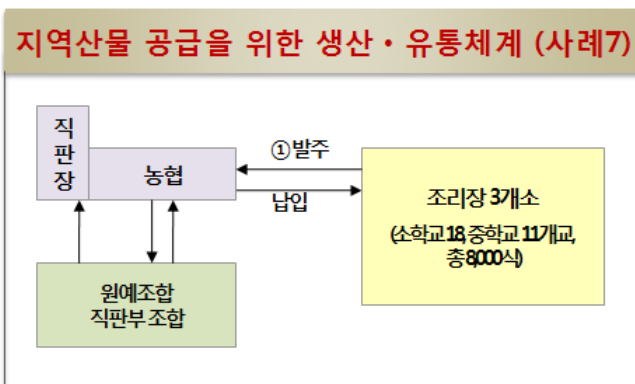
【거래 흐름】

매월 1회 정도 JA키미즈와 키미즈 시내 3 개 학교급식 공동조리장은 예산이나 재료 사용량 등 협의

① 매월 10일까지 다음달에 필요한 품목·수량을 JA가 키미즈원예조합(직판장)에 문의. 키미즈원예조합(직판장)은 출하 가능수량을 확인하고 각 농가에 출하량을 할당

② JA 키미즈가 전용 컨테이너를 사용하여 일괄 조리장에 배송.

필요수량에 대해 키미즈원예조합(직판장)이 대응할 수 없는 경우에는 JA가 시장에서 조달하여 대응
대금결제는 JA가 담당



【학교급식의 요구에 대한 대응】

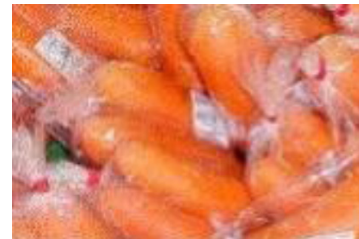
수량 확보	○ 공급량 증가를 도모하기 위해 연중 재배할 수 있도록 키미즈 농림진흥센터 등의 협조를 받아 파종시기, 품종 선정 등을 개선함
품질 · 규격	○ 당근 규격을 통일하기 위해 생산자에게 주지시켜 대품과 특대품을 우선적으로 제공받을 수 있도록 함 ○ 키미즈 농림진흥센터의 지도 하에 농약 사용을 억제하여 재배하고 있음
가격	○ 시장 가격과 비슷한 수준에서 설정하는데, 특별히 문제가 발생하지 않음

【성과】

- 기후의 변동은 있지만 당근 이외의 품목에 대해서도 공급 확대를 꾀하고 있음

	2005년	2007년
당근	15t	12t
소송채	2t	7t
별꽃	0.5t	0.6t
양배추		0.5t
계란		4t

납품된 당근



- 학교에서는 급식에 사용되는 당근의 잎을 보여주고 어떤 채소인지 맞추는 퀴즈를 실시하는 등 수업 중에 식교육을 시행하고 있다. 또한, JA의 협력 하에 당근산지 견학을 연간 2회 실시하여, 어린이와 학생들에게 지역농업에 대한 이해와 관심을 향상시키는 계기가 되고 있다.
- 그 외에 JA는 쌀가루빵을 학교급식에 제공하는 등의 노력도 실시하고 있다.

<포인트>

- 학교, 생산자 측 등 관계자들이 대화의 장을 만들고 채소밭을 견학한 것이 계기가 되어, 영양사로부터 요구가 발생하고 농협이 협력하여 노력이 시작됨
- 농협이 코디네이터가 되어 학교 측과 생산자조합 사이를 조정하여 공급
- 학교 영양사와 교육위원회와의 대화를 연 2회 정도 시행하고, 조리장에 원활하게 지역산 물의 공급이 이루어 질 수 있도록 의견 교환을 시행함

<사례 8> 지역도매시장을 활용한 안정적 공급 사례

(홋카이도 후라노시, 나카후라노정, 시무캣푸촌)

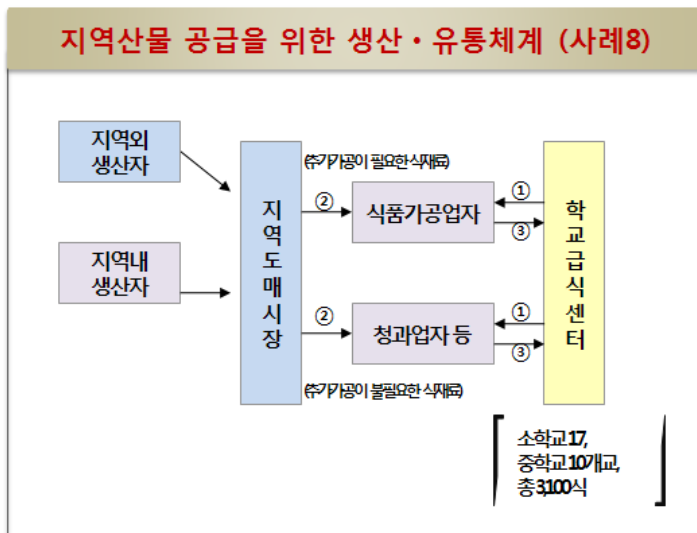
【계기】

1997년 학교 공동조리장의 설치를 계기로 학교급식센터 영양사로부터 "지역의 신선하고 안전한 재료를 사용하고 싶다"는 요청을 받고, 식육 추진을 목적으로 지역산물을 학교급식에 제공하기 시작했다.



【공급체계】

학교급식센터의 관할이 광역(3개 시정촌)이라 배송에 시간이 필요하기 때문에 조리시간이 짧아지고 있어서, 7개 품목(감자, 양파, 오이, 당근, 배추, 양배추, 무)의 경우에는 식품가공업체가 세척, 껍질제거, 커팅 등 전처리를 해서 납품



【거래 흐름】

- ① 학교급식센터는 식단을 결정하고, 가공업체나 청과업체 등에 전월 23~24일에 발주
- ② 업체는 지역 도매시장에서 식재료를 조달. 식품가공업체와 도매시장 간의 계약은 1개월 단위의 예약거래. 추가처리가 필요한 재료는 가공업체가 처리하고, 가공비는 판매가에 추가됨
- ③ 업체에서 학교급식센터에 사용일에 배송. 대금은 급식센터-식품가공업체, 식품가공업체-도매시장 간에 각각 결제

【학교급식의 요구에 대한 대응】

품질 · 규격	○ 도매시장을 통해 조달하기 때문에 품질이나 규격 관련 문제는 원칙적으로 발생하지 않음. 처리에 적합한 규격에 대해서도 미리 시장에 연락하여 확보 가능(식품가공업체는 1차가공에 적합한 규격(A등급, 대품또는 특대품)을 지정함)
수량 확보	○ 수량 확보에 있어서도 문제는 발생하지 않음. 도매시장과 예약 거래를 위해, 날씨와 계절에 따라 지역산물이 결품되는 경우에는 도매시장이 타 산지산을 수급받음. 따라서 급식조합이나 식품가공업체 등이 추가 발주나 발주변경을 위한 사무처리를 할 필요도 없음 ○ 조달 우선순위: 1위 후라노 지역산, 2위 근교산 (가미카와 지청산), 3위 도내산, 4위 도외 산으로 미리 설정하고 있음
가격	○ 시장가격에 변동이 발생하기 때문에, 연간 계약을 하지 않고 매월 시장가격으로 거래하고 있음. 식품 가공업체가 추가처리하는 식재료는 가공비가 추가됨

【성과】

- 후라노 지역은 학교급식 사용 빈도가 높은 감자나 양파 생산량이 많으며, 주요 9개 품목 채소의 지역산 비율(중량 기준)은 약 60%이며 쌀은 전량 지역산이다(2007년 실적).
- 매달 아이들에게 배포되는 식단에서 사용된 농산물을 설명하고, 특히 지역농산물을 보다 적극적으로 활용하는 "고향 급식(10월 중순)"은 공급업체 및 생산자도 소개함. 학교농장에서 수확한 농산물을 급식에 사용하기도 하고, 아이들은 "식"과 "농업"의 소중함을 배우면서 급식 잔반량도 감소.



<포인트>

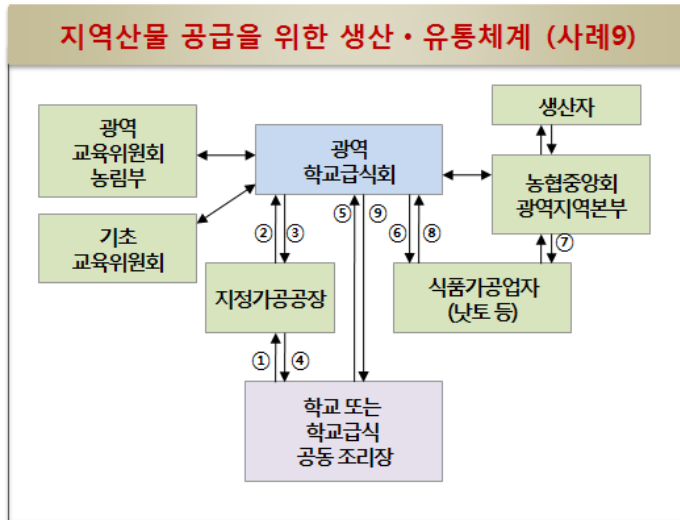
- 기존 유통시스템을 활용하여 지역농산물 확보에 따른 부담을 경감
- 지역 도매시장을 활용하여 지역산물을 안정적으로 확보(대규모 산지라는 점에서 농협이나 생산자에게 학교급식은 주문 단위가 소량이라 직접 납품하기 어려운 경우도 있어서 시장 기능을 활용)

<사례 9> 학교급식회에 의한 지역농산물의 적극적 사용

(사이타마현 학교급식회)

【공급체계】

사이타마현에서는 (재)사이타마현 학교급식회가 중심이 되어, 행정, 농협 등이 협력체계를 구축하여 현산 농축산물 이용을 추진. 학교급식회는 현 산품을 이용한 다양한 학교급식용 가공품을 개발하여 지역산물 이용 확대에 기여



【거래 흐름】

- 주식 (쌀, 국수, 쌀밥)
- ① 공동조리장에서 지정 가공공장에 발주
- ② ①을 받아 지정 가공공장에서 학교급식회에 주문
- ③ 현 학교급식회에서 지정 가공공장에서 필요한 같은 양의 밀가루, 설탕, 유지 등의 원료를 공급
- ④ 지정 가공공장에서 공동조리장에 상품 공급
- 주식 이외 (넛토, 냉동 시금치 등)
- ⑤ 공동조리장에서 현 학교급식회에 주문
- ⑥ 학교급식회에서 식품가공업체에 주문
- ⑦ ⑥에 따라 필요 원료를 농협 사이타마현 본부가 식품가공업체에 납품
- ⑧ 식품가공업체가 학교급식회의 창고에 납품
- ⑨ 학교급식회가 공동조리장에 배송

【성과】

- 쌀은 사이타마현 산의 이용 비율이 100%이며, 현 쌀가루를 활용한 쌀가루 빵 등을 개발
- 현산 밀을 활용한 지역산 우동이나 빵(사이타마 볼) 외에도 현산 대두를 활용한 청국장, 된장, 냉동 삶은콩, 냉동 두부, 간장 등을 개발
- 지역산 냉동 시금치, 냉동 소송채, 현산 통조림 등도 개발

<포인트>

- 현 수준에서 생산자 단체, 학교급식 관계자의 협력체계를 구축하는 것이 현 상품의 이용을 촉진하는데 중요
- 학교급식회가 중심이 되어 현 산물을 활용한 가공품을 개발, 사용하는데 대해 적극적으로 대처하는 것이 중요

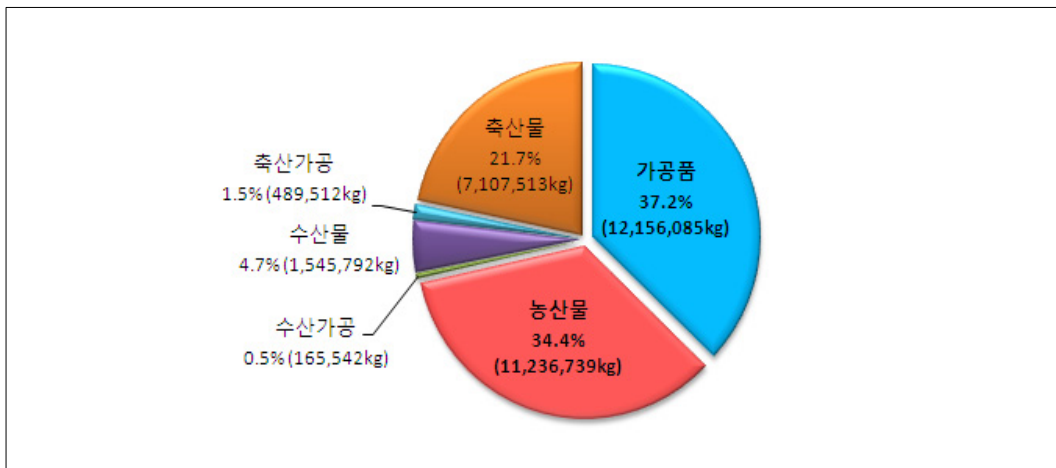
[부록 2] 충남 학교급식 식재료 소비량 및 구입금액 추정⁴¹⁾

1. 품목별/지역별 소비량

1) 소비량

- 충청남도 763개 조리교의 한 해(2011년 1월 ~ 2011년 12월) 동안 사용한 학교급식 식재료 총 소비량을 추정한 결과, 32,701,182kg으로 나타남.
- 대분류 사용량 기준으로는 가공품이 37.2%(12,156,085kg)를 차지해 가장 비중이 높았으며, 다음으로 농산물이 34.4%(11,236,739kg), 축산물(21.7%) 순으로 나타남.

〈그림 25〉 품목별 학교급식 식재료 소비량 현황



41) 2011년(1월~12월) 기준 충청남도에 소재하는 총 770개 학교 중 섬 지역 비조리교 학교를 제외한 763개 조리교를 대상으로 전수조사를 실시(식재료 검수서 기준)하였으며, 충청남도 학교급식 조사대상 학교 763개 중 531개 조리교에서 조사를 완료하였다.

- 시·군별 식재료 소비량을 살펴보면, 천안이 차지하는 비중이 29.7%로 가장 높았으며, 다음으로 아산(11.0%), 공주(8.3%), 논산, 서산(각 7.6%) 등의 순으로 나타남.
- 충청남도 시·군 모두 가공품, 농산물을 많이 소비하는 것으로 나타남.
 - 가공품의 경우, 보령(45.7%), 태안(40.7%), 홍성(42.8%)에서 특히나 많이 소비하는 것으로 나타났고, 농산물은 청양(40.6%)에 소재한 학교에서 소비량이 많았음.
 - 수산물은 태안(5.6%), 축산물은 아산(27.5%)과 천안(24.0%)과 같은 도 지역에서 많이 소비하는 것으로 나타남.

〈표 29〉 시군별 식재료 소비량

(단위 : kg)

구분	가공품	농산물	수산가공	수산물	축산가공	축산물	합계
계룡	308,710	283,632	5,149	37,204	11,134	132,537	778,366 (2.4%)
공주	970,010	997,660	15,750	137,944	49,847	549,891	2,721,102 (8.3%)
금산	251,953	233,574	4,854	33,165	10,674	103,224	637,444 (1.9%)
논산	970,875	913,877	13,513	129,657	44,802	417,636	2,490,360 (7.6%)
당진	898,157	873,828	12,395	125,734	34,279	780,647	2,725,039 (8.3%)
보령	646,467	405,283	9,859	69,125	29,720	253,809	1,414,263 (4.3%)
부여	416,409	360,222	7,305	57,276	12,710	205,188	1,059,109 (3.2%)
서산	986,279	866,891	19,540	129,766	35,697	438,262	2,476,435 (7.6%)
서천	354,306	324,845	5,808	46,516	12,989	188,157	932,621 (2.9%)
아산	1,314,002	1,066,009	14,780	159,636	45,850	987,692	3,587,969 (11.0%)
연기	341,649	341,208	4,240	36,955	11,414	142,926	878,392 (2.7%)
예산	390,042	406,183	4,373	52,609	15,653	236,984	1,105,845 (3.4%)
천안	3,406,158	3,384,521	35,959	413,860	141,384	2,336,347	9,718,229 (29.7%)
청양	115,488	132,581	1,627	18,485	5,595	52,607	326,383 (1.0%)
태안	332,069	270,568	4,545	45,737	12,752	150,890	816,560 (2.5%)
홍성	422,654	357,086	3,849	47,117	16,446	139,623	986,774 (3.0%)
총합계	12,156,085 (37.2%)	11,236,739 (34.4%)	165,542 (0.5%)	1,545,792 (4.7%)	489,512 (1.5%)	7,107,513 (21.7%)	32,701,182 (100.0%)

〈표 30〉 시군별 식재료 소비량 비율

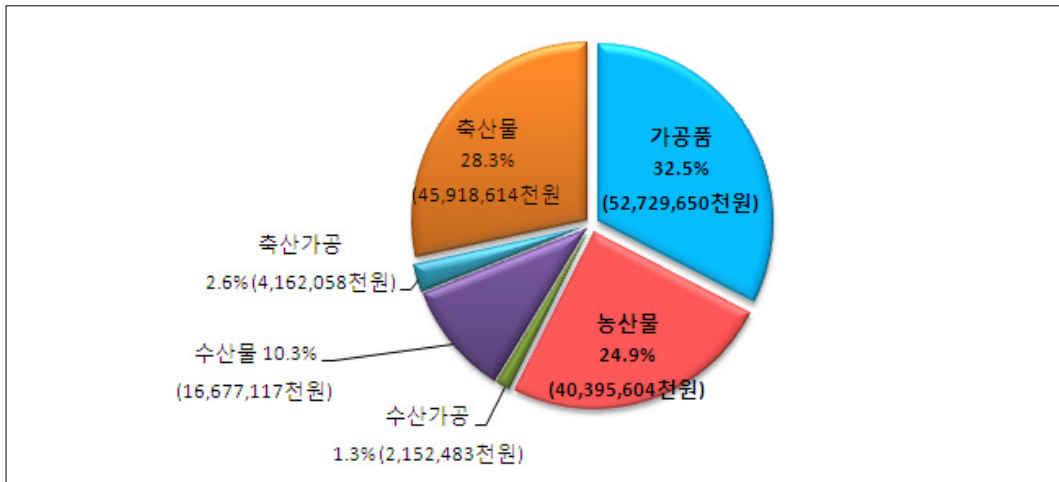
(단위 : %)

구분	가공품	농산물	수인가공	수산물	축인가공	축산물	합계
계룡	39.7%	36.4%	0.7%	4.8%	1.4%	17.0%	100.0%
공주	35.6%	36.7%	0.6%	5.1%	1.8%	20.2%	100.0%
금산	39.5%	36.6%	0.8%	5.2%	1.7%	16.2%	100.0%
논산	39.0%	36.7%	0.5%	5.2%	1.8%	16.8%	100.0%
당진	33.0%	32.1%	0.5%	4.6%	1.3%	28.6%	100.0%
보령	45.7%	28.7%	0.7%	4.9%	2.1%	17.9%	100.0%
부여	39.3%	34.0%	0.7%	5.4%	1.2%	19.4%	100.0%
서산	39.8%	35.0%	0.8%	5.2%	1.4%	17.7%	100.0%
서천	38.0%	34.8%	0.6%	5.0%	1.4%	20.2%	100.0%
아산	36.6%	29.7%	0.4%	4.4%	1.3%	27.5%	100.0%
연기	38.9%	38.8%	0.5%	4.2%	1.3%	16.3%	100.0%
예산	35.3%	36.7%	0.4%	4.8%	1.4%	21.4%	100.0%
천안	35.0%	34.8%	0.4%	4.3%	1.5%	24.0%	100.0%
청양	35.4%	40.6%	0.5%	5.7%	1.7%	16.1%	100.0%
태안	40.7%	33.1%	0.6%	5.6%	1.6%	18.5%	100.0%
홍성	42.8%	36.2%	0.4%	4.8%	1.7%	14.1%	100.0%

2) 구입금액

- 충청남도 763개 조리교의 한 해(2011년 1월 ~ 2011년 12월) 동안 사용한 학교급식 식재료 총 구입금액을 추정한 결과, 대략 1,620억원으로 나타남.
- 품목별로 보면, 가공품의 구입금액 비중이 32.5%로 가장 높았으며, 다음으로 축산물(28.3%), 농산물(24.9%) 등의 순임.

〈그림 26〉 품목별 학교급식 식재료 구입금액 현황



- 지역별로 전체 식재료 구입금액을 살펴보면, 천안이 50,160,705천원으로 전체 구입금액 대비 31.0%로 높았음.
- 다음으로 아산(11.1%), 공주(8.5%), 논산(8.1%) 등의 순으로 구입 비중이 높았음.

〈표 31〉 시군별 식재료 구입금액

(단위 : 원)

구분	가공품	농산물	수산가공	수산물	축산가공	축산물	합계
계룡	1,454,542,919	924,657,255	89,697,883	362,177,050	97,246,408	1,069,683,573	3,998,005,088 (2.5%)
공주	4,429,812,207	3,703,434,172	183,331,762	1,513,562,731	447,696,338	3,572,014,420	13,849,851,630 (8.5%)
금산	1,159,107,711	815,877,279	46,091,330	325,485,781	84,030,476	801,223,922	3,231,816,498 (2.0%)
논산	4,656,728,773	3,203,357,278	180,805,680	1,398,791,830	347,941,239	3,406,441,915	13,194,066,715 (8.1%)
당진	3,554,152,886	2,765,177,842	101,737,078	1,321,927,096	286,366,332	3,367,666,007	11,397,027,242 (7.0%)
보령	2,687,472,757	1,549,098,954	167,812,527	777,717,394	216,547,466	1,800,016,996	7,198,666,094 (4.4%)
부여	1,354,836,971	1,138,374,161	68,835,790	477,279,170	94,547,606	1,333,499,187	4,467,372,885 (2.8%)
서산	4,378,261,729	3,033,227,244	381,946,713	1,477,765,669	316,137,287	3,317,739,667	12,905,078,310 (8.0%)
서천	1,403,265,617	1,109,098,767	76,689,349	408,526,299	110,466,849	1,205,669,353	4,313,716,234 (2.7%)
아산	5,725,705,809	4,424,575,742	197,905,404	1,842,411,434	445,361,902	5,385,865,695	18,021,825,987 (11.1%)
연기	1,343,109,742	1,167,054,011	41,265,298	387,212,697	95,471,522	1,018,759,465	4,052,872,737 (2.5%)
예산	1,531,700,355	1,441,134,733	41,995,949	498,733,681	136,907,487	1,454,692,840	5,105,165,044 (3.2%)
천안	15,596,208,052	12,613,450,293	425,049,697	4,831,491,403	1,217,467,572	15,477,037,743	50,160,704,759 (31.0%)
청양	447,499,022	396,527,855	14,069,304	148,567,536	42,908,967	332,150,711	1,381,723,396 (0.9%)
태안	1,147,534,828	925,963,918	41,654,457	383,838,309	104,307,668	1,059,893,878	3,663,193,058 (2.3%)
홍성	1,704,707,193	1,191,592,473	42,793,811	491,812,332	131,357,571	1,283,706,024	4,845,969,404 (3.0%)
계	52,729,650,484 (32.5%)	40,395,603,650 (24.9%)	2,152,483,473 (1.3%)	16,677,116,786 (10.3%)	4,162,058,309 (2.6%)	45,918,613,585 (28.3%)	162,035,526,285 (100.0%)

2. 학교별 식재료 소비량 및 구입금액

1) 전체 식재료 소비량

- 2011년 학교급별 전체 식재료 소비량을 추정한 결과, 고등학교에서 소비하는 식재료 소비량 비중이 전체 소비량의 41.1%를 차지해 가장 높았으며, 다음으로 중학교(31.9%), 초등학교(27.9%) 등의 순임.

〈표 32〉 학교별 전체 식재료 소비량

(단위 : kg)

구분	가공품	농산물	수산가공	수산물	축산가공	축산물	합계
유치원/특수학교	50,166	66,219	641	8,498	1,574	27,276	154,374 (0.5%)
초등학교	3,498,809	3,750,078	41,434	514,927	116,249	1,008,073	8,929,570 (27.9%)
중학교	2,795,310	2,618,026	34,015	344,068	98,668	4,313,110	10,203,198 (31.9%)
고등학교	5,627,087	4,590,970	87,182	648,244	266,709	1,912,906	13,133,097 (41.1%)
총합계	11,879,135 (37.2%)	10,980,735 (34.4%)	161,770 (0.5%)	1,510,574 (4.7%)	478,359 (1.5%)	6,945,582 (21.7%)	31,956,155 (100.0%)

2) 전체 식재료 구입금액

- 식재료 소비량과 마찬가지로 고등학교의 식재료 구입금액 비중이 42.1%로 가장 높고, 다음으로 초등학교(35.9%), 중학교(21.7%) 등의 순임.

〈표 33〉 학교별 전체 식재료 구입금액

(단위 : 천원)

구분	가공품	농산물	수산물	수산물	축산물	축산물	합계
유치원/ 특수학교	247,750,465	255,509,823	5,680,859	103,416,071	12,974,770	168,616,554	793,948,543 (0.5%)
초등학교	16,543,718,533	14,783,287,543	510,924,119	5,952,317,787	1,083,422,939	17,940,313,939	56,813,984,860 (35.9%)
중학교	11,601,505,454	8,908,642,791	498,963,782	3,460,568,644	790,689,918	9,073,692,170	34,334,062,759 (21.7%)
고등학교	23,387,658,110	15,547,222,883	1,113,492,206	6,787,049,489	2,210,309,416	17,551,488,822	66,597,220,927 (42.1%)
총합계	51,528,324,028 (32.5%)	39,475,280,702 (24.9%)	2,103,443,979 (1.3%)	16,297,166,200 (10.3%)	4,067,235,174 (2.6%)	44,872,461,282 (28.3%)	158,343,911,366 (100.0%)

3. 충청남도 전체 품목별 상위 50개 추정

1) 가공품

- 가공품 식재료 소비량을 1인당 평균 환산중량 기준으로 살펴보면, 김치류가 9.63kg으로 가장 높고, 이어서 콩기름(3.10kg), 요구르트(2.25kg) 등의 순임.

〈표 34〉 가공품 소비량 상위 품목 추정현황(환산중량 기준)

순위	대분류	작은 분류	물품	추정 환산중량 (kg)	1인당 평균 환산중량 (kg)	순위	대분류	작은 분류	물품	추정 환산중량 (kg)	1인당 평균 환산중량 (kg)
1	가공	반찬	김치류	2,770,371	9.63	26	가공	떡	떡볶이	85,010	0.30
2	가공	기름	콩기름	890,620	3.10	27	가공	음료	포도주스	82,452	0.29
3	가공	음료	요구르트	648,333	2.25	28	가공	반찬	단무지	79,434	0.28
4	가공	두부	두부	437,826	1.52	29	가공	면류	우동	75,584	0.26
5	가공	장류	고추장	379,376	1.32	30	가공	빵	핫도그	73,604	0.26
6	가공	떡	가래떡(흰떡)	291,900	1.01	31	가공	가루	밀가루	73,547	0.26
7	가공	반찬	튀김	276,409	0.96	32	가공	냉동	생선까스	69,660	0.24
8	가공	냉동	만두	237,805	0.83	33	가공	가루	고춧가루	66,519	0.23
9	가공	양념	물엿	228,268	0.79	34	가공	면류	국수	65,693	0.23
10	가공	장류	양조간장	226,077	0.79	35	가공	냉동	냉동완자	63,892	0.22
11	가공	장류	된장	191,335	0.66	36	가공	냉동	미트볼	63,299	0.22
12	가공	소스	케첩	187,559	0.65	37	가공	음료	야채음료	62,550	0.22
13	가공	두부	두부기타	145,563	0.51	38	가공	면류	당면	62,079	0.22
14	가공	냉동	돈까스	145,228	0.50	39	가공	유제품	기타우유	60,261	0.21
15	가공	음료	사과주스	138,583	0.48	40	가공	유제품	탈지분유	58,445	0.20
16	가공	음료	귤주스	129,240	0.45	41	가공	가루	튀김가루	57,465	0.20
17	가공	면류	생면	128,159	0.45	42	가공	장류	한식간장	55,522	0.19
18	가공	두부	순두부	110,498	0.38	43	가공	반찬	탕수육	54,756	0.19
19	가공	어묵	어묵	110,266	0.38	44	가공	소스	자장소스	53,505	0.19
20	가공	반찬	참박스테이크	106,319	0.37	45	가공	면류	쫄면	53,001	0.18
21	가공	음료	식혜	105,993	0.37	46	가공	냉동	떡갈비	52,581	0.18
22	가공	양념	설탕	105,869	0.37	47	가공	빵	도우넛	51,711	0.18
23	가공	양념	소금	103,923	0.36	48	가공	면류	냉동자장면	49,581	0.17
24	가공	음료	오렌지주스	102,729	0.36	49	가공	면류	수제비	47,870	0.17
25	가공	묵	도토리묵	90,905	0.32	50	가공	빵	호빵	47,513	0.17

○ 1인당 평균 구입금액 기준으로 살펴보면, 김치류가 1인당 31,757원으로 가장 높았으며, 이어서 콩기름(8,271원), 튀김(7,414원), 두부(6,851원) 등의 순으로 나타남.

〈표 35〉 가공품 소비량 상위 품목 추정현황(구입금액 기준)

순위	대분류	작은 분류	물품	추정 구입금액 (원)	1인당 평균 구입금액 (원)	순위	대분류	작은 분류	물품	추정 구입금액 (원)	1인당 평균 구입금액 (원)
1	가공	반찬	김치류	9,137,560,720	31,757.41	26	가공	냉동	생선가스	419,024,425	1,456.31
2	가공	기름	콩기름	2,379,923,169	8,271.38	27	가공	빵	케이크	417,326,239	1,450.41
3	가공	반찬	튀김	2,133,311,352	7,414.28	28	가공	반찬	탕수육	413,925,462	1,438.59
4	가공	두부	두부	1,971,375,321	6,851.48	29	가공	빵	마늘빵	395,177,763	1,373.43
5	가공	음료	요구르트	1,636,601,623	5,687.98	30	가공	빵	파이	393,185,618	1,366.51
6	가공	냉동	만두	1,630,214,552	5,665.78	31	가공	빵	호빵	374,696,917	1,302.25
7	가공	가루	고춧가루	1,616,799,734	5,619.16	32	가공	유제품	치즈	339,349,989	1,179.40
8	가공	장류	고추장	1,533,754,047	5,330.53	33	가공	두부	순두부	320,088,082	1,112.46
9	가공	떡	가래떡 (흰떡)	1,087,112,569	3,778.24	34	가공	음료	귤주스	319,036,783	1,108.81
10	가공	냉동	돈가스	1,069,867,173	3,718.30	35	가공	음료	사과쥬스	317,580,749	1,103.75
11	가공	반찬	함박스테이크	1,012,800,636	3,519.97	36	가공	냉동	치킨가스	316,669,238	1,100.58
12	가공	기름	참기름	908,790,526	3,158.48	37	가공	떡	떡볶이 떡갈비	312,288,081	1,085.35
13	가공	장류	된장	670,425,588	2,330.05	38	가공	면류	생면	311,537,359	1,082.74
14	가공	장류	양조간장	656,689,307	2,282.31	39	가공	양념	볶은참깨	308,358,972	1,071.70
15	가공	빵	핫도그	652,312,752	2,267.10	40	가공	소스	케첩	294,641,475	1,024.02
16	가공	두부	두부기타	614,543,995	2,135.84	41	가공	빵	롤빵	283,828,820	986.44
17	가공	어묵	어묵	585,832,158	2,036.05	42	가공	음료	식혜	278,361,586	967.44
18	가공	냉동	떡갈비	527,303,232	1,832.63	43	가공	냉동	너겟	271,540,378	943.73
19	가공	기름	들기름	490,660,426	1,705.28	44	가공	빵	호떡	266,917,771	927.67
20	가공	냉동	미트볼	489,044,056	1,699.66	45	가공	음료	포도쥬스	262,047,669	910.74
21	가공	면류	당면	480,216,899	1,668.98	46	가공	빵	푸딩	257,920,024	896.40
22	가공	냉동	냉동완자	472,708,420	1,642.89	47	가공	빵	피자	233,861,514	812.78
23	가공	빵	도우넛	471,741,219	1,639.53	48	가공	가루	들깨가루	233,775,592	812.48
24	가공	목	도토리묵	459,914,430	1,598.42	49	가공	떡	찰떡	226,652,469	787.73
25	가공	양념	물엿	419,296,928	1,457.26	50	가공	가루	전분류	217,924,424	757.39

2) 농산물

- 농산물 식재료 소비량을 1인당 평균 환산중량 기준으로 살펴보면, 일반 백미가 9.77kg으로 가장 높고, 이어서 양파(3.09kg), 감자(2.53kg) 등의 순으로 나타남.

〈표 36〉 농산물 소비량 상위 품목 추정현황(환산중량 기준)

순위	대분류	작은 분류	물품	추정 환산중량 (kg)	1인당 평균 환산중량 (kg)	순위	대분류	작은 분류	물품	추정 환산중량 (kg)	1인당 평균 환산중량 (kg)
1	농산물	주곡	일반백미	2,810,800	9.77	26	농산물	채소	팽이버섯	78,162	0.27
2	농산물	채소	양파	889,867	3.09	27	농산물	채소	아욱	73,787	0.26
3	농산물	서류	감자	726,573	2.53	28	농산물	과실류	배	73,347	0.25
4	농산물	채소	무	664,672	2.31	29	농산물	채소	방울토마토	69,067	0.24
5	농산물	잡곡	일반참쌀	586,888	2.04	30	농산물	채소	근대	63,135	0.22
6	농산물	채소	콩나물	388,268	1.35	31	농산물	채소	갯잎	56,856	0.20
7	농산물	채소	당근	381,278	1.33	32	농산물	채소	멜론	49,951	0.17
8	농산물	채소	양배추	328,339	1.14	33	농산물	과실류	포도	48,740	0.17
9	농산물	채소	호박	295,785	1.03	34	농산물	채소	풋고추	47,214	0.16
10	농산물	채소	오이	287,321	1.00	35	농산물	과실류	딸기	46,361	0.16
11	농산물	채소	파	271,442	0.94	36	농산물	채소	생표고	46,298	0.16
12	농산물	채소	시금치	148,942	0.52	37	농산물	채소	브로콜리	44,595	0.15
13	농산물	채소	마늘	148,738	0.52	38	농산물	채소	상추	44,027	0.15
14	농산물	채소	수박	140,146	0.49	39	농산물	채소	새송이버섯	43,372	0.15
15	농산물	과실류	사과	139,936	0.49	40	농산물	잡곡	현미참쌀	40,212	0.14
16	농산물	채소	일갈이	131,622	0.46	41	농산물	채소	참나물	39,769	0.14
17	농산물	과실류	귤	131,516	0.46	42	농산물	채소	양송이	38,954	0.14
18	농산물	서류	고구마	125,811	0.44	43	농산물	채소	부추	38,094	0.13
19	농산물	과실류	파인애플	119,423	0.42	44	농산물	채소	참외	36,822	0.13
20	농산물	채소	배추	112,705	0.39	45	농산물	주곡	무농약백미	36,724	0.13
21	농산물	채소	숙주나물	112,453	0.39	46	농산물	채소	얼무	34,820	0.12
22	농산물	과실류	바나나	100,224	0.35	47	농산물	잡곡	기능성쌀	34,361	0.12
23	농산물	과실류	금귤	96,344	0.33	48	농산물	채소	양상추	33,982	0.12
24	농산물	채소	피망	90,471	0.31	49	농산물	나물	삶은고사리	31,832	0.11
25	농산물	채소	느타리버섯	80,552	0.28	50	농산물	잡곡	기장	31,673	0.11

○ 1인당 평균 구입금액 기준으로 살펴보면, 일반백미가 26,466원으로 가장 많으며, 이어서 일반참쌀(8,546원), 감자(6,341원), 마늘(5,315원) 등의 순으로 나타남.

〈표 37〉 농산물 소비량 상위 품목 추정현황(구입금액 기준)

순위	대분류	작은 분류	물품	추정 구입금액 (원)	1인당 평균 구입금액 (원)	순위	대분류	작은 분류	물품	추정 구입금액 (원)	1인당 평균 구입금액 (원)
1	농산물	주곡	일반백미	7,615,258,025	26,466.68	26	농산물	채소	숙주나물	377,122,842	1,310.68
2	농산물	잡곡	일반참쌀	2,458,965,588	8,546.09	27	농산물	나물	삶은고사리	375,016,771	1,303.36
3	농산물	서류	감자	1,824,606,283	6,341.38	28	농산물	채소	방울토마토	371,054,655	1,289.59
4	농산물	채소	마늘	1,529,285,956	5,315.00	29	농산물	나물	도라지	363,334,975	1,262.76
5	농산물	채소	호박	1,319,605,257	4,586.26	30	농산물	채소	꽃고추	358,562,616	1,246.18
6	농산물	채소	양파	1,309,533,219	4,551.26	31	농산물	과실류	포도	346,314,866	1,203.61
7	농산물	채소	콩나물	1,107,581,405	3,849.38	32	농산물	과실류	금귤	344,211,417	1,196.30
8	농산물	채소	당근	1,086,621,899	3,776.53	33	농산물	종실류	참깨	324,264,865	1,126.98
9	농산물	채소	오이	883,882,839	3,071.92	34	농산물	채소	얼갈이	315,966,431	1,098.14
10	농산물	채소	파	868,784,896	3,019.44	35	농산물	과실류	배	314,738,299	1,093.87
11	농산물	채소	무	813,813,277	2,828.39	36	농산물	채소	아욱	299,017,003	1,039.23
12	농산물	채소	시금치	674,046,181	2,342.63	37	농산물	채소	멜론	271,252,520	942.73
13	농산물	채소	생표고	658,128,321	2,287.31	38	농산물	잡곡	수수	258,432,932	898.18
14	농산물	과실류	파인애플	613,592,504	2,132.53	39	농산물	잡곡	기능성쌀	256,034,768	889.84
15	농산물	채소	깻잎	595,772,150	2,070.59	40	농산물	채소	새송이버섯	248,870,738	864.95
16	농산물	과실류	사과	595,384,536	2,069.25	41	농산물	과실류	바나나	235,784,873	819.47
17	농산물	잡곡	기장	558,723,325	1,941.83	42	농산물	채소	팽이버섯	233,753,839	812.41
18	농산물	채소	피망	544,826,443	1,893.53	43	농산물	채소	근대	227,092,164	789.25
19	농산물	채소	양배추	544,310,595	1,891.74	44	농산물	채소	브로콜리	220,288,283	765.61
20	농산물	채소	느타리버섯	508,408,227	1,766.96	45	농산물	채소	상추	219,624,285	763.30
21	농산물	서류	고구마	504,686,735	1,754.03	46	농산물	두류	검정콩	199,552,375	693.54
22	농산물	과실류	귤	504,136,160	1,752.12	47	농산물	채소	배추	187,620,442	652.07
23	농산물	과실류	딸기	488,813,652	1,698.86	48	농산물	채소	생강	187,403,183	651.32
24	농산물	채소	양송이	436,076,161	1,515.57	49	농산물	잡곡	현미참쌀	178,008,693	618.67
25	농산물	채소	수박	384,183,827	1,335.22	50	농산물	채소	부추	176,531,991	613.53

3) 수산가공

- 수산가공 식재료 소비량을 1인당 평균 환산중량 기준으로 살펴보면, 참다랑어통조림 소비가 0.19kg으로 가장 높고, 이어서 참김구운것(0.13kg), 골뱅이통조림, 젓갈(각 0.09kg) 등의 순으로 나타남.

〈표 38〉 수산가공 소비량 상위 품목 추정현황(환산중량 기준)

순위	대분류	작은 분류	물품	추정 환산중량 (kg)	1인당 평균 환산중량 (kg)	순위	대분류	작은 분류	물품	추정 환산중량 (kg)	1인당 평균 환산중량 (kg)
1	수산가공	통조림	참다랑어 통조림	55,311	0.19	16	수산가공	통조림	고등어통조림	152	0.001
2	수산가공	김	참김구운것	36,984	0.13	17	수산가공	냉동	생선내장	136	0.000
3	수산가공	통조림	골뱅이통조림	25,819	0.09	18	수산가공	냉동	조미가오리	133	0.000
4	수산가공	젓갈	젓갈	25,808	0.09	19	수산가공	냉동	구운삼치	119	0.000
5	수산가공	통조림	꽁치통조림	5,614	0.02	20	수산가공	냉동	오징어삶은것	114	0.000
6	수산가공	김	김가루	5,524	0.02	21	수산가공	냉동	방어통조림	109	0.000
7	수산가공	냉동	해물가공품	3,273	0.01	22	수산가공	냉동	명태튀김 냉동품	87	0.000
8	수산가공	냉동	동태포	2,040	0.01	23	수산가공	통조림	소라통조림	84	0.000
9	수산가공	냉동	참치까스	1,517	0.01	24	수산가공	통조림	홍합통조림	37	0.000
10	수산가공	냉동	삶은문어	889	0.003	25	수산가공	통조림	모시조개 통조림	24	0.000
11	수산가공	냉동	오징어튀김	676	0.002	26	수산가공	통조림	멸치통조림	21	0.000
12	수산가공	냉동	방어구운것	300	0.001	27	수산가공	냉동	생선패티	19	0.000
13	수산가공	통조림	가다랭이 통조림	290	0.001	28	수산가공	냉동	삶은미꾸라지	12	0.000
14	수산가공	냉동	오징어구운것	266	0.001	29	수산가공	냉동	아귀간	9	0.000
15	수산가공	김	도시락김	174	0.001						

- 1인당 평균 구입금액 기준으로 살펴보면, 참김 구운 것이 3,206원으로 가장 많으며, 이어서 골뱅이통조림(1,355원), 참다랑어통조림(1,352원), 젓갈(769원) 등의 순으로 나타남.

〈표 39〉 수산가공 소비량 상위 품목 추정현황(구입금액 기준)

순위	대분류	작은 분류	물품	추정 구입금액 (원)	1인당 평균 구입금액 (원)	순위	대분류	작은 분류	물품	추정 구입금액 (원)	1인당 평균 구입금액 (원)
1	수산가공	김	참김구운것	922,472,550	3,206.04	26	수산가공	통조림	소리통조림	2,356,730	8.19
2	수산가공	통조림	골뱅이통조림	389,873,074	1,355.00	27	수산가공	냉동	방어통조림	1,892,291	6.58
3	수산가공	통조림	참다랑어통조림	389,266,544	1,352.89	28	수산가공	냉동	생선내장	1,186,587	4.12
4	수산가공	젓갈	젓갈	221,400,513	769.47	29	수산가공	냉동	명태튀김냉동품	944,990	3.28
5	수산가공	김	김가루	75,923,219	263.87	30	수산가공	통조림	고등어통조림	869,518	3.02
6	수산가공	냉동	해물가공품	37,458,673	130.19	31	수산가공	냉동	오징어삶은것	784,901	2.73
7	수산가공	통조림	꽂치통조림	30,621,291	106.42	32	수산가공	통조림	홍합통조림	375,361	1.30
8	수산가공	냉동	동태포	19,236,594	66.86	33	수산가공	냉동	삶은마리치	245,800	0.85
9	수산가공	냉동	참치까스	16,943,945	58.89	34	수산가공	통조림	모시조개통조림	170,339	0.59
10	수산가공	김	도시락김	15,639,438	54.35	35	수산가공	냉동	생선패티	127,816	0.44
11	수산가공	냉동	삶은문어	6,219,969	21.62	36	수산가공	냉동	아귀간	92,912	0.32
12	수산가공	냉동	오징어구운것	5,899,758	20.50	37	수산가공	냉동	조미가오리	0	0.00
13	수산가공	냉동	오징어튀김	5,498,939	19.11	38	수산가공	냉동	구운삼치	0	0.00
14	수산가공	냉동	방어구운것	4,243,737	14.75	39	수산가공	통조림	멸치통조림	0	0.00
15	수산가공	통조림	가다랑어통조림	2,737,981	9.52						

4) 수산물

- 수산물 소비량을 1인당 평균 환산증량 기준으로 살펴보면, 오징어가 1.09kg으로 가장 높고, 이어서 고등어(0.45kg), 삼치(0.43kg) 등의 순으로 나타남.

〈표 40〉 수산물 소비량 상위 품목 추정현황(환산증량 기준)

순위	대분류	작은 분류	물품	추정 환산증량 (kg)	1인당 평균 환산증량 (kg)	순위	대분류	작은 분류	물품	추정 환산증량 (kg)	1인당 평균 환산증량 (kg)
1	수산물	패류	오징어	312,362	1.09	26	수산물	건어	미역	13,181	0.05
2	수산물	어류	고등어	130,100	0.45	27	수산물	패류	미더덕	10,810	0.04
3	수산물	어류	삼치	122,493	0.43	28	수산물	어류	명태포	10,215	0.04
4	수산물	건어	국멸치	105,551	0.37	29	수산물	패류	굴	7,816	0.03
5	수산물	어류	동태	90,070	0.31	30	수산물	건어	북어	7,677	0.03
6	수산물	건어	건다시마	62,809	0.22	31	수산물	건어	건새우	7,186	0.02
7	수산물	패류	낙지	53,136	0.18	32	수산물	해조류	생미역	6,730	0.02
8	수산물	어류	명태코다리	49,199	0.17	33	수산물	어류	아귀	6,172	0.02
9	수산물	어류	갈치	48,559	0.17	34	수산물	패류	우렁이	6,148	0.02
10	수산물	해조류	김	37,607	0.13	35	수산물	건어	건취취	5,866	0.02
11	수산물	패류	새우	37,179	0.13	36	수산물	건어	건파래	5,031	0.02
12	수산물	패류	모시조개	32,687	0.11	37	수산물	건어	다랑어말린것	4,410	0.02
13	수산물	어류	꽁치	32,145	0.11	38	수산물	기타수산	날치알	3,833	0.01
14	수산물	패류	꽃게	30,678	0.11	39	수산물	패류	대하	3,470	0.01
15	수산물	어류	임연수어	30,313	0.11	40	수산물	해조류	파래	3,469	0.01
16	수산물	패류	살조개	27,250	0.09	41	수산물	해조류	해파리	3,218	0.01
17	수산물	해조류	미역줄기	26,638	0.09	42	수산물	패류	꼬막	3,100	0.01
18	수산물	어류	조기	25,502	0.09	43	수산물	패류	왕우렁	2,928	0.01
19	수산물	어류	대구	24,950	0.09	44	수산물	어류	붕장어	2,782	0.01
20	수산물	패류	주꾸미	23,356	0.08	45	수산물	패류	다슬기	2,780	0.01
21	수산물	어류	가자미	22,779	0.08	46	수산물	어류	병어	2,602	0.01
22	수산물	건어	멸치	17,242	0.06	47	수산물	건어	뱅어	2,362	0.01
23	수산물	패류	홍합	17,008	0.06	48	수산물	건어	황태	2,235	0.01
24	수산물	건어	건오징어	16,478	0.06	49	수산물	건어	명엽채	2,152	0.01
25	수산물	어류	굴비	14,529	0.05	50	수산물	어류	연어	1,850	0.01

- 1인당 평균 구입금액 기준으로 살펴보면, 오징어가 8,408원으로 가장 많으며, 이어서 국멸치(5,438원), 삼치(3,474원), 고등어(3,156원) 등의 순으로 나타남.

〈표 41〉 수산물 소비량 상위 품목 추정현황(구입금액 기준)

순위	대분류	작은 분류	물품	추정 구입금액 (원)	1인당 평균 구입금액 (원)	순위	대분류	작은 분류	물품	추정 구입금액 (원)	1인당 평균 구입금액 (원)
1	수산물	패류	오징어	2,419,281,110	8,408.16	26	수산물	어류	명태포	191,355,094	665.05
2	수산물	건어	국멸치	1,564,839,465	5,438.57	27	수산물	어류	가자미	169,058,027	587.56
3	수산물	어류	삼치	999,771,897	3,474.69	28	수산물	패류	홍합	158,749,252	551.73
4	수산물	어류	고등어	908,251,070	3,156.61	29	수산물	패류	굴	124,997,462	434.43
5	수산물	패류	낙지	791,728,122	2,751.64	30	수산물	건어	건파래	106,886,300	371.48
6	수산물	건어	건다시마	677,684,563	2,355.28	31	수산물	패류	미더덕	102,698,879	356.93
7	수산물	패류	새우	667,102,246	2,318.50	32	수산물	건어	건취취	89,324,083	310.44
8	수산물	어류	갈치	660,517,413	2,295.62	33	수산물	패류	우렁이	88,911,445	309.01
9	수산물	어류	동태	553,549,110	1,923.85	34	수산물	건어	디랑어붙은것	88,316,583	306.94
10	수산물	패류	꽃게	540,093,319	1,877.08	35	수산물	건어	황태	87,630,517	304.56
11	수산물	해조류	김	473,855,913	1,646.88	36	수산물	건어	뱅어	82,510,606	286.76
12	수산물	패류	살조개	467,807,236	1,625.85	37	수산물	해조류	미역줄기	72,844,693	253.17
13	수산물	건어	멸치	452,550,203	1,572.83	38	수산물	기타수산	날치알	65,594,182	227.97
14	수산물	건어	건오징어	425,397,891	1,478.46	39	수산물	패류	전복	60,268,894	209.46
15	수산물	어류	명태코다리	405,714,105	1,410.05	40	수산물	어류	붕장어	49,746,528	172.89
16	수산물	어류	조기	314,140,192	1,091.79	41	수산물	패류	다슬기	46,490,838	161.58
17	수산물	어류	임연수어	290,949,257	1,011.19	42	수산물	패류	왕우렁	43,961,811	152.79
18	수산물	건어	복어	277,793,655	965.47	43	수산물	패류	대하	42,627,282	148.15
19	수산물	패류	모시조개	271,864,975	944.86	44	수산물	어류	아귀	38,232,421	132.88
20	수산물	패류	주꾸미	239,949,246	833.94	45	수산물	어류	연어	37,551,028	130.51
21	수산물	건어	건새우	238,346,860	828.37	46	수산물	해조류	파래	30,761,870	106.91
22	수산물	어류	대구	213,670,736	742.61	47	수산물	어류	병어	29,299,323	101.83
23	수산물	어류	꽁치	211,486,640	735.02	48	수산물	건어	명엽채	27,076,049	94.10
24	수산물	건어	미역	209,102,069	726.73	49	수산물	해조류	생미역	26,761,999	93.01
25	수산물	어류	굴비	197,320,467	685.78	50	수산물	해조류	해파리	23,317,796	81.04

5) 축산가공

- 축산가공 식재료 소비량을 1인당 평균 환산중량 기준으로 살펴보면, 소시지가 0.41kg으로 가장 높고, 이어서 메추라기알 삶은 것(0.32kg), 본레스햄(0.24kg), 순대(0.22kg) 등의 순으로 나타남.

〈표 42〉 축산가공 소비량 상위 품목 추정현황(환산중량 기준)

순위	대분류	작은 분류	물품	추정 환산중량 (kg)	1인당 평균 환산중량 (kg)	순위	대분류	작은 분류	물품	추정 환산중량 (kg)	1인당 평균 환산중량 (kg)
1	축산가공	기타	소시지	116,639	0.41	22	축산가공	달걀	난백삶은것	775	0.003
2	축산가공	기타	메추라기알 삶은것	92,095	0.32	23	축산가공	닭	기슴살 삶은것	713	0.002
3	축산가공	돼지	본레스햄	69,445	0.24	24	축산가공	돼지	구운안심	638	0.002
4	축산가공	돼지	순대	62,943	0.22	25	축산가공	닭	기슴살 구운것	592	0.002
5	축산가공	달걀	삶은달걀(전란)	27,237	0.09	26	축산가공	달걀	간달걀	581	0.002
6	축산가공	닭	닭꼬치	24,273	0.08	27	축산가공	닭	살코기 튀긴것	428	0.001
7	축산가공	돼지	런천미트햄	23,485	0.08	28	축산가공	달걀	난황삶은것	427	0.001
8	축산가공	돼지	햄	18,512	0.06	29	축산가공	닭	날개구운것	409	0.001
9	축산가공	돼지	베이컨	9,989	0.03	30	축산가공	닭	닭튀김	349	0.001
10	축산가공	기타	수제소시지	6,253	0.02	31	축산가공	돼지	삶은족발	305	0.001
11	축산가공	닭	닭다리 구운것	6,020	0.02	32	축산가공	돼지	양념육	225	0.001
12	축산가공	기타	냉동산적	5,742	0.02	33	축산가공	닭	닭비엔나햄	204	0.001
13	축산가공	돼지	슬라이스햄	3,864	0.01	34	축산가공	닭	찜닭	162	0.001
14	축산가공	돼지	구운등심	3,622	0.01	35	축산가공	닭	살코기 삶은것	145	0.001
15	축산가공	닭	살코기 구운것	2,938	0.01	36	축산가공	닭	닭슬라이스 햄	71	0.000
16	축산가공	돼지	구운갈비	2,595	0.01	37	축산가공	소	소불고기양념 육	62	0.000
17	축산가공	닭	닭육수	2,140	0.01	38	축산가공	닭	삶은영계	58	0.000
18	축산가공	기타	꼬치고기	1,689	0.01	39	축산가공	닭	닭다리튀긴 것	47	0.000
19	축산가공	돼지	구운사태	1,424	0.005	40	축산가공	기타	오리알(피단)	38	0.000
20	축산가공	돼지	돈커틀렛	1,340	0.005	41	축산가공	소	함박 스테이크	33	0.000
21	축산가공	닭	구이통닭	981	0.003	42	축산가공	닭	닭미트볼	21	0.000

- 1인당 평균 구입금액 기준으로 살펴보면, 소시지가 3,544원으로 가장 많으며, 이어서 메추라기알 삶은 것(2,153원), 본레스햄(1,801원), 순대(1,358원) 등의 순으로 나타남.

〈표 43〉 축산가공 소비량 상위 품목 추정현황(구입금액 기준)

순위	대분류	작은 분류	물품	추정 구입금액 (원)	1인당 평균 구입금액 (원)	순위	대분류	작은 분류	물품	추정 구입금액 (원)	1인당 평균 구입금액 (원)
1	축산가공	기타	소시지	1,019,861,500	3,544.51	22	축산가공	닭	가슴살구운것	8,797,108	30.57
2	축산가공	기타	메추라기알 삶은것	619,531,376	2,153.17	23	축산가공	돼지	삶은족발	6,281,372	21.83
3	축산가공	돼지	본레스햄	518,247,879	1,801.16	24	축산가공	닭	살코기튀긴것	5,537,690	19.25
4	축산가공	돼지	순대	390,945,859	1,358.72	25	축산가공	닭	닭튀김	5,336,207	18.55
5	축산가공	닭	닭꼬치	265,010,489	921.04	26	축산가공	닭	날개구운것	5,171,841	17.97
6	축산가공	돼지	베이컨	227,536,546	790.80	27	축산가공	달걀	난백삶은것	4,911,928	17.07
7	축산가공	돼지	런천미트햄	219,604,833	763.23	28	축산가공	달걀	걀탕갈	4,035,741	14.03
8	축산가공	돼지	햄	205,049,825	712.65	29	축산가공	달걀	난황삶은것	3,527,267	12.26
9	축산가공	달걀	삶은달걀(전란)	171,554,424	596.23	30	축산가공	닭	찜닭	1,626,950	5.65
10	축산가공	기타	수제소시지	93,933,885	326.47	31	축산가공	닭	살코기삶은것	1,518,380	5.28
11	축산가공	닭	닭다리구운 것	62,741,438	218.06	32	축산가공	닭	닭슬라이스햄	1,394,915	4.85
12	축산가공	돼지	구운등심	55,070,524	191.40	33	축산가공	닭	닭버터나눔	1,333,096	4.63
13	축산가공	닭	살코기구운것	54,986,170	191.10	34	축산가공	돼지	양념육	1,234,531	4.29
14	축산가공	기타	냉동산적	48,502,309	168.57	35	축산가공	기타	오리알(피단)	982,954	3.42
15	축산가공	돼지	구운갈비	39,903,301	138.68	36	축산가공	소	소불고기양념육	591,444	2.06
16	축산가공	돼지	슬라이스햄	37,086,744	128.89	37	축산가공	닭	삶은영계	467,020	1.62
17	축산가공	돼지	구운사태	26,983,168	93.78	38	축산가공	소	함박스테이크	409,257	1.42
18	축산가공	닭	닭육수	15,013,738	52.18	39	축산가공	닭	닭다리튀긴것	308,049	1.07
19	축산가공	돼지	돈커틀렛	14,283,056	49.64	40	축산가공	닭	닭미트볼	212,273	0.74
20	축산가공	돼지	구운안심	11,683,264	40.60	41	축산가공	닭	구이통닭	0	0.00
21	축산가공	기타	꼬치고기	10,849,957	37.71	42	축산가공	닭	가슴살삶은것	0	0.00

6) 축산물

- 축산물 소비량을 1인당 평균 환산중량 기준으로 살펴보면, 우유가 11.59kg으로 가장 높고, 이어서 달걀(전란생 것)(1.73kg), 돼지고기(후지)(1.27kg), 닭고기(성계)(1.25kg) 등의 순으로 나타남.

〈표 44〉 축산물 소비량 상위 품목 추정현황(환산중량 기준)

순위	대분류	작은분류	물품	추정 환산중량 (kg)	1인당 평균 환산중량 (kg)	순위	대분류	작은분류	물품	추정 환산중량 (kg)	1인당 평균 환산중량 (kg)
1	축산물	기타	우유	3,335,012	11.59	26	축산물	닭고기	토종닭	9,304	0.03
2	축산물	달걀	전란생것	497,124	1.73	27	축산물	쇠고기	목심	9,212	0.03
3	축산물	돼지고기	후지	365,203	1.27	28	축산물	달걀	난백생것	8,261	0.03
4	축산물	닭고기	성계	360,430	1.25	29	축산물	쇠고기	사골	7,968	0.03
5	축산물	돼지고기	전지	309,140	1.07	30	축산물	쇠고기	채끝	3,722	0.01
6	축산물	돼지고기	돈등심	252,248	0.88	31	축산물	닭고기	영계	3,704	0.01
7	축산물	닭고기	살코기	237,135	0.82	32	축산물	닭고기	껍질제거토막닭	2,876	0.01
8	축산물	닭고기	닭다리	213,272	0.74	33	축산물	달걀	난황생것	2,736	0.01
9	축산물	돼지고기	돈갈비	194,090	0.67	34	축산물	쇠고기	안심	2,211	0.01
10	축산물	돼지고기	돈사태	184,941	0.64	35	축산물	닭고기	반계	1,466	0.01
11	축산물	돼지고기	돈잡뼈	174,082	0.61	36	축산물	돼지고기	족발	1,109	0.004
12	축산물	오리	오리고기	164,984	0.57	37	축산물	닭고기	닭부산물	462	0.002
13	축산물	쇠고기	우둔설도	109,946	0.38	38	축산물	닭고기	닭안심	435	0.002
14	축산물	쇠고기	양지	105,760	0.37	39	축산물	쇠고기	꼬리	434	0.002
15	축산물	닭고기	가슴살	99,983	0.35	40	축산물	돼지고기	부산물	327	0.001
16	축산물	닭고기	토막닭	81,842	0.28	41	축산물	쇠고기	송아지고기	272	0.001
17	축산물	닭고기	날개	75,118	0.26	42	축산물	닭고기	껍질제거본계	251	0.001
18	축산물	쇠고기	사태	66,781	0.23	43	축산물	돼지고기	멧돼지고기	52	0.000
19	축산물	돼지고기	목살	55,589	0.19	44	축산물	수입우	LA갈비	37	0.000
20	축산물	쇠고기	갈비	36,820	0.13	45	축산물	쇠고기	우족	9	0.000
21	축산물	돼지고기	삼겹살	36,352	0.13						
22	축산물	돼지고기	돈안심	32,284	0.11						
23	축산물	쇠고기	소부산물	27,202	0.09						
24	축산물	달걀	(전란)액상란	19,432	0.07						
25	축산물	쇠고기	등심	17,894	0.06						

○ 1인당 평균 구입금액 기준으로 살펴보면, 우유가 17,161원으로 가장 많으며, 이어서 돼지고기(전지)(12,097원), 돼지고기(후지)(10,782원), 쇠고기(양지)(10,238원), 오리고기(10,215원) 등의 순으로 나타남.

〈표 45〉 축산물 소비량 상위 품목 추정현황(구입금액 기준)

순위	대분류	작은분류	물품	추정 구입금액 (원)	1인당 평균 구입금액 (원)	순위	대분류	작은분류	물품	추정 구입금액 (원)	1인당 평균 구입금액 (원)
1	축산물	기타	우유	4,937,983,680	17,161.87	26	축산물	쇠고기	사골	143,309,004	498.07
2	축산물	돼지고기	전지	3,480,773,247	12,097.36	27	축산물	쇠고기	채끝	128,623,389	447.03
3	축산물	돼지고기	후지	3,102,499,755	10,782.68	28	축산물	달걀	(전란)액상란	93,316,995	324.32
4	축산물	쇠고기	양지	2,946,046,559	10,238.93	29	축산물	쇠고기	안심	75,283,770	261.65
5	축산물	오리	오리고기	2,939,439,583	10,215.96	30	축산물	닭고기	토종닭	60,996,247	211.99
6	축산물	쇠고기	우둔설도	2,735,864,855	9,508.44	31	축산물	달걀	난백생것	37,199,311	129.29
7	축산물	돼지고기	돈등심	2,730,960,319	9,491.40	32	축산물	닭고기	껍질제거토막닭	28,906,658	100.46
8	축산물	닭고기	살코기	2,568,859,845	8,928.02	33	축산물	닭고기	영계	21,072,975	73.24
9	축산물	돼지고기	돈갈비	2,429,612,113	8,444.07	34	축산물	달걀	난황생것	20,248,592	70.37
10	축산물	닭고기	성계	2,384,539,743	8,287.42	35	축산물	닭고기	반계	11,725,643	40.75
11	축산물	닭고기	닭다리	2,151,164,104	7,476.33	36	축산물	쇠고기	꼬리	9,561,866	33.23
12	축산물	돼지고기	돈사태	2,040,078,329	7,090.25	37	축산물	닭고기	닭안심	5,409,505	18.80
13	축산물	달걀	전란생것	1,859,661,443	6,463.22	38	축산물	돼지고기	족발	4,459,992	15.50
14	축산물	쇠고기	사태	1,669,524,939	5,802.40	39	축산물	돼지고기	부산물	4,317,723	15.01
15	축산물	쇠고기	갈비	1,145,889,673	3,982.52	40	축산물	쇠고기	송아지고기	3,490,053	12.13
16	축산물	닭고기	가슴살	1,000,458,542	3,477.07	41	축산물	닭고기	껍질제거반계	1,817,568	6.32
17	축산물	돼지고기	목살	943,596,560	3,279.45	42	축산물	수입우	LA갈비	1,198,275	4.16
18	축산물	돼지고기	돈잡뼈	801,187,793	2,784.51	43	축산물	돼지고기	멧돼지고기	1,146,583	3.98
19	축산물	닭고기	날개	770,930,817	2,679.36	44	축산물	닭고기	닭부산물	818,900	2.85
20	축산물	돼지고기	삼겹살	668,087,887	2,321.93	45	축산물	쇠고기	우족	101,853	0.35
21	축산물	쇠고기	등심	630,756,049	2,192.18						
22	축산물	닭고기	토막닭	510,519,253	1,774.30						
23	축산물	돼지고기	돈안심	345,398,564	1,200.43						
24	축산물	쇠고기	소부산물	241,930,876	840.83						
25	축산물	쇠고기	목심	229,844,157	798.82						

■ 집 필 자 ■

연구책임 · 충남발전연구원 농촌농업연구부 책임연구원 허남혁

공동연구 · (사)우리밀살리기운동본부 사무국장 송동흠

전략연구 2012-17 · 충남 학교급식의 로컬푸드 공급 활성화 방안

글쓴이 · 허남혁·송동흠 / 발행자 · 박진도 / 발행처 · 충남발전연구원

인쇄 · 2012년 12월 31일 / 발행 · 2012년 12월 31일

주소 · 충청남도 공주시 연수원길 73-26 (314-140)

전화 · 041-840-1210(직통) 041-840-1114(대표) / 팩스 · 041-840-1129

ISBN · 978-89-6124-206-6 03350

<http://www.cdi.re.kr>

©2012. 충남발전연구원

- 이 책에 실린 내용은 출처를 명기하면 자유로이 인용할 수 있습니다.
무단전재하거나 복사, 유통시키면 법에 저촉됩니다.
- 이 연구는 본 연구원의 공식 견해와 반드시 일치하는 것은 아닙니다.