2016-CR-06-04
작은연구 좋은 서울 16-04

서울시 '집밥 & 도농상생' 공공급식 정책제언: 할머니네텃밭 사례를 중심으로

김소연

서울연구원
The Seoul Institute

서울시
‘집밥 & 도농상생’
공공급식 정책제언:

할머니네텃밭 사례를 중심으로

연구책임

김소연 시민사회NGO 현장문제 연구자
환경정의연구소 연구위원

연구진

김지연 환경정의 먹거리정의센터
임아혁 환경정의 먹거리정의센터

서울연구원 The Seoul Institute

이 보고서의 내용은 연구진의 견해로서
서울특별시의 정책과는 다를 수도 있습니다.

요약

서울시 공공급식 관련 연계정책 제시하고 생태교육 등으로 도농상생 가치 확장 필요

도시먹거리 정책과 서울시 공공급식 정책

서울시는 2015년 밀라노 도시먹거리 정책협약(Milan Urban Food Policy Pact)에 참여한 바 있다. 이 협약은 먹거리 정책이 사회적 가치와 형평성을 구현하는 중요한 수단이 될 수 있음을 강조하고 있다. 37개 권장 실행행동 중 특히 14항("취약계층 건강 먹거리 접근을 위한 현금지원과 먹거리공급")과 17항("소외계층, 도시농촌 먹거리 관련 사회적 연대 활동 장려")은 먹거리 문제를 식품의 수요공급 조절이라는 시장적 관점이 아닌 복지와 정의의 문제로 확장시키고 있다. 즉 먹거리의 선택권이나 접근성이 취약한 계층에게 먹거리 기본권을 보장하는 공공서비스의 영역, 복지의 차원에서 먹거리 이슈를 새롭게 제기하고 있는 것이다.

서울시도 친환경급식, 도농상생, 도시농업, 먹거리교육 등 먹거리와 관련된 정책을 지속적으로 확대하고 있다. 2015년부터 서울먹거리종합마스터플랜을 수립하기 위한 민관거버넌스 회의를 진행해오고 있다. 공공급식 정책의 개편을 위한 조사와 연구를 통해 '집밥'과 '도농상생'이라는 개념을 제시하기도 하였다. 2017년부터는 친환경공공급식을 학교급식의 범위를 넘어 어린이집, 지역아동센터, 공공기관, 시립병원, 기타 사회복지시설 등까지 단계적으로 확대하는 계획도 마련하였다.

이러한 서울시의 정책 의지에도 불구하고, 향후 도시먹거리 정책의 승패는 시민사회 현장의 요구와 조건을 얼마나 잘 수렴했느냐, 또는 시민사회의 협력을 얼마나 잘 이끌어내느냐에 달렸다. 정책이 집행될 현장은 살아 움직이는 유기체와 같다. 역사와 경험에 뿌리내려 움직이는 현장에 대한 이해가 없는 정책은 불신과 세금의 낭비를 초래할 수 있다. 이러한 배경에서 이 연구는 최근 3~4년간 시도되었던 공공급식 관련 현장사례를 분석하여 정책적 시사점을 도출하는 것을 목적으로 하였다.

지역아동센터와 시민사회현장의 공공급식 사례

이 연구의 범위는 서울시 지역아동센터 공공급식으로 한정했다. 지역아동센터는 서울시가 아동을 대상으로 하는 급식서비스(도시락·밑반찬 지원, 꿈나무카드 발급, 지역아동센터 등) 가운데 이용만족도와 정책 효과성이 가장 높은 것으로 파악되었다.

시민사회 현장사례로 할머니네텃밭을 비롯해 노나매기 공공급식협동조합, 성북구 친환경급식센터, 생협협동조합 활동사례가 포함되었다. 할머니네텃밭은 지역아동센터와 농촌공동체의 결연을 통해 지역아동센터의 건강한 먹거리를 보급하기 위해 환경정의가 2013년부터 2016년까지 진행한 사업이다. 서울시의 집밥프로젝트와 도농상생의 취지에 잘 부합하는 사업이라고 판단되어 사례로 선정되었다. 2013년부터 3년간 진행한 사업 분석과 참여자 경험연구를 통해 현장 이슈와 시사점을 도출하였다.

할머니네텃밭 사례분석에서 도출한 현장이슈에 대한 대안을 모색하기 위한 하나로 시민사회 영역에서 추진되어왔던 다양한 방식의 공공급식 사례를 조사하였다. 노나매기 공공급식협동조합, 성북구 친환경급식센터, 생활협동조합들의 활동사례가 이에 포함된다. 노나매기 단체급식협동조합은 지역아동센터에 자체 조리사와 영양사가 없는 조건을 반영하여 케이터링 협동조합을 통해 해결하고자 한 사례이다. 반면 성북구 친환경공공급식 사례는 지자체 주도형으로 이미 정착단계에 있는 학교 친환경급식시스템과 연결하여 지자체의 재정과 시스템을 활용하고 있다는 점에서 사례로 선정되었다. 생활협동조합 사례는 한살림, 아이쿱, 두레, 행복중심생협이 포함되었다.

연구와 실행의 결합, 실행연구(action research)

방법론상, 문헌분석, 심층면접, 실행연구(action research)를 혼합적으로 사용한다. 특히 실행연구를 통해 연구와 실행이 밀접하게 연계되도록 설계하였다. 실행연구는 연구결과와 실천적인 적용이 분리되어 있는 것이 아니라 연구과정 속에 실행적인 개입을 포함시켜 연구와 실행을 밀접하게 연계하도록 설계한다. 이 연구는 현장의 요구와 문제들을

연구를 통해 파악하고 그 개선을 도모하는 연구에 적합하다. 방법론적으로 연구자가 당사자와 함께, 계획-실행-성찰-재계획을 반복한다. 실행연구는 실행 정도나 연구책임자, 연구방법에 따라 다양하게 설계할 수 있다. 이 연구는 전문연구자와 현장 실천자들이 공동연구자가 되어 연구과정 전반을 함께 수행하는 연구자-참여자 합작실행연구를 기본으로 하였다.

실행연구는 연구의 과정에 실행 가능한 활동계획을 수립하여 현실에 적용하는 과정까지 포함하지만, 이 연구의 수행기간이 6개월이라는 점에서 이 연구에서 제시한 대안을 적용하고 이를 평가하는 단계까지 연구의 보고서에 담을 수 없었다. 그러나 연구자들이 서울시 또는 시민단체가 주관하는 자문회의, 간담회, 워크숍 등에 참여하여 현장의 소리를 연구에 반영할 수 있도록 하였다. 연구의 하나로 토론회를 개최해 지역아동센터 종사자와 전문가, 서울시 정책담당자 등 토론회 참가자들에게 연구의 내용을 공유하고, 그들의 의견을 연구에 반영하여 연구의 결과가 더 구체성을 띠도록 설계하였다.

서울시 공공급식 정책: 집밥과 도농상생

이 연구는 우선 서울시 저소득층 아동 공공급식 정책과 현황을 파악하고 진단하는 것으로 시작한다. 급식단가 및 사용원칙, 급식제공방법(꿈나무카드), 불안정한 급식지원체계가 주요 현안으로 도출되었다. '집밥'과 '도농상생'이 문제해결을 위한 서울시 정책 키워드로 제기되고 있음을 확인하였다.

집밥은 영양적 측면(영양권장량 충실, 건강과 성장이 또래보다 좋지 못한 때 관리 필요)과 정서적 측면(되도록 다른 사람과 식사를 즐겁게 할 수 있음, 시간과 맛, 온도의 적당함), 교육적 측면(건강에 좋은 음식에 대한 호기심 유발, 건강에 나쁜 음식 절제 가르침)이 골고루 조화된 공공급식을 제안하는 개념이다. 서울시는 집밥프로젝트의 하나로 2016년 7월부터 결식우려아동의 집으로 최소 주 1회 도시락을 배달하겠다는 계획을 수립하였다. 나아가 2018년까지 사회적 경제조직, 마을기업 등과 협력해 25개 자치구에 9개의 도시락센터를 건립하고자 하는 계획에 있다.

다른 한편 서울시는 '도농상생' 개념을 공공급식 정책에 도입하고 있다. 도농상생의 먹거

리체계란 "먹거리 소비도시 서울의 안전한 먹거리 확보, 먹거리의 소외지대(계층) 해소, 지속가능한 먹거리체계 구축"의 세 가지를 기본 개념으로 한다. 경쟁의 먹거리체계와 달리 도농상생의 먹거리체계는 '상생의 먹거리체계'를 지향하며, '시민, 사회적 경제, 농민, 지자체'가 주체가 된다. 도농상생 공공급식의 추진방향은 첫째, 중소가족농의 생산, 조달체계 구축, 둘째, 안전한 식재료의 안정적인 조달, 셋째, 상생먹거리를 통한 지역순환사회 구축, 넷째, 상생먹거리를 통한 지역농정의 변화 유도를 포함한다. 서울시는 2016년 11월 30일 '도농상생 공공급식 정책발표 및 광역지자체-서울시 협약식'을 가진 바 있다. 이후 2017년부터 어린이집과 지역아동센터를 중심으로 친환경공공급식을 시범적으로 운영하고자 하는 방향을 세웠다.

심층사례분석: 할머니네텃밭 '도농상생 가치의 확장'

할머니네텃밭은 환경정의, 서울지역아동센터, 언니네텃밭 농촌생산공동체가 협력해 3년간 진행한 사업이다. 할머니네텃밭은 '집밥'과 '도농상생' 개념을 지역아동센터 급식에 적용한 선도적인 현장사례라고 평가된다. 즉 서울시 저소득층 아동급식 지원정책이 단순히 급식을 제공하는 것을 넘어 '함께 둘러앉아 먹는 밥상'을 차리고, 교육·농가체험 등 다양한 프로그램을 통해 아동들이 가정에서 충족되지 못하는 정을 느끼고, 올바른 식습관을 체화하며, 공동체 시민의식을 함양할 수 있는 방향으로 전환되어야 한다는 기본 방향과 궤를 같이 하고 있다고 평가할 수 있다.

구체적으로 보면, 할머니네텃밭은 영양적인 측면에서 지역아동센터와 농업공동체의 결연으로 제철, 신선한 먹거리를 매주 꾸러미로 직거래해 급식의 질을 높이는 데 기여하고 있다. 또한 아동과 부모, 조리사를 대상으로 하는 먹거리교육을 통해 좋은 먹거리를 선택하고 생활화할 수 있는 교육의 기회를 제공한 사례이다. 특히 농가에서 진행하는 1박 2일 캠프와 농가생산자들의 '서울 나들이' 프로그램은 일회적, 일방향의 관계가 아닌 지속적, 쌍방향의 관계를 형성하는 데 이바지하고 있다. '인증'이 아닌 지속적인 관계 맺기로 형성된 상호 간의 '신뢰'를 기반으로 직거래가 이루어지고 있다는 점에서는 '도농상생'의 의미도 찾을 수 있다. 특히 기존의 친환경공공급식 영역에서 소외되었던 소농, 고령농,

여성농들의 참여가 돋보인다는 점에서도 '도농상생'의 새로운 가능성을 보여주고 있다.

이러한 성과에도 불구하고, 할머니네텃밭과 같은 사례가 지역아동센터 공공급식의 일반적인 형태로 확장되기 위해 해결되어야 할 과제도 도출되었다. 우선, 농가공동체에서 제공하는 꾸러미는 그 특징상 제철 밭에서 나는 농산물 중심의 식재료로 구성되는데, 이는 센터가 사전에 식단 계획을 세우는 데에 어려움으로 작용하였다. 또한 평균 25여 명의 아이들을 대상으로 하는 집단급식에 맞지 않는 양이 문제가 되기도 하였다. 현장에서 가장 빈번하게 지적되는 문제는 현재 법제도상 지역아동센터는 조리사, 영양사의 인건비나 조리 시설비 및 장비 구입비를 충분히 지원받을 수 없기 때문에 센터 내에서 직접조리하는 데 어려움이 따른다는 점이다.

마을운동과 공공급식의 결합: 노나매기 공공급식협동조합

노나매기는 지역아동센터 현장의 문제를 마을운동과 결합하여 협동조합방식으로 해결한 사례이다. 조리인력, 조리시설 부족 등 지역아동센터가 급식과 관련해 오랫동안 겪어왔던 현장의 어려움을 협동조합 방식을 이용해 해결했다는 데 의미가 있다. 현장문제에서 출발했기 때문에 노나매기 단체급식의 질과 서비스에 대한 지역아동센터의 만족도는 높았다. 특히 교사들의 업무가 경감되어 아이들을 돌보고 교육하는 데 시간과 에너지를 집중할 수 있게 됐다는 점을 높이 샀다. 그럼에도 불구하고, 친환경재료를 쓰기 어려운 급식단가의 문제, 수익구조 창출의 문제, 열악한 근로환경, 배송의 어려움 등이 보완되어야 할 사항으로 도출되었다.

지역순환 사회적 경제모델: 성북구 친환경급식센터

성북구 친환경급식센터는 지자체 주도형이다. 성북구는 2010년 서울시 최초로 친환경무상급식을 시행한 이래, '성북구학교급식 등 지원조례(2009. 12. 제정)'를 '친환경급식지원에 관한 조례'로 개정한 바 있다. 개정된 조례에 따라 '성북구 친환경급식지원센터'를 구성하고, 친환경쌀 차액지원 확대, 공공급식 식재료 공동구매, 친환경과일 추가급식, 어린

이급식 관련 지원센터 설립, 도시꼬마농부 등 체험 및 교육프로그램 진행, 도농교류지원 등 학교에 국한되어 있는 공공의 급식지원 책임을 어린이집, 유아시설까지 적용하여 학교에서 공공급식시설까지 원스톱 통합관리시스템을 구축하려는 시도라고 할 수 있다. 특히 친환경먹거리사업단, 길음살버그린이사업 등은 지역의 노후 소득이 부족한 노인의 일자리 제공을 공공급식 영역과 연결하고, 나아가 먹거리를 통한 지역순환 사회적 경제모델을 지향하고 있다는 점에서 시사점이 있다.

친환경운동의 개척자: 생협활동조합 활동들

마지막 현장조사로 한살림, 아이쿱, 두레, 행복중심생협의 활동사례 조사를 통해 우리나라 친환경운동의 선구주자인 생협들과 연계하는 정책방안을 모색하였다. 한살림, 아이쿱, 두레, 행복중심생협의 사례가 포함되었다. 생협들은 식재료의 구매비율이나 지속성 여부를 심사해 각 생협이 인증한 현판을 제공한다. 회원 어린이집에 식단정보 제공, 식생활교육 진행, 할인 혜택 등의 서비스를 제공하기도 한다. 서울시 수탁어린이집을 직접 운영하는 한살림은 자체 어린이집 급식의 식재료로 한살림 물품을 이용하고, 월별·분기별로 아동, 부모를 대상으로 먹거리교육 프로그램을 진행하고 있었다. 지역아동센터는 규모가 작고, 식재료를 인근 식품 매장에서 구매하는 경우가 많은 점을 고려할 때, 대부분의 지역에 매장을 가지고 있고, 먹거리교육, 체험프로그램의 경험이 많은 생협과 연계하는 방식도 적극 고려해볼 필요가 있겠다.

현장사례의 시사점과 정책제언

이 연구는 시민사회 현장의 공공급식 관련 사례를 분석하여 정책적 시사점을 도출하고자 하였다. 우선 이 연구는 제도, 정책적 차원에서 분산되어 있는 공공급식의 정책 및 관리체계를 통합할 필요가 있음을 제기한다. 서울시만 하더라도 공공급식 정책이 공공급식은 시민건강국(식품안전과), 여성가족정책실(보육담당관), 평생교육정책관(친환경급식담당관) 등으로 업무가 나누어져 있다. 최근 서울시가 이른바 '칸막이행정'의 문제를 해결

하기 위해 서울시 부서 간, 자치구 간 협업을 강조하고 있지만, 여전히 일선에서는 혼선이 있다. 따라서 서울시 업무부서 간, 서울시와 자치구 간 공공급식에 관한 통일되고 일관성 있는 철학과 그에 걸맞은 정책과 실행계획, 행정지도가 이루어져야 할 것이다.

현장사례연구를 통해 도출된 이 연구의 가장 핵심적인 시사점은 공공급식에서의 지역아동센터 역할이다. 문헌연구, 현장조사와 인터뷰에서 누차 확인됐듯이 지역아동센터에서 급식은 단순히 끼니를 해결하는 차원을 넘어 교육의 역할, 정서적 지원의 역할을 하고 있었다. '직접조리'는 이를 위한 가장 유용하고 효과적인 방법이었지만, 직접조리를 할 수 있는 여건을 갖춘 지역아동센터는 많지 않았다. 급식의 질은 조리사의 역량에 큰 영향을 받고, 급식이 단순히 먹거리를 제공하는 것이 아니라 교육과 정서적 측면을 모두 고려한 '집밥'이 되기 위해서는 무엇보다도 지역아동센터 급식을 위한 조리인력, 조리시설에 대한 더 적극적인 지원이 있어야 할 것이다.

서울시 도농상생 공공급식 시범사업 관련 제언

2017년부터 시작될 서울시 도농상생 시범사업의 핵심은 2019년까지 서울지역 25개 전 자치구에 '공공급식센터'를 설치하고, 산지 기초지자체와 1:1 매칭을 통해 친환경 식재료를 직거래하겠다는 것이다. 이러한 서울시의 정책은 우선, 산지의 조직화된 중소농가에서 생산된 식재료를 서울시의 공공급식영역으로 연결시키는 시스템을 구축하기 위해 노력하고 있는 것으로, 의미 있는 시도이다. 더욱이 관행 유통시장뿐만 아니라 친환경학교급식 시스템에도 참여하기 어려웠던 중소가족농에게 직접적인 혜택을 주고자 하는 점에서 의미가 있다.

이러한 긍정적인 측면에도 불구하고, 첫째, 그간 자발적이고 다양한 형태로 이어져 왔던 시민사회 현장의 노력과 도농관계가 서울시의 새로운 정책으로 인해 단절되지 않도록 하는 지원 또는 시범사업과의 연계정책이 제시되어야 할 것이다.

둘째, 도농상생의 가치를 더 확장시킬 필요가 있다. 도농상생의 본연 가치를 실현하기 위해서는 직거래 방식과 함께 소통, 관계형성, 먹거리 및 생태 교육 등이 함께 강조되어야 한다. 도시에 사는 지역아동센터의 아이들이 지속적인 농부들과의 교류, 농가방문 등을 통해 생태적 감수성을 잃지 않도록 하는 것이 중요하다. 단순히 좋은 음식, 친환경먹

거리를 어린이집에 다닐 때만 먹는 것이 아니라 아이들이 집에서, 지역에서 또는 자라면서 자신이 처한 조건에서 최대한 좋은 먹거리를 선택하고 조리할 수 있도록 도와주는 교육이 필요하다. 나아가 이러한 경험들이 모여 먹거리의 중요성을 깨달고, 훗날 건강한 먹거리를 선택하는 소비자, 또는 건강한 먹거리를 직접 경작하는 농부가 되는 어른들로 자랄 수 있도록 하는 것이 진정한 의미의 도농상생일 것이다.

셋째, 원론적인 차원에서 '도농상생'이 서울시 공공급식 정책의 캐치프레이즈로 내세우는 것에 대한 제고가 필요하다. 소비도시 서울의 공공조달의 영향력을 활용해 서울시민의 먹거리 안정성을 확보하는 동시에 한국 농업농촌의 지속가능성에도 기여하겠다는 발상은 전 세계적으로도 유례를 찾아보기 힘들 정도로 선도적인 것임에는 분명하다. 그럼에도 불구하고, 한국의 현실에서 '도농상생'은 친환경인증의 논쟁으로, 때로는 정치적 공방으로 이어질 가능성이 다분하다. 공공급식의 현장에는 많은 절박한 현안이 산적해 있다. 먹거리빈곤과 부정의의 문제, 당류·첨가물 등 가공식품의 문제, 먹거리와 관련성이 높은 질병들, 조리방법의 문제 등, 또한 앞서 언급되었듯이 지역아동센터는 조리사나 조리시설의 문제, 제철식단의 부재 등이 그 예이다. 이러한 현안들이 친환경농산물 조달에 초점이 맞추어진 좁은 의미에서의 '도농상생' 정책에 밀려 간과되어서는 안 될 것이다.

마지막으로, 서울시가 2019년까지 서울지역 25개 전 자치구에 설립하고자 하는 '공공급식센터'의 역할에 대한 제고가 필요하다. 현재까지 공개된 서울시의 계획으로 보자면, 자치구에 설립될 공공급식센터는 산지 기초지자체와 1:1 매칭을 통해 친환경식재료를 납품받아 지역에 있는 어린이집, 지역아동센터, 복지관 등으로 배송하겠다는 것이 주 역할로 보인다. 그러나 이미 서울시에는 친환경식자재를 유통하기 위해 설립된 친환경유통센터가 존재하고 있고, 공공급식을 지원하기 위한 학교급식지원센터, 친환경공공급식센터, 어린이급식관리지원센터 등도 이미 설립되어 운영되고 있는 자치구가 많다. 더군다나 서울시는 집밥프로젝트의 하나로 2018년까지 사회적 경제조직, 마을기업 등과 협력해 25개 자치구에 9개의 도시락센터를 건립하고자 하는 계획도 추진하고 있다. 앞서 지적했듯이 서울시 부서 간, 자치구 간 조정을 통해 각 센터의 역할과 책임을 분명히 하고 이에 따른 업무분장이 되어야 할 것이다. 무엇보다 현재 있는 센터나 기관을 활용하는 방안, 연계하는 방안을 고려하면서 공공급식센터의 역할과 위상이 정립되어야 할 것이다.

이와 함께 이 연구는 '도농상생 공공급식꾸러미'와 '마을부엌(community kitchen)' 아이디어를 집밥과 도농상생 개념이 결합될 수 있는 구체적인 실행방안의 예로 제시하고 있다.

목차

01 연구개요 2
1_연구배경 및 목적 2
2_연구내용 및 방법 4

02 서울시 저소득층아동 공공급식 정책의 현황과 변화 전망 12
1_서울시 저소득층 아동 공공급식 정책과 현황 12
2_지역아동센터 역할과 현황 19

03 할머니네텃밭의 경험과 시사점 24
1_할머니네텃밭 사업의 개요 25
2_참여자 경험분석: 지역아동센터 참여자를 중심으로 55
3_소결: 시사점과 정책 이슈 78

04 대안모색을 위한 사례조사와 토론회 82
1_다양한 방식의 경험과 시사점 82
2_대안모색을 위한 토론회 99

05 연구종합 및 정책제언 112
1_연구종합 및 시사점 112
2_서울시 정책제언 115
3_연구성과 및 기대효과 123

참고문헌 125

서울연구원 The Seoul Institute

표

[표 1-1] 연구내용 및 흐름도 5
[표 1-2] 주요 연구방법 6
[표 2-1] 서울시 지역아동센터 급식 지원단가 12
[표 2-2] 서울시 아동급식 제공방법 14
[표 2-3] 교과부와 복지부로 이원화된 급식지원체계 16
[표 2-4] 서울시 지역아동센터 일반현황 19
[표 2-5] 식단가 및 간식제공 20
[표 2-6] 급식제공 형태 20
[표 2-7] 급식인력 현황(시간제, 일시 지원인력 포함) 20
[표 2-8] 친환경식재료 사용 비율 21
[표 3-1] 연도별 사업 발주처와 예산규모 26
[표 3-2] 2013년 할머니네텃밭 참여센터 및 공동체 28
[표 3-3] 연도별 신청자격과 선정절차 29
[표 3-4] 2014년 할머니네텃밭 참여센터 및 공동체 31
[표 3-5] 2015년 할머니네텃밭 참여센터 및 공동체 32
[표 3-6] 할머니네텃밭 1년 사업의 흐름(2014년) 33
[표 3-7] 연도별 주요사업 및 특징 34
[표 3-8] 먹거리교육 실례 1(기본 교육안) 44
[표 3-9] 먹거리교육 실례 2(기본 교육안) 44

서울연구원 The Seoul Institute

[표 3-10] 먹거리교육 실례 3(심화 교육안) 45

[표 3-11] 아동 먹거리교육 강의일지 46

[표 3-12] '할머니네 가자' 캠프 프로그램 실례 48

[표 3-13] 2013년 농가 어르신의 서울 나들이 프로그램 51

[표 3-14] 2014년 농가 어르신의 서울 나들이 프로그램 52

[표 3-15] 참여자경험분석 범주 및 주제 55

[표 3-16] 할머니네텃밭 시사점 및 한계 80

[표 4-1] 노나매기단체급식협동조합 개요 84

[표 4-2] 성북구 친환경급식센터 사례 개요 88

[표 4-3] 성북구 유아급간식일반식단_자율선택(2016년 9월) 90

[표 4-4] 생활협동조합 특징 96

[표 4-5] 두레생협 10월 급식식단 97

[표 5-1] 서울시 '도농상생 공공급식꾸러미' 시범사업(안) 120

서울연구원 The Seoul Institute

그림

[그림 3-1] 할머니네텃밭 협력관계 24

[그림 4-1] 성북구 친환경급식센터와 급식 관련 담당부서 88

[그림 4-2] 성북구 친환경급식센터와 공공급식 관련 운영계획 93

서울연구원 The Seoul Institute

사진

[사진 3-1] 꾸러미 구성 38

[사진 3-2] 꾸러미작업을 하는 농업공동체 39

[사진 3-3] 아동대상 먹거리 이론교육 42

[사진 3-4] 아동대상 요리실습교육 42

[사진 3-5] 부모대상 먹거리 이론교육 43

[사진 3-6] 부모대상 먹거리 요리실습교육 43

[사진 3-7] 할머니네 가자: 할머니들과의 만남 49

[사진 3-8] 할머니네 가자: 식사시간 49

[사진 3-9] 할머니네 가자: 농사체험 50

[사진 3-10] 서울 나들이 비누만들기 체험(2014년) 53

[사진 3-11] 서울 나들이 지역아동센터 방문(2014년) 53

[사진 3-12] 2014년 언니네텃밭 가을추수한마당
종로푸른학교 지역아동센터 참여사진 53

[사진 3-13] 2014년 언니네텃밭 가을추수한마당
종로푸른학교 지역아동센터 참여사진 54

[사진 4-1] 동작구 노나매기 단체급식협동조합 85

[사진 4-2] 성북구 친환경먹거리 사업단 꾸러미 94

[사진 4-3] 성북구 친환경먹거리 사업단 94

서울연구원 The Seoul Institute

01

연구개요

1_연구배경 및 목적

2_연구내용 및 방법

서울연구원 The Seoul Institute

01 | 연구개요

1_연구배경 및 목적

서울시는 2015년 밀라노 도시먹거리정책협약(Milan Urban Food Policy Pact)에 참여한 바 있다. 전 세계 117개 도시가 참여한 이 협약에 한국은 서울시 외에도 대구시, 여수시가 참여하였다. 협약은 먹거리 생산·공급·유통, 폐기물관리, 식생활과 영양, 사회적 가치 실현, 정책 실행 거버넌스 등 6개 범주, 37개 실행행동을 통해 먹거리시스템의 사회적 가치실현을 위한 지역(도시)차원의 주체적인 행동을 요구하였다.

밀라노 도시먹거리협약은 먹거리 정책이 사회적 가치와 형평성을 구현하는 중요한 수단이 될 수 있음을 선언했다는 평가를 받는다(황영모·신동훈·배균기, 2015; 허남혁, 2014). 구체적으로 37개 권장 실행행동 중 14항 '취약계층 건강 먹거리 접근을 위한 현금지원과 먹거리공급'을 두어 먹거리 정책의 사회적·경제적 형평성을 강조하고 있다. 나아가 17항 '소외계층, 도시농촌 먹거리 관련 사회적 연대활동 장려' 조항은 도시문제를 농업문제와 연계해 해결하는 통합적 전략을 권장한다. 이는 먹거리 문제를 단순히 식품의 수요공급 조절과 조달이라는 시장적 관점이 아닌 복지와 사회정의의 문제로 확장시킨 것이다. 더 나아가 협약은 신자유주의 경제위기와 환경위기를 대처하기 위해 공공단위에서 먹거리 체계를 재구축하고자 하는 전 세계적 흐름을 담고 있다고 볼 수 있다.[1)]

한국에서도 먹거리 정책에 대한 사회적 관심은 높다. 중앙정부를 비롯해 각 지방정부는 지역푸드시스템, 친환경급식, 도농상생, 도시농업, 먹거리교육 등 먹거리와 관련된 정책을 지속적으로 확대하고 있다. 특히 사회적으로 큰 이슈였던 친환

---

1) 2013년에 출간된 유럽연합의 먹거리공공조달 행동계획 보고서는 먹거리 정책이 지속가능한 도시(지역)개발과 사회정의를 실현하기 위한 강력한 수단이 될 수 있음을 보여주는 다양한 사례들을 담고 있다(허남혁, 2014).

경무상학교급식이 성과를 거두면서 학교급식의 범위를 넘어 공공급식 분야까지 친환경급식을 확대해야 한다는 요구가 시민사회를 중심으로 지속적으로 제기되고 있다(김선희, 2012). 즉 먹거리에 대한 선택권이나 접근성이 상대적으로 떨어져 있는 계층에게 '먹거리기본권'을 보장해야 한다는 공공서비스 영역, 복지의 차원에서 먹거리 이슈가 새롭게 제기되고 있는 것이다.

서울시 역시 이러한 전 세계적 흐름, 사회적 요구에 발 빠르게 조응하고 있다. 2015년부터 전문가, 시민단체, 관련 기관 대표 등과 부처 간 협동으로 먹거리종합마스터플랜을 수립하기 위한 회의를 진행해오고 있다. 2016년에는 친환경공공급식을 어린이집, 지역아동센터, 공공기관, 시립병원, 기타 사회복지시설 등까지 단계적으로 확대하기 위한 구체적인 계획을 세우기 위해 민관거버넌스 회의('도농상생TF')를 운영하고 있다. 특히 2017년부터 어린이집과 지역아동센터를 중심으로 친환경공공급식을 시범적으로 운영하고자 하는 방향을 세워두었다. 학술용역과 민관 협의를 통해 '집밥'과 '도농상생'을 서울시 공공급식의 정책 방향으로 삼았다(두 개념은 제2장에서 자세하게 소개될 것임).

이 연구는 이러한 사회적·정책적 배경을 바탕으로 하고 있다. 서울시는 친환경급식을 보다 공공급식에서 확대하고자 하고, 이를 위해 공공조달을 개선하기 위한 논의를 이끌어가면서 모범사례를 만들어가고자 하는 정책의지가 있다. 하지만 문제는 정책이 집행될 현장은 매우 복잡하다는 것이다. 다양한 이해관계자가 얽혀 있고, 상이한 경험과 역사, 그리고 이로 인해 발생하는 이해의 차이가 있을 것이며, 기관마다의 조건도 다를 것이다. 어린이집과 지역아동센터의 조건과 요구가 다를 것이며, 지역아동센터만 보더라도 아마도 동작구 관내 지역아동센터와 성북구 관내 지역아동센터의 조건과 요구는 다를 것이다. 때문에 정책의 효율성을 높이기 위해서는 현장을 면밀히 들여다보는 것이 무엇보다 중요하다. 따라서 이 연구의 1차적 목적은 공공급식과 관련한 현장 사례를 깊이 들여다보는 것이고, 이를 통해 2차적 목적인 정책적 시사점을 도출하고자 하는 것이다. 다시 말해 이 연구의 목적은 최근 3~4년간 시도되었던 현장사례를 분석하여 서울시 공공급식

정책의 방향으로 삼고 있는 '집밥'(영양, 정서, 교육적으로 균형 잡힌 건강한 급식)과 '도농상생' 정책에 시사점을 주고자 하는 데에 있다.

2_연구내용 및 방법

1) 연구내용

연구는 우선 저소득층 아동 공공급식 정책과 현황을 파악하고 진단하는 것으로부터 시작한다. 서울시 저소득층 아동대상 공공급식의 정책과 현안과제를 개괄한다. 서울시 공공급식 정책의 주요 방향인 집밥 개념과 도농상생의 개념과 관련 정책을 개괄한다.

둘째, 저소득층 아동 공공급식의 주요한 역할을 하고 있는 지역아동센터의 현황을 파악하였다. 이 연구의 범위는 서울시 지역아동센터로 국한하고 있다. 지역아동센터는 서울시가 아동을 대상으로 하는 급식서비스(도시락·밑반찬 지원, 꿈나무카드 발급, 지역아동센터 등) 가운데 이용 만족도와 정책 효과성이 가장 높은 것으로 파악되었다(김진주, 2012). 또한 지역아동센터는 저소득층 아동의 공공급식 정책에서 차지하는 중요성도 높다.

셋째, 서울시 정책의 주요 방향인 집밥과 도농상생의 취지에 부합하는 것으로 평가된 할머니네텃밭 사례를 심층 분석하였다. 할머니네텃밭의 3년간의 사업분석과 참여자 경험분석을 통해 시사점과 현장 이슈를 도출하였다.

넷째, 할머니네텃밭 사례분석에서 도출한 현장 이슈에 대한 대안을 모색하기 위한 일환으로 시민사회 영역에서 추진되어 왔던 다양한 방식의 공공급식 사례를 조사하였다. 노나매기 공공급식협동조합, 성북구 친환경급식센터, 생활협동조합들의 활동사례가 이에 포함된다.

마지막으로 저소득층 아동 공공급식 관련자 정책토론회를 개최하여, 연구를 종합

하고, 지역아동센터를 기반으로 한 서울시 공공급식 활성화 방안을 도출하였다. 전체적인 연구의 흐름은 다음의 [표 1-1]과 같다.

[표 1-1] 연구내용 및 흐름도

선행연구 검토 및 서울시 관련 정책 조사	○ 서울시 공공급식 관련 정책과 현황 ○ 서울시 공공급식 현안과 방향 ○ '집밥프로젝트' ○ '도농상생'
⇩	
지역아동센터 현황 조사	○ 지역아동센터 급식 현황 ○ 현장 이슈 조사
⇩	
할머니네텃밭 사례 심층연구	○ 사업 내용 및 참여자 조사 ○ 참여자 경험분석 ○ 현장 이슈 조사 및 대안 검토
⇩	
대안모색을 위한 조사와 토론	○ 현장사례들 - 노나매기 단체급식협동조합 사례 - 성북구 친환경공공급식 사례 - 생협사례들 ○ 대안모색을 위한 토론회
⇩	
'집밥', '도농' 공공급식 정책 제언	○ 현장 대안 제안 ○ 정책적 제언

2) 연구방법

이 연구는 문헌분석, 심층면접, 실행연구(action research) 방법을 도입하였다. 연구의 세부 목적과 내용에 따라 자료수집 및 분석방법을 혼합적으로 사용하였다 [표 1-2] 참조). 구체적인 내용은 다음과 같다.

[표 1-2] 주요 연구방법

연구분야	주요내용	연구방법
서울시 공공급식 정책 현황 진단	- 저소득층 아동 공공급식 정책의 현황과 전망 - 지역아동센터 현황과 역할	- 문헌수집 - 서울시 정보공개청구 - 서울시, 지역아동센터 관계자 면접 - 실행연구(정책자문, 간담회, 토론회 참여)
할머니네텃밭 사례연구	- 사업내용 분석 - 참여자 경험분석	- 문헌분석 - 간담회 - 심층면담
대안제시위한 사례연구	- 노나매기 사례 - 성북구 사례 - 생협 사례	- 문헌 조사 - 심층면담 - 현장방문 조사
정책제언	- 서울시 공공급식 정책제언	- 간담회, 토론회

(1) 문헌연구

지역아동센터 아동급식 주제에 관련된 학술연구 자료, 서울시 발주 용역 보고서 등에 대한 선행연구를 검토하였다. 우선, 학술연구 자료는 '서울시 공공급식', '지역아동센터', '저소득층 아동' 등의 검색어를 사용하였다. 10여 편이 검색되었고, 이마저도 영양학적 관점에서 조사된 연구가 대부분이어서 현재 서울시 공공급식의 현황이나 저소득층 아동급식에 대한 연구가 활발하지 않음을 확인할 수 있었다.

둘째, 학술연구서 외에 관련 법령, 연구용역 보고서, 서울시 정책보고서, 회의록,

내부자료 등을 검토하였다. 서울시 아동급식 정책의 현황, 지역아동센터 지원 현황, 정책 계획을 검토하기 위함이다. 서울시 담당 공무원과의 면담도 진행하였다. 이 과정을 통해 서울시가 '집밥프로젝트'와 '도농상생공공급식' 정책을 일부 시행 또는 계획하고 있음을 알 수 있었다. 또한 서울시가 2016년 3월에 복지시설, 어린이집, 지역아동센터를 대상으로 실시한 공공급식 실태조사 자료를 수집할 수 있었다.

셋째, 국내외 아동급식 사례에 관한 문헌조사를 실시하였다. 현장에서 시도되고 있는 의미 있는 사례를 발굴하기 위함이다. 서울시 정책방향(집밥프로젝트와 도농상생공공급식)과 부합되거나 시사점을 줄 수 있는 사례를 검토했다. 학술문헌 이외에 온라인 검색을 사용하여 현장사례 발굴을 시도하였다.

(2) 할머니네텃밭 사업 및 참여자 경험분석

사례연구는 할머니네텃밭, 노나매기 단체급식협동조합, 성북구 친환경급식센터, 생활협동조합들의 활동사례를 대상으로 하였다. 우선, 할머니네텃밭은 지역아동센터와 농촌공동체의 결연을 통해 지역아동센터의 건강한 먹거리를 보급하기 위해 환경정의가 2013년부터 2016년까지 진행한 사업이다. 서울시의 집밥프로젝트와 도농상생의 취지에 잘 부합하는 사업이라 판단되었다. 사업분석과 참여자 경험연구를 통해 현장 이슈와 시사점을 도출하기 위해 다양한 자료가 수집되었다. 우선, 환경정의를 통해 할머니네텃밭과 관련된 자료를 취합하여 이 중 2013년 참여자 의견조사자료(2013년~2014년 사업시행과정 조사), 2014년 참여자 대상 설문조사 항목 중 주관식 항목 답변(2015년 조사 실시) 등을 분석하였다.

참여자들과의 간담회 녹취록을 분석하였다. 2016년 3월 17일 진행된 간담회는 홍성우(서지협 사무국장), 이수경(도깨비방망이 센터장/서지협 회장), 이현정(푸른나래 센터장), 성태숙(파랑새 센터장/전국지역아동센터 회장), 서근영(언니네텃밭 운영국장), 김도영(언니네텃밭 지원팀장), 조성희(먹거리강사), 소혜순(먹거리강사) 등이 참여해 2013년부터 2015년까지의 할머니네텃밭 사업을 평가하고 향

후 대안을 모색한 자리이다.

추가로 2016년 7월부터 8월에 걸쳐 심층면접이 진행되었다. 심층인터뷰는 이수경(서지협 대표, 2013·2014·2015 사업참여), 소혜순(먹거리강사, 2013·2014·2015 사업참여), 신권화정(환경정의, 2013·2014년 사업책임자) 등 할머니네텃밭의 주요 참여자를 대상으로 하였다. 심층면접은 구조화된 면접보다는 심층면접 방식을 도입하여 연구주제에 대해 집중적으로 질문하고, 개인의 경험에 대해 구체적이고 깊이 있는 이해를 구할 수 있도록 하였다. 면접은 녹음을 하지 않았으며 내용을 기록하는 방식을 택하였다.

수집된 기술 자료는 연구 내용과의 연관성을 확인하면서 의미 있는 단어와 문장으로 묶어서 소주제화하고, 이를 다시 비슷한 주제끼리 묶어 범주화하는 방식을 통해 분석하였다.

(3) 대안 모색을 위한 다양한 현장사례 조사

할머니네텃밭 사례분석에서 도출한 현장 이슈에 대한 대안을 모색하기 일환으로 시민사회 영역에서 추진되어 왔던 다양한 방식의 공공급식 사례를 조사하였다. 노나매기 공공급식협동조합, 성북구 친환경급식센터, 생활협동조합들의 활동사례가 이에 포함된다. 노나매기 단체급식협동조합은 지역아동센터 자체 조리사, 영양사가 없는 조건을 반영하여 케이터링협동조합을 통해 해결하고자 한 사례로 알려져 있다. 반면 성북구 친환경공공급식 사례는 지자체 주도형으로 이미 정착단계에 있는 학교 친환경급식시스템과 연결하여 지자체의 재정과 시스템을 활용하고 있다는 점에서 사례로 선정되었다. 생활협동조합 사례는 한살림, 아이쿱, 두레, 행복중심생협 사례가 포함되었다.

노나매기 사례는 7월 21일에 서울시 도농TF 워크숍에서 발표한 유호근 동작희망나눔네트워크 사무국장의 발표 내용을 1차 자료로 삼았다. 이후 8월 29일 현장방문을 통해 형남석 노나매기 대표와 인터뷰를 진행하여 추가 자료를 수집하였다. 성북구 친환경공공급식 사례조사를 위해 이번파 성북구친환경급식 사무국장

과의 심층인터뷰를 진행하였고(8월 8일), 성북구 친환경급식과 관련한 사업인 실버택배단 출범식에 참가(8월 11일)해 참여관찰을 시행하였다. 생활협동조합 사례 연구는 메일을 통한 서면면담과 전화를 통한 추가면담으로 10월 중 진행되었다.

(4) 실행연구(action research) 방법

이 연구는 실행연구(action research) 방법론에 기반하고 있다. 실행연구는 연구결과와 실천적인 적용이 분리되어 있는 것이 아니라 연구과정 속에 실행적인 개입을 포함시켜 연구와 실행을 밀접하게 연계하도록 설계한다(조용환, 2015). 이 연구방법은 현장의 요구와 문제들을 연구를 통해서 파악하고 그 개선을 도모하는 연구에 적합하다(Reason and Bradbury, 2001; Kemmis and McTaggart, 2004). 방법론적으로 연구자가 당사자와 함께, 계획-실행-성찰-재계획을 반복한다. 실행연구는 실행 정도나 연구책임자, 연구방법에 따라 다양하게 설계할 수 있다.[2] 이 연구는 전문연구자와 현장 실천자들이 공동연구자가 되어 연구과정 전반을 함께 수행하는 연구자-참여자 합작실행연구를 기본으로 하였다.

실행연구는 연구의 과정에 실행가능한 활동계획을 수립하여 현실에 적용하는 과정까지 포함하지만, 이 연구의 수행기간이 6개월이라는 점에서 연구에서 제시한 대안을 적용하고 이를 평가하는 단계까지 보고서에 담을 수는 없었다. 그럼에도 불구하고, 이 연구의 책임자가 서울시 도농상생 TF에 참석하고, 연구진들이 각각 서울시 또는 시민단체가 주관하는 자문회의, 간담회, 워크숍 등에 참여하여 현장의 의견이 연구에 반영하도록 하였다. 또한 연구의 마무리 단계에서 토론회를 개최해, 지역아동센터 종사자와 전문가, 서울시 정책담당자들에게 연구의 중간결과를 공유하고, 그들의 의견을 적극 반영하여 연구의 결과가 현장의 문제를 해결하는 데 직접적으로 도움을 줄 수 있도록 설계하였다.

---

2) 연구자-참여자 합작 실행연구(collaborative action research), 참여자 주도 실행연구(practitioner action research), 비판적 실행연구(critical action research) 등이 있다(조용환, 2015).

02

서울시 저소득층아동 공공급식 정책의 현황과 변화 전망

1_서울시 저소득층 아동 공공급식 정책과 현황

2_지역아동센터 역할과 현황

02 | 서울시 저소득층아동 공공급식 정책의 현황과 변화 전망

1_서울시 저소득층 아동 공공급식 정책과 현황

1) 서울시 저소득층 아동급식 정책 개괄

「아동복지법」 제35조 '급식지원 등을 통한 결식예방 및 영양개선에 관한 사항'은 국가 및 지방자치단체의 아동의 건강 증진을 의무로 규정하고 있다. 1989년부터 시작된 결식우려아동에 대한 급식 지원사업은 2005년부터 각 지방자치단체가 수행하는 사업으로 이양되었다. 이에 따라 서울시에 거주하는 결식우려아동에 대한 지원은 서울시의 소관업무가 되었다(서울지역아동센터, 2011).

2014년 현재 서울시 아동급식 지원 대상 인원은 학기 중 28,713명이며, 방학 중은 45,580명이다(지역아동센터급식중앙지원단, 2014). 아동급식 전달체계로 보면, 학기 중 중식만이 학교급식 영역에 속해 서울시 교육청의 소관이다. 학기 중 조식, 석식, 주말 조식, 중식, 석식과 방학 중은 서울시 및 자치구의 소관업무가 된다.

서울시 아동급식 지원단가는 2011년 7월, 1식당 기존 3,500원에서 4,000원으로 인상되었다. 그 후 5년간 동결되어 있는 상태로 있다가 연구기간인 2016년 7월에 5,000원으로 인상된다. 서울시의 기본단가는 타 시도별 아동급식 지원단가와 비교해보았을 때 상위에 속한다.[3)]

[표 2-1] 서울시 지역아동센터 급식 지원단가

1989	2004	2005	2009	2011	2016.7
2000원	2,500원	3,000원	3,500원	4,000원	5,000원

3) 경기도(4,500원), 인천/경남(4,000원). 부산(3,900원), 광주/대전/울산/강원/제주(3,500원),대구/충북/충남/전북/전남/전북(3,000원) 등

2016년 7월 인상 이전을 기준으로, 서울시와 자치구가 각각 5:5로 지역아동센터에 4,000원을 기본적으로 지원해주고, 자치구별로 별도의 지원금을 주는 경우도 있다. 예를 들어 용산구와 영등포구는 4,500원, 양천구는 학기 중 4,000원, 방학 중 4,500원, 강남구는 5,500원이 된다(이승미, 2015; 지역아동센터급식중앙지원단, 2014).

지역아동센터에 지원되는 급식사업비는 식재료비 구입에 사용하는 것을 원칙으로 하고 있다. 급식비의 20% 범위 내에서 조리사 인건비 등 부대비용에 사용이 가능하나 급식의 질저하를 막기 위해 필수적인 곳에 사용하도록 행정관리(보건복지부 2015년 아동분야 사업안내)를 하고 있다.

급식지원사업은 단체급식소 이용, 도시락이나 식재료 등 배달, 가맹점 이용, 상품권이나 식품권 등을 이용하는 방법 등 여러 가지 방법이 사용되어 왔다. 2009년 7월 급식지원대상 아동의 낙인감을 해소하고 이용편의성을 높이고자 전자급식카드인 '꿈나무카드'를 도입하였다. 아동급식 제공방법별로 산정한 인원수는 일반음식점(69.1%), 지역아동센터(22.9%), 도시락 배달(4.0%), 사회복지관(1.4%), 부식 제공(1.5%) 등의 순으로 나타났다(이승미, 2015).

추가로, 서울시는 2011년 지역아동센터 20개 600명의 아동을 대상으로 시범적으로 과일 제공 및 영양교육 시범사업을 운영하고 있다(예산 8,710만 원). 2011년 7월~11월 5개월 동안 하루에 80~100kg의 과일 제공 및 영양교육을 실시하였다(한국건강증진재단, 2011). 2014년 4월부터 23개소로 증가하여 207개소의 일부 지역아동센터 아동 5,712명에게 과일이 제공될 예정이며 1인당 200g씩 주 2회, 제공기간도 6개월에서 9개월로 연장되었다. 영양교육은 보건소에서 전문영양교육 강사를 파견하여 10회에 걸쳐 실시하며 가정통신문을 통한 가정에서의 건강한 식생활을 위한 교육도 병행해서 진행하고 있다.

2) 서울시 아동급식의 주요 현안

(1) 아동급식 지원단가의 문제

이승미(2015) 연구가 아동급식 지원단가의 충분도 및 희망단가를 조사한 결과, 아동(60.2%), 보호자(69.5%), 아동급식 담당 공무원(66.9%), 급식 제공처(69.8%) 모두에서 부족하다는 결과가 나왔다. 같은 연구는 소비자물가지수 반영 추정 식재료비 및 관리비, 최저임금 반영 추정 인건비의 합산 결과 2016년 급식 1식당 소요되는 식재료비, 관리비, 인건비는 3,542.7원, 1,144.2원, 964.2원(2016년 최저임금 기준)으로, 합계가 5,651.8원으로 추정되었다. 이때 비율은 식재료비가 약 62.7%이고, 관리비와 인건비의 비율을 합산하면 37.3%가 된다. 이러한 분석을 바탕으로 이승미는 서울시 아동급식 지원단가를 5,651.8원, 관리비 및 인건비 비율을 37.3%로 제한해 단계적 인상을 추진할 것을 제언했다.

지원단가의 문제가 식재료 구입비보다는 인건비 등 부대비용을 지원금의 20% 이내에서 사용하도록 한 것과 연동되어 현안이 제기된다. 예를 들어, 월 200만 원의 급식비를 지원받는 센터는 최대 40만 원까지 조리사 인건비 등 식재료비 외 사용이 가능하다. 급식제공이 지역아동센터가 하는 주요한 업무임에도 조리를 위한 정식 교사를 채용할 수 없는 문제는 지속적으로 제기되어 왔다.

(2) 급식제공방법: 직접조리, 꿈나무카드, 도시락

급식제공방법으로는 지역아동센터나 복지시설을 통한 단체급식이 가장 효과적이고 이용만족도도 높은 것으로 보고되었다. 그럼에도 불구하고 현실적으로는 급식지원 대상 아동들이 선택한 급식제공방식은 꿈나무카드(65.3%), 단체급식(33.4%), 도시락 배달(38.2%) 순이다. 편리성이 꿈나무카드를 이용하는 주된 이유이다.

[표 2-2] 서울시 아동급식 제공방법

꿈나무카드	지역아동센터	도시락 배달	복지관	부식제공
69.1%	22.9%	4.0%	1.4%	1.5%

환경정의(2015)가 서울시 자치구별로 정보공개를 요청해 받은 자료에 의하면, 꿈나무카드 이용 비율이 강남구가 96%, 노원구 89%, 동작구 84%로 평균 이용률 62%를 넘는 자치구는 15구나 된다.

꿈나무카드 주요 사용 장소는 편의점이 57.7%, 일반음식점 29.9%, 제과점 12.4% 순으로 나타났다. 꿈나무카드로 편의점에서 주요하게 구입하는 식품 1순위는 삼각김밥(40.6%), 도시락(16.5%), 흰우유(12.0%), 라면(7.5%), 가공우유(4.5%) 순으로 나타났다(이승미, 2015). 꿈나무카드 주요 사용 장소인 편의점에서 구입할 수 있는 상품을 모니터링한 결과(환경정의, 2015. 5. 모니터링) 총 731종 중 당류에서 어린이 기호식품의 신호등표시제에 의거 적색등급을 받은 제품은 101종으로 대부분 식사류보다는 간식류에 해당하는 품목이다. 나트륨의 적색등급 품목도 129종으로 조사되었다. 아동복지 관련 예산지원 파악에 있어서도 지자체별로 꿈나무카드 이용 품목에 대한 정보관리가 안 되고 있었다. 2015년 환경정의의 정보 공개 청구 시 지자체는 꿈나무카드의 지원유형 특성상 이용품목을 파악하고 있지 않다고 밝혔다.

따라서 꿈나무카드는 이용 편의성과 관리효율성 및 투명성 증대에는 기여했지만, 아동의 영양균형을 이룬 식사를 하기보다는 간식을 사는 데 이용하거나 가족의 부식 또는 외식에 이용하는 경우가 많아 본래 취지와 어긋나게 사용되고 있다는 지적을 받는다(최해림 외 2011; 환경정의 2015; 이승미 2015).

(3) 불안정한 급식지원체계와 행정지도

기본적으로 아동급식은 교과부와 복지부의 이중 지원체계로 되어 있다 ([표 2-3] 참조). 교과부에서 실시하는 학교급식은 학교급식법에 의한 근거를 가지고 실시되나 보건복지부의 급식사업은 복지부가 매년 발표하는 '아동급식사업안내' 지침에 의해 수행된다.

[표 2-3] 교과부와 복지부로 이원화된 급식지원체계

구분		사업주체	제원부담
미취학아동 조중석식		보건복지부(지자체)	지방비 분권교부세
취학아동	연중 조석식(180일)	보건복지부(지자체)	지방비 분권교부세
	방학 중 중식(90일)	보건복지부(지자체)	
	학기 중 토일공휴일 중식(95일)	보건복지부(지자체)	
	학기 중 중식(180일)	교육과학기술부(지역교육청)	시도교육비 특별회계

출처: 서울지역아동센터협의회, 2011. p. 21

아동급식지원사업 업무가 2005년부터 지방자치제로 이양됨으로써 지자체들의 재정 상태에 따라 급식비 지원은 지역별 편차가 있다. 급식비가 지자체마다 각기 다른 금액으로 집행되는 것은 아동급식사업안내에서 지방재정에 따라 급식단가를 탄력적으로 운영할 수 있다고 규정하고 있기 때문이다. 아동은 지역의 재정 상태에 따라 급식비에서 차별을 받게 되는데, 특히 성장에 기본이 되는 급식비의 차별은 문제가 있다는 지적이다. 게다가 급식 지원자 선정 등 급식사업의 전반적인 내용을 결정하는 각 지자체의 아동급식위원회가 유명무실하게 운영되는 경우가 많아 급식 전달체계의 내실화를 기하지 못하고 있다.

일선 담당 공무원들의 행정지도에 대한 지적도 자주 제기되는 이슈다. 대형 규모의 단체급식소와 지역아동센터 급식이 다른 특징이 있으나 이를 행정에 구체적으로 반영하려는 노력이 없다는 것이다. 또한 행정 감독의 중심이 식중독 등 단체급식에 의한 전염성 질환 예방과 영양학적 관점, 급식예산집행의 투명성 보장 등에만 맞추어져 있는 것도 자주 현안 문제로 지적된다.

3) 서울시 아동급식의 방향: '집밥'과 '도농상생'

서울시는 2015년부터 전문가, 시민단체, 관련 기관 대표 등과 부처 간 협동으로 먹거리종합마스터플랜을 수립하기 위한 회의를 진행해오고 있다. 각종 학술용역 사업을 통해 '집밥' 과 '도농상생'이 서울시의 공공급식의 정책 방향으로 제기되고 있다.

(1) '집밥' 개념 및 관련 정책

집밥 개념은 서울시가 서울시여성가족재단에 발주한 연구용역인 '결식우려아동 급식 개선을 위한 실태조사 및 개선방안을 위한 연구'(이승미, 2015)에서 제기되었다. 이승미 연구는 서울시 아동급식 제공의 70%가량의 높은 비율을 차지하고 있는 꿈나무카드의 문제점을 제기하며 아동들이 '집밥'을 먹는 것과 같은 영양, 교육, 정서적 측면이 고려된 공공급식이 제공되어야 한다고 제언한다.

집밥 개념은 "규칙적인 식사시간에 부모(또는 보호자)가 정성껏 조리한 따뜻하고 영양 좋은 음식을 식탁에 둘러앉은 가족이 함께 나누며, 아동이 음식을 골고루 먹는지 지켜보는 모습"의 이미지에서 연상할 수 있다. 즉 집밥은 영양적 측면(영양권장량 충실, 건강과 성장이 또래보다 좋지 못한 때 관리 필요)과 정서적 측면(되도록 다른 사람과 식사를 즐겁게 할 수 있음, 시간과 맛, 온도의 적당함), 교육적 측면(건강에 좋은 음식에 대한 호기심 유발, 건강에 나쁜 음식 절제 가르침)이 골고루 조화되어야 한다는 것이다.

집밥 개념 아동급식 제공을 위해서는 첫째, 지역아동센터와 같은 단체급식 강화가 이루어져야 하는데, 이는 급식소의 설치, 운영 확대, 인력 확보를 위한 조치, 식단 작성 시 아동과 부모(또는 보호자) 의견 반영 및 영양사 의견 참고가 포함된다. 두 번째는 도시락 배달(반찬 배달 포함)의 확대가 보완적 방법이 될 수 있다고 제언한다. 도시락 배달 센터 구축(여러 개의 자치구를 묶어 크러스터 단위로 구축, 예컨대 종로-중구-성동구), 메뉴개발 필요, 교육 프로그램 및 함께 식사할 수 있는 공간 마련이 필요하다. 셋째, 기타 제안사항으로, 급식제공방법 선택 시

주민센터의 집밥 개념 아동급식 유도, 아동급식위원회 상시운영, 특정 급식제공 방법 의무 선택 지침 내지 조례 마련, 꿈나무카드 가맹점 확대 및 다양화 등이 포함된다.

보다 구체적으로 서울시는 2016년 7월부터 집밥프로젝트라는 이름 아래 결식우려아동의 집으로 최소 주 1회 도시락을 배달하는 정책을 수립하였다. SK행복나눔재단과 협력해 3년간 40억 원을 투자해 이를 위한 인프라를 조성하고, 2018년까지 사회적 경제조직, 마을기업 등과 협력해 자치구에 9개의 도시락센터를 건립하고자 하는 계획을 추진하고 있다.

(2) 도농상생 개념 및 정책

서울시는 2016년에 친환경공공급식을 어린이집, 지역아동센터, 공공기관, 시립병원, 기타 사회복지시설 등까지 단계적으로 확대하기 위한 구체적인 계획을 세우기 위해 민관거버넌스 회의('도농상생TF')를 운영하고 있다. 서울시가 2016년 발주한 '도농상생을 통한 먹거리 공공조달체계 수립 및 적용모델 개발 연구용역'에 따르면, 도농상생의 먹거리체계란 "먹거리 소비도시 서울의 안전한 먹거리 확보, 먹거리의 소외지대(계층) 해소, 지속가능한 먹거리체계 구축"의 세 가지를 기본 개념으로 한다. 경제의 먹거리체계와 달리 도농상생의 먹거리체계는 '상생의 먹거리체계'를 지향하며, '시민, 사회적 경제, 농민, 지자체'가 주체가 된다. 도농상생 공공급식의 추진방향은 첫째, 중소가족농의 생산, 조달체계 구축, 둘째, 안전한 식재료의 안정적인 조달, 셋째, 상생먹거리를 통한 지역순환사회 구축, 넷째, 상생먹거리를 통한 지역농정의 변화 유도를 포함한다. 서울시는 2016년 11월 30일 '도농상생 공공급식 정책발표 및 광역지자체-서울시 협약식'을 가진 바 있다. 이후 2017년부터 어린이집과 지역아동센터를 중심으로 친환경공공급식을 시범적으로 운영하고자 하는 방향을 세워두었다.

2_지역아동센터 역할과 현황

저소득층 아동을 위한 국가관리 돌봄 서비스 기관은 크게 사회복지관과 지역아동센터로 분류된다. 이 기관들은 방과후교실을 통하여 저소득층, 국민기초수급권자, 일반 가정 등에 있는 맞벌이부부 혹은 기타 문제가 있는 아동들을 안전하게 보호하는 기능을 하고 있다.

지역아동센터는 지역사회 내에서 개인 또는 비영리단체가 아동청소년을 대상으로 보호와 교육프로그램을 제공하기 위해 운영되는 소규모시설로 2004년 1월 29일 개정된 아동복지법에 의해 법제화되어 '지역아동센터'라는 이름으로 명칭이 규정되었다. 대상계층은 지역사회 내 보호를 필요로 하는 18세 미만의 아동으로 하며 운영기관은 법인, 민간단체 및 개인 등으로 다양하다.

지역아동센터는 총 420개소(2016년 9월 기준)로 이용아동 수는 11,683명으로 1개소 평균 28명이다(도농상생 먹거리 TF 회의자료). 서울시 공공급식 실태조사(조사기간 2016.3.4.~ 3.25.)에 따르면 조사대상 342개소(이용인원 9,412명) 중 200개소가 개인이 운영하고 있었고, 시설이용학생은 초등학생이 6,464명으로 전체의 68.8%를 차지하고 있다([표 2-4]).

[표 2-4] 서울시 지역아동센터 일반현황

운영주체			구립 지역아동센터	시설이용 인원(명)		
법인	개인	기타		소계	초등	청소년
116	200	26	10	9,412	6,464	2,989

2016년 7월 서울시 지역아동센터 급식비는 5,000원으로 인상되었지만, 조사 당시는 4,000원이었다. 2016년 3월 기준, 식단가는 최저가 4,000원, 최대가 5,500원이며 석식기준 평균 단가는 4,416원으로 조사되었다. 342개 조사대상의 모든 지역아동센터가 석식을 제공하고, 대부분의 센터가 1회 이상 간식을 제공한다([표 2-5]).

[표 2-5] 식단가 및 간식제공

식단가 (석식 기준)	간식제공(개소)				석식제공 개소	기타 (중식 등)
	1회	2회	3회이상	미제공		
4,146	289	20	2	31	342	327

급식제공 형태로 보면, 대부분의 센터가 자체 조리를 하고 있었고, 케이터링이나 도시락 등을 활용하는 센터는 모두 54개소로 16%에 해당한다([표 2-6]). 민간에서 후원을 받는 경우도 있었는데, 응답개소수 기준으로, 빵(185), 과일(61), 음료(19), 과자(11), 김치(10), 떡(3), 김밥, 푸드뱅크 등으로 나타났다.

[표 2-6] 급식제공 형태

직접조리	케이터링	도시락	기타
288(84%)	17(5%)	30(9%)	7(2%)

급식인력 근무현황은 영양사와 조리사가 모두 있는 센터가 6개소(1.8%), 조리사 275개소(80.4%), 미고용 61개소(17.8%)로 조사되었다. 이는 시간제 인력과 급식지원센터 등에서 지원하는 한시적인 인력도 포함되어 있다([표 2-6]).

[표 2-7] 급식인력 현황(시간제, 일시 지원인력 포함)

영양사+조리사	조리사	미고용
6(1.8%)	275(80.4%)	61(17.8%)

조사대상센터 중 88개소(26%)가 납품업체를 활용하고 있으며, 계약주기는 1년이 58%로 가장 많고, 38개소(43%)는 수발주 전산프로그램을 사용하고 있다. 납품업체는 풀무원푸드머스(12개소), 자연그림(8개소), 한살림(6개소), 다솜도시락(6개소), CJ(3개소) 등의 순으로 나타났다. 개별구매 장소는 동네슈퍼(57%), 대

형마트(33%), 생협 등 기타(5%) 순으로 조사되었다.

친환경식재료를 구매하는 센터는 총 12개소로 35%에 해당되며, 50% 이상 구매 비율이 45%이다([표 2-8]). 친환경식재료 주요 구매업체로는 한살림(24개소), 아이쿱(20개소), 풀무원(9개소), 초록마을(7개소)의 순으로 나타났다.

[표 2-8] 친환경식재료 사용 비율

친환경구매	10% 미만	10%~ 29.9%	30%~ 49.9%	50%~ 69.9%	70%~ 89.9%	90% 이상
121(35%)	24	38	14	18	19	8

친환경급식재료를 구입하는 경우 단가 상승률은 90% 이상 친환경식재료 구매 시 식단가 4,166원, 70%~90% 구매 시 식단가 4,600원으로 평균 식단가 4,146원보다 각각 0.48%, 10.9% 상승하는 것으로 조사되었다.

03

할머니네텃밭의 경험과 시사점

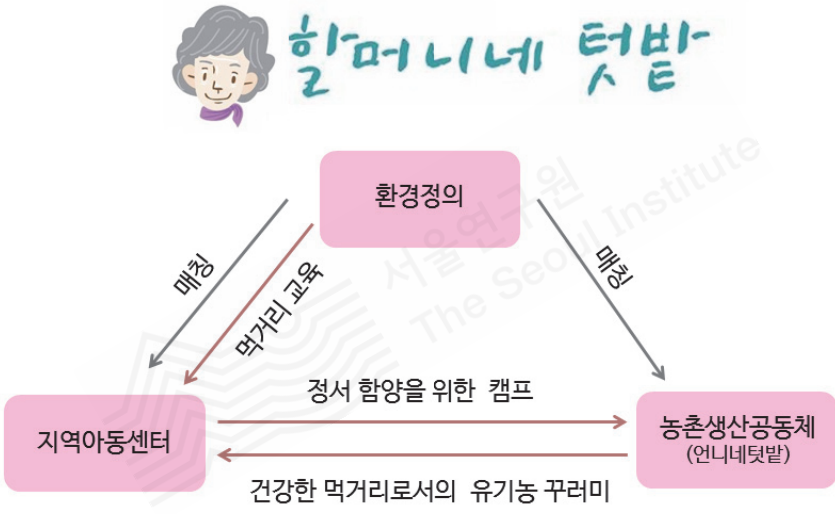
1_할머니네텃밭 사업의 개요

2_참여자 경험분석: 지역아동센터 참여자를 중심으로

3_소결: 시사점과 정책 이슈

03 | 할머니네텃밭의 경험과 시사점

'할머니네텃밭' 사업은 도농결연을 통해 지역아동센터의 건강한 먹거리를 보급하기 위해 2013년부터 2016년 10월까지 3년간 진행되었던 사업이다. [그림 3-1]의 할머니네텃밭 협력관계가 나타내듯이, 환경정의가 코디네이터 역할을 하고, 지역아동센터와 언니네텃밭 농가공동체 간 자매결연을 통한 사업방식이다.



[그림 3-1] 할머니네텃밭 협력관계

친환경먹거리(꾸러미)공급, 지역아동센터 교사·학부모·아동 대상 식습관 교육(이론·요리실습·체험), 자매결연 농가방문을 통한 아동의 정서안정 및 공동체의식 함양('할머니네 가자' 1박 2일 캠프)을 주요 사업 내용으로 한다. 서울시 소재 지역아동센터 총 34개소(2013년 19개소, 2014년 12개소, 2015년 3개소)와 언니네텃밭 농가공동체 21개소(2013년 11개소, 2014년 7개소, 2015년 3개소)가 참여한 바 있다.

할머니네텃밭은 서울시 공공급식 정책방향으로 삼고 있는 '집밥'과 '도농상생'을

지역아동센터센터를 기반으로 적용한 선도적 사례로 볼 수 있다. 즉 서울시 저소득층 아동급식 지원정책이 단순히 급식을 제공하는 것을 넘어 '함께 둘러앉아 먹는 밥상'을 차리고, 교육·농가체험 등 다양한 프로그램을 통해 아동들이 가정에서 충족되지 못하는 정을 느끼고, 올바른 식습관을 체화하고, 공동체 시민의식을 함양할 수 있는 방향으로 전환되어야 한다는 기본 방향과 궤를 같이 하고 있다고 평가받는다. 이런 평가에 기반해 이 연구의 심층사례로 선정하여 할머니네텃밭 사업의 시사점과 확장 가능성을 분석하고자 한다.

1_할머니네텃밭 사업의 개요

1) 사업취지 및 목표

'할머니네텃밭'은 세상 모든 아이들이 건강한 먹거리를 먹는 '먹거리정의' 실현을 위한 환경정의 다음지킴이본부가 진행한 프로젝트의 명칭이다. 1999년에 설립된 환경정의는 수요관리 중심의 친환경적인 사회경제체계와 환경정의의 실현을 위한 조사·연구·교육·홍보 및 실천운동을 목적으로 한다. 환경정의의 산하기구인 다음지킴이운동본부는 1999년 회원모임으로 시작한 '다음을지키는엄마모임'이 어린이의 환경권과 건강권을 위한 실천운동과 교육 등의 활동을 보다 본격적으로 추진하기 위해 설치되었다. 다음지킴이운동본부는 '먹거리정의'를 운동의 핵심가치로 표방하며, 먹거리가 생산, 유통, 가공, 소비되는 모든 과정이 윤리적이고 불평등하지 않아야 한다는 것을 강조한다. 이와 같은 취지에서 환경정의는 저소득층 아동들이 주로 식사를 해결하고 있는 지역아동센터와 로컬푸드 운동을 하고 있는 전국여성농민회 소속 '언니네텃밭'과의 연계를 통해 새로운 '먹거리정의' 운동의 모델을 만들고자 '할머니네텃밭' 사업을 시작하게 되었다.

할머니네텃밭에서 건강한 먹거리는 단순히 '유기농밥상'을 말하는 것이 아니라 생산과 소비, 요리하고 함께 먹는 과정 속에 들어 있는 다양한 관계들까지 포함하

는 의미이다. 건강한 먹거리는 곧 건강한 관계에서 만들어진다는 것이다. 따라서 지역아동센터와 지역농가공동체가 먹거리를 통해 지속적인 관계 맺기에 중점을 둔다.

할머니네텃밭 프로젝트는 생명보험사회공헌위원회의 사회공헌지원사업 공모사업에 선정되어 환경정의가 2013년, 2014년 2년간 진행되었다. 생명보험사회공헌위원회는 생명보험협회에서 생명보험사회 공헌기금을 설치, 운영하는 곳으로 공익성을 기반하고 있다. 지원된 사회공헌기금은 지역아동센터의 꾸러미 구매, 농가캠프 운영, 먹거리교육 진행 등의 운영비로 사용되었다. 2015년에는 생명보험사회공헌기금이 지원이 끊겨, 사회복지공동모금회의 지원으로 규모가 축소되어 진행되었다([표 3-1] 참조).

[표 3-1] 연도별 사업 발주처와 예산규모

사업기간	발주처	총예산규모
2013년 3월~2013년 12월	생명보험사회공헌위원회	1억2천만 원
2014년 3월~2013년 12월	생명보험사회공헌위원회	1억3천만 원
2015년 9월~2016년 6월	사회복지공동모금회	5천만 원

2) 사업 참여자

3년간 진행된 할머니텃밭 사업에는 지역아동센터 총 34개소(2013년 19개소, 2014년 12개소, 2015년 3개소)가 참여하였다. 2013년 참여한 전주시 효자 지역아동센터 한 곳을 제외하고는 모두 서울지역에 위치한 지역아동센터이다. 언니네텃밭 농가공동체는 21개소(2013년 11개소, 2014년 7개소, 2015년 3개소)가 참여하였다.

지역아동센터는 아동복지법 제52조 제11항 제8호를 근거로 지역사회 아동의 보호·교육·건전한 놀이와 오락의 제공, 보호자와 지역사회와의 연계 등 아동의 건전

육성을 위한 종합적인 아동복지서비스 제공을 목적으로 하는 곳이다. 2003년 3월에 설립된 (사)서울지역아동센터협의회(이후, 서지협으로 칭함)는 사단법인 전국지역아동센터협의회 소속의 서울지역 협의회이며, 지역사회 안에서 보호와 양육을 필요로 하는 아동·청소년들에게 통합교육 및 복지활동을 제공하는 지역아동센터들의 더 나은 활동 지원을 목적으로 한다. 서지협은 보건복지부로부터 사단법인 인가를 받은 서울지역 지역아동센터들 소속되어 있다.

할머니네텃밭에 참여하는 농업공동체는 전국여성농민회 '언니네텃밭'에 참여하는 농가이다. 언니네텃밭은 대규모 농사와 기업형 농사로 망가진 땅을 살리고, 종의 다양성을 지키는 농사로 지속가능한 농업농촌의 환경을 만들어가고자 하는 전국단위의 여성농민조직이다. 생태농업, 전통농업의 복원, 토종씨앗 지키기 운동을 통해 현 세대의 건강한 먹을거리를 넘어 다음 세대의 건강한 먹을거리 생산기반을 만들어가는데 주력한다. 마을을 중심으로 구성된 여성농민 생산 공동체와 도시 소비자가 텃밭에서 생산된 제철농산물 및 1차 가공한 먹을거리를 직거래하는 꾸러미 사업을 하고 있다. 꾸러미는 생산 농가를 지원한다는 의미로 회비를 지불하고 매주 1회, 또는 월 2회 제철채소를 중심으로 구성된 꾸러미 상자를 받는 형식이다. 최소한 제초제를 치지 않는 농산물을 생산하며, 다품종 소량생산, 토종씨앗 지키기를 통해 얼굴 있는 생산자와 마음을 알아주는 소비자의 먹을거리 공동체와 지역먹을거리 체계를 확립해 나가고자 한다. 사업연도별 참여자와 선정절차는 다음과 같다.

(1) 2013년 참여자 및 선정방법 개괄

2013년에는 총 19개 지역아동센터와 11개 농가공동체가 참여하였다. 전체적으로 두 곳의 지역아동센터와 한 곳의 농업공동체가 결연을 하는 방식이다([표 3-2]).

[표 3-2] 2013년 할머니네텃밭 참여센터 및 공동체

	지역아동센터	공동체
1	구로푸른학교	오산공동체(강원도 횡성)
2	다솔	
3	푸른나래	횡성공동체(강원도 횡성)
4	월곡	
5	새날	도새울공동체(강원도 횡성)
6	푸른꿈	
7	파랑새	봉강공동체(경북 상주)
8	해송	
9	은천	공생공소공동체(충남 공주)
10	종로푸른학교	함안공동체(경남 함안)
11	은광	
12	청암	영광공동체(전남 영광)
13	용산사과나무	
14	강동꿈나무	고성공동체(경남 고성)
15	송파꿈나무	나주다시공동체(전남 나주)
16	참좋은	
17	전주시 효자	김제고창공동체(경북 김제)
18	창동드림	순천공동체(전남 순천)
19	중랑재미	

[표 3-3]은 연도별 신청자격과 참여자 선정 방법을 보여준다.

[표 3-3] 연도별 신청자격과 선정절차

참여자 선정		2013년	2014년	2015년
신청자격	지역아동센터	서울지역아동센터 협의회 소속 지역아동센터	서울지역아동센터 협의회 소속 지역아동센터	전년도 사업 대상처 중 매칭 유지 지역아동센터 중 선별
	농업공동체	전국여성농민회 '언니네텃밭' 소속 공동체	전국여성농민회 '언니네텃밭' 소속 공동체	선정된 지역아동센터의 매칭 공동체
신청절차	지역아동센터	지역아동센터 협의회와의 간담회 프로그램 취지 및 진행 내용 설명 지역아동센터 선정	서울지역아동센터 협의회(서지협) 간담회 서지협 홈페이지 모집 공지 후 선정	개별 확인
	농업공동체	공동체 생산자 모임 설명회	2013년 참여 공동체 대상 평가와 간담회 신청 공동체 중 선정	언니네텃밭 확인

2013년도에는 서울지역아동센터협의회 소속 지역아동센터를 대상으로 간담회와 추천을 통해 참여 지역아동센터를 선정하였다. 할머니네텃밭 프로젝트의 취지와 프로그램에 대한 설명을 통하여 향후 운영에 대한 협조에 대한 의사 확인 과정을 거쳤다. 19개 지역아동센터 중 전주시 효자지역아동센터를 제외한 18개소는 모두 서지협 소속이다. 전주시 효자지역아동센터는 전국지역아동센터협의회 소속으로 할머니네텃밭 프로젝트에 참여하는 지역아동센터의 기부문화 확산을 위해 서울의 18개소가 지원금을 마련하여 매달 꾸러미 구매비용을 지원하는 방식으로 참여하게 되었다. 선정과정은 지자체의 지원 비율이 비교적 낮은 곳의 센터 중 전국지역아동센터협의회의 추천으로 선정되었다.

농업공동체는 전국여성농민회의 언니네텃밭 소속 농업공동체 대상으로 한 설명회를 통해 총 11개의 공동체가 선정되었다. 할머니네텃밭 프로젝트의 먹거리 공급, 수급 계획에 대한 공유를 통해 참여의사를 밝힌 공동체를 우선으로 하였다.

2013년도에는 '먹거리정의청년단'이 구성되었다. 청년단은 서울여자대학교의 19명 학생들로 구성되었다. 지역아동센터 먹거리교육과 캠프 등에서의 자원봉사자 역할과 함께 자조적인 청년단 모임 운영으로 한국농업과 먹거리정의, 청년이 생각하는 먹거리정의 등 네 차례의 워크숍과 결과발표회를 진행하였다.

(2) 2014년 참여자 및 선정방법 개괄

2014년도에는 총 12개 지역아동센터와 7개 농가공동체가 참여하였다([표 3-4] 참조).

할머니네텃밭의 2차년도 사업은 2013년도 참여지역아동센터의 지속적인 지원보다는 프로젝트 의미의 양적 확산을 위해 새로운 지역아동센터를 모집하고자 했다. 선정방법은 이미 2013년도 진행과정에서 프로젝트에 대한 홍보와 장점이 서지협 내에서 확산되어 있어 2014년은 서지협 홈페이지의 모집공고를 통해 이루어졌다. 신청 후 선정과정은 지역아동센터의 개별방문과 현황조사를 통하여 총 12개의 지역아동센터가 선정된다([표 3-3] 참조).

2013년 19개의 센터에서 12개로의 참여센터 수가 줄어들었는데, 이는 2013년도 센터별로 꾸러미 비용을 100% 자체 부담하던 것에서 50%를 프로젝트 비용으로 지원하게 된 것, 센터별 먹거리교육 횟수의 증가, 서울 나들이 비용 증가에 따른 결과이다.

농업공동체는 언니네텃밭 중앙 사업팀과의 평가, 농업공동체와의 간담회를 통해 우수평가를 받은 공동체 중심으로 선정되었다.

2013년도에 사업지원단의 역할을 하던 '먹거리정의청년단'은 활동의 연속성 부진과 새로운 주체 조직에 대한 어려움으로 선정이 진행되지 못했다.

[표 3-4] 2014년 할머니네텃밭 참여센터 및 공동체

	지역아동센터	공동체
1	칠보산청소년방과후학교	도새울공동체(강원도 횡성)
2	갈현	오산공동체(강원도 횡성)
3	동그라미	
4	광현	순천공동체(전남 순천)
5	푸른꿈나무	
6	종로푸른학교	함안공동체(경남 함안)
7	꾸러기	안동금소공동체(경북 안동)
8	산	
9	작은사랑서울	나주다시공동체(전남 나주)
10	작은사랑동작	
11	도깨비방망이	고성공동체(경남 고성)
12	어린이나라	

(3) 2015년 참여자 및 선정방법 개괄

프로젝트 지원금 축소의 직접적인 결과로 [표 3-5]에 보듯이 2015년 참여자는 대폭 축소되었다. 3개 지역아동센터만이 참여하였다. 선정기준은 2013년, 2014년 참여 지역아동센터 중 1년 단위의 프로젝트와 지원 종료 후에도 자체적으로 농업공동체와 관계가 이어지고 있는 지역아동센터로 하였다. 이 기준에 의해 파랑새(2013년 참여), 푸른나래(2013년 참여), 도깨비방망이(2014년 참여)가 선정된다.

농업공동체 또한 3개 공동체만 참여하였다. 선정기준은 2015년 참여지역아동센터와 계속 관계를 이어오는 공동체이며, 고성공동체는 2년 연속 할머니네텃밭 사업의 참여공동체이며, 횡성과 봉강 공동체는 2013년 참여공동체이다.

2013년, 2014년 사업 종료 당시 해당 공동체는 할머니네텃밭 프로젝트에 대한 이해도가 높고, 지역아동센터 특성에 맞는 꾸러미 공급에 용이하며, 1박 2일 농가캠프에 적극적인 공동체라는 평가를 받았다.

2015년 특이점은 지역아동센터 특성상 과일 공급에 대한 필요성 제기에 따라 월 1회 과일꾸러미를 3개 지역아동센터에 공급할 수 있는 제주공동체가 추가되어 부분적으로 참여했다는 점이다.

[표 3-5] 2015년 할머니네텃밭 참여센터 및 공동체

	지역아동센터	공동체
1	도깨비방망이	고성공동체(경남 고성)
2	파랑새	봉강공동체(경북 상주)
3	푸른나래	횡성공동체(강원도 횡성)
4		제주공동체(부분 참여)

3) 주요 사업

할머니텃밭 사업은 1년 단위의 프로젝트 특성상 1월에 사업계획을 시작으로 하여, 12월에 보고회와 평가를 하는 흐름으로 진행된다([표 3-6]).

[표 3-6] 할머니네텃밭 1년 사업의 흐름(2014년)

기 간 / 프 로 그 램	2014년											
	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
사업홍보	○	○										
사업설명회	○	○										
대상자 모집/선정, 오리엔테이션		○	○									
강사 및 보조강사 교육 및 집중 워크숍		○	○									
지역아동센터 현황조사 및 교안 마련		○	○	○								
아동 식생활 설문조사			○							○		
아동 먹거리교육				○								
공동체 방문 및 지역아동센터 연결		○	○									
꾸러미 지원		○										
조리사 먹거리 강의					○	○						
농가 방문				○								
서울 나들이						○						
중간평가 설문조사								○	○			
중간평가회								○	○			
만족도조사										○	○	
사업 종결 및 발표회											○	○

[표 3-6]에서 보듯이 지역아동센터와 언니네텃밭 농가공동체 간 자매결연을 통한 친환경먹거리(주 1회 꾸러미) 공급, 지역아동센터 교사·학부모·아동 대상 식습관 교육(이론·요리실습·체험), 자매결연 농가방문을 통한 아동의 정서안정 및 공동체 의식 함양을 위한 '할머니네 가자' 1박 2일 캠프를 주요 사업으로 한다.

꾸러미는 연중공급이 기본이다. 2월에는 강사 워크숍, 사업설명회를 진행하고, 4월에는 서지협을 통해 지역아동센터를 선정한다. 상반기에는 아동, 부모, 교사

를 대상으로 한 교육, 여름에는 여름캠프가 진행된다. 11월, 12월 농한기에는 참여자 할머니들이 서울을 방문하는 프로그램이 진행된다. [표 3-6]은 2014년도 할머니네텃밭 사업의 1년 흐름도이다.

(1) 연도별 주요사업 및 특징

매연 사업은 꾸러미, 교육, 캠프를 기본으로 하여, 전년도 사업평가와 해당연도 조건에 따라 서울방문, 먹거리정의청년단활동, 조리사 워크숍 등의 특별활동이 진행된다. 다음 [표 3-7]는 연도별 주요사업과 그 특징을 개괄적으로 보여준다.

[표 3-7] 연도별 주요사업 및 특징

	2013	2014	2015
꾸러미	센터 100% 부담 주 1회	센터 50% 부담 주 1회	센터 50% 부담 주 1회(마지막 주 제주과일꾸러미 포함)
교육	센터별 아동교육 5회 부모교육 1회 총 114회 진행	센터별 아동교육 6회 부모교육 2회 총 96회 진행	센터별 아동교육 8회 부모교육 2회 총 30회 진행
캠프	센터별 1회 (여름 1박 2일)	센터별 1회 (여름 1박 2일)	센터별 1회 (겨울 1박 2일)
서울방문	진행	진행	진행 안 함
특별활동	먹거리정의청년단 활동	조리사 워크숍	먹거리교육 전후 식생활 설문
센터현황조사	진행	진행	진행
아동 식생활 현황 조사	진행 안 함	진행	진행
교사·부모 만족도 조사	진행 안 함	진행	진행

① 2013년도 사업

우선 꾸러미비용은 100% 각 센터에서 부담하였다. 꾸러미는 일주일에 1회 배송(2박스)을 기본으로 하여, 매월 20만 원을 센터에서 원아대상 1인당 식재료비 4,500원에서 일부 부담하게 되는 것이다. 또한 기부문화 확산을 위해 지역아동센터의 지자체 지원금 비율이 낮은 지역의 센터에 대한 꾸러미 구입비를 참여 지역아동센터들이 지원하였고 대상은 전주시의 효자지역아동센터가 선정되었다.

건강한 먹거리에 대한 이해와 실천을 위한 요리실습 중심의 먹거리교육 진행되었다. 각 센터별로 아동대상 교육 5회, 부모대상 교육이 1회씩 진행되었다.

1박 2일 여름캠프는 센터별로 1회씩 진행되었다. 꾸러미를 공급하는 농업공동체로의 농가체험 프로그램으로 구성된 농가방문 캠프는 총 19회의 캠프가 진행되었다.

공동체 어르신의 '서울 나들이' 프로그램은 1박 2일 캠프 이후 두 번째 만남이라는 의미와 도시 아이들의 생활터전인 센터 방문으로, 관계와 소통의 확대를 위해 기획되어 총 17회가 진행되었다.

먹거리정의청년단은 서울여자대학교 19명의 학생들로 구성되어 운영되었다. 지역아동센터의 먹거리교육과 캠프에서 보조교사 역할을 담당하였고 청년단의 자체 모임도 운영되었다. 지역아동센터 먹거리교육에 대한 이해와 먹거리정의에 대한 워크숍이 진행되었으나, 대학생 조직이라는 한계로 주체들의 활동 단절이 빈번하고, 청년단 활동이 자원봉사활동이라는 현실적 어려움으로 다년간의 활동으로 이어지지는 못하였다.

② 2014년도 사업

2013년도와 유사하게 먹거리교육과 여름캠프는 진행되었고 먹거리교육의 전년도에 대한 평가로, 더 많은 교육 필요성이 제기되어 횟수가 늘어나게 되었다. 특히 일회성으로 끝나는 부모교육에 대한 추가 교육의 필요성이 제기되었다.

센터의 꾸러미 구입비용 50%의 부담을 프로젝트에서 담당하였다. 지역아동센터의 전체 식비에 대한 재정적 부담과 꾸러미만으로 아동의 식사가 100% 해결되지 못하는 현실적 한계에 대한 전년도 평가로, 센터별 월 20만 원의 꾸러미 구입비용 중 50%(월 10만 원) 추가지원이 마련되었다.

총 12개 센터 아동 대상 식습관 설문조사와 교사대상 센터 내 먹거리 현황 등 조사가 진행되었다. 아동은 개인적인 식습관 중심으로 조사하였고, 교사는 센터 내 아동의 먹거리 문제점과 할머니네텃밭 사업 방향에 대한 의견 중심으로 마련하였고, 조사 결과는 센터별 맞춤 먹거리 교안 마련과 전체 프로젝트 운영에 활용되었다. 파악된 문제점으로는 편식으로 인한 영양불균형과 아동 개인의 선택으로 섭취하는 군것질로 나타났으며, 이 사업에 대한 기대로는 지속적인 먹거리교육을 통해 건강한 먹거리에 대한 인식 확산과 아동의 식습관 개선으로 나왔다.

1회의 조리교사 워크숍이 진행되었다. 2013년도 평가 시 지역아동센터 내 단체급식의 주체인 조리교사 역할의 중요성이 제기됨에 따라 마련된 프로그램이다. 집담회 형식으로 진행되었으며, 센터 단체급식에 대한 의미와 가치에 대해 공유하고, 조리교사 역할에 대해 의견을 나누었다. 현실적으로 대부분 조리교사의 근무조건이 2~3시간의 시간제나 공공근로 형태로, 수시로 교체되는 문제점들을 확인할 수 있었다. 사업 종료 후 참여 지역아동센터의 교사 중심의 만족도 설문조사가 진행되었다.

교사 만족도 설문조사는 꾸러미, 먹거리교육, 여름캠프, 서울 나들이 항목 중심으로 진행되었고, 결과는 먹거리교육에 대한 만족도가 가장 높게 나타났고 캠프와 꾸러미 순으로 나타났다. 개선에 대한 의견은 꾸러미의 품목과 양이 단체급식에 맞는 상품 개발이 필요한 것으로 나타났다.

③ 2015년도 사업

꾸러미 공급의 조건은 2014년도와 동일하게 지역아동센터부담 비율 50%이다. 기존에 관계가 유지되고 있는 공동체의 꾸러미를 공급받는 환경으로 꾸러미 개선

에 대한 의견조율은 원활히 진행되고 있었다. 꾸러미 추가 개선안으로 매달 마지막 주는 제주농업공동체에서 과일꾸러미를 일괄 공급하는 것으로 일부 변경되었다. 이는 2013, 2014년도의 꾸러미 개선안 중 과일 수요에 대한 의견을 반영한 것으로, 참여센터는 센터 내 과일 수요에 대한 필요성에 동의하고 진행되었다.

앞서 참여자 선정에서 살펴보았듯이, 2015년 참여자는 2013년, 2014년에 참여한 지역아동센터 중 1년 단위의 사업종료 후에도 농업공동체와의 관계를 이어가는 센터가 참여하였다. 따라서 2차년도 먹거리교육에 맞는 심화교육 교안을 마련했다. 1차년도에 진행한 먹거리 안전과 로컬푸드에 대한 기본적인 내용과 함께, 우리나라 절기에 대한 이해와 전통음식에 대한 교육안이 추가되었으며 아동 먹거리 교육의 지속성과 반복성에 대한 필요성 제기에 따라 6회에서 8회로 변경되었다. 부모교육은 요리실습에 대한 필요성으로 2강 전체가 실습 중심으로 마련되었다(아동교육 8회, 부모교육 2회, 센터별 총 10회).

프로젝트가 2015년 하반기부터 시작된 관계로 1박 2일 농가캠프는 겨울방학에 진행되었다. 이에 따라 계절 특성에 맞는 쥐불놀이, 짚으로 만든 단체 줄넘기 등 새로운 프로그램 개발로 이어졌다.

2015년 특별활동으로 어린이영양지수 파악이 진행되었다. 2014년 평가에서 자세한 지표설정과 저학년을 위한 인터뷰 조사 방법이 제안됨에 따라 센터별로 한국영양학회의 어린이영양지수(NQ)조사를 2회 실시하였고, 조사 내용 이해와 작성이 어려운 저학년 아동은 인터뷰 형식으로 진행하였다. 조사내용은 참여 아동의 영양, 건강상태에 영향을 미치는 식사의 질과 식습관조사이며 결과는 식습관의 '균형' 항목에서 긍정적인 변화가 보였고, 아동의 편식개선에서도 성과가 보였다.

(2) 분야별 프로그램

할머니네텃밭은 지역아동센터와 농업공동체가 먹거리를 통한 지속적 관계형성, 이를 기반으로 한 지역아동센터의 지속가능하고, 건강한 먹거리 체계의 구축을 목표로 한다. 이를 위해 첫째, 꾸러미를 통한 직거래로 신선한 제철 식재료를 지

역아동센터에 공급하고, 둘째, '꾸러미 요리교실'과 같은 먹거리교육을 통해 아동의 식생활 개선을 유도하며, 셋째, '할머니네 가지'와 같은 농가방문 캠프와 공동체 생산자의 '서울 나들이' 프로그램을 통해 관계의 지속성과 확장을 모색하고 있다. 주요 프로그램은 다음과 같다.

① 꾸러미: 친환경먹거리 직거래

농업공동체에서 결연을 맺은 지역아동센터로 주 1회(월 4회) 꾸러미를 보낸다. 예로 들면, 센터별로 주 1회/월 4회 연 8개월 이상 꾸러미가 공급한다. 사업초기 지역아동센터 대표, 먹거리교육 강사, 실무자로 구성된 사전답사팀이 지역공동체를 답사하여 꾸러미공급 등 관련 간담회 진행하여 지역아동센터 단체급식에 맞는 꾸러미 물품 구성에 대한 논의를 진행하였다.

[사진 3-1] 꾸러미 구성

꾸러미 구매비용은 2013년은 전액 지역아동센터가 자체 부담하는 것에서 2014년과 2015년에는 50% 부담하는 것으로 변경되었다. [사진 3-1]에서 보는 바대로 꾸러미는 유정란과 두부를 비롯하여 제철채소 종류와 김치, 장아찌 등 가공식품으로 구성된다.

[사진 3-2]는 꾸러미를 보내기 위해 작업하는 경남 고성의 농업공동체의 모습을 보여준다.

[사진 3-2] 꾸러미작업을 하는 농업공동체

각 농업공동체는 결연한 지역아동센터 외에도 매년 신청을 받은 꾸러미 회원들이 1천3백여 가구 정도 있다. 일반 꾸러미는 4인 가구를 기본으로 하고 있기 때문에 구성품목이 20여 명이 넘는 아이들의 식사를 준비해야 하는 지역아동센터와는 잘 맞지 않는다는 의견이 있었다. 이에 지역아동센터 꾸러미는 가짓수는 적게 하고, 양을 늘리는 방법 등의 개선이 이루어졌다.

2015년부터는 제주공동체에서 매월 마지막 주, 1회 과일꾸러미를 보내는 방식도 시작하였다. 꾸러미에는 농업공동체에서 보내는 편지가 동봉(아래 참조)되어 품목, 생산자, 생산방식과 더불어 어떻게 재배되었는지, 어떻게 조리하는지에 대한 이야기와 설명이 덧붙어진다.

<꾸러미 편지 실례>

얼굴 있는 생산자와 마음을 알아주는 소비자가 함께 만드는
횡성공동체 346번째 제철꾸러미 편지

물품문의: 010-7159-XXXX (담당 생산자: 이숙자)
발송일: 2016.06.13

안녕하세요? 6월 3주 차 꾸러미입니다.
한낮의 더위가 불볕입니다. 더위에 감자알이 여물어갑니다. 요즈음 오디가 한창입니다. 뽕나무에 까맣게 다닥다닥 달려 있는 오디가 보기 좋지요. 더위에 수확하는 일이 걱정이긴 하지만 요~^^ 더위가 계속되면서 상추며 잎채소는 줄어들고 오이, 고추, 호박 등 과채소 수확을 시작했어요. 꾸러미가 다양하고 풍성해져 좋습니다. 제철채소 많이 먹고 더위 잘 이겨내길 바라며 이만 줄입니다.

먹거리 자랑

품 목	생산자	생산방식	생산 이야기
두부	영농조합 법인 텃밭	지역콩, 천연간수 소포제 사용 안 함	콩을 삶고 갈아, 눌러 짜는 전통방식으로 만들어요. 꼭 냉장 보관하세요. 차게 해서 먹으면 고소함을 느낄 수 있어요.
닭알	우크자노바 디나	방사 유정란	풀어지거나 깨진 알 연락주세요. 보충하겠습니다.
배추김치	내지리, 김은숙	하우스	하우스 가장자리에 씨 뿌려 바람이 잘 통하니 튼실하게 자라 김치를 담갔어요. 고춧가루는 박미연 회원이 작년에 수확한 거랍니다.
부추	속실리, 남광현	노지	더위에 찬 음식 많이 먹어 배가 냉해지기 십상이죠. 부추는 배를 따뜻하게 해준다고 해요.
호박	추동리, 김금순	노지	송송 썰어 새우젓과 볶거나 된장찌개 참 좋지요.
오이	두곡리, 김애경	하우스	농사 15년 만에 처음으로 많이 심어 꾸러미에 넣어요. 별도로 오이지 담그실 분 연락 주세요.
아욱	내지리, 김은숙	하우스	국거리로 쓰셔요. 미끄덩한 엽록소가 몸에는 좋다고 해요.
옥수수뻥	내지리, 김명환	노지	작년 수확한 찰옥수수 뻥튀기! 아무것도 넣지 않고 튀겼어요.
감자	어둔리, 김명환	노지	첫 수확! 볶음도 좋구요. 삶아서 간식으로도 좋지요.

* 6월 4주 꾸러미는 21일 화요일 발송 22일 수요일 도착

② 먹거리교육

할머니네텃밭은 먹거리교육을 강조한다. 저소득층 아이들일수록 라면과 같은 인스턴트 음식에 길들여져 있고, 음식의 맛을 감별하는 미각이 상대적으로 둔감하다는 인식에서이다. 아이들이 어린 시절에 좋은 재료로 만든 먹거리를 먹어보고 건강한 식습관을 가질 수 있도록 하는 것이 아이들의 미래를 위한 건강한 투자라고 본다. 아이들에게 건강한 먹거리에 대한 교육을 통해 음식의 소중함과 음식이 내게로 오기까지의 과정을 알려주는 교육이 필요하다고 강조한다.

할머니네텃밭 교육은 환경정의에서 담당하였다. 환경정의는 먹거리교육을 담당하는 강사단을 운영하고 있고, 먹거리강사양성교육 기본과정과 1년 동안의 심화교육 과정을 이수한 강사들이 먹거리교육 강사로 활동하고 있다. 강사단의 자체모임은 7~8년 먹거리강사 경력의 강사를 중심으로 모임을 운영하며 분기별 집중 주제 선정과 교육 프로그램으로 구성되어 있다.

'꾸러미 요리교실'은 아동대상 교육의 프로그램명이다. 소비영역의 먹거리뿐만 아니라 생산 등의 로컬푸드 먹거리 순환에 대한 전반적인 이해를 돕고자 한다. 사전에 진행된 센터별 현황조사를 참고하여 센터별 맞춤교안을 마련한다. 먹거리에 대한 기본적인 이론교육을 간단히 진행한 후, 요리실습을 중심으로 교육을 진행한다. 아이들에게 익숙하지 않은 채소 등을 비롯한 식재료를 직접 다듬고, 조리하여 먹는 과정을 통해 먹거리 가치 교육이 자연스럽게 이루어지게 유도한다.

[사진 3-3] 아동대상 먹거리 이론교육

아동대상 교육 외에도 교사와 부모를 대상으로 하는 교육도 진행된다. 센터와 가정의 공동 몫인 아동의 식습관 개선과 가정 내 먹거리 변화를 위해 진행되었다. 부모교육 후 진행된 조사에서 만족도가 높은 것으로 나타났고, 지속적인 교육에 대한 필요성도 요구되었다. 특히 부모교육 요리실습의 결과물이 이후 가정 내에서 아이들과의 소통 수단으로 이어지는 계기가 되었다는 사례도 발견되었다.

[사진 3-4] 아동대상 요리실습교육

할머니네텃밭 먹거리교육은 일회성이 아닌 지속적이고 통합적인 교육을 강조한다. 밥상에 올라가는 먹거리와 연계된 교육이며, 부모교육을 통해 가정과의 연계 방안을 모색하는 것이다. 담당 강사들이 워크숍을 통해 지역아동센터 구성원에 특화된 교재와 교안을 개발하여 진행하고 있다는 특징이 있다. [표 3-8]과 [표 3-9]는 각 지역아동센터별로 진행한 먹거리교육의 기본안을 보여준다. 8회 교육과 12회 교육에 따라 프로그램에 약간의 변화가 있지만, 기본적으로 이론교육과 요리활동을 연계하고, 부모교육을 2회 진행하고 있다.

[사진 3-5] 부모대상 먹거리 이론교육

[사진 3-6] 부모대상 먹거리 요리실습교육

[표 3-8] 먹거리교육 실례 1(기본 교육안)

회차	교육활동	요리활동
1	오리엔테이션, 자기소개	나무목걸이 만들기
2	쌀과 우리밀	장떡
3	육류: 햄과 생명	두부버거
4	아이스크림과 당	오이송송이, 가지전
5	가공식품: 가공식품 속 첨가물	달걀삼각밥, 토마토달걀볶음
6	컵라면과 인스턴트식품	삼색수제비
7	[부모교육] 내 아이가 건강해 지는 먹을거리 1	이론교육
8	[부모교육] 내 아이가 건강해 지는 먹을거리 2	고추장 만들기

[표 3-9] 먹거리교육 실례 2(기본 교육안)

회차	교육활동	요리활동
1	텃밭 만들기	비빔밥
2	좋은 식재료 구하기	김밥
3	가공식품과 식품첨가물	월남쌈
4	유전자조작식품	콩전
5	설탕	화채, 경단
6	로컬푸드(지역농산물)	주먹밥
7	육식	샌드위치
8	미각교육	오색인절미
9	음식물쓰레기(지렁이화분)	채소,과일샐러드
10	먹거리와 환경호르몬	김장 담그기
11	[부모교육] 건강한 먹거리와 환경	꾸러미 물품 제공
12	[부모교육] 누가 우리 아이들의 먹거리를 기르나	

심화교육은 1차년도 먹거리교육이 진행된 센터를 위한 2차년도 먹거리교육 교안으로, 기본적인 먹거리 안전과 로컬푸드와 함께 우리나라 절기와 전통 먹거리에 대한 교육으로 구성되어 있다. [표 3-10]은 먹거리 심화교육 프로그램을 보여준다.

[표 3-10] 먹거리교육 실례 3(심화 교육안)

수 업 명	환경정의 할머니네텃밭	교 재	PPT, 동영상, 레시피

1.교육목적: 건강한 먹거리에 대한 교육을 통해, 음식의 소중함과 음식이 내게로 오기까지의 과정을 알려주는 것은 건강한 식습관을 형성
2.교육방법: 이론, 요리 실습

주	날짜	강의안	강의내용	실습
1강	아동	오리엔테이션	할머니텃밭 사업 소개.언니네텃밭 소개, 로컬푸드의 중요성	고구마경단
2강	아동	뿌리채소의 효능	뿌리채소 이름 맞추기 뿌리채소 효능과 이로움	연근우엉찹쌀구이
3강	아동	잡곡	잡곡 관찰 음식사진과 잡곡 맞추기, 잡곡의 효능 알기	콩강정
4강	아동	주식 '쌀'	우리 주식인 쌀의 우수성, 다양한 밥 종류	우엉, 멸치 김밥
5강	아동	전통음료	우리 전통음료의 역사, 전통음료의 종류 전통음료의 좋은 점들, 요즘 음료와 비교 전통음료 만들기 체험	수정과
6강	아동	전통과자	한과의 시작과 발달과정, 다양한 한과의 종류 한과의 좋은 점,	삼색 다식 만들기
7강	아동	김치	김치의 효능 알아보기 김치의 다섯 가지 색깔과 오행 김치의 종류, 만들 수 있는 음식 "김치 없이는 못 살아" 노래 배워보기	깍두기
8강	아동	절기음식	절기음식이란? 계절안의 절기 동지에는 왜 팥죽을 먹을까?	굴림 만두
9강	아동	발효식품	된장의 재료, 좋은 균에 대해 알아보기 된장의 역사와 건강식품으로 불리는 이유 된장에 얽힌 재미있는 옛 이야기 들려주기	강된장 쌈밥 만들기
10강	아동	수료식	수업 과정 되돌아보기, 음식 추억 그리기, 발표와 소감 나누기	다과 나누기
11강	부모	건강한 먹거리란?	가공식품과 패스트푸드의 원료가 되는 수입농산물이나 식품첨가물이 건강과 두뇌에 미치는 영향을 알아본다.	강된장 만들기
12강	부모	전통 장	식생활교육과 실습을 통해 친환경식생활로 변화를 유도한다.	약고추장 만들기

이상에서 살펴본 아동과 부모를 대상으로 한 교육 외에도 2014년도에는 조리사를 대상으로 하는 워크숍을 진행하였다. 이는 지역아동센터에서 조리사의 중요성에 대한 인식에 비해 조리교사 근무 환경이 열악하다는 조사를 통해 마련되었다. 집담회 형식으로 진행된 워크숍은 매주 공급되는 꾸러미 운영에 대한 실질적 주체의 평가, 개선 방향, 조리교사 근무조건 개선을 위한 지원의 필요성이 제안되었다. 공공근로나 시간제 근무 형태로는 환경정의와 같은 단체의 지속적인 먹거리 교육 참여와 먹거리를 통한 센터 아동과의 관계 증진의 어려움이 확인되었다.

앞서 언급되었듯이, 먹거리교육은 환경정의 소속인 '다음지킴이 먹거리강사' 팀이 주관을 하였다. 이들은 자체 워크숍을 통해 아동용, 성인용 먹거리교육 교안을 마련하여 교육을 진행하였다.

[표 3-11]에 보듯이 주 강사와 보조 강사 2인이 교육을 담당하고, 교육이 끝난 이후에는 강의일지를 작성하여 이후 교육의 참고자료로 사용하였다.

[표 3-11] 아동 먹거리교육 강의일지

센터명	도깨비방망이 지역아동센터	
강의명	(1) 강 - 가까운 먹거리(오리엔테이션)	
날 짜	2015년 12월 01일 (요일: 화)	강의 시간 16:00~18:00(총 120분)
교육 강사	주 강사	소혜순
	보조 강사	조성희, 김미란
장 소	도깨비방망이 지역아동센터	
작성자	김미란	
수업 주제	가까운 먹을거리와 제철 먹을거리	
실습 주제	고구마경단 만들기	
수업 목표	가까운 먹을거리와 제철 먹을거리가 무엇인지 알고, 왜 그렇게 먹어야 하는지 알게 한다.	

수업 내용	· 인사, 소개 · 가까운 먹을거리와 제철 먹을거리에 대한 강의(ppt 사용) · 고구마경단 만들기 - 찐 고구마를 으깨고 잣, 호두 등 견과를 잘게 썰어 넣는다. - 경단에 입힐 검은깨, 콩가루, 마른대추가루(절구로 빻는다) 준비 - 으깬 고구마를 동글동글하게 만들어 위에 준비한 가루에 굴려 경단 완성 - 접시에 담아 함께 먹는다. · 소감 이야기하고 마무리 인사
아이들 관찰내용 및 강의관찰 내용	· 강의내용을 집중하여 잘 들음 · 강사들에게 친근감을 표시함 · 대부분 경단 만들기에 열심히 참여하였고, 일부 아동들이 먹거리 장난감처럼 만져 같은 모둠 친구들을 속상하게 함 · 장난으로 못생겨진 경단 먹기 싫어함 · 아이들이 알아듣기 쉽게 강의하였음
특이사항 건의사항	· ppt 사용 시 포인터가 있으면 강사가 강의하기 더 편했을 것 같음 · 설문지 문항 중 아이들이 이해하기 어려운 말들이 있어요. (매끼, 야식, 매번 등). 쉬운 말로 변경필요

③ 관계 맺기

할머니네텃밭에서 건강한 먹거리는 단순히 '유기농밥상'을 말하는 것이 아니라 생산과 소비, 요리하고 함께 먹는 과정 속에 들어있는 다양한 관계들까지 포함하는 의미이다. 건강한 먹거리는 곧 건강한 관계에서 만들어진다는 것이다. 따라서 지역아동센터와 농업공동체가 먹거리를 통해 지속적인 관계 맺기에 중점을 둔다. 이를 위해 지역아동센터가 꾸러미를 받고 있는 농업공동체로의 1박 2일 농가캠프를 진행하고, 농업공동체 생산자의 '서울 나들이' 프로그램을 통해 두 번째 만남으로 이어갔다.

'할머니네 가자' 캠프는 센터별로 결연을 맺은 농가공동체에서 1박 2일 동안 진행하는 캠프(연 1회)로 농사체험 및 친교프로그램으로 구성되어 있다. 농가방문을 통한 직접적인 만남으로 매주 배달되는 꾸러미 생산하는 공동체어르신과의 만남을 통해 친근감이 확대되며, 이후 식습관 개선에도 도움이 되었다. 또한 센터와 공동체 주체의 만남을 통해 의견교환을 하고, 지속적인 관계를 유지하기 위한 계

기가 되었다는 평가이다.

[표 3-12]는 2013년도 진행된 '할머니네 가자' 캠프의 프로그램이다. 프로그램에서 보듯이 농촌체험 프로그램으로 센터에 공급되는 꾸러미에 대한 친근감 상승과 매주 꾸러미를 생산하는 공동체와의 만남과 친교를 통해 먹거리 생산과 소비 등의 먹거리 순환에 대한 가치와 의미를 강조하고 있다.

[표 3-12] '할머니네 가자' 캠프 프로그램 실례

시간		내용(함안공동체)	비고
6월 28일 (금)	8:00	지역아동센터 집결	
	8:00~12:00	이동	먹거리 퀴즈(상품)
	12:00~13:00	도착 및 점심식사	
	13:00~14:00	언니네 구경하기	농가 배정
	14:00~16:30	계곡에서 물놀이	
	16:30~19:00	닭 만나기	유정란 농장 방문
	19:00~20:00	저녁식사	백숙
	20:00~21:00	언니들과 친해지기	할머니가 들려주는 옛날 이야기
	21:00~22:00	언니네 가기 및 정리	
6월 29일 (토)	07:00~07:30	기상	
	07:30~08:30	언니와 함께 식사	농가에서 아침식사
	08:30~09:00	작업장 집결	
	09:00~10:00	농사 체험	콩 심기
	10:00~11:00	동네 산책	
	11:00~12:00	두부 만들기	
	12:00~13:00	두부, 김치돼지고기 점심	
	13:00~	서울로 출발하기	

다음의 [사진 3-7], [사진 3-8], [사진 3-9]는 할머니네 가자 캠프 활동을 보여주는 사진들이다.

[사진 3-7] 할머니네 가자: 할머니들과의 만남

[사진 3-8] 할머니네 가자: 식사시간

[사진 3-9] 할머니네 가자: 농사체험

'농가 어르신의 서울 나들이'는 지역아동센터의 1박 2일 캠프 이후 진행되는 두 번째 만남 프로그램이다. 농가공동체별로 서울방문 형식으로 결연을 맺은 센터와 함께 문화 공연을 관람하고, 지역아동센터를 직접 방문하는 등의 활동을 통해 관계의 지속성을 이어가는 프로그램이다.

[표 3-13]은 2013년도에 진행된 농가 어르신의 서울 나들이 프로그램의 전체 프로그램이다. 2013년도에는 11개의 농업공동체와 19개의 결연한 지역아동센터가 참여하였다. 참여공동체별로 캠프와 꾸러미로 관계를 맺은 지역아동센터를 방문과 점프, 비밥, 드로잉쇼 등 대형 퍼포먼스 공연을 함께 관람하는 프로그램으로 구성되었다.

[표 3-13] 2013년 농가 어르신의 서울 나들이 프로그램

시간	프로그램	비고
오전 8:00	어르신 지역에서 서울 올라오시기~	당일 날 버스시간 확인
11:30~12:00	서울 도착	
12:00~13:00	버스 배정 및 센터 이동	해당 센터별로 버스 배정 센터로 각각 이동
13:00~14:00	센터 도착 및 점심 식사	센터 준비 아이들과 다 함께 식사
14:00~15:30	센터 구경 및 아이들과 놀기	센터 준비
15:30~16:30	공연장 이동 및 도착	공연장 도착: 4시 40분까지
16:30~17:00	자리 배정	티켓 수령 및 자리 배정
17:00~18:15	공연 관람	공연시간: 오후 5시~6시 15분
18:15~18:30	배우들과 사진 촬영	관객이 다 빠져나간 후 무대에서 촬영
18:30~19:00	어르신들 배웅	어르신 간식(센터 준비)

[표 3-14]에 보듯이 2014년도에는 12개의 지역아동센터와 7개의 농가공동체가 참여하였다. 지역아동센터 방문은 동일하게 진행됐고, 2013년 프로그램과는 달리 대규모 관람 공연보다는 여러 가지 소규모 프로그램을 공동체와 지역아동센터에 제시하여 각 결연 공동체와 센터의 협의에 따라 진행하였다. 서울방문 시기도 농업공동체의 농한기에 맞추었다([사진 3-10], [사진 3-11] 참조).

[표 3-14] 2014년 농가 어르신의 서울 나들이 프로그램

공동체	센터명	서울 나들이	프로그램
도새울	칠보산청소년방과후	12/10	화성투어버스
오산	갈현	12/17	인사동 비누 만들기 체험
	동그라미		
순천	광현	12/26	63빌딩 아쿠아리움 방문
	푸른꿈나무		
함안	종로푸른학교	11/7~8	경복궁, 인사동 방문
금소	꾸러기	12/26	북서울 꿈의 숲 공연 관람
	산		
다시	작은사랑서울	12/29	63빌딩 아쿠아리움 방문
	작은사랑동작		
고성	어린이나라	11/20~21	경복궁, 인사동 방문
	도깨비방망이		

[사진 3-12, 3-13]는 2014년 종로푸른학교 지역아동센터가 서울가락시장의 농수산식품공사에서 진행한 전국 지역 농업공동체의 행사인 '가을추수한마당'에 참여한 사진이다. 가을추수한마당은 여성농민들이 직접 준비한 체험마당, 토종씨앗마당, 먹거리장터 등으로 진행되었으며, 지역아동센터의 행사참여를 통해 농업공동체에 대한 경험과 지역 먹거리의 특성 등을 알 수 있는 계기가 되었다는 평가이다.

[사진 3-10] 서울 나들이 비누만들기 체험(2014년)

[사진 3-11] 서울 나들이 지역아동센터 방문(2014년)

[사진 3-12] 2014년 언니네텃밭 가을추수한마당
종로푸른학교 지역아동센터 참여사진

지속적인 관계형성을 위해 기획된 '농가 어르신 서울 나들이' 프로그램은 농업공동체의 생산자들이 실제 아이들이 생활하는 지역아동센터의 환경을 둘러보면서, 지역아동센터에 대한 이해가 높아졌다고 한다. 또한 아이들의 먹거리를 챙기는 의미에 대해 되짚어보는 계기가 되었으며, 이후 지역아동센터에 맞는 꾸러미를 구성하는 데 좀 더 신경을 쓰고, 건강한 먹거리를 생산한다는 데에 자부심을 가지는 계기가 되었다는 평가이다.

아이들도 캠프를 다녀온 이후 다시 만난 어르신들에게 자신들이 생활하는 센터와 사는 지역을 소개한다는 데 흥미를 느껴 했다. 준비한 장기자랑을 보여주는 등 반가운 마음을 전하는 시간을 보냈으며, 부모들도 고마운 마음을 표하기 위해 선물을 전달하기도 하였다. 이러한 긍정적인 평가에도 불구하고 공동체의 서울나들이는 바쁜 공동체의 일상에서 부담스러운 프로그램이라는 의견으로 2015년에는 진행되지 못하였다. 또한 주말에 진행하는 행사에 대한 지역아동센터의 부담감도 있었다. 이후 친교프로그램으로의 구성은 언니네텃밭의 전체 공동체 프로그램과 함께 기획되는 방안이 필요하다고 평가된다.

[사진 3-13] 2014년 언니네텃밭 가을추수한마당
종로푸른학교 지역아동센터 참여사진

2_참여자 경험분석: 지역아동센터 참여자를 중심으로

참여자 경험연구를 통해 현장 이슈를 도출하여 시사점을 도출하고자 하였다. 경험분석을 위해 다양한 자료가 수집되었다.

우선, 환경정의를 통해 할머니네텃밭과 관련된 자료를 취합하여 이 중 2013년 참여자 의견조사자료(2013년~2014년 사업시행과정 조사), 2014년 참여자 대상 설문조사 항목 중 주관식 항목 답변(2015년 조사)을 분석하였다.

참여자들과의 간담회 녹취록을 분석하였다. 2016년 3월 17일 진행된 간담회는 홍성우(서지협 사무국장), 이수경(도깨비방망이 센터장/서지협 회장), 이현정(푸른나래 센터장), 성태숙(파랑새 센터장/전국지역아동센터 부회장), 서근영(언니네텃밭 운영국장), 김도영(언니네텃밭 지원팀장), 조성희(환경정의 먹거리강사), 소혜순(환경정의 먹거리강사) 등이 참여해 2013부터 2015년까지의 할머니네텃밭 사업을 평가하고 향후 대안을 모색한 자리이다.

추가로 2016년 7월부터 8월에 걸쳐 심층면접이 진행되었다. 심층인터뷰는 이수경(서지협 대표, 2014, 2015 사업참여), 소혜순(먹거리강사, 2013, 2014, 2015 사업참여), 신권화정(환경정의, 2013, 2014년 사업책임자) 등 할머니네텃밭의 주요 참여자를 대상으로 하였다. 면접은 구조화된 방식보다는 심층면접을 도입하여 연구주제에 대해 집중적으로 질문하고, 개인의 경험에 대해 구체적이고 깊이 있는 이해를 얻을 수 있도록 하였다. 면접은 녹음을 하지 않았으며 내용을 기록하는 방식을 택하였다.

수집된 기술 자료는 연구 내용과의 연관성을 확인하면서 의미 있는 단어와 문장으로 묶어서 소주제화하고, 이를 다시 비슷한 주제끼리 묶어 범주화하는 방식을 통해 분석하였다. 이를 통해 [표 3-15]와 같이 4개 범주(꾸러미, 교육, 정서, 서울시정책), 25개 주제가 도출되었다.

[표 3-15] 참여자경험분석 범주 및 주제

범주	주제	코드의 예
직거래 농산물 (꾸러미)	제철, 다양성, 신선한 식재료	- 새롭고 다양한 제철 식재료 - 생협제품과 비교 질 우수
	인증보다는 신뢰, 안전성, 생명력	- 인증은 받지 않았지만 신뢰 - 토종종자, 노지, 다품종생산 - 다품종의 생명력
	토종입맛, 되살림 새로운 것을 접할 기회	- 60대 주방선생님 회상 - 주변에서 구할 수 없는 재료 - 우리가 아이들에게 이어주어야 할 의무
	생소함, 조리법, 교육방법 모름	- 목록에 이름 있어도 생소 - 어떻게 조리할지 몰라 인터넷 찾아 - 아이들에게 어떻게 전달할지 고민
	공동급식 안 맞음: 소량, 비계획적	- 아이들이 먹기 힘든 쓴 나물, 말린 나물 - 가공식품, 짠지, 무나물 계속 줄 수 없고 - 양이 부족해 조리사 꺼리는 분위기 - 더위에 망가져서 오는 채소들
	특산물, 품목단순화 제안	- 과일도 좋고, 지역특산물 꾸러미 - 제철채소보단 쌀, 곡류, 고춧가루, 양념류 같이 저장이 가능한 식품 - 품목 단순화: 두부, 계란, 장류는 기본으로, 거기에 제철에 나는 채소 두세 가지
	소통, 식단마련 제안	- 미리 메뉴를 구성할 수 있게 소통 - 사전에 의견을 물어보면
	지원금에 관한 제안	- 50% 지원 확대하는 유인요건이 될 수 있어 - 행정 마찰 줄일 수 있어
교육	통합교육 효과	- 교육 따로 먹거리 따로가 아닌 전 과정 연결되어 있는 것이 강점 - 강의와 곁들인 요리수업, 꾸러미를 함께 풀어보면서 내용 알아 맞히기 - 먹거리가 밥상에 오르기까지 전 과정 참여하며 소중함 느끼는 계기 - 씨를 뿌리고, 수확, 요리로 연결되게 하는 방안 필요 (텃밭)
	채소 거부감 줆	- 호기심 유발로 채소 거부감 줆
	요리교육: 호응도, 자립능력	- 이론교육과 요리교육 연계, 참여도 높음 - 곡물 강의 듣고, 재료 이용해 현미야채 주먹밥, 친환경 야채로 만든 샌드위치, 월남쌈 - 요리의 즐거움을 앎

		- 부모님이 자리를 비울 때 스스로 조리할 수 있는 능력이 생긴 것 - 고학년이 저학년 간식 챙겨 줌 - 아이들이 직접 할 수 있는 요리 레시피북
	결연농가방문, 캠프	- 캠프 다녀온 후 아이들 태도 바뀜 - 농촌에 대한 호기심과 애착심, 추억 생김
	부모, 지역사회교육	- 가정 방치로 아동들이 패스트푸드, 배달음식 익숙, 비만아동, 가정교육 중요 - 군것질, 불량식품을 쉽게 살 수 있는 환경 제거, 지역사회 노력 - 식품첨가물에 관한 학부모님의 호응도 매우 높음, 교육자료 요청하기도 - 아이들, 교사, 학부모 서로 간의 친교를 나눌 수 있는 기회가 되어 만족스러움
	교육 대상자 확대	- 대학생자원봉사자 대상 강의 - 부엌에서 교사로서의 역할 중요, 조리사 교육 - 센터장, 교사, 조리사 교육 정례화
정서	마음의 고향, 정서안정, 정	- 해체가정 많다보니 마음 둘 곳 없었는데, 우리 아이들 마음에 둘 고향 생겨 - 산만하고 촐랑대는 ㅇㅇ이가 함안 또 안 가냐고 또 가고 싶다고 말해 - 할머니가 너희 먹으라고 주신 거야 하면, 맛으로 먹는 게 아니라 정으로 먹는 것을 아는 듯
	농촌공동체 자부심, 격려	- 아이들이 안 와서 서운하다는 이야기(함안) - 꾸러미를 준비하며 자신들의 얼굴을 본 사람 때문에 큰 힘을 얻음 - 아이들에게 건강한 먹거리 제공한다는 자부심
	지속적 관계 맺기: 할머니와 아이들	- 농가공동체 할머니들의 서울 나들이… 관계 맺음 - 설날에 아이들과 함께 편지 쓰려고 했는데… 봄방학 때라도 해야 - 아이들이 횡성분들을 위해 손장갑 만들고, 비누도 만들어 선물로 보내… 감사의 인사… 정을 나눌 수 있어…
	지속적 관계 맺기: 아이들과 먹거리강사	- 10번을 하니까 아이들과 친해짐, 길게 하니까 아이들 하나하나가 다 눈에 들어옴 - 처음에는 수업이 목적이었는데, 지금은 아이들 하나 하나의 특성까지 보임, 관계 돈독
	제안: 지속적 관계 맺기	- 센터, 환경정의, 언니네텃밭 관계 지속 과제

서울시 정책 관련 현안 및 제언	조리교사 정식교사 인정, 인건비 책정	- 식재료비의 20% 안에서만 사용 가능 - 정식교사가 아닌 공공근로, 시간제 형식 - 아이들과 조리하는 과정 공유, 냄새, 관계 등을 고려할 때 직접조리 중요 - 밥 해 먹이기에 급급, 아이들 입장에서는 먹는 게 만족스러워야 센터에 대한 일차적인 만족도 높아짐 - 푸른나래도 그렇지만 법인이나 후원금 많은 곳은 급식교사를 한 분씩 두는데 좋은 효과 봄 - 조리사, 정식교사로 인정받아야 - 최소 월 100만 원 정도 인건비 확보되어야
	조리시설/급식공간	- 간식, 급식준비, 요리수업 진행 어려움 - 아이들이 둘러앉아 먹는 공간 마련 어려움 - 시설 지원비 없고, 자체 부담 - 조리시설, 급식공간 지원 필요
	친환경제철식단, 레시피 개발	- 제철, 친환경식재료 이용, 지역아동센터에 맞는 식단과 다양한 레시피 개발, 지원 필요
	행정체계	- 도시락 공급받는 센터 늘어나는 추세, 성동구의 경우 작년까지 100% 직접조리했는데, 올해는 5군데 도시락업체로 바뀜 - 행정 번거로움, 도시락신청 업무 경감, 담당공무원 도시락으로 전환 권장 - 행정업무 간소화지원 - 인센티브
	교육인력, 프로그램 부재	- 막상 돈을 주더라도 제대로 된 인력 구하기 힘듦 - 센터에 맞는 교육 부재 - 조리, 요리프로그램 교안 개발 - 센터 자체강의, 코칭 등 지원
	협동조합, 네트워크	- 도시락 지양, 대안으로 벌크 형식 - 지역 내 지역아동센터, 협동조합, 사회적기업 등 연계

1) 직거래농산물(꾸러미)

(1) 제철, 다양성, 신선한 식재료

할머니네텃밭 사업에서 꾸러미는 핵심적인 역할을 한다. 도시의 지역아동센터와 농촌의 생산자가 연계되어 지역아동센터는 안전하고 건강한 농산물로 친환경급식을 아이들에게 제공하고, 농촌은 안정적인 수요처를 확보해 계획적인 농사를

지을 수 있다는 생각이다. 각 지역아동센터는 제철채소, 두부, 유정란을 중심으로 꾸러진 꾸러미를 결연을 맺은 언니네텃밭 농가공동체로부터 주 2회 공급받는다. 꾸러미는 신선한 제철 식재료를 얻을 수 있다는 점에서 대체로 긍정적인 평가다.

"대체적으로 새롭고 다양한 제철 식재료를 받을 수 있어 좋았다. 특히 두부와 유정란의 질이 생협제품과 비교해도 훌륭한 편이다." (2013, 용산사과나무)

"다양하고 정성이 담긴 꾸러미가 와서 재배자의 마음을 느낄 수 있고, 접하기 쉽지 않은 새로운 제철 음식을 아이들에게 제공할 수 있는 계기가 되었다." (2013, 새날 푸른꿈)

(2) 인증보다는 신뢰, 안전성, 생명력

꾸러미를 보내는 농가공동체들은 재배하는 밭을 친환경인증을 받은 경우도 있지만, 작물마다 받아야 하는 인증 절차의 복잡함이나 비용으로 인증을 받지 않은 작물들도 있다. 그러나 인증을 받은 친환경농산물보다 더 건강하게 키운 작물이라고 한다. 다음은 언니네텃밭 담당자의 이야기다.

"꾸러미가 인증은 받지 않았어도 생협 것보다 더 건강할 수 있다. 우리는 토종종자를 중시하고 시설재배를 하지 않는다. 단품종으로 키우는 것과 다품종으로 키우는 것은 그 자체의 생명력이 다르다." (2016, 서근영)

사업을 설명하는 과정에서 이러한 재배원칙이 공유가 되기도 했거니와 관계에서 형성된 신뢰로 인해 친환경인증의 여부는 그다지 문제가 되지 않았다고 한다. 지역아동센터 참여자들은 친환경농산물 인증의 유무보다는 관계를 중시하는 경향이 보였다.

"친환경이냐 아니냐보다는 관계가 중요하다고 생각해요." (2016, 성태숙)

(3) 토종입맛, 새로운 것을 접할 기회

꾸러미 구성에 대해서는 긍정과 부정적인 의견이 동시에 나왔다. 우선 긍정적인 의견으로는 아이들이 평소 접하지 않거나 도시에서 쉽게 구할 수 없는 채소를 먹을 수 있다는 점, 토종의 장점이 강조되었다. 사라져가고 있는 토종의 맛을 아이들에게 전할 수 있는 교육적 효과를 제기한다.

> *"처음에는 꾸러미 속 먹거리를 선택할 수 없어서 좀 아쉬웠지만 그것으로 인해 평소에는 시장에서 잘 접할 수 없는 재료를 접할 수 있었고, 산지에서 재배한 먹거리를 매주 바로 먹을 수 있고, 또 누가 나에게 어떠한 꾸러미를 보내주는지 알 수 있는 기회도 될 뿐 아니라 어떠한 환경에서 내가 먹을 먹거리가 자라는지 알 수 있는 정말 흔하지 않은 좋은 기회였다고 생각해요."* (2013, 다솔)

> *"주방 선생님이 60대이신데, 예전에 먹던 맛이 꾸러미에서 느껴진다고 했어요. 옛 회상하고 그러세요. 이걸 아이들에게 어떻게 전달할지가 고민이지만 (…) 그걸 어떻게 할지는 센터의 몫이지만 낯설다고 그런 시도를 하지 않는다면 아이들이 영원히 자연스러운 것, 토종의 맛을 모를 거예요. 그래서 우리가 해야 한다는 생각을 해요."* (2016, 이현정)

(4) 생소함, 조리법, 교육방법 모름

반면에 꾸러미 품목이 아이들에게 너무 생소하거나 입맛에 맞게 조리하기 어렵다는 의견도 있었다. 아이들이 가정에서 채소를 많이 접해보지 못한 경우가 많은데다, 꾸러미는 밭두렁이나 산에서 채취한 야생 채소들도 오는 경우가 있어, 교사들도 모르는 때가 많다고 한다. 이런 경우 아이들에게 설명하거나 어떤 방법으로 조리해야 하는지 난감해질 때가 종종 생긴다고 한다.

> *"꾸러미를 받으면 아이들과 함께 풀면서 어디에서 왔는지 이게 뭔지 그런 이야기를 나누고 조리하고 먹게 해야 하는데, 교사들도 너무 생소하니까 그게 어렵다."* (2016, 성태숙)

"목록에 이름이 쓰여 있어도 어떻게 조리해야 하는지도 어려워 인터넷을 찾아보는 경우도 있고…" (2016, 이수경)

(5) 공동급식에 맞지 않음: 소량, 비계획적

제철, 밭에서 나오는 채소를 위주로 구성되는 꾸러미의 특성상 연달아 같은 종류의 채소와 반찬이 오는 점, 미리 예측할 수 없다는 점도 어려운 점으로 꼽혔다. 또한 꾸러미가 4인 가구에 맞추어져 있기 때문에 품목별 양이 20여 명의 아이들에게 제공하기에는 부족한 경우가 많다는 지적도 나온다. 아이들의 선호와 동떨어진 반찬이 들어온다는 의견도 제기됐다.

"그러나 아이들의 밥상을 차리는 실제적인 면에서 꾸러미의 구성의 한계가 있는 것은 사실입니다. 아이들이 먹기 힘든 쓴 나물이나 말린 나물, 여름의 경우 망가져서 오는 채소들, 짠 저장 음식들은 센터의 사정과 맞지 않아 그 처리가 힘들기도 했습니다." (2013, 푸른나래)

"2차 가공된 가공품, 짠지 같은 것도 그렇고, 무나물은 환영받지 못하고, 상추, 무나물, 짠지들이 계속 오면 이것만 계속 줄 수도 없고…" (2016 성태숙)

"양 자체가 아이들 급식으로 하기에 부족해서 조리사 선생님이 꺼리는 분위기이다." (2016, 성태숙)

꾸러미가 오는 과정에서 신선하지 못한 문제도 제기되기도 하였다.

"꾸러미가 오는 과정에서 더운 날씨에 야채들이 싱싱하지 않아 생기는 문제로 어려움을 겪어" (2013, 중랑재미, 창동드림)

부정적인 의견에도 불구하고, 꾸러미를 일반 상품 평가하지 말고 꾸러미를 통한 결연이 뜻하는 본래 취지를 되살려야 한다는 의견도 제기됐다.

"꾸러미를 일반 상품 평가하듯이 하면 안 될 것 같아요. 많이 온 날은 그

냥 많이 왔구나~ 생각해요. 어쨌든 농촌에 원하는 걸 달라고 해도 안 되니 수용하고 공감해서 어떻게 아이들과 함께 식재료를 사용할 것인가는 센터의 몫이라고 생각해요. 전 꾸러미 평가에 대해서 한 번도 고민해 본 적 없어요." (2016, 이수경)

(6) 특산물, 품목단순화

도농상생의 취지에 동감하는 센터장이나 조리사가 있는 경우는 꾸러미 취지에 맞게 제철 작황 사정에 맞게 꾸러미가 구성되는 것이 크게 문제가 되지 않지만, 꾸러미 직거래가 서울시 지역아동센터 전역으로 확산되는 모델로 발전하기 위해서는 꾸러미의 구성이 바뀌어야 한다는 점에선 의견을 같이 했다. 지역의 생산물 일부를 조금씩 넣어 구성해 보내는 것보다는 센터에서 조리하기 어렵지 않은 식품을 중심으로 보내주거나, 또는 계절, 지역특산물이나 저장식품을 중심으로 구성하는 방안들이 제시되었다.

"아이들한테는 과일이 중요하니까 과일도 좋고, 제주도 특산물 꾸러미가 있으면 여기서 구하기 어려우니까 그런 식으로 지역특산물을 꾸러미로 만들어 직거래하는 방식을 고려하면 좋겠어요." (2016, 이현정)

"제철채소보다는 쌀, 곡류, 고춧가루, 양념류같이 저장이 가능한 식품을 중심으로 하는 것도 방법이겠죠." (2016, 이수경)

이러한 의견에 대해 언니네텃밭은 꾸러미 특성상 식단에 맞게 꾸러미를 구성하는 것은 어려운 점이 있다는 것을 지적하지만 품목 단순화를 통한 계획성을 갖추는 것은 가능하다고 한다.

"품목의 단순화라면 가능하다. 두부와 계란, 장류를 기본으로 하고, 제철에 나는 채소는 두세 가지에서 양이 충분한 것을 넣고 이런 식으로 구성한다면 계획성을 충분히 가질 수 있다고 생각한다." (2016, 서근영)

(7) 의사소통, 식단마련

꾸러미를 구성하기 위한 의사소통과 식단 마련의 중요성도 강조되었다. 지역아동센터는 정규 영양사나 조리사가 없는 경우가 대부분이어서, 자체적으로 식단을 구성하기가 어렵다. 이 때문에 지역아동센터는 지역아동센터지원단에서 제공하는 식단을 사용하는 경우가 많은데, 제철야채 위주인 꾸러미는 이 식단을 이용하기 어려운 점이 많다.

> *"주요 식단이 있고 꾸러미는 곁다리 음식처럼 된다. 전화라든지 메일을 통해서든지 소통이 필요하다. 꾸러미 채소를 이용해 어떻게 메뉴를 구성해야 할지를 미리 체크해야 하니까."* (2016, 이현정)

> *"메일이라든가 사전에 얘기가 되면 좋은데, 예를 들어 뭐를 더 받아보겠느냐 라든지…"* (2016, 성태숙)

(8) 꾸러미 지원금

꾸러미 비용은 2013년도에는 지역아동센터가 100% 부담하였고, 2014도와 2015년에는 50%를 부담하고 나머지 비용은 환경정의가 받은 프로젝트 사업비에서 충당하였다. 참여 지역아동센터도 사업주체인 환경정의가 외부 지원금을 충분히 확보하지 못해서 2013년 19개 지역아동센터에서, 2014년 11개소, 2016년 3개소로 대폭 줄어들었다.

> *"질적인 부분을 향상시키려고 3곳으로 했다고 했는데. 너무 많이 줄었다. 이 사업을 공유할 수 있으면 좋겠다는 생각이다. 저희한테는 50%지원하지 않아도 된다. 급식비가 모자라지 않다. 꾸러미비용 50%를 지원받으니 좋긴 한데 센터 수를 줄인 것에는 아쉬움이 남는다. 다른 센터에도 영향을 미치게 참여센터를 넓혔으면 한다."* (2016, 이현정)

2015년도에 참여한 다른 센터의 센터장도 50% 꾸러미 지원금이 큰 메리트가 되지 않았다고 한다. 센터장의 의지가 강한 이유에서다. 하지만 사업을 확대하기

위해서는 50% 지원금이 참여의 유인요건이 될 것이라고 의견을 모은다.

"꾸러미 지원금 50%는 유인요건이 된다. 200만 원 중에서 40만 원 급식 교사 인건비 떼고 160만 원으로 식자재를 사는 현실이다. 꾸러미 구매비용 20만 원은 좋은 일 한다고 공무원이 생각하지만 40만 원이 넘으면 공무원과 부딪힐 수 있다." (2016, 이수경)

"그렇게 따지는 구가 실제로 있었고 그것 때문에 이 사업을 해야 하나 말아야 하나 센터장들의 고민이 실질적으로 있었다. 50% 지원해서 꾸러미에 들어가는 비용이 20만 원으로 다운되면 신경을 덜 쓸 수 있다." (2016, 성태숙)

2) 교육적 측면

(1) 통합교육 효과

꾸러미 구성이나 비용 등에 대해서는 긍정, 부정으로 의견이 다소 갈리기도 했던 것에 비해 할머니네텃밭의 교육적인 효과에 대해서는 전반적으로 긍정적이었다. 우선, 통합적인 측면에서 효과적이라는 의견이다.

"교육 따로, 먹거리 따로가 아니라 먹거리의 생산부터 우리 아이들의 입으로 들어오기까지 전 과정이 연결되어 있는 것이 강점이다." (2013, 은평은광, 종로푸른학교)

"먹거리와 산지에 대해 새로운 체험을 하게 된 계기가 됐다. 물론 그 전에도 산지 경험이나 생협 이용 등을 하고 있었지만, 아이들이 강의와 곁들인 요리 수업에 흥미를 느끼고, 꾸러미를 함께 풀어 보면서 내용 알아 맞히기 등은 새로운 배움의 기회가 되었다." (2013, 강동 꿈나무)

"센터에서 먹거리를 중시하여 이전부터 생협에서 급식재료를 공급받고 있

고, 아이들에게도 먹거리의 중요성을 이야기하고 있었는데 교육지원을 받고, 꾸러미와 연계되니까 효과적이었다. 다시 한 번 아동들이 먹거리의 중요성을 알아가는 계기가 되었다." (2015, 푸른나래)

(2) 채소 거부감 줄어듦

지역아동센터에 오는 아이들은 상대적으로 가정에서 채소를 많이 접해보지 못한 경우가 많은데 산지체험활동이나 영양, 요리교육을 통해 새로운 맛을 접하면 채소에 대한 부정적인 태도가 많이 줄어든다고 한다.

"꾸러미 오는 날에는 무엇이 들어 있을까 항상 기대하며 개봉을 한다. 정성스럽게 하나하나 봉지에 싸고, 조리방법까지 프린트해서 보내신다. 채소라면 입에 대지도 않던 아이들이 이제는 스스럼없이 우리 몸에 좋은 거라며, 키가 쑥쑥 자란다며 자기들끼리 이야기하곤 한다." (2013, 효자)

"아이들이 평소에 접하던 먹거리를 다시 한 번 살펴보게 된 것, 자신이 직접 만든 간식을 양념 하나 남기지 않고 먹는 것을 보면서 아이들이 먹거리가 밥상에 오르기까지 그 과정을 많이 참여한 만큼 먹거리의 소중함을 조금이나마 느끼는 것을 알 수 있었어요." (2016, 도깨비방망이)

(3) 요리교육: 호응도, 자립능력, 아이들 눈높이 레시피북

교육프로그램 중에서도 요리교육은 아이들에게 호응도가 높았던 것으로 평가되었다. 특히 이론교육과 요리교육이 연계되었을 때 아이들의 참여도를 높인다는 것이다.

"곡물에 대한 강의를 듣고 그 재료를 이용해 현미 야채 주먹밥을 만들었고, 친환경 야채로 만든 샌드위치, 월남쌈도 만들어서 간식으로 먹었습니다. 오이 송송이 김치를 만드는 수업 시간에 다른 프로그램이 같이 진행되고 있었는데 몇몇 아동이 오이김치를 만들겠다고 고집을 부리며 소란을 피워 추가로 수업에 참여하였습니다. 그리고 그날 저녁 급식시간에 맛있

게 먹었습니다. 첨가물인 딸기향, 초콜릿향 등 실험을 하였고, 신기하다며 뛰어와서 냄새를 맡아보라고 이야기하였습니다." (2013, 파랑새, 해송)

"직접 요리를 함으로써 싫어하는 음식도 직접 먹는 것을 보니 먹거리교육은 스미는 교육이어야 한다는 것을 체감했다." (2015, 갈현)

부모님이나 보호자가 가정에서 식사를 챙겨주기 어려운 환경이 많은 지역아동센터 아동들에게 요리강습은 아이들이 요리의 즐거움을 알고, 스스로 식사를 준비할 수 있게 도움을 준다고 한다.

"요리교육을 통해 부모님이 자리를 비울 때도 스스로 조리할 수 있는 능력이 생긴 것 같다." (2016, 도깨비방망이)

"요리교육과 실습도 같이 진행되는 할머니네텃밭은 좋은 먹거리를 먹어야 하는 것, 요리를 직접 하는 것이 얼마나 중요한지 얼마나 재미있는지에 대한 인식을 아이들이 할 수 있게 한 것 같아 좋은 경험이 되었다." (2014, 종로푸른학교)

"먹거리교육을 진행하면서 느낀 것은, 방학 동안에 선생님이 늦게 나오니까 간식을 고학년이 만들었는데 너무 잘 만들었다. 그런 경험들이 축적이 돼서 아이들이 선생님이 자리를 비웠을 때 대신해서 할 수 있는 능력이 되었다. 터전살이를 진행했는데 실제로 음식 솜씨가 많이 늘었다(…) 어쨌든 부모님이 자리를 비울 때도 스스로 조리할 수 있는 능력이 생겼다. 자신감도 붙고, 큰 교육이 된 듯. 밥을 할 줄도 알게 되고." (2016, 이수경)

아이들이 쉽게 요리할 수 있도록 레시피북을 만들고, 센터에서 직접 실습하게 해서 부모님이나 보호자가 가정에서 식사를 챙겨주기 어려운 경우에 아이들이 스스로 만들어 먹을 수 있도록 하자는 의견이 제기되기도 하였다.

"레시피 북을 만들어주면 -혼자 만든 요리- 좋겠다. 할머니네텃밭 사업이

끝나더라도 일주일에 한 번 요리교실을 자체적으로 할 수 있도록 했으면 좋겠다. 할머니네텃밭에서 오는 재료로 만드는 법을 활용할 수 있도록 하는 방안도 모색하고." (2016, 구로파랑새)

(4) 결연농가방문, 캠프

여름방학이나 겨울방학을 이용해 결연 농가공동체에서 1박 2일 진행했던 캠프에 대해서도 전반적으로 긍정적인 의견이 많았다.

"캠프나 꾸러미를 통해 자연식에 대한 어려움보다도 그냥 너무 익숙해서 생각하지 않았던 것을 접해볼 수 있는 경험이었다. 된장, 나물 등 아이들이 싫어하는 음식들에 대해서 아이들 태도가 많이 바뀌었다." (2014, 동그라미)

"캠프를 다녀온 이후 꾸러미를 받는 마음과 보내주신 먹을거리에 대한 마음이 훨씬 좋아졌습니다." (2013, 강동꿈나무)

"여름캠프 1박 2일을 하면서 동네를 둘러보고 자연을 직접 체험하면서 지냈던 프로그램이 아주 유익했어요. 아이들이 직접 씨를 뿌리거나 모종 심기를 한 뒤, 자란 후 방문하여 성장해 있는 모습을 보여주는 것도 산교육이라 생각해요. 그렇게 함으로써 농촌에 대한 호기심과 애착심, 추억을 만들 수 있으리라 생각해요." (2016, 구로파랑새)

"아동들의 눈높이에서 진행해 주시는 먹거리교육을 통해 의식개선이 있었다면, 직접 자신들이 먹는 식재료를 재배하는 농가에 가서 눈으로 확인하고, 할머니들을 직접 만나 활동하고, 이야기를 나누고, 함께 잠을 자며 신뢰감도 향상된 것 같아요. 농가의 할머니들을 뵙고 자신들이 먹는 식재료들이 자라는 곳을 직접 본 것이 정말 긍정적인 효과를 얻은 것 같아요." (2015, 어린이나라)

(5) 부모교육, 지역사회 환경변화 필요

아이들을 중심으로 하는 교육에 대한 한계도 지적되었다. 아이들의 먹거리를 바꾸고, 건강을 증진시키기 위해서는 가정교육이 중요하고, 지역사회의 동반된 노력이 이루어져야 한다는 의견이다.

> *"너무 가난해서 식사를 거르는 친구들은 거의 없어요. 센터에서 기본적으로 중식, 석식을 제공하니까요. 여기서는 그래도 조절을 해주는데 센터 밖에서 가정에서의 방치로 아동들이 패스트푸드나 배달음식에 너무 익숙해져 있는 게 문제죠. 그래서 더욱 비만아동도 많은 것 같아요."* (2015, 구로파랑새)

> *"센터에서는 어느 정도 습관이 되어서 야채도 잘 먹고 골고루 먹는 편인데 가정에서의 식습관은 어려운 부분이 있어요."* (2015, 푸른나래)

> *"아동들이 학교와 센터, 집을 주로 동행자 없이 혼자 다니므로 스스로 군것질하는 것을 일일이 막을 수는 없어요. 군것질을 하고 센터에 오거나, 집에 가면서 군것질을 하는 경우가 종종 있어요. 불량식품을 쉽게 살 수 있는 환경을 제거하는 게 중요해요."* (2016, 도깨비방망이)

이러한 이유로 2013년, 2014년 센터별로 각 1회씩 진행한 부모교육에 대한 만족도가 높았다. 아이들이 지역아동센터에서 배웠던 내용들을 부모나 보호자와 소통할 수 있는 계기가 되어서 상승효과가 있다는 것이다.

> *"식품첨가물에 관한 학부모님의 호응도가 매우 높았습니다. 과자나 라면 등에 들어있는 식품첨가물 종류에 대해 이야기를 하고, 아이들 먹거리를 어떻게 하면 친환경적으로 먹일까에 대해 고민하는 시간이었습니다. 불참한 한 학부모는 다른 어머니에게 들었다며 교육 자료를 요청하기도 했습니다."* (2013, 파랑새, 해송)

"학부모 강의를 통해 좋은 먹거리를 위해 생각할 수 있는 기회가 되었고, 아이들과 음식을 함께 만들어 먹으면서 아이들과 부모, 그리고 학부모 서로 간의 친교를 나눌 수 있는 기회가 되어 만족스러워 합니다." (2013, 월곡)

(6) 지역주민, 대학생 자원봉사자, 조리사로 교육 확대

위와 같은 이유로 2015년도 사업부터 학부모 교육이 센터별 1회에서 2회로 늘어난 것에 대한 만족도가 높았다. 나아가 지역주민이나 센터에 자원봉사하는 학생들까지로 교육대상을 확대하자는 의견도 있었다.

"학부모 교육에 대한 호응이 좋았었기 때문에 올해 교육이 2회로 늘어나서 좋았어요." (2015, 종로푸른학교)

"학부모들이 먹거리교육을 통해 처음 접하고 알게 되는 내용이 많았고, 필요했던 교육이었어요. 이런 좋은 교육은 학부모뿐 아니라 다른 주민들고 함께 참여해서 들었으면 좋겠다고 하신 분들도 계셨어요." (2013, 강동꿈나무)

"제 강의에 대학생 자원봉사자가 함께 강의를 들었는데 자기는 이런 강의가 너무 유익했으나 들어본 적이 없다고 했어요. 이 프로그램은 각계각층에 도움이 될 만한 프로그램이란 생각입니다. 대학생 자원봉사단을 이렇게 해서 참여시키면 그들의 식습관도 바꿀 수 있을 것이고. 어떤 형태로든지 참여할 수 있는 계층을 넓히는 것이 필요하다고 생각해요. 참여 센터의 양적 확대도 필요하지만 이 프로그램에 참여할 수 있는 대상들을 확대시키는 방법도 고려해야 할 듯합니다." (2016, 소혜순)

교육대상과 관련해서 센터장이나 교사들도 자주 언급되었지만, 가장 강조되었던 부분이 조리사들이다. 조리사가 센터에서 차지하는 중요성에도 불구하고 규정상 급식비의 20% 안에서만 인건비 등의 부대비용을 사용할 수 있기 때문에 정규교

사로 채용하는 것은 어렵다고 한다. 조리사가 없어서 센터장이 음식을 준비하거나 또는 파트타임, 자활센터에서 파견 나온 분들이 시간제로 일한다고 한다.

"지원받는 급식비의 20% 내에서 인건비와 부대비용을 함께 해결해야 한다. 40만 원으로 월 조리사 인건비를 해결해야 하는 것이다. 양질의 인력을 구하기가 어렵다." (2016, 홍성우)

"조리사 교육이 있었으면 한다. 의식 있는 교사로 성장시켜야 한다. 일주일에 몇 번 정도 와서 조리 교육을 진행한다거나 '아이들과 이렇게 했으면 좋겠다'는 코칭도 할 수 있으면 좋을 듯. 이런 시범사업을 진행해서 서울시에 결과로 보고해 정책화했으면 좋겠다." (2016, 이수경)

"이 사업을 올해 열심히 할 수 있었던 것은 어떤 물품이 와도 좋다고 기뻐해주고, 막 본인이 어디에 넣어서 먹고 그러니까… 하는 데 신이 났다. 예전에 급식 선생님은 한숨을 쉬고 그랬는데…. 이런 조리사를 같이 격려해줄 수 있는, 그분들이 관계를 맺을 수 있도록 하는 게 필요하다." (2016, 성태숙)

3) 정서적 측면

할머니네텃밭은 먹거리를 통한 관계를 강조한다. 지역아동센터와 농가공동체가 결연을 맺고, 연간 꾸러미를 받고, 농가캠프를 하고, 서울 나들이를 하는 등은 모두 관계 맺기로 수렴된다. 얼굴을 아는 관계에서 상호이해와 신뢰가 증진되어 센터입장에서는 보다 건강한 먹거리를 제공받을 수 있고, 농가공동체는 농부로서의 자부심과 성취감을 느낄 수 있다는 것이다.

(1) 마음의 고향, 정서안정, 정

관계 맺기 프로그램을 단순히 먹거리를 제공받는 것을 넘어서 상대적으로 가족 간의 유대감이나 관계에서 소외될 가능성이 많은 아이들이 자신들이 먹는 먹을거

리를 보내주는 농가 할머니들과의 관계 맺기를 통해 정을 느끼게 하자는 취지도 있다고 한다. 이런 사업의 취지는 일정 정도 성취된 것으로 보인다.

"해체가정이 많다보니 마음 둘 고향이 없었는데 우리 아이들 마음에 둘 고향이 생겨 좋았다." (2013년, 참여어린이집 교사)

"이런 작은 체험이 아이들이 성장할 때 정서에 얼마나 큰 만족감과 영향을 미칠지 그 정도는 증명할 수 없지만 새로운 경험이 아이들에게 오래오래 각인되는 것은 틀림없을 것이다. 산만하고 촐랑대는 ○○이가 함안 또 안 가냐고 또 가고 싶다고 말하는 것을 보면 말이다." (2013년, 은평은광종로푸른학교)

"할머니가 너희 먹으라고 주신 거야." 하면 먹는다. 할머니가 어떻게 일하고 사는지 경험한 적이 있으니 그런 듯하다. 맛으로 먹는 게 아니라 정으로 먹는 것을 아는 듯." (2013, 중랑재미)

(2) 농촌공동체 자부심, 격려

아이들뿐만 아니라 농가공동체에 참여하는 여성농민들에게도 관계맺음이 주는 긍정적 부분이 있다.

"동네에서 아이들이 안 와서 서운하다는 이야기가 있었다(함안) 꾸러미를 준비하는 과정에서도 자신들의 얼굴을 본 사람(=아이들)이기 때문에 큰 힘을 얻는 것 같다. 아이들에게 건강한 먹거리를 제공한다는 자부심이 생긴다는 것은 또 다른 감동적인 성과이다." (2016, 서근영).

(3) 지속적 관계 맺기: 할머니와 아이들

여름에는 아이들이 농가로 방문하지만, 농한기인 겨울에는 지역아동센터와 결연을 맺은 농가공동체의 할머니들이 서울 나들이를 하고 지역아동센터를 방문한다. 이런 과정은 아이들과 할머니들이 인연을 맺어가자는 취지인데, 다양한 활동으로

관계를 확장시키고자 시도하는 지역아동센터도 있었다.

"할머니들이 서울에 오신 것도 너무 좋았습니다. 할머니들이 많이 오셨고, 아이들이 모두 다 와서 밥을 함께 먹고, 공연을 본 것이 너무 좋았습니다. 소중한 인연을 계속 이어나가고 싶습니다. 설날에 아이들과 함께 편지를 쓰려고 했는데 못 했네요. 봄방학 때라도 해야겠습니다." (2013, 강동꿈나무)

아이들은 힐성분들의 위해 손 장갑을 만들고, 비누도 만들어 선물로 보냈습니다. 또 잘 받았다는 감사의 인사를 되받기도 했습니다. 정을 나눌 수 있어서 좋았습니다. 이런 좋은 프로젝트를 다른 센터도 체험하면 좋겠다고 생각합니다." (2013, 푸른나래)

"13년도 처음에 캠프 갔을 때는 불편했고 꾸러미엔 짠 거가 계속 와서 힘들었고 상추만 계속 오고. 그런 게 있었어요. 14년도는 안 했는데 안 해보니 그제서야 좋았던 걸 알게 되더군요. 하다보니까 이게 이렇구나 이 먹거리라는 걸 확장시킬 수 있구나를 알 수 있었던 건데. 14년도에는 힐성에서 이용할 수 있는 캠프 장소를 알려주셔서 언니들이 오셔서 아이들 환영해주고 간식도 주고 그랬음. 그 중간에 관계가 있었던 것. 중요한 것은 관계. 돈도 아님. 사업적인 부분에서는 이걸 어떻게 잘 풀어내느냐가 관건. 이거는 너무나 명확한 것. 관계라는 것!" (2016, 이현정)

(4) 지속적 관계 맺기: 아이들과 먹거리강사

관계 맺기는 할머니네텃밭 사업의 본래 목적으로 두었던 지역아동센터 아동과 농가공동체 할머니들과의 관계만 형성된 것이 아니다. 3년 동안 할머니네텃밭 강사로 참여했던 한 강사의 이야기다.

"10번을 하니까 아이들과 친해짐. 작년에도 하긴 했으나 5~6번 한 것과 이번에 길게 만나니까 아이들 하나하나가 다 눈에 들어온다. 그때는 수업

이 목적이었다면 지금은 아이들이 다 하나하나 특성까지 보인다. 정말로 관계가 돈독해진다는 느낌이 든다. 프로그램이 좀 장기적으로 가는 게 서로의 관계에 도움이 된다고 생각하는데… 몇 번으로 끝나는 것과는 확실히 다르다. 아이들도 한두 번 보고 말 선생님이 아니기 때문에 반항해도 좀 다르다. 확실히 요리에 참여하는 것도 착착 알아서 한다. 지속적으로 가는 게 큰 효과가 있구나 하는 느낌이다." (2016, 소혜순)

4) 서울시 정책관련 이슈들과 제안

(1) 조리교사 정식 교사로 인정, 인건비 책정, 교육

2016년 7월 11일자로 급식비가 5,000원으로 인상되었지만, 할머니네텃밭 사업이 진행되는 3년 동안과 간담회, 심층인터뷰가 진행되었던 때 급식지원비는 4,000원이었다. 급식지원비는 식재료 구입에 사용되는 것을 원칙으로 하고 20% 범위 내에서만 조리사 인건비, 조리시설 등 부대비용으로 사용할 수 있다. 예를 들어 월 200만 원의 급식비를 지원받는 센터의 경우 최대 40만 원까지 식재료비 외 사용이 가능하기 때문에 대부분의 지역아동센터는 조리사를 정식 직원으로 채용할 수 없는 조건이다. 앞서 반복되어 강조되었지만 할머니네텃밭과 같은 사업이 확대되려면 조리사 문제가 해결되어야 한다는 의견이다. 더불어 지역아동센터 원장과 교사뿐만 아니라 조리사에 대한 먹거리교육에 대한 교육, 조리에 대한 교육이 필요하다는 의견이 제시되었다.

"자활업체나 취업중단여성, 노인일자리 등에서 오는 분들이 많아서 하루 4시간 정도 일하고, 지속적으로 일하지도 않고…" (2016, 성태숙)

"급식교사 인건비로 사용가능금액이 40만 원 선이니 이 정도 보수로는 지역아동센터 교사로서의 정체성을 확보하기 어렵다. 급식교사를 조리사로 생각하지 않고 먹거리교육을 담당하는 센터 교사로 보는 인식전환이 필요하다. 최소 100만 원 정도 인건비가 확보된다면 좋겠다." (2016, 이수경)

"우리 센터는 좋은 예가 될 것. 9년째 상근 근로자로 급식 선생님이 계속 일해 왔음. 현재 선생님은 2년차로 아동복지교사 경력이 3년 정도 있는 조리사. 부엌이 중심이 됨. 환경정의에서 진행한 영양교육 10회의 경험이 중요했다. 아이들과 밥 짓고 음식하고 하는 것을 정례화하자는 아이디어를 많이 얻음. 그래서 굉장히 중요하다고 생각함. 급식 선생님은 한 사람의 종사자 역할을 충분히 해줌." (2016, 이현정)

(2) 조리시설, 급식 공간의 문제

추가로 급식사업에 필요한 시설 등에 관한 지원이 한정적인 점도 지적되었다. 기본적으로 시설에 대한 지원은 전혀 없으며 지역아동센터가 자체 부담을 해야 한다. 조리를 하거나 아이들이 둘러앉아 먹어야 하는 공간 마련에 대한 어려움이 토로되었다. 요리수업을 진행하는 공간을 확보하는 문제도 동시에 제기되었다.

"주방이 넓고 그러지 않은 상태에서 간식 준비와 요리수업 진행이 번거로울 수 있음. 조리사 선생님들께 죄송한 마음이 있음." (2016, 소혜순)

이는 지역아동센터 운영 전반에 걸쳐 소모품 등을 마련하기 위한 상한선이 20만원으로 제안되어 있기 때문에 밥통, 식기 등을 구입, 교체하는 데에 부담을 느끼고 있었다.

(3) 친환경, 제철 식단 개발

심층면담을 했던 센터장들은 식단을 구성하는 데 어려움을 제기했다. 어린이집과 달리 정식 영양사나 조리사가 없는 조건에서 대부분은 급식지원단이나 대기업에서 제공하는 식단을 쓰고 있는데, 이는 제철이나 채소를 이용한 식단과는 거리가 있다는 것이다.

"지역아동센터에 맞는 조리사 선생님이 조리하기 용이하고 아이들 입맛을 유도할 수 있는 식단과 레시피가 제공되어야…" (2016, 성태숙)

친환경음식은 맛이 덜하다는 편견을 극복하기 위해서는 식단을 따른 다양한 레시피를 개발해서 제공하는 것이 필요함." (2016, 이현정)

(4) 교육인력, 프로그램의 부재

심층면담에서 자주 강조되었던 이슈는 교육이었다. 다시 말해, 친환경 식재료를 이용해 급식을 제공하는 것보다 더 강조되어야 할 것은 아이들에게 올바른 식습관을 길러줘야 한다는 것이다. 단발적, 일회적인 교육이 아닌 지역아동센터의 여건에 맞는 교육과 교안 개발에 대한 필요성이 함께 제기되었다.

"환경정의 같은 먹거리에 대해 중요하게 생각하는 그룹들이 지역아동센터 급식 중에서도 친환경급식을 하는 센터에 대해 먹거리강사 인건비를 제안했으면 한다. 지금 푸른나래도 그렇지만 법인이나 후원금이 많은 곳이 급식교사를 한 분씩 두면서 좋은 효과를 많이 보고 있는데 일괄적으로 지원한다고 하면 지역아동센터의 비리 부정 문제가 급식비에서 많이 나오기 때문에 무조건 요청할 순 없다. 친환경 센터에는 급식교사를 지원하자, 먹거리교육을 지원하자 등으로 제안하는 것이 필요하겠다." (2016, 홍성우)

"환경정의에서 시범 사업을 했으면 좋겠다. 다른 데다 제안을 해서 막상 돈을 주더라도 힘든 것이 제대로 된 인력을 구하고 이런 의식이 있는 교사로서 성장시키기 어려움이 있다. 의식 있는 분들이 같이 할 수 있어야 한다. 각 센터에 조리사가 있으면, 일주일에 몇 번 정도 와서 알려주는 전문가로 같이 조리 교육을 진행한다거나 '아이들과 이렇게 했으면 좋겠다'는 코칭도 할 수 있는 게 좋을 것이다. 급식교사는 지역아동센터 내에서 혼자 일하니까 피드백도 그다지 없고. 센터 선생들도 부엌에 들어갈 시간도 없어 고립되어 있다. 그런 시범 사업을 하고 서울시에 결과로 보고해도 좋을 듯. 직접 조리사를 주든지 코칭 선생을 붙이든지." (2016, 성태숙)

"마중물처럼 이 프로그램을 쓰는 게 의미가 있는 것이다. 박원순 시장이

친환경급식에 대해 관심이 많고, 중학교부터 시작되었다. 이 기회를 놓치지 말고 구체적으로 먹거리 정의로 이어질 수 있도록. 도시락에 멀리지 않고. 조리사를 계속 두면서 아이들과 조리하는 과정을 공유하는 급식이 서울에서만이라도 자리 잡혔으면 좋겠다. 할머니네텃밭을 알고 나서 풍요로워진 느낌이 있다. 어디 기댈 데가 많이 생긴 것 같아서 좋다." (2016, 이수경)

"아이들에게 식사를 제공하는 것을 넘어서서 부엌에서의 모습, 조리교사의 모습, 같이 나눠 먹는 모습 등 먹거리교육을 같이 할 수 있는 공공급식이 진행되어야 하는데 도시락으로 바꾸면 밥만 주는 것으로 후퇴하는 것." (2016, 김지연)

할머니네텃밭 프로그램을 통해 진행했던 먹거리교육을 정규프로그램으로 시도해야 한다는 의견이 제기되었다.

"환경정의에서 진행한 먹거리교육을 통해 아이들과 밥 짓고 음식하는 것을 정례화하자는 아이디어를 많이 얻음. 도시락과 비교할 수 없는 부분." (2016, 이수경)

"큰 변화가 없었더라도 이러한 운동 또는 흐름에 동참함으로써 모르고 행하는 것과 알고 행하는 것에는 큰 차이가 있다고 생각한다. 아동들도 교육을 통해 듣고, 보고, 직접 행하여 봤으므로 알고 있는 것을 언젠가는 실현할 수 있을 것으로 기대한다." (2016, 성태숙)

(5) 행정체계: 행정편의, 도시락

조리사의 문제, 공간의 문제와 더불어 행정상 편의성으로 인해 직접조리에서 도시락을 공급받는 방식으로의 전환을 고민하는 지역아동센터가 늘고 있다고 한다. 할머니네텃밭은 꾸러미채소를 이용해야 하고 어떻게 메뉴를 구성해야 할지, 행정지도 점검을 받아야 하는데, 도시락을 신청하면 이러한 업무가 상당 부분 경감된

다고 한다. 담당공무원이 도시락으로 전환할 것을 권장하는 경우가 많다고 한다.

> *"도시락을 신청하면 업무가 경감된다. 구에서 직접 결제하기 때문이다. 그것 때문에 선호하는 경향이 있다. 인건비도 해결되고."* (2016, 이수경)

> *"행정은 서류상으로 꼭 맞는 걸 중시하기 때문에 급식 교사에 대한 필요성을 이야기해도 도시락으로 대체하라고 하기 때문에 서울시는 공식적으로 하지 말란 것과 같다. 2010년에 편의점 꿈나무카드를 도입했었는데 그걸로 100% 가겠다고 했을 때 지역아동센터에서 거부했었다. 대놓고 도시락을 유도하는 상황이니 급식조리사에 대해 언급할 수 없는 상황이다. 힘들다는 말을 할 수가 없다."* (2016, 홍성우)

> *"지역아동센터의 공공급식이 도시락 형태로 바뀌어 버리면 먹거리가 상품화될 것이라 생각한다. 그렇게 되면 먹거리 노동조차도 상품이 될 것이다. 노동 가치가 지켜져야 한다."* (2016, 성태숙).

이를 해결하기 위해서는 행정업무를 간소화할 수 있는 방안의 마련과 함께 담당공무원의 인식을 개선, 인센티브를 제공하기 위한 정책적인 지원이 필요하다.

(6) 협동조합, 네트워크

실제로 직접조리에서 도시락을 제공받는 지역아동센터가 많아졌다고 한다. 그러나 도시락에 대한 현장 만족도는 높지 않다.

> *"성동구는 작년까지만 해도 100% 직접조리를 했는데 올해는 5군데나 도시락 업체로 바뀌었어요. 음식 질에 불만이 많아서 간담회 하고 그러면 조금 나아지다가 도로 그렇고… 소고기국이라고 나온 게 장화 신고 찾아봐야…"* (2016, 이수경)

당장 급식지원금이 높아지거나 조리사 인건비가 지원되지 않는 상황이기 때문에 벌크형 공공급식 협동조합을 만든다거나 하는 방법을 모색해야 한다는 의견이 제시되었다.

"현재 조건에서는 밥해 먹이는 것도 급급하다. 그러나 센터 입장에서는 급식과 관련된 부분이 가장 중요하다. 아이들 입장에서는 먹는 게 만족스러워야 센터에 대한 일차적인 만족도가 높아진다. 식자재를 찾아다니거나 지역에서 협동조합 방식을 같이 해본다거나 다양한 방식으로 개선해야 한다." (2016, 성태숙).

3_소결: 시사점과 정책 이슈

이상에서 살펴보았듯이 할머니네텃밭은 단체 급식의 새로운 패러다임을 제시했다고 평가할 수 있다. 즉, 먹거리교육과 농가 결연, 생산지 견학, 교류까지 통합적 접근을 통해 아동들과 지역아동센터 관련자들의 먹거리 인식과 실제 급식재료의 개선을 이루어내면서 단체급식의 질을 향상시켰다고 할 수 있다.

서울시 공공급식의 정책 방향으로 설정하고 있는 '집밥'과 '도농상생' 개념에서 봤을 때에도, 할머니네텃밭은 지역아동센터 급식에 이 두 개념을 동시에 적용한 선도적인 현장사례라고 평가할 수 있다.

우선, 지역아동센터와 농업공동체와의 결연으로 제철, 신선한 먹거리를 매주 꾸러미로 직거래하는 것을 통해 아이들의 먹거리 질을 높이는 데 기여하고 있다. 또한 아동과 부모, 조리사를 대상으로 하는 먹거리교육을 통해 좋은 먹거리를 선택하고 생활화할 수 있는 교육의 기회를 제공한다. 할머니가 보내주신 야채에 호기심을 갖고 감사해하며 먹는 아이들의 모습에서 체험과 관계맺음이 먹거리 정책에서 차지하는 중요성을 확인할 수 있다. 말로만 좋은 음식을 가르치는 것이 아니라 실습과 정서적 측면을 고려한 교육이 동시에 이루어졌을 때 아이들의 먹거리 변화를 이끌어내 수 있다는 것을 보여준다. 나아가 상대적으로 관계에서 소외될 환경에 놓일 수 있는 지역아동센터 방문 아이들에게 먹거리를 통한 생산자들과의 관계 맺기는 시골의 할머니가 생기는 것과 같은 효과가 있는 것으로 보인다. 단순히

먹거리를 공급받는 것에 그치는 것이 아니라 아이들이 자신이 먹는 먹거리의 생산자의 얼굴을 알고 만남을 통해 지속적으로 관계를 이어간다면 아이들의 정서적인 안정에도 도움을 줄 수 있다는 시사점이 있다.

농가에서 진행하는 1박 2일 캠프와 농가생산자들의 '서울 나들이' 프로그램은 일회적, 일방향의 관계가 아닌 지속적, 쌍방향의 관계를 형성하고자 하는 시도이다. '인증'이 아닌 지속적인 관계 맺기로 형성된 상호 간의 '신뢰'를 기반으로 직거래가 이루어지고 있다는 점에서는 '도농상생'의 의미 또한 찾을 수 있다. 특히 기존의 친환경공공급식 영역에서 소외되었던 소농, 고령농, 여성농들의 참여가 돋보인다는 점에서도 '도농상생'의 새로운 가능성을 보여주고 있다고 할 수 있다. 이는 저소득층 식비 지원, 농가의 농업 관련 사업지원 등을 통합적으로 연결하면서 생기는 시너지효과를 보여준다. 즉 농가에 안전한 친환경 먹거리 재배를 위한 보조금을 지원하고, 그 판로를 지역아동센터나 대규모 단체급식 시설과 연결한다면, 아이들의 먹거리 안전성 확보뿐만 아니라 지역 가족농가의 지속가능성에도 기여할 것으로 보인다.

이러한 성과에도 불구하고, 할머니네텃밭이 지역아동센터 공공급식의 일반적인 형태로 확장되기 위해서는 여러 문제가 해결되어야 할 것이다. 우선, 농가공동체에서 제공하는 꾸러미는 그 특징상 제철 밭에서 나는 농산물을 중심으로 식재료가 구성되는데, 이는 센터가 사전에 식단 계획을 세우는 데에 어려움으로 작용하였다. 또한 평균 20여 명이 넘는 아이들의 식사를 준비해야 하는 집단급식에 맞지 않는 양이 문제가 되기도 하였다. 따라서 할머니네텃밭과 같은 사례가 확산되기 위해서는 지역아동센터의 상황에 맞는 꾸러미 상품개발이 필요해 보인다.

지역아동센터 현장에서 지적하는 가장 어려운 점은 현재 법제도상 지역아동센터는 조리사, 영양사의 인건비나 시설비를 지원받을 수 없기 때문에 센터 내에서 직접조리하는 데 어려움이 따른다는 점이다. 또한 식중독 등 단체급식에 의한 전염성 질환예방과 영양상 균형 잡힌 식사제공, 급식예산 집행의 투명성 등에만 행

정의 관심이 맞추어져 있다는 점도 자주 지적되었다. 심지어 일부 지자체 일선 공무원들은 도시락으로 전환할 것을 권장하고 있다는 것이다. 급식사업에 대한 일선 담당 공무원들의 이해가 제각각이고 행정편의를 위해 각종 서류를 요청하고 있고, 아이들 교육과 보살핌에 좀 더 집중하고, 인건비, 공간 문제 등을 해결하기 위한 방법으로 도시락을 도입하는 경우가 점차 많아지고 있는 것은 심각한 문제로 보인다.

[표 3-16] 할머니네텃밭 시사점 및 한계

개념	성과 및 시사점	한계
집밥	- 교육: 식재료-교육(이론, 요리)-활동(농가방문, 캠프)의 일관성, 통합교육 효과, 지역아동센터 특화(예: 스스로 조리, 첨가물교육), 센터-가정-지역사회 연계 교육, 조리사 역할과 교육의 중요성 인식 등 - 정서: 강사, 할머니들과의 지속적 관계 맺기, 직접 조리/체험활동을 통한 정서 안정 등 - 영양: 신선, 제철, 토종 식재료, 미각개발, 다양한 식재료 접할 기회 등	- 프로젝트 기반 사업으로 지속성 보장 안 됨 - 4인가구, 소량/다품종에 맞추어진 꾸러미 특성상 단체급식에 맞지 않는 구성 - 번거로움, 식단예측 어려움 등 조리사가 없는 지역아동센터에 안 맞음 - 담당 공무원의 이해가 없는 경우 각종 서류 등 작성, 업무량 증대, 도시락 전환 - 조리공간, 교육공간의 부족으로 다양한 교육활동 제약
도농상생	- 농가공동체-지역아동센터 결연: 직거래를 넘어 교육, 일상적 관계 맺기 - 쌍방향 관계: 아이들 농가캠프, 농가 어르신 서울 방문 - 인증이 아닌 신뢰를 기반으로 한 직거래 - 소농, 고령농, 여성농 참여 - 환경정의 중간지원역할, 교육지원 - 도농네트워크: 서울지역아동센터-농촌지역아동센터 기부꾸러미 가능성 확인	

04

대안모색을 위한 사례조사와 토론회

1_다양한 방식의 경험과 시사점

2_대안모색을 위한 토론회

04 | 대안모색을 위한 사례조사와 토론회

1_다양한 방식의 경험과 시사점

제3장에서 살펴보았듯이 할머니네텃밭은 서울시 공공급식의 정책 방향으로 설정하고 있는 '집밥'과 '도농상생' 개념을 지역아동센터 급식에 적용한 선도적인 현장 사례이지만, 현재 지역아동센터의 조건에서 확장되기 어려운 한계도 있었다. 따라서 이 연구는 공공급식과 관련해 시민사회 현장에서 시도되고 있는 다양한 방식의 활동들을 조사하여, 할머니네텃밭 프로그램을 대체 또는 보완할 수 있는 방안을 모색하고자 한다. 이 장에서는 대표적인 세 가지 사례를 조사한 내용을 보고한다.

첫 번째 사례로 조사한 노나매기 단체급식협동조합은 협동조합을 통한 지역아동센터 급식지원 사례이다. 마을공동체 운동을 해오던 희망나눔동작네트워크와 지역아동센터와 협력하여 2013년 시작한 단체급식협동조합이다. 두 번째 사례인 성북구 친환경급식센터는 지자체 주도형이다. 친환경학교급식의 성과를 관내 어린이집과 지역아동센터, 복지관으로 확장하고자 구청 차원에 중간지원조직을 두고 다양한 사업을 기획하고 있다는 점에서 사례로 선정하였다. 세 번째 사례는 한살림, 아이쿱생협, 행복중심생협에서 지역아동센터(어린이집 포함) 등의 공공급식과 관련해 추진하고 있는 활동을 포함하고 있다. 구매방법과 교육 및 서비스를 조사하였다.

노나매기 사례는 7월 21일에 서울시 도농TF 워크숍에서 발표한 유호근 동작희망나눔네트워크 사무국장의 발표 내용를 1차 자료로 했고, 이후 8월 29일 연구진의 현장방문을 통해 형남석 노나매기 대표와 인터뷰를 진행하여 추가 자료를 수집하였다. 희망나눔동작네트워크 홈페이지와 기타 온라인 게시물을 참조하였다. 성북구 친환경공공급식 사례조사를 위해 이번파 성북구친환경급식 사무국장과의 심층인터뷰를 진행하였고(8월 8일), 성북구 친환경급식과 관련한 사업인 실버택배

단 출범식에 참가(8월 11일)해 참여관찰을 시행하였다. 성북구에서 발간한 자료집(성북구, 2014)과 <작은 민주주의: 친환경무상급식> 책자도 참조하였다. 생활협동조합 사례 연구는 메일을 통한 서면면접과 전화를 통한 추가면접으로 10월 중 진행되었다.

1) 노나매기 단체급식협동조합(약칭, 노나매기)

이 사례는 동작구 지역아동센터가 겪고 있는 현장의 어려움을 마을차원에서 협동조합방식을 통해 해결을 시도한 사례라고 할 수 있다. 노나매기는 동작구 비영리 민간단체인 '희망나눔동작네트워크(약칭 희망동네)' 부설기관 협동조합사업단의 다섯 번째 협동조합이다.

희망나눔동작네트워크는 주민의 힘으로 더불어 행복한 지역공동체를 만들기 위해 2004년 설립되었다. 대방동, 상도동 철거지역에서 마을운동을 진행하던 시민운동가들이 지역주민들과 함께 어린이집, 공부방, 도서관을 개소하고, 동작구주민페스티벌, 동작구의정감시단 활동을 벌이는 등 주민주도형 마을운동을 진행해 왔다. 2010년 12월에 주민들의 출자로 협동조합 1호인 '마을카페 사이시옷'을 개소한 이래, 성대골별난공작소(2호, 2011년 창립), 우리동네마을상담센터(3호, 2012년), 우리모여청소년센터(4호, 2013)를 개관했다(http://cafe.daum.net/hopedongjak 2016. 10. 28). 노나매기는 희망나눔동작네트워크의 협동조합 5호로 2013년 3월에 정식으로 설립되었다.

노나매기는 현장의 요구에 바탕을 두고 만들어졌다. 2005년부터 시작해 2009년 2월 지역에 있는 공부방(지역아동센터) 10개소가 모여 동작구공부방협의회를 구성하였는데, 이 모임에 참석한 지역아동센터 원장과 교사들이 급식에 대한 어려운 점을 지속적으로 토로해 왔다고 한다. 즉 평균 2명의 교사가 20여 명이 넘는 아이들을 돌봐야 하는 상황에서 급식을 준비하기 어렵다는 것이다.

처음에는 동작구의회와 협의해서 공공근로 인력 지원을 받아 이 문제를 해결하려

고 했지만, 잦은 변동, 불규칙한 근로시간, 불성실, 의견충동 등으로 인해서 큰 도움이 되지 못했다고 한다. 이에 의견을 함께한 지역아동센터 원장 2인과 지역주민이 출자하여 2013년 3월 노나매기 단체급식협동조합을 설립하게 된다. 다음 [표 4-1]은 노나매기의 개요이다.

[표 4-1] 노나매기단체급식협동조합 개요

사례	노나매기 단체급식협동조합
특징	민간 주도형, 협동조합, 케이터링방식
개요	• 2013년 3월 동작구 지역아동센터 중심협동조합, 동작구 마을기업 - 조합원: 직원조합원 2, 지역아동센터장 2, 지역주민/단체 2인 - 직원현황: 정규직 2인, 아르바이트 2인 • 단체급식: 1일 식수 200인분 내외, 4~5천 원 - 동작구 지역아동센터 11개소(70%) 급식 제공 - 남성중학교, 영본초(방학 중), 대안학교 1개소
장점	• 지역아동센터 업무 경감 • 지역협동조합형으로 원활한 소통 • 높은 급식의 신뢰성, 안정성 • 적은 정책자금으로 가능
단점	• 수익구조의 문제, 배송문제 • 친환경재료 사용 어려움 • 시설비, 공간 등 초기 자금 확보 어려움

노나매기는 직원조합원 2인, 지역아동센터장 2인, 지역주민과 단체활동가 2인, 총 6인이 출자하여 만든 다중이해자협동조합이다. 1구좌는 300만 원이고, 총출자금은 5,100만 원으로 시작하였다. 2013년 동작구 마을기업에 선정되어 인건비와 사업비 일부를 지원받기도 한다. 초기 3~4곳의 지역아동센터에 급식을 제공하는 것을 시작으로 하여, 현재(2016년 6월 기준)는 동작구 지역아동센터 70%에 해당하는 11개 센터에 급식을 제공한다. 이외에도 남성중학교, 영본초, 대안학교 1개소에 급식을 제공하고 있다. 1일 식수인원을 기준으로 하면, 약 200인분을 공급하고 있다. 단체급식의 경우 1인당 4,000원~5,000원을 받고 있다. 벌크형(케이터링) 방식으로 밥과 국, 반찬 3~4가지를 해당 센터나 학교에 보내준다. 단체급식 외에도 단체도시락 서비스도 있다. 동작구 관내는 10개 이상, 관외는 30개 이상 주문할 경우에 배송해준다. 2016년도에 이르러 월 매출은 1,300만 원에서

2,200만 원 사이로 흑자로 돌아섰다고 한다.

노나매기에 대한 지역아동센터의 만족도는 높았다. 첫 번째 장점으로는, 교사들의 업무가 경감되어 아이들을 돌보고 교육하는 데 시간과 에너지를 집중할 수 있게 했다는 점이다. 센터 내에서 요리를 하지 않고 케이터링 형식으로 받으니까 센터장과 교사들이 온전히 아이들에게 신경을 쓸 수 있다는 것이다. 노나매기는 특히 식사 공급에 그치지 않고 그릇을 회수해 설거지까지 하는 방식으로 센터의 부담을 대폭 줄이고 있었다.

둘째, 급식의 질과 아이들의 만족도가 높아졌다고 한다. 식단을 계획하고 요리를 하는 것은 상당한 시간과 노동을 요구하기 때문에 별도의 영양사나 조리사가 없는 현실에서 센터에서는 상대적으로 부실한 식단이 제공될 수밖에 없었다. 그러나 노나매기는 센터장들이 출자조합원으로 참여하고 책임지고 있는 구조여서 현장의 요구를 반영하고 소통하는 데 장점이 있었다. 협동조합이 구성된 목적 자체가 아이들에게 만족스러운 식사를 제공하자는 것이기 때문에 좋은 재료를 쓰기 위해 노력한다. 이는 급식의 질을 높이고, 아이들의 급식 만족도를 향상시키는 결과를 낳고 있는 것으로 평가되었다.

[사진 4-1] 동작구 노나매기 단체급식협동조합

출처: 서울특별시, 2014

그러나 노나매기 사례가 확산되기 위해 풀어야 할 과제도 도출되었다.

첫째, 친환경재료를 쓰기 어렵다는 점이다. 좋은 먹거리를 아이들에게 제공해야 한다는 것은 지역아동센터 원장들이나 노나매기 구성원들이 가장 중요시하는 원칙이라고 한다. 그러나 현실적으로 질 좋은 식재료 단가를 맞추는 것이 쉽지 않다고 한다. 노나매기는 지역아동센터에 1인당 4,000원에 급식을 제공하고 있다(2016년 6월 기준). 이 금액은 지역아동센터가 인력, 시설비를 포함해 급식비로 사용할 수 있는 최대 금액이다. 이 금액에 식재료구입, 시설비, 인건비를 모두 맞추어야 하기 때문에 외부 지원 없이 수익구조를 맞추는 것은 쉽지 않은 것이다. 이 때문에 초기에 한우고기와 유기농쌀을 식재료로 선택할 것인가에 대한 오랜 논의가 있었지만 결국 쌀은 최근 도정한 국내산 쌀로, 쇠고기는 호주산으로 쓰기로 했다고 한다. 다만 화학조미료를 사용하지 않는다고 한다. 식재료는 주로 동네시장을 이용하고 있는데, 노나매기의 초기 설립 목적이었던 좋은 먹거리를 아이들에게 제공하기 위해서는 정부의 식단가 지원금액이 높아지고, 노나매기 자체 내 효율성을 꾀하는 노력이 동시에 이루어져야 한다는 것이 현장의 평가이다.

둘째, 근로환경이 열악하다는 점이다. 노나매기는 적은 돈으로 질 좋은 급식을 제공하기 위해 인건비를 최저수준으로 유지하는 방법을 선택하고 있다. 노나매기는 비상근 직원인 대표를 비롯해 두 명의 상근 직원과 두 명의 아르바이트생을 두고 있다. 이들의 인건비는 최저수준을 유지하기도 힘든 때가 있고, 조리공간이나 업무조건도 열악하다고 한다. 마을기업으로 선정되어 시설을 고치는 등 재정운용에 숨통이 트이기도 했지만 재정 사용기간이나 인건비 비중이 낮아 여전히 재정적으로 어려운 문제가 산적해 있다.

셋째, 식단구성이 어렵다는 점이다. 서울지역아동센터협의회 등에서 제공하는 식단은 벌크 형태로 제공하기엔 적절하지 않은 것이 대부분이기 때문에 별반 도움이 되지 않는다고 한다. 현재는 1년 기준 주 메뉴 40여 개 정도이며 아이들이 좋아하는 메뉴는 매달 넣고 식재료비가 높은 식단은 두 달 간격으로 넣는 형태로

식단을 구성한다. 수익구조의 문제로 별도의 영양사를 둘 수 없는 형편이어서, 이에 대한 지원이 필요하다.

넷째, 배송 관련 어려움이다. 단체급식의 특성상 비슷한 시간에 동시에 배송이 나가야 하기 때문에 배송 차와 인력이 늘 문제가 된다. 또한 배송 도중 음식을 따뜻하게 또는 위생적으로 보관하기 위한 배송 차량 확보가 노나매기와 같은 사례를 활성화하기 위해 해결해야 할 또 다른 과제이다.

2) 성북구 친환경급식지원센터

성북구는 민선 5기 출범과 함께 친환경무상급식을 적극 추진해왔다. 2010년부터 서울시 최초로 친환경무상급식을 실시하기 시작한 곳으로 알려져 있다. 친환경 쌀 차액지원, 농축수산물 공동구매 등 다양한 정책이 실시되고 있는데, 이러한 활동은 '성북구 친환경급식지원센터'가 중심이 되고 있다.

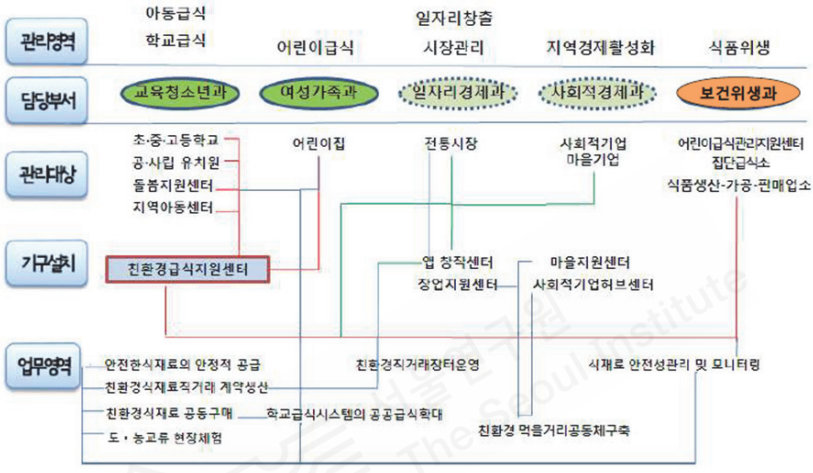
성북구 친환경급식지원센터의 설치는 <성북구친환경급식지원에 관한 조례> (2009년 12월 제정된 '성북구 학교급식 등 지원조례'에서 2010년 이후 개정됨) 제12조에 따른 것이다.[4] 성북구친환경급식지원에 관한 조례 제4조에 따르면, 성북구 친환경급식 지원대상은 구에 소재하고 있는 "1. 학교급식법 제4조에 따른 급식대상 학교", "2. 유아교육법 제7조에 따른 유치원", "3. 영유아보육법에 제10조에 따른 어린이집(개정 2012.12.31.)"과 "4. 그 밖에 구청장이 필요하다고 인정하는 시설"을 포함한다.

따라서 친환경급식지원센터의 역할도 학교급식을 지원하는 데 그치지 않는다. [그림 4-1]에 보듯이 친환경급식지원센터는 교육청소년과, 여성가족부, 보건위생과, 일자리경제과 등 다양한 관련 담당부서와 소통, 협력한다. 대외적으로는 일선

4) <제12조 급식지원센터의 설치 및 운영> 공공성과 공익성을 가진 비영리 법인형태로 급식실태조사, 유통 및 공급관리, 급식업무 협의와 지원에 관한 사항을 하기 위해 지원센터를 설치운영하고 필요인력을 둘 수 있다.

책임자와 실무자, 학부모 대표, 영양사, 시민단체 등과 협력적 거버넌스 구축을 모색한다.

성북구친환경급식지원센터가 관련 부서들과 협력하여 진행하는 성북구 공공급식 관련 사업은 다음과 같다.



[그림 4-1] 성북구 친환경급식센터와 급식 관련 담당부서

[표 4-2] 성북구 친환경급식센터 사례 개요

사례	성북구 친환경급식센터
특징	지자체 주도형, 중간지원조직
개요	• 친환경학교급식 확장 - 어린이집, 지역아동센터, 복지관으로 친환경급식 조달 - 친환경공공급식 센터 설치활동 - 친환경 쌀, 김치, 수산물 공동구매, 농어촌체험지원, Non-GMO 등 - 성북길음복지관 '마을부엌', '할머니 택배단': 노인일자리창출, 교육
장점	• 공적 시스템 활용, 공신력 있음 • 재정확보 용이 • 학교급식 연계 통한 효율성 확보 가능성
단점	• 현장, 시민사회 주도적 참여도 낮음 • 행정편의주의, 성과주의 우려 • 새로운 방식 시도 어려움(공신력, 제도화)

첫째, 성북구는 2010년 초등학교 1개 학년(6학년)에게 친환경무상급식을 시범적으로 실시하는 것을 시작으로, 전체 학년에 대해 친환경 쌀 차액지원을 확대했다. 이후 차액지원 범위를 확대하여 유치원에서부터 고등학교까지 친환경 쌀 차액을 지원받을 수 있다. 2013년부터는 어린이집에서도 유치원과 동일하게 차액을 지원받을 수 있게 되었다.

둘째, 공공급식 식재료의 공동구매이다. 2010년 학교급식에 쓰이는 쌀을 친환경 쌀로 전환하기 위해 품평회를 실시한 이래 최근까지 김치공동구매 설명회와 품평회, 수산물 품평심사, 수산물 규격 결정 세미나 등 학교 급식과 지역 급식 관련자들이 모여 공동구매를 추진하였다. 참여단위는 영양교사와 학교운영위원이며 맛과 품질을 직접 확인하여 선정하는 품평회 형식이다. 이후 학부모들과 함께 공청회, 찾아가는 주민설명회 및 식재료와 업체 품평회 등의 민관 거버넌스 참여행정으로 공동구매를 체계화하고 있다.

셋째, 친환경과일 추가급식을 주1회 시작하였다. 어린이친화도시를 선포한 성북구는 아동권리와 건강보호에 초점을 맞추어 친환경무상급식의 사회적 가치를 주민과 함께 추진하고 있다. 시범사업의 범위는 5천 명 기준 6개의 시범학교에서 진행되며, 과일 추가급식의 공급방법은 학생들에게 제공되는 고정된 소비량을 산지에서 계약생산을 통해 직접 학교까지 납품하는 현물공급 방식을 채택하였다. 2016년 10월 현재 지역아동센터로까지 지원이 확대되어, 신청하는 센터 중 선정하여 주 2회 공급하고 있다.

넷째, 성북구 관내 어린이급식을 관장하기 위해 '어린이급식관리지원센터'를 통해 지원하고 있다. 관내 어린이급식소의 90%가 넘는 시설이 영양사 미고용상태인 것을 고려해, 어린이급식관리지원센터에서 매월 6종의 식단과 표준레시피를 개발하여 어린이급식시설에 제공하고, 성북구의 육아종합지원센터 홈페이지에 게시하고 있다. 친환경데이, 건강한데이, 비타민데이, 신토불이데이를 지정하여 친환경 및 건강한 식재료를 사용하여 급식을 제공할 수 있도록 식단을 작성하고 있다.

[표 4-3] 성북구 유아급간식일반식단_자율선택(2016년 9월)

일 자	◆ 오전간식, 점심, 오후간식의 총 열량은 만 3-5세 1일 영양섭취기준 50%에 준하여 작성하였습니다. ◆ 수산물 사용을 원치 않는 시설의 경우 시설 상황에 맞게 참고하여 **(대체 식단)**을 사용하시기 바랍니다. ◆ 소소한데이: 소금을 소량 먹는 날로 나트륨 줄이기를 권장하는 날. ◆ 당연한데이: 당이 연한 날로 단순당 (설탕, 흰쌀밥, 밀가루 등) 섭취 줄이기를 권장하는 날. ◆ 건강한데이: 생선이나 두부를 주재료로 하여 불포화지방산, 식물성단백질 섭취를 권장하는 날. ◆ 신토불이데이: 우리농산물을 사용한 메뉴를 권장하는 날. ◆ 식단표에 **초록색**으로 표기된 품목은 식자재 수급에 맞게 제철과일, 채소를 제공하도록 합니다. ◆ **유제품** 표기: 식단표에 **유제품**으로 표기된 품목은 식자재 수급에 맞게 유제품(우유, 액상, 호상요구르트, 치즈 등)에서 선택하여 제공하도록 합니다. 단, 제공하는 채소스틱, 제철과일, 유제품은 식단표에 반드시 기입하도록 합니다. ◆ 알레르기 유발식품 표기: 식단표에 **파란색**으로 표기된 품목은 유아에게 알레르기 반응을 일으킬 수 있으므로 주의하시길 바랍니다. (난류 및 가금류, 복숭아, 토마토, 땅콩, 우유, 밀, 메밀, 대두, 게, 고등어, 새우, 돼지고기, 호두, 쇠고기, 오징어, 조개류) ▪ 문의: 정민주 영양사(02-940-4618)	**★생일식단★**	**1 (목)**	**2 (금)**	**3 (토)**
오전 간식		**제철과일**	**호두잣죽**	**제철과일**	**유제품**
점 심		쌀밥 들깨미역국 **돼지갈비찜** 참나물무침 깍두기	현미밥 버섯전골 **삼치카레구이** **(떡갈비구이)** 시금치나물 깍두기	참치김치 볶음밥 **(베이컨김치볶음밥)** **두부된장국** 청경채나물 깍두기	**달걀칼국수** 추가쌀밥 배추김치
오후 간식		(떡)**케익&유제품**	경단&**유제품**	**롤케익&유제품**	**제철과일**
열량(kcal)/단백질(g)		689.7 / 27.7	699.5 / 29.1	619.5 / 23.3	422.6 / 19.8
칼슘(mg)/철분(mg)		367.4 / 3.5	277.3 / 4.0	376.9 / 3.0	313.3 / 3.3

일 자	**5 (월)**	**6 (화)**	**7 (수)** 건강한데이	**8 (목)**	**9 (금)** 소소한데이	**10 (토)**
오전 간식	**제철과일**	**옥수수스프**	**채소스틱&유제품**	잔멸치죽	**제철과일**	**칼슘두유**
점 심	흑미밥 조랭이미역국 **제육볶음** 얼갈이나물 깍두기	기장밥 근대된장국 **브로콜리닭살볶음** 가지나물 배추김치	차조밥 맑은콩나물국 **오징어두루치기** **(돼지고기두루치기)** 청포묵김무침 깍두기	쌀밥 **쇠고기탕국** **데리야끼두부조림** 쑥갓나물 배추김치	감자밥&부추양념장 오이냉국 **스크램블에그** 배추김치	**치킨카레라이스** 양배추된장국 깍두기
오후 간식	고구마맛탕&**유제품**	절편&**유제품**	**토마토스파게티**	**오곡씨리얼&우유**	찐단호박&**유제품**	**제철과일**
열량(kcal)/단백질(g)	687.3 / 23.9	610.3 / 28.8	671.7 / 28.7	601.2 / 25.0	601.5 / 21.4	497.4 / 32.0
칼슘(mg)/철분(mg)	326.0 / 3.3	225.6 / 4.4	297.5 / 4.6	351.9 / 5.4	284.2 / 3.2	137.3 / 6.5

일 자	12 (월)	13 (화) 신토불이데이	14 (수) 추석	15 (목) 추석	16 (금) 추석	17 (토)
오전 간식	**제철과일&유제품**	대추죽				**유제품**
점 심	수수밥 **바지락뭇국** **(두부뭇국)** **닭살당면조림** 상추깻잎무침 배추김치	현미밥 **토란국** **동태살전** **(동그랑땡전)** 시금치나물 배추김치				**오므라이스** 미소장국 깍두기
오후 간식	유과&식혜	송편&**유제품**				**제철과일**
열량(kcal)/단백질(g)	614.2 / 22.6	632.0 / 29.8				479.5 / 17.7
칼슘(mg)/철분(mg)	201.4 / 6.6	312.8 / 4.7				219.2 / 3.2

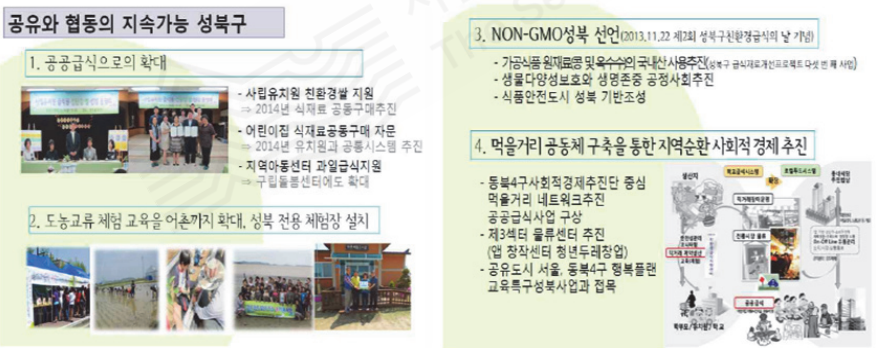
일 자	19 (월)	20 (화)	21 (수) 건강한데이	22 (목)	23 (금)	24 (토)
오전 간식	**제철과일&유제품**	김가루청경채죽	**제철과일&유제품**	참깨양배추죽	**제철과일&유제품**	**유제품**
점 심	보리밥 **콩가루배춧국** **돼지고기장조림** 감자채볶음 깍두기	쌀밥 **오징어콩나물국** **(콩나물김칫국)** **훈제오리볶음** 부추겉절이 배추김치	흑미밥 **유부맑은국** 임연수구이 **(치즈달걀말이)** 애호박나물 배추김치	기장밥 아욱된장국 **숙주소불고기** 오이무침 깍두기	**돈육자장밥** **달걀파국** 표고버섯볶음 단무지무침	**닭가슴살볶음밥** 다시마뭇국 배추김치
오후 간식	멸치우엉주먹밥& 차	**마늘빵&유제품**	간장떡볶이	찐단호박&**유제품**	**연두부**&양념장	**제철과일**
열량(kcal)/단백질(g)	686.0 / 27.3	698.9 / 28.0	669.4 / 25.9	626.8 / 30.8	603.8 / 25.2	442.1 / 25.0
칼슘(mg)/철분(mg)	368.9 / 3.6	278.7 / 4.0	295.6 / 4.1	437.5 / 6.9	300.7 / 3.9	285.8 / 2.3

일 자	26 (월)	27 (화)	28 (수) 당연한데이	29 (목) 소소한데이	30 (금)	☆견학식단☆
오전 간식	**채소스틱& 유제품**	**양송이스프**	**제철과일& 유제품**	시금치죽	**제철과일**	**제철과일**
점 심	현미밥 **만둣국** **고등어조림 (닭간장조림)** 참나물무침 배추김치	수수밥 **어묵국 (두부맑은국)** **함박스테이크** 양상추샐러드 깍두기	보리밥 **청국장찌개** **영양달걀찜** 브로콜리호두볶음 깍두기	차조밥 들깨감자국 **목살양파볶음** 모둠쌈&쌈장 배추김치	**치킨마요덮밥** 맑은미역국 **도토리묵무침** 배추김치	김밥(주먹밥) 단무지 or 개별도시락
오후 간식	호박설기&차	**오곡씨리얼&우유**	**깻잎비빔쫄면**	찐고구마&**유제품**	**밤만쥬&유제품**	**빵&유제품**
열량(kcal)/단백질(g)	616.9 / 23.0	674.9 / 27.3	645.1 / 23.4	682.9 / 28.7	690.4 / 28.2	686.4 / 25.1
칼슘(mg)/철분(mg)	274.9 / 4.2	396.3 / 5.4	360.8 / 4.6	352.1 / 8.1	338.2 / 4.5	277.0 / 3.0

서울연구원 The Seoul Institute

다섯째, 다양한 친환경프로그램을 진행하고 있다. 친환경급식센터에서는 친환경 먹거리사업단, 학교·지역아동센터의 농촌체험, 도시꼬마농부 등 체험 및 교육프로그램 진행과 도농교류 형태로 성북구 체험 학습 매뉴얼을 제작·배포하였고, 성북구 전용체험학습장을 철원과 나주에 설치·운영하고 있다. 어린이급식관리지원센터에서도 꼬맹이 텃밭 만들기, 쌀 박물관 견학, 요리조리냠냠놀이터, 나는야 친환경 꼬마박사 등 친환경먹거리에 대한 어린이의 인식 변화를 위한 프로그램을 운영 중이다.

여섯째, 먹거리를 통한 지역순환 사회적 경제모델이 추진 중이다. 어르신 마을 택배 사업단을 운영하는 성북구의 길음종합사회복지관과 마을부엌협동조합 공동으로 친환경먹거리 꾸러미를 운영한다. 성북구의 '길음실버그린이' 사업은 지역의 노후 소득이 부족한 노인의 일자리 제공과 마을경제 활성화를 위해 추진되고 있다([그림 4-2], [사진 4-2], [사진 4-3] 참조).



[그림 4-2] 성북구 친환경급식센터와 공공급식 관련 운영계획

[사진 4-2] 성북구 친환경먹거리 사업단 꾸러미

[사진 4-3] 성북구 친환경먹거리 사업단

2014년에 시작한 친환경먹거리 사업단은 노인에게 익숙한 농산물 관리 일거리로 노인 일자리 창출과 지역주민에게는 안전한 친환경먹거리 공급, 지역의 청년기업과 마을기업과의 협력을 통한 지속가능한 사회경제체계 마련, 성북구 마을부엌협동조합과의 협업으로 도농상생의 가치실현으로 두고 있다. 이를 위해 경로당을 공동작업장으로 전환하고 있는데, 2016년 10월에 4호점까지 개관하였다.

성북구 사례를 종합하면, 현재 학교에 국한되어 있는 급식지원의 책임을 어린이집, 유아시설까지 적용하여 학교에서 공공급식시설까지 원스톱 통합관리시스템을 구축하려는 노력뿐만 아니라 사회적 기업 또는 공익사업을 하는 민간단체와 협력하여 먹거리를 통한 지역경제를 추진하는 모델을 만들어가고 있다.

3) 생활협동조합

우리나라에서 친환경유기농산물의 인식을 제고하고, 시장을 확장시킨 데는 생활협동조합의 역할이 지대하다. 1986년 한살림이 창립한 이후, 한국여성민우회, 경실련, YMCA 등이 소비자(생활)협동조합 운동을 진행하면서, 국내의 소비자들은 생산자 직거래를 통한 유기농산물을 구입할 수 있게 되었다. 유기농산물에 대한 시민들의 관심도는 생협의 성장과 같이 이루어졌다고 볼 수 있다. 현재 전국에 한살림은 205개 매장, 아이쿱 193개 매장, 두레생협 112개 매장, 행복중심생협 24개 매장을 각각 보유하고 있다. 깨끗하고 공정한 먹거리를 보다 쉽게 접할 수 있게 되면서 지역 곳곳의 어린이집과 지역아동센터에서도 먹거리 구매를 생협에서 진행할 수 있게 되었다. 다음에서는 어린이집, 지역아동센터를 대상으로 한 한살림, 아이쿱, 두레, 행복중심생협의 물품공급과 관련 서비스를 개괄한다.

한살림은 한살림에 조합원으로 가입하고 식재료의 50% 이상을 한살림 물품으로 이용하면 '희망밥상 어린이집' 현판을 받을 수 있다. 현재 한살림 서울에 가입한 어린이집은 2014년 9월 기준 943곳이고 희망밥상 어린이집은 2016년 10월 기준 417개소이다. 희망밥상 어린이집에 한해, 식단 정보 신청 시 매월 제공하며 식생

활 교육도 신청 시 10차시가 무료로 진행된다. 한살림 서울 수탁 국공립어린이집의 경우 월별 영유아 교육프로그램을 진행하고 분기별 부모, 교사 대상 교육프로그램 또한 진행한다. 또한 연간 도농교류 프로그램도 진행하고 있다.

아이쿱 생협은 '아이쿱 생협 친환경급식단체'로 선정하기 위해 연 2회의 심사를 하고 이를 통해 현판을 달아준다. 이때 6개월 평균 아이쿱 생협 이용금액이 전체 식품비의 50% 이상이어야 한다는 조건이 있다. 아이쿱 생협에 가입한 어린이집은 77개소이며 아이쿱 생협 친환경급식단체 어린이집은 26개소이다.

두레 생협의 친환경급식 어린이집은 75개소이다. 식단은 두레 생협 홈페이지에 월별로 업데이트되어 있다. 두레 생협 가입 초기에 학부모, 원생, 조리사 대상으로 한 먹거리교육을 진행하며 이후에는 어린이집 측에 요청이 있을 시 진행한다.

[표 4-4] 생활협동조합 특징

생협	참여센터	프로그램	공급, 발주시스템
한살림 희망밥상	- 서울 한살림 이용 어린이집 943개소 (2014/9 기준) - 희망밥상 어린이집 서울시 417개소 (2016/10 기준)	- 원아 대상 식생활 교육 신청: 10차 무료교육(연 10개소, 재료비 별도) - 희망밥상어린이집: 식재료 50% 이상 한살림 물품 이용, 현판 제공, 식단 신청 시 매월 제공, 5% 물품가격 할인	- 서울가입, 이용 - 어린이집 등 단체급식용 대용량 물품 공급 - 별도 발주시스템 없음
아이쿱	- 아이쿱 가입 어린이집 77개소 - 친환경급식단체 어린이집 26개소	- 아이쿱 생협 친환경급식단체: 6개월 평균 생협 이용, 전체 식품비 50% 이상 - 연 2회 심사, 현판을 달아줌, 신청 시 먹거리교육 연 1-2회 무료 진행	- 아이쿱 생협 가입, 구매 이용(일반 생협 이용자와 같음)
두레	- 친환경급식 어린이집 75개소	- 3개월 이상 이용, 물품구매액 50% 이상 현판 제공,식단 제공 (두레생협 홈페이지) - 신규가입시, 학부모, 원생, 조리사 대상 먹거리교육, 이후 요청 있을 시 지원	- 두레 생협 가입, 구매 이용 - 주 5회~2회 배송
행복중심 생태육아 공동체	- 어린이집,303개소	- 생태유아교육 (생명사상에 기초한 유아교육) 중심 교육제공 - 식단 제공 (생태유아공동체 홈페이지)	- 행복중심생협을 통해 물품 공급받음(2015년 부터) - 홈페이지 별도 주문

행복중심생협은 2015년부터 생태육아공동체에 물품을 조달하고 있다. 생태육아공동체의 어린이집은 303개소이며 생명사상에 기초한 유아교육인 생태유아교육을 중심으로 어린이집을 운영하고 있다. 생태유아공동체 또한 홈페이지에 식단을 제공하고 있다.

생협 등을 이용해 식단을 구매할 때 어려운 점은 식단 구성에 있다. 생협에서는 제철채소와 유통기한이 짧은 먹거리를 주로 취급하기 때문에 이를 효율적으로 활용하기 위해 식단을 제공하는 것이 어린이집 측에는 훨씬 편리할 수 있다. 또한 대부분의 생협들이 식품의 일정 부분 이상을 해당 생협에서 구매 시, 인증 현판을 달아 주는 등의 부가 서비스를 제공하고 있다

[표 4-5] 두레생협 10월 급식식단

	3일(월)	4일(화)	5일(수)	6일(목)	7일(금)
오전 간식		배	호박죽	군만두	사과
점 심	개천절	차조밥 콩나물김칫국 고등어구이 (연근조림) 브로콜리무침	기장밥 육개장 무쌈 멸치땅콩조림	백미 카레밥 맑은뭇국 포도	수수밥 들깨미역국 돈가스 어린잎샐러드
오후 간식		찐밤/현미차	핫도그/매실차	부추 오징어전	국화전/국화차
	10일(월)	11일(화)	12일(수)	13일(목)	14일(금)
오전 간식	흑임자구름떡	누룽지죽	포도	핫도그/현미차	사과
점심	흑미밥 곰국 시금치무침 우엉조림	수수밥 시래기된장국 미역줄거리볶음 소시지채소볶음	기장밥 콩비지국 버섯잡채 양배추쌈/쌈장	백미 채소자장밥 팽이두부된장국 메론	쥐눈이콩밥 유부국 장조림 두부구이/ 양념장
오후 간식	삶은 고구마	물만두	꼬마김밥	수제비	쌀아침빵 샌드위치

	17일(월)	18일(화)	19일(수)	20일(목)	21일(금)
오전 간식	포도	삶은 달걀	배	미숫가루	시리얼/우유
점 심	율무밥 우거지된장국 불고기버섯볶음 해초무침	현미찰밥 맑음감자국 탕평채 오징어채오이무침	흑미밥 숙주뭇국 호박전 느타리피망볶음	백미 된장덮밥 콩나물국 사과	수수밥 닭미역국 감자채당근볶음 콩나물무침
오후 간식	찐빔/매실차	쌀파운드/우유	삶은 감자	부추전	떡볶이/오미자차
	24일(월)	25일(화)	26일(수)	27일(목)	28일(금)
오전 간식	누룽지죽	유과	배	현미가래떡	사과
점심	흑미밥 우렁이된장국 돈불고기 상추, 깻잎	쥐눈이콩밥 고사릿국 채소계란말이 멸치조림	기장밥 버섯된장국 닭볶음탕 오이볶음	백미 콩나물국 묵비빔밥 포도	강낭콩밥 소고기뭇국 야채전 숙주나물
오후 간식	삶은 고구마	스파게티	찐만두/보리차	조랭이떡국	핫케이크/두유
	31일(월)				
오전 간식	사과				
점심	수수밥 쌀어묵뭇국 닭가슴살 샐러드 단무지채무침				
오후 간식	팥찐빵/두유				

출처: 두레생협 홈페이지

2_대안모색을 위한 토론회

- 일시: 2016년 10월 21일(금) 14:00- 17:00
- 장소: 서울시 NPO 지원센터 받다 교육장
- 사회: 김흥주 원광대 복지학부 교수
- 발제: 김소연 환경정의 연구소
- 지정토론: 성태숙(전국 지역아동센터협의회 서울특별시협의회 부회장), 정영기(서울시 친환경급식센터 공공급식팀), 서근영(언니네텃밭 여성농민생산자협동조합 운영국장), 조유성(한살림 서울돌봄 기획팀), 소혜순(환경정의먹거리정의센터 준비위원장)
- 토론참여: 홍성우(전국 지역아동센터협의회 서울특별시협의회 사무국장), 이수경(전국 지역아동센터협의회 서울특별시협의회 회장), 안윤숙(원광대 복지보건학부 교수), 김지연(환경정의 먹거리팀 부장), 김홍철(환경정의 사무처장), 용미숙(한살림 서울 식생활교육 센터장), 임아혁(환경정의 먹거리팀)

<토론회 녹취록 요약>

- 김소연: 서울시 작은연구 진행 및 연구결과를 토대로 발표함.

김흥주: 발제 잘 들었습니다. 본 토론회는 '할머니네텃밭' 사업을 기반으로 먹거리 기본권과 먹거리 정의를 실현할 수 있는 실행단위인 지역아동센터, 도농상생의 측면에서 농민의 입장을 이야기할 수 있는 언니네텃밭, 제도적 구체화를 가능하게 할 서울시 관계자, 먹거리교육 전문가를 모아 서울시의 집밥프로젝트&도농상생 프로그램이 안착화하기 위한 방안을 모색을 목적으로 열렸습니다. 지역아동센터의 이야기를 먼저 들어보고 언니네텃밭의 이야기를 듣기로 합시다. 그 다음에 환경정의 입장에서 정리를 해주시고 한살림이 대안적인 활동 부분을 이야기 해주시고 정영기 씨가 지역의 사례들을 어떻게 서울시에 녹여낼 수 있을지 말해주시길 바랍니다.

성태숙: 아동급식사업은 중앙정부의 급식정책 사업으로 설치가 되었다가 지방사업으로 이양이 된 것입니다. 따라서 중앙정부의 흔적과 지방정부의 흔적이 남아있는 독특한 사업이죠. 중앙정부사업에서 보자면 아직도 결식아동의 복지 측면이 강합니다. 서비스들이 다 이용자에게 고스란히 음식으로 제공되길 바라는 거예요. 인건비라든지 부대비용을 쓸 수 없고 이용자에게 부담하는 형식입니다. 지방정부의 흔적은 서울시가 새롭게 이 사업을 바라보면서 집밥+도농상생으로 새롭게 보려고 하는 게 그 흔적입니다. 지역아동센터 입장에서 보자면 센터라고 하는 것이 지역에 있는 아이들의 공간이 되어야 하는데 왜 못사는 아이들이 다니는 곳으로 되었냐면 우리에게 떠넘겨진 게 결식아동 돌봄이기 때문입니다. 보편적 돌봄이 아니라 잔여적 돌봄이 된 것이죠. 즉 결식사업을 받게 되면서 못사는 아이들이 다니는 곳이라는 인식이 강해졌습니다. 그러니 공공급식이라고 하는 새로운 프레임이 덧붙여지는 것은 센터 입장에선 환영할 일입니다. 못사는 아이들이라는 프레임은 동력을 떨어뜨리기 때문이죠. 우리 구로 센터는 생협에서 재료를 다 사요. 그래서 언니네텃밭과 같은 친환경 농산물에 대한 욕구가 그렇게 크진 않습니다. 100% 다 꾸러미 비용을 낼 수 있다고 했던 것은 도농상생의 가능성을 긍정적으로 보았기 때문입니다. 나중에 도시 빈민으로 자라날 아이들이 돌아갈 곳이 있었으면 좋겠고 그것이 연결되는 끈이었으면 좋겠다는 생각이 있습니다. 꾸러미는 선물 같은 느낌이 들게 해요. 그러나 행정이 고도화되면서 이 부분들이 어려워집니다. 행정 쪽에서는 지역아동센터 급식 쪽에 비리가 많아 이것을 잡아야 한다고 생각합니다. 꾸러미 물품은 행정적으로 처리하는 게 어려워요. 또 개인적으로 낯을 가리는 성격이라 할머니들을 대접하는 게 부담스러웠어요. 환경정의가 일만 벌인다고 생각하기도

했습니다. 그러나 다시 3년 만에 프로젝트에 참석한 이유는 아이들에게 농촌이 있었으면 좋겠다고 생각해서입니다.

노나매기 협동조합이든 이 모든 일에는 아주 핵심적인 인력이 있어야 합니다. 그것도 대단히 열정적이어야 하죠. 그 열정적인 분을 찾는다는 게 쉬운 일이 아닙니다. 서울시가 공공급식을 정말로 급식정책으로 마련한다면 번듯하게 해서 서울시 엄마들을 많이 만들어야 할 것입니다. 여기서 '엄마'는 성별에 상관없이 조리능력을 가진 분을 말하는 것입니다. 발주부터 조리, 교육, 행정처리 등 모든 걸 다 하는 만능 파견 행정가가 있어야 한다고 생각합니다. 공공급식을 하려면 인력에 대한 체계 없이 하려고 한다는 것은 말도 안 된다고 생각해요. 할머니네텃밭은 센터가 아니라 센터 아이들 집으로 가는 게 제일 좋아 보입니다. 한부모가정이나 이런 곳은 양질의 식품을 구하는 것이 어려우니 오히려 그런 아동들을 대상으로 하는 것이죠. 급식은 돌봄하고 연결이 된 것이고 급식이 사회서비스에 가장 핵심적이라 생각합니다. 센터는 학교와 개인 가정 사이의 중간 역할로만 할 수 있게 기능하면 됩니다. 지역아동센터의 많은 부분은 할머니네텃밭에 호응할 가능성은 크나 지금의 시점에서는 개선할 점이 많다고 생각합니다.

김흥주: 꾸러미는 어땠습니까?

성태숙: 우리 센터는 30명 아이들이 매일 오는 수준입니다. 그래서 꾸러미로 식사를 준비하기에는 부족한 양이죠. 만족도로 본다면 음식에 대한 신뢰는 분명히 있으나 양이 부족합니다. 그러나 가끔 오는 것들이 대단히 교육적입니다. 할머니가 거기 계신다는 것은 희망적이라 생각하고요.

이수경: 꾸러미로 말하면 보는 재미가 있어요. 그러나 하나가 올 때는 부족합니다. 우리 센터는 초등학생만 있기 때문에 입이 고급이라 양을 많이 먹진 않아요. 그래서 두 꾸러미가 왔을 때는 모자라진 않았습니다. 나물이 올 경우, 교사들은 귀한 거라고 좋아하지만 아이들은 투정 부려요. 그러나 이야깃거리가 있습니다. '할머니들이 일부러 보내주신 거야' 하면 먹기도 해요. 우리가 조리를 해주는데 보이지 않는 할머니를 의식하는 그런 상황이 있어서 그런 부분은 재미가 있습니다. 하지만 역시 행정적인 부분을 보완하는 게 중요해요. 급식점검이 뜨면 영수증이 전체 금액이 내려오니까 품목별로 금액이 얼만지 영수증을 만들어주시는 게 필요해요.

김소연: 꾸러미 품목별로 단가를 책정할 수 있나요?

서근영: 그건 힘들고 박스별로 단가가 나갑니다.

성태숙: 하지만 센터에서는 식단하고 물품 품목하고 가격이 다 맞아야 해요.

이수경: 급식점검을 하면 다시 역으로 꾸러미에 나온 채소로 식단을 다시 짜야하는 부담이 있습니다. 그러나 농촌을 살리는 것이 중요하다는 사명감 때문에 진행하고 있어요. 행정적인 부분, 의심받을 수 있는 여지에 대한 해소가 필요합니다.

서근영: 언니네텃밭 입장에서도 센터에 꾸러미를 공급한다는 것은 일반 가정에 공급하는 것과 다릅니다. '정서 바구니'라는 생각으로 보내고 있지요. 캠프 때는 각 농가에 흩어져서 아이들이 하루 와서 잤었지요. 할머니네 집에 갔다 온 다음 날 아침, 각자 경험을 나눕니다. 너무 스스럼없이 할머니를 안고. 시골이 아니라 구체적인 지명이 아이들 입에서 나오기도 하고요. 그리고 시골에서 왁자지껄하게 떠드는 아이들의 소리를 못 들어보신 지 오래된 할머니들도 우리 아이들이 언제 오는지 궁금해하세요. 이것 자체가 할머니들이 생산하는 과정에서 느끼는 보람이라고 볼 수 있습니다. 이 부분에서 신뢰가 확보되는 부분이죠. 할머니텃밭을 진행하면서 아름다운 이야기를 많이 들었습니다. 여기에는 먹거리를 공급한다는 것이 아니라 한 솥밥을 같이 먹는 식구라는 연대감이 많이 생기게 되죠. 이후에도 지속가능성을 타진한다면, 자체적으로 우리끼리 뭘 할 수 있을까 센터장 선생님들을 만나뵙기도 했습니다. 꾸러미가 센터 조건에는 잘 안 맞죠. 최종에 고민했던 꾸러미가 두부, 계란, 품목을 줄인 채소 2~3가지, 양을 늘리고 한 달에 4번 중 1개는 과일로 나가는 것이었습니다. 이렇게 형태를 바꿔서 진행을 해보았는데 이게 그나마 센터에서 이용하기에 편했던 꾸러미였다는 평가를 받았습니다.

센터의 식단을 먼저 받아서 그 식단의 내용을 채울 수 있는 채소를 보내는 것도 진행 중에 있어요. 충북 음성의 5개 센터를 연결해서 시범적으로 하고 있는데 반응이 좋습니다. 할머니네텃밭 꾸러미의 양은 센터별로 동일했는데 지금 음성 건은 센터별로 자발적이기 때문에 양에 대한 조절이 가능합니다.

진행하면서 가장 어려웠던 것은 우리도 식단을 예측할 수 없기 때문에 어떻게 보내야 하나, 고민을 많이 해야 했습니다. 현재 우리 식단은 제철식단이 아니기 때문에 제철 농산물을 보내는 꾸러미에는 맞지 않죠. 또 한여름에 택배를 보내면 두부나 채소가 상하거나 무를까봐 고민이 많습니다. 최선을 다해서 노력하고 있지만 택배라는 이 한계는 넘기 어려운 것 같아요. 성북구 사례(할머니 택배단)가 좋아 보입니다. 지역에 거점들이 있어 한꺼번에 물품을 보내는 구조가 되면 극복할 수 있을

것으로 보입니다. 서울시에서 이 부분을 했으면 좋겠습니다. 공급에서 두 가지 고민했던 것은 센터 상황을 잘 아니 시설이 좋고 조리사분이 계신 곳에는 꾸러미의 형태로도 가능합니다. 거기에는 교육까지 품어낼 수 있기 때문에 그런 곳에 제철 식단 꾸러미를 공급하는 방식이 좋을 것입니다. 시설과 조리사가 열악한 곳은 커뮤니티 키친을 활용하는 방안을 제안합니다. 노나매기 방식에서 아쉬운 것은, 조리하는 현장에 가서 정기적으로 조리과정을 보고 요리실습을 할 수 있는 공간이 확보되어야 한다는 것입니다. 그리고 생산자와의 만남도요. 1인가구가 많아지는 상황에서 이 아이들이 커서 올바르게 끼니를 해결해야 한다 생각합니다.

김흥주: 센터별 편차가 너무 심하네요. 이 또한 딜레마 중에 하나라고 생각합니다.

소혜순: 저는 3년 동안 교육 프로그램 기획을 담당 수행했습니다. 할머니네텃밭 교육프로그램의 좋은 점, 첫 번째는 교육하면서 아이들이 변하는 게 보인다는 거예요. 처음에는 아이들이 채소에 대한 거부감이 너무 컸었는데 조리를 하고 나서는 맛이 궁금하니까 잘 먹게 되더라고요. 개선이 되는 것을 보면서 요리 교육에 대한 확신을 가지게 되었습니다. 아이들이 먹는 패턴과 행동 패턴 양상이 분명히 있습니다. 이런 식습관 교육이 되고 먹거리에 신경 쓰는 센터의 아이들은 예뻐요. 외모가 아니라 성격이나 그런 것들도 예뻐진달까요. 근데 이런 사업을 처음 하고 먹거리에 대한 이해가 얕은 센터는 분위기가 산만합니다. 아이들도 경계를 하고 수업을 진행하기 힘들어요. 수업을 반복할수록 끝부분에는 그래도 어느 정도 자리가 잡히지만요. 아이들의 변화를 만들어 낼 수 있는 수업은 요리수업이 가장이라고 생각합니다. 먹거리교육이 꼭 필요하다는 확신을 더욱 가지게 되었고요. 덕분에 아이들의 관심분야도 다양해집니다. 아이들의 자존감도 올라갈 수 있고요. 예를 들어 처음에 이 프로그램에 참가를 해서 힘들었던 센터가 있었는데 음식 골든벨, 채소퀴즈를 했는데 집중도가 수직 상승했어요. 프로그램을 다양하게 하면서 지적 호기심을 유발한다는 것이 의미 있다고 생각합니다.

두 번째는 조리사분의 인식을 바꾸는 데 의미가 있습니다. 보통 식재료를 고르는 기준이 단가에 맞춰져 있죠. 그러나 이런 프로그램을 통해 기준이 바뀌거나 추가됩니다. 할머니네텃밭 프로그램이 그런 계기가 되지 않았나 생각해요. 동시에 제철 채소를 어떻게 조리를 해야 하나? 고민이 유발되는 센터는 요리법에 대해 고민하게 됩니다.

김흥주: 조리사는 센터에 다 계시고 상근자입니까?

성태숙: 조리사는 파트타임으로 보통 근무하고 공공근로입니다.

소혜순: 세 번째 할머니네텃밭의 장점은 조리 종사자분들의 자긍심을 고취한다는 것입니다. 친환경식당도 같이 가보고 의미를 이야기하고 '조리사 선생님들이 먹거리 이야기를 하는 주체다.'라고 교육했었습니다. 푸른나래 지역아동센터 같은 경우는 환경정의에서 먹거리강사 양성과정을 할 때 조리사분이 참여하기도 했습니다. 건강한 요리를 한다는 자부심에 더해 먹거리교육의 한 주체인 것이죠. 이런 것은 구체적으로 했으면 좋겠다고 생각합니다. 센터의 질도, 먹거리의 질도, 건강도 상승할 것입니다. 물론 급식을 꾸러미에만 의존하면 어렵긴 하겠지요. 하지만 자리 잡히면 건강문제를 개선할 수 있겠다고 생각하고 정서부분도 안정화 될 것입니다. 관계에 기초한 만남이니까요.

소혜순: 제가 속했던 센터는 10번 교육하고 헤어지니까 아이들이 아쉬운 마음에 울기까지 했습니다. 이는 지속적인 교육이라서 가능했던 일이라 생각해요. 또 부모교육을 진행했기 때문에 가정하고 연계될 수 있었습니다. 어떻게 지속할 것인가에 대한 부분에서는 지역아동센터 아이들의 특성이 있기 때문에 이를 대상으로 한 먹거리강사 양성이 필요합니다. 대학생들로 구성된 먹거리 지킴이를 뽑았었는데 대학생들의 먹거리교육도 같이 되었습니다.

조유성: 한살림에서 어린이집 서울 1곳, 광명 1곳을 직접 운영하고 있습니다. 물품을 많이 팔려고 어린이집을 하는 게 아니라 어린이집이 지역 공동체가 되었으면 하는 바람에서 직접 운영하고 있습니다. 올해부터는 일 프로그램, 주 프로그램, 월 프로그램, 도농 프로그램을 진행 중입니다. (신천 어린이집(광명), 한마을 어린이집(강동구))

정서적인 부분을 고려해 식생활 교육 프로그램 식으로 접근하는 곳은 생산자에 대한 고마움을 모르니까 염두해서 진행하고 있고, 교사교육도 진행 중입니다. 예를 들어 4세 아이들을 대상으로 하는 수업에서는 담임교사가 당근이 나온다, 그러면 만져보고 천천히 먹는 등 탐색하고 먹거리의 소중함 일으키는 프로그램을 진행 중입니다. (월별 및 연간프로그램 발제 참고) 식생활만 떼어놓고 보는 것이 아니라 부모와 영유아도 참여하고 있고요. 부모님들이 반별로 모여서 부모참여로 요리수업을 하고 한 달 동안 집에서도 해보셨는지 후기를 나누기도 합니다. 도농교류에 있어서는 여러 주제를 한꺼번에 가져가기보다는 쌀 한 가지 주제를 잡아 진행 중입니다. 생산자분들이 설명해주시고 계속 체험하고 10월에는 부모님과 아이들이

다 같이 논으로도 가고요. 11월 11일 정도 되면 농업인의 날 행사도 합니다. 광명에 있는 센터는 3년간 같은 선생님이 먹거리교육을 진행해 가족 같은 분위기입니다.

김흥주: 식생활 교육도 중요하지만 한살림을 활용해서 어떻게 식재료를 제공합니까? 희망밥상은 어떻게 운영되고 있는지 궁금하네요.

조유성: 아이쿱이나 두레도 어린이집만 하고 있고 센터와 초등학교는 하지 않고 있습니다. 아동센터를 이용하는 부모님들에 대해서 식생활에 대한 욕구가 상대적으로 적은 편입니다. 센터장분들이 의식이 있으시면 생협을 이용하시고요. 공동구매가 확대되어 있어서 국공립의 경우 구마다 기준이 다 다릅니다. 그러나 그것은 규모화된 대기업에 유리한 기준입니다. 한살림은 큰 규모라 하지만 진입하기 어려워서 공급하고 싶어도 못 하고 있습니다. 이용하고 있는 어린이집은 부모님이나 원장의 요구가 있었기에 가능했습니다. 대기업은 수발주 프로그램이 잘되어 있어요. 한살림의 발주프로그램은 대기업보다 다소 불편합니다. 신청이 들어왔을 때 하고 있고 대규모로 하긴 어려움이 있습니다.

김흥주: 한살림이 가지는 장점은 공급+교육이 되는 건가요?

조유성: 문제는 재료를 식단에 맞는 것을 공급해야 하는데 식단이 안 맞는 경우가 어렵습니다. 센터에서 간식을 1회 한다고 그러면 가공식품을 많이 하기도 하고요. 프로그램이 있다고 안내를 하지만 센터장님의 의지가 중요합니다.

김흥주: 정영기 씨는 도농상생에 대해 설명해주시면 감사하겠습니다.

정영기: 조달방식은 자치구와 지자체의 매칭입니다. 광역도와 매칭하는 게 낫지 않겠냐는 의견이 있고요. 오히려 생산자와 가까워지려면 일단 매칭은 한 자치구와 도농상생 프로그램을 하는 게 좋을 것 같습니다. 예를 들어, 완주 로컬푸드 생산자들과 서대문의 급식시설, 이렇게 매칭하겠다는 것입니다. 유통 비용은 서대문구까지 오는 비용은 완주 지자체에서 부담하는 방식입니다. 서대문에서 각 시설로 가는 비용은 서울시가 부담하고요. 그것에 대한 예산지원이 필요합니다. 중요한 것은 거점이 있어야 한다는 것입니다. 거점을 건립하든 사회적 경제 시스템을 이용하든 지원 비용이 필요합니다. 1개소당 10억의 예산을 생각하고 있습니다. 물론 변동가능성이 있습니다. 유통을 지원하겠다는 것이 골자입니다. 차액지원은 두 가지입니다. 첫 번째, 쌀값 문제입니다. 쌀값은 1년 58억 정도면 차액이 가능하다고

보고 있습니다. (서울시 지역아동센터, 어린이집, 복지시설) 1,760원 기준일 때요. 서울여성재단에서 연구 중인데 친환경으로 갔을 때는 2,500원을 기준으로 보고 있습니다. 어린이집에 배송해 줄 수 있는 사회적 기업도 있고 자활 쪽에 배송 차량도 다 있다고 합니다. 유통에 대한 지원, 안전성 담보를 가져올 수 있도록 일반 기업이나 협동조합보다는 행정이 직영하는 것을 주로 뽑기로 할 것입니다.

완주, 홍성에 공공급식 지원센터가 있습니다. 학교 급식지원센터는 전국 46개가 있고 행정이 운영하는 것은 17개입니다. 내년 3월 달에 1~2개 시범사업을 진행할 예정입니다. 6월 달은 8개 정도로 확장하여 진행할 예정입니다. 서울시는 자치구의 거점시설을 만들고 그것들을 후방에서 지원하는 서울시 공공급식 통합센터가 필요하다는 논의가 만들어지고 있고 발주시스템을 개발하거나 임차해서 사용할 예정입니다.

김흥주: 발표자가 토론할 주제를 제안했지만 토론문에 있으니까 시간도 다 됐고 가장 핵심은 현장에서 다양한 움직이고 있고 몇 년간의 노하우와 신뢰도가 있는데 굳이 서울시가 나서서 공공급식 전체를 디자인을 한다고 하는 것 자체가 한편으로는 재정적 지원 측면에서 제도화될 수 있는 가능성은 있으나 또 한편으로는 또 다른 정치적 수단으로밖에 활용이 안 되고 그 폭풍이 지나고 나면 지금의 현장은 잘못하면 그 싹 자체가 사라져 버릴 수 있다는 위험성이 있습니다. 이 점에 대해 전체적으로 짚어보고 토론회를 마무리했으면 합니다.

정영기: 다양성은 존중되어야 합니다. 획일화는 무모하다고 생각합니다. 지금 언니네텃밭과 하고 있는 프로그램 또한 우수하다고 봅니다. 저희가 공공급식을 하려면 개인의 입장에서 보면 관계만 맺었으면 좋겠다고 생각합니다. 유통보다는 소통을 우선으로 말이죠. 이 점에서 할머니네텃밭은 모범을 잘 보여준다고 생각합니다. 언니네텃밭이 소규모라서 인증을 받을 수 없는 상황인데 이게 잘 확대가 돼서 서울시 모델형의 참여자가 되었으면 좋겠다는 생각도 듭니다. 식단과 관련해서는 제철 꾸러미를 하면 산지에서 먼저 식단을 주는 것도 한 방법이라고 봅니다. 센터에서 식단을 수용할지를 먼저 보는 것이죠. 내역서가 없다는 것은 개선해야 하는 부분이라고 생각합니다.

김흥주: 서울시가 해야 할 일은 유통이 아니라 인건비를 지원해주고 내역서 등 행정적인 부분을 처리해 주는 것이 우선됐으면 좋겠군요.

이수경: 제일 중요한 것은 인력입니다.

소혜순: 도농상생 TF가 구성되었다고 하는데, 현장의 요구에 대한 수렴 과정이 없었나요?

이수경: 지역아동센터에서는 조리 인력이 부족하다는 의견도 냈고, 발주시스템의 문제, 교육의 중요성 다 얘기를 했죠. 그러나 지금 단계에서는 유통에 주로 초점을 맞추고 있다는 생각이 드네요.

김흥주: TF 활동을 많이 해봐서 아는데 자치단체끼리의 매칭 과정에서 행정 부분에서는 유통이 알맹이일 것입니다. 하지만 다양성을 존중한다고 했으니 그 부분은 믿어야 하지 않을까 싶습니다.

김소연: 차액을 지원해주고, 인센티브가 있으니, 서울시에서 제안하는 모델로 몰릴 수 있겠죠. 현재 친환경급식을 하지 않는 센터를 참여하도록 해서 파이를 키우는 것은 바람직하지만, 이미 하고 있는 곳, 관계가 형성되어 있는 곳을 서울시가 주요 시범지역으로 한다면 문제가 있다고 봐요. 현장에서 새로운 모델을 만들었던 사례들을 보다 잘 키워내기 위해, 조리사 인건비나, 생협들이 발주시스템을 개발하는데 지원해준다든지, 제철식단을 개발한다든지 이런 쪽으로도 지원이 필요하다고 생각합니다. 행정이 주도하는 물류는 소농, 여성농이나 고령농이 참여하기 힘든 구조가 되지 않을까 하는 우려도 됩니다.

정영기: 소농에 대한 기준은 어느 지역도 정확한 기준을 가지고 있지 않습니다. 완주에 가보니 농민 매출이 연 1억이 넘지 않으면 소농이라고 보고 있습니다. 그러나 그분들은 순이익이 1억이 아니라 재료비를 제외하고 연 3~4천을 버는 것이죠. 너무 애매한 기준입니다. 소농의 참여도 70% 등의 기준을 넣으려고 합니다.

성태숙: 급식으로 할머니네텃밭을 계속 하는 것은 어려움이 있습니다. 제가 만약에 이 프로그램을 한다면 환경정의에서 요리 강사를 대주면 꾸러미를 받아서 요리를 하는 프로그램으로 진행할 것 같아요. 그때 반찬을 만들어 각자 가져가든지 하는 것이죠. 급식비가 아니라 차라리 요리 프로그램의 수업 재료로 프로그램을 이용하는 것입니다.

김흥주: 언니네텃밭에서 급식 물품을 사는 것은 불가능한가요?

홍성우: 급식비 지원은 0:5:5입니다. 서울시와 구에서 각각 50% 씩 지원을 합니다. 도농상생을 하려고 하면 전체적인 400개 지역아동센터에 지원은 어려울 것입니다. 한 구에 하나 시범사업이 나을 것 같습니다. 월 급여 120만 원의 급식교사를

보내주고 구에서 2,500원, 시에서 2,500원 지원하는 것이죠. 2,500원을 지정된 25개 지역아동센터는 서울시에서 나오게 해야 합니다. 한 개 구 공무원과 말할 수 있게 한 구에 하나의 시범사업이 나을 것입니다.

성태숙: 한 단위를 위해서 서울시가 한다는 게, 정책적 명분이 분명해야 하지 않을까요?

김흥주: 환경정의에서 현장의 성과가 지속되려면 서울시가 어떠한 지원을 해주면 좋을지 정책제안서를 언니네텃밭, 환경정의, 지역아동센터 세 단체 공동명의로 시장실에 직접 보내는 것은 어떨까요. 할머니네텃밭을 중심으로 설명해도 좋겠고, 할머니네텃밭이 주는 시사점, 의미가 무엇인지, 지원 사항이 무엇인지, 도농 TF회의가 있을 때 전체 회의 때 설명 시간을 달라고 하는 것이 좋을 것 같습니다.

서근영: 서울시가 공공급식에 대한 획일적인 정책을 만들려는 것은 아닌지, 현장의 다양성을 존중하기 위해서 구상하고 있는 정책수단은 무엇인지 궁금합니다.

이수경: 노인복지관은 급식비가 1,800원이기도 한 곳도 있습니다. 그러나 그 쪽은 대기업 발주시스템을 이용 중인데 대기업에서 1명의 사람을 보내준다고 합니다. 그런데 서울시는 가장 중요한 조리사 지원은 안 된다고 딱 잘라 말합니다.

성태숙: 성북의 사례를 보셨겠지만 점점 행정의 부담을 더는 방식을 선호하는 과정에 있습니다. 지역아동센터들이 급식에 대해 전혀 지원받지 못하는 상황이라면, 친환경도 비율이 낮은 상황이라면, 이게 괜찮은 대안이라고 생각할 거예요. 수년간 생협과 급식을 해왔기 때문에 그 활동가와의 네트워크가 존재하는데 서울시의 획일적인 프로그램이 적용되면 그게 다 사라지는 것은 분명합니다.

이수경: 각자 지역과 맺고 있는 상생을 밀어버리는 것입니다.

김흥주: 현재 서울시가 발주한 연구용역사업이 마무리되고, 들어봐야겠지만, 연구하시는 분들의 가치와 철학도 여기 계신 분들과 별반 다르지 않을 것입니다. 제가 생각하기엔 프로젝트 베이스로 정책제안을 하면 반가워할 것 같습니다. 다양한 방식을 통해서 도농상생이 이루어지고 센터가 만들어지면 중간지원조직으로 지원해주는 방식을 더 선호할 것입니다. 지원 방식 중 하나로 식재료 조달도 서울시가 할 수 있다면 유용하지 않을까요? 식재료 조달은 도농상생의 부분이 큽니다. 인건비 지원과 시설지원은 간접지원 형식일 뿐입니다. 친환경 식재료만 지원하는 것 그런 부분들은 지원할 명분이 없을 겁니다. 결과적으로 도농상생에 맞춰져 있고 도농

상생에 있어서 핵심은 식재료 개념이기 때문에 자꾸 그런 것 같습니다. 식생활 교육, 체험에 초점이 더 맞춰지면 중요한 프로젝트가 될 수 있을 것입니다.

서근영: 그렇게 갔을 경우에 공급단위는 시스템 안으로 들어가게 됩니다. 수요 단위도 그 시스템을 받아들일 것입니다. 할머니네텃밭에서 제일 컸던 것은 교육이에요. 공공급식 안에서 교육을 어떻게 살릴 것인지 별도의 고민이 필요해 보이고 그 단위를 형성해야 합니다. 교육을 할 수 있는 사람을 양성해야 식생활 환경을 변화시킬 수 있을 것입니다. 공공급식에서 담고 있는 물류는 급식만 지원하고 다음 세대를 바라보는 공공성은 충분히 담고 있지 않다고 보입니다. 도농상생은 먹거리 환경을 만들긴 하지만 교육은 빠져있다고 생각합니다.

김흥주: 지역아동센터, 교정시설 쪽 아이들은 대상자 특성이 다르기 때문에 조달보다도 관계가 더 중요합니다. 이 점이 꾸러미가 가지고 있는 상징성이라고 볼 수 있습니다. 서울시가 이런 공공급식 프로젝트를 진행하기 위해서는 지금보다 템포를 늦춰야 합니다. 이런 사례들만 모아서 라운드 테이블을 만들어야겠네요. 이런 발표도 하고 서울연구원에서도 공공급식을 연구했을 테니 12월에 공공급식 이야기를 포괄적으로 나눌 수 있는 자리를 마련해야겠습니다. 무엇보다도 지금 서울시 도농상생 프로젝트를 진행 중인 사람들의 가치관을 믿고 있습니다. 오늘 토론회에 좋은 의견 내주셔서 감사합니다.

서울연구원
The Seoul Institute

05

연구종합 및 정책제언

1_연구종합 및 시사점
2_서울시 정책제언
3_연구성과 및 기대효과

05 | 연구종합 및 정책제언

1_연구종합 및 시사점

이 연구의 목적은 최근 3~4년간 시도되었던 현장사례를 분석하여 서울시 공공급식 정책의 방향으로 삼고 있는 '집밥'(영양, 정서, 교육적으로 균형 잡힌 건강한 급식)과 '도농상생' 정책에 시사점을 주고자 하는 데에 있다.

연구방법은 문헌분석, 심층면접, 실행연구(action research)를 혼합적으로 사용하였다. 특히 실행연구를 통해 연구와 실행이 밀접하게 연계되도록 설계하였다. 실행연구는 현장의 요구와 문제들을 연구를 통해서 파악하고 그 개선을 도모하는 연구에 적합하다(조용환, 2015; Kemmis and McTaggart, 2004). 보다 구체적으로, 전문연구자와 현장 실천자들이 공동연구자가 되어 연구과정 전반을 함께 수행하는 연구자 - 참여자 합작실행연구 방법을 채택하였다. 연구자들이 서울시 또는 시민단체가 주관하는 자문회의, 간담회, 워크숍 등에 참여하여 현장의 소리를 연구에 반영할 수 있도록 하였다. 연구의 일환으로 토론회를 개최해, 지역아동센터 종사자와 전문가, 서울시 정책담당자 등 토론회 참가자들에게 연구의 내용을 공유하고, 그들의 의견을 연구에 반영하여 연구의 결과가 보다 구체성을 띠도록 설계하였다.

심층연구 사례로 사업분석과 경험분석을 진행한 할머니네텃밭은 제3장에서 자세히 살펴보았듯이, 서울시가 공공급식의 정책 방향으로 설정하고 있는 '집밥'과 '도농상생' 개념을 지역아동센터 급식에 적용한 선도적인 현장사례라고 평가할 수 있다. 즉 서울시 저소득층 아동급식 지원정책이 단순히 급식을 제공하는 것을 넘어 '함께 둘러앉아 먹는 밥상'을 차리고, 교육·농가체험 등 다양한 프로그램을 통해 아동들이 가정에서 충족되지 못하는 정을 느끼고, 올바른 식습관을 체화하고, 공동체 시민의식을 함양할 수 있는 방향으로 전환되어야 한다는 기본 방향과 궤를 같이 하고 있다고 평가할 수 있다.

좀 더 구체적으로 보자면, 할머니네텃밭은 영양적인 측면에서 지역아동센터와 농업공동체와의 결연으로 제철, 신선한 먹거리를 매주 꾸러미로 직거래하는 것을 통해 급식의 질을 높이는 데 기여를 했다고 평가할 수 있다. 또한 아동과 부모, 조리사를 대상으로 하는 먹거리교육을 통해 좋은 먹거리를 선택하고 생활화할 수 있는 교육의 기회를 제공한 사례이다. 특히 농가에서 진행하는 1박 2일 캠프와 농가생산자들의 '서울 나들이' 프로그램은 일회적, 일방향의 관계가 아닌 지속적, 쌍방향의 관계를 형성하는 데 기여를 하고 있다. '인증'이 아닌 지속적인 관계 맺기로 형성된 상호 간의 '신뢰'를 기반으로 직거래가 이루어지고 있다는 점에서는 '도농상생'의 의미 또한 찾을 수 있다. 특히 기존의 친환경공공급식 영역에서 소외되었던 소농, 고령농, 여성농들의 참여가 돋보인다는 점에서도 '도농상생'의 새로운 가능성을 보여주고 있다.

이러한 성과에도 불구하고, 할머니네텃밭과 같은 사례가 지역아동센터 공공급식의 일반적인 형태로 확장되기 위해서 해결되어야 할 과제 또한 도출되었다. 우선, 농가공동체에서 제공하는 꾸러미는 그 특징상 제철 밭에서 나는 농산물을 중심으로 식재료가 구성되는데, 이는 센터가 사전에 식단 계획을 세우는 데에 어려움으로 작용하였다. 또한 평균 25여 명의 아이들을 대상으로 하는 집단급식에 맞지 않는 양이 문제가 되기도 하였다. 현장에서 가장 빈번하게 지적되는 문제는 현재 법제도상 지역아동센터는 조리사, 영양사의 인건비나 조리시설비 및 장비구입비를 지원받을 수 없기 때문에 센터 내에서 직접조리하는 데 어려움이 따른다는 점이다.

할머니네텃밭 사례 외에도 이 연구는 시민사회 현장에서 시도되고 있는 공공급식과 관련한 다양한 방식의 활동들을 조사하였다. 첫 번째 사례는 노나매기 단체급식협동조합이다. 노나매기는 마을공동체 운동을 해오던 희망나눔동작네트워크와 지역아동센터가 협력하여 2013년에 시작한 단체급식협동조합이다. 노나매기는 조리인력, 조리시설부족 등 지역아동센터가 급식과 관련해 오랫동안 겪어왔던 현장의 어려움을 협동조합 방식을 통해 해결을 시도한 사례이다. 현장문제에서 출발했기 때문에 노나매기 단체급식의 질과 서비스에 대한 지역아동센터의 만족도

는 높았다. 특히 교사들의 업무가 경감되어 아이들을 돌보고 교육하는 데 시간과 에너지를 집중할 수 있게 됐다는 점을 높이 샀다. 그럼에도 불구하고 친환경재료를 쓰기 어려운 급식단가의 문제, 수익구조 창출의 문제, 열악한 근로환경, 배송의 어려움 등이 보완되어야 할 사항으로 도출되었다.

두 번째 사례인 성북구 친환경급식지원센터는 지자체 주도형이다. 성북구는 2010년 서울시 최초로 친환경무상급식을 실시한 이래, '성북구 학교 급식 등 지원조례(2009. 12. 제정)'를 '친환경급식지원에 관한 조례'로 개정한 바 있다. 개정된 조례에 따라 '성북구 친환경급식지원센터'를 구성하고, 친환경쌀 차액지원 확대, 공공급식 식재료 공동구매, 친환경과일 추가급식, 어린이급식관리지원센터 설립, 농촌체험, 도시꼬마농부 등 체험 및 교육프로그램 진행, 도농교류지원 등 친환경학교급식의 성과를 관내 어린이집과 지역아동센터, 복지관으로 확장하고자 한다. 특히 친환경먹거리사업단, 길음살버그린이사업 등은 지역의 노후 소득이 부족한 노인의 일자리 제공을 공공급식 영역과 연결하고, 나아가 먹거리를 통한 지역순환 사회적 경제모델을 지향하고 있다는 점에서 매우 특색이 있다. 성북구의 사례는 현재 학교에 국한되어 있는 공공의 급식지원의 책임을 어린이집, 유아시설까지 적용하여 학교에서 공공급식시설까지 원스톱 통합관리시스템을 구축하려는 시도라 할 수 있다. 그뿐만 아니라 사회적 기업 또는 공익사업을 하는 민간단체와 협력하여 먹거리를 통한 지역순환 사회적 경제모델을 만들어가고 있다는 점에서 시사점이 있다.

세 번째 사례로 우리나라에서 친환경유기농산물의 성장을 주도해왔던 생협들이 공공급식과 관련해 추진하고 있는 활동을 조사하였다. 한살림, 아이쿱, 두레, 행복중심생협의 사례가 포함된다. 생협들은 식재료 구매비율이나 지속성 여부를 심사해 각 생협들이 인증한 현판을 제공한다. 회원어린이집에 식단정보를 제공하거나 식생활교육을 진행하거나 할인 혜택을 주는 경우도 있었다. 서울시에서 수탁받아 어린이집을 직접 운영하고 있는 한살림의 경우, 자체 어린이집 급식의 식재료는 한살림 물품을 이용하고, 월별, 분기별로 아동, 부모를 대상으로 먹거리교육

프로그램을 진행하고 있었다. 지역아동센터는 규모가 작고, 부족한 식재료를 인근 식품 매장에서 구매하고자 하는 요구가 많다는 점을 고려할 때, 대부분의 지역에 매장을 가지고 있고, 먹거리교육, 체험프로그램의 경험이 많은 생협들과 연계하는 방식도 적극 고려해볼 필요가 있겠다.

2_서울시 정책제언

서울시는 지역푸드시스템, 친환경급식, 도농상생, 먹거리교육 등 먹거리와 관련된 정책을 지속적으로 확대하고 있다. 공공급식정책의 전면적인 개편을 위한 조사와 연구, 의견수렴 작업을 통해 '집밥'과 '도농상생'을 공공급식 정책의 주요한 개념으로 삼고 있다. 특히 '도농상생'을 중요한 기치로 전국 9개 지자체와 손잡고 서울 시내 어린이집, 지역아동센터, 복지센터 등의 공공급식에 친환경식재료 공공조달 시스템을 구축한다는 계획을 2016년 11월 발표하였다. 서울 푸드마스터 플랜 발표를 앞두고 있다. 이 연구는 이러한 배경에서 시민사회 현장의 공공급식 관련 사례를 분석하여 정책적 시사점을 도출하고자 하였다. 사례분석과 토론회에서 제기된 의견을 종합한 결과 다음과 같은 정책이 요구된다.

1) 제도적, 정책적 차원

분산되어 있는 공공급식의 정책 및 관리체계를 통합할 필요가 있다. 현재 지역아동센터의 운영비는 국비와 지방비가 매칭되어 지원되고 있고, 급식비는 지방비로, 서울시와 자치단체가 5:5로 나누어 지원하고 있다. 서울시 차원에서도 공공급식은 시민건강국(식품안전과), 여성가족정책실(보육담당관), 평생교육정책관(친환경급식담당관) 등으로 업무가 나누어져 있다. 즉, 서울시 먹거리마스터플랜은 시민건강국에서, 지역아동센터 관련 업무는 여성가족정책실에서, 도농상생 공공급식 업무는 평생교육정책관실에서 담당하고 있다. 최근 서울시가 이른바 '칸막이

행정'의 문제를 해결하기 위해 서울시 부서 간, 자치구 간 협업을 강조하고 있지만, 여전히 일선에서는 혼선이 있다. 예를 들어, 서울시는 집밥프로젝트와 도농상생을 강조하지만, 일선의 담당공무원들은 식중독예방, 급식예산집행의 투명성, 영양중심의 급식제공에 초점이 맞추어져 있기 때문에 직접조리보다는 도시락으로 전환할 것을 권장하기도 한다는 것이다. 꾸러미로 농가와 직거래를 하는 것에 의심의 눈초리를 던지는 경우도 있다고 한다. 따라서 중앙정부와 서울시, 자치구 간 공공급식에 관한 통일되고 일관성 있는 철학과 그에 걸맞은 정책과 실행계획, 행정지도가 이루어져야 할 것이다.

현장사례연구를 통해 도출된 이 연구의 가장 핵심적인 시사점은 공공급식에 있어서의 지역아동센터의 역할이다. 문헌연구, 현장조사와 인터뷰에서 누차 확인됐듯이 지역아동센터에서 급식은 단순히 끼니를 해결하는 차원을 넘어서 교육의 역할, 정서적 지원의 역할을 하고 있었다. '직접조리'를 이를 위한 가장 유용하고 효과적인 방법이었지만, 직접조리를 할 수 있는 여건을 갖춘 지역아동센터가 많지 않았다. 지역아동센터에 지원되는 급식비의 20% 범위 내에서 조리사 인건비 등 부대비용에 사용이 가능하기 때문에 정식직원을 채용하기보다는 자활후견기관 등의 조건부수급자나 노인일자리 등의 취약계층이 시간제로 종사하는 경우가 대부분이었다. 급식의 질은 조리사의 역량에 크게 영향을 받고, 급식이 단순히 먹거리를 제공하는 것이 아니라 교육과 정서적 측면을 모두 고려한 '집밥'이 되기 위해서는 양질의 조리사를 확보할 수 있도록 인건비를 현실화하는 방안을 적극 고려해볼 필요가 있다. 더불어 급식을 안전하게 준비하고 아이들이 식사를 할 수 있는 일정 수준 이상의 급식시설과 설비를 갖출 수 있도록 하는 지원이 필요하다.

2) 서울시 도농상생 공공급식 시범사업 관련 제언

2017년 서울시 도농상생 시범사업의 핵심은 2019년까지 서울지역 25개 전 자치구에 '공공급식센터'를 설치하고, 산지 기초지자체와 1:1 매칭을 통해 친환경 식재료를 직거래하겠다는 것이다. 각 자치구의 공공급식센터를 통해 친환경 식재료

를 납품받을 수 있는 대상기관은 2017년 어린이집과 지역아동센터를 시작으로 향후 시립병원이나 관공서 등으로 참여를 확대하고, 공공급식 대상품목도 농산물 및 공급가능품목으로 시작해 점차 모든 식품군으로 확대한다는 방침이다. 친환경 식재료 사용비율은 2017년 40%에서 2019년 70%까지 연차적으로 확대하겠다는 계획이다. 2017년 1월 도농상생에 기반한 서울먹거리종합 마스터플랜을 발표할 예정이다.

이러한 서울시의 정책은 우선, 산지의 조직화된 중소농가에서 생산된 식재료를 서울시의 공공급식영역으로 연결시키는 시스템을 구축하기 위해 노력하고 있는 것으로, 의미 있는 시도이다. 더욱이 관행유통시장뿐만 아니라 친환경학교급식 시스템에도 참여하기 어려웠던 중소가족농에게 직접적인 혜택을 주고자 하는 점에서 전향적인 시도라고 할 수 있다. 이러한 긍정적인 측면에도 불구하고, 몇 가지 고려하고 보완되어야 할 점들이 있다.

첫째, 현재 서울시의 계획은 자치구와 산지 지자체의 매칭을 통해 건립될 자치구별 공공급식센터에서 식재료를 조달받는 경우에만 지원을 하겠다는 계획이어서 그간 자발적이고 다양한 형태로 이어져 왔던 시민사회 현장의 노력을 훼손할 우려가 있을 뿐만 아니라 형평성에도 어긋난다고 할 수 있다. 그간 한살림, 생태육아공동체, 아이쿱, 두레 등 생활협동조합이나 자발적인 공동구매를 통해 친환경 농산물을 구매하고 다양한 도농상생의 관계를 구축해왔던 어린이집, 지역아동센터들이 정부의 새로운 정책으로 인해 단절되지 않도록 하는 지원 또는 연계정책이 제시되어야 할 것이다. 또한 할머니네텃밭이나 노나매기 등과 같은 모범적인 사례를 시범사업의 일부로 진행해 다양한 공공급식의 유형이 발전, 확산될 수 있도록 해야 할 것이다.

둘째, 도농상생의 가치를 보다 확장시킬 필요가 있다. 앞서 할머니네텃밭과 여타 사례에서 확인되었듯이 도농상생은 단순히 친환경식재료의 조달에 머물러서는 안 된다. 도농상생의 본연의 가치를 실현하기 위해서는 직거래 방식과 함께 소통, 관

계형성, 먹거리 및 생태 교육 등이 함께 강조되어야 한다. 도시에 사는 지역아동센터의 아이들이 지속적인 농부들과의 교류, 농가방문 등을 통해 생태적 감수성을 잃지 않도록 하는 것이 중요하다. 단순히 좋은 음식, 친환경먹거리를 어린이집에 다닐 때만 먹는 것이 아니라 아이들이 집에서, 지역에서 또는 자라면서 자신이 처한 조건에서 최대한 좋은 먹거리를 선택하고 조리할 수 있도록 도와주는 교육이 필요하다. 나아가 이러한 경험들이 모여 먹거리의 중요성을 깨달고, 훗날 건강한 먹거리를 선택하는 소비자, 또는 건강한 먹거리를 직접 경작하는 농부가 되는 아이들이 나올 수 있도록 하는 것이 진정한 의미의 도농상생일 것이다.

셋째, 원론적인 차원에서 '도농상생'이 서울시 공공급식 정책의 캐치프레이즈로 내세우는 것에 대한 제고가 필요하다. 소비도시 서울의 공공조달의 영향력을 활용해 서울시민의 먹거리 안정성을 확보하는 동시에 한국의 농업농촌의 지속가능성에도 기여하겠다는 발상은 전 세계적으로도 유례를 찾아보기 힘들 정도로 선도적인 것임에는 분명하다. 그럼에도 불구하고, 한국의 현실에서 '도농상생'은 친환경인증의 논쟁으로, 때로는 정치적 공방으로 이어질 가능성이 다분하다. 공공급식의 현장은 친환경농산물이냐 아니냐보다 더 절박하다고 여겨질 수 있는 현안이 산적해 있다. 먹거리빈곤과 부정의의 문제, 당류, 첨가물 등 가공식품의 문제, 먹거리와 관련성이 높은 질병들, 조리방법의 문제 등등, 또한 앞서 언급되었듯이 지역아동센터의 경우에는 조리사나 조리시설의 문제, 제철식단의 부재 등이 그 예이다. 이러한 현안들이 친환경농산물 조달에 초점이 맞추어진 좁은 의미에서의 '도농상생' 정책에 의해 간과되어서는 안 될 것이다.

마지막으로, 서울시가 2019년까지 서울지역 25개 전 자치구에 설립하고자 하는 '공공급식센터'의 역할에 대한 제고가 필요하다. 현재까지 공개된 서울시의 계획으로 보자면, 자치구에 설립될 공공급식센터는 산지 기초지자체와 1:1매칭을 통해 친환경식재료를 납품받아 지역에 있는 어린이집, 지역아동센터, 복지관 등으로 배송하겠다는 것이 주 역할로 보인다. 그러나 이미 서울시에는 친환경식자재를 유통하기 위해 설립된 친환경유통센터가 존재하고 있고, 또한 공공급식을 지원하

기 위한 학교급식지원센터, 친환경공공급식센터, 어린이급식관리지원센터 등이 이미 설립되어 운영되고 있는 자치구가 많다. 더군다나 서울시는 집밥프로젝트의 일환으로 2018년까지 사회적 경제조직, 마을기업 등과 협력해 자치구에 9개의 도시락센터를 건립하고자 하는 계획도 추진하고 있다. 앞서 지적했듯이 서울시 부서 간, 자치구 간 조정을 통해 각 센터의 역할과 책임을 분명히 하고 이에 따른 업무 분장이 되어야 할 것이다. 무엇보다 현재 있는 센터나 기관을 활용하는 방안, 연계하는 방안을 고려하며 공공급식센터의 역할과 위상이 정립되어야 할 것이다.

3) '집밥 & 도농상생' 시범사업 제안

이 연구는 연구과정에서 제시되었던 '도농상생 공공급식꾸러미'와 '마을부엌(community kitchen)'을 집밥과 도농상생 개념이 결합될 수 있는 구체적인 실행방안의 예를 '아이디어' 차원에서 아래와 같이 제시한다.

(1) 서울시 공공급식 '도농상생 공공급식꾸러미'

심층사례연구를 통해 할머니네텃밭은 서울시 정책방향인 '집밥'과 '도농상생'의 취지를 동시에 실현할 수 있는 모델임을 확인할 수 있었다. 지역아동센터와 농가공동체 간 결연을 통해 급식의 질을 높일 수 있을 뿐만 아니라 교육적, 정서적인 효과도 기대할 수 있다. 그러나 문제는 대부분의 지역아동센터가 조리공간과 조리사 확보와 관련해 어려움을 겪고 있는 조건에서는 할머니네텃밭이 보편적으로 확산되기 어렵다는 것도 확인하였다. 장기적으로 조리사 인력 확충과 조리시설 개선을 위한 법제도적 개선이 이루어져야 할 것으로 보인다.

장기적인 개선노력과 더불어 시범사업의 차원에서 직접조리가 가능한 시설이 구비되어 있고, 조리사 채용이 가능한 지역아동센터를 대상으로 하여 '할머니네텃밭 모델'을 변형한 서울시 '도농상생 공공급식 꾸러미'를 시범 운영해봄직하다. 우선, 도농상생 공공급식꾸러미는 지역아동센터와 농가공동체 간 결연에서 시작한다. 할머니네텃밭 사업에서는 지역아동센터와 농가공동체가 1:1 또는 2:1로 결연이

맺어졌지만, '도농상생꾸러미'를 위한 결연은 5:1 정도가 적당하다고 본다. 관계만 본다면 1:1, 효율만 본다면 30:1과 같은 비율로 결연을 맺는 것이 합리적일 것이다. 그러나 5:1 정도면, 결연을 맺은 지역아동센터와 농촌공동체 간 친밀한 관계도 유지하고 농촌공동체가 지역아동센터의 요구를 고려해 꾸러미를 별도로 구성해 보내줄 수도 있을 것이다.

[표 5-1] 서울시 '도농상생 공공급식꾸러미' 시범사업(안)

분야	내용	
주관	서울지역아동센터협의회, 언니네텃밭 지역아동센터:농가공동체=5:1	
코디네이터	환경정의, 한살림 등 먹거리교육을 지원할 수 있는 서울지역단체가 코디네티터 역할을 함	
서울시지원	친환경농산물 차액 지원, 조리인력, 조리시설 지원 등 행정업무간소화, 먹거리강사, 도농상생친환경먹거리한마당 지원 등	
	기본형	변형 또는 심화형
영양 (꾸러미)	주 1회, 월 4회 기본 구성: 두부, 달걀 + 제철채소 2~3가지, 월 1회 과일 꾸러미	장류/양념류/반찬 꾸러미 요리뚝딱 교육 연계 꾸러미
교육	아동교육 5회, 부모교육 1회, 조리교사 워크숍 1회	대상별 횟수, 텃밭체험, 견학 등 추가
정서	캠프, 어르신서울 나들이	결연기관 조건에 맞게 1일 추수체험의 날 대체 가능 공동으로 '도농상생친환경먹거리한마당' 진행 및 참여 등

꾸러미는 주 1회, 월 4회, 연중을 기본으로 한다. 구성은 두부와 달걀, 제철채소 중 양이 풍부한 것으로 2~3가지를 꾸린다. 한 달에 1회는 제철과일 꾸러미로 구성한다. 된장, 고추장 등 장류, 참기름, 들기름, 고춧가루 등의 양념류, 장아찌와 반찬 등 다양한 형태의 꾸러미를 보완적으로 개발할 수 있을 것이다.

'도농상생 공공급식꾸러미' 모델은 관계에 기초한 교육이 무엇보다 강조되어야

한다. 교육은 기본형과 심화형으로 나눌 수 있겠다. 기본형은 대상별로 아동교육 5회, 부모교육 1회, 조리교사 워크숍 1회로 구성하고, 심화형은 횟수나 내용, 교육의 방식(텃밭체험, 견학 등)을 추가하는 형태로 할 수 있을 것이다.

할머니네텃밭 사업에서 진행한 캠프나 어르신 서울 나들이와 같은 프로그램도 유지하되, 결연한 지역아동센터나 농가공동체에 맞게 1일 추수체험프로그램으로 대체할 수 있을 것이다. 또한 지역아동센터와 언니네텃밭 공동으로 '도농상생 친환경먹거리한마당'과 같은 행사를 진행하는 것도 고려해볼 만하다.

이상에서 제안된 '도농상생 공공급식꾸러미' 모델이 활성화되기 위해서는 서울시 차원의 정책지원이 필요하다. 첫째, 인센티브를 제공하여 참여를 독려하는 것이 필요하다. 예를 들어, 현재 서울시와 기초자치단체가 5:5의 비율로 식단가 5,000원을 지원하는데, '도농상생 공공급식꾸러미' 시범사업에 참여하는 지역아동센터의 경우, 서울시가 500원을 추가로 지원하여, 총 5,500원을 지원받을 수 있도록 하는 것이다. 또는 급식시설확충이나 조리인력에 보조금을 지급하는 방식, 도농상생꾸러미와 연계된 제철식단을 제공하는 것도 좋은 지원 방법이다.

둘째, 행정업무를 간소화하기 위한 다양한 방식의 지원책을 마련한다. 일선 공무원들이 '도농상생 공공급식꾸러미' 모델의 가치와 내용을 숙지하도록 하는 교육, 영수증 등 증빙의 간소화 등이 포함될 수 있을 것이다.

셋째, 지역아동센터 먹거리교육을 전담할 인력을 배출하고, 교육을 진행할 경비를 지원해야 한다. 지속적인 교육, 먹거리와 연계된 교육, 관계에 기초한 교육은, 집밥뿐만 아니라 도농상생의 개념을 실현하는 핵심적 사항이다. 따라서 지역아동센터의 특수성에 맞는 교안, 교재를 개발하고, 실제 교육이 진행될 수 있도록 지원해야 할 것이다. 나아가 '도농상생 친환경먹거리한마당'과 같은 행사에 대한 행정적, 재정적 지원도 고려해봐야 한다.

(2) 서울공공급식형 마을부엌(Community Kitchen)

두 번째 제안하고자 하는 시범사업의 유형은 서울공공급식형 마을부엌이다. 마을

부엌은 이 연구의 사례연구 대상이었던 노나매기 단체급식협동조합을 발전시킨 모델이다. 노나매기는 조리인력, 조리시설부족 등 지역아동센터가 급식과 관련해 오랫동안 겪어 왔던 현장의 어려움을 협동조합 방식을 통해 해결을 시도한 사례로, 단체급식의 질과 서비스에 대한 지역아동센터의 만족도가 높았다. 다만 친환경농산물을 사용하지 않고, 교육적 측면이 간과되고 있다는 점이 아쉬운 점으로 지적됐었다.

다른 한편 마을부엌은 이탈리아, 프랑스, 핀란드 등에서 이미 시행되고 있는 센트럴키친(central kitchen)과 유사한 형태이다. 지자체 또는 지자체가 위탁한 비영리기관에서 운영하는 센트럴키친에서 조리한 식사나 식재료를 학교급식, 사회복지시설 등 공공급식소나 개별 가정에 배송하는 방식이다. 센트럴키친에서 제철 로컬푸드와 유기농 식재료를 사용하는 비율을 점차 높이고자 하는 추세에 있다.

여러 가지 방식으로 운영할 수 있겠지만, 기본은 노나매기 사례의 경우처럼, 지역에 있는 지역아동센터와 마을공동체운동단위가 결합해서 공동조리센터인 마을부엌을 설립하는 형태이다. 민간이 운영하는 협동조합형태 또는 자치구가 설립하여 위탁하는 방식도 가능할 것으로 보인다. 제안하는 마을부엌은 현재 서울시가 계획 중인 자치구 공공급식센터과 연계하여 친환경식재료를 공급받는 방안을 고려해 볼 필요가 있겠다. 나아가 소규모 단위의 가정식 어린이집, 지역아동센터 외에도 먹거리 소외계층에게 급식을 제공하는 방안도 함께 고려해야 할 것이다. 특히 현재 결식우려아동의 70%가 사용하고 있는 꿈나무카드를 이용할 수 있는 공간으로 자리 잡을 수 있어야 한다.

더불어 마을부엌은 단순히 먹거리를 조리하는 곳이 아니라 먹거리 소외계층이 먹거리식자재를 시중보다 저렴한 가격에 살 수 있고, 식자재나 음식을 나눌 수 있는 곳, 나아가 먹거리교육을 받고, 요리실습을 할 수 있는 마을의 부엌으로서의 역할을 해야 할 것이다. 공간(유휴공간) 확보, 시설구축, 차량, 인력지원 등 서울시의 정책적 판단과 지원이 필요하다.

3_연구성과 및 기대효과

이 연구는 실행연구(action research) 방법을 도입하여 연구와 실천의 분리를 최소화하면서, 연구자와 현장실천자들의 지속적인 협력 속에서 구체적인 대안을 제시하였다. 실행연구는 현장중심의 문제해결형 또는 대안제시형 연구방법으로 현장탐구를 통해 현장의 경험과 시사점을 도출하고, 이를 통해 구체적인 서울시 지원방안을 제시하고자 하는 이 연구의 취지에 부합한다. 이러한 연구 설계에 따라 이 연구자들은 현장실천자들과의 유기적인 협력관계에서, 연구과정이 연구자들뿐만 아니라 현장 실천자들에게 배움과 성찰의 과정이 될 수 있도록 진행하였다. 전통적 연구방법론과 달리 간담회, 자문회의, 토론회 등을 연구 과정에 설계하여, 연구자와 관련 현장운동가, 공무원, 전문가 등과 연구 단계마다 얻어진 자료를 공유하고, 피드백을 주고받으며 대안을 함께 모색하였다. 이 같은 과정을 통해 도출된 이 연구의 결과는 다음과 같은 기대효과를 예상한다.

첫째, 공공급식과 관련한 연구가 부족한 우리나라 현실에서 공공급식과 관련된 시민사회현장의 다양한 사례를 현장밀착연구를 통해 기록했다는 기여가 있다. 특히 집밥과 도농상생의 가치를 잘 살려냈다고 평가받는 할머니네텃밭의 3년간 사업을 내부 자료를 통해 재기록하고, 참여자들의 경험 분석은 자료적 가치가 충분하다고 사료된다. 이 연구는 향후 지역아동센터 공공급식 연구의 기초자료로도 쓰일 수 있을 것으로 기대한다.

둘째, 공공급식과 관련해 진행되었던 다양한 사례들의 시사점과 관련 현안을 현장의 관점에서 도출함으로써 향후 공공급식의 활성화를 위한 제도개선과 정책지원방안을 마련하는 기초자료로 쓰일 수 있을 것이다.

셋째, 높은 현장 적용가능성이 있을 것으로 기대한다. 연구의 내용이 단계마다 수차례에 걸친 연구진 회의, 관련자와의 심층면접, 간담회, 토론회를 거치면서 보다 면밀히 검토되고 때로는 구체적인 정책 대안으로 제시되었다. 이러한 연구방법론의 특징으로 이 연구의 결과는 현장과 정책 담당자들에게 실질

적인 도움이 될 수 있을 것으로 기대한다.

넷째, 이 연구는 전문연구자와 현장실천가가 협력하여 진행한 연구이다. 또한 연구의 결과가 학문세계뿐만 아니라 시민사회나 서울시, 기초지자체에 보다 적극적으로 공유되어 공공급식 제공 주체나 참여자들이 본인의 행위를 사회적 맥락에서 이해하는 데 도움을 줄 수 있도록 설계하였다. 연구 결과도 각 단계별로 관련자들에게 공유되어 의견을 수렴하는 방식을 채택하였다. 이 연구가 채택하고 있는 이러한 실행연구방법은 현장실천가들과 학술연구자 간의 협력연구에 대한 방법론적인 시사점을 제공할 수 있을 것으로 기대한다.

서울연구원 The Seoul Institute

참고문헌

김선희, 2012, “친환경무상급식에서 시작한 먹거리복지운동, 전 국민의 먹거리기본권 보장으로 제도화되어야”, 「월간 복지동향」, pp.30~33.

김진주, 2012, 「지역아동센터의 급식운영실태 및 만족도 조사에 따른 개선방향 연구: 경기지역을 중심으로」, 건국대학교 교육대학원.

김흥주, 2009, “먹거리 양극화와 먹거리 복지의 문제”, 한국사회학회 사회학대회 논문집, pp.193~203.

김흥주, 2014, “먹거리 대안체계와 공공급식: 서울시 사례분석”, 「인문사회과학연구」 제15권 제3호, pp.1~29.

서울시, 2012, 「서울지역풀뿌리단체들의 생태지도」, 2012 서울시 풀뿌리단체 현황조사보고서.

서울시, 2016, 도농상생 먹거리 TF 1-9차 회의 자료.

성북구, 2014. 「진화하는 성북구 친환경급식: 학교급식을 넘어 공공급식으로」, 아동친화도시 1주년 기념 포럼(2014. 11. 18) 자료집.

이승미, 2015, 「결식우려아동 급식 개선을 위한 실태조사 및 개선방안을 위한 연구보고서」, 서울특별시, 서울시여성가족재단. pp.1~342.

전국지역아동센터협의회, 2011, 「차별받는 아이들의 밥 먹을 권리」, 결식아동 지원방안 모색을 위한 토론회(2011. 6. 3.) 자료집.

조용환, 2015, “현장연구와 실행연구”, 「교육인류학연구」, 제18권 제4호. pp.1~49.

지역아동센터중앙지원단, 2014, 「전국 지역아동센터 실태조사 보고서」, 보건복지부.

조대엽·김영배·이빈파, 2011, 「작은 민주주의, 친환경 무상급식진」, 너울북.

최해림·권수연·윤지현, 2011, “편의점을 통한 결식아동급식사업: 서울시의 현황 및 판매 식사류의 영양적 질”, 「대한지역사회영양학회지」, 제16권 제2호, pp.253~264.

허남혁, 2014, 「공공조달시스템 개혁을 위한 해외사례조사: 공공급식의 지속가능성 제고를 위한 식재료 구매기준을 중심으로」, 서울특별시 광역친환경급식통합지원센터.

환경정의, 2013, 「2013년 할머니네텃밭 프로젝트 자료집_The+아름다운관계」.

환경정의, 2014a, 「2014년 할머니네텃밭 결과보고서」.

환경정의, 2014b, 「2014년 할머니네텃밭 어린이용 자료집」.

환경정의, 2015, 「2015년 할머니네텃밭 가이드북」.

황영모·신동훈·배균기, 2015, 「푸드플랜 시대, 지역단위 푸드플랜의 방향과 전략」, 전북연구소 이슈브리핑 통권 145호.

Kemmis, S. and McTaggart, R., 2004, *Participatory action research: Communicative action and the public Sphere,* in Denzin & Lincoln(Eds.) 3th edition, The SAGE handbook of Qualitative Research, ThousandOaks, CA: Sage.

Reason, P. and Bradbury, H., (Eds.). 2001, *Handbook of action research: Participative inquiry and practice.* Sage.

성북구 친환경급식센터 http://seongbuk.go.kr/sb_new/sharewelfare/providesmeals/mealsnotice/mealsnotice.jsp

희망나눔동작네트워크 http://cafe.daum.net/hopedongjak

서울연구원 The Seoul Institute

작은연구 좋은서울 16-04

서울시 '집밥 & 도농상생' 공공급식 정책제언: 할머니네텃밭 사례를 중심으로

발행인 _ 김수현

발행일 _ 2016년 10월 31일

발행처 _ 서울연구원

비매품

06756 서울특별시 서초구 남부순환로 340길 57

본 출판물의 판권은 서울연구원에 속합니다.