



제 429 회 국 회 (정 기 회)
제 3 차 교 육 위 원 회

학교급식법 일부개정법률안

검 토 보 고

〈지역 내 농축수산물 우선 사용 등〉

■ 김선교의원 대표발의(의안번호 제2212048호)

2025. 9.

교 육 위 원 회

전문위원 윤상열

목 차

I . 제안경위	1
II . 제안이유 및 주요내용	1
III . 검토의견	2
1. 학교시설의 환경위생 관리 대상에 바이러스 명시	2
※ 참고자료	
1. 학교급식 식재료의 품질관리기준	7
2. 학교급식 기본계획 일부 발췌(지역 농축수산물 장려 관련)	10

I. 제안경위

가. 발 의 자 : 김선교의원 등 10인

나. 발 의 일 : 2025. 8. 7.

다. 회 부 일 : 2025. 8. 8.

II. 제안이유 및 주요내용

현행법상 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하도록 하고 있음.

그러나 학교 식재료 예산상의 부담 문제로 학교급식에 저가의 수입산 농축수산물(농산물)이 자주 이용되고 있으며, 이로 인하여 급식의 질 저하 및 학생들의 영양 불균형 등의 우려가 제기됨.

이에 학교급식에 품질이 우수한 ‘지역 내 생산 농축수산물’을 우선 사용하도록 함으로써 건강한 식재료를 통한 학생들의 건강한 성장을 지원하고, 농어촌소멸 우려에 처한 지역의 농어업기반을 안정화시키며, 탄소중립 식생활 실천에 보다 기여할 수 있도록 유도하고자 함.

이러한 취지로 학교급식의 관리 운영규정상 지역 내 생산 농축수산물 우선 사용을 권고하고, 학교급식에 지역 내 생산 농축수산물의 우선 사용을 독려하기 위한 경비지원 근거를 마련하고자 하는 것임(안 제8조제4항 및 제10조제1항).

Ⅲ. 검토의견

1. 지역 내 농축수산물 우선 사용 등

가. 개정안의 요지

- 개정안은 학교급식에 지역 내 농축수산물을 우선적으로 사용하도록 권고하고, 이를 위해 지자체장이 경비를 지원할 수 있도록 근거를 마련하려는 것임.

[개정안 조문대비표]

현행	개정안
제8조(경비부담 등) ① ~ ③ (생략) ④ 특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사 및 시장·군수·자치구의 구청장은 학교급식에 품질이 우수한 <u>농수산물</u> 사용 등 급식의 질 향상과 <u>급식시설·설비의 확충</u> 을 위하여 식품비 및 시설·설비비 등 급식에 관한 경비를 지원할 수 있다.	제8조(경비부담 등) ① ~ ③ (현행과 같음) ④ ----- ----- ----- ----- <u>농축수산물</u> ----- ----- <u>지역 내 생산 농축수산물의 우선 사용 및 급식시설</u> ----- -----.
제10조(식재료) ① 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여 <u>한다</u> .	제10조(식재료) ① ----- ----- --- <u>하고, 지역 내 농축수산물을 우선적으로 사용하도록 노력하여야 한다.</u>
② (생략)	② (현행과 같음)

나. 검토의견

- 현재 학교급식에서 식재료의 원산지를 포함한 식재료에 관한 일반적인 사항은 「학교급식법 시행령」에 따라 학교운영위원회의 심의를 거쳐 학교의 장이 결정하도록 하고 있음¹⁾.
- 한편, 「학교급식법」은 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용할 의무를 규정하고, 품질이 우수한 농수산물의 사용을 위해 지자체장이 경비를 지원할 수 있도록 하는 등 품질이 우수한 농수산물의 사용을 촉진하고 있음²⁾. 식재료의 품질관리기준, 그 밖의 식재료에 관하여 필요한 사항은 「학교급식법 시행규칙」으로 정하도록 하였는바, 해당 품질관리기준³⁾에 별도로 지역 내 농축수산물 사용을 사용하도록 권고하거나 수입산 농축수산물의 사용을 금지하지 않음.

- 이에 따라 학교급식에는 수입산 농축수산물의 사용이 허용되고 있

1) 「학교급식법 시행령」

제2조(학교급식의 운영원칙) ② 학교급식에 관한 다음 각 호의 사항은 「유아교육법」 제19조의3에 따른 유치원운영위원회 또는 「초·중등교육법」 제31조에 따른 학교운영위원회(이하 “학교운영위원회”라 한다)의 심의를 거쳐 학교의 장이 결정해야 한다.

1. 학교급식 운영방식, 급식대상, 급식횟수, 급식시간 및 구체적 영양기준 등에 관한 사항
2. 학교급식 운영계획 및 예산·결산에 관한 사항
3. 식재료의 원산지, 품질등급, 그 밖의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용 승인에 관한 사항
4. 식재료 등의 조달방법 및 업체선정 기준에 관한 사항

(생 략)

2) 「학교급식법」

제8조(경비부담 등) ④ 특별시장·광역시장·도지사·특별자치도지사 및 시장·군수·자치구의 구청장은 학교급식에 품질이 우수한 농수산물 사용 등 급식의 질 향상과 급식시설·설비의 확충을 위하여 식품비 및 시설·설비비 등 급식에 관한 경비를 지원할 수 있다.

제10조(식재료) ① 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용하여야 한다.

② 식재료의 품질관리기준 그 밖에 식재료에 관하여 필요한 사항은 교육부령으로 정한다.

3) 「참고자료1: 학교급식 식재료의 품질관리기준」 참조.

고, 제안이유에서 밝힌 바와 같이 수입 농축수산물의 사용으로 급식의 질 저하 및 학생들의 건강 불균형이 우려된다는 지적이 있음.

□ 이에 개정안은 수입 농축수산물 대신 지역 내 농축수산물의 사용을 촉진하기 위해 이를 권고하고, 지자체장이 지역 내 농축수산물의 사용에 경비를 지원할 수 있도록 근거 규정을 마련하려는 것임.

- 개정안에 따르면, 산지와 가까운 곳에서 농축수산물의 소비가 이루어져 신선도 및 품질이 개선될 수 있고, 식재료의 장거리 운송이 줄어들면서 온실가스 배출 감소에도 기여할 것으로 기대됨.

□ 다만, 개정안의 심사 과정에서 아래와 같은 사항을 종합적으로 고려할 필요성이 있음.

□ 첫째, 우리나라의 농축수산물의 생산지는 일부 지역에 집중되어 있어 이를 고려할 필요가 있음. 예를 들어, 2024년 쌀의 경우 17개 지자체 중 충남·전북·전남·경북 등 4개 지역에서 전체의 68.1%가 생산되고, 사과도 경북에서만 62.2%가 생산되는 등 특정 지역에 편중된 양상을 보이고 있는데⁴⁾,

이러한 상황에서 개정안과 같이 지역 내 농축수산물을 우선 사용하도록 할 경우, 학교급식은 다양한 식품으로 구성해야 한다는 원칙과 일정 부분 충돌할 수 있고⁵⁾, 자연재해(태풍, 병해충, 적조 등)

4) 「2024년 쌀 생산량조사 결과」(통계청 보도자료), KOSIS 포털 등 참조.

5) 「**학교급식법**」 제11조(영양관리) ① 학교급식은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족하고 올바른 식생활습관 형성에 도움을 줄 수 있도록 다양한 식품으로 구성되어야 한다.

로 공급 차질이 생기면 가격 변동성이 커질 가능성이 있음.

- 둘째, 개정안과 같은 내용을 이미 정부 지침 및 일부 지자체에서 자율적으로 규율하고 있어, 입법실익이 있는지 여부를 고려할 필요가 있음. 교육부의 「2025년 학생건강증진 분야 주요업무 추진방향」 6)에 따르면 지역 식재료(로컬푸드) 사용을 확대할 것을 장려하고 지역 농축수산물 사용 등 소비 촉진을 유도할 것을 명시하고 있음.

이에 따라 각 시·도교육청에서는 「학교급식 기본계획」 7)의 식품비 지원 기준에 식품비 중 일부를 지역 우수 식재료 구입비로 사용하도록 규정하는 등 8) 마찬가지로 이를 장려하고 있으므로, 각 지역별로 자율적으로 결정하도록 한 현행 체제와 비교하여 입법정책적으로 결정할 필요성이 있음.

- 참고로, 개정안과 유사한 취지로 지역 내 농축수산물의 우선 사용을 어린이집에 권고하는 「영유아보육법 일부개정법률안」 9), 사회복지급식소에 권고하는 「노인·장애인 등 사회복지시설의 급식안전 지원에 관한 법률 일부개정법률안」 10)이 각각 교육위원회와 보건복지위원회에 계류 중임.

6) 교육부에서 매년 시·도교육청에 배포하는 업무 안내자료.

7) 「학교급식법」 제3조제2항에 따라 각 시·도교육감이 매년 수립·시행하는 계획

8) 「참고자료: 학교급식 기본계획 일부 발췌(지역 농축수산물 장려 관련)」 참조.

9) 의안번호 제2212050호, 김선교의원 대표발의

10) 의안번호 제2212049호, 김선교의원 대표발의

□ 개정안과 관련하여 교육부 등은 다음과 같은 의견을 제시함.

○ 교육부: 신중검토

- 지역 내 생산 농축수산물 우선사용으로 학생들의 건강한 성장, 지역 농어업 기반 안정화 및 탄소중립 실천에 기여하려는 개정안의 취지에는 공감하나, 지역별로 여건에 따라 생산되는 식재료의 종류 및 규모, 가격 등이 각각 다른 상황에서, 현실적인 지역별 학교의 급식여건(학교수, 급식인원, 사용 식재료 등) 및 재정상황 등을 종합적으로 고려하지 않고 일률적으로 지역산 농축수산물을 우선 사용을 권고하는 경우 수급 및 가격 문제 등으로 원활한 학교급식 제공에 제한을 받을 수 있고, 학교 현장 부담 등으로 작용할 수 있어 충분한 검토가 필요할 것으로 판단됨
- 또한, 현행 「학교급식법」 제10조에 따라 학교급식에는 품질이 우수하고 안전한 식재료를 사용토록 하고 있으며, 같은 법 시행령 제2조에서는 식재료의 원산지, 품질등급 등은 학부모가 참여하는 학교운영위원회 심의를 거쳐 학교장이 결정하는 상황에서, 소비자 선택권이 제한될 우려가 있음
- 따라서 법령에는 현행과 같이 ‘품질이 우수한 식재료 사용 등 포괄적 규정을 유지하되, 특정 식재료(지역산)에 대한 구체적인 사용 근거는 시·도 조례나 지역의 학교급식 기본계획 등에 반영 하는 것이 타당하다고 판단됨

○ 시·도교육청: 신중검토

[서울]

- 학교에서는 권고사항이라 할지라도 행정적 부담으로 이어질 수 있어 지역특수성, 학교의 자율성 등 고려하여 시도 자체 조례 개정 등을 통해 운영 바람직

[대구]

- 현행법령과 교육청 기본계획, 시도조례 등에 따라 국내산 우수 식재료 등을 사용하고 있어 생산지 제한은 신중검토

[울산]

- 지역마다 농축수산물 생산여건이 달라 전국 공통 적용은 어렵고, 시도 여건에 따라 조례 등으로 정하고 있음

문 의 처

02)6788-5184

1. 농산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다. 다만, 원산지 표시 대상 식재료가 아닌 농산물은 그러하지 아니하다.

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조 및 제34조에 따라 인증받은 유기식품등 및 무농약농산물
- 2) 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
- 5) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

다. 쌀은 수확연도부터 1년 이내의 것을 사용한다.

라. 부득이하게 전처리(前處理)농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료)을 사용할 경우에는 나목과 다목에 해당되는 품목으로 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

- 1) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
- 2) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
- 3) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)
- 4) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)
- 5) 내용량
- 6) 보관 및 취급방법

마. 수입농산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관계 법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

2. 축산물

가. 공통 기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물위생관리법」 제2조제6호에 따른 식용란(食用卵)은 공통 기준을 적용하지 아니한다.

- 1) 「축산물위생관리법」 제9조제2항에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 사용한다.
- 2) 「축산물위생관리법」 제9조제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용

11) 학교급식법 시행규칙 [별표2]

작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 사용한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 닭고기, 계란 및 오리고기의 경우에는 등급제도 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.

- 1) 쇠고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.
- 2) 돼지고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
- 3) 닭고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
- 4) 계란: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 2등급 이상을 사용한다.
- 5) 오리고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정의 결과 1등급 이상을 사용한다.
- 6) 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 관련법령에 적합하며, 1)부터 5)까지에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

3. 수산물

가. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.

나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품, 같은 법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 상품가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.

다. 전처리수산물

- 1) 전처리수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통해 즉시 조리에도 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용할 경우 나목에 해당되는 품목으로서 다음 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것으로 한다.

가) 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설로서 해양수산부장관에게 등록한 생산·가공시설

나) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소로서 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제2호에 따른 냉동수산물식품 중 어류·연체류 식품제조·가공업소

- 2) 전처리수산물을 사용할 경우 다음 사항이 표시된 것으로 한다.

가) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)

나) 업소명(생산자 또는 생산자단체명)

다) 제조연월일(전처리작업일 및 포장일)

라) 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)

마) 내용량

바) 보관 및 취급방법

라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고 나
목 및 다목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

4. 가공식품 및 기타

가. 다음에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품
- 2) 「산업표준화법」 제15조에 따라 산업표준 적합 인증을 받은 농축수산물 가공품
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증품
- 5) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- 6) 「식품위생법」 제37조에 따라 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
- 7) 「축산물위생관리법」 제9조에 따라 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물가공품
- 8) 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용한다.

다. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련법령에 적합하고
가목에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

라. 위에서 명시되지 아니한 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것
을 사용한다.

5. 예외

가. 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

나. 이 표에서 정하지 않는 식재료, 도서(島嶼)·벽지(僻地) 및 소규모학교 또는 지역 여건상 학교급식 식재료의 품질관리기준 적용이 곤란하다고 인정되는 경우에는, 교육감이 학교급식위원회의 심의를 거쳐 별도의 품질관리기준을 정하여 시행할 수 있다.

참 고 2 학교급식 기본계획 일부 발췌(지역 농축수산물 장려 관련)

< 전 남 >

[무상급식비 세부 지원 기준 中]

구 분	내 용				
지원항목	○ 식품비, 운영비, 정액급식비				
식품비	학 생 수 기 준	유	초	중	고·특·대안
	~50명 이하	2,635	3,935	4,322	4,500
	51~100명		3,735	4,122	4,300
	101~250명		3,535	3,922	4,100
	251~400명		3,335	3,722	3,900
	401~600명		3,155	3,542	3,720
	601~800명		3,005	3,392	3,570
	801~1,000명		2,985	3,372	3,550
	1,001명 이상~		2,955	3,342	3,520
	■ 공립유치원 급식비 지원				
○ 지원기준					
- 지원기간: 2025. 1. 1. ~ 2025. 12. 31.					
- 지원일수: 유치원교육과정 운영계획 상 수업일의 점심급식일수(190일)					
- 지원대상: 유치원에 재원중인 만 3~5세 원아					
■ 지역 농·수·축산물 식재료 지원					
○ 식품비 중 일부를 우리지역(전남산) 우수 식재료(농·수·축산물) 구입비로 사용, 지역과 교육이 상생하는 교육공동체 실현					
○ 지원기준					
- 지원기간: 2025. 1. 1. ~ 2025. 12. 31. (연 190일)					
- 지원대상: 전체 유·초·중·고·특·인가 대안학교					
- 지원단가: 유·초 435원, 중 472원, 고·특·대안 500원					
○ 식품비로 통합된 사업으로 분할수의 지양					

< 경 남 >

라. 지속가능한 식생활 실천을 위한 '백리밥상의 날' 운영

- 지역 식재료 사용 확대 및 푸드마일리지 저감화 실현을 위한 백리밥상 식단 보급
 - ※ 백리밥상: 40km이내의 지역 생산 식재료를 학교급식에 적용한 식단
 - 식단(1인용, 조리방법 포함) 및 급식 연계 교육자료 제공(급별 4종/월)
 - 식단은 각급 학교의 여건에 맞도록 1인량, 조리방법, 적용 일자 등을 고려하여 수정 적용
- 요리 정보는 나이스(NEIS) 급식시스템 공통 요리에 등록
- 지역 식재료(수산물)에 대한 긍정적인 인식 제고를 위한 교육자료 적극 활용

< 강 원 >

[친환경(우수) 식재료비 지원 中]

- (쌀) 지역산(도내산) 친환경 및 GAP 쌀
 - (1순위) 지역산 (2순위) 도내산 (3순위) 지역산 GAP (4순위) 도내산 GAP
 - ※ 지역산(도내산) 친환경 쌀 부족 시 GAP쌀 사용
 - ※ 학교별 친환경(우수)식재료 지원비 440원(Non-GMO식재료지원비 50원을 제외한 금액)
중 친환경쌀 및 GAP쌀 구입비는 최대 55%까지 집행
- (농산물) 쌀을 제외한 지역산(도내산) 친환경(우수) 농산물(잡곡 포함)
 - (1순위) 지역산 친환경(우수) 농산물
 - (2순위) 도내산 친환경(우수) 농산물
- (농산가공품) 된장, 고추장, 고춧가루, 들기름, 참기름, 두부 등 농산가공 전품목
 - (1순위) 원재료가 지역산(도내산)이며 지역(도내)에서 가공한 품목
 - (2순위) 원재료는 타 시·도산이나 지역(도내)에서 가공한 품목
 - ※ 친환경 농산가공품: 친환경/무항생제 인증관리 정보시스템(www.enviagro.go.kr) 확인
- (도내산 축산물) 한우·돼지고기·닭고기·오리고기 1등급 이상, 달걀(무항생제, 유정란, 동물복지)
 - (1순위) 지역에서 사육 및 가공 처리한 축산물
 - (2순위) 도내에서 사육 및 가공 처리한 축산물
- (수산가공품) 지역산(도내산) 친환경(우수) 수산가공 전품목
 - (1순위) 원재료가 지역산(도내산)이며 지역(도내)에서 가공한 품목