

《오늘 급식은 경제입니다》



책 정보

글쓴이: 홍기훈

그린이: 신병근

출간일: 2026년 7월 30일

분야: 청소년 > 인문/사회/경제

쪽수: 180쪽

가격: 16,800원

“왜 우리 학교 급식에는 매주 마라탕과 랍스터가 안 나올까?”
“오늘 먹은 급식은 인류의 경제사를 한 점시에 담은 결과다!”

◆ 어떤 내용인가요?

급식 한 끼 속에서 다양한 경제의 개념과 원리를 발견하는 청소년 통합 사회 교양서
 수행 평가와 프로젝트 수업에도 딱 맞는 십 대를 위한 맛있는 경제 이야기

《오늘 급식은 경제입니다》는 청소년에게 가장 가까운 생활 세계인 ‘급식’에서 출발해 경제의 개념과 원리를 쉽고 생생하게 풀어내는 책이다. 이 책은 경제 개념을 설명하기 위해 억지로 급식을 끌어오지 않는다. 오히려 급식을 제대로 들여다보는 과정에서 자연스럽게 경제적 사고를 익히도록 구성되어 있다. 왜 우리 학교 급식에는 매주 마라탕과 랍스터가 나오지 않는지 묻다 보면 ‘희소성’과 ‘기회비용’을 알게 되고, 카레와 제육볶음이 자주 등장하는 이유를 따라가다 보면 ‘평균비용’과 ‘규모의 경제’가 보인다. 우유 한 팩의 가격 변화를 살피면 ‘수요’와 ‘공급’, ‘시장 균형’, ‘가격 규제’가 손에 잡히고, 감자튀김 품질 대란을 따라가면 ‘공급 충격’과 ‘대체재’, ‘공급망’의 의미가 생생해진다. 어려운 공식 대신 학생들의 말투와 눈높이에 맞춘 질문, 익숙한 메뉴, 발랄한 상황 설정으로 경제를 ‘보이게’ 만드는 것이 이 책의 가장 큰 매력이다. 책장을 넘기다 보면 독자는 어느새 알게 된다. 경제학은 시험지 속 개념이 아니라, 내가 매일 줄 서서 받는 한 끼 속에 이미 들어 있었다는 사실을 말이다. 읽다 보면 배가 고파지고, 먹다 보면 경제가 궁금해지는 책이다.

학습 목표

1. 급식 메뉴와 운영 방식에 숨어 있는 희소성, 기회비용, 한계비용, 수요와 공급, 외부효과 등 핵심 경제 개념을 이해한다.
2. 식재료 가격, 생산 방식, 공급망, 환율, 정책과 같은 현실 경제 요인이 학교 급식에 어떤 영향을 미치는지 설명한다.
3. 급식 예산, 메뉴 선택, 잔반 문제 등을 경제적 관점에서 분석하고, 비용과 효용, 형평성과 효율성을 고려해 합리적인 대안을 토론한다.

1단계 읽기 전 활동(도입 및 흥미 유발)

▶ 오늘의 급식 식판을 경제적으로 바라보기

수업을 시작하기 전, 학생들에게 오늘 또는 최근에 먹은 급식 메뉴를 떠올리게 합니다. 가장 맛있었던 메뉴, 자주 나오는 메뉴, 잘 나오지 않는 메뉴, 남긴 음식 등을 자유롭게 말하게 한 뒤, 교사는 “왜 이 메뉴는 자주 나오고, 어떤 메뉴는 거의 나오지 않을까?”, “한 끼 급식비가 정해져 있다면 어떤 메뉴를 포기해야 할까?”, “우리가 남긴 음식의 비용은 누가 부담할까?”와 같은 질문을 던집니다. 학생들이 급식을 단순히 ‘맛있는지, 맛있는지’로 평가하는 데서 나아가, 급식이 예산, 시간, 인력, 장비, 식재료 가격, 조달 규칙, 안전 기준 등 여러 제약 속에서 만들어지는 사회적 선택임을 느끼도록 유도합니다. 이때 교사는 학생들에게 “내가 먹은 한 끼는 학교와 지역, 시장과 정책이 함께 만든 결과”라는 관점을 제시하면 좋습니다.

▶ 간단한 선택 활동으로 희소성 체험하기

학생들에게 가상의 급식 예산을 제시합니다. 예를 들어 1인당 4,000원 안에서 주메뉴, 반찬, 과일, 우유, 디저트를 구성하게 합니다. 모든 메뉴를 최고급으로 고를 수 없도록 가격표를 함께 제시하고, 각 모둠이 무엇을 선택하고 무엇을 포기했는지 발표하게 합니다. 활동 후 “포기한 것 중 가장 아쉬운 것은 무엇이었나?”, “왜 그 선택을 했나?”, “맛, 영양, 가격, 조리 편의성 중 무엇을 우선했나?”를 묻습니다. 이를 통해 희소성, 선택, 기회비용의 감각을 자연스럽게 형성할 수 있습니다.

2단계 읽기 중 활동(장별 핵심 질문 및 과학 원리 탐구)

학생들이 책을 읽으며 반드시 짚고 넘어가야 할 핵심 질문들입니다. 각 장의 내용을 경제 개념과 연결하여 지도해 주세요.

1~2장 급식 예산과 생산의 경제

Q. 왜 우리 학교 급식에는 매주 마라탕과 랍스터가 나오지 않을까?

지도 포인트 급식은 공짜처럼 보이지만 실제로는 예산, 시간, 인력, 장비, 영양 기준, 위생 규정이라는 제한된 자원 안에서 만들어진다는 점을 설명합니다. 학생들이 원하는 메뉴를 모두 제공할 수 없는 이유를 희소성의 개념과 연결합니다. 어떤 메뉴를 선택하면 다른 메뉴를 포기해야 하므로, 선택에는 반드시 기회비용이 따른다는 점을 강조합니다. 또한 1인당 100원의 예산 증가가 학생 수와 급식 일수에 따라 큰 금액으로 확대된다는 예를 통해 한계적 사고를 이해시킵니다.

Q. 카레, 제육, 닭갈비는 왜 급식에 자주 나올까?

지도 포인트 급식은 수백 명 또는 천 명 이상의 학생에게 정해진 시간 안에 같은 품질의 식사를 제공해야 하는 대량 생산 시스템이라는 점을 짚어 줍니다. 카레, 제육, 닭갈비처럼 대량 조리에 적합하고 반복할수록 조리 공정이 안정되는 메뉴는 평균비용을 낮추기 쉽습니다. 학생들이 “또 같은 메뉴야”라고 느끼는 현상을 단순한 반복이 아니라 세팅 비용, 조리 인력, 납품 단위, 재고 관리, 실패 위험을 줄이려는 경제적 선택으로 해석하게 합니다. 이때 규모의 경제, 평균비용, 표준화, 체감 다양성의 균형을 함께 설명합니다.

3~5장 시장, 공급망, 가치사슬의 경제

Q. 우유 한 팩의 가격이 오르면 왜 급식판과 뉴스가 함께 영향을 받을까?

지도 포인트 우유 가격은 단순히 학교 급식의 음료 가격이 아니라 농가, 기업, 학교, 정부, 소비자가 함께 얹힌 시장과 정책의 문제임을 설명합니다. 수요와 공급이 만나는 지점에서 가격이 형성되지만, 우유는 영양 정책과 농가 보호, 물가 안정 같은 공공적 목표 때문에 정부 개입이 자주 일어날 수 있습니다. 가격상한과 가격하한의 개념을 소개하고, 균형보다 낮은 가격상한은 부족을, 균형보다 높은 가격하한은 남는 물량을 만들 수 있다는 점을 학생들이 사례로 이해하도록 합니다. 우유 한 팩의 50원 인상이 학교 전체에서는 큰 예산 부담으로 바뀐다는 점도 함께 계산해 봅니다.

Q. 감자튀김 품질은 정말 감자가 부족해서만 생기는 걸까?

지도 포인트 감자튀김이 농장에서 바로 매점이나 급식실로 오는 것이 아니라, 감자 재배, 선별, 가공, 냉동, 포장, 냉동 물류, 도매와 유통, 학교 납품을 거친다는 점을 설명합니다. 공급 충격은 원재료 부족 뿐 아니라 가공 공장 문제, 냉동 설비, 포장재, 운송 지연, 에너지 가격 상승 등 다양한 이유로 발생할 수 있습니다. 공급이 줄면 가격이 오르거나, 학교처럼 가격을 즉시 조정하기 어려운 곳에서는 품질이 나타날 수 있음을 짚습니다. 감자튀김이 없을 때 치즈스틱, 떡볶이, 핫바 같은 대체재 수요가 늘어나는 현상을 통해 시장이 서로 연결되어 있음을 이해하게 합니다.

Q. 진미채 한 젓가락은 어떻게 남미와 중국을 건너왔을까?

지도 포인트 진미채를 단순한 오징어 반찬으로 보지 않고, 원료 생산지, 가공 국가, 물류, 한국 급식실을 잇는 가치사슬의 결과로 보게 합니다. 남미산 훈볼트오징어 등이 가공 원료로 쓰이는 이유를 품질의 절대적 우열이 아니라 용도별 배분의 관점에서 설명합니다. 식감이 중요한 통오징어 요리와 달리 진미채는 가공과 양념을 통해 원료의 약점을 보완할 수 있으므로, 상대적으로 저렴하고 대량 가공에 적합한 원료가 선택될 수 있습니다. 또한 가공이 중국에 집중되는 이유를 규모의 경제와 비교우위로 설명하고, 특정 지역과 국가에 공급망이 집중될 때 가격 변동성과 리스크가 커질 수 있음을 토론하게 합니다.

6~7장 국제 경제와 급식 인프라

Q. 달러가 오르면 왜 빵과 면 메뉴가 달라질까?

지도 포인트 빵과 면의 핵심 원재료인 밀은 국제 거래 비중이 크고, 국제 가격이 달러로 움직이는 경우가 많다는 점을 설명합니다. 환율이 오른다는 것은 같은 1달러를 사기 위해 더 많은 원화가 필요하다는 뜻이므로, 수입 식재료의 원화 가격이 올라갈 수 있습니다. 이 비용은 밀, 밀가루, 빵과 면, 급식 조달 비용으로 이어집니다. 학생들이 환율을 여행이나 환전의 숫자로만 보지 않고, 식판 위의 빵 크기와 메뉴 구성에 영향을 주는 수입 가격표로 이해하도록 지도합니다. 국제 무역은 더 싸고 안정적으로 식재료를 확보할 수 있는 장점이 있지만, 국제 가격과 환율 변화라는 외부 충격도 함께 가져온다는 점을 균형 있게 다룹니다.

Q. 셀러드는 왜 냉장고와 배송차에 따라 맛과 안전이 달라질까?

지도 포인트 신선한 셀러드는 조리 기술만이 아니라 콜드체인, 즉 냉장·냉동 유통과 보관 시스템에 의해 좌우된다는 점을 설명합니다. 냉장고, 냉동고, 배송차, 온도 기록 장치, 보관 공간은 모두 급식을 가능하게 하는 인프라입니다. 이 인프라에는 처음에 크게 들어가는 고정비와 매번 운송·전기·포장에 들어가는 변동비가 있습니다. 학생들에게 매일 배송과 일주일치 묶음 배송의 장단점을 비교하게 하여, 운송비와 재고비, 신선도와 안전성 사이의 맞교환을 이해하게 합니다. 냉장고 용량은 단순히 보관 공간의 문제가 아니라 메뉴 다양성, 알레르기 대체식, 수급 충격 대응 능력까지 결정한다는 점도 짚어 줍니다.

8~10장 시간, 효용, 외부효과의 경제

Q. 같은 50분인데 왜 점심시간은 항상 짧게 느껴질까?

지도 포인트 시간도 돈과 마찬가지로 희소한 자원이라는 점을 설명합니다. 점심시간 50분 안에는 이동, 줄서기, 배식, 식사, 친구와의 대화, 식판 반납, 다음 수업 준비가 모두 들어 있습니다. 학생들이 실제 점심시간을 분 단위로 나누어 기록해 보게 하고, 가장 많은 시간이 어디에서 쓰이는지 분석하게 합니다. 줄이 길어지거나 배식 동선이 비효율적이면 학생들이 실제로 식사에 사용할 수 있는 시간이 줄어듭니다. 이를 통해 시간의 기회비용, 생산성, 동선 설계, 운영 효율의 문제를 이해시킵니다.

Q. 돈가스는 왜 먹기도 전에 이미 맛있게 느껴질까?

지도 포인트 인기 메뉴는 맛 자체만으로 결정되지 않는다는 점을 설명합니다. 친구들이 좋아한다고 말하는 분위기, 메뉴판에 적힌 이름, 줄이 길어지는 현상, 추가 배식 기대감은 모두 학생들의 선택과 만족에 영향을 줍니다. 효용은 개인이 느끼는 만족이지만, 사람은 사회적 존재이기 때문에 다른 사람의 반응과 정보 신호에 영향을 받습니다. 돈가스처럼 인기 있는 메뉴는 “맛있다”는 정보가 퍼질수록 더 기대되고, 기대가 다시 만족을 높이며, 만족이 다시 인기를 강화하는 피드백을 만들 수 있습니다. 다만 인기 메뉴가 반복되면 메뉴 다양성이 줄고 혼잡과 대기 시간이 늘어날 수 있다는 점도 함께 토론하게 합니다.

Q. 잔반통은 왜 매일 다시 가득 찰까?

지도 포인트 잔반 문제를 단순히 학생들의 의지 부족이나 편식 문제로만 설명하지 않도록 지도합니다. 잔반은 개인의 선택에서 생기지만 처리 비용, 악취, 위생 문제, 환경 부담, 급식 예산 압박은 개인이 전부 직접 부담하지 않는 경우가 많습니다. 이처럼 내 행동의 비용이 다른 사람이나 사회 전체로 넘어가

는 현상을 외부효과라고 설명합니다. 잔반을 줄이기 위해서는 잔소리보다 인센티브 설계가 중요합니다. 자율 배식, 소량 배식 후 추가 배식, 메뉴 선호 조사, 잔반량 시각화, 학급별 목표 설정 등 어떤 방식이 학생들의 행동을 실제로 바꿀 수 있을지 토론하게 합니다.

3단계 **읽기 후 활동**(심화 및 적용)

활동 1 급식 예산 편성 시뮬레이션

학생들을 모둠으로 나누고 가상의 학교 급식 예산을 제시합니다. 각 모둠은 한 끼 급식 메뉴를 구성하되, 맛, 영양, 가격, 조리 시간, 알레르기 대응, 잔반 가능성, 친환경 식재료 사용 여부를 함께 고려해야 합니다. 모둠별로 “우리가 선택한 메뉴”와 “포기한 메뉴”를 발표하게 하고, 포기한 선택이 무엇이었는지 기회비용의 언어로 설명하게 합니다. 마지막에는 한 끼 예산을 100원 올릴 때 어떤 개선을 할지, 그 한계편익이 한계비용보다 큰지 토론합니다.

활동 2 우리 학교 인기 메뉴의 경제 분석

학생들에게 최근 한 달간 자주 나온 급식 메뉴와 인기 메뉴를 떠올리게 합니다. 카레, 제육, 닭갈비, 돈가스, 치킨, 국수류 등 반복되는 메뉴가 있다면 왜 자주 나오는지 분석하게 합니다. 대량 조리에 유리한지, 재료 납품 단위가 맞는지, 실패 위험이 낮은지, 잔반이 적은지, 학생 선호가 높은지 등을 기준으로 평가합니다. 이를 통해 평균비용, 규모의 경제, 정보 신호, 효용을 연결해 봅니다.

활동 3 급식 공급망 지도 만들기

모둠별로 하나의 급식 재료를 정해 공급망 지도를 그립니다. 예를 들어 우유, 밀가루, 감자튀김, 진미채, 샐러드 채소, 바나나, 닭고기 등을 선택할 수 있습니다. 학생들은 그 재료가 생산지에서 학교 식판까지 오는 과정을 단계별로 표시합니다. 생산, 가공, 포장, 운송, 보관, 납품, 조리, 배식의 각 단계에서 어떤 비용과 위험이 생기는지 적고, 어느 단계가 흔들리면 가격 상승이나 품질, 메뉴 변경으로 이어질 수 있는지 발표합니다.

활동 4 환율과 급식 메뉴 뉴스 만들기

학생들이 기자가 되었다고 가정하고 “환율 상승이 우리 학교 급식에 미치는 영향”이라는 짧은 뉴스 기사나 카드 뉴스를 작성하게 합니다. 기사에는 환율의 뜻, 수입 식재료 가격 변화, 빵과 면 메뉴의 변화 가능성, 학교가 선택할 수 있는 대안이 포함되도록 합니다. 단순히 “비싸졌다”라고 쓰는 데서 그치지 않고, 국제 가격, 환율, 조달 비용, 급식 예산, 메뉴 선택이 어떻게 연결되는지 설명하도록 지도합니다.

활동 5 잔반 줄이기 인센티브 설계 토론

학생들에게 “잔반 줄이기 포스터만으로 잔반이 줄어들까?”라는 질문을 던집니다. 이후 모둠별로 잔반을 줄일 수 있는 제도나 캠페인을 설계하게 합니다. 예를 들어 자율 배식, 반찬 선택제, 선호

도 조사 반영, 남기기 쉬운 메뉴의 조리법 개선, 잔반량 공개, 학급별 공동 목표, 소량 배식 후 추가 배식 등을 제안할 수 있습니다. 각 제안에 대해 기대 효과, 예상 비용, 부작용, 형평성 문제를 함께 검토하게 합니다. 이를 통해 외부효과와 인센티브를 실제 학교 문제 해결에 적용합니다.

활동 6 나만의 '경제적으로 좋은 급식' 기준 세우기

학생들에게 좋은 급식의 기준을 스스로 정하게 합니다. 맛, 영양, 가격, 다양성, 친환경, 지역 식재료, 알레르기 배려, 잔반 감소, 빠른 배식, 안전성 등 여러 기준 중 우선순위를 정하고, 왜 그렇게 판단했는지 글로 정리하게 합니다. 이 활동은 경제가 하나의 정답을 주는 학문이 아니라, 제한된 조건 속에서 무엇을 우선할지 따져 묻는 사고 방식임을 이해하게 하는 데 목적이 있습니다.

교사 지도 시 유의사항

- 경제 개념을 추상적인 용어 암기로 가르치기보다 학생들이 매일 경험하는 급식 장면에서 출발해 주세요. 희소성, 기회비용, 한계적 사고, 수요와 공급, 외부효과 같은 용어는 처음부터 정의만 제시하기보다 “왜 모두가 원하는 메뉴가 매일 나오지 않을까?”, “왜 100원 차이가 학교 전체에서는 큰돈이 될까?”, “왜 내가 남긴 음식의 비용을 내가 직접 내지 않을까?” 같은 질문을 통해 자연스럽게 연결하는 것이 좋습니다.
- 급식 운영을 비판의 대상으로만 다루지 않도록 유의해 주세요. 학생들은 메뉴에 대한 불만을 쉽게 말할 수 있지만, 이 책의 핵심은 급식이 예산, 인력, 시간, 장비, 조달, 위생, 영양 기준, 정책이 함께 얹힌 복합적인 시스템이라는 점을 이해하는 데 있습니다. 영양사나 조리 인력의 노력을 존중하면서, 그들이 어떤 제약 조건 속에서 선택하는지 살펴보게 해 주세요.
- 경제적 효율성을 “싸게 하는 것”으로 단순화하지 않도록 지도해 주세요. 급식에서 효율성은 단가를 낮추는 것만이 아니라, 안전하게 제공하고, 실패 위험을 줄이고, 학생 만족과 영양을 확보하며, 잔반과 낭비를 줄이는 균형의 문제입니다. 따라서 비용 절감과 품질 유지, 다양성과 표준화, 안정성과 유연성 사이의 맞교환을 함께 생각하게 하는 것이 중요합니다.
- 환율, 가격 규제, 공급망, 가치사슬처럼 학생들에게 어렵게 느껴질 수 있는 개념은 뉴스나 숫자보다 식품 위기의 변화와 연결해 설명해 주세요. 빵의 크기, 우유 가격, 감자튀김 품질, 진미채의 원산지, 샐러드의 신선도처럼 눈에 보이는 사례를 먼저 제시하면 학생들이 국제 경제와 시장 구조를 훨씬 쉽게 이해할 수 있습니다.
- 잔반 문제를 도덕적 훈계로만 다루지 않도록 주의해 주세요. 잔반은 개인의 식습관 문제이기도 하지만, 배식량, 메뉴 선호, 시간 부족, 정보 부족, 처리 비용 구조가 함께 만든 결과입니다. 학생들이 “남기면 안 된다”는 결론에만 머무르지 않고, 행동을 바꾸는 제도와 인센티브를 직접 설계해 보도록 이끌어 주세요.
- 마지막으로, 이 수업의 목표는 학생들에게 경제 용어를 많이 외우게 하는 것이 아니라 “내 선택이 어떤 결과를 만들고, 그 비용을 누가 부담하는가?”를 묻는 습관을 길러 주는 데 있습니다. 급식 한 끼를 통해 학교, 지역, 시장, 세계 경제가 연결되어 있음을 발견하게 하는 방향으로 수업을 운영해 주세요.