

團體給食 營養攝取狀況 考察研究

Study of Nutritional Supply in Korean Social

Work group feeding Organizations

目次

- 一. 緒論
- 二. 調査對象 및 方法
- 三. 調査結果
- 四. 結論

友石大 張 壽 慶

Soo Kyung, Chang

團體給食方法은 여러가지가 있는데 이것을 大別하면 直營方法과 請負方法이 있다. 이 請負方法에는 勞務請負와 生産請負의 方法이 있다. 直營方法이란 團體 內에서 직접 운영하는 것을 말하며 여기에 속하는 集團給食으로는 病院, 會社, 學校, 工場, 寄宿舍, 刑務所, 軍隊, 社會事業 系統, 勞務者 給食 등이 있으며 이中 一部の 회사나 銀行 등에서는 直營方法과 請負方法의 中間組織方法을 이용하여 運營하고 있다. 本稿에서는 이와 같은 團體給食中에 社會事業 系統에 속하고 있는 團體給食의 現況을 對象으로 하여 營養攝取 관계로 인한 健康狀態를 究明하고자 한다. 社會事業 系統은 直營方法으로 운영하는데 우리나라는 經濟資源이 부족한 나라로서 6.25 事變을 겪고 나서 각처에 社會事業이 창설하게 되었으며 그 운영면을 살펴보면 自活로 운영하는 곳도 있고 外國의 원조로써 운영하기도 하며 또는 國家補助로써 國立社會事業을 하는 각각의 양상을 띠고 있다. 이들 중 私設이나 國立으로 운영하는 것은 다같이 經濟的으로 곤란한 운영을 하고 있으므로 給食實態가 모두 不良한 것은 누구나 공인하는 바이다.

그러므로 健康狀態를 視診하고 營養攝取狀況 등을 考察하여 經濟的 운영에 적합하고 成長發育에 지장이 없는 食생활로 개선하여야 할 점이 시급히 필요하므로 필자는 社會事業 系統에 속하고 있는 嬰兒院, 孤兒院, 養老院 등을 방문하여 給食現況 및 衛生施設 또는 被給食者의 營養攝取狀況 또는 健康狀態를 조사하고 신체에 異常이 있음을 究明하여 經濟的 科學的 合理的인 方法으로 現運營關係를 개선하여 集團給食의 발전을 촉진시켜 보려고 1964年 3월부터 1968年 6月30日까지 約 4年間 給食所를 일일이 방문하였는데, 이 調査對象은 交通關係로 인하여 주로 서울 주변을 선정하였으며, 선정된 社會事業 系統에 속하고 있는 嬰兒院, 孤兒院, 養老院 勞務者 給食所 등 四個部處로 나누어 조사했으며 嬰兒院은 永登浦區 上道洞에 소재하고 있는 헤브론嬰兒院과 西大門區 佛光洞에 소재하고 있는 녹원嬰兒院 등을 대상으로 선정하였고, 孤兒院은 西大門區 대저洞에 所在하고 있는 大光保育院, 城東區 千戶洞에 소재하고 있는 명진保育院, 中區에 所在하고 있는 久林保育院, 永樂教會에서 運營하는 永樂保育院 등 四個所를 대상으로 하였고 養老院은 녹번洞에 소재하고 있는 希望養老

院, 貞陵에 소재하고 있는 안식관養老院, 永樂教會에서 運營하는 永樂養老院 등 三個所를 調查對象으로 선정하였으며 또한 市立 勞務者給食所中에는 南大門區에 소재하고 있는 勞務者給食所, 서울驛前에 소재하고 있는 勞務者給食所, 西大門區에 소재하고 있는 勞務者給食所, 永登浦區에 소재하고 있는 勞務者給食所, 東大門區에 소재하고 있는 勞務者給食所 등 5個所에 給食所를 調查對象으로 선정하여 각 勞務者給食所의 營養攝取狀況을 조사하여 보았다.

이들의 營養狀態는 대부분 良好하지 못하고 身體狀況도 大多數 허약 상태였다. 그 원인은 주식보다 부식에서 얻어지는 營養素의 缺乏으로 구명할 수 있는데, 여기에 속하는 식품은 高價로 購入하는 식품보다 저가로서 구입할 수 있는 季節 多產品의 野菜類 등이다. 예를 들면 新鮮한 野菜中에는 vitamin이 다량 含有되어 있으므로 野菜를 많이 먹을 수 있도록 研究하여야 한다. 주식 중에 밥, 죽 등에는 야채류를 많이 먹이도록 食餌方法을 연구하여야 할 것이다. 우리나라 國民營養實態調査나 團體給食 운영 상황 등을 조사하여 본 結果 주식에 비교하여 野菜攝取가 너무 不足함을 발견하였다. 地域別 차이는 대단히 크고 團體給食 運營에 있어서도 vitamin 缺乏을 많이 發見하였다. 특히 刑務所給食이나 嬰兒院給食, 孤兒院給食, 養老院給食, 勞務者給食 食品攝取狀況을 살펴보면 protein, mineral, vitamin 등의 缺乏이 대단히 많은 것을 발견하였으므로 각 給食所에 成人이 1日에 섭취하는 野菜基準量을 제시하고 최소한 野菜를 1日에 葉綠素野菜 360~390g을 攝取하고 赤黃色의 野菜類를 280~300g을 攝取함으로써 總1日의 野菜攝取는 650~690g을 必要로 하는 고로 이 점에 많이 유의하여 野菜食을 권장하여야 할 것이며 값이 싼 小魚나 멸치 등으로써 protein이나 mineral을 取하고 butter나 magalin 등으로서 중요한 vitamin 등을 取하는데 magalin에는 vitamin이 含有되어 있으므로 허약자나 어린이 發育促進에도 가장 중요한 역할을 하고 있다. 그러나 調查結果에 나타난 營養攝取狀況은 protein, mineral, vitamin 등이 標準量에 비교하여 보면 標準量에 $\frac{1}{3}$ 도 안되는 것이었다. 예를 들면 山間僻地나 漁村 또는 孤兒院, 嬰兒院, 養老院, 勞務者給食所 등지에서는 이와 같은 現狀을 나타내고 있다. 그러므로 시급히 개선할 문제는 식생활 개선이라고 본다. 私設이나 國立 또는 外國補助 등으로 경영하는 데는 자금 문제 때문에 대단히 운영하기 곤란할 것을 일반에서 인정하지만 環境整理費나 衣類費보다 食生活費에 比重하여 經濟的 科學的 合理化 食生活로서 운영하여야 한다.

magalin 食品을 별로 섭취하는 예를 발견하지 못하였는데 노쇠허약자나 發育期에 있는 어린이 또는 成人으로서 너무 몸이 마른 사람 등은 magalin을 섭취해야 한다. 植物性 magalin에는 vitamin F가 含有되어 있으므로 體重增加와 동시에 皮膚에 탄력성을 주며 健康美를 나타낼 수 있는 體質을 만들 수 있다. 그런 故로 우리의 食生活 개선안은 고가의 식품보다 저가로서 carbohydrates量을 줄이고 protein, mineral, vitamin의 적당한 量을 攝取하여 健康을 유지하자는 데 그 목적을 두고 있는 것이다. 예를 들면 白米 밥보다 雜穀밥(보리, 콩, 쌀)을 먹도록 하며 값이 싼 잔 콜고기 生鮮 또는 乾멸치 등으로써 protein, mineral을 取하고

新鮮한 野菜類에서 vitamin 등을 取하고 butter나 magalin에서 重要な vitamin 등을 취할 수 있으므로 일반 가정이나 團體給食所에 권장하고 싶다. 이와 같은 營養素가 含有되어 있는 食品群은 어느 場所에서나 低價의 經費를 들이고 손쉽게 구할 수 있는 고로 특히 嬰兒院, 孤兒院, 養老院 등에는 적극 권하고 싶다. 現食生活 개선 문제에 參考指針이 되어 주기를 바라면서 筆者는 계속 團體給食의 營養攝取狀況을 연구하여 발표하고자 한다.

一. 緒 論

集團給食 運營중에 제일 곤란을 받고 있는 社會事業 계통에 속하고 있는 嬰兒院 孤兒院 養老院 또는 市立 勞務者 給食所 등의 集團給食 현황을 조사하여 보다 나은 식생활로 개선을 함으로써 우리 국민들의 健康 생활을 促進시키는 동시에 後進狀態에 있는 우리나라도 文化를 發展向上시켜 先進國家에 뒤떨어지지 않는 食生活을 지속하도록 研究 努力하여야 한다. 즉 일반 생활에서 가장 중요한 요소로서는 營養攝取가 充分한가의 문제점인데 우리 국민들은 人類의 三大要素인 衣, 食, 住 三要素中에 衣生活이나 住居生活 기타 雜費에 浪費할 정도이고 가장 중요한 要素인 食生活에는 아직 관심도 不足할 뿐 아니라 여기에 대한 연구도 不足하여 늘 後進狀態의 食生活을 함으로써 成長發育이나 身體健康狀態에 많은 곤란한 점을 招來하고 있다. 그런 故로 우리 국민들에게는 우선 營養指導教育이 至急히 필요하다.

營養에 대한 지식은 과거에 비해서 近來에는 많은 연구를 하는 學者도 있으며 우리 국민들 중 약간의 관심을 가지고 있는 사람도 보이고 있는데, 이 점에 좀더 적극 營養指導教育을 실시한다면 많은 효과를 얻을 수 있다고 본다. 筆者는 國民營養 實態調查研究를 數年間 계속할 때 참고로 얻은 상황을 비롯하여 團體給食 營養實態調查로 인하여 얻은 상황을 발표하여 營養을 연구하는 學者들에게 참고가 되기를 바라면서 이 연구를 발표하는 것이다.

즉 國民營養 實態調查를 살펴보면 都市人이 農村人보다 營養狀態가 良好하고 農村人들의 食生活에 비교한 漁村 食생활인들의 營養狀態가 不良함을 發見하였고 漁村人들의 食生活에 비교한 山間僻地人들의 營養狀態가 대단히 不良하다는 것을 조사 결과로서 알게 되었고 團體給食中에 軍隊給食, 刑務所給食, 學校給食, 病院給食, 會社나 工場給食, 寄宿舍給食 등의 營養實態調查를 통하여 나온 결과를 보면 給食狀況이 良好한 편이 못 되는데, 그 중 軍給食이 제일 좋은 편이나 과히 좋은 평가를 할 수 없는 정도이고 刑務所給食이 너무 곤란하다는 점 등을 알게 된 후 社會事業 계통은 어느 정도의 營養攝取를 하고 있는가 또는 身體狀況 등을 考察 研究하기 위해서 필자는 1964年 3월부터 1968年 6月30日까지 約 4年間 淑明女子大學校 食品營養科 卒業班과 同伴하여 이 조사를 하게 되었다.

이 조사를 통하여 食生活 개선 문제를 促進시키는데 指針이 되어 주기를 거듭 부탁드립니다. 바이다.

二. 調査對象 및 方法

A. 調査對象

本研究 대상으로서는 市內에 있는 社會事業系統에 속하고 있는 嬰兒院, 孤兒院, 養老院, 勞務者 給食所 등에 收容되어 있는 사람으로서 年齡 1~6歲까지의 수용된 嬰兒院 어린이 男, 女, 合計 209名을 대상으로 하여 조사하였으며 年齡 4~14세까지 수용하고 있는 孤兒院 어린이 學童들 男, 女, 合計 305명을 選定하였으며, 年齡 65세 이상의 高齡者들 男, 女 合計 93名을 수용하고 있는 養老院을 調査對象者로 선정하였으며 이외의 곳은 교통 關係로 조사하지 못하고 勞務者給食所는 西大門區에 소재하고 있는 勞務者 給食所에 수용하고 있는 勞務者로서 연령이 15세 이상 65세까지의 男子 250명을 선정하였으며 南大門에 소재하고 있는 南大門 勞務者給食所에 수용되어 있는 勞務者로서 연령 15세 이상 65세의 男子 300名을 선정하여 조사 대상으로 하였으며, 서울驛前 勞務者 給食소에 收容되어 있는 勞務者 年齡 14세 이상 67세의 男, 女 合計 480명을 선정하였으며, 東大門에 소재하고 있는 昌信洞 勞務者 給食所에 수용된 勞務者로서 연령은 15세 이상 65세의 男子 400명의 勞務者를 선정하였으며 永登浦區에 소재하고 있는 永登浦 勞務者給食所에 수용되어 있는 勞務者로서 연령 14세 이상 65세의 男子 320명을 선정하였다. 이와 같이 5個所에 소재하고 있는 勞務者 給食所를 調査對象으로 선정하였다.

B. 調査方法

各 給食所를 방문하여 勞務者들의 身體狀況을 조사하였고 給食運營現況을 살펴본 다음 測定 등을 조사한 다음 測定자에게 사정을 하여 營養攝取狀況을 조사하게 되었다. 조사에 있어서는 購入된 食品群別 檢사를 한 다음 原食品을 정확히 측정하고 요리로 加工完了된 것을 다시 測定한 다음 給식이 완전히 끝난 후에 試食을 測定하여 1回의 攝取量을 계산하여 1日 食을 계산하여 1日의 總攝取量을 알아 내었다. 計算時 사용한 分析表는 韓國人 糧食量과 陸軍技術研究所에서 분석한 分析表 등을 이용하여 계산하였다.

여기에 調査中에 困란을 느낀 점은 어느 勞務者 給食所는 晝食만 제공하고 朝夕은 주지 않는 곳이 있다. 그래서 朝夕은 勞務者가 低價로서 食事하는 식당을 방문하여 1回分の 量을 測定하여 계산하였다.

三. 調査結果

A. 身體狀況調査

社會事業 系統에 속하고 있는 嬰兒들 209명 중 102명은 顏色이 좋지 못하며 피부에 彈力性이 없고 病弱者와 같이 活動도 안 하고 앉아서 있을 정도였다. 또한 70명은 발육부진으로 正常兒가 못되는 體質을 가지고 있었다. 虫齒는 대부분이었고 口角炎 등은 17명이 舌炎 口

가가 떨어져 있고 身長이나 體重은 大部分 정상인 안 되고 미달 상태였다. 그러나 約 30 명 정도는 우유를 먹이는데(Holmink) 身體가 건강하며 정상의 체격을 유지하고 있는 것을 발견하였다. 孤兒들의 身體狀況은 體重, 身長이 標準兒에 비교하여 많은 차이를 가지고 있으며 피부炎症은 大多數 가지고 있었다. 顏色이 좋지 못하며 대부분 貧血症이 있고 虫齒口角炎이 약간 있고 피부에 彈力性이 없으며 疾患에 누워 있는 孤兒도 30명이나 되었다. 養老院의 노인들은 대부분 허약자라 볼 수 있으며 활동도 잘 못하고 貧血은 全部 있고 피부는 彈力성과 윤이 없고 顏色이 창백하였으며 勞務者들은 顏色이 누렇게 퍼져 있으며 피부의 彈力性은 없으며 虫齒는 대부분 있고 체중은 正常을 유지하지 못하고 노동력도 대단히 희박해 보였다. 이들의 직업은 낚시꾼, 지게꾼 등의 각각의 직업을 가지고 있었다.

B. 營養攝取狀況調査

營養攝取狀況을 각각 조사하여 본 결과 중 嬰兒들의 營養攝取狀況 결과를 살펴보면 다음과 같다. 먼저 上道洞에 所在하고 있는 嬰兒들의 營養攝取狀況을 다음 아래 표에 傳하여 그 결과를 살펴본다.

헤브른 嬰兒院 給食狀況

A. 1歲~3歲까지의 1日攝取量

料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O	Mineral			Vitamin					
							Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin	
朝	우유	粉乳	9	44.3	2.32	2.40	3.52	85.4	65.1	0.054	126	0.03	0.13	0.54	0.06
		설탕	3	11.9	0	0	2.98	—	0	0	0	0	0	0	0
間食	우유	粉乳	6	29.5	1.55	1.60	2.28	56.9	43.7	0.036	84.0	0.018	0.09	0.36	0.04
		과자	10	33.1	0.70	0.36	6.76	—	10.6	—	0	0.005	0.003	0	—
		설탕	3	11.9	0	0	2.98	—	0	0	0	0	0	0	0
晝	우유	粉乳	9	44.3	2.32	2.40	3.52	85.4	65.1	0.054	126	0.03	0.13	0.54	0.06
		설탕	3	11.9	0	0	2.98	—	0	0	0	0	0	0	0
間食	우유	粉乳	6	29.5	1.55	1.60	2.28	56.9	43.7	0.036	84.0	0.018	0.09	0.36	0.04
		비스킷	10	38.0	1.02	0.61	7.11	—	6.7	—	0	0.03	0.005	0	—
		비스킷	3	11.9	0	0	2.98	—	0	0	0	0	0	0	0
夕	우유	粉乳	9	44.3	2.32	2.40	3.52	85.4	65.1	0.054	126	0.03	0.13	0.54	0.06
		설탕	3	11.9	0	0	2.98	—	0	0	0	0	0	0	0
間食	우유	粉乳	6	29.5	1.55	1.60	2.28	56.9	43.7	0.036	84.0	0.018	0.09	0.36	0.04
		비스킷	10	38.0	1.02	0.61	7.11	—	6.7	—	0	0.03	0.005	0	—
		비스킷	3	11.9	0	0	2.98	—	0	0	0	0	0	0	0
計			93	401.9	14.35	13.58	56.26	426.9	350.4	0.27	630	0.209	0.673	2.7	0.3

B. 3歲以上 6歲까지 1日의 攝取量

食區別	料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O.	Mineral			Vitamin				
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin
朝 食	머역국	별치	20	54.4	12.32	0.6	—	86	397	1.4	17.2	0.01	0.008	0	2.3
			3	6.48	0.312	0.021	1.26	26.1	7.74	0.414	12	0.0063	0.0075	0.45	0.3
	장곡밥	장떡	3	0.84	0.129	0.012	0.132	1.86	1.14	0.156	0	0.0009	0.003	0	0.36
			30												
김치	김치	쌀	20	68	1.3	0.08	15.58	4.8	29.4	0.08	—	0.02	0.01	0	0.3
			10	1.9	0.2	0.06	0.13	2.8	—	—	—	0.003	0.006	1.2	0.21
晝 食	장명이국	육수	20	69.8	1.88	0.82	14.2	4.2	58	0.04	6	0.06	0.02	0	0.6
			10	5.9	0.29	0.33	0.45	15.9	16.9	0.01	15	0.004	0.015	0.2	0.02
김치	김치	김치	2												
			10	1.9	0.2	0.06	0.13	2.8	—	—	—	0.003	0.006	1.2	0.21
夕 食	잠곡밥	쌀	20	68	1.3	0.08	15.58	4.8	29.4	0.08	—	0.02	0.01	0	0.3
			30	102.6	3.15	0.51	21.9	13.2	72	0.96	0	0.078	—	0	1.8
	무우국	무우	20	3.4	0.26	0.04	0.68	5.2	5.6	0.1	0	0.002	0.004	8.4	0.22
			3	8.19	1.848	0.09	—	12.9	59.55	0.21	2.58	0.0015	0.0012	0	—
	무우편지	장	3	3.84	0.36	0.123	0.435	0.66	4.23	0.153	0	0.0012	0.006	0	—
			10	16.8	1.03	0.03	4.51	36.8	21	0.61	1.8	0.009	0.03	0	0.37
무우	무우편지	유	9	44.28	3.322	2.413	3.42	85.41	65.52	0.054	126	0.027	0.1314	0.054	0.063
			3	11.94	0	0	2.985	—	—	—	0	0	0	0	0
			226	468.47	27.801	5.269	81.392	306.43	717.6	4.267	234.7	0.2459	0.2581	11.504	7.398

다음 아래 表는 西大門區 佛光洞에 所在하고 있는 育원영아원의 營養攝取狀況이다.

A. 1歲~3歲까지의 1日攝取量

食區別	料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O.	無機質				Vitamin			
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin
朝	우유	분유	9	44.28	3.322	2.413	3.42	0.54	85.41	65.52	0.054	126	0.027	0.1314	0.54
		설탕	3	11.94	0	0	2.985	—	0	0	0	0	0	0	0
		환	10	35.8	1.62	3.26	0	14.9	61.2	0.65	232	0.023	0.04	0	0
		쌀가루	10	34	0.65	0.04	7.79	2.4	14.7	0.04	—	0.01	0.005	0	0.15
間食	사과	사과즙	30	15.6	0.09	0.15	3.63	1.2	4.2	0.15	3	0.006	0.012	1.8	0.06
晝食		당근	20	8.2	0.4	0.1	1.56	8.6	6.8	0.32	6,068	0.018	0.018	2.4	0.34
		파	20	10.8	0.38	0.08	2.22	4	12.2	0.04	0	0.002	1.8	1.8	0.04
		지	10	27.2	1.3	2.26	0.42	1.6	29.5	0.19	0	0.03	0.01	0	0.4
夕	우유	쌀가루	10	34	0.65	0.04	7.79	2.4	14.7	0.04	—	0.01	0.005	0	0.15
		분유	20	69.8	1.88	0.82	14.2	4.2	5.8	0.04	6	0.06	0.02	0	0.6
		쌀	10	5.9	0.29	0.33	0.45	15.9	16.9	0.01	15	0.004	0.015	0.2	0.02
		소금	3												
間食	우유	분유	9	44.28	3.322	2.413	3.42	0.54	85.4	65.52	0.054	126	0.027	0.1314	0.54
		설탕	3	11.94	0	0	2.985	—	0	0	0	0	0	0	0
			167	353.74	13.904	11.906	50.87	56.28	389.02	132.52	6324.108	252.163	1.979	6.4628	2.84

B. 3歲以上 6歲까지 1日의 攝取量

食區別	料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O	Mineral			Vitamin					
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin	
朝	우유	분유	9	44.28	3.322	2.413	3.42	0.54	85.41	65.52	0.054	126	0.027	0.1314	0.54	
	우유	실탕	3	11.94	0	0	2.985	—	0	0	0	0	0	0	0	
	우유	쌀가루	10	34	0.65	0.04	7.95	2.4	14.7	0.04	—	0.01	0.005	0	0.15	
昼	강냉이죽	분유	20	69.8	1.88	0.82	14.2	4.2	58	0.04	6	0.06	0.02	0	0.6	
	분유	근	10	49.2	2.58	2.67	3.8	94.9	72.8	0.06	140	0.03	0.146	0.06	0.07	
	당	자	20	8.2	0.4	0.1	1.56	8.6	6.8	0.32	6,068	0.018	0.018	2.4	0.34	
	감	치	20	14.4	0.48	0.1	2.98	0.18	8.4	0.12	0	0.032	0.006	3	0.1	
	김	치	10	1.9	0.2	0.06	0.13	2.8	—	—	4.92	0.003	0.006	1.2	0.21	
夕	잡곡밥	쌀	20	68	1.3	0.08	15.58	4.8	29.4	0.08	—	0.02	0.01	0	0.3	
	미역국	보리(압맥)	30	102.6	3.15	0.51	21.9	13.2	72	0.96	0	0.078	—	0	1.8	
	미역국	역	20	43.2	2.08	0.14	8.4	174	51.6	2.76	80	0.042	0.05	3	2	
	미역국	치	3	8.19	1.848	0.09	—	12.9	59.55	0.21	2.58	0.0015	0.0012	0	0.345	
	미역국	간장	3	0.84	0.129	0.012	0.132	1.86	1.14	0.156	0	0.0009	0.003	0	0.36	
	감자조림	감	20	14.4	0.48	0.1	2.98	0.18	8.4	0.12	0	0.032	0.006	3	0.1	
	감자조림	치	5	13.65	3.08	0.15	0	21.5	99.25	0.35	4.3	0.0025	0.002	0	0.575	
감자조림	간장	5	1.4	0.215	0.02	0.22	3.1	1.9	0.26	0	0.0015	0.005	0	0.6		
			208	486	21.794	7.305	86.237	345.16	480.025	70.906	6.305	854.126	3.314	0.3052	12.7914	8.09

다음은 孤兒院의 營養取攝狀況을 各表에 表示한다.

1. 명 진 保 育 院

食區別	料 理 名	食 品 名	重 量	Cal	Protein	Fat	C.H.O	Mineral			Vitamin					
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin	
朝	보 리 밤 국	보리(압맥)	50	171	5.25	0.85	36.5	22	120	1.6	0	0.13	—	0	0	3
		쌀	30	102	3.06	0.6	23.37	7.2	44.1	0.12	—	0.03	0.015	0	0	0.45
		시금치	20	6.8	0.52	0.14	0.98	7.2	6.4	0.84	1,664	0.024	0.076	12.8	0	0.14
		된장	3	3.84	0.36	0.123	0.435	3.66	4.23	0.153	0	0.0012	0.006	0	0	—
		간장	2	0.56	0.0860	0.008	0.088	1.24	0.76	0.104	0	0.0006	0.002	0	0	0.24
晝	강냉이국 Butter 분유	분	20	69.8	1.88	0.82	14.2	4.2	58	0.04	6	0.06	0.02	0	0	0.6
		Butter	5	36.7	0.03	4.06	0.01	0.5	1	0.005	120	0.0005	0.0015	0	0	0
		유	10	49.2	2.58	2.67	3.8	94.9	72.8	0.06	140	0.03	0.146	0.06	0.07	0
		분	50	171	5.25	0.85	36.5	22	120	1.6	0	0.13	—	0	0	3
		Butter	30	102	3.06	0.6	23.37	7.2	44.1	0.12	—	0.03	0.015	0	0	0.45
夕	보 리 밤	보리(압맥)	50	171	5.25	0.85	36.5	22	120	1.6	0	0.13	—	0	0	3
		쌀	30	102	3.06	0.6	23.37	7.2	44.1	0.12	—	0.03	0.015	0	0	0.45
		무청김치	20	5.4	0.54	0.14	0.48	0.6	—	—	340.4	0.008	0.014	3.8	0.2	0.075
夕	보 리 밤	고추장	5	8.8	0.445	0.205	1.47	6.3	3.6	0.68	0	0.0175	0.0175	0	0	0.075
		총	248	735.29	24.909	11.156	141.203	189.9	534.54	5.5322	272.98	0.4628	0.3142	16.66	8.57	

2. 대광保育園의 1日營養攝取量

食區別	料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O	.Mineral			Vitamin				
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin
朝	보리밥	쌀	20	68	1.3	0.08	15.58	4.8	29.4	0.08	—	0.02	0.01	0	0.3
		리	50	166	5.2	1.0	35.5	20	180	2.0	—	0.2	0.05	0	3.5
	감자국	30	21.6	0.72	0.15	4.47	1.5	12.6	0.18	0	0.048	0.009	4.5	0.15	
午	감자국	치	5	13.7	3.08	0.15	0	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	0	0.58
		장	5	1.4	0.22	0.02	0.22	3.1	1.9	0.26	0	0.021	0.05	0	0.6
	된장찌개	20	3.6	0.26	0.04	0.68	14	12.6	0.06	51	0.012	0.02	4.6	0.08	
夕	수수국	추우장	20	6.2	0.40	0.02	1.30	12.4	5.8	0.18	0	0.002	0.006	8.8	0.78
		추과장	5	8.8	0.45	0.21	1.30	6.3	3.6	0.68	0	0.02	0.002	0	0.075
	된장찌개	3	2.5	0.13	0.08	0.52	3.7	2.3	0.05	20.4	0.005	0.008	0.8	0.03	
夕	보리밥	쌀	70	247.8	7.84	0.98	52.2	32.2	154	1.12	0	0.20	0.05	0	2.1
		리	5	13.7	3.08	0.15	0	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	0	0.58
	무우국	5	1.4	0.22	0.02	0.22	3.1	1.9	0.26	0	0.001	0.05	0	0.6	
夕	보리밥	쌀	30	102	1.95	0.12	23.4	7.2	44.1	0.12	—	0.03	0.015	0	0.45
		리	50	166	5.2	1.0	35.5	20	180	2.0	—	0.2	0.05	0	3.5
	무우국	30	9.3	0.6	0.03	1.95	18.6	8.7	0.27	0	0.003	0.021	2.4	0	
夕	무우국	장	5	6.4	0.6	0.21	0.73	6.1	7.1	0.25	0	0.002	0.01	0	—
		치	5	13.7	3.08	0.15	0	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	0	0.58
	된장	5	1.4	0.22	0.02	0.22	3.1	1.9	0.26	0	0.001	0.005	0	0.6	
夕			373	859.8	35.04	4.63	174.75	228	950.3	9.03	104.7	1.141	0.376	21.9	13.995

3. 久林保育院 1日營養攝取量

食區別	料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O	Mineral			Vitamin				
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin
朝	보리밥	쌀	30	102	1.95	0.12	23.4	7.2	44.1	0.12	—	0.03	0.015	0	0.45
			보리	50	166	5.2	1.0	35.5	20	180	2.0	—	0.2	0.05	0
	무우국	무우	30	9.3	0.6	0.03	1.95	18.6	8.7	0.27	0	0.003	0.021	2.4	0
			장	5	6.4	0.6	0.21	0.73	6.1	7.1	0.25	0	0.002	0.01	0
晝	국	멸치	5	13.7	3.08	0.15	0	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	0	0.58
			파	2	1.0	0.013	0.002	0.021	0.36	0.92	0.002	8.16	0.0002	0.003	0.32
	우동	수	80	263.2	7.84	1.04	55.92	32.8	96	1.52	0	0.17	0.36	0	1.76
			간	5	13.7	3.08	0.15	0	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	0
夕	보리밥	쌀	30	102	1.95	0.12	23.4	7.2	44.1	0.12	—	0.03	0.015	0	0.45
			보리	50	166	5.2	1.0	35.5	20	180	2.0	—	0.2	0.05	0
	감자국	감	30	21.6	0.72	0.15	4.47	1.5	12.6	0.18	0	0.048	0.009	4.5	0.15
			장	5	13.7	3.08	0.15	0	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	0
무우편지	무우	편지	20	6.2	0.4	0.02	1.5	12.4	5.8	0.18	0	0.002	0.006	8.8	0.78
			파	354	893.6	39.866	3.366	183.362	200.22	887.14	8.204	29.22	0.6974	0.563	16.23

4. 永樂保育院 1日 營養攝取量

食區別	料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O	Mineral			Vitamin					
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin	
朝	보리밥	쌀	20	68	1.3	0.08	15.58	4.8	29.4	0.08	—	0.02	0.01	0	0.3	
			50	166	5.2	1.0	35.5	20	180	2.0	—	0.2	0.05	0	3.5	
	미역국	역	30	64.8	3.12	0.21	24.6	261.0	77.4	4.14	120	0.06	0.08	4.5	3.0	
			5	1.4	0.22	0.02	0.22	3.1	1.9	0.26	0	0.001	0.05	0	0.6	
	잔	지	무우편지	5	13.7	3.08	0.15	0	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	0	0.58
20				6.2	0.4	0.02	1.5	12.4	5.8	0.18	0	0.002	0.006	8.8	0.78	
晝	강명이국	분	30	104.7	2.82	1.23	21.3	6.3	87	0.6	9	0.09	0.03	0	0.9	
			10	49.2	2.58	2.67	3.8	94.9	72.8	0.6	140	0.03	0.15	0.6	0.07	
	무우편지	소	금	5												
20				6.2	0.4	0.02	1.5	12.4	5.8	0.18	0	0.002	0.006	8.8	0.78	
夕	보리밥	쌀	30	102	1.95	0.12	23.4	7.2	44.1	0.12	—	0.03	0.015	0	0.45	
			50	166	5.2	1.0	35.5	20	180	2.0	—	0.2	0.05	0	3.5	
	무우국	우	치	30	9.3	0.6	0.03	1.95	18.6	8.7	0.27	0	0.003	0.029	2.4	0
				3												
	무우편지	된	장	5	6.4	0.6	0.21	0.73	6.1	7.1	0.25	0	0.002	0.01	0	—
5				2.5	0.13	0.08	0.52	3.7	2.3	0.05	20.4	0.005	0.008	0.8	0.03	
무우편지	무우편지	과	20	6.2	0.4	0.02	1.5	12.4	5.8	0.18	0	0.002	0.006	8.8	0.78	
			338	773.6	28	6.86	167.6	504.4	807.4	11.26	293.7	0.65	0.494	3.47	15.27	

다음은 養老院의 給食現況을 다음 아래 表에 의하여 그 結果發表을 한다.

1. 希望養老院 1日 營養攝取量

食區別	料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O	Mineral				Vitamin			
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin
朝	보리밥	압맥	30	102.6	3.2	0.51	21.9	13.2	72	0.96	0	0.08	0	0	1.8
	된장국	쌀치	50	170	3.3	0.2	39.0	12.0	120.4	0.2	—	0.05	0.003	0	0.8
	된장국	시금치	30	10.2	0.78	0.21	1.47	10.8	9.6	1.30	3,496	0.04	0.11	19.2	0.21
	된장국	장치	5	6.4	0.6	0.21	0.73	6.1	7.1	0.25	0	0.002	0.01	0	—
	된장국	별치	5	13.7	3.08	0.15	0	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	0	0.58
晝	생선조림	생선(도루묵)	30	28.5	4.2	1.29	1.17	22.5	25.8	0.18	0.07	6.9	0.05	0	1.44
	간장	간장	5	1.4	0.22	0.02	0.22	3.1	1.9	0.26	0	0.001	0.005	0	0.6
	김치	배추김치	30	5.7	0.6	0.18	0.39	8.4	—	—	147.6	0.009	0.02	3.6	0.63
	수제비	밀가루	80	283.2	9.0	1.12	59.6	36.8	176	1.28	0	0.18	0.36	0	1.76
	수제비	간장	5	1.4	0.22	0.02	0.22	3.1	1.9	0.26	0	0.001	0.005	0	0.6
夕	김치	배추김치	30	5.7	0.6	0.18	0.39	8.4	—	—	147.6	0.009	0.02	3.6	0.63
	보리밥	쌀	50	170	3.3	0.2	39.0	12.0	120.4	0.2	—	0.05	0.003	0	0.8
	미역국	미역	30	64.8	3.12	0.21	24.6	261.0	77.4	4.14	120	0.06	0.08	4.5	3.0
	미역국	간장	5	1.4	0.22	0.02	0.22	3.1	1.9	0.26	0	0.001	0.005	0	0.6
	김치	별치	5	13.7	3.08	0.15	0	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	0	0.58
			455	1000.71	33.4	5.51	211.2	486.6	984.3	11.3	4071.77	7.481	0.697	34.5	17.04

2. 安息養老院 1日 營養攝取量

食區別	料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O	Mineral				Vitamin			
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin
朝	보리밥	쌀 보리(압맥)	60	204.0	4.15	0.24	46.75	14.4	135.1	0.24	—	0.06	0.035	—	0.95
			30	102.6	3.2	21.9	72	0.96	—	—	—	0.08	—	—	1.8
	김치국	배 쇠기름 새우젓 간장 고추장	30	5.4	0.39	0.06	0.81	21.0	18.9	0.09	76.5	0.02	0.03	8.5	24.12
			5	44.95	0.015	4.985	—	—	—	—	—	10.00	—	—	—
			3	1.41	0.315	0.018	—	20.43	8.61	0.096	—	—	—	—	—
			5	1.4	0.22	0.02	0.22	3.1	1.9	0.26	—	0.001	0.005	—	0.6
			5	8.80	0.445	0.205	1.295	6.30	0.360	0.068	—	0.0185	0.0185	—	0.075
晝	수제비	밀가 밀 간 파	30	5.7	0.6	0.18	0.39	8.4	—	—	147.6	0.009	0.02	3.6	0.63
			80	283.3	9.0	1.12	59.6	36.8	176	1.28	0	0.18	0.36	0	1.76
			5	13.7	3.08	0.15	0	21.5	99.3	0.55	4.3	0.003	0.002	0	0.58
			5	1.4	0.22	0.02	0.22	3.1	1.9	0.26	—	0.001	0.005	—	0.6
			5	2.5	0.13	0.08	0.52	3.7	2.3	0.05	20.4	0.005	0.008	0.8	0.03
夕	보리밥	쌀 리	60	204.0	4.15	0.24	46.75	14.4	135.1	0.24	—	0.06	0.035	—	0.95
			30	102.6	3.2	0.51	21.9	13.2	72	0.96	—	0.08	—	—	1.8
			40	13.6	1.04	0.28	1.96	14.4	12.8	1.73	2.528	0.05	0.15	19.9	0.28
			5	6.4	0.6	0.21	0.73	6.1	7.1	0.25	0	0.002	0.001	0	—
			5	13.7	3.08	0.15	0	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	0	0.58
	배추김치	배추김치	50	9.5	1.0	0.30	0.52	14.0	—	—	246	0.015	0.03	6.0	1.05
			453	1,024.86	21.955	9.34	203.565	235.53	842.67	7.184	290.228	0.5875	0.7015	38.8	35.805

3. 永樂養老院 1日 營養攝取量

食區別	料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O	Mineral			Vitamin				
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin
朝	보리밥	쌀	60	204.0	4.15	0.24	46.75	14.4	135.1	0.24	—	0.06	0.035	—	0.95
		보리(압맥)	30	102.6	3.2	0.51	21.9	13.2	72	0.96	—	0.08	—	—	1.8
	시금치국	시금치	40	13.6	1.04	0.28	1.96	14.4	12.8	1.73	2.52	80.05	0.15	19.9	0.28
		된장	5	6.4	0.6	0.21	0.73	6.1	7.1	0.25	—	0.002	0.001	—	—
晝	배추김치	멸치	5	13.7	3.08	0.15	0	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	—	0.58
		배추김치	30	5.7	0.6	0.18	0.39	8.4	—	—	147.6	0.009	0.02	3.6	0.63
		미역	20	64.8	3.12	0.21	24.6	261	77.4	4.14	120	0.06	0.08	4.5	3.0
		미가파김	80	283.2	9.0	1.12	59.6	36.8	176	1.28	—	0.18	0.36	—	1.76
夕	보리밥	리역	5	13.7	3.08	0.15	—	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	—	0.58
		미멸	5	2.5	0.13	0.08	0.52	3.7	2.3	0.05	20.4	0.005	0.008	0.8	0.03
		간배추김치	30	5.7	0.6	0.18	0.39	8.4	—	—	147.6	0.009	0.02	3.6	0.63
		시금치나물	60	204.0	4.15	0.24	46.75	14.4	135.1	0.24	—	0.06	0.035	—	0.95
夕	미역국	리역	30	102.6	3.2	0.51	21.9	13.2	72	0.96	—	0.08	—	1.8	
		미멸	30	64.8	3.12	0.21	24.6	261.0	77.4	4.14	120	0.06	0.08	4.5	3.0
		간배추김치	5	13.7	3.08	0.15	0	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	—	0.58
		시금치나물	5	1.4	0.22	0.02	0.22	3.1	1.9	0.26	—	0.001	0.005	—	0.6
夕	김치	배추김치	30	5.7	0.6	0.18	0.39	8.4	—	—	147.6	0.009	0.02	3.6	0.63
		시금치나물	30	10.2	0.78	0.21	1.47	10.8	9.6	1.30	2.496	0.04	0.11	19.2	0.21
		간기	5	1.4	0.22	0.02	0.22	3.1	1.9	0.26	—	0.001	0.005	—	0.6
		김	5	45	—	50	—	—	—	—	10.0	—	—	—	—
			610	1164.7	43.97	53.85	252.39	744.9	1078.5	16.86	731.124	0.715	0.935	59.7	18.61

다음은 勞務者給食現況을 調査하여 다음과 같이 營養攝取量을 表示한다.

1. 南大門勞務者給食所 1日 攝取量

食區別	料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O	.Mineral			Vitamin				
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin
朝	보리밥	쌀	100	340	6.5	0.4	77.5	24	147	0.4	—	0.10	0.05	—	1.5
			100	332	10.3	1.9	68.4	40	360	4.0	—	0.4	0.10	—	7.0
	콩나물국 짜두기	콩나물 무우짜두기	50	18.5	2.1	0.5	1.45	16	2.45	0.4	87.5	0.75	0.65	8	0.4
			50	15.5	1.35	0.4	1.6	2.5	—	—	—	473	0.015	0.03	5
晝	국수	진국수	150	492.5	14.7	1.95	104.4	0.45	43.5	18.0	—	0.31	0.68	—	3.3
			5	13.7	3.08	0.15	—	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	—	0.58
	간판	장무	10	2.8	0.44	0.04	0.44	6.2	3.8	0.52	—	0.002	0.010	—	12
			50	15.5	1.0	0.05	37.5	31.0	14.5	4.5	—	0.005	0.01	20.0	1.95
夕	보리밥	쌀	100	340	6.5	10.4	77.5	24	147	0.4	—	0.10	0.05	—	1.5
			100	332	10.3	0.9	68.4	40	360	4.0	—	0.4	0.10	—	7.0
	된장국 무청김치	배된장 무청김치	80	14.4	0.16	0.16	2.72	60.0	50.4	0.24	204	0.048	0.072	22.4	0.032
			10	12.8	1.2	0.42	1.46	12.2	14.2	0.50	—	0.004	0.002	—	—
무청김치	무청김치	5	13.7	3.08	0.15	—	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	—	0.58	
		50	13.5	1.35	0.35	1.2	1.5	—	—	—	0.851	0.035	0.02	9.5	1.65
			860	1,956.9	62.06	8.77	442.57	300.851,341.45	33.66	773.951	2.175	1.778	64.9	28.512	

2. 西大門勞務者給食所 1日 營養攝取量

食區別	料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O	Mineral			Vitamin				
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin
朝	보리밥	쌀	50	170	3.25	0.2	38.75	12	73.5	0.2	—	0.05	0.025	—	0.75
		보리	150	499	15.45	2.85	102.6	60	540	6.0	—	0.6	0.15	—	10.5
	된장국	무우	50	12	1.15	0.35	1.4	493.5	1.4	3.65	4.17	0.035	0.13	2.25	3.8
		된장	10	12.8	1.2	0.42	0.46	12.2	14.2	0.50	—	0.004	0.002	—	—
晝	배추김치	지	5	13.7	3.08	0.15	—	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	—	0.58
		배추김치	50	9.5	1.0	0.30	0.52	14.0	—	—	246	0.015	0.03	6.0	1.05
	우동	국수	150	492.5	14.7	1.95	104.4	0.45	43.5	18.0	—	0.31	0.68	—	3.3
		김치	5	13.7	3.08	0.15	—	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	—	0.58
夕	보리밥	쌀	50	170	3.25	0.2	38.75	12	73.5	0.2	—	0.05	0.025	—	0.75
		보리	150	499	15.45	2.85	102.6	60	540	6.0	—	0.6	0.15	—	10.5
	콩나물국	콩나물	50	18.5	2.1	0.5	1.45	16	2.45	0.4	87.5	0.75	0.65	8	0.4
		간장	5	1.4	0.22	0.02	0.22	3.1	1.9	0.26	—	0.001	0.005	—	0.6
무청김치	김치	5	13.7	3.08	0.15	—	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	—	0.58	
	무청김치	50	13.5	1.35	0.35	1.2	1.5	—	—	0.851	0.035	0.02	9.5	1.65	
			805	1,953.9	69.53	10.59	395.56	777.751	603.15	37.1	371.821	2.469	1.9	39.75	48.24

3. 東大門勞務者給食所 1日 영양攝取量

食區別	料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O	Mineral			Vitamin					
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin	
朝	보리밥	쌀	50	170	3.25	0.2	38.75	12	73.5	0.2	—	—	0.05	0.025	—	0.75
		보리	130	499	15.45	2.85	102.6	60	540	6.0	—	—	0.6	0.15	—	10.5
	콩나물	콩나물	30	18.5	2.1	0.5	1.45	16	2.45	0.4	87.5	0.75	0.65	0.65	8	0.14
		장찌	10	2.8	0.44	0.04	0.44	6.2	3.8	0.52	—	0.002	0.010	0.010	—	12
晝	각두기	멸파	5	13.7	3.08	0.15	—	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	0.002	—	0.58
		파	5	2.5	0.13	0.08	0.52	3.7	2.3	0.05	20.4	0.005	0.008	0.008	0.8	0.03
	수동	무각두기	50	15.5	1.35	0.4	1.6	2.5	—	—	473	0.015	0.03	0.03	5	2.9
		마른국수	150	492.5	14.7	1.95	104.4	0.45	43.5	18.0	—	0.31	0.68	0.68	—	3.5
夕	보리밥	장찌	10	2.8	0.44	0.04	0.44	6.2	3.8	0.52	—	0.002	0.010	0.010	—	12
		멸파	5	13.7	3.08	0.15	—	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	0.002	—	0.58
	된장국	파	5	2.5	0.13	0.08	0.52	3.7	2.3	0.05	20.4	0.005	0.008	0.008	0.8	0.03
		무판찌	20	6.2	0.4	0.02	1.5	12.4	5.8	0.18	—	0.002	0.006	0.006	8.8	0.78
夜	보리밥	쌀	50	170	3.25	0.2	38.75	12	73.5	0.2	—	—	0.05	0.025	—	0.75
		보리	150	499	15.45	2.85	102.6	60	540	6.0	—	—	0.6	0.15	—	10.5
	된장국	쌀	50	12	1.15	0.35	1.4	493.5	1.4	3.65	4.17	0.035	0.13	0.13	2.25	3.8
		멸파	5	13.7	3.08	0.15	—	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	0.002	—	0.58
배추김찌	장찌	10	12.8	1.2	0.42	0.46	12.2	14.2	0.50	—	0.004	0.002	0.002	—	—	
	파	5	2.5	0.13	0.08	0.52	3.7	2.3	0.05	20.4	0.005	0.008	0.008	0.8	0.03	
夜	배추김찌	배추김찌	50	9.5	1.0	0.30	0.52	14.0	—	—	246	0.015	0.03	0.03	6.0	1.05
		합계	790	1,959.2	69.81	10.81	396.47	783.05	1,606.75	27.37	884.77	2.459	1.928	1.928	32.45	60.3

4. 서울驛前勞務者給食所 1日 營養攝取量

食區別	料理名	食品名	重量	Cal	Protein	Fat	C.H.O	Mineral			Vitamin				
								Ca	P	Fe	A	B ₁	B ₂	C	Niacin
朝	보리밥	쌀	30	113	2.16	0.13	35.8	8	49	0.13	—	0.3	0.016	—	0.5
		보리	150	498	15.18	2.85	102.6	60	540	6.0	—	6.0	0.15	—	10.5
	콩나물	콩나물	50	18.5	2.1	0.5	1.45	16	24.5	0.4	83	0.075	0.065	8	0.4
		간장	10	2.8	0.44	0.04	0.44	6.2	3.8	0.52	—	0.002	0.010	—	12
		멸치	5	13.5	3.08	0.15	—	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	—	0.58
	파	5	2.5	0.13	0.08	0.52	3.7	2.3	0.05	20.4	0.005	0.008	0.8	0.03	
	배추김치		40												
晝	우동	마른국수	150	492.5	14.7	1.95	104.4	0.45	43.5	18.0	—	0.31	0.68	—	3.3
		멸치	5	13.5	3.08	0.15	—	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	—	0.58
		간장	10	2.8	0.44	0.04	0.44	6.2	3.8	0.52	—	0.002	0.010	—	12
		무판지	30	9.3	0.6	0.03	3.25	18.6	8.7	0.27	—	0.003	0.009	13.2	1.17
夕	보리밥	쌀	30	113	2.16	0.13	35.8	8	49	0.13	—	0.3	0.016	—	0.5
		보리	150	498	15.18	2.85	102.6	60	540	6.0	—	6.0	0.15	—	10.5
	된장국	배추	50	9	0.65	0.1	1.35	35	31.5	0.15	128	0.03	0.045	14	0.2
		된장	10	12.8	1.2	0.42	0.46	12.2	14.2	0.50	—	0.004	0.002	—	—
		멸치	5	13.5	3.08	0.15	—	21.5	99.3	0.35	4.3	0.003	0.002	—	0.58
	무판지	20	6.2	0.4	0.02	1.5	12.4	5.8	0.18	—	0.002	0.006	8.8	0.78	
	무작두기	50	15.5	1.35	0.4	1.6	2.5	—	—	473	0.015	0.03	5	2.9	
			665	1,722.7	52.268	9.99	392.21	307.75	1,614	27.77	717.3	12.057	1.203	49.8	61.74

四. 結 論

集團給食 운영에 있어서는 각각 이채를 띠고 있는데, 그 중 軍隊給食이 第一 良好한 편이나 많이 개선할 問題라든가 獻立 營養給食을 강화하여야 한다. 인체 활동에 지장을 초래할 수 있는 것은 社會事業 계통에 속하고 있는 集團給食이다. 이 團體給食은 지급히 개선할 문제라고 본다. 金錢을 가지고 論議할 시기가 아니고 自給自足으로 운영할 수 있는 기능을 발휘할 시기라고 본다. 우리 국민들도 협조할 것이며 國家에서도 좀더 보조를 함으로써 社會事業에 큰 발전을 가져오리라고 본다. 특히 發育成長期에 있는 嬰兒들이나 孤兒院들의 營養만은 標準量을 섭취시키도록 유의할 것이다. 또한 嬰兒院이나 孤兒院에는 擔當醫師와 營養士를 배치하여 건강을 유지하는데 필요되는 營養攝取關係를 指導啓蒙하여 從業員이나 調理師로 하여 營養素에 대한 지식을 공급하고 책임자도 食品購入時 營養素 關係를 考慮할 수 있는 지식이 필요하다. 그러므로 우선적으로 營養士를 지급히 配定하는 것이 중요하다고 본다.