

大學生 學校食堂 利用實態 및 食品選好도에 관한 調查研究 —仁川地域을 중심으로—

李江子·邊昭延

仁川大學校

(1992년 2월 13일 접수)

A Study on the Status of Using University Cafeteria and Preference of Food in Incheon

Kang Ja Lee · So Yun Byun

Incheon University

(Received Feb. 13, 1992)

ABSTRACT

In order to obtain the information on the status of using university cafeteria and students' preferences, the survey was conducted through questionnaires to 434 students(male:195, female:239) of 8 universities - 2 universities employed dietitian and 6 universities which didn't employ dietitian - through all the area of Incheon from 19th Novemver 1990 to 14th December, 1990. The results obtianed were as follows.

- 1) For keeping temperature of meals until service to students
Refrigerator or warming cabinet or putting meals on low flames were used, and the amount for one person was almost decided by rough estimation by experience. All the foods remained were discarded. Also most of the cooking managers' age were from 50 to 59 and almost cooking managers graduated middle school. Thw fuel to cook was gas or kerosene. Method to disinfect tableware was boiling.
- 2) In case of the frequency of using university cateteria, male students used cafeteria more often than female students, and regardless of sex students made use of cafeteria for lunch more than for breakfast and supper. Students also used university cafeteria not employing dietitian more than cafeteria employing dietitian.
Disregarding of male, female, cafeteria employing dietitian and cafeteria not employing dietitian, all studeents pointed out that main reason for using cafeteria were 'low price' and 'no other place to eat'. And minor reasons were 'good taste' and 'meal quality'.
On the contrary, the case of not using cafeteria were 'waiting in line' to male students, 'poor taste' to female students, 'waiting in line' and 'no varieties' on the cafeteria which employed dietitian, 'poor taste' and 'poor hygienes' on the cafeteria which didn't employ dietitian.
- 3) Considering of the preferences of menu, both male and female students liked "Bibim Bab".

And male students preferred meals which contained broth but female students preferred a light meals.

- 4) the difference of preferences showed that female students' preferences were high at all foods, and the preferences of fruits were high for both students. In detail, male students liked port, liver and small intestine of cattle, oyster and beans boiled in soysauce. But female students liked milk, yogurt and cucumber.

I. 緒論

올바른 영양攝取는 한 개인에게 있어서 身體의 成長 發達 및 健康에 直接的인 影響을 주며,^{1, 2)} 이는 規則的인 食事を 통하여 이루어진다.

그러나 개인에 있어서 食品의 選擇은 嗜好를 形成하는데 重要的 要素이며, 飲食에 대한 嗜好는 食慾과 關係가 있는 것으로 아무리 營養이 豊富한 飲食이라도 맛이 없으면 價値는 떨어지게 된다.^{3, 4)}

그러므로 여러사람을 위해 食事を 提供하고 있는 곳에서는 給食對象者의 營養要求量과 嗜好를 잘 알아야 하며⁵⁾ 營養과 食品에 대한 올바른 知識을 食生活에 실제로 適用시켜 바람직한 食生活을 하도록 해야 한다.

특히 大學生은 學業과 學校 活動에 力點을 두어야 할 重要的 時期로서 바람직한 營養量이 必要함에도 불구하고 갑자기 自由로와진 生活로 不規則한 食事, 貧弱한 朝食 및 缺食, 不適當한 間食을 함으로서 身體的, 心理的 健康狀態에 좋지 않은 影響을 끼치게 된다.^{6, 7)}

지금까지 大學生의 食生活에 關해 研究된 것으로는 大學生의 食習慣 調查,^{8, 9)} 嗜好 調查,^{10, 11)} 大學生의 營養實態에 關한 調查^{6, 12, 13)}는 많이 보고 되었으나 大學生을 위한 學校食堂에 關한 運營實態나 大學食堂 利用面에 關한 調查는 드물었다.

따라서 本 研究에서는 現 仁川市內에 位置한 大學食堂의 運營體系와 大學生들의 學校食堂 利用實態 및 嗜好度를 알아봄으로써 大學食堂의 運營을 보다 合理的으로 遂行, 改善하여 學生들이 學校內에서 바른 食事を 함으로써 健康管理에 도움이 되고자 한다.

II. 研究方法

1. 調查對象 및 調查期間

本 調查는 1990年 11月 19日부터 1990年 12月 14日까지 仁川內에 있는 大學校 中에서 營養士가 있는 2개교와 營養士가 없는 6개교, 道합 8개교에 在學中인 男女 學生을 任意로 抽出하여 설문 調查하였으며 그 中에서 應答이 不實한 설문지를 제외하고 최종分析에 使用된 資料는 434부였다.

2. 調查資料의 統計處理 方法

本 調查資料의 統計處理와 分析은 SPSS Package Program을 利用한 電子計算組織을 使用하였다.

1) 學校食堂 運營實態와 調查對象者의 一般의 인 事項, 學校食堂 利用實態는 百分率로 구하였고, 各 變數에 대한 有意性 檢證은 χ^2 -tset를 適用시켰다.

2) 嗜好度를 調查하기 위해 學校食堂內의 25가지 한그릇 飲食과 우리가 흔히 利用하고 있는 55가지 食品을 5가지로 分類하여 嗜好調查를 한 다음 “매우 싫다” 1점, “조금싫다” 2점, “보통이다” 3점, “조금 좋다” 4점, “매우 좋다” 5점으로 各各 點數의 平均과 標準偏差를 算出하였으며 男女의 嗜好度 差異를 알아보기 위하여 T-test를 利用하였다.

III. 研究結果 및 考察

1. 一般의 人 事項

1) 大學食堂의 運營實態

① 飲食調理 및 配食管理 現況

飲食調理 및 配食管理 現況을 調查한 結果 (Table 1) 飲食을 調理할때 材料의 量 決定과 調理方法은 標準化된 調理法을 開發하여 利用하는 境遇가 가장 많았으나(50%), 料理冊子를 參考로 하는 境遇는 전혀 없었다.

調理된 飲食의 溫度를 食事할때까지 維持하기 위해 保溫庫와 保冷庫를 使用하거나 加熱臺나 弱한 불위에 넣는 境遇가 各各 50%였다. 食事할 때 1人分의 量은 經驗에 의한 어림짐작으로 決定하는 境遇가 대부분이었고(75%), 저울 또는 標準化된 道具를 使用하는 境遇는 各各 12%였으며 調理配食後 남은 飲食은 모두 버리는 것으로 나

타났다. 飲食의 品質評價는 每日하는 境遇가 가장 많았고(62.5%) 그 외에는 전혀 하지 않거나 가끔 特殊한 境遇만 하였으며 1日分씩(88%) 또는 每食마다(12%) 食品을 購入하였다.

② 調理擔當者 및 調理責任者의 現況

大學食堂의 調理擔當者와 調理責任者에 관하여 調查한 結果는 Table 2와 같이 學校食堂의 調理擔當者 數는 2名(37.5%)이 가장 많았으며, 調理責任者의 年齡分布는 50代가 主를 이루고 있었고, 다음이 40代, 30代 順이었다.

③ 炊事場의 衛生施設

Table 3은 炊事場의 衛生施設을 調查한 것으로 부엌의 形態는 立式이 제일 많았고(62.5%)

Table 1. The present situation of cooking and meal management

Management Subject		N(%)
1. Decision of amount of materials & cooking method	a) Development & use of cooking method to be standardized.	4(50)
	b) Rough estimation by experience	2(25)
	c) Reference of cook-book	
	d) By direction of cooking manager	2(25)
2. Keeping temperature of the meal served	a) Use of refrigerator or warming cabinet	4(50)
	b) Heating plate or putting on low flame	4(50)
	c) No special care	
	d) Others	
3. Decision of amount for one person	a) Use of scale	1(12)
	b) Use of tools standardized	1(12)
	c) Rough estimation by experience	6(75)
	d) Others	
4. Dealing of leftovers	a) Store and reuse	
	b) Discard	8(100)
	c) Others	
5. Quality evaluation of the meals served	a) Each meal	5(62.5)
	b) Sometimes	1(12)
	c) Never	2(25)
	d) Others	
6. Frequency of purchasing foods	a) Each meal	1(12)
	b) Once a day	7(88)
	c) Two times a week	
	d) Others	

Table 2. The present state of the person in Cooker and Cooking manager

Cooker		Age	Cooking manager		
Number	N(%)		N(%)	Education Level	N(%)
1 person		20~29		Elementary	
2 person	3(37.5)	30~39	1(12)	Middle school	6(75)
3 person		40~49	2(25)	High school	2(25)
4 person	2(25)	50~59	5(62.5)	University	
More than 5	3(37.5)	More than 60		Others	
Total	8(100)	Total	8(100)	Total	8(100)

Table 3. Hygienic facilities of kitchen

Kitchen	N(%)	Floor	N(%)	Fuel	N(%)	Disinfection	N(%)
Traditional	1(12)	Scaliola	2(25)	Gas	5(62.5)	Chemical Dis.	①
Modern	5(62.5)	Soil		Briquet		Boiling②	6(75)
Eclectic	2(25)	Wood		Steam		Both ① & ②	1(12)
		Cement	2(25)	Electricity		Steam Disin.	1(12)
		Tile	4(50)	Kesosene	2(25)		
				Light-oil	1(12)		

그 외에도 折衷式, 在來式을 취하였으며 炊事場 바닥은 타일이 가장 많았다(50%). 炊事に 使用하고 있는 燃料의 種類를 보면 gas를 가장 많이 사용했고(62.5%) 石油, 輕油도 使用한 것으로

나타났다.

食器는 대부분이 손쉽고 效果的으로 끓이는 方法을 使用했으며(75%) 藥品消毒과 끓이는 두가지 方法을 竝行하거나 蒸氣로 消毒하는 方法도

Table 4. General information concerning Objects surveyed

Sex	Male	Female	Total
	N(%)	N(%)	N(%)
Residence			
Home	153(77.9)	210(87.9)	363(83.4)
Boarding	11(5.6)	6(2.5)	17(3.9)
Self-boarding	27(13.8)	9(3.8)	36(8.3)
Relatives	5(2.6)	14(5.9)	19(4.4)
Age			
Below 19	11(5.6)	4(1.7)	15(3.5)
20~24	129(66.2)	231(96.7)	360(82.9)
25~29	55(28.2)	4(1.7)	59(13.6)
Degree of nutrition Knowledge			
Very high	12(6.2)	3(1.3)	15(3.5)
High	24(12.3)	43(18.0)	67(15.4)
Middle	96(49.2)	175(73.2)	271(62.4)
Low	63(32.3)	18(7.5)	81(18.7)

利用하였다.

2) 調查對象者의 一般의인 事項

全體調查 對象者 434名中 男子 195名과 女子 239名의 住居形態 및 年齡分布, 營養 知識程度는 Table 4와 같다.

調查對象者의 住居形態는 自宅이 가장 많았고(83.4%), 그 다음으로 自炊, 친척집, 下宿에서 기거하였고 年齡分布는 大部分이 20歲부터 24歲의 範圍에 속하였다. (82.9%)

大學生의 境遇 大部分의 營養素에 있어 勤獎量에 未達하며, 아침식사를 항상 또는 자주 거르는 學生이 많다는 劉,¹²⁾ 鄭¹⁴⁾ 등의 研究와 本 調查에서 營養에 관한 知識을 조금 아는 편이라고 생각하는 比率이 높은 것을(62.4%) 關聯시켜 볼때 精確하지 않은 營養知識이 健康을 해치는 要因이 된다고 볼 수 있다.

2. 學校食堂 利用實態

1) 男女別 學校食堂 利用實態

學校食堂을 利用하는 頻度를 보면 Table 5와 같이 아침과 저녁은 거의 利用하지 않았고, 점심의 境遇 男子는 54.3% 女子는 38.5%이고 一週日에 3回 以上을 利用하는 것으로 나타났다.

學校食堂 利用度는 Table 6과 같이 男子가 女子보다 많이 利用하는 것으로 나타났으며(男子:55.4%, 女子:42.7%)($P < 0.001$) 이는 염, 박¹⁵⁾의 調查와 一致한다.(男:70%, 女:60%)

學校食堂을 利用하지 않을 때 學校밖에서 사먹

는 境遇는 男子보다 女子가 많았고(男:30.3%, 女:42.7%), 도시락 持參率과 缺食率은 男子가 女子보다 많았다.

男子의 境遇 學校食堂을 利用하는 理由는 '飲食費가 低廉해서'가 가장 많았고(37.4%), '달리 먹을 場所가 없어서', '편리해서', '맛이 있어서', '飲食의 質이 좋아서'의 順이었으며, 女子의 境遇는 '달리 먹을 場所가 없어서'가 가장 많았고(33.2%) 그 다음으로 '飲食費가 低廉해서', '편리해서', '分量이 많아서', '飲食의 質이 좋아서', '맛이 있어서'의 順이었다.

外食을 할때 飲食을 選擇하는 基準이 「嗜好」이다가 안¹⁶⁾의 85年 調查와(男:67.7%, 女:50%) 안¹⁷⁾의 89年 調查에서(男:66.9%, 女:78.6%) 높게 나타났고, 손¹⁸⁾ 등의 研究에서도 食品을 選擇할 때 가장 重要시 하는 점이 「맛」이라고 한 것과(82%) 一致한 것을 볼 때 모두 「嗜好」위주로 飲食을 選擇하는 傾向이 있다.

그러나 本 調查에서는 '맛이 있어서' 學校食堂을 利用하는 比率이 男子의 境遇 0.5%밖에 되지 않으며 女子의 境遇도 0.0%였다.

學校食堂을 利用하지 않는 理由로 男子의 境遇 '줄서서 기다리는 時間이 길어서', '맛이 없어서'의 順이었으며 女子의 境遇는 '맛이 없어서', '줄서서 기다리는 時間이 길어서', '非衛生的이어서'의 順位로 나타난 것을 볼때 男子는 女子보다 便利性에, 女子의 境遇는 男子보다 맛과 衛生面에 重點을 둔다고 할 수 있다.(Table 6)

Table 5. Frequency of using university cafeteria

Sex	Breakfast		Lunch		Supper	
	Male N(%)	Female N(%)	Male N(%)	Female N(%)	Male N(%)	Female N(%)
No answer	70(35.9)	92(38.5)	20(10.3)	13(5.4)	74(37.9)	96(40.2)
Few times	107(54.9)	132(55.2)	21(10.8)	55(23.0)	70(35.9)	120(50.2)
1~2 times a week	9(4.6)	9(3.8)	48(24.6)	79(33.1)	16(8.2)	16(6.7)
3~4 times a week	5(2.6)	4(1.7)	65(33.3)	64(26.8)	16(8.2)	2(0.8)
5~6 times a week	4(2.1)	2(0.8)	41(21.0)	28(11.7)	19(9.7)	5(2.1)
Total	195(44.9)	239(55.1)	195(44.9)	239(55.1)	195(44.9)	239(55.1)

Table 6. The status of using University cafeteria

Sex	Male		Female	
	N(%)		N(%)	
Lunch habit				
No answer	1(0.5)			
Using univ.cafeteria	108(55.4)		102(42.7)	$\chi^2 = 21.42$
Eat off-campus	59(30.3)		120(50.2)	
Bring lunch	14(7.2)		13(6.7)	$P < 0.001$
Skip	13(6.7)		15(2.1)	
Reasons for using univ.cafeteria				
No answer	12(6.2)		21(8.8)	
Low Price	73(37.4)		66(27.6)	
Good taste	1(0.5)		X ² = 10.30	
Much quantity	2(1)		2(0.8)	
No other place to eat	56(28.7)		79(33.2)	N.S
Meal quality	2(0.8)			
Convenience	38(19.5)		59(24.7)	
Others	13(6.7)		10(4.2)	
Reasons for not using univ.cafeteria				
No answer	20(10.3)		22(9.2)	
Waiting in line	49(25.1)		43(18.0)	
High price	3(1.5)		3(1.3)	$\chi^2 = 15.83$
Poor higenes	25(12.8)		38(15.9)	
Limited choice of daily menu	26(13.3)		35(14.6)	N.S
Poor taste	30(15.4)		63(26.4)	
Low quality	27(13.8)		29(12.1)	
Others	15(7.7)		6(2.5)	
Total	195(44.9)		239(55.1)	

cf) N.S(Not Significant): 有意的인 差異가 없음

위와 같은 調査結果를 考慮할 때에 學生들이 充分히 受容될 수 있는 學校食堂의 規模와 施設이 要求되며, 營養效果를 올리기 위한 食品의 配合 및 調理에 따른 營養效率의 向上에 대한 知識과 活用이 重要하므로¹⁾ 주어진 費用의 限度內에서 食品의 多樣한 使用과 調理法을 開發함과 同時에 衛生的 處理에 關心을 갖을 必要가 있다고 본다.

2) 運營形態別 學校食堂 利用實態

學校食堂 運營形態, 즉 營養士가 있는 境遇와 營養士가 없는 境遇의 學校食堂 利用實態를 比

較, 分析한 結果는 Table 7과 같다.

學校食堂을 利用하는 比率은 營養士가 있는 境遇가 없는 境遇보다 有意的으로 더 높게 나타났는데(營養士 有:35.3%, 營養士 無:55.3%)($P < 0.001$), 丁¹¹⁾등의 研究에서는 營養士가 있는 境遇가 없는 境遇보다 많이 利用한 것으로 나타났다.(自營:40.4%, 賃貸:23.6%)

學校食堂을 利用하지 않을 때는 營養士가 있는 境遇가 없는 境遇보다 도시락 持參率이 높고 缺食率이 낮은 것으로 보아 좀더 나은 食事行動을 한다고 볼 수 있다.

學校食堂을 利用하는 理由는 營養士가 있는 境

Table 7. The status of using University cafeteria

Dietitian	Employing	Not Employing	
	N(%)	N(%)	
Lunch habit			
No answer	1(0.7)		
Using cafeteria	53(35.3)	157(55.3)	$\chi^2 = 29.41$
Eat off-campus	82(54.7)	97(34.2)	
Bring lunch	13(8.7)	13(4.6)	$P < 0.001$
Skip	1(0.7)	17(6.0)	
Reasons for using univ.cafeteria			
No answer	19(12.7)	14(4.9)	
Low price	69(46.0)	70(24.6)	
Good taste	1(0.7)		$\chi^2 = 55.82$
Much quantity	1(0.7)	3(1.1)	
No other place to eat	18(12.0)	117(41.2)	$P < 0.001$
Meal quality	2(1.3)		
Convenience	30(20.0)	67(23.6)	
Others	10(6.7)	13(4.6)	
Reasons for not using univ.cafeteria			
No answer	21(14.0)	21(7.4)	
Waiting in line	40(26.7)	52(18.3)	
High price	1(0.7)	5(1.8)	
Poor higenes	6(4.0)	57(20.1)	$\chi^2 = 32.03$
Limited choice of daily menu	29(19.3)	32(11.3)	
Poor taste	27(18.0)	66(23.2)	$P < 0.001$
Low quality	18(12.0)	38(13.4)	
Others	8(5.3)	13(4.6)	
Total	150(34.6)	284(65.4)	

遇 '飲食費가 低廉해서'(46.0%), '편리해서'順이 있으며 營養士가 없는 境遇는 '달리 먹을 場所가 없어서'(41.2%), '飲食費가 低廉해서'의 順이었다.

또한 學校食堂을 利用하지 않는 理由는 營養士가 있는 境遇 '줄서서 기다리는 時間이 길어서'(26.7%), '메뉴가 多様하지 않아서', '맛이 없어서'의 順이었으며 營養士가 없는 境遇에는 '맛이 없어서'가 23.2%로 가장 높게 나타났으며 다음으로 '非衛生的이어서', '줄서서 기다리는 時間이 길어서'의 順이었다.

우리나라는 1962年 食品衛生法¹⁹⁾이 公布됨에 따라 營養士에 대한 法이 생겨 1回 50人 이상에게

食事を 供給하는 集團 給食所에서는 營養士 1人以上을 두도록 하고 있으나 仁川市內에 위치한 大學校에서는 營養士를 두지 않는 學校가 全體의 76%나 된다.

學生에게 적절한 營養供給을 計劃, 實施하고 올바른 營養知識을 通하여 營養에 대한 知識과 더불어 바람직한 食習慣을 形成하는데 寄與하는 것이 營養士의 役割이므로 大學生들의 健康이 向上되기 위해서는 당연히 營養士를 두어 食堂을 管理해 나가야 하지만 現實的으로 不可能하다면 調理擔當者들을 對象으로 營養教育을 實施하여 營養에 대한 바른 知識을 갖도록 하는 것이 바람직할 것으로 思料된다.

3. 한그릇 飲食의 嗜好度

學校食堂內의 한그릇 飲食의 嗜好度를 調査한 結果는 Table 8과 같다.

男女 大學生 모두 '비빔밥'의 平均이 가장 높았으며(男:2.82, 女:2.90), 男子의 境遇 고기덮밥, 찜뽕, 짜장면의 順이었고, 女子의 境遇는 김밥, 짜장면, 찜뽕의 順이었다. 丁¹¹⁾의 嗜好度 調査에서는 男子의 境遇 볶음밥, 만두국, 떡국, 비빔밥, 女子의 境遇는 만두국, 떡국, 볶음밥, 비빔밥의 順으로 본 調査와 다른 樣相을 보였다.

한편 男子의 境遇 女子보다 찜뽕밥, 설렁탕, 닭

곰탕, 해물잡탕, 갈비탕등 국물이 있는 메뉴를 有意의으로 좋아하는 傾向이 있으며($P < 0.001$), 女子의 境遇는 男子보다 時間的으로 가볍게 먹을 수 있는 비빔밥, 카레라이스, 김밥 등을 많이 選擇하는 傾向을 보였다.

4. 食品別 嗜好度 調査

食品에 따른 嗜好度를 調査한 結果 男女間에 有意의인 差異는 별로 없었으나 특이한 점은 男子보다 女子의 食品嗜好도가 높게 나타났다. (Table 9)

Table 8. Preferences of food

Sex		Male(N=195)		Female(N=239)		T-value
		M	SD	M	SD	
Rice	Zabong Bab	2.58±1.44		2.18±1.43		2.92**
	Bookeum Bab	2.57±1.37		2.43±1.50		1.06
	Jabche Bab	2.55±1.44		2.33±1.60		1.51
	Bibim Bab	2.82±1.43		2.90±1.59		-0.54
	Omlet	2.03±1.78		1.71±1.78		1.86
	Curry rice	2.40±1.62		2.45±1.61		-0.40
	KogidupBab	2.81±1.50		2.41±1.57		2.69**
	Kimbab	2.48±1.59		2.56±1.63		-0.57
	Yuboochobab	1.74±1.78		1.37±1.64		2.26*
	Kongnamulbab	1.85±1.78		1.70±1.75		0.87
Soup	Mandoo Kook	2.23±1.82		1.90±1.81		1.89
	Rice-cake Kook	1.97±1.88		1.73±1.88		1.30
	Kalbi Tang	1.96±1.89		1.44±1.69		3.03**
	Yookgaejang	2.51±1.73		2.29±1.62		1.36
	Seolung Tang	2.32±1.84		1.67±1.67		3.87***
	Darkgum Tnag	1.98±1.85		1.52±1.67		2.73**
	Haemuljab Tang	1.86±1.88		1.40±1.70		2.72**
Noodles	Naengmyun	2.29±1.75		2.23±1.76		0.37
	Zolmyun	1.86±1.75		1.64±1.82		1.28
	Kalkooksu	1.76±1.76		1.58±1.81		1.03
	Bibimkooksu	1.77±1.75		1.45±1.64		1.98*
	ZaZangmyun	2.69±1.51		2.54±1.35		1.07
	Zampong	2.79±1.52		2.53±1.41		1.90
	Woodong	2.01±1.72		1.85±1.65		0.99
	Ramyon	1.96±1.77		1.98±1.80		-0.09

* $P < 0.05$

** $P < 0.01$

*** $P < 0.001$

Table 9. Preference of food

Food Group	Sex	Male(N=195)		Female(N=239)		T-value
		M	SD	M	SD	
Meats	Beef	3.33±1.44		3.46±1.17		-0.96
	Port	3.43±1.37		3.09±1.14		2.76**
	Chicken	3.36±1.46		3.53±1.27		-1.26
	Liver, intestine	3.03±1.49		1.95±1.29		7.96***
Eggs	Egg	3.33±1.37		3.50±1.06		-1.32
Fish & Shell	Crovenia	3.20±1.40		3.41±1.30		-1.64
	Cuttle fish	3.36±1.47		3.86±1.20		-3.82***
Shell	Frozen follack	3.08±1.41		3.22±1.12		-1.12
	Hairtail	3.05±1.48		3.32±1.29		-2.02*
	Flounder	2.96±1.41		2.90±1.24		0.57
	Mackerel	3.16±1.40		2.97±1.21		1.48
	Crab	3.33±1.47		3.43±1.33		-0.72
	Oyster	3.25±1.60		2.87±1.40		2.61**
	Clam	3.29±1.48		3.24±1.29		0.33
	Beans	Peanut	3.23±1.44		3.31±1.22	
Bean curd		3.32±1.47		3.45±1.19		-1.01
Boiled in soysauce		2.99±1.36		2.63±1.24		2.91**
Soybean sprout		3.12±1.41		3.30±1.11		-1.50
Milk & dairy products	Milk	3.47±1.47		3.70±1.18		-1.83
	Yogurt	3.56±1.49		3.85±1.14		-2.29*
	Ice cream	3.29±1.55		3.69±1.27		-3.01**
	Cheese	3.02±1.50		3.33±1.36		-2.22*
Vegetables	Egg apple	3.11±1.38		2.95±1.24		1.26
	Pumpkin	3.24±1.30		3.24±1.23		-0.06
	Chinese cabbage	3.37±1.37		3.38±1.05		-0.10
	Radish	3.34±1.31		3.31±1.08		0.25
	Spinach	3.36±1.37		3.23±1.16		0.98
	Leaves of perilla	3.27±1.42		3.41±1.25		-1.15
	Tomato	3.23±1.48		3.60±1.33		-2.73**
	Cucumber	3.38±1.43		4.02±1.11		-5.21***
	Watch cress	3.16±1.41		2.70±1.36		3.46
	Platycodon	3.32±1.43		3.28±1.29		0.36
Mushroom		2.73±1.95		2.97±1.96		-1.29
Seaweeds	Laver	3.63±1.52		4.10±1.23		-3.63***
	Tangle	3.25±1.40		3.62±1.28		-2.86**
	Green laver	3.25±1.40		3.19±1.32		0.48
	Tang	3.07±1.41		2.82±1.22		1.96
Fruits	Water melon	3.59±1.53		4.06±1.26		-3.50**
	Peach	3.56±1.52		3.98±1.30		-3.09**
	Strawberry	3.65±1.56		4.31±1.17		-5.03***
	Mandarin orange	3.72±1.57		4.33±1.16		-4.64***
	Grape	3.54±1.51		4.03±1.26		-3.65***

Table 9. Continued

Food Group	Sex	Male(N=195)		Female(N=239)		T-value
		M	SD	M	SD	
	Plum	3.52±1.50		3.79±1.25		-2.03*
	Persimmon	3.40±1.55		3.50±1.43		-0.28
	Apple	3.63±1.56		4.21±1.17		-4.43***
	Melon	3.56±1.53		3.82±1.29		-1.98*
	Pear	3.57±1.60		4.01±1.28		-3.18*
Potatos	Potato	3.40±1.36		3.90±1.15		-4.08***
	Sweet potato	3.40±1.45		3.87±1.20		-3.73***
Sugars	Chocolate	3.04±1.55		3.30±1.35		-2.56*
	Candy	1.82±1.43		2.81±1.30		0.06
Oil	Sesame oil	3.54±1.42		3.66±1.19		-0.94
and	Mayonnaise	3.26±1.42		3.45±1.12		-1.60
Fats	Butter	3.06±1.41		3.15±1.09		-0.78
	Margarine	3.06±1.41		2.92±1.11		1.20
	Corn oil	2.76±1.28		2.89±0.98		-1.22

* P < 0.05

** P < 0.01

*** P < 0.001

1) 육류, 난류, 어패류, 두류의嗜好度

육류, 난류, 어패류, 두류에 대한嗜好度는女子가男子에 비해 쇠고기, 닭고기, 오징어, 게 등을 좋아하는反面 돼지고기, 간, 곱창, 콩자반, 꿀을 싫어하는 것으로 나타났는데 (P<0.01)이食品들은 값이 싸면서도 우리食生活에不足되기쉬운 단백질, 비타민, 무기질 등의 좋은 급원이므로營養教育의次元에서 큰比重을 두어야 하며調理開發을 통해嗜好度を 높이는 것이 바람직하다고 보겠다.

2) 우유 및 유제품의嗜好度

우유 및 유제품의嗜好度を調査한結果男女 모두 요구르트, 우유, 아이스크림, 치즈順으로 나타났는데男子보다도女子의食品嗜好도가 높았다.

그 중에서도丁¹¹⁾의調査와는 다르게 우유보다 요구르트를 더 많이選好하였는데(P<0.05), 이는 요즘過去보다 요구르트의種類 및廣告가 많이 늘어나 자신의嗜好에 맞게選擇할 수 있는範圍가 늘어난理由에 있는 것으로 보여진다.

3) 채소류, 버섯류, 해조류, 과일류의嗜好度

채소류에서는 오이에 대한嗜好도가男子보다女子가有意的으로 높았는데(P<0.001), 채소의嗜好도에 관한李²¹⁾와 모²²⁾의研究에서와 같이幼兒園 園兒나 女大生에 있어서 오이에 대한嗜好도가 높게 나타났다.

버섯류에 대한嗜好度は 모두 낮게 나타났으며, 해조류에 있어서는 김, 미역, 파래, 다시마順으로選好하였고 특히男子보다女子의嗜好도가 높게 나타났다.(P<0.001)

과일류에 대한嗜好度を 살펴보면 김²³⁾, 이²⁴⁾의報告와 같이 다른食品보다嗜好도가 가장 높았는데,男子보다도女子가 더選好하였으며 그中에서도 꿀, 딸기, 포도, 사과를選好하는 것으로 나타났다.(P<0.001)

4) 서류, 당류의嗜好度

감자, 고구마의嗜好度は女子가男子보다有意的으로 높게 나타났고(P<0.001), 사탕의嗜好度は男女 모두 낮았다.

5) 유지류의嗜好度

유지류에 대한嗜好度は有意的인差異는 없었으나 참기름(男:3.54, 女:3.45), 마요네즈(男:3.

26, 女:3.45)의 平均이 높게 나타났다.

IV. 結論 및 提言

仁川市內에 位置한 大學校中에서 營養士가 있는 2개교와 營養士가 없는 6개교의 大學生 434名(男子:195名, 女子:239名)을 對象으로 1990年 11月 19日부터 12月 14日까지 學校食堂 利用實態 및 嗜好도를 調査한 結果는 다음과 같다.

- 1) 調理된 飲食의 溫度를 食事할때까지 維持하기 위해 保溫庫, 保冷庫를 使用하거나 약한 불위에 놓는 方法을 利用했고 남은 飲食은 全部버렸다. 또한 調理責任者의 年齡은 50~59歲, 學歷은 中卒이었으며 燃料는 Gas와 石油를 많이 使用하였고, 食器消毒은 대부분 끓이는 方法으로 하였다.
- 2) 學校食堂 利用頻度는 女子보다 男子가, 營養士가 있는 學校보다는 營養士가 없는 學校가 높았으며, 아침과 저녁보다는 점심에 많이 利用하였다.

學校食堂을 利用하는 理由로 男子, 女子, 營養士가 있는 學校, 營養士가 없는 學校 모두 '달리 먹을 場所가 없어서'와 '飲食費가 低廉해서'가 높게 나타난 反面에 '맛이 있어서', '質이 좋아서'는 매우 낮게 나타났다.

學校食堂을 利用하지 않는 理由로 男子는 '줄서서 기다리는 時間이 길어서', 女子는 '맛이 없어서'를 들었고, 營養士가 있는 學校의 境遇는 '줄서서 기다리는 時間이 길어서', '메뉴가 다양하지 않아서'가 많았고, 營養士가 없는 學校의 境遇는 '맛이 없어서', '非衛生的이어서'를 많이 지적하였다.

- 3) 學校食堂內의 한그릇 飲食에 대한 嗜好도를 보면 男女 大學生 모두 '비빔밥'을 좋아하였고, 男子의 境遇 女子보다 국물이 있는 飲食을, 女子는 男子보다 가볍게 먹을수 있는 飲食을 選好하였다.
- 4) 性別에 따른 食品別 嗜好度 差異를 보면 대체로 女子의 食品嗜好도가 높았으나 과일류

의 嗜好度는 男女 모두 높게 나타났다. 反面 돼지고기, 간, 곱창, 콩자반, 굴은 男子가, 우유, 요구르트, 오이는 女子가 더 選好했다.

學校食堂의 運營面에서 炊事場 設備를 衛生的이고 能率的인 形態로 改善하고, 食堂의 規模를 넓힘으로서 學校食堂을 利用하지 못해 缺食하는 일이 없도록 하여야겠다.

또한 일반정식보다는 일품요리를, 賃貸보다는 自體內에서 運營하는 形態로 營養士를 두어 大學生들의 厚生施設의 一部로 合理的인 運營이 要求되며, 大學生들의 食事は 營養量과 嗜好를 충분히 考慮하여 營養의 質이 向上된 均衡食을 하도록 하는 것이 바람직하다고 思料된다.

V. 參考文獻

1. 李江子:營養教育, 수학사, 1991.
2. 李琦烈:食餌療法, 수학사, 1991.
3. 최은미:食生活管理, 한국방송통신대학, 1984.
4. 玄己順:食生活管理, 교문사, 1985.
5. 김숙희, 정진은, 이현경, 조성수, 이영화:서울市內 階層別 아파트住民의 營養實態調査, 한국영양학회지, 7(2), 1974.
6. 이방자:一部 都市地域 女子大學生의 營養攝取에 관한 調查研究, 대한가정학회지 16(4), 1978.
7. 이기열, 이양자, 김숙영, 박계숙:大學生의 營養實態調査, 한국영양학회지, 13(2), 1980.
8. 김화영:大學生의 營養知識과 食習慣에 관한 調查研究, 한국영양학회지, 17(3), 1984.
9. 임현숙:食習慣과 健康狀態와의 關聯性에 관한 研究, 한국영양학회지, 14(1), 1981.
10. 김영자:女大生의 飲食選擇 및 嗜好性向에 관한 研究, 한국영양학회지, 9(1), 1976.
11. 정영진:大學生의 飲食嗜好調査, 한국영양학회지, 17(1), 1984.
12. 유영상:大學生의 점심攝取實態에 관한 研

- 究, 대한가정학회지, 19(2), 1981.
13. 河淑子:韓國 女子大學生의 營養攝取 狀態調查, 덕성여자대학영양학회지, 1981
 14. 鄭英鎭, 李貞遠, 金美利:大學食堂의 食單의 特性과 運營 實態調查(I), 한국영양학회지, 15(2), 1982.
 15. 염영란, 박정미:學生들의 團體給食에 대한 滿足 및 飲食嗜好調查, 명지대학교 이과대학 가정학과학회지, 5, 1989.
 16. 안숙자:서울 居住地를 對象으로한 外食에 관한 調查研究, 한국조리과학지, 3(4), 1988
 17. 안숙자:서울 地域 大學生들의 外食行動에 관한 研究, 한국식문화학회지, 4(4), 1989.
 18. 손경희, 문수재, 이민후, 최은정, 황혜선, 이상희:都市主婦의 食品消費變化和 未來의 食生活向上을 위한 研究, 대한가정학회지, 26(4), 1988.
 19. 大韓民國法律 제1007호 (1962.1.20)
 20. 김병구:國民健康을 위한 營養士의 役割과 現況, 한국영양학회지, 21(6), 1989.
 21. 李賢玉:韓國人 成人女子의 食品嗜好와 食品攝取量에 관한 研究, 대한가정학회지, 22(2), 1984.
 22. 모수미, 우미경:食生活 環境의 要因에 따른 幼兒園 園兒의 食行動, 대한가정학회지, 22(2), 1984.
 23. 김명희:高等學生의 食品嗜好와 人性과의 關係, 이화여자대학교 교육대학원 석사학위논문, 1984.
 24. 이영미:地域, 年齡, 性別에 따른 韓國人 攝食態度 및 嗜好度에 관한 實態調查, 연세대학교 대학원 석사학위논문, 1981.