

중학생의 학교급식에 대한 음식기호도

- 광주·전남지역을 중심으로 -

김경애·김수자*·정난희**·진은례***
전남대학교 사범대학 가정교육과, 전남대학교 교육대학원*
한들맛 부속연구소**, 성화대학 식품계열***

Meal Preference on the School Food Service of Middle School Students in Gwangju and Chollanamdo Area

Kyung-Ae Kim, Soo-Ja Kim*, Lan-Hee Jung** and Eun-Raye Jeon***

Dept. of Home Economics Education, Chonnam National University

Dept. of Education Home Economics, Graduate School of Education, Chonnam National University*

Handlemat Attachment Research Institute**

Dept. of Food Technology, Sunghwa College***

Abstract

A survey on meal preferences from 693 middle school students was conducted with the objective to enhance the quality of the school food service in Gwangju and the Chollanamdo area. Data were collected by questionnaires and analysed with the SAS program. The most preferred rice was cooked rice; the most unusual meal preference was laver rice; and the most-liked bread was sweet red bean jam bun. The noodle of choice was Tchajangmyon, and the most-liked rice cake was seasoned bar rice cake. The highest ranked korean soups were boiled fish paste soup, kimchi stew, and short rib soup. The most preferred fried meal included fried beef with sweet and sour sauce, and favorite side-dishes were seasoning vinegar squid and kimchi. Yogurt and strawberry were the preferred desserts. A gender difference in preferred foods was seen. The males tended to favor rice with blackish bean sauce, dumpling soup, beef bean curd soup, beef soup, short rib soup, beef bone and tripe soup, hot shredded beef soup, chopped roast chicken, pork roast, roast meat, steamed pork short-ribs, fried pork, fried ham, sausage, milk, and yogurt. Males were partial to staple foods and side dishes, The, females favored laver rice, seasoned bar rice cake, bean sprouts soup, fried squid ring, seasoned cucumber, seasoned bean sprouts, fried kimchi, fruits salad, corn salad and citrus fruits. Females tended to choose lighter meals. Meal preference according to residential area showed that, students in Gwangju had more preferences than students in the Chollanamdo area. Classified according to grades, third graders had the greatest meal preference.

Key words : meal preferences, school food service, middle school students

1. 서 론

학교 급식은 교육의 일환으로서 올바른 식습관 형성, 공동체 의식과 사회성 개발, 학부모 및 지역 사회와의 유대관계 유지, 위생 교육 등 여러 가지 효과가 있다. 학교 급식이 학생의 영양 및 체위 향상에

기여한 바가 크며 국민 체위 향상은 장기간을 통한 합리적인 영양 공급에 의해서만 얻을 수 있다¹⁾.

식품 섭취의 궁극적인 목적은 신체의 유지, 성장 및 발달에 필요한 적절한 영양소의 공급에 있지만 식품의 선택 행위에 영향을 주는 요인은 영양적인 요소보다 관능적인 요인이 크게 작용하고 있다. 우리의 식생활에서 가장 중요하게 생각되어야 할 점은 영양상 균형 잡힌 식사를 하는 것이나 대부분의 학생들은 식품의 균형 섭취에 대하여는 생각하지 않고, 간편성과 기호면의 만족에 기준을 두고 식품을 선택하고 있다²⁾.

Corresponding author: Kyung-Ae Kim, Chonnam National University, 300 Yongbong-dong, Puk-gu, Gwangju 500-757, Korea

Tel: 062-530-2523

Fax: 062-530-2529

E-mail: kimka@chonnam.ac.kr

식품에 대한 기호는 식품의 섭취, 나아가 영양 섭취와 직결되는 것으로 식품의 기호는 영양 문제에 중대한 영향을 끼친다³⁾. 또한 식품의 기호는 식품 자체가 가지고 있는 성질만 아니라 조리법에 따라 서로 크게 차이가 나므로 집단의 양양을 공급 관리하는 급식소에서는 영양적으로 우수하고 기호도가 높은 식품을 선택하여 다수가 좋아하는 음식을 제공하는 면에 관심을 가져야 한다⁴⁾. 식품의 선택과 기호는 연령과 성별에 따라 약간 차이가 있다⁵⁾. Young과 Lanfortune 등⁶⁾은 특정 식품의 섭취 부족 현상은 그 식품을 싫어하기 때문이며 싫어하는 식품이 시기적으로는 사춘기에 많고 성별에 있어서는 남자보다 여자에게 더 많이 발견되었다고 한다.

청소년기는 생리적인 변화와 성적 발달이 완속되는 시기이기 때문에 열량 및 영양소 필요량이 더 증가하게 되며, 균형된 영양 공급이 다른 어느 시기보다 더 중요하다. 그러나 고도의 산업 사회에서 맞벌이 부부의 증가로 가정주부의 아침식사 시간이 바빠짐에 따라 가족의 식생활이 점차 소홀해지고 식성이 서구화, 간편화되어 가고 있으며, 우리의 청소년들은 바쁜 일과와 더불어 기호 위주의 식습관, 외모에 대한 관심도 증가 및 범람하는 가공식품과 특정 식품에 대한 과대광고 등으로 인하여 바람직한 식사를 하지 못하고 있다⁷⁾.

초등학생을 대상으로 한 김⁸⁾의 연구에서는 튀김류, 후식류, 일품식, 빵류에 대한 기호도는 높고, 절임류, 나물 및 무침류 등의 기호도는 낮은 것으로 조사되었으며, 남녀 중·고등학생들을 대상으로 한 홍⁷⁾의 연구에서는 여학생들은 과일류, 채소류에 대한 기호도가 높고, 남학생들은 곡류, 면류에 대한 기호도가 높게 나타난 것과 같이 음식 종류별 기호도에 관한 조사 연구가 다양하게 진행되어 왔다. 그러나 중학교 급식은 1998년에 전면 실시가 추진되어 얼마 되지 않았기 때문에 실제 급식 현장에서 조사된 음식 기호도에 관한 연구는 미흡한 실정이다. 따라서 본 연구에서는 광주·전남 지역 중학생들을 대상으로 성별, 거주지, 학년별 변인에 따라 학교급식의 음식 종류별 기호도를 분석하여, 피급식자의 욕구를 충족시킬 수 있는 방안을 모색하고 학교급식의 질을 향상시키기 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다.

II. 연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 광주·전남지역에 소재한 자립형 급

식을 하고 있는 중학교 14개교의 학생들을 대상으로 하여 학교 영양사, 교사들의 협조를 얻어 2001년 7월 8일부터 7월 20일까지 설문지를 배포하여 회수된 693부의 설문지를 최종 분석 자료로 사용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

음식에 관한 기호도 척도는 학교 급식에서 제공되는 음식으로서 주식은 밥류(11종), 일품요리(12종), 면류(11종)와 죽류(3종), 부식으로는 국류(22종), 찌개류(11종)와 탕류(8종), 볶음 및 조림류(36종), 튀김류(15종), 무침류(31종), 찜류(6종), 전류(14종), 쌈 및 샐러드류(9종)와 김치류(10종), 간식으로는 떡류(6종), 빵류(14종), 음료(6종)와 과일류(17종) 등 총 242종에 대하여, 김⁸⁾, 유⁹⁾, 손¹⁰⁾의 연구를 참고하여, 각 문항에 대해 '매우 만족하다'에 5점부터 '매우 불만족하다'에 1점까지의 Likert의 5점 척도로 측정하였다. 수집된 자료는 SAS(Statistical Analysis System) Program을 이용하였다. 음식의 기호도를 분석하기 위하여 평균과 표준편차를 산출하였고, 각 변인별 특성과 유의성 검증을 위하여는 t-test와 일원변량분석(One-way ANOVA), Duncan의 다중 범위 검증을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반적 특성은 Table 1과 같이 남학생 50.9%, 여학생 49.1%이었고, 광주지역 학생은 23.5%, 전남지역 학생은 76.5%이었다. 신장은 156~165cm가 46.6%로, 체중은 40~49kg이 46.5%로 가장 많았다. 대부분의 학생이 자기 집에 거주하고 있었으며, 가족상태는 90.6%인 대부분의 학생이 친부모가 생존해 계셨다. 아버지와 어머니의 학력은 고졸이 41.1%와 40%로 가장 많았고, 아버지의 연령은 41~50세가 69.7%, 어머니의 연령은 41~50세가 47.2%로 가장 많았다. 아버지의 직업은 자영업이 60.8%로 가장 많았고, 어머니의 직업은 43.3%가 자영업을, 38%가 전업주부였다. 가계 월수입은 100~200만원 미만이 32.8%였다.

2. 음식 종류별 기호도

학교 급식에 대한 음식 종류별 기호도는 4.0 이상이면 기호도가 높은 것으로 보고, 2.5 이하이면 기호도가 낮다고 해석하였다. Table 2에서와 같이 과일류(4.34)>빵류(4.03)>일품음식류(3.92) 등의 순으로

좋아하였고, 무침류에 대한 기호도(2.51)가 가장 낮았는데, 류⁹⁾와 이¹¹⁾의 연구 결과와 유사한 경향이었다.

밥류에 대한 기호도는 쌀밥(3.83)>김정쌀밥(3.37)>차수수밥(3.03)의 순으로 좋아하였고 쌀밥에 대한 기호도가 잡곡밥보다 높음을 알 수 있었고, 김정콩밥(2.45)에 대한 기호도가 가장 낮았다. 이는 손¹⁰⁾의 초등학생, 조¹²⁾의 중학생과 유⁹⁾의 고등학생을 대상으로 한 연구 결과와도 일치하였다. 일품 음식에 대한 기호도는 김밥(4.25)>김치볶음밥(4.22)>비빔밥(4.20)의 순으로 좋아하였는데 이는 조¹²⁾의 연구결과와 같았고, 콩나물밥에 대한 기호도(3.38)는 가장 낮았다. 빵류에 대한 기호도는 단팥빵(4.31)>섀러드빵(4.29)>햄버거, 피자(4.27)의 순으로 좋아하였다. 면류에 대한 기호도는 짜장면(4.08)>라면(4.04)>비빔쫄면(3.96)의 순으로 좋아하였고, 짜장면에 대한 기호성이 높은 것은 김 등¹³⁾, 김⁸⁾의 연구 결과와도 일치하였다. 죽류에 대한 기호도는 다른 조리 형태의 음식에 비하여 기호도가 낮았으며, 죽 중에서는 닭죽

(3.23)이 기호도가 높았고, 류⁹⁾의 연구 결과에서도 닭죽을 가장 선호하는 것으로 나타나 본 연구 결과와 일치하고 있다. 떡류에 대한 기호도는 떡볶이(4.21)가 가장 높았고, 국류의 기호도는 어묵국(3.33)>콩나물국(3.30)>오징어무국(3.13)의 순으로 좋아하였고 토란국(2.08)>버섯국(2.26)>들깨무채국(2.36)의 순으로 낮았다. 이는 토란의 질감이나 버섯 특유의 향 때문인 것으로 사료된다. 찌개류에서는 김치찌개(4.16)가 가장 기호도가 높았는데 이는 조¹²⁾, 김⁸⁾의 연구 결과와도 일치하였고, 콩비지찌개(2.30)>호박찌개(2.42)>청국장찌개(2.44)순으로 낮게 나타났다. 탕류에서는 갈비탕(4.06)>육개장(3.69)>삼계탕(3.52)순으로 높게 나타났다. 볶음 및 조림류에서는 소시지볶음(4.10)>돼지불고기(4.09)>쇠불고기(4.08) 순으로 기호도가 높았고, 가지볶음(2.23)>연근조림(2.24)>우엉조림(2.27)의 순으로 낮게 나타나 육류에 대한 기호도가 높은 것을 알 수 있었다. 튀김류에서는 탕수육(4.41)>양념통닭(4.37)>돈까스(포크커플렛, 4.36) 순

Table 1. General characteristics of the subject

(N=693)

Variables		N	%	Variables		N	%
Gender	Male	353	50.9	Education status of mother	Primary school graduation	98	14.1
	Female	340	49.1		Middle school graduation	123	32.2
Residential area	Gwangju	163	23.5		High school graduation	277	40
	Chollanamdo	530	76.5		College graduation	73	10.5
Height (cm)	≤ 145	31	4.5		Etc.	122	17.6
	146-155	196	28.3	Father's age	≤ 40	119	17.1
	156-165	322	46.4		41-50	483	69.7
	166-175	124	17.9		51 ≤	91	13.2
	175 ≤	20	2.9	Mother's age	≤ 40	322	46.5
Weight (kg)	30-39	64	9.2		41-50	327	47.2
	40-49	322	46.5		51 ≤	44	6.3
	50-59	234	33.8	Father's occupation	Simplicity labor	36	5.2
	60-69	57	8.2		Personal-service business	421	60.8
	70 ≤	16	2.3		Official	116	16.7
Form of residence	Private residence	649	93.7		Professional administrative position	46	6.7
	Etc.	44	6.3		Etc.	74	10.7
Type of family	Survival of birth parent	628	90.6	Mother's occupation	Simplicity labor	38	5.5
	Etc.	65	9.4		Personal-service business	300	43.3
Education status of father	Primary school graduation	92	13.2		Official	50	7.2
	Middle school graduation	156	22.5		Professional administrative position	22	3.1
	High school graduation	285	41.1		Full-time housewife	263	38
	College graduation	133	19.2	Etc.	20	2.9	
	Etc.	27	3.9	Household monthly income (won)	≤ 500,000	100	14.4
Education status of mother	Primary school graduation	92	13.2		500,000 - 1,000,000	204	29.4
	Middle school graduation	156	22.5		1,000,000 - 2,000,000	227	32.8
	High school graduation	285	41.1		2,000,000 ≤	162	23.4
	College graduation	133	19.2				
	Etc.	27	3.9				

Table 2. Food preference for food of the subject

(N=693)

Kind	Food	Mean±S.D.	Kind	Food	Mean±S.D.
Bap (Rices)	Ssalbap(Boiled rice)	3.83±0.79	Myeon (Noodles)	Guksujangguk(Noodles soup flavored with soy sauce)	3.32±1.18
	Borihonsik(Boiled barley)	3.26±0.97		Kalgooksoo(Kalgooksoo)	3.63±1.14
	Geomjeongssalbap(Cooked black rice)	3.37±1.06		Sujebi(Sujebi)	3.23±1.14
	Wandukongbap(Cooked rice with greenpeas)	2.65±1.16		Kongmulguksu(Soybean soup water noodles)	3.37±1.18
	Geomjeongssalbap(Cooked rice with black soybean)	2.45±1.18		Memilguksu(Buckwheat noodles)	3.35±1.14
	Chasusubap(Cooked rice with glutinous sorghum)	3.03±1.02		Naengmyeon(Cold buckwheat noodles)	3.77±1.05
	Chajobap(Cooked rice with glutinous millet)	2.97±1.02		Ramyon(Ramyon)	4.04±0.93
	Gogumabap(Cooked rice with sweet potatoes)	2.66±1.15		Udong(Wheat noodles)	3.94±0.98
	Patchalbap(Red-bean cooked glutinous rice)	2.49±1.17		Jjangmyeon(Noodles with bean sauce)	4.08±0.93
	Ogokbap(Five grains bab)	2.92±1.23		Bibimjollmyeon(Bibimjollmyeon)	3.96±1.02
	Yeongyangbap(Nnutritive rice)	2.95±1.23		manduguk(Dumpling soup)	4.15±0.90
	Whole rices	2.97±0.75		Whole noodles	3.72±0.71
	Ilpum sik (Un usual arti cles)	Bibimbap(Boiled rice with assorted mixtures)		4.20±0.95	Juk (Gruels)
Kongnamulbap(Cooked rice with soybean sprout)		3.38±1.21	Hobakjuk(Winter squash porridge)	2.99±1.33	
Yachaebokeumbap(Frizzled rice with vegetable)		3.93±1.04	dakjuk(Rooster gruel)	3.23±1.29	
Kimchibokeumbap(Frizzled rice with Kimchi)		4.22±0.91	Whole gruels	3.14±1.06	
Japchaebap(Mixed rice with vegetables and beef rice)		3.88±1.10	Tteok (Rice cakes)	Tteokbokgi(Seasoned bar rice cake)	4.21±0.93
Jjangbap(Rices with blackish bean sauce)		4.07±1.00		Songpyon(Songpyon)	3.60±1.19
Hairice(Hashed rice)		3.98±1.05		Kyongdan(Kyongdan)	3.52±1.18
Omeurice(Omelet containing fried rice as a filling)		4.06±0.98		Sirutteok(Steamed rice cake)	3.26±1.24
Ojingeodeopbap(Covered rice with squid)		3.62±1.23		Baekseolgi(Steamed rice-cake)	3.31±1.20
Teokguk(Rice-cake soup)		3.85±1.07		Injeolmi(Cake made from glutions rice)	3.44±1.22
Gimbap(Laver rice)		4.25±0.91	Whole rice cakes	3.56±0.92	
Jumeokbap(Rice ball)		3.53±1.17	Guk (Korean soups)	Gamjaguk(Potato soup)	3.04±1.22
Whole unusual articles		3.92±0.69		Sigeumchidoenjangguk(Spinach beanpaste soup)	2.64±1.17
Morningppang(Morning bread)	3.67±1.14	Naengidoenjangguk(Pickpurse beanpaste soup)		2.57±1.16	
Sandwiches(Sandwiches)	4.19±0.87	Dalgypaguk(Egg welsh onion soup)		3.02±1.16	
Hamburger(Hamburger)	4.27±0.86	Deulkaemuchaeguk(Green perilla radish soup)		2.36±1.11	
Pizza(Pizza)	4.29±0.90	Miyeokdoenjangguk(Bathing beanpaste soup)		2.50±1.18	
Kaseute(Kaseute)	3.90±1.08	Miyeoksujebiguk(Bathing soup with dough flakes soup)		2.62±1.22	
Soboruppang(Cattle fort bread)	4.20±0.89	Oinaengguk(Cucumber soup prepared cold)		2.72±1.18	
Danpatppang(Sweet red bean jam bun)	4.31±0.85	Siraegidoenjangguk(Dried radish leaves beanpaste soup)		2.82±1.22	
Saladppang(Salad bread)	4.29±0.91	Beoseotguk(Mushroom soup)		2.26±1.11	
Doughnut(Doughnut)	3.93±1.06	Bukeoguk(Dried pollack soup)	2.54±1.17		
Creamppang(Cream bun)	3.77±1.18	Soegogidubuguk(Beef bean curd soup)	3.01±1.21		
Yachaepang(Vegetable bread)	3.87±1.11	Soegogimiyeokguk(Beef seaweed soup)	3.11±1.24		
Doughnut(Doughnut)	3.74±1.11	Ssukdoenjangguk(Motherwort beanpaste soup)	2.44±1.18		
Hot cake(Hot cake)	3.99±1.00				
hatdogeu(Hot bar)	3.99±1.02				
Whole breads	4.03±0.74				

< continued >

Kind	Food	Mean±S.D.	Kind	Food	Mean±S.D.
Guk (Korean soups)	Geonsaeuaukguk(Dry shrimp mallow soup)	2.44±1.14	Bokeum (Panbroiling) & Jorim (Hard boiled food)	Ggeonsaeukecheopbokeum(Panbroiling with dry lobster ketchup)	3.00±1.26
	Eomukguk(Boiled fish paste soup)	3.33±1.22		Gogumajulgiboekum(Panbroiling with sweet potato trunk)	2.72±1.26
	Ojingeomuguk(Squid radish soup)	3.13±1.24		Kkwarigochubokeum(Panbroiling with ground cherry red pepper)	2.39±1.16
	Yubuguk(Fried bean curd soup)	2.58±1.13		Dakbokeum(Chopped roast chicken)	3.64±1.19
	Bajirakguk(Thin-shelled surf clam soup)	2.77±1.22		Tteokjapchae(Rice cake mixed dish of vegetables and beef)	3.56±1.22
	Chamchimiyeokguk(Tuna brown seawed soup)	2.89±1.24		Donyukkecheopbokeum(Panbroiling with pig ketchup)	3.67±1.17
	Kongnamulguk(Bean sprouts soup)	3.30±1.19		Dwaejibulgogi(Pig roast meat)	4.09±1.06
	Toranguk(Taro soup)	2.08±1.05		Maneuljjongbokeum(Panbroiling with garlic trunk)	2.42±1.25
Whole korean soups	2.74±0.77	Mapadubu(Mapa bean curd)		2.76±1.23	
Jjigae (Stews)	Kimchijjigae(Kimchi stew)	4.16±0.89		Munamul(Season radish)	2.29±1.03
	Dongtaejjigae(Frozen pollack pot stew)	2.93±1.21		Miyeokjulgiboekum(Panbroiling with brown seaweed trunk)	2.49±1.16
	Dubugochujangjjigae(Bean curd korean hot pepper paste pot stew)	3.29±1.20		Japchae(Panbroiling with mixed dish of vegetables and beef)	3.81±1.10
	Soegoginakjijeongol(Beef small octopus beef casserole)	3.48±1.25		Sosijiboekum(Panbroiling with sausage)	4.10±0.97
	Sundubujjigae(Uncurdled bean curd pot stew)	3.68±1.15		Soebulgogi(Roast meat)	4.08±1.04
	Jogjjigae(Croaker stew)	3.01±1.26		Oiboekum(Panbroiling with cucumber)	2.94±1.24
	Cheonggukjangjjigae(Bean-paste soup prepared with around fermented soy beans pot stew)	2.44±1.27		Jwichipobokeum(Panbroiling with filefish alveolus)	3.53±1.17
	Kongbijjjigae(Beans bean-curd refuse pot stew)	2.30±1.17	Chamchibokeum(Panbroiling with tuna)	3.93±1.04	
	Haemuljjigae(Marine products pot stew)	3.20±1.31	Origogiboekum(Panbroiling with duck meat)	3.22±1.35	
	Budaejjigae(Mixed stew)	3.16±1.33	Kkaetipsunboekum(Panbroiling with sesame leaf trunk)	2.67±1.25	
Hobakjjigae(Pumpkin pot stew)	2.42±1.23	Galchimujorim(Hard-boiled with hair-tail radish)	2.92±1.27		
Whole pot stews	3.10±0.82	Gamjajorim(Hard-boiled with potato)	3.24±1.23		
Tang (Soups)	Galbitang(Short rib soup)	4.06±1.05	Godeungeomujorim(Hard-boiled with mackerel radish)	3.13±1.24	
	Gomtang(Beef bone and tripe soup)	3.50±1.34	Jangjorim(Beef boiled in soy sauce)	3.48±1.18	
	Ssamgyetang(Young chicken soup with ginseng and other fruits)	3.52±1.30	Dubuwanjorim(Hard-boiled with bean curd meatball fried in egg batter)	3.08±1.25	
	Dwaejippeogatang(Pig bone potato soup)	3.05±1.37	Eomukjorim(Hard-boiled with boiled fish paste)	3.35±1.21	
	Haemultang(Marine products soup)	3.39±1.31	Kodarijorim(Hard-boiled with dried pollack)	2.43±1.11	
	Sagolugeojitang(Ethmoid outer leaves of cabbage soup)	2.95±1.36	Saengttagkongjorim(Hard-boiled with untouched soil beans)	2.56±1.21	
	Yukgaejang(Hot shredded beef soup)	3.69±1.22	Mechurialjorim(Hard-boiled with mallet beef flank egg)	3.59±1.18	
	Jangeotang(Eel soup)	2.61±1.34	Dubujorim(Hard-boiled with bean curd)	3.21±1.25	
	whole soups	3.35±0.93	Ueongjorim(Hard-boiled with burdock)	2.27±1.08	
	Bokeum (Panbroiling) & Jorim (Hard boiled food)	Gajiboekum(Panbroiling eggplant)	2.23±1.18	Yeongeunjorim(Hard-boiled with lotus root)	2.24±1.16
Myeolchiboekum(Panbroiling anchovy)		3.15±1.17	Kongjorim(Hard-boiled with beans)	2.46±1.18	
Gamjachaebokum(Panbroiling potato shaft)		3.29±1.22	Kkaetipjorim(Hard-boiled with sesame leaf)	2.69±1.25	
			Whole chopped roast and Panboilings	3.08±0.68	
Twigim (Frieds)			Yachaetwigim(Fried Vegetable)	3.61±1.22	
			Gogumamattang(Fried sweet potato with syrup)	3.78±1.19	
			Gogumatwigim(Fried sweet potato)	3.75±1.20	
			Saengseonkeoteulret(Fish Cutlet)	3.65±1.21	
			Yangnyeomtongdak(Condiment whole chicken)	4.37±0.87	
			Mandutwigim(Fried dumpling)	4.31±0.91	
		Beef Cutlet(Beef Cutlet)	3.85±1.14		

< continued >

Kind	Food	Mean±S.D.	Kind	Food	Mean±S.D.
Twigim (Frieds)	Saeutwigim(Fried shrimp)	4.06±1.02		Haeparinaengchae(Jelly fish and vegetables)	2.18±1.18
	Ojingeoringtwigim(Fried squid ring)	4.05±1.04		Kkomakmuchim(Seasoning with ark shell)	2.84±1.27
	Wanjakangjung(Fried beefrolls)	3.40±1.30		Saenggulgumuchim(Seasoning with oyster)	2.37±1.21
	Chamchikangjung(Tuna Kang Jung)	3.64±1.24		Geotjeoli(Vegetables right before eating)	2.52±1.14
	Tangsuyuk(Fried beef with sweet and sour sauce)	4.41±0.81		Hobaknamul(Pumpkin herbs)	2.24±1.09
	Pork cutlet(Pork cutlet)	4.36±0.86		Kkaetipsunnamul(Sesame leaf trunk herbs)	2.39±1.17
	Dubukangjung(Bean curd with soy sauce)	3.29±1.26		Gosarinamul(Bracken herbs)	2.46±1.21
	Dasimatwigim(Fried tangle)	2.53±1.21		Ojingeochomuchim(Seasoning squid vinegar)	3.11±1.25
	Whole frieds	3.81±0.71		Jangajji(Dish of dried slices of radish kind)	2.45±1.19
Muchim (Seasonings)	Gochuipmuchim(Seasoning with red pepper leaf)	2.30±1.16	Jjim (Steamed dish)	Whole seasonings	2.51±0.83
	Golbaengmuchim(Seasoning with golbaeng)	2.56±1.29		Kkaetipjjim(Sesamed sesame leaf)	2.51±1.24
	Geundaemuchim(Seasoning with chard)	2.10±1.04		Dalgyljjim(Sesamed egg)	3.65±1.13
	Ginmuchim(Seasoning with laver)	2.63±1.23		Dwaejjigalbjjim(Sesamed pigshort-ribs)	4.10±1.02
	Danmujimuchim(Seasoning with pickled radish)	2.86±1.20	Jeon (Fried foods)	LA galbjjim(Sesamed LA short-ribs)	4.00±1.11
	Dorajichomuchim(Seasoning with broad bellflower vinegar)	2.32±1.19		Pyeonyuk(Sliced boiled meat)	3.44±1.26
	Dotorimukmuchim(Seasoning with acorn jelly)	2.68±1.26		Kongnamulmideodeokjjim(Sesamed bean sprouts)	2.48±1.18
	Matsalnaengchae(Meat inside a razor clam cold dish dressed various seasonings)	2.69±1.25		Whole steameds	3.37±0.79
	Mumalraengimuchim(Seasoning with dried radish slice)	2.27±1.16		Gamjajeon(Fried potato)	3.25±1.26
	Musaengchae(Radish vegetables right before eating)	2.36±1.14		Dalgylmali(Egg role)	3.77±1.11
	Minarichomuchim(Seasoning dropwort vinegar)	2.38±1.19		Nokdujeon(Pan fried mungbeans)	2.73±1.28
	sagwaoichomuchim(Seasoning with apple cucumber vinegar)	2.53±1.21		Saeusaljeon(Fried shrimp)	3.48±1.27
	Sangchugeotjeoli(Cos vegetables right before eating)	2.67±1.19		Hobakjeon(Fried pumpkin)	2.76±1.32
	Sukjunamul(Green-bean sprouts herbs)	2.36±1.15		Jangtteok(Rice-cake made with soysauce)	2.80±1.28
	Ssukgatnamul(Crown daisy herbs)	2.14±1.07	Haemulpajeon(Fried marine products welsh onion)	3.01±1.36	
	Sigeumchinamul(Spinach herbs)	2.60±1.21	Soegogijeon(Fried beef)	3.64±1.22	
	Oimuchim(Seasoning with cucumber)	2.80±1.23	Dwaejjigogijeon(Fried pig)	3.71±1.19	
	Ojingeojeotmuchim(Seasoning with squid pickles)	2.91±1.28	Hamsausagejeon(Fried ham sausage)	3.91±1.12	
Chwinamulmuchim(Seasoning with fragrant edible wild aster herbs)	2.23±1.12	Gyuljeon(Fried oyster)	2.57±1.33		
Kongnamulmuchim(Seasoning with bean sprouts)	2.96±1.22	Dububuchim(Fried bean curd)	3.10±1.31		
Tangpyungchae(Tangpyungchae)	2.42±1.14	Kimchijeon(Fried kimchi)	3.86±1.16		
Paraemuchim(Seasoning with green laver)	2.21±1.09	Yyachaejeon(Fried vegetable)	3.54±1.27		
Ssam, salads (Wrapped in leaves, salads)	Dasimassam(Wrapped in leaves tangle rice)	2.45±1.25		Whole fried foods	3.30±0.85
	Sangchussam(Wrapped in leaves cos rice)	3.41±1.31		Dasimassam(Wrapped in leaves tangle rice)	2.45±1.25
	Yangbaechussam(Wrapped in leaves cabbage rice)	2.92±1.34		Sangchussam(Wrapped in leaves cos rice)	3.41±1.31
	Potato salad	3.15±1.39		Yangbaechussam(Wrapped in leaves cabbage rice)	2.92±1.34
	Fruit salad	4.12±1.03		Potato salad	3.15±1.39
	Coleslaw	3.48±1.30		Fruit salad	4.12±1.03
	Corn salad	3.81±1.20		Coleslaw	3.48±1.30
	Tuna salad	3.70±1.22		Corn salad	3.81±1.20
	Macaroni salad	3.50±1.28		Tuna salad	3.70±1.22
	Whole wrapped in leaves · salads	3.40±0.90		Macaroni salad	3.50±1.28

< continued >

Kind	Food	Mean±S.D.	Kind	Food	Mean±S.D.
Kimchis (Kimchis)	Baechu Kimchi(Korean cabbage Kimchi)	3.64±1.16	Fruits	Gwailhwachae(Mixed with fruits as a punch fruit honeyed juice)	4.09±1.04
	Yeolmu Kimchi(Yeung radish Kimchi)	3.51±1.17		Apple	4.27±0.89
	Kkakdugi(Radish cube kimchi)	3.61±1.13		Pear	4.25±0.92
	Baek Kimchi(White Kimchis)	3.22±1.22		Citrust	4.41±0.82
	Baechugeotjeoli(Cabbage pickled right before eating)	3.10±1.23		Orange	4.49±0.78
	Oisobaki(Stuffed cucumber kimchi)	3.01±1.26		Peach	4.42±0.86
	Dongchimi(Watery radish Kimchi)	3.28±1.25		Muskmelon	4.31±0.91
	Pa Kimchi(Welsh onion Kimchi)	3.05±1.33		Banana	4.49±0.76
	Gat (Mustard leaves Kimchi)	3.05±1.30		Plum	4.37±0.88
	Buchu(Leek Kimchi)	2.95±1.29		Persimmon	4.08±1.08
	Whole Kimchis	3.25±0.99	Watermelon	4.33±0.90	
Drink and milk product	Yopeulre	4.17±1.06	Cherry tomato	4.15±1.07	
	Soybean milk	3.50±1.39	Melon	4.37±0.91	
	Milk	3.96±1.16	Grape	4.42±0.82	
	Yogurt	4.27±0.93	Kiwi	4.34±0.94	
	Sujeonggwa(Cinnamon flavored persimmon punch)	3.09±1.33	Strawberry	4.50±0.74	
	Cheese	3.00±1.40	Pineapple	4.40±0.90	
	Whole drinks	3.67±0.80		Whole fruits	4.34±0.68

으로 기호도가 높았고 탕수육을 가장 선호하는 경향은 손¹⁰⁾, 류⁹⁾의 연구 결과와도 일치하고 있다. 최근 청소년층에서도 비만 학생의 증가와 성인병의 발병이 염려되므로 영양 교육을 통한 기호의 변화를 유도할 필요가 있다고 생각한다. 기호도 조사에서 무침류에 대한 선호도가 가장 낮는데, 초등학교 학생들을 대상으로 한 홍⁷⁾과 정 등¹⁴⁾의 연구 결과와 고등학교 학생들을 대상으로 한 김¹⁵⁾의 연구 결과와 일치하였다. 종류별로는 콩나물무침(2.96)>오징어젓무침(2.91)>꼬막무침(2.84)>의 순으로 기호도가 높았다. 찜류에서는 돼지갈비찜(4.10)>LA갈비찜(4.00)>달걀찜(3.65)의 순으로 좋아하는 것으로 나타나 류⁹⁾, 김⁸⁾의 연구 결과에서처럼 육류를 주재료로 한 찜류의 선호도가 가장 높았다. 전류는 햄·소시지전(3.91)>김치전(3.86)>달걀말이(3.77) 순으로 기호도가 높았다. 햄·소시지에 대한 기호도가 높은 것은 김⁸⁾의 연구 결과와도 일치하였다. 샐·샐러드에서는 과일샐러드(4.12)의 기호도가 매우 높았는데 이는 류⁹⁾의 연구 결과와 일치하였고, 다음은 옥수수샐러드(3.81)>참치샐러드(3.70) 순으로 기호도가 높았다. 김치류는 배추김치(3.64)>깍두기(3.61)>열무김치(3.51)의 순으로 좋아하였다. 이는 정⁷⁾의 연구 결과와도 일치하고 있다. 음료류에서는 요구르트(4.27)>요플레(4.17)>우유(3.96)의 순으로 기호도가 높았다.

과일류는 가장 좋아하였는데 그 중에서도 딸기(4.50)>오렌지(4.49), 바나나(4.49)>복숭아(4.42) 순으

로 기호도가 높았다. 류⁹⁾의 고등학생의 기호 조사에서는 남학생은 배, 귤, 여학생은 귤, 오렌지를 좋아하였으며, 초등학교를 대상으로 조사 한 김⁸⁾의 결과에서는 수박, 딸기, 사과, 손¹⁰⁾의 연구 결과에서는 수박, 딸기, 배를 좋아하여 본 연구 결과 딸기에 대한 선호도가 높은 것과 일치하는 경향을 보였다.

3. 성별·거주지·학년에 따른 음식기호도

Table 2의 음식류 중에서 기호도가 대체적으로 높은 것을 선정하여 성별, 거주지, 학년에 따라 유의한 차이를 검증한 결과는 Table 3과 같다.

남학생이 여학생보다 짜장밥(4.15, 3.98), 만두국(4.22, 4.07), 쇠고기두부국(3.21, 2.99), 쇠고기미역국(3.24, 2.99), 갈비탕(4.18, 3.92), 곰탕(3.74, 3.25), 육개장(3.85, 3.52), 닭볶음(3.76, 3.52), 돼지불고기(4.20, 3.97), 쇠불고기(4.21, 3.95), 돼지갈비찜(4.18, 4.01), 돼지고기전(3.90, 3.50), 햄·소시지전(4.02, 3.79), 우유(4.10, 3.81), 요구르트(4.38, 4.16) 등을 유의성 있게 좋아하는 것으로 나타났다. 여학생은 남학생보다 김밥(4.16, 4.34), 떡볶이(4.11, 4.31), 콩나물국(3.19, 3.42), 오징어링튀김(3.96, 4.14), 오이무침(2.65, 2.96), 콩나물무침(2.86, 3.06), 김치전(3.74, 3.98), 과일샐러드(3.99, 4.27), 옥수수샐러드(3.66, 3.96), 귤(4.32, 4.50) 등을 유의성 있게 좋아하여 남학생에 비해 간식 및 후식류를 더 좋아하는 결과를 보였다. 여기서 남학생이 여학생보다 찜개류와 탕류, 볶음류, 찜류,

음료를 더 좋아하는 것을 알 수 있었고 이는 이¹⁶⁾의 초등학생과 조¹²⁾의 중학생을 대상으로 한 연구 결과와 비슷하였다.

거주지에 따라 음식 기호도는 일관된 경향을 보여 광주에 거주하는 학생이 전남에 거주하는 학생보다 검정쌀밥(3.51, 3.32), 차수수밥(3.22, 2.97), 차조밥(3.17, 2.91), 비빔밥(4.39, 4.15), 짜장밥(4.23, 4.02), 단팔빵(4.42, 4.27), 팔죽(3.39, 3.11), 닭죽(3.49, 3.14), 경단(3.69, 3.46), 감자국(3.29, 2.96), 쇠고기두부국(3.36, 2.90), 쇠고기미역국(3.44, 3.02), 순두부찌개(3.84, 3.63), 갈비탕(4.19, 4.02), 곰탕(3.74, 3.43), 돼

지고기캐첩볶음(3.87, 3.61), 돈까스(4.48, 4.33), 돼지갈비찜(4.30, 4.04), 감자샐러드(3.53, 3.03), 옥수수샐러드(4.06, 3.73), 요플레(4.37, 4.11), 사과(4.45, 4.21), 배(4.44, 4.19), 귤(4.53, 4.37), 참외(4.45, 4.26), 수박(4.46, 4.29), 딸기(4.63, 4.46) 등을 유의성 있게 더 좋아하였다.

학년대에 따른 음식기 호도는 쌀밥, 검정쌀밥, 차수수밥, 김치볶음밥, 짜장밥, 햄버거, 소보ろ빵, 단팔빵, 짜장면, 만두국, 팔죽, 떡볶이, 감자국, 콩나물국, 돼지고기캐첩볶음, 소시지볶음, 단무지무침, 김치전, 과일샐러드, 옥수수샐러드, 사과, 배, 귤, 바나나, 딸

Table 3. Food preference by Gender, residential area and grade

(N=693)

Food	Variables	Gender		t	Residential area		t	Grade			F
		Male	Female		Gwangju	Chollanamdo		1	2	3	
		Mean±S.D.	Mean±S.D.	Mean±S.D.	Mean±S.D.	Mean±S.D.	Mean±S.D.	Mean±S.D.			
Rices	Boiled rice	3.86±0.82	3.79±0.76	-1.20	3.84±0.83	3.82±0.78	0.27	3.93 ^a	3.78 ^b	3.73 ^b	4.38 [*]
	Boiled barley	3.24±1.01	3.29±0.92	0.68	3.39±0.97	3.23±0.97	1.85	3.37	3.21	3.17	2.80
	Cooked black rice	3.30±1.11	3.44±1.00	1.74	3.51±0.98	3.32±1.08	1.96 [*]	3.50 ^a	3.31 ^{ab}	3.24 ^b	4.10 [*]
	Cooked rice with glutinous sorghum	3.03±1.10	3.02±0.93	-0.16	3.22±1.03	2.97±1.02	2.65 ^{**}	3.14 ^a	3.01 ^{ab}	2.89 ^b	3.70 [*]
	Cooked rice with glutinous millet	2.96±1.10	2.98±0.94	0.28	3.17±1.05	2.91±1.01	2.81 ^{**}	3.07	2.95	2.86	2.57
Unusual articles	Boiled rice with assorted mixtures	4.16±1.01	4.25±0.89	1.18	4.39±0.75	4.15±1.00	3.36 ^{***}	4.26	4.25	4.09	2.40
	Frizzled rice with Kimchi	4.16±0.94	4.27±0.87	1.58	4.29±0.84	4.19±0.92	1.24	4.29 ^a	4.26 ^a	4.08 ^b	3.48 [*]
	Rices with blackish bean sauce	4.15±0.95	3.98±1.04	-2.16 [*]	4.23±0.89	4.02±1.03	2.53 ^{**}	4.18 ^a	4.05 ^{ab}	3.94 ^b	3.44 [*]
	Laver rice	4.16±0.98	4.34±0.83	2.58 ^{**}	4.26±0.88	4.25±0.93	0.13	4.32	4.16	4.24	1.80
Breads	Sandwiches	4.13±0.91	4.25±0.84	1.84	4.19±0.93	4.19±0.86	0.00	4.25	4.23	4.08	2.46
	Hamburger	4.28±0.86	4.27±0.87	-0.06	4.38±0.81	4.24±0.88	1.88	4.39 ^a	4.25 ^{ab}	4.15 ^b	4.91 [*]
	Cattle fort bread	4.17±0.91	4.23±0.87	0.87	4.27±0.93	4.17±0.88	1.21	4.28 ^a	4.27 ^a	4.02 ^b	6.13 ^{**}
	Sweet red bean jam bun	4.31±0.82	4.30±0.88	-0.08	4.42±0.80	4.27±0.86	2.08 [*]	4.43 ^a	4.29 ^{ab}	4.16 ^b	6.24 ^{**}
Noodles	Noodles with bean sauce	4.22±0.87	3.94±0.97	-3.91 ^{**}	4.19±0.93	4.05±0.93	1.58	4.18 ^a	4.08 ^{ab}	3.96 ^b	3.43 [*]
	Bibimjollomyeon	3.99±1.05	3.94±1.00	-0.64	4.04±1.00	3.94±1.03	1.10	3.99	4.01	3.88	1.02
	Dumpling soup	4.22±0.87	4.07±0.93	-2.1 [*]	4.12±0.96	4.16±0.89	-0.41	4.33 ^a	4.05 ^b	4.00 ^b	10.03 ^{***}
Gruels	Rice gruels with small red bean	3.10±1.31	3.26±1.25	1.63	3.39±1.25	3.11±1.29	2.38 [*]	3.26 ^a	3.30 ^a	2.97 ^b	4.34 ^{**}
	Rooster gruel	3.24±1.30	3.21±1.27	-0.32	3.49±1.28	3.14±1.28	3.02 ^{**}	3.26	3.24	3.16	0.42
Rice cakes	Seasoned bar rice cake	4.11±0.96	4.31±0.89	2.72 ^{**}	4.21±0.94	4.21±0.93	0.01	4.32 ^a	4.28 ^a	3.99 ^b	8.89 ^{**}
	Songpyeon	3.57±1.20	3.63±1.18	0.63	3.72±1.19	3.56±1.19	1.43	3.68	3.67	3.44	2.81
	Kyongdan	3.51±1.18	3.53±1.18	0.25	3.69±1.14	3.46±1.19	2.16 [*]	3.54	3.53	3.48	0.18
Korean soups	Potato soup	3.07±1.23	3.01±1.21	-0.57	3.29±1.24	2.96±1.21	2.99 ^{**}	3.18 ^a	2.96 ^{ab}	2.93 ^b	3.16 [*]
	Beef bean curd soup	3.21±1.25	2.80±1.13	-4.47 ^{***}	3.36±1.19	2.90±1.19	4.32 ^{***}	3.10	2.92	2.96	1.47
	Beef seaweed soup	3.24±1.25	2.99±1.21	-2.62 ^{**}	3.44±1.18	3.02±1.24	3.82 ^{***}	3.21	3.13	2.98	2.22
	Boiled fish paste soup	3.32±1.22	3.35±1.22	0.35	3.47±1.23	3.29±1.22	1.69	3.41	3.31	3.24	1.15
	Squid radish soup	3.11±1.27	3.14±1.21	0.29	3.23±1.26	3.10±1.23	1.25	3.18	3.18	3.02	1.23
	Bean sprouts soup	3.19±1.25	3.42±1.12	2.45 [*]	3.33±1.24	3.30±1.18	0.29	3.47 ^a	3.29 ^{ab}	3.09 ^b	6.50 ^{**}
Stews	Kimchi stew	4.10±0.96	4.22±0.82	1.78	4.23±0.85	4.13±0.91	1.16	4.24	4.12	4.08	2.32
	Bean curd Korean hot pepper paste pot stew	3.32±1.21	3.25±1.19	-0.76	3.41±1.19	3.25±1.20	1.48	3.37	3.26	3.21	1.17
	Uncurdled bean curd pot stew	3.64±1.16	3.72±1.14	1.01	3.84±1.14	3.63±1.15	2.06 [*]	3.72	3.69	3.61	0.57
Soups	Short rib soup	4.18±0.98	3.92±1.10	-3.27 ^{**}	4.19±0.93	4.02±1.08	2.01 [*]	4.13	3.96	4.05	1.45
	Beef bone and tripe soup	3.74±1.27	3.25±1.37	-4.78 ^{***}	3.74±1.27	3.43±1.36	2.57 ^{**}	3.64 ^a	3.32 ^{ab}	3.47 ^b	3.40 [*]
	Hot shredded beef soup	3.85±1.21	3.52±1.21	-3.59 ^{**}	3.76±1.25	3.66±1.21	0.88	3.73	3.54	3.76	2.10
	Chopped roast chicken	3.76±1.19	3.52±1.17	-2.68 ^{**}	3.79±1.11	3.59±1.20	1.89	3.70	3.60	3.59	0.65
Chopped roast and Panboilings	Panbroiling with pigk kechap	3.74±1.19	3.60±1.16	-1.58 [*]	3.87±1.12	3.61±1.18	2.39 [*]	3.82 ^a	3.69 ^{ab}	3.47 ^b	5.28 ^{**}
	Pig roast meat	4.20±1.01	3.97±1.09	-2.90 ^{**}	4.19±0.99	4.06±1.07	1.43	4.18	4.01	4.04	1.98
	Mixed dish of vegetables and beef	3.74±1.12	3.88±1.09	1.70	3.75±1.17	3.83±1.08	-0.79	3.79	3.88	3.77	0.58
Panboilings	Panbroiling with sausage	4.13±0.94	4.07±0.99	-0.84	4.11±0.99	4.10±0.96	0.07	4.22 ^a	4.07 ^{ab}	3.97 ^b	4.35 ^{**}
	Roast meat	4.21±0.96	3.95±1.10	-3.28 ^{**}	4.12±0.98	4.07±1.06	0.61	4.14	4.03	4.05	0.91
	Panbroiling with tuna	3.90±1.08	3.96±0.99	0.69	3.95±1.06	3.92±1.03	0.24	3.95	4.01	3.83	1.59

< continued >

Food	Variables	Gender		t	Residential area		t	Grade			F
		Male	Female		Gwangju	Chollanamdo		1	2	3	
		Mean±S.D.	Mean±S.D.		Mean±S.D.	Mean±S.D.		Mean±S.D.	Mean±S.D.	Mean±S.D.	
Frieds	Fried spiced chicken	4.38±0.87	4.36±0.87	-0.26	4.38±0.80	4.36±0.89	0.21	4.42	4.37	4.30	1.03
	Fried dumpling	4.35±0.88	4.27±0.93	-1.11	4.31±0.88	4.31±0.92	0.04	4.38	4.24	4.29	1.39
	Fried squid ring	3.96±1.14	4.14±0.92	2.18 [*]	4.14±0.98	4.02±1.06	1.31	4.10	4.04	3.99	0.81
	Fried beef with sweet and sour sauce	4.39±0.85	4.44±0.78	0.71	4.49±0.76	4.39±0.83	1.28	4.48	4.40	4.34	1.85
	Pork cutlet	4.36±0.89	4.36±0.84	0.03	4.48±0.73	4.33±0.90	2.22 [*]	4.52 ^a	4.27 ^b	4.24 ^b	7.76 ^{***}
Seasonings	Seasoning with pickled radish	2.79±1.27	2.94±1.13	1.64	2.91±1.16	2.85±1.22	0.56	2.88	2.92	2.79	0.68
	Seasoning with cucumber	2.65±1.26	2.96±1.18	3.30 ^{***}	2.87±1.18	2.78±1.24	0.78	2.87	2.82	2.69	1.34
	Seasoning with bean sprouts	2.86±1.26	3.06±1.17	2.09 [*]	3.01±1.17	2.94±1.24	0.66	3.06	2.92	2.86	1.73
	Seasoning with squid vinegar	3.07±1.30	3.16±1.19	0.98	3.14±1.17	3.10±1.27	0.35	3.11	3.11	3.11	0.00
Steameds	Steamed egg	3.64±1.19	3.65±1.06	0.15	3.75±1.02	3.62±1.16	1.32	3.73	3.58	3.59	1.36
	Steamed pig short-ribs	4.18±1.01	4.01±1.04	-2.20 [*]	4.30±0.82	4.04±1.07	3.19 ^{**}	4.20	4.00	4.06	2.44
Fried foods	Egg roll	3.75±1.19	3.79±1.03	0.48	3.85±1.06	3.75±1.12	1.08	3.80	3.78	3.71	0.41
	Fried pig	3.90±1.17	3.50±1.18	-4.43 ^{***}	3.85±1.14	3.66±1.20	1.72	3.82	3.57	3.68	2.50
	Fried ham, sausage	4.02±1.09	3.79±1.14	-2.70 ^{**}	3.96±1.08	3.90±1.14	0.62	4.10 ^a	3.80 ^b	3.75 ^b	7.36 ^{***}
	Fried kimchi	3.74±1.26	3.98±1.04	2.79 ^{**}	3.85±1.19	3.86±1.16	-0.12	3.95	3.89	3.71	2.53
salads	Potato salad	3.07±1.41	3.24±1.36	1.61	3.53±1.33	3.03±1.39	4.05 ^{***}	3.40 ^a	2.98 ^b	2.98 ^b	7.61 ^{***}
	Fruit salad	3.99±1.13	4.27±0.90	3.55 ^{***}	4.25±0.98	4.09±1.04	1.71	4.23 ^a	4.19 ^a	3.93 ^b	5.72 ^{**}
	Corn salad	3.66±1.27	3.96±1.10	3.29 ^{***}	4.06±1.06	3.73±1.23	3.31 ^{***}	3.89	3.85	3.67	2.15
Kimchis	Korean cabbage Kiruchi	3.67±1.16	3.60±1.17	-0.76	3.68±1.10	3.62±1.18	0.57	3.75	3.55	3.57	2.31
	Yimu Kimchi	3.47±1.20	3.54±1.15	0.79	3.50±1.10	3.51±1.20	-0.02	3.60	3.44	3.44	1.45
	Kkakduki	3.59±1.15	3.63±1.12	0.43	3.50±1.13	3.64±1.13	-1.37	3.70	3.57	3.54	1.39
Drinks	Yopulre	4.23±1.02	4.11±1.09	-1.49	4.37±0.93	4.11±1.09	2.93 ^{**}	4.26	4.17	4.06	2.21
	Milk	4.10±1.06	3.81±1.23	-3.3 ^{***}	4.01±1.07	3.94±1.18	0.72	4.07	3.89	3.86	2.46
	Yogurt	4.38±0.85	4.16±0.99	-3.12 ^{***}	4.38±0.84	4.24±0.95	1.68	4.37 ^a	4.27 ^{ab}	4.15 ^b	3.69 [*]
Fruits	Apple	4.23±0.90	4.31±0.87	1.17	4.45±0.79	4.21±0.91	3.23 ^{***}	4.36 ^a	4.30 ^a	4.11 ^b	5.22 ^{**}
	Pear	4.24±0.93	4.26±0.91	0.34	4.44±0.81	4.19±0.94	3.32 ^{***}	4.33 ^a	4.28 ^{ab}	4.12 ^b	3.34 [*]
	Citrus	4.32±0.87	4.50±0.75	2.76 ^{**}	4.53±0.78	4.37±0.82	2.15 [*]	4.46	4.43	4.32	1.80
	Muskmelon	4.28±0.92	4.34±0.90	0.87	4.45±0.83	4.26±0.93	2.25 [*]	4.40 ^a	4.32 ^{ab}	4.18 ^b	3.59 [*]
	Banana	4.49±0.73	4.50±0.78	0.22	4.59±0.69	4.46±0.77	1.84	4.55	4.52	4.40	2.48
	Watermelon	4.38±0.82	4.27±0.98	-1.49	4.46±0.86	4.29±0.91	2.06 [*]	4.42	4.31	4.23	2.80
	Grape	4.37±0.85	4.47±0.78	1.55	4.49±0.84	4.40±0.81	1.13	4.52 ^a	4.41 ^{ab}	4.31 ^b	4.14 [*]
	Strawberry	4.46±0.75	4.55±0.74	1.65	4.63±0.70	4.46±0.75	2.42 [*]	4.59 ^a	4.53 ^a	4.37 ^b	5.63 ^{**}

* : p<.05, ** : p<.01, *** : p<.001

기 등을 저학년 학생(1~2학년)이 고학년(3학년)보다 유의성 있게 더 좋아하는 것으로 나타났다. 1학년의 기호도가 가장 높게 나타났고, 3학년 학생이 음식기호도가 가장 낮게 나타났다.

IV. 요약 및 제언

본 연구는 광주·전남지역의 중학생 693명을 대상으로, 학교 급식을 경험한 중학생들의 음식 기호도를 조사하여 균형 잡힌 영양공급과 바른 식습관을

을 형성하면서 피급식자의 만족을 충족시켜 학교 급식의 질을 향상시키기 위한 기초 자료를 제공하고자, 설문조사를 실시하고, 통계 처리한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 음식 기호도는 주식류는 김밥(4.25), 김치볶음밥(4.22), 비빔밥(4.20), 짜장밥(4.07), 오므라이스(4.06) 등의 일품 음식류를 좋아하였다. 면류는 만두국(4.15), 짜장면(4.08), 라면(4.04)을 좋아하였고, 국류, 찌개류 및 탕류는 김치찌개(4.16), 갈비

탕(4.06)을 좋아하였다. 반찬류는 탕수육(4.41), 양념통닭(4.37), 돈까스(4.36), 만두튀김(4.31), 소시지볶음(4.10), 돼지갈비찜(4.10), 돼지불고기(4.09), 쇠불고기(4.08), 새우튀김(4.06), 오징어링튀김(4.05), LA갈비찜(4.00) 등을 좋아하였다. 간식 및 후식류는 단팥빵(4.31), 피자(4.29), 샐러드빵(4.29), 햄버거(4.27), 소보루빵(4.20), 샌드위치(4.19), 떡볶이(4.21), 과일샐러드(4.12), 요구르트(4.27), 요플레(4.17), 딸기(4.50)를 비롯한 모든 과일류를 좋아하였다. 한편 무침류는 기호도가 낮았는데 그 중에서 근대무침(2.10), 썩갓나물(2.14), 해파리냉채(2.18)가 낮았다.

2. 성별에 따른 기호도는 남학생이 여학생보다 짜장밥(4.15, 3.98), 만두국(4.22, 4.07), 쇠고기두부국(3.21, 2.99), 쇠고기미역국(3.24, 2.99), 갈비탕(4.18, 3.92), 곰탕(3.74, 3.25), 육개장(3.85, 3.52), 닭볶음(3.76, 3.52), 돼지불고기(4.20, 3.97), 쇠불고기(4.21, 3.95), 돼지갈비찜(4.18, 4.01), 돼지고기전(3.90, 3.50), 햄·소시지전(4.02, 3.79), 우유(4.10, 3.81), 요구르트(4.38, 4.16) 등 주로 주식 및 부식류를 유의성 있게 좋아하는 것으로 나타났다. 남학생보다 여학생이 기호도가 높은 것은 김밥(4.16, 4.34), 떡볶이(4.11, 4.31), 콩나물국(3.19, 3.42), 오징어링튀김(3.96, 4.14), 오이무침(2.65, 2.96), 콩나물무침(2.86, 3.06), 김치전(3.74, 3.98), 과일샐러드(3.99, 4.27), 옥수수샐러드(3.66, 3.96), 굴(4.32, 4.50) 등을 좋아하여 남학생에 비해 간식 및 후식류를 유의성 있게 더 좋아하였다.

거주지에 따른 기호도는 일관된 경향을 보여 광주에 거주하는 학생이 전남에 거주하는 학생보다 김정쌀밥(3.51, 3.32), 차수수밥(3.22, 2.97), 차초밥(3.17, 2.91), 비빔밥(4.39, 4.15), 짜장밥(4.23, 4.02), 단팥빵(4.42, 4.27), 팔죽(3.39, 3.11), 닭죽(3.49, 3.14), 경단(3.69, 3.46), 감자국(3.29, 2.96), 쇠고기두부국(3.36, 2.90), 쇠고기미역국(3.44, 3.02), 순두부찌개(3.84, 3.63), 갈비탕(4.19, 4.02), 곰탕(3.74, 3.43), 돼지고기케찹볶음(3.87, 3.61), 돈까스(4.48, 4.33), 돼지갈비찜(4.30, 4.04), 감자샐러드(3.53, 3.03), 옥수수샐러드(4.06, 3.73), 요플레(4.37, 4.11), 사과(4.45, 4.21), 배(4.44, 4.19), 굴(4.53, 4.37), 참외(4.45, 4.26), 수박(4.46, 4.29), 딸기(4.63, 4.46) 등을 유의성 있게 더 좋아하였다.

학년에 따른 기호도는 쌀밥, 김정쌀밥, 차수수밥, 김치볶음밥, 짜장밥, 햄버거, 소보루빵, 단팥빵, 짜장면, 만두국, 팔죽, 떡볶이, 감자국, 콩나물국,

돼지고기케찹볶음, 소시지볶음, 단무지무침, 김치전, 과일샐러드, 옥수수샐러드, 사과, 배, 굴, 바나나, 딸기 등을 저학년 학생(1~2학년)이 고학년(3학년)보다 더 유의성 있게 좋아하였다.

본 연구 결과를 중심으로 학교 급식의 질적 향상을 위한, 음식 기호도를 만족시킬 수 있는 급식이 되기 위해서는 주기적으로 기호도 조사를 실시하고, 그 결과를 고려한 식단을 제공함과 아울러 급식 제공 장소의 게시판에 각 연령대에 해당하는 기준량과 매회 공급되는 급식의 영양량을 제시함으로써 학생들이 영양량에 대해서 확신을 갖게 해야 한다. 또한 바람직한 방향으로 음식의 기호를 개선하기 위해서는 다양한 식단과 조리법을 개발하고, 복수 식단체를 도입하여 기호에 맞는 음식을 선택할 수 있게 하며, 자율 배식이나 음식 조절대 배치로 각 개인의 양을 조절할 수 있게 함으로써 음식의 양과 기호에 대한 만족도를 높이고, 잔반량의 감소로 환경오염도 줄일 수 있을 것으로 생각된다.

V. 참고문헌

1. Kyung Ae Kim, So Yeon Kim and Lan Hee Jung : A survey of the management school foodservice Korean J. Soc. Food Sci., 15(2), 1999
2. Fetzer, JN, Soit, PF and Mckinney, S : Typology of food preferences identified by nutrition food sort, J. A. Dietary, A., 85(8), p961-965, 1985
3. Einstein, AA and Hornstein, I : Food Preferences of college student and nutritional implications. J. food science 35, 429, 1970
4. Yun Son : A study on children's preference of food. Graduate School of Incheon University, 1988
5. Sun Hee Kim : A Survey of Food Habits of the Elderly Over Sixty Years of Age in Seoul. J. Korean Nutrition Society, 10(4), 19, 1977
6. Young, CM and Lafortune, TD : Effect of food preferences on nutrition Intake. J. A. Dietet A, 33-98, 1957
7. Soon Jeoung Hong : A study of dietary survey and food preference of high school and middle school students. Graduate School of Education Yonsei University, 1985
8. Eun Young Kim : A study on the satisfaction on food service and food preferences of the elementary school students, Graduate School of Education Chonnam National University, 1999
9. Jung Son Ryu : Studies on the food preference, nutritional evaluation and dietary pattern on high school food services. Graduate School of Silla University, 2000
10. Young Hee Son : The study on the satisfaction level on the school feeding and food preferences of elementary school children. Graduate School of Education Kangwon

- National University, 1999
11. Gyu Bong Lee : Studies on the primary school feeding and its improvement in Yong-in city. Graduate School of industrial and information science Kyung Hee University, 1999
 12. Hae Suk Jo : A study of dietary survey and food preference of middle school students. Graduate School of Education Korea University, 1993
 13. Mal bun Kim, Yun Kyung Lee and Hae Sung Lee : Eating habits and dietary fiber intakes of teenagers in rural, fishing, and urban areas. J. East Asian Soc. Dietary life, 7(3), 341-354, 1997
 14. Hyun Ju Jung, Soo Jae Moon, Lil Ha Lee, Choon Hie Yu, Hee Young Paik, Il Sun Yang and Hyun Kyung Moon : Evaluation of Elementary School Foodservice Menus on Its Nutrient Contents and Diversity of the Food Served. J. Korean Nutrition Society, 30(7) 854-869, 1997
 15. Ji Young Kim : This study of high lunch program and menu development analysis for provided food. Graduate School of Education Dongguk University, 2000
 16. Hyang Ja Yi, Jong Hee Chyun : A Study on the Relationship between Food Habits, Food Preferences and Personality Traits of Children. J. Korean Home Economics Association, 27(2), 92, 1987
-
- (2002년 9월 5일 접수, 2003년 2월 13일 채택)