

## 인천지역 대학생의 식행동과 대학급식소 이용실태

노 정 옥<sup>1)†</sup> · 우 경 자<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>전북대학교 식품영양학과, <sup>2)</sup>인하대학교 식품영양학과

### A Study on the Dietary Behavior of Students and Utilization of University Foodservice in Incheon Area

Jeong Ok Rho<sup>1)</sup> and Kyung Ja Woo<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Dept. of Food Science and Human Nutrition, Chonbuk National University

<sup>2)</sup>Dept. of Food and Nutrition, Inha University

#### Abstract

This study was conducted to investigate the dietary behavior and utilization of university foodservice in Incheon area. Self administered questionnaires were collected from 305 students. Statistical data analysis was completed using a SPSS v. 10.0 program. The results are summarized as follows: Most students had poor dietary behavior, such as skipping meals. Only 21.4% of male students and 30% of female students responded to have breakfast regularly. About 60% of students were utilizing for lunch at the university foodservice and 3.9% of them for dinner, which mainly caused by the reasons "low price", "time saving", "near place". In particular, only 21% of students used the university foodservice daily. More than 80% of students responded to have lunch at restaurants around campus when they did not have meals at the university foodservice. Reasons for not utilizing the university foodservice were responded as simple menus and tasteless, etc. Recommendations for the improvements of the university foodservice can be summarized as menu variation, emphasis on taste, reducing of noise, expending opening time, reducing waiting time, sanitation, change of old utensils and comfortable atmosphere of dining hall.

Key words: university foodservice, dietary behavior, utilization, improvement.

#### I. 서 론

오늘날의 식생활과 영양상태는 양적·질적으로 향상된 식품섭취로 매우 향상되었으나 산업화와 가족제도의 변화, 주부의 취업확대, 생활양식 등의 변화로 가정에서 식사를 할 기회가 적어지면서 외식기회가 증가하고 있다(Rho 2001). 2001년도 국민건강·영양조사에 의하면 조사대상의 31.7%는 매일 외식을 하며 7~29세 젊은층의 경우 매일 외식하는 비율이 40~45%로 조사되었다(Ministry of Health and Welfare 2002). 이 같은 외식인구의 증가에 따라 단체급식 또는

외식업체의 규모도 점차 대형화되고 있으며 이제는 간식이 아닌 한끼의 식사로서의 고객의 인식변화와 함께 외식산업의 소비형태는 음식의 양의 시대에서 질의 시대로 전환되고 있다(Hong 2003). 이처럼 고객의 욕구가 다양해지고 경쟁이 심화되는 가운데 고객의 요구에 대한 끊임없는 연구와 보완만이 살아남을 수 있다는 점을 인식한 단체급식 및 외식업체의 경영자들은 모든 서비스 분야에서 고객만족에 초점을 둔 품질경영에 관한 논의를 활발히 하고 있다(Bottler & Rho 2001, Kim 등 2001, Yang 등 2000a). 특히 대학생들은 외식업소이용률이 높고 음식과 서비스에 대한 특별한 기호도를 가지며(Yang 1995) 입맛의 다양화, 고급화가 되고 있어 학교급식소에 대한 대학생들의 요구도 점점 다양해지고 있다(Yang 등 2000b). 그러나 많은 대학생은 갑자기 자유로워진 생활로 불규칙한 식사 또는 결식, 부적당한 간식 등으로 영

†Corresponding author : Jeong Ok Rho,  
Tel: 063-270-4135, E-mail : jorho@moak.chonbuk.ac.kr

양섭취에 문제가 있으므로(You 등 1994) 대학생들의 경제적 부담을 고려하면서 영양적인 식사를 할 수 있도록 배려하여야겠다. 특히 교내 학교급식소의 질적 향상을 통하여 학생들의 학교급식소이용률을 높임으로써 급식소의 경영향상은 물론 학교급식이 단순히 식사만을 제공하는 것이 아니라 올바른 식습관에 대한 교육의 장이 되도록 하여야 할 것이다(Rho & Woo 2003).

현재 대학급식은 과거의 영세적·비전문적인 개인입대형태의 운영에서 학교의 직영이나 위탁경영으로 운영되고 있으나(Yang 등 1998) 노무비를 줄이기 위해 경험이 적은 직원 및 part time인력활용에 따른 관리 소홀로 위생 및 식품안전 등에서 문제점이 발생되고 있으며(Cho & Hong 1998) 학생들도 제공되는 급식의 질에 불만족한 것으로 보고된 바 있다(Kim 등 2000). 일반적으로 급식소의 불만족고객은 불만사항을 언급하여 시정되도록 하기보다는 다른 급식소를 선택하는 것(Bottler & Rho 2001)으로 조사되었는데 대학 급식소의 경우 급식의 품질에 불만족한 학생들이 학교식당이 아닌 외부식당 이용률이 점점 높아진다면 결국 대학급식소존폐에 영향을 미치게 될 것이다(Rho & Woo 2003). 따라서 대학급식소가 보다 나은 급식서비스의 품질을 향상시키기 위해서는 급식의 객관적인 평가는 물론 학생들의 급식서비스에 관한 요구를 지속적으로 파악하여 문제점을 보완하는 등의 적절한 대책을 실행함으로써 학생들의 대학급식소에 대한 만족도를 높이고 급식소경영의 효율성을 극대화하여야 할 것이다(Kwak & Chang 1997).

대학급식 및 대학생의 식행동과 관련된 연구로는 식품섭취에 따른 영양실태조사(Cheong 등 2001, Lee & Chang 2003, You 등 1994), 기호도 조사(Choi 등 2001, Shin & Seo 1995), 대학급식이용실태(Kim 등 2000, Han 1992, Hwang 등 1997, Park & Chang 1998), 대학급식소 운영체계(Cho & Hong 1998, Yang 등 1995, Yang 등 2000b) 및 급식만족도 조사(Yang 등 1998) 등 다양한 관점에서 연구되어 왔으나 인천지역 대학생의 식행동과 대학급식소의 이용에 관한 연구는 많지 않다. 따라서 본 연구에서는 인천지역 대학생의 식행동과 직영으로 운영되고 있는 대학급식소의 이용실태 및 급식품질의 문제점을 파악하여 보다 나은 급식소의 운영을 위한 개선방안을 제시하여 급식서비스의 질을 향상시키는데 기초자료로 제공하고자 한다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사대상 및 기간

대학생들의 식행동 및 대학급식소의 이용실태를 조사하기

위하여 인천소재 대학교의 학생을 대상으로 하여 2003년 6월 9일부터 6월 27일까지 설문조사를 하였다. 개발된 설문지는 식품영양학 전공 대학원생을 대상으로 예비조사를 하였으며 확인된 문제점들을 보완·수정한 후 설문지를 완성하였다. 설문지는 전공이 다른 총 305명의 대학생을 표본으로 조사하였으며 강의시작 전에 방문하여 학생들에게 설문지의 실시목적을 설명하고 설문지를 배포하여 그 자리에서 직접 기입하도록 하였다. 본 연구를 위하여 설문지는 총 310부를 배포하여 총 309부가 회수되었으며 이중 불충분하게 응답한 4부를 제외한 305부(98.7%)를 분석자료로 사용하였다.

### 2. 연구내용 및 분석방법

본 연구를 위해 개발된 설문지는 선행연구(Kim 등 2000, Park & Chang 1998, Hwang 등 1997)를 참조하여 조사대상자의 일반사항 7문항, 식사에 관한 일반적 사항 4문항, 학교급식소이용실태 5문항 및 학교급식소의 개선사항 1문항으로 구성하였다. 학교급식소의 개선점조사에서는 개선의 필요성을 3점척도로 평가하였다. '반드시 개선' 3점, '서서히 개선' 2점, '개선이 필요 없다'는 1점으로 평가하였다.

### 3. 통계처리

자료의 분석은 SPSS(Statistical Package for the Social Science)를 이용하여 빈도, 평균, 표준편차를 구하였다. 독립된 두 집단의 평균값을 비교할 때는 두 표본 t-검정(two sample t-test) 방법을 이용하여 집단간의 차이를 분석하였으며 조사대상자의 인적사항에 따른 학교급식소의 이용실태 등은  $\chi^2$ 검정을 이용하여 차이를 분석하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반사항

본 연구는 인천에 위치한 대학교에 재학중인 305명을 대상으로 하였으며 조사대상자의 일반적 사항은 Table 1과 같다. 남학생 47.5%, 여학생 52.5%이었으며 남학생의 평균연령은 25.13세, 여학생은 21.59세였다. 전공은 문과 85.2%, 이과 14.8%이었고 학생들의 거주상태는 남녀 학생 모두 가족과 함께 사는 경우(63.9%)가 가장 많았으며 자취, 기숙사, 하숙, 친척집의 순으로 조사되었다. 출생지는 남녀 학생 모두 서울출생자가 가장 많았으며 다음으로 인천, 전라도, 경상도, 경기도의 순이었다. 주성장지는 인천, 서울, 경기도의 순으로 대부분 경인지역에서 성장한 것으로 조사되었다. 조사대상자의 한달 용돈은 21~30만원이 가장 많은 비율을 차지하였다.

Table 1. General characteristics of the subjects N(%)

Categories	Male	Female	Total
Sex	145(47.5)	160(52.5)	305(100)
Age(years)	25.13±2.44	21.59±1.83	
Major			
Social science	135(93.1)	125(78.1)	260(85.2)
Natural science	10( 6.9)	35(21.9)	45(14.8)
Type of residence			
One's own house	68(46.9)	127(79.4)	195(63.9)
Relative's	-	5( 3.1)	5( 1.6)
Dormitory	8( 5.5)	2( 1.3)	10( 3.3)
Boarding	2( 1.4)	5( 3.1)	7( 2.3)
Self-Boarding	67(46.2)	21(13.1)	88(28.9)
The other	-	-	-
Birth area			
Seoul	42(29.0)	63(39.4)	105(34.4)
Incheon	31(21.4)	35(21.9)	66(21.6)
Kyungkido	6( 4.1)	16(10.0)	22( 7.2)
Kangwondo	8( 5.5)	4( 2.5)	12( 3.9)
Choongchungdo	11( 7.6)	10( 6.3)	21( 6.9)
Kyungsangdo	18(12.4)	10( 6.3)	28( 9.2)
Pusan	6( 4.1)	7( 4.4)	13( 4.3)
Jeonlodo	20(13.8)	15( 9.4)	35(11.5)
Jejudo	3( 2.1)	-	3( 1.0)
The other	-	-	-
Grown area			
Seoul	38(26.2)	34(21.3)	72(23.6)
Incheon	43(29.7)	61(38.1)	104(34.1)
Kyungkido	12( 8.3)	35(21.9)	47(15.4)
Kangwondo	8( 5.5)	3( 1.9)	11( 3.6)
Choongchungdo	10( 6.9)	7( 4.4)	17( 5.6)
Kyungsangdo	13( 9.0)	8( 5.0)	21( 6.9)
Pusan	3( 2.1)	5( 3.1)	8( 2.6)
Jeonlodo	17(11.7)	7( 4.4)	24( 7.9)
Jejudo	1( 0.7)	-	1( 0.3)
The other	-	-	-
Monthly expense (10,000-W)			
<10	5( 3.4)	10( 6.3)	15( 4.9)
11~20	25(17.2)	45(28.1)	70(23.0)
21~30	50(34.5)	61(38.1)	111(36.4)
31~40	30(20.7)	29(18.1)	59(19.3)
41~50	20(13.8)	8( 5.0)	28( 9.2)
51<	15(10.3)	7( 4.4)	22( 7.2)

Mean ± S.D.

## 2. 식사섭취현황

조사대상자의 식사섭취실태는 Table 2와 같다. 매일 아침 식사를 한다고 대답한 남학생은 21.4%, 여학생은 30.0%이었

으며 남학생의 24.1%, 여학생의 11.9%는 아침식사를 전혀 하지 않는 것으로 응답하여 대다수의 학생들이 아침식사를 규칙적으로 하지 않음을 알 수 있었다. 아침결식율의 성별비교결과 남학생이 여학생보다 유의적( $p<0.05$ ) 높았는데 이는 대학생의 하루식사의 섭취실태를 조사한 Shin & Seo(1995)의 조사결과와 동일한 결과이었다. 성별에 따라 유의적이지는 않았지만 선호하는 점심식사의 종류는 남학생의 94.5%, 여학생의 90.6%가 밥이 있는 한식류를 가장 선호하였으며 그 다음으로는 국수류 또는 라면이었다. 이는 Roh & Yoo(1989)의 연구에서 서울지역 학생이 점심식사때 자주 이용하는 식당형태가 남학생의 경우 학교식당 한식부, 여학생은 학교 밖의 분식집이었던 결과와는 차이가 있었으나 Lee & Yoo(1995)의 대학생의 점심식사형태조사에서 76.2%의 조사대상자가 밥 위주의 식사를, 그 다음으로는 라면, 국수류(18.7%) 순서로 나타난 결과와는 동일하였다. 저녁식사의 규칙성은 성별에 따라서 유의적인 차이가 있으며( $p<0.05$ ) 남학생의 11.7%, 여학생의 6.3%가 매일 집에서 저녁식사를 한다고 응답하여 남학생이 여학생보다 집에서 식사하는 횟수가 많은 것으로 나타났다. 그러나 90% 이상의 대학생들의 저녁식사는 불규칙한 것으로 나타났으며 특히 조사대상학생의 14.1%는 전혀 집에서 저녁식사를 하지 못한다고 답하였다. 이는 Jeong & Kim(2001)의 연구에서 제주도 대학생의 경우 남학생 0.4%, 여학생 6.6%가 항상 저녁을 외식으로 하는 것으로 조사된 결과보다 높은 비율이었다. Rho & Woo(2003)는 대학생들은 불규칙한 수업 및 친구와의 약속 등으로 저녁식사의 섭취가 규칙적이지 못하고 늦은 시간의 야식섭취로 다음날의 아침식사를 거르게 되어 더욱 불규칙한 식생활을 한다고 하였다. 그러나 대학생들은 이처럼 식생활이 불규칙하지만 하루식사중 저녁식사를 가장 중요하게 생각하고 있으며 특히 남학생들은 저녁식사, 점심식사, 아침식사의 순으로 여학생은 점심식사, 저녁식사, 아침식사의 순으로 중요하게 인식하고 있어 유의적인 차이가 있었다( $p<0.05$ ). 이는 Cheong 등(2001)의 연구에서 남학생들은 아침식사보다 저녁식사가 여학생은 점심식사가 아침식사보다 중요하다고 인식하고 있는 결과와 일치한 결과이었다. 그러나 Table 3에서 보듯이 조사대상자의 거주형태에 따른 중요식사는 대학생의 거주상태에 상관없이 저녁식사이었다. 거주형태에 따른 아침식사의 규칙성에서는 하숙하는 조사대상자의 42.9%, 가족과 함께 거주하는 대학생의 34.4%가 규칙적으로 아침식사를 하는 것으로 거주형태에 따라 유의적인 차이가 있었다( $p<0.001$ ). 이는 가족과 함께 거주하는 경우 아침식사를 주로 어머니가 준비하여 가족과 함께 식사할 기회가 있으며(Rho & Woo 2003) 하숙의 경우도 하숙집아주머니가 준비한 식사

**Table 2. Dietary behaviors of the subjects**

N(%)

Categories	Male (n=145)	Female (n=160)	Total (n=305)	Significance
<b>Breakfast regularity</b>				
Every morning	31(21.4)	48(30.0)	79(25.9)	p = 0.031*
5~6/week	13( 9.0)	22(13.8)	35(11.5)	
3~4/week	25(17.2)	31(19.4)	56(18.4)	
1~2/week	41(28.3)	40(25.0)	81(26.6)	
None	35(24.1)	19(11.9)	54(17.7)	
<b>Favorite lunch menu</b>				
Korean foods	137(94.5)	145(90.6)	282(92.5)	p = 0.127 <sup>NS</sup>
Western-style foods	2( 1.4)	3( 1.9)	5( 1.6)	
Chinese foods	2( 1.4)	-	2( 0.7)	
Noodle/Ramyun	4( 2.8)	12( 7.5)	16( 5.2)	
Cookies/Beverage	-	-	-	
The other	-	-	-	
<b>Dinner regularity</b>				
Everyday	17(11.7)	10( 6.3)	27( 8.9)	p = 0.012*
5~6/week	21(14.5)	18(11.3)	39(12.8)	
3~4/week	28(19.3)	46(28.8)	74(24.3)	
1~2/week	51(35.2)	71(44.4)	122(40.0)	
None	28(19.3)	15( 9.4)	43(14.1)	
<b>Most important meal</b>				
Breakfast	14( 9.7)	24(15.0)	38(12.5)	p = 0.028*
Lunch	40(27.6)	63(39.4)	103(33.8)	
Dinner	76(52.4)	60(37.5)	136(44.6)	
None	15(10.3)	13( 8.1)	28( 9.2)	

\*: p<0.05 by  $\chi^2$ -test, <sup>NS</sup>: Not significance.**Table 3. Dietary behavior by type of residence of the subjects**

N(%)

Categories	One's own house (n=195)	Relative's (n=5)	Dormitory (n=10)	Boarding (n=7)	Self-boarding (n=88)	Total (n=305)	Significance
<b>Most importance meal</b>							
Breakfast	31(15.9)	-	-	1(14.3)	6( 6.8)	38(12.5)	p = 0.209 <sup>NS</sup>
Lunch	67(34.4)	3(60.0)	4(40.0)	2(28.6)	27(30.7)	103(33.8)	
Dinner	80(41.0)	1(20.0)	6(60.0)	2(28.6)	47(53.4)	136(44.6)	
None	17( 8.7)	1(20.0)	-	2(28.6)	8( 9.1)	28( 9.2)	
<b>Regularity of breakfast</b>							
Every morning	67(34.4)	-	-	3(42.9)	9(10.2)	79(25.9)	p = 0.000***
5~6/week	26(13.3)	-	2(20.0)	1(14.3)	6( 6.8)	35(11.5)	
3~4/week	40(20.5)	2(40.0)	2(20.0)	-	12(13.6)	56(18.4)	
1~2/week	48(24.6)	3(60.0)	5(50.0)	1(14.3)	24(27.3)	81(26.6)	
None	14( 7.2)	-	1(10.0)	2(28.6)	37(42.0)	54(17.7)	

\*\*\*: p<0.001 by  $\chi^2$ -test, <sup>NS</sup>: Not significance.

를 다른 학생들과 함께 하는 환경 때문으로 사료된다. 자취를 하는 조사대상자는 10.2%만이 규칙적으로 아침식사를 하며 42.0%는 전혀 하지 못한다고 답하였다. 친척집 또는 기숙사에 거주하는 경우 아침식사를 하지 않는 것으로 나타났다. 따라서 대학생들에게 하루를 능률적이고 건강하게 보낼 수 있는 원동력이 규칙적인 식사임을 강조하는 영양교육이 지속적으로 필요하겠다.

### 3. 학교급식소의 이용실태

대학급식소이용에 관한 조사결과는 Table 4와 같다. 조사대상자중 61.0%는 점심식사를 하기 위하여 학교급식소를 이용하며 3.9%는 저녁식사를 하기 위하여 이용하고 있었다. 특히 남학생의 59.3%, 여학생의 62.5%가 학교식당에서 점심식사를, 남학생의 22.8%와 여학생의 2.5%는 점심·저녁식사 2끼를 학교급식소에서 하며 남학생의 13.8%와 여학생의 31.3%는 학교급식소를 전혀 이용하지 않는 것으로 남학생이 여학생보다 학교급식소를 이용하는 비율이 유의적으로 높았다 ( $p<0.001$ ). 학교식당이용횟수는 '1주일에 1~2회'가 23.0%, '1주일에 3~4회'가 17.0%, '한달에 1~2회'가 17.0%, '하루에 1번 이용'이 14.1%, '하루에 2번 이용' 6.9%의 순이었다. Hwang

등(1997)의 연구에 의하면 경기북부지역 대학생이 학교급식소를 거의 매일 이용하는 비율이 53.6%이었으며 Park & Chang(1998)의 대전지역 대학생의 학교급식소이용빈도 조사 결과에서는 30.7%의 대학생들이 거의 매일 이용하며 Shin & Kim(1995)의 부산지역 대학생의 식행동조사에서 조사대상 학생의 53%가 식사해결을 위하여 교내급식소를 이용하였으나 본 조사에서는 21.0%의 학생만이 매일 학교급식소를 이용하는 것으로 조사되었다. 남학생이 여학생보다 매일 학교급식소를 이용하는 경우가 더 많다고 보고한 Lyu(1993)와 Yang 등(1995)의 조사결과와 같이 본 조사에서도 남학생의 학교급식소 이용률이 여학생보다 유의적으로 높았다 ( $p<0.001$ ). 학교급식소를 이용하지 않는 경우 식사해결방법으로는 조사대상학생의 83.9%가 '학교 밖의 식당이용', 7.5%는 '집에서 먹는다', 5.9%는 '학교내의 스낵코너이용', 2.3%는 '도시락 지참'으로 조사되었다( $p<0.001$ ). 남학생의 경우 집에서 점심식사를 하는 비율이 여학생보다 높은데 이는 남학생이 여학생보다 자취비율이 높은 것과 관련이 있는 것으로 사료된다(Table 1 참조). 본 조사에서 학교급식소를 매일 이용하는 비율이 낮고 학교 밖의 식당이용률이 높은 결과를 볼 때 조사대상자들이 학교급식소에서 제공되는 급식에 만족하

Table 4. Utilization of university foodservice

N(%)

Categories	Male (n=145)	Female (n=160)	Total (n=305)	Significance
Purpose of using the university foodservice				
Lunch	86(59.3)	100(62.5)	186(61.0)	p = 0.000***
Dinner	6( 4.1)	6( 3.8)	12( 3.9)	
Lunch & Dinner	33(22.8)	4( 2.5)	37(12.1)	
None	20(13.8)	50(31.3)	70(23.0)	
Frequency of using the university foodservice				
1 time/day	34(23.4)	9( 5.6)	43(14.1)	p = 0.000***
2 times/day	16(11.0)	5( 3.1)	21( 6.9)	
1~2 times/week	35(24.1)	35(21.9)	70(23.0)	
3~4 times/week	27(18.6)	25(15.6)	52(17.0)	
1~2 times/month	19(13.1)	33(20.6)	52(17.0)	
None	14( 9.7)	53(33.1)	67(22.0)	
Ways to eat the lunch in the case of not using the university foodservice				
Home	19(13.1)	4( 2.5)	23( 7.5)	p = 0.002**
Campus cafeteria & snack corner	12( 8.3)	6( 3.8)	18( 5.9)	
Restaurants around campus	112(77.2)	144(90.0)	256(83.9)	
Lunch box	2( 1.4)	5( 3.1)	7( 2.3)	
The other	-	1( 0.6)	1( 0.3)	

\*\* :  $p<0.01$ , \*\*\* :  $p<0.001$  by  $\chi^2$ -test.

지 못하고 있는 것으로 사료된다.

학교급식소를 이용하는 이유는 Table 5와 같이 '가격저렴'이 34.6%, '시간절약'이 25.3%, '위치가 가까워서'가 24.4%이었으며 그 다음으로는 '달리 식사할 곳이 없어서' 5.1%, '친구들이 이용하므로' 3.5%, '위생적이므로' 2.5%, '맛이 좋아서' 2.4%이었다. Park & Chang(1998)은 대학생들이 학교급식소를 이용하는 이유가 '가격이 저렴해서', '시간절약', '위치가 가까워서', '달리 먹을 만한 장소가 없어서'라고 하였는데 본 조사도 일치한 결과를 나타냈다. 그러나 Hwang 등(1997)의 연구에서 '달리 먹을 만한 장소가 없어서'가 주 이유였던 경기북부지역 대학생들의 학교식당이용 이유와는 차이가 있었다. Yang 등(1998)의 연구에서 대학급식소에서 전반적인 만족도에 영향을 미치는 요인으로 음식과 위생이 유의적인

**Table 5. Reasons for using the university foodservice**  
N(%) (Plural answer)

Categories	Male	Female	Total
Low price	116(35.4)	101(33.7)	217(34.6)
Time saving	88(26.8)	71(23.7)	159(25.3)
Near place	76(23.2)	77(25.7)	153(24.4)
For the taste	3( 0.9)	12( 4.0)	15( 2.4)
For the hygienic	8( 2.4)	8( 2.7)	16( 2.5)
Because of friends	18( 5.5)	4( 1.3)	22( 3.5)
No other place to eat	14( 4.3)	18( 6.0)	32( 5.1)
Variety of menus	2( 0.6)	7( 2.3)	9( 1.4)
For the kindness	-	1( 0.3)	1( 0.2)
More convenient	-	-	-
For the quantity	3( 0.9)	1( 0.3)	4( 0.6)
Total	328(100)	300(100)	628(100)

**Table 6. Reasons for not using the university foodservice**  
N(%) (Plural answer)

Categories	Male	Female	Total
Small quantity	16( 5.9)	2( 0.7)	18( 3.2)
Bad taste	58(21.2)	63(22.4)	121(21.8)
Not enough variety	54(19.7)	74(26.3)	128(23.1)
Consumes too much time	40(14.6)	42(15.0)	82(14.8)
Too much crowd	38(13.9)	49(17.4)	87(15.7)
Unhygienic	11( 4.0)	12( 4.3)	23( 4.2)
Expensive	2( 0.7)	1( 0.4)	3( 0.5)
Unkindness	2( 0.7)	1( 0.4)	3( 0.5)
Kind of side dish	35(12.8)	20( 7.1)	55( 9.9)
Too much noisy	13( 4.7)	15( 5.3)	28( 5.0)
Opening time	5( 1.8)	2( 0.7)	7( 1.3)
Total	274(100)	281(100)	555(100)

것으로 분석되었으나 본 연구에서는 음식의 맛(2.4%), 위생(2.5%) 및 메뉴(1.4%) 등은 학생들의 식당이용에 영향을 주지 못한 것으로 나타난 결과를 볼 때 조사대상학생들은 학교급식소의 식단이나 음식에 대한 만족정도가 낮으며 식단의 단조로움에 대하여 불만족한 것으로 사료된다. 이는 Table 6의 학교급식소를 이용하지 않는 이유조사결과에서 확인할 수 있다. 조사대상학생의 23.1%는 '메뉴가 다양하지 않아서', 21.8%는 '음식 맛이 없어서', 15.7%는 '복잡한 분위기 때문에', 14.8%는 '기다리는 시간이 길어서' 학교급식소를 이용하지 않는다고 답하였다. 이외에 '반찬수가 적어서', '소음이 크기 때문에', '비위생적이므로', '양이 적으므로', '운영시간 때문에' 등의 순으로 조사되었다. 특히 남학생의 12.8%는 반찬가짓수가 적어서, 5.9%는 식사의 양이 적기 때문에 이용하지 않는 것으로 조사되었다. 가격 때문에 이용하지 않는 학생은 조사대상자의 0.5%로 낮은 비율이었다. 이 결과로 볼 때 학생들은 가족적인 분위기의 학교급식소에서 보다 나은 질의 식사를 원하고 있으나 학교급식소의 저렴한 식사가격 이외의 다른 요인들에는 불만족하고 있음을 알 수 있다.

#### 4. 학교급식소의 개선점

학교급식소의 개선점에 대한 학생들의 의견을 조사한 결과는 Table 7과 같다. 대학생들은 '메뉴의 다양화', '음식 맛의 향상', '소음제거', '운영시간의 연장', '기다리는 시간의 단축', '위생적인 관리', '식기의 교체', '음악의 설치', '식당입구의 분위기'의 개선을 원하는 것으로 조사되었다. 메뉴의 다양화, 음식 맛의 향상, 음악의 설치는 여학생보다 남학생이 더 개선됨을 희망하였다. 이는 학교급식소이용률이 남학생이 여학생보다 높았던 점을 고려할 때 자주 이용하는 남학생들이 동일한 메뉴의 반복제공에 대하여 불만족하는 것으로 사료된다. 또한 조사대상자의 24~25%가 학교급식소이용이 유가 위치가 가까워서 시간절약이 가능하기 때문이라고 대답한 결과(Table 5 참조)를 볼 때 많은 학생들이 수업시간 때문에 제한된 시간만을 운영하는 학교급식소를 이용할 수 없기 때문에 운영시간 조정이 필요하다고 제한한 것으로 사료된다. 더욱이 학생들이 짧은 점심시간에 식사를 하기 위하여 강의실과 가까운 학교내 급식소로 한꺼번에 몰리기 때문에 급식을 받기까지 오래 기다려야 하는 불편이 있으므로 급식소의 배식과정에 아르바이트 학생을 활용하는 등의 개선이 필요하겠다. Kim 등(2000)은 학교급식의 경우 많은 인원이 동시에 급식을 실시하므로 위생과 청결에 보다 각별한 관리가 요구된다고 하였는데 본 조사에서는 남학생보다 여학생이 더 높게 '위생적인 관리'의 필요성을 평가하였다. 이는 대학생들이 맛있고 다양한 음식의 요구와 함께 위생에 대한 관

Table 7. The necessary improvements for the university foodservice

Categories	Male	Female	Mean±S.D.	T-value
Variety of menus	2.46±0.57	2.44±0.58	2.45±0.57	0.279 <sup>NS</sup>
Improve the taste	2.37±0.61	2.34±0.65	2.35±0.63	0.481 <sup>NS</sup>
Increase of quantity	1.94±0.78	1.86±0.69	1.90±0.73	1.052 <sup>NS</sup>
Hygienic control	2.21±0.63	2.31±0.57	2.26±0.60	-1.348 <sup>NS</sup>
Lower the price	1.78±0.77	1.83±0.73	1.80±0.75	-0.532 <sup>NS</sup>
Temperature of foods	1.78±0.64	1.81±0.60	1.80±0.62	-0.469 <sup>NS</sup>
Kindness of employee	1.98±0.68	2.09±0.52	2.04±0.60	-1.568 <sup>NS</sup>
Change of utensils	2.22±0.65	2.22±0.62	2.22±0.63	0.027 <sup>NS</sup>
Extend the opening time	2.24±0.74	2.38±0.62	2.31±0.68	-1.793 <sup>NS</sup>
Reduce the waiting time	2.26±0.65	2.31±0.67	2.29±0.66	-0.670 <sup>NS</sup>
Change the atmosphere of entrance	2.07±0.69	2.19±0.64	2.13±0.67	-1.635 <sup>NS</sup>
Information board	2.01±0.67	2.10±0.61	2.06±0.64	-1.272 <sup>NS</sup>
Change of the illumination	1.95±0.67	1.93±0.61	1.94±0.64	0.280 <sup>NS</sup>
Music	2.27±0.73	2.16±0.66	2.21±0.70	1.336 <sup>NS</sup>
Reduce the noise	2.28±0.68	2.30±0.64	2.29±0.66	-0.227 <sup>NS</sup>

<sup>NS</sup>: Not significance.

심이 증가했음을 알 수 있는데 특히 오래된 식기를 대학생 취향에 맞는 위생적인 식기로의 교체는 급식소시설의 위생적인 관리를 가능하게 할 뿐만 아니라 학생들에게 급식소에 대한 선호도를 높일 수 있는 기회가 되리라 사료된다. 식당 입구의 분위기는 급식소 또는 학생들에 의하여 무질서하게 부착된 다양한 안내문 및 광고 때문에 복잡한 분위기를 유발하는 것으로 사료되므로 학생들이 필요한 안내문 등을 부착할 수 있도록 일정한 장소에 게시판을 설치하고 이용학생들에게 게시판 이용에 관한 안내를 주기적으로 실시함으로써 정리 정돈된 식당입구의 분위기를 조성할 수 있도록 하여야 할 것이다. 특히 소음제거를 위하여 식탁 및 의자의 다리에 소음을 줄일 수 있는 재료를 부착하여 불필요한 소음을 방지할 필요가 있으며 식당의 곳곳에 화분 등을 배치하여 식당의 분위기를 좀 더 가족적인 분위기로 전환함으로써 급식소를 이용하는 학생들이 학교식당을 단지 식사만을 위한 공간이 아니라 식사 후에 친구들과 함께 휴식을 취할 수 있는 공간으로써의 활용이 가능하도록 개선하여야 할 것이다. 또한 학생들은 급식소 종업원들이 좀 더 친절하기를 바라고 있으며 식단 및 급식소이용에 관한 안내가 시기 적절하게 제공되기를 희망하고 있었다. 그러나 배식되는 음식의 양, 가격, 음식의 온도 등은 대체로 만족하고 있어 개선이 시급하지 않은 것으로 조사되었다.

#### IV. 요약 및 제언

본 연구는 대학생의 식행동과 직영으로 운영되고 있는 대학급식소의 이용실태를 조사하여 식행동에 영향을 줄 수 있는 대학급식소의 문제점을 파악하여 개선방안을 제시하고자 인천지역 대학생의 견해를 조사한 것이다. 응답한 305부의 설문지를 분석한 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상은 남학생 145명(47.5%), 여학생 160명(52.5%)이었으며 남학생의 평균연령은 25.13세, 여학생은 21.59세였다. 전공은 문과 85.2%, 이과 14.8%이었고 학생들의 거주상태는 남녀학생모두 가족과 함께 사는 경우가 가장 많았으며 주성장지는 대부분 경인지역이었다. 한 달용돈은 21~30만원을 쓰는 학생이 가장 많았다.
2. 아침식사를 규칙적으로 한다고 답한 남학생은 21.4%, 여학생은 30.0%이었고 하숙생의 42.9%, 가족과 함께 거주하는 학생의 34.4%는 규칙적으로 아침식사를 하지 않으나 친척집, 기숙사거주의 경우는 아침식사를 하지 않았다. 선호하는 점심식사 종류는 남학생의 94.5%, 여학생의 90.6%가 한식류이었다. 저녁식사는 8.9%의 대학생만이 집에서 식사를 하며 남학생은 저녁식사>점심식사>아침식사, 여학생은 점심식사>저녁식사>아침식사의 순으로 중요하게 생각하고 있었다.

3. 대학생 중 61.0%는 점심식사, 3.9%는 저녁식사를 하기 위하여 대학급식소를 이용하며 조사대상자의 23.0%는 '1주일에 1~2회', 17.0%는 '1주일에 3~4회', 17.0%는 '한달에 1~2회', 14.1%는 '하루에 한번', 6.9%는 '하루에 2번'이용하고 있었다. 학교급식소를 이용하지 않는 경우 83.9%의 학생은 학교 밖의 식당에서, 7.5%는 집에서, 5.9%는 학교내의 스낵코너에서, 2.3%는 도시락을 지참하여 점심식사를 해결하였다.
4. 학교급식소를 이용하는 이유는 '가격저렴' 34.6%, '시간 절약' 25.3%, '위치가 가까워서' 24.4%, '달리 식사할 곳이 없어서' 5.1%, '친구들이 이용하므로' 3.5%, '위생적이므로' 2.5%, '맛이 좋아서' 2.4%이었다. 학교급식소를 이용하지 않는 주요이유는 '메뉴가 다양하지 않아서' 23.1%, '음식맛이 없어서' 21.8%, '복잡한 분위기 때문에' 15.7%, '기다리는 시간이 길어서' 14.8%이었으며 다른 이유로는 적은 반찬수, 큰 소음, 비위생적, 적은 음식양 및 운영시간의 제한이었다.
5. 학생들은 '메뉴의 다양화', '음식맛의 향상', '소음제거', '운영시간의 연장', '기다리는 시간의 단축', '위생적인 관리', '식기교체', '음악의 설치', '식당입구의 분위기'의 빠른 개선을 원하고 있으며 좀더 종업원들이 친절하며 식단정보 등의 안내가 시기 적절하게 제공되기를 희망하고 있었다. 배식음식의 양 및 온도, 가격은 만족하고 있으며 개선이 시급하지 않은 것으로 나타났다.

이상과 같이 남녀 대학생들은 불규칙한 식습관, 결식 및 외식경향이 큰 것으로 보이며 더욱이 학교급식소에서 제공되는 음식의 질에 불만족하고 있어 학교 밖의 식당이용률이 높은 것으로 나타났다. 또한 대부분의 학생들은 지금보다 나은 질의 식사와 조용하며 편안하게 식사를 할 수 있는 분위기가 조성된 학교급식소를 원하고 있었다. 그러나 학생들이 급식소의 저렴한 식사가격에 만족하고 있는 상황을 고려할 때 학생들이 보다 만족하는 급식서비스를 제공하기 위하여는 급식소에 대한 학교의 재정적인 지원의 증가는 물론 급식소에 대한 지속적인 관심이 있어야 하겠다. 이같은 개선을 통하여 학교급식소는 대학생들에게 영양적인 양질의 식사를 제공하는 것은 물론 대학생들이 바쁜 대학생활 속에서 재충전할 수 있는 휴식공간의 역할을 함으로써 대학급식소의 이용을 높이는 계기를 마련하여야 할 것이다.

## V. 문 헌

- Bottler J, Rho JO(2001) : Measuring quality in the food-service industry with the quality assessment process developed from the terms relating to quality in DIN EN ISO 9000: 2000. *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 49(2):58-70.
- Cheong SH, Kim JS, Lee MY, Lee JH, Jang KJ(2001) : Studies on self-perceived health and appearance, health-related lifestyles and dietary behaviors of Korean college students attending web class. *Korean J Comm Nutr* 3(2): 77-86.
- Cho SH, Hong SY(1998) : Assessment of food service management in university food service. *Korean J Soc Food Sci* 14(5):482-491.
- Choi YS, Yoo YJ, Kim JG, Nam SM, Jung ME, Chung CK(2001) : Food preferences and nutrient intakes of college students in Kangwon province. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 30(1):175-182.
- Han MJ(1992) : A survey of college students opinions on school cafeteria in Seoul area. *Korean J Dietary Culture* 7(2):113-118.
- Hong WS(2003) : Confronting strategy of foodservice industry to a changing environment. *Korean J Comm Nutr* 8(3):380-405.
- Hwang YK, Lee JH, Kim SH(1997) : A survey of college students opinions on school cafeteria in northern Kyungkido area. *Korean J Food & Nutr* 10(2):201-207.
- Jeong EJ, Kim JS(2001) : A study on dining-out behaviors of college students in Chju Do. *J Korean Home Ecos Asso* 39(7):21-36.
- Kim HY, Cho SY, Ryu SH(2001) : A study on the customers' expectation & satisfaction for food and service quality in restaurants. *Korean J Dietary Culture* 16(4):330-340.
- Kim HY, Kim HJ, Song YH(2000) : A study on preference value of utilizing university foodservices by female students in northern part of Seoul. *Korean J Dietary Culture* 15(4):295-306.
- Kwak TK, Chang HJ(1997) : Assessment of main management components for successful university foodservice operations by using SERVQUAL model. *J Korean Dietetic Asso* 3(2):123-140.
- Lee HB, Yoo YS(1995) : A study on lunch meal practice of the college students in Seoul area. *Korean J Dietary Culture* 10(3):147-154.
- Lee JH, Chang KJ(2003) : Regional differences in food intake and university among Korean college students of a nutrition education course through the internet. *Korean J*



- Comm Nutr 8(1):41-52.
- Lyu ES(1993) : A study on dietary behavior of college students in Pusan. Korean J Dietary Culture 8(1):43-54.
- Ministry of Health and Welfare(2002) : Report on 2002 National Health and Nutrition Survey - Nutrition Survey (I). p230.
- Park SW, Chang YS(1998) : A survey on the utilization university food service by student in Daejeon city. Korean J Soc Food Sci 14(4):400-406.
- Rho JO(2001) : Social meaning of the Institutional Household in South Korea and aspects of the courses in the Economics of the Institutional Household at South Korean universities from a German perspective. Hauswirtschaft und Wissenschaft 49(4):163-172.
- Rho JO, Woo KJ(2003) : A comparison of dietary behavior and health-related lifestyles of Food and Nutrition major and non-major university students in Incheon area. J East Asian Soc Dietary Life 13(3):155-166.
- Roh JM, Yoo YS(1989) : A study on the survey of eating out and food preference of college students in Seoul. J Korean Home Ecos Asso 27(2):65-74.
- Shin AS, Kim KJ(1995) : A study on the dietary culture practice of the university students at campus town in Pusan. J East Asian Soc Dietary Life 5(3):339-358.
- Shin MK, Seo ES(1995) : A study on the food habits and food preference of college students in Ik-San area. J Korean Home Ecos Asso 33(4):89-106.
- Yang IS(1995) : The past, present and future of the food-service industry. The Foodservice Management 95(2):102-107.
- Yang IS, Jang YJ, Kim SH, Kim DH(1995) : Assessing how the Yonsei university foodservice is perceived by the students: Toward an effective strategy formulation. Korean J Dietary Culture 10(4):327-337.
- Yang IS, Lee YE, Kim DH(1998) : Measuring attitude and satisfaction of Yonsei university students towards contracted vs. rented university foodservices. Korean J Dietary Culture 13(5):423-430.
- Yang IS, Kim HY, Shin SY, Kim SH(2000a) : Analysis of the customers' expectation and satisfaction for service quality in restaurants. Korean J Dietary Culture 15(1):41-49.
- Yang IS, Shin SY, Lee HY, Lee SJ, Chae IS(2000b) : Constructing strategic management plan for university foodservice using conjoint analysis and multidimensional scalling. Korean J Dietary Culture 15(1):51-58.
- You JS, Chang KJ, Byun KW(1994) : A study on nutritional intake of college students. Korean Home Ecos Asso 32(4):209-216.

(접수일: 2003년 8월 11일, 채택일: 2003년 8월 17일)