

군 급식에서의 제과제빵 메뉴의 추가 도입에 관한 연구

최정수[¶] · 채기수 · 문숙희

경남정보대학 식품과학계열

A Study on Addition of Bakery Menu in Military Foodservice

Jung-Su Choi[¶], Ki-Su Choe and Suk-Hee Moon

Subdivision of Food Science, Kyungnam College of Information & Technology

ABSTRACT

This study was carried out to investigate the preference and awareness of bakery menu addition in military foodservice. The results were as follow: 35.2% of the respondents replied that they ate baking menu 4 times a week before the Army entrance. Bakery consumed most frequently were franchise bakery and following by in-store bakery. Instead of the Army's square meal, bakery menu was supplied 2 times a week. 91% of respondent answered 'Like' for baking product. 94% of respondents preferred the square meal to the square meal plus bakery menu. Above respondents would like to have bakery menu 4 times a week, for having a breakfast, between meals or late-night meals. The favorite bakery menu was cakes in the military foodservice. As a result of awareness about bakery menu, Bageteu's awareness was the highest.

Finally, this study showed that addition of bakery menu in military foodservice as well as other foodservice were needed.

Key words : military foodservice, bakery menu, franchise, in-store bakery, cakes, bageteu.

I. 서 론

오늘날 우리사회는 눈부신 경제발전과 생활수준의 향상으로 식생활에 있어서 건강식과 영양식을 찾고 다이어트와 성인병 문제가 우리 생활의 최대의 관심사가 되고 있다. 특히 식생활의 변화는 우리의 경제성장이 사회, 문화적인 변화에도 기인하여 우리의 전통 식생활을 점진적으로 서구화시켜 나가고 있다. 이러한 식품 소비구조의 변화와 함께, 조리가 복잡하고 시간이 소요되는 식품보다는 편의식품에 대한 선호도와 종래의 열량만을 중시하던 식관습에서 탈피하여 맛, 영양 등 고급식품에 대한 선

¶ : 교신저자, cis@kit@ac.kr, 017-570-2726

호도가 증가하였으며, 건강과 위생에 대한 관심이 고조되어 식품 선택에 있어서 식품의 성분, 보관상태와 기간, 그리고 유해 물질의 잔류여부 등을 중시하게 되었다.

이와 같이 국민의 식생활이 변화됨에 따라 군에 입영하는 사병들의 부식에 대한 기호도 역시 고된 훈련 후에 무조건 배불리 먹으면 된다는 과거의 의식이 사라진 지 오래다. 군 장병들은 대부분 20대 초반의 나이로 사회의 식문화 변천을 주도한 세대들이다. 하기에 그들의 군 입영후의 식관습 또한 선택적 기호에 의해 부식을 선호하고 있다. 그래서 군 장병들의 체력 향상과 사기 양양을 위해 군급식의 질적인 향상은 시대적 변화에 적극적으로 맞추어 나가야 한다(김영화 1993).

80년대 이전까지는 제한된 자원여건 속에서 전력 증강에 치중함으로써 급식향상에 많은 예산을 투입할 수 없었으나, 국가 경제가 발전되고 국민의 생활수준이 향상됨에 따라서 장병들의 식생활도 대폭 개선이 되었으나, 그의 성취도는 항상 미흡한 것이 사실이다. 영양학, 조리, 제과제빵 등 식생활에 관한 새로운 학문이 눈부시게 발달된 지금 군 급식 운영은 시대적 요구나 흐름에 한 걸음 뒤에서 다가가고 있는 것은 사실이다.

따라서 본 연구는 단체급식 중에서 단일 규모로는 가장 큰 소비층을 가지고 있는 군부대에서 다양한 메뉴의 개발과 단체급식의 안정성, 그리고 제과제빵 메뉴의 선호도 등을 고려하여 신세대 장병들이 선호하는 베이커리 제품의 급식메뉴의 추가 도입을 위한 하나의 기초자료로 활용하고자 한다.

II. 이론적 배경

1. 단체급식의 개요

단체급식이란 기숙사, 학교, 병원, 군부대, 기타 후생기관 등의 급식시설로서 영리를 목적으로 하지 하고 특정 다수인에게 계속적으로 음식물을 공급하는 것을 말하며(식품 위생법 제2조 9항), 특정한 많은 사람들에게 계속적으로 식사를 공급해야 하는 특수성으로 인해 불특정 다수를 대상으로 하는 대중 음식점보다 식사의 질에 대한 책임 있는 관리가 필요하게 된다. 이에 따라 우리나라는 단체 급식소의 범위를 상시 1회 50인(제조업은 100인) 이상에게 식사를 제공하는 곳으로 규정하고 있다(시행령 제2조)(한국대학식품영양관련 교수협의회 2000).

2. 급식대상별 단체급식의 분류

1) 학교급식

우리나라의 학교급식은 1981년 1월 29일 학교급식법을 제정·공포하였으며, 1996년 12월 30일에 개정(법률 제5236호)되어 현행 규정과 달리 학교에서 위탁 급식을 할

수 있게 됨에 따라, 모든 학교에 급식 시설을 갖추는 데는 많은 예산과 시일이 소요될 뿐만 아니라 급식 시설을 설치할 공간이 없는 학교의 경우 급식의 실시가 어려우므로 시도 교육감 또는 교육장이 공동 조리장을 설치, 운영 할 수 있도록 하고 해당 학교에서 원하는 경우 위탁 급식자와의 계약을 통하여 외부의 급식이 가능케 하였다. 따라서 학교 급식법 개정에 이어 학교 급식법 시행령(대통령령 제15361호, 1997년 4월 29일)과 동 시행규칙(교육부령 제693호, 1997년 5월 13일)이 개정되었다(김혜영 1998).

2) 병원 급식

우리나라에서는 1956년 이화여대 부속병원, 1961년 부산 침례 병원, 서울 적십자 병원 등에서 가정학 전공자가 급식 관리를 하였다. 이후 1958년 운크라(UNKRA)와 스칸디나비아 3국 및 우리나라에 의해 국립 중앙의료원이 건립되었는데 이때 최초로 외국인 영양사와 함께 우리나라 영양사를 채용하고 병원 급식을 정상적으로 실시하였다. 60년대 초부터 영양사 인턴과정을 실시한 국립 중앙의료원에서 1966년에 처음으로 영양사 면허 소지자를 인턴으로 선발하고 수료 후 채용하였으며, 그 후 1972년 영동포 시립병원, 1970년 말경에는 경희 의료원, 연세의료원 등 대학 부속 병원이 급식부서를 영양과로 조직개편하였다.

3) 산업체 급식

우리나라의 산업체 급식은 섬유 산업과 더불어 공장 급식이 발전하게 되었다. 1966년부터 태창방직을 비롯한 섬유 공장에서 영양사를 채용하기 시작하여 1967년부터 1회 50인 이상 식사하는 집단 급식소에 영양사 채용 의무화를 실시함으로써 영양사 인력 부족으로 면허증 대여 등 혼란을 빚기도 하였다.

1979년에 의료 기관을 제외한 집단 급식소에 영양사가 공동 관리를 할 수 있도록 영양사 배치 관계 법령이 개정되었다. 1982년에는 영양사가 집단 급식소를 공동 관리할 수 있는 제도가 폐지되고 중소기업에 영양사 채용 의무 완화, 1986년에는 중소기업에 영양사 채용 의무 부활(단, 300인 미만의 중소기업 집단 급식소는 영양사 공동 관리 허용 → 1989년에 200인 미만으로 축소 조정), 1992년에는 영양사 배치 의무화를 1회 100인 이상 급식하는 집단 급식소로 조정하였다.

4) 사회복지시설 및 교정시설

복지시설은 해방 후 관계법에 의해 시설 관리를 하고 있는 실정이다. 복지 시설은 아동복지시설과 보육시설, 사회복지시설(구호 시설, 양로원, 후생 시설) 등으로 이 곳에 영양사를 채용하여 급식 관리를 하도록 되어 있으나, 아직까지 15% 정도밖에 배치가 되지 않은 실정이다.

교정 시설은 법무부 교정국 관리과에서 관장하며 법무부 장관 소속 하에 '중앙 급

식 관리 위원회'를, 각 수용 기관에 '급식 관리 위원회(지방 급식 관리 위원회)'를 두어 부식의 수량, 급식 기준 영양량 결정, 급식 제도 개선에 관한 심의 및 건의를 하도록 하고 있다. 영양사를 채용하게 된 것은 1979년부터였다.

5) 군대 급식

우리나라의 군대 급식은 1960년 이후부터 국력이라는 차원에서 발전하게 되었다. 1965년에 공군 본부에 영양사(문관)를 졸업 예정자로 채용하고 기술 의정 1기생을 선발하여 소위로 임관시켜 항공 의료원, 수도 육군 통합병원 등에서 군대 급식 관리를 하게 되었다. 국방부의 운수국 물자과에서 군대 급식을 총괄하여 '중앙 급식 제도 위원회'를 조직하여 군인의 급식 및 영양 향상을 위해 연구하고 있다. 군대의 급식 기준은 '군인·군속 급식 규정'에 의해 주·부식 지급량과 급식 기준액 등을 정하고 있다.

3. 군 급식의 개요

<표 1> 군 급식의 변천과정

구분	기간	주요 내용	조달 방법
창군기	1945 ~ 1949	병리병과 창설 및 병식과 편성 미국 원조식량 급식 및 현지 조달 일본군 방식에 의거 메뉴 운영	군 원조 및 현금구매
6.25 동란 ~복구기	1950 ~ 1959	급식 기준설정(1950.11.1) 1종 보급시설 및 급양대 창설운영(1953.6.3)	전반기 : 부대조달 후반기 : 급양대 조달
군비 강화기	1960 ~ 1969	표준 영양가 설정(1962) 지역 메뉴회의 실시(1960.5.2) 예비식량(하드빵, 오징어포) 라면 보급, 자활영농	부대조달 : 50 급양대 조달 : 50
전력 강화기	1970 ~ 1974	부식계획 생산(1969.1.1) 전투식량(건빵, 육어포) 보급 채류 공장 및 김장 실시	급양대 조달
자주 국방기	1975 ~ 1995	빵식 급식, 군량미 비축 1식 3찬 제도 운영(1976.6.1) 중식(우유, 후식) 수육류 및 어패류 기준 인상 메뉴 전산화 가공김치 급식 파우치 전투 식량 보급	전군 계획 생산
	1995 ~ 현재	1식 4찬 제도 운영(1096)	

* 자료 : 군수참모부 물자처, 1994.

1) 군부대 급식의 운영 현황(자료 : 국방부 물자담당관실, 2004)

(1) 기본방침

올해 군부대 급식의 기본방침으로는 「양」보다는 「질」 위주의 급양향상 계획을 세워 사회의 급식 발전 추세 및 신세대 장병의 급식 기호도를 반영하며, 급식예산 운영의 효율성 제고로 집행효과를 극대화 시키며, 쌀 소비 확대 정책을 지속적으로 추진하고 군 특성을 고려한 식단을 편성하는 방침을 세웠다. 이를 위해 육군이 3군 공통 품목 지원체계에 의하여 물자를 지원토록 하였다.

〈표 2〉 '04년도 급식예산

(단위 : 억원)

계	기본급식비				증·특식	특수식량	조리원
	소계	주식	부식	후식			
10,548	9,783	2,291	6,485	1,007	519	171	75

〈표 3〉 1인 1일 기본 급식비

(단위 : 억원)

계	주식비	부식비	후식비	비고
4,665	1,332	2,883	450	'03(4,542원) 대비 2.7% 증가

〈표 4〉 주식 운영(1인 1일 1,326원)

(단위 : 원)

구분	계	쌀	보리쌀
기준량(g)	745	745	0
비고	100% '03년산(최신곡) 급식		

〈표 5〉 분식단 운영

구분	급식횟수	비고
떡국	연 18 회	- 1회 떡국떡 280g(만두 혼합급식 가능)
빵식	월 6 회	- 1회 빵 75g 2개(쌀가루 30% 혼합)
자장면	연 4 회	- 1회 면 200g

〈표 6〉 후식 운영(1인 1일 456원)

구분	기준액(1인 1일)	급식기준	비고
우유	267원	1인 1일 250ml	- 계획생산(농협)
기타	189원	주스, 과일, 청량음료 아이스크림 등	- 주스류 : 군인 공제회 - 기타 : 부대조달

〈표 7〉 부식 운영(1인 1일 2,883원)

구 분	기준량(g)	기준액(원)	비 고	
계	1,557	2,883		
소채류	770	641	- 65종(계획생산, 농협) - 김치(9종) : 김치조합/농협	
수육류	소계	300	1,028	
	쇠고기	35	235	- 수입육 30g+한우 5g - 계획생산(농협)
	돼지고기	60	275	- 계획생산(농협) - 갈비 300g/월1회
	닭고기	75	199	- 계획생산(농협) - 영계 500g/년 3회
	계란	54	87	- 계획생산(농협)
	기타	76	232	- 육가공품(9종), 중앙 조달
어개류	139	574	- 원품(22종) : 계획생산(수협) - 가공품(9종) : 중앙조달	
두채류	141	169	- 국산콩 사용 / 군인공제회 - 두부 95g(연간) - 콩나물 80g(11월~익년 5월)	
기타	207	471	- 장유류, 조미류, 기타	

(2) 2004년 주요 개선 사항

올해 군 급식에서 개선된 사항을 보면 기존에 부위 구분없이 급식하던 돼지고기를 삼겹살, 목심, 일반정육 등의 부위별로 급식을 하고 있으며, 1인 1일 200ml, 4일에 1봉 추가 급식을 하고 있던 우유는 1인 1일 250ml로 급식을 하고 있다. 또한, 영내자들의 증식 운영개선 사항을 보면 월 건빵 4개와 용기라면 4개, 즉석 쌀국수 2개를 기존에 급식하던 것을 용기라면을 늘려 5개로, 즉석 쌀국수는 줄여 1개로 건빵은 그대로 월

〈표 8〉 장병 선호식품 신규급식 / 기준량 증가

품목별	현행	조정	증감
삼계탕	-	영계 1마리 / 년 3회	신규급식
돼지갈비	-	300g / 월 1회	"
계맛살	-	40g / 월 1회	"
비엔나 소시지	-	60g / 월 1회	"

<표 9> 장병 비선호 식품 급식 기준량 감소

품목별	현행	조정	증감
건과래	월40g(10g / 월4회)	월 20g(10g / 월 2회)	월 20g 감소
건미역	월 70g	월 60g	월 10g 감소
콩나물	1일 95g / 6개월	1일 80g / 7개월	월 15g 감소
노가리	80g / 연 5회	급식중단	년 400g 감소

4개를 급식하고 있다.

그 외에 기존에 주식(150g)으로 주어지던 돈까스, 생선까스와 같은 경양식을 부식으로(100g)으로 전환시켰다.

부대에서 조달하던 부식비 운영비(1인 1일 20원 조달)를 8원은 부대에서 조달하며 12원은 중앙조달 방식으로 전환하였다.

Ⅲ. 연구방법

1. 조사대상의 선정

진해 해군 사령부에서 근무하고 있는 기간병과 후반기 교육을 받는 훈련병을 대상으로 총 358부를 회수하여 설문내용을 조사하였다.

2. 조사시기와 방법

조사시기는 2001년 5월부터 9월까지 총 4개월간 실시하였다. 설문조사는 본 연구의 목적과 설문지 개요 및 설문지 기입방법을 조사자가 설명한 뒤에 피조사자들이 설문지에 나타난 질문을 바탕으로 자기기입(self-administered questionnaire survey method)하는 방식으로 조사되었다.

3. 설문지의 구성

본 연구에서 설문지 구성은 제과제빵 메뉴의 선호도 조사로 8개 문항을 설정하여 조사하였고, 제과제빵 메뉴의 인지도 조사로 1개 문항에 10개 item을 제시하여 본인이 알고 있는 메뉴에 표기하도록 하였다.

4. 자료분석 방법

수집된 자료의 통계처리는 본 연구가 군대 급식에서의 메뉴의 개선 방향으로 제과제빵 메뉴의 추가 도입을 모색하기 위하여 제과제빵의 선호도와 메뉴의 인지도를 파악에 의미를 두었으므로 모든 문항의 단순 빈도를 SAS(Statistical Analysis System) 패

키지 프로그램을 활용하여 빈도분석(Frequency analysis) 하였으며, 각 통계에 대한 백분율을 적용하였다.

IV. 연구결과 및 고찰

1. 조사대상자의 특성

조사대상자의 인구통계적 특성을 분석하기 위하여 빈도분석(frequency analysis)을 실시한 결과이다. 조사대상자는 총 358명 중 이병이 227명으로 63.94%, 일병이 6명으로 1.69%, 상병이 42명으로 11.83%, 병장이 17명으로 4.79%, 하사관은 63명으로 17.75%를 차지하였다(표 10). 학력은 대학 졸업이 16명으로 4.73%, 대학 재학이 303명으로 89.64%, 고등학교 졸업이 19명으로 5.62%를 차지하였다(표 11). 입대 전 거주지는 수도권이 74명으로 22.63%, 광역시가 105명으로 32.11%, 시 지역이 127명으로 38.84%, 군 지역이 21명으로 6.42%를 차지하였다(표 12).

〈표 10〉 인적 변수에 대한 빈도분석 - 계급(결측 3)

계급	빈도	백분율	누적 빈도	누적 백분율
이병	227	63.94	227	63.94
일병	6	1.69	233	65.63
상병	42	11.83	275	77.46
병장	17	4.79	292	82.25
하사관	63	17.75	355	100.00

〈표 11〉 인적 변수에 대한 빈도분석 - 학력 (결측 20)

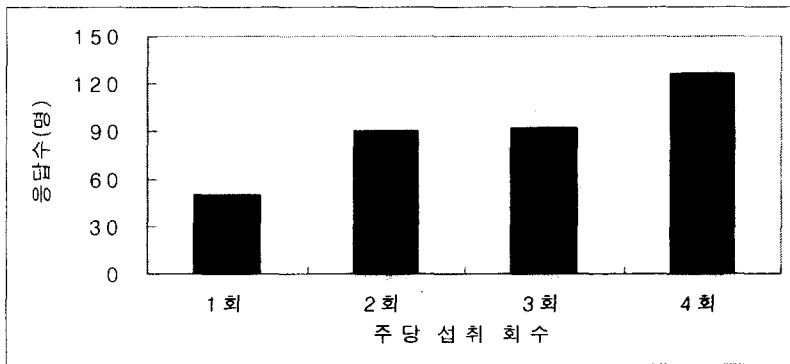
학력	빈도	백분율	누적 빈도	누적 백분율
대학 졸업	16	4.73	16	4.73
대학 재학	303	89.64	319	94.38
고교 졸업	19	5.62	338	100.00

〈표 12〉 인적 변수에 대한 빈도분석 - 입대전 거주지(결측 31)

입대전거주지	빈도	백분율	누적 빈도	누적 백분율
수도권	74	22.63	74	22.63
광역시	105	32.11	179	54.74
시	127	38.84	306	93.58
군	21	6.42	327	100.00

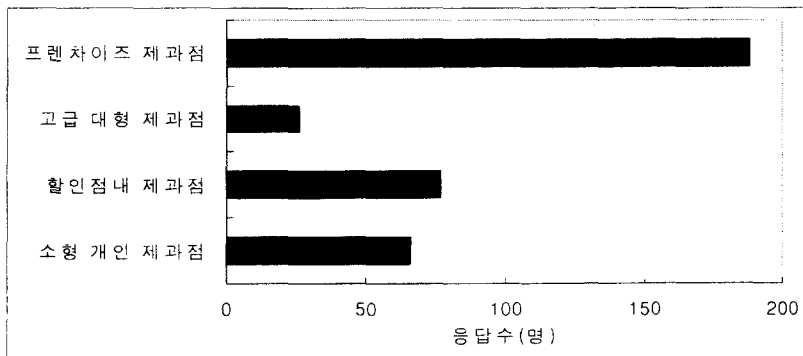
2. 각 문항별 질문내용의 답변 분석

설문지의 질문은 총 9문항으로 1번과 2번은 입대전 제과제빵의 선호도와 이용형태를 조사하였고, 3번에서 8번까지는 군부대 급식에서 제과제빵 메뉴의 추가 도입의 희망 정도를 조사하였으며, 설문지의 표기가 없거나 이중 표기가 된 문항의 자료는 결측 처리하여 결측 인원수를 명시하였다. 9번 문항은 군 장병들이 가지고 있는 제과제빵 메뉴의 인지도를 조사하였다.



〈그림 1〉 (결측 1) 입대전 제과제빵 섭취 회수.

국군 장병들이 입대전 베이커리 제품의 섭취 횟수를 조사하였다. 총 358명의 응답자 중 주 1회 섭취가 50명으로 13.97%이었으며, 주 2회 섭취가 90명으로 전체 조사자의 25.14%, 주 3회 섭취가 92명으로 25.70%이었으며, 주 4회 섭취하였다는 응답이 126명으로 35.20%로 가장 많았다. 국군장병들의 특성상 나이가 20대 초반의 젊은 층으로 구성되어 있기 때문에 빵이나 케익의 섭취횟수가 많은 쪽으로 치우쳐 있는 것을 볼수 있다(그림 1).



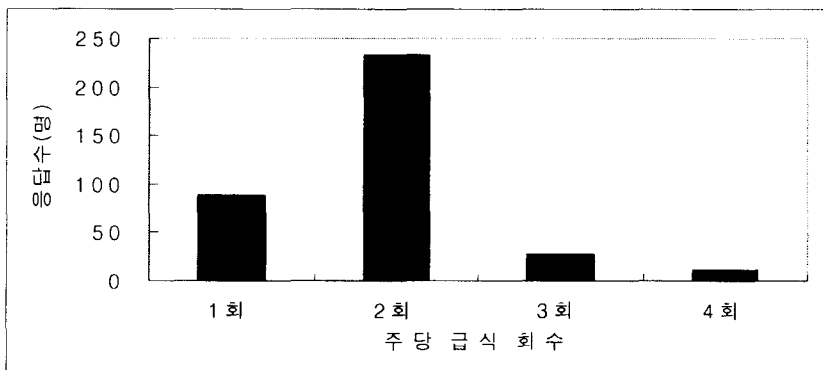
〈그림 2〉 입대전 주로 이용하던 제과점의 형태.

군 장병들이 입대전 주로 이용하던 제과점의 형태를 조사하였다. 전체 357명의 응답자 중 소형 개인제과점이 66명으로 18.49%, 이마트나 홈플러스와 같은 할인점 내 제과점이 77명으로 21.57%, 고급 대형제과점이 26명으로 7.28%, 파리바게트나 뚜레쥬르와 같은 프랜차이즈 제과점이 188명으로 52.66%로 프랜차이즈 제과점이 젊은층의 선호도가 가장 높은 것으로 보인다. 대부분이 동네 소형제과점을 이용하던 예전에 비해 브랜드의 인지도가 제품 구매에 상당한 영향을 미치는 현대 사회의 구매 성향을 반영하고 있다(그림 2).

군부대의 주간 메뉴에서 제과제빵 관련 메뉴의 급식 횟수를 조사하였다.

전체 응답자 358명 중 주 1회라는 응답이 88명으로 전체의 24.58%, 주 2회라는 응답이 232명으로 전체의 64.80%, 주 3회가 27명으로 전체의 7.54%, 주 4회가 11명으로 전체 응답자의 3.07%를 차지하였다(그림 3).

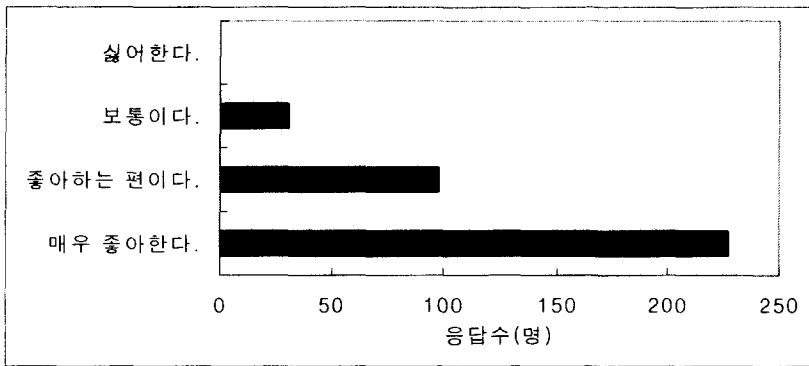
현재 군부대 급식에서 제과제빵 메뉴는 개선식 또는 빵식이라 하며 월 6회 편성되어 1회에 빵 2개(75g×2개)로 급식하며, 쌀 30%를 혼합하여 급식하고 있다. 매월 3주간 주당 2회의 빵식을 급식하여 장병들의 급식횟수 기억이 정확하지 않을 수 있다. 한편, 월 6회의 급식 횟수는 조식에 배급되며 월 30일을 기준했을 때 전체 급식 횟수의 0.67%에 불과하다. 빵식(개선식)을 급식하지 않는 개선식 불가 부대는 중앙조달 개선식 기준액(256.01 원)을 부대조달 부식비로 편성 운영하고 있다(해군 보급창 급양대, 2004).



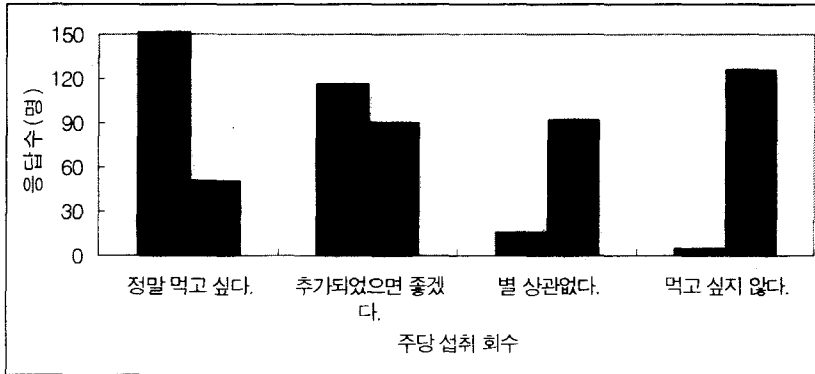
〈그림 3〉 군 부대의 주간 제과제빵 메뉴의 급식 횟수.

본인의 빵, 과자, 케익 같은 제과제빵 메뉴를 좋아하는 정도를 조사하였다.

총 357명의 응답자 중 '많이 좋아한다'는 응답이 227명으로 전체의 63.59%로 나타났다. '좋아하는 편이다'라는 응답은 98명으로 전체의 27.45%이며, '보통이다'라는 응답은 31명으로 8.68%이며, '싫어한다'라는 응답은 전체 357명의 응답자 중 1명(0.28%)에 불과해 신세대 장병들이 제과제빵 메뉴에 있어서 대단히 높은 선호도를 나타



<그림 4> (결측 1) 제과제빵 메뉴의 좋아하는 정도.



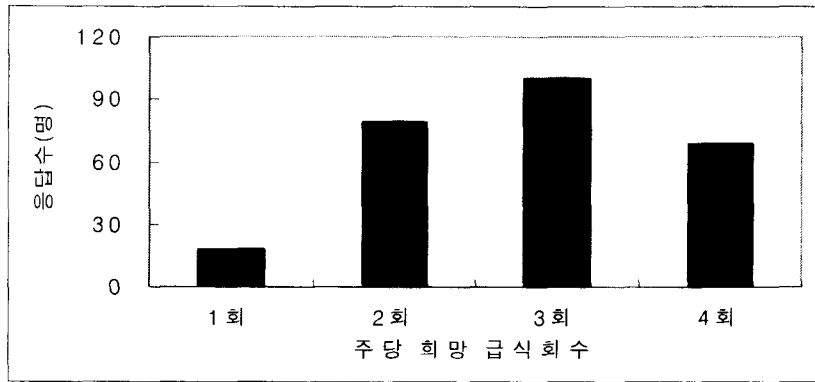
<그림 5> (결측 1) 제과제빵 메뉴의 추가에 대한 견해.

타범을 알 수 있다(그림 4).

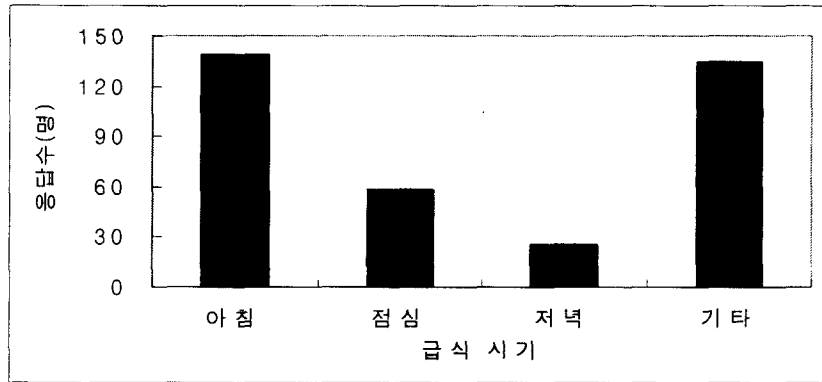
군부대 급식에 제과제빵 메뉴가 추가되는 것에 대한 견해를 물은 답변에서는 총 357명의 응답자 중 '정말 먹고 싶다'라는 응답이 221명으로 전체의 61.90%, '추가되었으면 좋겠다'는 응답은 116명으로 전체의 32.49%를 나타내었으며, 메뉴 추가 여부에 '별 상관없다'라고 응답한 장병은 15명으로 전체의 4.20%, 제과제빵 메뉴를 '먹고 싶지 않다'고 응답한 장병은 5명으로 전체의 1.40%에 불과했다. 전체 응답자의 94% 이상이 제과제빵 메뉴 추가에 긍정적인 답변을 보이고 있음을 볼 수 있다(그림 5).

부대 급식에서 제과제빵 메뉴를 먹었으면 하는 횟수를 조사한 결과 총 266명의 응답자 중 주 1회가 18명으로 전체의 6.77%로 나타났으며, 주 2회가 79명으로 29.70%, 주 3회가 100명으로 37.59%, 주 4회 이상이 69명으로 전체의 25.94%로 주 2회 이상을 희망하는 응답이 전체의 93.23%를 나타내었다(그림 6).

부대 급식으로 제과제빵 메뉴를 먹었으면 하는 때는 언제인지 조사하였다. 총 356명의 응답자 중 아침식사로 먹고 싶다는 응답자는 139명으로 전체의 39.04%, 점심식



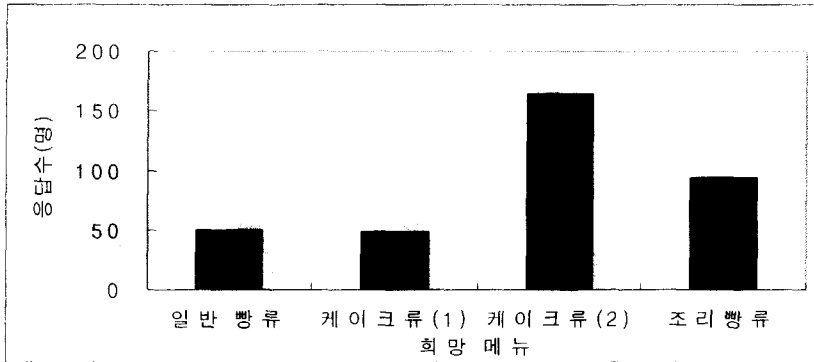
〈그림 6〉 (결측 92) 제과제빵 메뉴의 희망하는 급식 횟수.



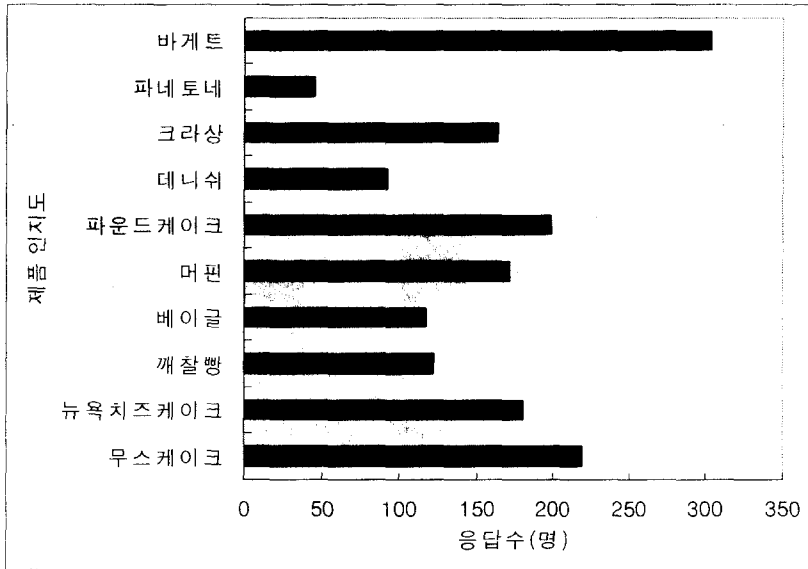
〈그림 7〉 (결측 2) 제과제빵 메뉴의 희망 급식시간.

사로 먹고 싶다는 응답자는 58명으로 전체의 16.29%, 저녁식사로 25명으로 전체의 7.02%의 응답을 보였다. 기타로 일과 중, 야식으로 먹고 싶다는 응답은 134명으로 전체의 37.64%를 나타내어 사회에서 제과제빵 메뉴를 아침식사나 간식으로 먹던 식습관이 그대로 반영된 결과로 보인다(그림 7).

부대 급식에서 희망하는 제과제빵 메뉴에 대해 조사하였다. 총 357명의 응답자 중 일반 빵류(식빵, 모닝빵과 같은 잼과 버터를 발라 먹는 빵)를 희망하는 응답자는 50명으로 전체의 14.01%, 케이크류 1(롤케이크, 파운드케이크 등)를 희망하는 응답자는 49명으로 전체의 13.73%를 나타내었으며, 케이크류 2(모카케이크, 치즈케이크, 생크림케이크 등)를 희망하는 응답자는 164명으로 전체의 45.94%로 가장 많았으며, 현재 군 급식에서 배급되고 있는 햄버거와 같은 조리빵류는 94명으로 전체의 26.33%가 희망하는 것으로 나타났다. 부대 내에서 먹어보기 힘든 케이크류(모카케이크, 치즈케이크, 생크림케이크, 등)를 더 많이 선호하는 것으로 나타났다(그림 8).



〈그림 8〉 (결측 1) 희망하는 제과제빵 메뉴.



〈그림 9〉 제과제빵 메뉴에 대한 인지도.

제과제빵 제품의 인지도에 관한 조사 결과이다. 본인이 알고 있는 제품의 표기에
서 중복표기도 가능하게 하여 조사한 결과 무스케이크는 219, 뉴욕치즈케이크는 180,
개찰빵은 122, 베이글은 117, 머핀은 172, 파운드케이크는 199, 데니쉬는 92, 크라상은
164, 파네토네는 46, 바게트는 303으로 바게트의 인지도가 가장 높은 것으로 나타났
으며, 케익카페 등의 유행으로 신세대들이 좋아하는 무스 케이크, 뉴욕치즈 케이크,
파운드 케이크 등도 높은 인지도를 보였다(그림 9).

V. 요약 및 결론

인간생활에 있어서 가장 중요한 식사문제에 있어서 급격한 변화와 발전을 모색하고 있는 사회에 비하여 군의 급식은 매우 단순하여 다양한 식사에 익숙한 사병들의 적응이 매우 어렵고, 급식에 대한 만족도도 낮은 게 사실이다. 이에 본 연구는 신세대 젊은 장병들이 사회에서 익숙히 섭취해 왔고 식사 대응으로 선호하는 제과제빵 메뉴의 군 급식에의 추가 도입의 타당성을 제고시키기 위하여 국군 장병들을 대상으로 설문조사를 실시하여 다음과 같은 결과를 얻었다.

1. 국군장병들의 입대전 베이커리 제품의 섭취 횟수는 보기에서 가장 횟수가 많은 주 4회를 섭취하였다는 응답이 전체응답자의 35.20%로 가장 많았다.
2. 군 장병들의 입대전 주로 이용하던 제과점의 형태는 전체 응답자의 52.66%가 프랜차이즈 제과점이라 응답하였으며, 할인점 내 제과점이 21.57%로 두 번째로 많았다.
3. 부대의 주간 메뉴에서 제과제빵 관련 메뉴의 급식 횟수는 주 2회가 전체의 64.80%로 가장 많았다.
4. 본인의 제과제빵을 좋아하는 정도를 묻는 질문에서는 ‘많이 좋아한다’는 응답이 63.59%, ‘좋아하는 편이다’라는 응답이 27.45%로 전체 응답자의 약 91%가 긍정적인 대답을 장병들의 베이커리 제품의 높은 선호도를 알 수 있었다.
5. 군부대 급식에 제과제빵 메뉴가 추가되는 것에 대한 견해를 묻는 질문에서는 ‘정말 먹고 싶다’라는 응답이 61.90%, ‘추가되었으면 좋겠다’는 응답이 32.49%로 전체 응답자중 약 94% 이상이 긍정적으로 응답하였다.
6. 부대 급식에서 제과제빵 메뉴를 먹었으면 하는 횟수는 전체 응답자의 93.23%가 주 2회 이상을 희망하는 것으로 나타났다.
7. 부대 급식으로 제과제빵 메뉴를 먹었으면 하는 때를 묻는 조사에선 아침식사와 일과중의 간식, 혹은 야식으로 먹기를 원하는 응답이 많았다.
8. 군 장병들이 부대 급식에서 선호하는 제과제빵 메뉴로는 케이크류를 선호하여 기존의 부대급식인 빵류보다 새로운 품목을 선호하는 것으로 나타났다.
9. 군 장병들의 제과제빵 메뉴의 인지도를 조사한 결과 바게트가 가장 높은 인지도를 나타내었고, 다음이 무스케익, 파운드 케익 순으로 나타났다.

최근 군대 급식의 서비스 향상을 위해 군 급식의 서비스 수준을 피급식자 측면에서 평가한 결과, 육·해·공군 관계없이 같은 내용의 급식서비스를 제공하는 것을 지양하고 군 특성과 피급식자들의 요구에 맞는 서비스와 메뉴를 개발하여야 한다는 연구 결과들이 많이 나오고 있다. 신세대 장병들의 기호에 맞는, 그리고 영양적으로 뒤떨어지지 않는 제과제빵 메뉴의 군 급식에서의 추가도입은 위생적인 면에서나, 사회의 급식문화에 익숙해 있는 그들에게 군부대 급식에서의 만족도를 높여줄 것으로 생각된다. 또한, 이러한 제과제빵 메뉴가 사회에서 위생적인 문제가 대두되고 있는 다른 단체급식에서도 피급식자의 만족도를 높일 수 있는 메뉴로 추가되어야 한다.

참고문헌

1. 국방부 (2004) : '04년도 10월 표준·식단표. 해군 보급창 급양대.
2. 국방부 (2004) : 2004년 11월 일자별 급식메뉴표, 군수사 보급창 급양대.
3. 국방부 (2004) : 군수품 보급·정비 조달, 군수관리관실.
4. 김영화 (1993) : 2000년대의 군 급식 향상 방안에 관한 연구. 국방대학원 정책 연구보고서.
5. 김정숙 외 (1996) : 특수영양학, pp.393-400, 광문각
6. 김혜영 (1998) : 최신 단체급식, pp.20-24, 효일문화사
7. 류경 (2003) : 급식위생관리의 현황 및 선진화 방안. *한국식품영양학회지* 16(3):257-272.
8. 박정식·안형기 (2004) : 메뉴해설, p.39, 효일문화사
9. 박춘관 외 (2001) : 단체급식, pp.10~11, 광문각
10. 여운승 (2004) : 군 급식에서의 메뉴 다양성에 관한 연구. *한국조리학회지*.
11. 이해상·한영순·이재만 (2001) : 군인 급식 개선을 위한 급식 서비스 만족도 조사. *대한지역사회영양학회지* 5(3):522-528.
12. 이해상 (2001) : 군 급식에서의 영양사의 역할. *국민영양* 통권234호, pp.12-14.
13. 한국대학식품영양관련 교수협의회(2000) : 단체급식, pp.22-25, 삼광출판사.
14. 홍완수 (2003) : 급식산업의 당면과제 및 발전방안. *한국식품영양학회지* 16(3):235-256.

2004년 9월 27일 논문접수

2004년 11월 30일 1차 수정논문 접수

2004년 12월 18일 논문게재 확정