

초등학교 급식용 세트메뉴 개발을 위한 일품요리와 반찬의 조합기호에 관한 연구

김석영[§] · 민순옥 · 이명화 · 류선아

경상대학교 식품영양학과

Combination Preferences of Side Dishes and One-Dish Items to Develop Set Menus for School Foodservice

Kim, Seok-Young[§] · Min, Sun Ok · Lee, Myung Wha · Ryu, Seon A

Department of Food and Nutrition, Gyeongsang National University, Jinju 660-701, Korea

ABSTRACT

The purposes of this study were to assess the preferences for one-dish items and the combination preferences of one-dish items and side dishes that were served and eaten together. Participants were 710 fifth grade of elementary school children who were asked to write three of their favorite one-dish items and to select a preferred side dish among 25 of items for each one-dish item. In this way total 41 one-dish items were assessed to combine with a preferred side dish. The results showed that schoolchildren chose Kuksu as their most favorite one-dish item followed by Jajangmyon and curry rice. Kimchi was the most preferred side dish when they consumed one-dish items, especially Ramyon, Jabchebab, and one-dishes containing much broth. Danmugy was liked when they consumed Gimbab, Jajangbab, and Jajangmeon. Kackdugi was chosen as a favourite side dish when they ate Chungmugimbab and fruit salad was most preferred with Spaggetti. There is a difference in preference for side dishes among the three areas of residence. More schoolchildren in Namhae than in Jinju or in Busan liked Kackdugi when they consumed several one-dish items, like curry rice and Dakjuk. (*Korean J Nutrition* 39(3) : 307~315, 2006)

KEY WORDS : preference, set menu, one-dish item, kimchi, school foodservice.

서 론

일품요리는 초등학생들이 좋아하는 식사형태 중의 하나로^{1,2)} 이를 이용하여 다양한 세트 메뉴를 개발한다면 서양의 패스트푸드에 맞서 어린이와 청소년에게 전통의 음식 맛을 지닌 건강 식단을 제공할 수 있다.^{3,4)} 식사를 제공하는 측에서 보면 일품요리는 상차림이 간편하여 식기나 조리인력을 절감할 수 있고, 잔반을 줄일 수 있다는 장점이 있으나 한정식에 비해 기호의 개인차가 크다.⁵⁾ 그런데 대부분의 급식학교에서 여러 가지 이유로 복수 식단체를 채택하고 있지 않기 때문에 일품요리나 이와 함께 제공되는 반찬이 자신의 기호에 맞지 않을 경우에는 아동들이 양과 질의 측면에서 만

족스러운 식사를 하기가 어렵다. 또 일품요리 식단은 다른 식단에 비해 반찬의 가짓수가 상대적으로 적기 때문에 함께 제공된 반찬이 영양적으로 서로 잘 보완이 되지 않는다면 자연히 영양소 섭취도 편중되기가 쉽다.

인터넷⁶⁾을 통해 초등학교에서 제공하고 있는 일품요리 식단을 살펴본 결과 다수의 학교급식에서는 일품요리 제공 시에 주 반찬 외에 몇 가지 반찬을 추가로 제공하고 있었고, 학교에 따라서는 후식 성격의 음식이나 심할 경우 일품요리를 한 가지 더 제공하는 경우도 있었다. 아동의 기호를 만족시키기 위한 불가피한 측면이 있겠지만 그러나 이렇게 일품요리의 취지를 살리지 못하고 필요 이상으로 많은 음식을 제공할 경우에는 결국 잔반을 많이 남기게 되고, 열량섭취가 지나치게 높아질 가능성도 있었다. 따라서 초등학생들이 좋아하는 일품요리의 종류를 알아보고 맛과 영양면에서 잘 조화를 이룰 수 있는 반찬을 찾아내어 다양한 세트 메뉴를 개발한다면 급식의 질과 만족도를 높이고, 식사준비에 드는 노력과 경비 및 잔반을 줄일 수 있을 것이다.

접수일 : 2006년 1월 12일

채택일 : 2006년 4월 19일

[§]To whom correspondence should be addressed.

E-mail : sykim@gsnu.ac.kr

그동안 초등학교 급식에 관해서는 식재료 구입,⁷⁾ 급식관리,⁸⁾ 영양관리,^{9,10)} 위생관리 등¹¹⁾의 연구가 주로 되어왔으며 급식대상인 아동들의 반찬기호에 관한 연구는 드문 편이었다. 또 대부분의 기호조사 연구가 제시된 개별 음식에 대한 기호¹²⁾나 한 식품군 전체에 대한 기호¹³⁾를 조사하였기 때문에 실제로 영양사들의 메뉴작성 시에는 활용도가 거의 없는 편이었다. 따라서 본 연구에서는 초등학생들의 일품요리에 대한 기호도와 일품요리 식사 시 선택할 수 있는 주 반찬의 종류를 알아보고 아동의 거주지에 따라 주 반찬의 선택에 차이가 있는지 분석해 봄으로써, 영양사들이 일품요리를 이용한 세트 메뉴를 계획할 수 있도록 기초자료를 제공하고, 아동들의 기호도와 식사만족도를 증가시키며 잔반을 줄일 수 있는 양질의 학교급식 메뉴를 개발하기 위한 목적으로 시도하였다.

연구방법

1. 조사대상자

중소도시인 진주시 소재 초등학교 4개교에 재학 중인 297명, 농촌지역인 남해군 소재 초등학교 5개교 278명과 대도시인 부산 광역시 소재 1개교 135명 등 총 710명의 초등학교 5학년생을 대상으로 2005년 9월 23일부터 10월 30일까지 실시하였다.

2. 조사내용 및 방법

설문지로 나이, 성별 등 인적사항과 일품요리 기호, 좋아하는 반찬의 맛과 일품요리와 반찬의 조합기호 등을 조사하였다. 일품요리와 반찬의 조합기호를 알아보기 위해 학교급식에서 빈번히 제공될 수 있는 41가지의 일품요리명을 설문지 좌측에 제시한 다음, 페이지 상단에는 25가지 반찬을 제시하여 각각의 일품요리에 가장 어울린다고 생각되는 반찬 1가지씩을 선택하도록 하였다. 설문지에 사용된 일품요리명과 반찬명은 인터넷을 이용하여 사전에 조사하였는데, 추출된 일품요리 41종 중 밥을 이용한 일품요리가 17종으로 가장 많았고, 다음으로 국수, 수제비류로 14종이었다. 이 밖에도 탕종류가 6종이었고 죽과 떡국이 4종류였으며, 반찬은 김치, 단무지 등을 포함한 25종이었다. 설문조사는 해당학교의 협조를 얻어 수업시간 중 설문지를 배부한 후 초등학생들이 직접 기입하게 하였다. 배부된 총 750부 중 720부를 회수하였고 (회수율 96.0%) 이 중 질문항목에 대해 모두 기재된 710부 (분석률 94.7%)를 분석자료로 이용하였다.

3. 자료처리방법

모든 자료는 SAS (Statistical Analysis System DMo-

Table 1. General characteristics of the subjects (n = 710)

Variables	Classification	N (%)
Sex	Male	378 (53.2)
	Female	332 (46.8)
Area of residence	Metropolis	135 (19.0)
	Urban area	297 (41.8)
	Rural area	278 (39.2)
Father's occupation	Professional	55 (7.8)
	Office worker	239 (33.7)
	Merchant	192 (27.0)
	Production worker	118 (16.6)
	Farmer	51 (7.2)
	Others	55 (7.8)
Mother's occupation	Professional	59 (8.3)
	Office worker	88 (12.4)
	Merchant	143 (20.1)
	Production worker	68 (9.6)
	Housewife	286 (40.3)
	Others	66 (9.3)
Number of family members		4.4 ± 0.9 ¹⁾

¹⁾ Values are mean ± S.D.

gram)을 이용하여 빈도와 백분율을 구하고, 집단 간의 차이는 χ^2 -test를 실시하여 그 유의성을 검증하였다.

결과 및 고찰

1. 일반사항

조사대상자의 일반적인 특성은 Table 1에서 보는 바와 같은데 남학생은 378명 여학생이 332명으로 각각 53.2%와 46.8%였다. 또 지역별 조사대상 학생 수는 대도시지역이 135명으로 19.0%였으며 중소도시가 297명, 농촌지역이 278명으로 각각 41.8%와 39.2%였다. 아버지의 직업은 전문직이 55명 (7.8%), 사무직과 자영업이 각각 239명 (33.7%)과 192명 (27.0%)이었으며, 이밖에도 기능직 및 단순노무자가 118명 (16.6%), 농부가 51명 (7.2%)이었고 기타가 55명 (7.8%)이었다. 한편 어머니의 직업은 전문직이 59명 (8.3%), 사무직과 자영업이 각각 88명 (12.4%)과 143명 (20.1%)이었으며, 이밖에도 기능직 및 단순노무자가 68명 (9.6%), 주부가 286명 (40.3%), 기타가 66명 (9.3%)이었으며, 평균 가족 수는 4.4±0.9명이었다.

2. 일품요리에 대한 기호

가장 좋아하는 일품요리를 순서에 상관없이 3가지만 쓰라고 했을 때 Table 2에서와 같이 310명 (43.7%)의 아동이 물국수를, 293명 (41.3%)의 아동이 자장면을 좋아한다고 하였다. 다음으로 아동들이 좋아하는 일품요리는 카레라이

Table 2. The 10 most popular one-dish items for the elementary schoolchildren¹⁾ (n = 710)

One-dish item	N (%)
Kuksu	310 (43.7)
Jajangmyon	293 (41.3)
Curry rice	210 (29.6)
Jajangbab	168 (23.7)
Bibimbab	136 (19.2)
Samgyetang	117 (16.4)
Bokkumbab	104 (14.6)
Udong	100 (14.1)
Spaghetti	98 (13.8)
Kimchibokkumbab	53 (7.5)
χ^2 value	422.88*

*: p < 0.001 by χ^2 test

¹⁾ They were asked to write three of their favorite one-dish items

스와 자장밥이었으며, 비빔밥, 삼계탕, 볶음밥, 우동, 스파게티, 김치볶음밥의 순으로 좋아하였으며, 각 일품요리를 선호하는 아동의 수는 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다 (p < 0.001). 초등학생들이 패스트푸드류의 달고 기름진 음식을 선호할 것이라는 일반적인 예상과는 달리 본 조사대상 초등학생들은 특이하게도 물국수를 가장 좋아하였는데, 아동을 대상으로 한 여러 연구에서 최근까지 이러한 기호에 대해서 보고된 바가 없었다. 그러나 이 지역의 초등학교 영양사들은 경험으로 이 사실을 알고 있는 사람들이 많았으며, 농촌 주부¹⁴⁾나 농촌에 거주하는 장수노인들¹⁵⁾은 국수를 좋아하며 자주 먹는다고 하였다. 이 지역 초등학생들이 물국수를 선호하는 이유를 알 수는 없었지만 아마도 이 지역 성인들이 선호하고, 가정에서 자주 먹는 음식이기 때문일 것으로 사료된다. 학교급식에서 맛있는 물국수를 위생적으로 제공하려면 조리과정에서 많은 어려움이 따를 것으로 예상되지만, 앞으로 초등학교 급식에서 이러한 음식을 자주 제공함으로써 아동들이 우수한 전통음식에 대한 기호를 잃지 않도록 노력할 필요가 있었다.

비빔밥은 여러 연구에서 우리나라 사람이 가장 선호하는 일품요리로 전 연령대에 걸쳐 기호도가 고루 높은 음식으로 보고되었다.^{5,16,17)} 이외에도 초등학생을 대상으로 연구된 대부분의 기호조사^{1,18-20)}에서 아동들은 자장밥, 카레라이스, 김치볶음밥, 볶음밥에 대한 기호도가 높은 것으로 나타나 대체적으로 본 연구결과와 유사하였다. 대부분의 초등학교에서는 학생 외에도 교사와 직원들이 함께 학교급식을 이용하는 경우가 많은데 몇몇 일품요리는 성인과 아동 간에 뚜렷한 기호의 차이가 있음이 보고 되었다. Choe 등²¹⁾은 노인의 경우 곰탕과 비빔밥을 좋아하고 하이라이스와 카레라이스에 대한 선호도가 낮았다고 하였으며, 대학생들은 오징어덮밥,

비빔밥, 김밥 등을 선호한 반면 하이라이스, 떡국 등을 싫어한다²²⁾고 하였다. 따라서 이렇게 성인과 아동 간에 기호도의 차이가 큰 일품요리를 급식할 경우에는 교사와 직원을 위한 별도의 식단이나 반찬을 고려해 볼 필요가 있었다.

3. 일품요리 및 반찬의 맛과 양에 대한 반응

Table 3은 일품요리에 관련된 변인들에 대한 응답자들의 반응을 본 것으로, 247명 (34.8%)의 응답자가 학교급식에서 일품요리와 함께 나오는 반찬 중 김치를 가장 좋아한다고 하였다. 다음으로 샐러드, 단무지, 부추겉절이 순으로 선호하였으며 각 반찬에 대한 선호도는 유의적인 차이가 있었다 (p < 0.001). 일품요리의 반찬에 대한 연구가 매우 드물기 때문에 직접적인 비교를 하기는 어렵지만, 김치 선호도를 조사한 선행연구¹²⁾에서도 다수의 초등학생이 김치를 좋아한다고 하여, 본 연구결과와 유사하였다.

또 일품요리와 함께 나오는 반찬의 맛은 341명 (48.0%)의 응답자가 '맛있다'고 하였으며, '그저 그렇다'가 338명 (47.6%)였으며 '맛이 없다'고 한 사람은 31명 (4.4%)으로 초등학생들은 함께 나오는 반찬의 맛에 대체로 만족하는 것으로 나타났다. 그러나 '그저 그렇다'고 응답한 아동의 비율이 높은 편이므로 더욱 기호에 맞는 반찬을 찾아서 맛을 개선할 필요가 있었다. 선호하는 반찬의 맛은 342명 (48.2%)의 초등학생이 '매콤달콤한 맛'을, 134명 (18.9%)이 '담백한 맛'을 선호한다고 하였으며, 이 밖에도 '새콤달콤한 맛', '짭잘한 맛'의 순으로 좋아하였다. 단맛을 선호하는 행동은 본능적으로 타고 나지만,²³⁾ 단맛을 제외한 신맛, 짠맛, 매운 맛에 대한 선호도는 출생 후에 학습된다,²⁴⁾고 한다. 초등학생인 본 조사 대상자들도 이미 매운 맛에 길들여져 다수의 아동이 다른 맛에 비해 매운 맛을 더 선호하고 있음을 알 수 있었는데, Song 등¹²⁾도 초등학생들이 매운 맛과 새콤한 맛 때문에 김치를 좋아하였음을 보고한 바 있다.

일품요리 식단의 경우 제공되는 반찬의 양은 '적당하다'고 응답한 사람이 469명 (66.1%)이었고, 159명 (22.4%)의 응답자는 양이 '너무 적다'고 하였으며, 양이 '너무 많다'고 응답한 사람은 82명 (11.6%)이었다. 534명 (75.2%)의 응답자는 일품요리와 함께 나오는 반찬의 개수가 '적절하다'고 하였고, '너무 적다'가 147명 (20.7%), '너무 많다'가 29명 (4.1%)이었다. 또 일품요리를 먹는 날 기분이 어떤가에 대해서는 '좋다'고 응답한 경우가 562명 (79.2%)이었고 '그저 그렇다'가 145명 (20.4%)이었으며 '좋지 않다'고 한 응답자는 3명 (0.4%)에 불과하였다. 또 '좋다'고 응답한 562명에게 다시 그 이유를 물은 결과 333명 (59.3%)의 아동이 '맛이 좋기 때문'이라고 하였고, '매일 먹는 것과 다른

Table 3. The response to various characteristics of one-dish items served as a lunch in the elementary school foodservices (n = 710)

Variables	Classification	N (%)	χ^2 value
Most favorite side dish	Kimchi	247 (34.8)	192.62**
	Salad	207 (29.2)	
	Danmugy	116 (16.3)	
	Buchugotjeoly	47 (6.6)	
	Others	93 (13.1)	
Taste of side dish	Tasty	341 (48.0)	268.11**
	Moderate	338 (47.6)	
	Untasty	31 (4.4)	
Favorite taste of side dish	Hot and sweet taste	342 (48.2)	430.83**
	Light taste	134 (18.9)	
	Sour and sweet taste	125 (17.6)	
	Salty taste	107 (15.1)	
	Others	2 (0.3)	
Portion size of side dish	Appropriate	469 (66.1)	354.65**
	Too small	159 (22.4)	
	Too big	82 (11.6)	
Number of side dish	Appropriate	534 (75.2)	589.74**
	Too small	147 (20.7)	
	Too many	29 (4.1)	
Feelings about eating one-dish item as a lunch	Good	562 (79.2)	690.02**
	Moderate	145 (20.4)	
	Bad	3 (0.4)	
Reasons for the good feeling about one-dish item lunches	Good taste	333 (59.3)	839.18**
	It gave variety	133 (23.7)	
	It served with desserts	39 (6.9)	
	Avoid waste (leftover)	24 (4.3)	
	Eat more quickly	20 (3.6)	
	Others	13 (2.3)	
	Total	562	
Reasons for the bad feeling about one-dish item lunches	Big portion size	34 (23.0)	20.32*
	Dislike side dishes	31 (20.9)	
	Small portion size	28 (18.9)	
	Poor taste	13 (8.8)	
	Dislike	11 (7.4)	
	Others	31 (20.9)	
	Total	148	

*: p<0.01, **: p<0.001 by χ^2 test test

새로운 기분이 들어서' 라고 한 응답자가 133명 (23.7%)이었다. 그 외에도 '후식이 함께 나오기 때문'이라고 한 경우가 39명 (6.9%)이었고 '잔반 없이 다 먹을 수 있기 때문'이라고 한 경우가 24명 (4.3%), '빨리 먹을 수 있어서'라고 한 경우가 20명 (3.6%)이었으며 '기타'가 13명 (2.3%)이었다. 한편 일품요리를 먹을 때 기분이 '그저 그렇다'거나 '좋지 않다'고 응답한 148명을 대상으로 그 이유를 알아본 결과 '양이 너무 많다'고 한 경우가 34명 (23.0%)이었으며, '반찬이 싫다'고 한 경우가 31명 (20.9%)이었다.

또 '양이 너무 적다'고 한 경우가 28명 (18.9%)이었고 '맛이 없어서'라고 한 경우는 13명 (8.8%)이었다. '일품요리 자체를 싫어한다'고 한 경우는 11명 (7.4%)이었으며 '기타'는 31명 (20.9%)이었다.

이상의 결과를 볼 때 대부분의 응답자는 일품요리를 좋아하고 맛이 있다고 하였으며, 함께 제공되는 반찬의 개수나 양이 적당하다고 생각하고 있었다. 또 일품요리를 그다지 반기지 않는 주된 이유는 음식의 양이 너무 많거나 반찬이 싫기 때문이라고 하였다. 초등학교를 대상으로 한 여러 선행

연구^{19,20)}에서도 일품요리의 기호도가 높은 것으로 나타나 본 연구의 결과와 유사하였다.

4. 일품요리 식사 시에 함께 먹기를 원하는 반찬의 기호도

각 일품요리 섭취 시 선호하는 반찬 중 상위 5위권 내에 든 반찬류를 살펴본 결과는 Table 4에서 보는 바와 같다.

라면과 해물칼국수의 경우 각각 응답자의 68.9%와 48.2%가 반찬으로 배추김치를 가장 선호하였고, 총 41개의 일품요리 중 36개의 일품요리에서 배추김치를 선호하는 것으로 나타났다. 한편 단무지는 자장면과 함께 먹기를 선호하는 비율이 가장 높았는데 응답자의 57.6%였다. 이외에도 자장밥

Table 4. The 5 most popular side dishes that were wanted to be served with each one-dish item (n = 710)

One-dish item	Side dish						χ^2 value
Gimbab	DM (33.5),	KC (30.4),	KD (15.4),	FS (3.2),	DC (2.0) ¹⁾		3237.97*
Chungmugimbab	KD (27.6),	KC (25.1),	DM (12.5),	SM (8.3),	FS (2.7),	KM (2.7)	2123.89*
Kimchibokkumbab	KC (21.7),	KD (16.3),	DC (14.5),	DM (6.9),	FS (6.3)		1238.12*
Bokkumbab	KC (33.2),	KD (18.6),	DC (6.9),	YK (5.1),	DM (3.9)		2154.30*
Bulgogideopbab	KC (24.9),	KD (13.5),	YK (6.9),	DC (6.5),	SG (6.1)		1172.18*
Ogingodeopbab	KC (23.2),	KD (14.2),	DC (7.2),	YK (5.5),	SM (5.2)		1032.96*
Bibimbab	KC (35.4),	KD (15.8),	DC (7.8),	YK (4.5),	MB (3.7)		2253.52*
Ssakbibimbab	KC (31.1),	KD (16.1),	DC (7.5),	BK (5.8),	YK (4.8)		1811.20*
Yeolmubibimbab	KC (24.4),	YK (13.2),	KD (12.4),	DC (8.6),	YM (6.5)		1285.92*
Chamchibibimbab	KC (30.7),	KD (15.6),	DM (5.5),	DC (4.2),	MB (4.2)		1701.62*
Kongnamulbibimbab	KC (33.4),	KD (18.9),	YK (4.5),	KK (4.1),	DC (4.1)		2138.38*
Samsaekchesobab	KC (30.0),	KD (15.1),	DC (4.9),	KK (4.1),	BK (3.9)		1584.58*
Youngyangbab	KC (33.2),	KD (14.1),	FS (4.8),	DM (4.2),	KK (4.1)		1881.62*
Jajangbab	DM (48.0),	KC (18.7),	KD (16.3),	PC (1.8),	KK (1.4),	FS (1.4)	4510.63*
Jabchebab	KC (40.3),	KD (25.6),	DM (6.8),	DC (3.8),	BK (3.1)		3354.05*
Curry rice	KC (39.9),	KD (33.7),	DM (8.0),	FS (2.8),	BG (2.8)		4092.23*
Hash rice	KC (37.6),	KD (24.7),	DM (7.2),	KK (3.7),	BG (3.5)		2794.49*
Patjuk	KC (30.9),	KD (21.6),	DC (14.1),	DM (3.4),	FS (3.1),	BK (3.1)	2291.27*
Hobakjuk	KC (31.3),	KD (20.3),	DC (10.6),	BG (4.9),	BK (4.1)		2143.24*
Dakjuk	KC (35.6),	KD (26.8),	KK (4.2),	DC (3.9),	YK (3.5)		2981.97*
Ddukkuk	KC (47.0),	KD (21.7),	DC (3.8),	YK (3.7),	BK (2.1),	KK (2.1), GK (2.1)	3974.26*
Kuksu	KC (42.1),	KD (20.4),	YK (6.2),	DC (3.8),	DM (3.7)		3378.31*
Yeolmukuksu,	KC (31.0),	KD (19.0),	YK (12.7),	DC (7.0),	YM (4.9)		2151.20*
Kongkuksu	KC (34.8),	KD (22.5),	DC (6.5),	YK (3.9),	DM (3.8)		2571.41*
Naengmyon	KC (33.9),	KD (21.1),	DM (6.2),	YK (5.5),	DC (5.2)		2398.31*
Bibimnaengmyon	KC (23.2),	KD (20.3),	DC (12.4),	DM (8.3),	YK (5.8)		1549.30*
Jjeolmyon	KC (25.1),	KD (13.8),	DC (13.7),	DM (11.0),	BK (4.5)		1459.72*
Ramyon	KC (68.9),	KD (8.9),	DM (6.6),	DC (2.3),	YK (1.6)		7959.15*
Haemulkalkuksu	KC (48.2),	KD (25.4),	DC (3.1),	YK (3.1),	DM (3.0)		4433.57*
Dakkalkuksu	KC (41.6),	KD (27.5),	BG (4.9),	DC (4.4),	YK (3.9)		3303.05*
Jjambbong	KC (25.9),	DM (22.4),	KD (17.8),	DC (8.0),	BK (3.4)		2130.42*
Jajangmyon	DM (57.6),	KC (18.3),	KD (13.4),	DC (1.4),	PC (1.4)		5290.86*
Udong	KC (29.9),	DM (24.5),	KD (20.4),	DC (2.8),	BK (2.8)		2623.36*
Sujebi	KC (40.7),	KD (24.8),	DM (5.8),	KK (3.1),	BG (3.1)		3477.89*
Spagheffi	FS (18.3),	KC (15.9),	PC (14.8),	KD (12.0),	DM (9.4)		1194.99*
Kalbitang	KC (37.3),	KD (22.8),	BG (3.8),	DC (3.5),	YK (3.2),	DM (3.2), FS (3.2)	2717.88*
Daejigamjatang	KC (37.6),	KD (24.5),	DC (3.8),	YK (3.5),	BG (3.5)		3028.80*
Komtang	KC (42.1),	KD (27.5),	YK (3.2),	DC (3.0),	BU (3.0)		3883.59*
Samgyetang	KC (43.1),	KD (26.3),	DC (3.1),	YK (3.1),	DM (3.0)		3742.78*
Sollongtang	KC (39.4),	KD (30.0),	DC (3.2),	BG (3.0),	YK (2.7)		3751.90*
Chuatang	KC (37.2),	KD (21.7),	DC (4.7),	BG (3.8),	BK (3.1)		2760.85*

*: p<0.001 by χ^2 test

¹⁾ Percent of respondents. DM: Danmugy, KC: Kimchi, KD: Kackdugi, FS: Fruit salad, DC: Dongchimi, SM: Saeongojngomuchim, KM: Konojngomuchim, YK: Yeolmukimchi, SG: Sangchugotjeoly, MB: Myolchibokkum, BK: Baekkimchi, KK: Kaenipkimchi, YM: Yeolmukimchi, BG: Baechugotjeoly, GK: Gatkimchi, PC: Pickled cucumber, BU: Buchugotjeoly

Table 5. Classification of one-dish items by the percentage of respondents who chose Kimchi as a preferred side dish (n = 710)

Percentage of respondents	One-dish Item
Over 60%	Ramyon
40 - 49%	Ddukkuk, Kuksu, Haemulkalkuksu, Dakkalkuksu, Sujebi, Jabchebab, Komtang, Samgyetang
30 - 39%	Patjuk, Hobakjuk, Dakjuk, Yeolmukuksu, Kongkuksu, Naengmyon, Gimbab, Bokkumbab, Bibimbab, Sakbibimbab, Chamchibimbab, Kongnamulbibimbab, Samsaekchesobab, Youngyangbab, Curry rice, Hash rice, Kalbitang, Daejigamjatang, Sollongtang, Chuotang
20 - 29%	Bibimnaengmyon, Jjeolmyon, Jjambbong, Udong, Chungmugimbab, Kimchibokkumbab, Bulgogideopbab, Ogingodeopbab, Yeolmubimbab
10 - 19%	Spaghetti, Jajangmeon

과 김밥의 식사에서도 응답자의 48.0%과 33.5%가 각각 단 무지를 제일 선호하였다. 또 충무김밥에는 깍두기 (27.6%)를, 스파게티에는 과일샐러드 (18.3%)를 가장 선호하였다. 대부분의 일품요리에서 두 번째로 선호하는 반찬은 깍두기였으며 세 번째로 선호하는 반찬은 동치미였다. 초등학교를 대상으로 한 김치류 기호도 조사²⁾에서 아동들은 배추김치를 가장 좋아하였고 다음으로 깍두기를 좋아한다고 하였는데, 일품요리 섭취 시에도 이러한 김치선호 경향에는 차이가 없었다.

본 조사에서는 조사대상자들이 초등학교를 감안하여 각 일품요리에서 반찬 한가지만을 선택하게 하였기 때문에 조사대상자 대부분이 김치류를 선택한 것으로 보인다. 그러나 비록 소수이긴 하지만 상위 5위권 내의 반찬 중에는 김치류 외에도 맛이 어울릴 수 있는 다양한 반찬들이 선택되었는데, 충무김밥의 경우에는 생오징어무침과 건오징어무침이, 김치볶음밥에는 과일샐러드가 선택되었다. 또 불고기덮밥에는 상추겉절이, 비빔밥과 참치야채비빔밥에는 멸치볶음, 곰탕에는 부추겉절이를 선호하는 것으로 나타났다. 실제 초등학교 급식 시에는 한 가지 이상의 반찬을 제공하고 있으므로 일품요리 식단체획 시에는 김치류 외에 이러한 반찬들을 추가로 제공하면 좋을 것 같다.

한편 몇몇 일품요리의 경우에는 응답자들이 일견 조화로워 보이지 않는 반찬선택을 하였는데, 일품요리에 사용된 주 재료를 다시 선호하는 반찬으로 선택한 경우이다. 예를 들면, 오징어 덮밥의 경우에 5.2%의 응답자가 생오징어 무침을 선호하는 반찬으로 선택하였으며, 열무비빔밥에서도 상당수의 응답자가 열무김치 (13.2%)와 열무물김치 (6.5%)를 선택하였고, 열무국수의 경우에도 열무김치 (12.7%)와 열무물김치 (4.9%)를 선호하였다 (테이타를 제시하지 않았음). 이것은 아마도 초등학교에서 식판 모양이나 급식비의 제약 때문에 간혹 음식재료가 충분히 들어있지 않은 일품요리를 제공 하면서 반찬에서 해당 재료를 충당하도록 하였기 때문에 생긴 결과인 듯하다. 따라서 앞으로 이러한 일품요리에서 주식의 영양이나 맛을 보완해 줄 수 있는 진정한 의미의

반찬을 제공할 수 있는 방법을 찾아볼 필요가 있었다. 본 연구에서는 우선 각 일품요리에서 가장 어울리는 주 반찬을 알아내고자 하였지만, 세트 메뉴를 완성하려면 추후 제 2의 반찬이나 일품요리와 함께 먹기를 원하는 과일이나 후식에 대한 연구를 계속할 필요가 있었다.

가장 선호하는 반찬으로 김치를 선택한 응답자의 비율에 따라 다시 일품요리를 나누어 본 결과는 Table 5에서와 같은데, 라면은 응답자의 60%이상이 반찬으로 김치를 선택한 것으로 나타나 김치와 가장 맛이 잘 맞는 일품요리임을 알 수 있었다. 그 다음으로 40~49%의 응답자가 김치를 선택한 일품요리로는 떡국, 물국수, 해물칼국수, 닭칼국수, 수제비, 잡채밥, 곰탕, 삼계탕이었다. 잡채밥을 제외하고는 대부분의 음식이 맵지 않은 국물의 비율이 높은 편으로 매운 편인 김치와 맛이 조화로우 수 있었다. 초등학교들은 기름기가 많아 느끼한 편인 잡채밥도 김치와 잘 어울리는 음식으로 생각하고 있었다. 한편 김치를 선택한 비율이 20~29%로 비교적 낮은 편인 음식으로는 비빔냉면, 쫄면, 찜빵, 우동, 충무김밥, 김치볶음밥, 불고기덮밥, 오징어덮밥, 열무비빔밥이 있었고, 김치를 선택한 비율이 가장 낮은 경우는 자장면과 스파게티로 10~19%의 응답자가 선택하였다. 이 음식들은 그 자체가 매운 맛이 강하거나, 이미 김치가 재료로 사용되었거나 아니면 외국에서 유래된 음식들이었다. 이러한 사실들을 볼 때 아동들이 비교적 정확하게 이러한 음식들과 김치 맛과의 조화를 감지하고 있음을 알 수 있었다.

5. 거주지별로 일품요리 식사 시에 반찬을 선택하는 경향

일품요리 식사 시에 반찬을 선택하는 경향에 있어서 학생들의 거주지별로 차이가 있는지를 알아보기 위해 χ^2 검정을 한 결과는 Table 6에서와 같다. 볶음밥을 비롯한 23개 일품요리에서는 반찬을 선택하는 경향에 있어서 지역별 차이는 없는 것으로 나타났다. 그러나 나머지 18개 일품요리에서는 지역별로 반찬선택에 있어 유의한 차이가 있는 것으로 나타났는데 특히 불고기 덮밥, 카레라이스, 팔죽, 닭죽 등의 음식에서 뚜렷한 차이가 있는 것으로 나타났다 ($p < 0.001$). 가장 뚜렷한 차이를 보인 것으로 나타난 4종류의 일품요리

Table 6. The difference of the number of subjects who chose a side dish among 25 with each one-dish item among the three areas of residence¹⁾ by chi-square test

One-dish Item	χ^2 value
Gimbab	79.7**
Chungmugimbab	71.3**
Kimchibokkumbab	75.8**
Bokkumbab	62.6 ^{NS}
Bulgogideopbab	112.0***
Ogingodeopbab	63.8 ^{NS}
Bibimbab	84.8***
Ssakbibimbab	55.4 ^{NS}
Yeolmubibimbab	64.5 ^{NS}
Chamchibibimbab	64.2 ^{NS}
Kongnamulbibimbab	54.1 ^{NS}
Samsaekchesobab	60.9 ^{NS}
Youngyangbab	76.3**
Jajangbab	75.5**
Jabchebab	65.9*
Curry rice	96.4***
Hash rice	84.6***
Patjuk	95.5***
Hobakjuk	73.0*
Dakjuk	93.4***
Ddukkuk	66.8*
Kuksu	53.6 ^{NS}
Yeolmukuksu	50.1 ^{NS}
Kongkuksu	49.3 ^{NS}
Naengmyon	44.7 ^{NS}
Bibimnaengmyon	40.4 ^{NS}
Jjeolmyon	59.3 ^{NS}
Ramyon	53.7 ^{NS}
Haemulkalkuksu	41.2 ^{NS}
Dakkalkuksu	45.5 ^{NS}
Jjambbong	63.4 ^{NS}
Jajangmyon	80.6***
Udong	75.9**
Sujebi	42.2 ^{NS}
Spaghetti	44.6 ^{NS}
Kalbitang	60.8 ^{NS}
Daejgamjatang	52.3 ^{NS}
Komtang	60.2 ^{NS}
Samgyetang	69.9*
Sollongtang	61.0 ^{NS}
Chuotang	69.3*

*: p<0.05, **: p<0.01, ***: p<0.001, by χ^2 test
 NS: Not significantly different between the three areas of residence by χ^2 test at p<0.05

¹⁾ Jinju, Namhae, Busan

중 카레라이스와 닭죽을 대상으로 각 반찬을 선택함에 있어 지역별 차이가 있는지 구체적으로 살펴 본 결과는 Table 7에서와 같다. 반찬으로 배추김치를 선택하는 경향은 카레라이스의 경우 진주지역 학생들이 54%로 가장 높았고 부산

(32%)과 남해 (29%)의 순으로 낮았다. 하지만 깍두기를 선택하는 경향은 남해지역 (44%)이 진주 (23%)나 부산지역 (37%) 아동들보다 높은 편이었다. 그 밖에 단무지나 과일 샐러드는 부산지역 아동들이 더 좋아하는 것으로 나타났다. 닭죽의 경우에도 이와 유사한 선택경향을 보여주었다.

여러 연구에서 대도시 지역 아동들이 중소도시나 농촌지역 아동에 비해 서구형 식품의 섭취빈도가 높고 학교급식에 대한 기호도가 상대적으로 낮았다고 하여 음식기호에 있어 지역 간 차이가 있음을 보고하였다.^{25,26)} 한편 여자고등학생의 경우, 농촌거주자와 대가족 대상자가 무김치류를 더 선호한다²⁷⁾고 하였으며, 초등학교 저학년 아동이 고학년 아동에 비해 깍두기를 더 선호하였다²⁾고 하여 생활환경이나 나이에 따라 좋아하는 김치의 종류에 차이가 있었으며, 농촌가정이나 대가족인 경우 가정에서 직접김치를 담아먹는 비율이 높았다²⁸⁾고 한다. 따라서 남해지역 아동들이 일품요리의 반찬으로 깍두기를 선호하는 이유는 명확하지 않지만 선행연구들로 미루어 볼 때 이 지역이 농촌지역이므로 가정과 학교에서 김치를 사먹기보다 직접 만들어 급식하였을 가능성이 높고, 이때 배추김치보다 비교적 조리가 간편한 깍두기를 자주 제공하였을 것으로 보인다. 또 남해는 타 지역에 비해 해산물이 풍부한 곳이므로 무와 함께 조리하여²⁹⁾ 가정과 학교에서 무를 이용한 음식을 자주 접할 수 있었던 것으로 보인다. 따라서 남해지역 초등학생들이 평소에 무를 많이 섭취하고 쉽게 접할 수 있는 음식이었기 때문에³⁰⁾ 타 지역 학생들 보다 무를 이용한 깍두기를 더 좋아하게 되었을 가능성이 있었다.

요약 및 결론

일품요리를 이용한 초등학교급식용 세트 메뉴개발을 위해 중소도시인 진주와 농촌지역인 남해군 및 대도시인 부산 광역시 소재 10개교 총 710명의 초등학교 5학년생을 대상으로 설문지를 이용하여 학교급식에서 제공되는 일품요리에 대한 기호도를 알아보았다. 또 41개의 일품요리와 25개의 반찬을 제시한 다음 각각의 일품요리 섭취시 가장 선호하는 반찬을 한 가지만 선택하게 하여 맛이 서로 어울리는 일품요리와 반찬을 조사한 결과는 다음과 같다. 일반적으로 초등학생들이 패스트푸드류의 달고 기름진 음식을 선호할 것이라는 예상과는 달리 본 조사대상 초등학생들은 특이하게도 물국수를 가장 좋아하였다. 이것은 아마도 이 지역 성인들이 물국수를 선호하고 가정에서 자주 접하는 음식이기 때문에 이 지역의 초등학생들이 선호하는 것으로 생각되며, 앞으로 학교급식에서 이러한 음식을 자주 제공함으로써 아동

Table 7. The difference of the number of subjects who chose each side dish among 25 with curry rice or Dakjuk among the three areas of residence¹⁾

Side dish	Curry rice			Dakjuk		
	Jinju	Namhae	Busan	Jinju	Namhae	Busan
Kimchi	159 (53.5)	81 (29.1)	43 (31.9)	131 (44.1)	82 (29.5)	40 (29.6)
Baechugotjeoly	7 (2.4)	9 (3.2)	4 (3.0)	4 (1.4)	5 (1.8)	3 (2.2)
Kackdugi	68 (22.9)	121 (43.5)	50 (37.0)	65 (21.9)	95 (34.2)	30 (22.2)
Dongchimi	7 (2.4)	4 (1.4)	4 (3.0)	14 (4.7)	9 (3.2)	5 (3.7)
Baekkimchi	3 (1.0)	4 (1.4)	0 (0.0)	9 (3.0)	5 (1.8)	8 (5.9)
Kaenipkimchi	3 (1.0)	4 (1.4)	1 (0.7)	9 (3.0)	17 (6.1)	4 (3.0)
Pakimchi	2 (0.7)	1 (0.4)	0 (0.0)	1 (0.3)	4 (1.4)	4 (3.0)
Gatkimchi	1 (0.3)	1 (0.4)	2 (1.5)	3 (1.0)	5 (1.8)	2 (1.5)
Yeolmukimchi	12 (4.0)	4 (1.4)	1 (0.7)	10 (3.4)	11 (4.0)	4 (3.0)
Yeolnumulkimchi	1 (0.3)	1 (0.4)	0 (0.0)	3 (1.0)	6 (2.2)	6 (4.4)
Buchugotjeoly	3 (1.0)	3 (1.1)	1 (0.7)	7 (2.4)	4 (1.4)	3 (2.2)
Oimuchim	2 (0.7)	1 (0.4)	1 (0.7)	1 (0.3)	10 (3.6)	1 (0.7)
Sangchugotjeoly	1 (0.3)	5 (1.8)	0 (0.0)	5 (1.7)	4 (1.4)	3 (2.2)
Manulzangachi	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.7)
Manulzongmumuchim	0 (0.0)	2 (0.7)	0 (0.0)	4 (1.4)	0 (0.0)	0 (0.0)
Danmugy	13 (4.4)	25 (9.0)	19 (14.1)	10 (3.4)	5 (1.8)	6 (4.4)
Muchojeoli	1 (0.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.3)	3 (1.1)	0 (0.0)
Pickled cucumber	3 (1.0)	1 (0.4)	0 (0.0)	3 (1.0)	0 (0.0)	2 (1.5)
Oizimuchim	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.3)	0 (0.0)	0 (0.0)
Mumalraengimuchim	1 (0.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.3)	1 (0.4)	1 (0.7)
Myolchibokkum	1 (0.3)	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (2.0)	1 (0.4)	0 (0.0)
Konojingomuchim	2 (0.7)	2 (0.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (0.7)	0 (0.0)
Saeongojingomuchim	0 (0.0)	1 (0.4)	0 (0.0)	3 (1.0)	3 (1.1)	1 (0.7)
Fruit salad	6 (2.0)	8 (2.9)	6 (4.4)	4 (1.4)	4 (1.4)	8 (5.9)
Cabbage salad	1 (0.3)	0 (0.0)	2 (1.5)	2 (0.7)	2 (0.7)	3 (2.2)
Total	297 (99.8)	278 (100.0)	135 (99.9)	297 (100.0)	278 (100.0)	135 (99.7)
χ^2 value	96.43*			93.35*		

*: Significantly different among the three areas of residence by χ^2 test at $p < 0.001$ ¹⁾ Jinju, Namhae, Busan

들이 우수한 전통음식에 대한 기호를 잃지 않도록 노력할 필요가 있었다. 물국수 외에도 초등학교생들은 자장면, 카레라이스, 자장밥, 비빔밥, 삼계탕, 볶음밥, 우동, 스파게티, 김치볶음밥 순으로 일품요리를 좋아하는 것으로 나타났다.

일품요리의 반찬으로는 배추김치를 가장 선호하였고 두 번째로 선호하는 반찬은 깍두기였으며 세 번째로 선호하는 반찬은 동치미였다. 이밖에 김밥, 자장밥, 자장면 식사에서는 단무지를, 충무김밥에는 깍두기를, 스파게티에는 과일샐러드를 가장 선호하였다. 비록 소수이긴 하지만 각종 김치류 외에도 충무김밥의 경우에 생오징어무침과 건오징어무침, 김치볶음밥에는 과일샐러드, 불고기덮밥에는 상추겉절이, 비빔밥과 참치야채비빔밥에는 멸치볶음, 곰탕에는 부추겉절이 등의 반찬을 각각 선호하였다. 또 초등학교생들은 라면, 잡채밥과 맵지 않은 국물의 비율이 높은 일품요리들을 김치와 맛이 잘 어울리는 일품요리로 생각하고 있었다. 그러나 일품

요리 자체가 매운 맛이 강하거나, 이미 김치가 재료로 사용되었거나 아니면 외국에서 유래된 음식들의 경우에는 반찬으로 김치를 선호하는 비율이 낮았다. 카레라이스나 닭죽 같은 몇몇 일품요리의 반찬 선택에 있어 배추김치를 선택하는 경향이 진주지역 학생들이 가장 높았고, 깍두기를 선택하는 경향은 남해지역이 높은 편이었다. 그 밖에 단무지나 과일샐러드는 부산지역 아동들이 더 좋아하는 것으로 나타나 지역 간에 차이가 있었다.

이상의 결과들을 요약해 보면 초등학교생들은 물국수, 자장면, 카레라이스 등의 일품요리를 가장 선호하였으며, 반찬으로는 배추김치를 가장 좋아하였는데 특히 라면, 잡채밥과 국물비중이 높은 일품요리에서 선호되었다. 이밖에 김밥, 자장밥, 자장면 식사에서는 단무지를, 충무김밥에는 깍두기를, 스파게티에는 과일샐러드를 각각 선호하였다. 반찬 선택에 있어 지역 간 차이가 있었는데 남해지역 초등학교생들이 카레

라이스나 닭죽 같은 음식을 먹을 때 각두기에 대한 기호도가 높은 편이었다.

Literature cited

- 1) Yoon HS, Lee MJ, Lee KH. Perception and preference of elementary schoolchildren on rice foods in Changwon and Gimhae city. *J Korean Diet Assoc* 11 (3) : 341-352, 2005
- 2) Park MH, Choi YS, Kim YJ. Comparisons of food preference and nutrient intake of students of elementary school and middle school providing school food service in Nam Jeju Gun. *J Korean Diet Assoc* 8 (4) : 342-358, 2002
- 3) 조후중. 우리 전통음식의 패스트푸드화. *국민영양* 124: 42-43, 1990
- 4) Chung SJ, Kim JH, Lee JS, Lee DH, Kim SH, Yu CH. A suggestion to develop a nutrition policy on food and nutrition labeling and education systems for fast food and carbonated soft drinks in Korea. *Korean J Nutrition* 37 (5) : 394-405, 2004
- 5) Baek JW, Kang OS, Lee HJ, Cho YY. A survey of food preferences of employees in hospital. *J Korean Diet Assoc* 7(4) : 385-396, 2001
- 6) <http://www.kdclub.com>
- 7) Jin HB, Choe EO. Survey on the use of preprocessed foods in elementary school foodservices in Incheon. *Korean J Dietary Culture* 16 (3) : 250-259, 2001
- 8) Choi YJ, Ro HK. Food service management in elementary school in Chunnam province. *Korean J Community Nutrition* 7 (2) : 211-218, 2002
- 9) Yim KS, Lee TY, Kim CI, Choi KS, Lee JH, Kweoun SJ, Kim MO. Strategies to improve nutritional management in primary school lunch program. *J Korean Diet Assoc* 10(2) : 235-245, 2004
- 10) Yim KS. Nutrient density and nutrient-cost evaluation for the representative menus of the school lunch program in Korea. *Korean J Nutrition* 30(10) : 1244-1257, 1997
- 11) Park SH, Lim YH. A study on the sanitary management of school foodservice operations in Daejeon and Chungnam. *Korean J Community Nutrition* 10 (2) : 234-242, 2005
- 12) Song YO, Kim EH, Kim M, Moon JW. A survey on the children's notion in Kimchi (I) -Children's preference for kimchi- *J Korean Soc Food Nutr* 24(5) : 758-764, 1995
- 13) Paik JJ, Lee HS. Dietary behaviors, food preferences and its relationships with personality traits in sixth grader's of elementary school. *Korean J Community Nutrition* 9(2) : 135-141, 2004
- 14) Jang HS, Kwon CS. A study on the nutritional knowledge, food habits, food preferences and nutrient intakes of housewives living in urban area and rural area. *J Korean Soc Food Nutr* 24 (5) : 676-683, 1995
- 15) Baek JW, Koo BK, Kim KJ, Lee YK, Lee SK, Lee HS. Seasonal food intake status of the long-lived elderly people in Kyungpook
- Sung-Ju. *J Korean Soc Food Nutr* 29(4) : 691-700, 2000
- 16) Kim SY, Kim JY. A study on the patterns and preference of eating out of workers in Jinju. *Korean J Dietary Culture* 17(2) : 171-184, 2002
- 17) Yoon HR. The study of dinning-out behavior and preference on Korean foods by age groups. *Korean J Dietary Culture* 20(5) : 608-614, 2005
- 18) Jung HJ, Moon SJ, Lee LH, Yu CH, Paik HY, Yang IS, Moon HK. Evaluation of elementary school lunch menus based on maintenance of the traditional dietary pattern. *Korean J Nutrition* 33(2) : 216-229, 2000
- 19) Lee YJ, Chang KJ. Preliminary study on the establishment of proper portion using consumed size and food preference of frequently served meals in elementary school lunch program in Incheon. 1. A study on food preference of frequently served meals in elementary school lunch program in Incheon. *J Korean Diet Assoc* 4 (2) : 123-131, 1998
- 20) Lee WM, Pang HA. A study on the preference and food behavior of the children in primary school foodservice II. *J Korean Diet Assoc* 2 (1) : 69-80, 1996
- 21) Choe EO, Woo, KJ, Chyun JH. Food preferences of the elderly living in Incheon Area. *Korean J Dietary Culture* 17(1) : 78-89, 2002
- 22) Choi YS, Yoo YJ, Kim JG, Nam SM, Jung ME, Chung CK. Food preferences and nutrient intakes of college students in Kangwon province. *J Korean Soc Food Nutr* 30(1) : 175-182, 2001
- 23) Kanarek RB, Marks-Kaufman R. Sugar and Behavior. In: Nutrition and Behavior, New perspectives. pp170-173, An AVI Book, New York, 1991
- 24) Smriga M, Kameishi M, Torii K. Brief exposure to NaCl during early postnatal development enhances adult intake of sweet and salty compounds. *Neuroreport* 13 (18) : 2565-2569, 2002
- 25) Kim MJ, Sohn HS, Cha YS, Kim SB. Nutrient intake from school lunch of elementary school children residing in urban and rural areas of Jeonbuk province. *J Korean Diet Assoc* 10(4) : 417-427, 2004
- 26) Kim EK, Choi YS, Cho UH, Chi KA. Childhood obesity of elementary school students in Kangnung and Seoul Areas. -Effects of area and parental socio.economic status-. *Korean J Nutrition* 34(2) : 198-212, 2001
- 27) Park ES, Lee KH. The intake, preference, and utilization of Kimchi in female high school students. *Korean J Community Nutrition* 5(4) : 598-607, 2000
- 28) Yoon SJ, Hwang SJ. A survey on the level of recognizing Kimchi among housewives in seoul area. *Korean J Dietary Culture* 20(4) : 405-415, 2005
- 29) 한복려. 한복려의 "밥". pp.82-85, 뿌리깊은 나무. 서울, 1991
- 30) Benton D. Role of parents in the determination of the food preferences of children and the development of obesity. *Int J Obes* 28: 858-869, 2004