

## 이라크 파병 한국 장병들의 급식서비스에 대한 만족도 분석

장명숙<sup>1</sup> · 강익모<sup>2</sup> · 이진미<sup>3\*</sup>

<sup>1</sup>단국대학교 식품영양학과, <sup>2</sup>50보병사단 보급수송근무대, <sup>3</sup>백석문화대학 외식산업학부

### Satisfaction for Military Foodservice System of Korean Soldiers in Iraq

Myung-Sook Jang<sup>1</sup>, Yek-Mo Kang<sup>2</sup>, Jinmee Lee<sup>3\*</sup>

<sup>1</sup>Department of Food Science and Nutrition, Dankook University

<sup>2</sup>Supply and Transportation Battalion of the 50th Infantry Division

<sup>3</sup>Division of Foodservice Industry, Baekseok College of Cultural Studies

#### Abstract

The purpose of this study was to examine the satisfaction level of military personnels dispatched to Iraq with foodservices in a bid to help establish an efficient overseas military foodservice system. A total of 300 soldiers who served in an army division dispatched to Iraq was surveyed for this study. Regarding connections between the type of management and satisfaction level with foodservices, the contracted cafeterias were more satisfactory in terms of service than the military self-operated ones, which indicated that it's urgently needed to improve the service of the military-run cafeterias. The present work force of the Ministry of Defence makes it hard to provide military personnels with specialized foodservices. The military foodservice should provide meals to soldiers with quality. More branded concepts should be improved in the view of cost and effect. Or it's advisable to take advantage of private resources as part of efforts for civil-military collaboration.

Key Words : military foodservices, satisfaction, type of foodservice operation, contracted, self-operated

## 1. 서 론

군 급식은 영리를 목적으로 하지 않고, 군인들의 개인 건강, 체력 및 사기를 증진시켜주며 전투력을 최대로 발휘하도록 하여 국민의 재산과 생명을 보호하는 동시에 전체적으로는 국민건강 향상에 기여함을 목적으로(Kim 2004), 일정수준 이상의 식사를 제공하는 단체급식 형태로 운영되고 있다. 입대 전의 사회 경제적 및 생활 문화적 여건, 식습관, 건강상태, 기호도 등이 다양한 배경을 가진 장병들에게 적절한 영양 급식을 제공하여 건강을 유지할 수 있도록 하기 위해서는 영양권장량에 맞는 양적 균형 뿐만 아니라 군 장병들의 다양한 기호도, 식습관, 식생활 태도에 관한 지식을 토대로 한 질적으로 우수한 군 급식과 서비스를 제공하는 것이 무엇보다 중요하다(Jeon 2005).

군에서 급식업무를 관장하는 부서가 최초로 탄생한 것은 1949년 육군본부에 병식과가 편성되면서 급식기준량 및 조달체계도 제대로 갖추지 못한 상태에서 미군의 원조식량을 급식하거나 현지 구매로 충당하였다. 1950년에 급식기준량을 설정하고 급양대를 창설하는 등 급식업무가 체계화되었으며, 1970년대에는 군량미 비축으로 1식 3찬제도와 빵 급

식을 실시하였고, 1980년대에는 제반 취사도구를 현대식으로 교체하였으며, 우유, 과일, 주스 급식이 시작되었으며, 1997년에는 1식 4찬제도와 함께 기호도를 반영한 식단이 구성되었으며, 전산화와 함께 2006년 기본급식비는 4,805원으로 책정되었다(육군본부 2006).

최근 산업화, 공업화, 도시화 등 국가 경제의 급변한 성장과 더불어 생활수준이 향상되고, 식생활의 패턴이 월등하게 향상되면서 음식의 맛과 질, 서비스를 더욱 중요시하게 되었다. 이러한 식생활의 중요성은 군에서도 예외일 수 없으며, 장병의 군 급식에 대한 기대수준 또한 점차 높아지고 있는 실정이다(Kang 2003).

군의 현대화에 병행하여 군 급식제도에도 많은 발전과 변화가 있었고 군 급식을 개선하기 위하여 군에서도 다각도로 많은 노력을 하고 있지만, 아직은 질적인 부분과 서비스 부분에서 장병들의 요구수준에 미치지 못하고 있는 실정이다(Choi 2003). 군대 내에서 기호에 맞지 않는 음식으로 인하여 잔반량이 증가되는 것은 국가의 예산 낭비만 아니라 궁극적인 군대 급식의 목표인 장병의 건강 및 체력 증진에도 도움이 되지 않으므로, 군 장병들의 기호도, 건강 및 급식 만족도에 중점을 둔 질적인 급식 서비스 개선이 필요하며,

\*Corresponding author: Jinmee Lee, Division of Foodservice Industry, Baekseok College of Cultural Studies, 393 Anseo-dong, Cheonan 330-705, Korea  
Tel: 82-41-550-0618 Fax: 82-41-550-0690 E-mail: jmlee@bcc.ac.kr

이에 대한 과학적이고 체계적인 연구가 필요하다.

선행 연구들은 국내의 군 급식의 만족도와 개선방안에 관한 연구들로 수행되어져왔고, 해외파병 되어 있는 한국 장병들의 군 급식 서비스에 대한 만족도 조사는 아직 체계적으로 이루어지지 않고 있는 실정이다. 국내의 군 급식에 관한 연구로는 군 급식제도의 운영방안 및 개선방안에 관한 연구(Lee 1994; Han 1999; Hong 1999), 군 급식에 대한 만족도에 관한 연구(Park 1999; Lee 등 2000; Kim 2002; Son 2005), 메뉴와 표준식단에 관한 연구(Moon 등 1991; Lee 등 2003; Yeo 2004; Choi 등 2004), 배식 서비스에 관한 연구(Yeo & Lee 2006), 주방과 홀 서비스 만족도에 관한 연구(Kim & Yeo 2004) 등이 이루어져 있다. 세계가 하나가 되면서 외국 군 파병은 다양한 형태로 늘어나고 있으며, 대부분 우리나라와 식문화가 현저히 다른 국가에 파병되고 있음을 숙지할 때, 현재 해외 파병 중 이라크에 파병된 한국 군장병들의 급식시스템에 대한 만족도 분석을 한 본 연구결과는 글로벌화에 맞춰 해외파병 한국장병들에게 적합한 군 급식 시스템의 체계적 정립을 위한 기초자료로 활용되어 질 수 있는 효과가 기대된다.

2006년 이라크파병 한국군 급식 지침기준은 급식/물자편람(2005)에 따르면 1일 영양섭취 열량은 4,200 kcal이고, 1식 6찬을 기본으로 127개 식단으로 운영되고 있었다. 식단은 밥, 국(찌개), 무침(볶음), 튀김(짬), 부침, 김치(배추, 총각, 열무, 깍두기), 생야채로 구성되어 있다. 급식운영 유형은 직영식당과 위탁식당의 형태로 운영되고 있고, 1일 1인 급식비는 직영식당 15,117원, 위탁식당 14,184원으로 운영되고 있었다. 이라크에 파병되어 있는 다른 국가의 경우를 살펴보면, 미국의 경우, 식자재는 군에서 지원하면서 식당의 운영은 위탁급식의 형태이며, 1인 1일 급식비는 지역에 따라 다양하다. 우리나라 사단이 있는 아리빌의 경우 19달러, 바그바드는 65달러(숙식비 포함) 정도이다. 일본의 경우 자체취사 운영으로, 1인 1일 급식비가 고정되어 있지 않고 유동적으로 15~20달러 정도이다. 부식조달은 장기저장성 부식과 고기류, 통조림류, 음료는 일본에서 직접 조달하고, 채소류는 태국에서, 물은 쿠웨이트에서 조달하여 급식하고 있다. 메뉴운영은 1달에 한번씩 메뉴회의를 하여 운영하고, 영양가는 3,000 kcal 이상으로 편성하며, 1끼 메뉴는 4~5개 메뉴로 운영하고 있다. 전투식량 급식은 1주일에 4회 정도 편성하여 운영하고 있다고 한다.

따라서 본 연구에서는 이라크파병 군인들의 급식서비스에 대한 만족도 조사를 통하여 해외파병 군 급식시스템을 급식운영 유형에 따라 정립하고자 하며, 세부목표는 첫째, 조사대상 군인들의 급식이용에 대한 일반적 사항을 분석하고, 둘째, 메뉴, 음식, 배식, 위생에 관한 만족도를 급식운영 유형에 따라 분석하여, 셋째, 해외파병 군 급식 서비스 시스템 전략 수립을 위한 기초 자료를 제시하고자 하는데 있다.

## II. 연구방법 및 내용

### 1. 조사대상 및 기간

#### 1) 조사대상자 선정

본 연구는 이라크에 파병된 ○○○사단에 근무하는 장병들을 대상으로 하여 이라크 내 같은 지역에 위치한 총 3개 민사여단 300명의 군장병들을 조사대상자로 선정하였다.

#### 2) 조사기간

관련자료 조사에 대한 사전교육은 조사대상자 전원을 대상으로 설문조사 30분 전에 충분한 교육과 용어에 대한 질의 및 응답 후에 실시하였다. 민사여단 단위별로 2005년 11월 19일에서 20일에 설문조사를 실시하였다. 총 300부의 설문지 모두가 회수(회수율100%) 되었으며 부실 기재된 것(11부)을 제외한 289부가 분석 자료로 이용되었다.

### 2. 조사방법 및 내용

설문지는 문헌고찰(Yeo 2004; Son 2005; Yeo & Lee 2006)을 토대로 일반사항, 급식서비스 만족도 조사, 파병 후 급식효과, P.X. 및 복지관이용실태의 4가지 항목으로 분류하여 조사하였다. 일반사항에서는 조사대상자들의 급식운영 유형, 부대유형, 계급, 급식이용기간, 연령, 흡연여부, 체력단련여부에 관한 특성을 조사하였고, 급식서비스 만족도는 메뉴다양성, 음식의 맛, 선호메뉴제공여부, 배식방법, 위생, 식당시설 이용 편리성 등을 설문하였으며, 문헌고찰을 통하여 메뉴분류는 주식류, 국/찌개류, 주반찬류, 부반찬류, 후식류, 김치류로 분석하였다. 파병 후 식생활변화는 척도를 5점 척도법으로 구분하였다. P.X. 및 복지회관 이용에 대한 항목은 이용횟수, 구매빈도가 높은 항목, 구매이유를 조사하였다. 모든 설문결과는 급식소의 운영유형에 따라 위탁과 직영식당으로 분류하여 두 식당 간의 차이를 조사하여 비교분석하였다

### 3. 통계처리방법

자료 분석방법으로 수집된 자료의 통계처리는 데이터 코딩(data coding)과 데이터 크리닝(data cleaning) 과정을 거쳐, SPSS(Statistical Package for Social Science) v. 12.0 통계패키지 프로그램을 활용하여 분석하였다. 우선 자료입력에 대한 정확성을 점검하기 위하여 빈도분석을 실시하였고, 급식과 배식에 관련한 문항 등에 대한 현황과 급식운영 형태 차이를 검증하기 위하여 T-test 및 교차분석을 시행하였다.

## IV. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상 일반사항

조사대상자의 일반사항에 대하여 조사한 결과는 <Table

<Table 1> Demographic Information of the sample

item	classification	type of operation			$\chi^2$
		contracted n(%)	self-operated n(%)	total n(%)	
title	firstsecond class	3( 2.8)	19( 10.4)	22( 7.6)	17.689***
	third class	23( 21.7)	74( 40.7)	97( 33.7)	
	sergeant	18( 17.0)	13( 7.1)	31( 10.8)	
	staff-sergeant	27( 25.5)	11( 6.0)	38( 13.2)	
	sergeant first class	21( 19.8)	17( 9.3)	38( 13.2)	
	master sergeant	5( 4.7)	19( 10.4)	24( 8.3)	
	second lieutenant	0( 0.0)	1( 0.6)	1( 0.3)	
	first lieutenant	4( 3.8)	9( 4.9)	13( 4.5)	
	captain	3( 2.8)	16( 8.9)	19( 6.6)	
	officer	2( 1.9)	3( 1.7)	5( 1.8)	
	total	106(100.0)	182(100.0)	288(100.0)	
yrs. of using military foodservices in Iraq	<1 mo.	1( 1.0)	26( 14.4)	27( 9.6)	196.196***
	1-2 mo.	2( 2.0)	5( 2.8)	7( 2.5)	
	3-4 mo.	0( 0.0)	115( 63.9)	115( 40.8)	
	4-5 mo.	1( 1.0)	14( 7.8)	15( 5.3)	
	5-6 mo.	12( 11.8)	1( 0.5)	13( 4.6)	
	>6 mo.	86( 84.2)	19( 10.6)	105( 37.2)	
	total	102(100.0)	180(100.0)	282(100.0)	
age	20-25	77( 72.6)	117( 63.9)	194( 67.1)	8.180
	26-30	19( 17.9)	29( 15.9)	48( 16.7)	
	31-35	6( 5.7)	23( 12.6)	29( 10.0)	
	36-40	0( 0.0)	7( 3.8)	7( 2.4)	
	>40	4( 3.8)	7( 3.8)	11( 3.8)	
	total	106(100.0)	183(100.0)	289(100.0)	
smoking	yes	62( 58.5)	103( 56.3)	165( 57.1)	0.133
	no	44( 41.5)	80( 43.7)	124( 42.9)	
	total	106(100.0)	183(100.0)	289(100.0)	
amounts of smoking	>1 box	4( 6.8)	11( 10.8)	15( 9.3)	5.085
	1 box	20( 33.9)	41( 40.2)	61( 37.9)	
	1/2 box	31( 52.5)	38( 37.3)	69( 42.8)	
	5-9 each	1( 1.7)	7( 6.9)	8( 5.0)	
	< 5 each	3( 5.1)	5( 4.8)	8( 5.0)	
	total	59(100.0)	102(100.0)	161(100.0)	
exercising	yes	103( 97.2)	157( 85.8)	260( 90.0)	9.624***
	no	3( 2.8)	26( 14.2)	29( 10.0)	
	total	106(100.0)	183(100.0)	289(100.0)	
frequencyof exercising	daily	55( 53.4)	66( 41.8)	121( 46.3)	7.279
	4-5 times/week	31( 30.1)	43( 27.2)	74( 28.4)	
	2-3 time/week	14( 13.6)	42( 26.6)	56( 21.5)	
	weekly	3( 2.9)	7( 4.4)	10( 3.8)	
	total	103(100.0)	158(100.0)	261(100.0)	

\*\*\*p<0.001

1)과 같다. 조사대상자의 일반사항을 살펴보면 위탁식당을 이용하고 있는 장병은 약 40%로 주로 전투부대 소속 장병들이 이용하고 있었다. 위탁식당은 병장이상이 60% 이상 활용하고 있었으며, 직영식당은 상병이하가 60% 이하 참여하고 있었다(p<0.001). 급식이용기간은 위탁식당은 80% 이상이 6개월 이상 이용하고 있었으며, 직영식당은 3개월 미만이 80% 정도였다(p<0.001). 연령은 급식운영유형에 상관없

이 25세 이하가 66%정도였으며, 흡연하는 장병들이 평균 57%, 흡연 장병들이 하루 피우는 담배량은 반 갑에서 한 갑 사이가 80% 정도이었다. 체력단련은 대부분 하고 있었으나 직영 식당 이용 장병의 체력단련을 안 하는 비율이 다소 높았다(p<0.001). 이러한 결과는 직영식당은 지원 부대 장병의 이용율이 높은 일반 사병보다는 체력단련에 대한 시간 할애가 적은 것과 연계가 있는 것으로 사료된다. 체력단련은

<Table 2> Satisfaction for foodservices by type of operation

	type of operation				t-value
	contracted		self-operated		
	n	mean±SD	n	mean±SD	
variety of menu	106	3.75±0.94	183	3.19±0.93	4.88***
taste of meals	106	3.83±0.68	182	3.53±0.79	3.42***
offering preferred menu	106	3.71±0.78	181	3.34±0.85	3.61***
distribution method	105	4.27±0.65	182	3.24±1.00	10.53***
sanitation	106	3.85±0.74	181	3.36±0.84	5.10***
convenience of dining facilities	103	4.07±0.74	182	3.31±0.87	7.73***
interior of dining room	105	4.27±0.65	181	3.44±0.81	9.49***
utensils	105	3.99±0.77	183	3.49±0.84	5.19***
offering balanced nutrition	106	3.73±0.82	183	3.49±0.84	2.30*
promptly dealing dissatisfaction matters	104	3.53±0.89	181	3.13±0.88	3.70***

\*p<0.05, \*\*\*p<0.001

반 정도의 장병이 거의 매일 하고 있는 것으로 분석되어졌다.

2. 운영 유형에 따른 급식에 대한 만족도 조사

1) 급식서비스 만족도

운영유형에 따른 급식서비스만족도 평균 분석 결과는 <Table 2>와 같다. 메뉴의 다양성(p<0.001), 음식의 맛(p<0.001), 선호메뉴제공(p<0.001), 배식방법(p<0.001), 위생(p<0.001), 식당시설이용편리성(p<0.001), 식당인테리어(p<0.001), 사용하는 식사기구(p<0.001), 급식불만 사항의 신속한 처리(p<0.001), 균형 있는 영양공급(p<0.05) 등 모든 항목에 대한 만족도 결과가 위탁운영이 직영보다 높게 나타나 직영식당의 급식서비스 개선이 시급한 것으로 분석되어졌다. 특히, 위탁식당의 경우, 테이블 배치 및 시설환경, 인테리어, 배식도구가 직영식당에 비해 개선된 시설로서 이러한 측면이 급식 서비스 만족도 차이에 영향을 미치는 것으로 분석되어졌다. 또한, 급식 서비스 만족에 있어서 음식, 서비스 뿐만 아니라 식당분위기도 매우 중요한 요소

로 부각 되고 있으며, 현대 군인 급식에 있어서 장병들의 음식점에 대한 사회적 경험이 다양하여, 일반 외식업소에서 경험했던 기대가치가 연결되어지는 것으로 사료되므로, 앞으로 군인 급식에서 식당분위기에 대한 개선도 시급한 것으로 분석되어졌다.

2) 메뉴분류별 만족도

운영유형에 따른 메뉴분류별 만족도 평균분석을 한 결과는 <Table 3>과 같다. 주식류에 있어서는 맛, 외관, 양, 적온급식에 대한 위탁식당 이용 장병들의 만족도가 직영식당 이용 장병들보다 높게 나타났다(p<0.001). 국/찌개류는 맛(p<0.05), 외관(p<0.001), 양(p<0.001), 적온급식(p<0.001)에 대해서 위탁식당 이용 장병들의 만족도가 높게 나타났다. 주반찬류도 맛(p<0.05), 외관(p<0.001), 양(p<0.001), 적온급식(p<0.001)에 대해서 위탁식당 이용 장병들의 만족도가 높게 나타났다. 부반찬류는 맛, 외관, 양, 적온급식에 대한 만족도가 위탁식당 이용 장병들이 직영식당 이용 장병

<Table 3> Satisfaction for menu by type of operation

		type of operation				t-value
		contracted		self-operated		
		n	mean±SD	n	mean±SD	
staple food	taste	106	4.04±0.70	181	3.69±0.77	3.94***
	appearance	106	4.08±0.60	182	3.60±0.75	5.94***
	amount	106	4.27±0.64	183	3.85±0.73	4.99***
	temperature	106	4.01±0.76	180	3.68±0.74	3.53***
soup/stew	taste	106	3.61±0.89	181	3.34±0.93	2.42*
	appearance	106	3.85±0.71	182	3.25±0.90	6.20***
	amount	106	4.16±0.71	183	3.67±0.79	5.42***
	temperature	105	4.07±0.70	183	3.61±0.80	5.05***
side-dish	taste	106	3.79±0.75	183	3.56±0.80	2.41*
	appearance	106	3.86±0.75	183	3.51±0.83	3.62***
	amount	106	4.05±0.75	183	3.37±0.92	6.80***
	temperature	106	4.00±0.70	181	3.47±0.85	5.71***

\*p<0.05, \*\*\*p<0.001

<Table 3> Continued

		type of operation				t-value
		contracted		self-operated		
		n	mean±SD	n	mean±SD	
subside-dish	taste	106	3.81±0.82	183	3.43±0.81	3.89***
	appearance	106	3.84±0.81	183	3.41±0.80	4.42***
	amount	104	4.08±0.77	183	3.47±0.82	6.29***
	temperature	105	3.90±0.81	182	3.54±0.73	3.77***
desserts	taste	106	3.60±0.99	183	3.55±0.88	0.46
	appearance	105	3.57±0.97	183	3.42±0.92	1.36
	amount	106	3.57±1.09	182	3.24±1.05	2.50
	temperature	104	3.75±0.93	182	3.44±0.90	2.77**
kimchi	taste	105	3.90±0.86	182	3.53±0.86	3.53****
	appearance	106	3.95±0.82	182	3.53±0.89	4.06***
	amount	106	4.10±0.73	182	3.52±0.90	6.03***
	temperature	103	3.92±0.88	180	3.63±0.79	2.89**

\*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001

들보다 높게 나타났다(p<0.001). 후식류에 있어서는 맛, 외관, 양에 있어서는 유의적인 차이가 없는 것으로 나타났으며, 적온급식에 대한 만족도만 위탁식당 이용 장병들이 직영식당 이용 장병들보다 높은 만족도를 나타냈다(p<0.01). 김치류는 맛(p<0.001), 외관(p<0.001), 양(p<0.001), 적온급식(p<0.01) 만족도에 있어서 위탁식당 이용 장병들의 만족도가 직영식당 이용 장병들의 만족도보다 높게 분석되어졌다. 전반적으로 위탁식당 이용 장병들의 만족도가 높은 것으로 나타나 취사병에 의존하는 직영관리보다 급식전문 운영가에 의한 관리가 해외파병 군대급식에서도 필요한 것으로 분석되어졌다.

3. 운영 유형에 따른 파병 후 식생활변화  
 운영유형에 따른 이라크 파병 후 식생활변화에 대한 빈도

분석을 시행한 결과는 <Table 4>와 같다. ‘변화되었다’가 92명(32.2%)으로 가장 많은 빈도수를 나타냈으며, ‘보통’이 85명(29.7%), ‘매우 변화되었다’가 26(9.1%), ‘전혀 변화되지 않았다’가 7명(2.4%)으로 나타나 응답자들의 대부분은 식생활의 변화를 겪는 것으로 나타났다.

파병 후 변화 내용에 대하여 빈도분석을 시행한 결과 ‘규칙적인 식사를 하게 되는 긍정적 변화’가 56명(28.3%)으로 가장 높았고, ‘식사하는 속도가 빨라지는 변화’가 36명(18.2%), ‘새로운 메뉴에 대한 적응도가 좋아지는 변화’가 35명(17.7%), ‘식사 시 감사하는 마음을 갖게 되는 변화’가 26명(13.1%)으로 나타났으며, ‘편식습관이 없어진 변화’가 24명(12.1%), ‘남기지 않고 음식을 먹는 변화’가 21명(10.6%)의 순으로 나타났다. 위탁식당 이용 장병들은 ‘규칙적인 식사 및 ethnic foods 등 새로운 메뉴에 대한 적응도

<Table 4> Effects for soldiers of military foodservice system in Iraq

		type of operation			χ <sup>2</sup>
		contracted n(%)	self-operated n(%)	total n(%)	
change of food life	has changed much	13( 12.3)	13( 7.2)	26( 9.1)	6.758
	has changed so so	33( 31.1)	59( 32.6)	92( 32.1)	
	has not changed	28( 26.4)	57( 31.5)	85( 29.6)	
	has not changed at all	27( 25.5)	49( 27.1)	76( 26.5)	
	total	5( 4.7)	2( 1.1)	7( 2.4)	
total		106(100.0)	181(100.0)	287(100.0)	
change of food habits	has eaten balanced foods	9( 11.3)	15( 11.3)	24( 11.3)	15.365*
	has eaten at regular time	27( 33.8)	29( 21.8)	56( 26.3)	
	has eaten quickly	13( 16.3)	23( 17.3)	36( 16.9)	
	has eaten all	5( 6.3)	16( 12.0)	21( 9.9)	
	has been appreciated	9( 11.3)	17( 12.8)	26( 12.2)	
	has improved the fitness for new menus	17( 21.3)	18( 13.5)	35( 16.4)	
total		80(100.0)	133(100.0)	213(100.0)	

\*p<0.05

<Table 5> Results of using P.X. stores by the type of operation

	item	type of operation			$\chi^2$
		contracted n(%)	self-operated n(%)	total n(%)	
using frequency	daily	0( 0.0)	2( 1.1)	2( 0.7)	62.61***
	4-5 times/ week	1( 0.9)	5( 2.7)	6( 2.1)	
	2-3 times/ week	39( 36.8)	14( 7.7)	53( 18.3)	
	one time/ week	54( 50.9)	72( 39.3)	126( 43.6)	
	none	12( 11.3)	90( 49.2)	102( 35.3)	
	total	106(100.0)	183(100.0)	289(100.0)	
foods sold in P.X.	bread	7( 7.0)	3( 1.9)	10( 3.9)	31.78***
	dumpling	1( 1.0)	1( 0.6)	2( 0.8)	
	meats	0( 0.0)	6( 3.8)	6( 2.3)	
	snacks	43( 43.0)	52( 32.5)	95( 36.5)	
	beverage	29( 29.0)	21( 13.1)	50( 19.2)	
	cookies	19( 19.0)	76( 47.5)	95( 36.5)	
	ice cream	1( 1.0)	1( 0.6)	2( 0.8)	
	total	100(100.0)	160(100.0)	260(100.0)	
reasons for buying food in P.X.	hungry	6( 6.1)	7( 4.4)	13( 5.1)	11.81*
	don't have time for meals	1( 1.0)	10( 6.3)	11( 4.3)	
	don't have favorite menus in meal time	17( 17.2)	26( 16.5)	43( 16.7)	
	social activity	61( 61.6)	108( 68.4)	169( 65.8)	
	seasonality	14( 14.1)	7( 4.4)	21( 8.1)	
	total	99(100.0)	158(100.0)	257(100.0)	

\*p<0.05, \*\*\*p<0.001

향상 변화'에 대하여 직영식당 이용 장병들보다 파병 후 급식효과를 높게 응답하였다(p<0.05).

4. 운영유형에 따른 P.X.와 복지회관 이용에 관한 조사

운영유형에 따른 P.X. 및 복지회관 이용에 대한 결과는 <Table 5>와 같다. P.X. 및 복지회관 이용횟수에 대하여 교차 분석을 시행한 결과 급식 방식에 따라서 유의적인 차이가 나타났으며(p<0.05), 위탁식당은 주 1회가 54명(50.9%)로 가장 많았고, 직영 식당의 경우 '전혀 이용하지 않는다'가 90명(49.2%)으로 나타났다. 전체적으로 보았을 때 주 1회가 126명(43.6%)로 나타나 가장 많았고, P.X. 이용을 전혀 하지 않는 경우가 102명(35.3%), 주 2~3회가 53명(18.3%), 주 4~5회가 6명(2.1%), 매일 이용하는 경우가 2명(0.7%)로 나타났다. P.X.에 관련하여 주요 구매 품목에 대한 교차 분석 결과 급식 운영 유형과 직위에 따라서 유의적인 차이가 분석되어졌으며(p<0.05). 급식 운영 유형에서 위탁 급식의 경우 스낵류가 43명(43.0%)으로 가장 많은 빈도수를 나타내었고, 음료가 29명(29.0%)으로 나타났다. 자체 식당의 경우 과자류가 76명(47.5%)으로 가장 많은 빈도수를 나타내었고, 스낵이 52명(32.5%)으로 나타났다. 직위에 따라서는 사병은 과자류가 59명(41.8%)으로 가장 많은 빈도수가 나타났으며, 스낵이 52명(36.9%)로 나타났다. 부사관의 경우 스낵이 33(37.5%)으로 가장 많은 빈도수를 나타내었고, 음료가 24명(27.3%)으로 나타났다. 장교의 경우 과자류가 16명(53.3%)으로 가장 많은 빈도수를

나타내었으며, 스낵이 10(33.3%)으로 나타났다. 전체적으로 보았을 때 스낵과 과자류가 95명(36.5%)으로 가장 많은 빈도수를 나타내었으며 음료가 50명(19.2%), 빵이 10명(10.8%), 육가공품이 6명(2.3%), 만두류 2명(0.8%), 아이스크림 2명(0.8%)순으로 나타났다. P.X. 이용 이유에 대하여 교차 분석한 결과 급식 운영 유형에 따라서 유의적인 차이가 발견되었으며(p<.05). 위탁급식의 경우 '사교적 이유'로 61명(61.6%), '선호 메뉴가 없어서'가 17명(17.2%)인 반면, 자체 식당의 경우 '사교적 이유'가 108명(68.4%), '선호메뉴가 없어서'가 26명(16.5%)으로 나타났다. 복지회관에서 구매하는 식품 품목 분석 결과 <Table 6>, 김치찌개가 85명(30.8%)으로 가장 많았고, 삼겹살이 61명(22.1%), 자장면이 53명(19.2%), 냉면 24명(8.7%), 빵류 19명(6.9%)의 순서로 나타났으며, 급식 운영 유형에 따라서 구매 식품 품목에 대한 유의적인 차이가 분석되어졌다(p<0.01).

V. 요약 및 결론

이라크 평화, 재건사단의 급식운영 형태는 현재 국내에서 많은 관심을 가지고 있는 아웃소싱(outsourcing)을 적용하여 현지 중동지역의 단체급식운영 경험이 있는 민간 전문업체에 의해 위탁급식을 하는 위탁식당과 군 자체에서 운영하는 직영식당으로 구분하여 급식운영을 하고 있다.

급식서비스 만족도 조사 결과는 전반적으로 메뉴의 다양성(p<0.001), 음식의 맛(p<0.001), 선호메뉴제공(p<0.001),

<Table 6> Results of using club stores by the type of operation

item	type of operation			χ <sup>2</sup>	
	contracted n(%)	self-operated n(%)	total n(%)		
menu sold in the club	kimchi stew	32( 30.8)	53( 30.8)	85( 30.8)	23.48**
	bean paste stew	2( 1.9)	0( 0.0)	2( 0.8)	
	pork	18( 17.3)	43( 25.0)	61( 22.1)	
	tangsuyouk	0( 0.0)	5( 2.9)	5( 1.8)	
	lamb	8( 7.7)	8( 4.7)	16( 5.8)	
	jajangmyun	16( 15.4)	37( 21.5)	53( 19.2)	
	nangmyun	16( 15.4)	8( 4.7)	24( 8.7)	
	kimbab	2( 1.9)	1( 0.6)	3( 1.1)	
	rice-cake ramyun	1( 1.0)	3( 1.7)	4( 1.4)	
	bread	9( 8.6)	10( 5.8)	19( 6.9)	
	etc.	0( 0.0)	4( 2.3)	4( 1.4)	
total	104(100.0)	172(100.0)	276(100.0)		
reasons for buying menu	don't have favorite menus in the meal time	12( 11.8)	34( 20.4)	46( 17.1)	8.95
	social activity	50( 49.0)	61( 36.5)	111( 41.3)	
	miss the meal time	0( 0.0)	6( 3.6)	6( 2.2)	
	don't like to wash dishes	1( 1.0)	2( 1.2)	3( 1.2)	
	seasonality	1( 1.0)	1( 0.6)	2( 0.7)	
	change moods	38( 37.2)	63( 37.7)	101( 37.5)	
	total	102(100.0)	167(100.0)	269(100.0)	

\*\*p<0.01

배식방법(p<0.001), 위생(p<0.001), 식당시설이용편리성(p<0.001), 식당인테리어(p<0.001), 사용하는 식자기구(p<0.001), 급식불만 사항의 신속한 처리(p<0.001), 균형 있는 영양공급(p<0.05) 항목에서 위탁운영 식당 이용자들의 만족도가 높은 결과를 보였다. 메뉴분류별 만족도에서도 위탁식당 이용자들의 만족도가 높게 나타났으며, 파병 후 식생활변화는 전체적으로 긍정적인 영향을 준 것으로 분석되어졌다. 조사된 군대 급식소에서는 위탁식당의 경우, 쾌적한 급식환경으로 시설 개선이 된 점과 다양한 취사장비와 전문 인력에 의한 조리시스템이 갖춰진 원인 등으로 기호도와 급식서비스 측면에서의 만족도가 높게 분석되어진 결과가 고찰되어진다. 이러한 결과는 군 급식의 만족도 조사에서 음식 “질”도 중요하지만 서비스와 급식환경 또한 중요하게 작용하므로 시설 등의 투자요소를 중점적으로 개선하고 시스템적 요인을 군 급식개선을 위해 적용한다면 획기적이고 발전적인 급식 향상을 도모할 수가 있을 것이다. 급식운영을 위탁급식과 직영식당의 혼합형인 부분위탁급식을 운영한다면 최상의 급식지원이 가능할 것이다. 즉 식자재 조달은 군에서 일괄 지원하고 식당환경, 취사시설과 서비스지원은 아웃소싱(Outsourcing) 한다면 “저비용, 고효율”을 추구 할 수 있는 방향에 대한 전략적 연구가 필요한 것으로 나타났다.

전 세계적으로 군의 아웃소싱이 확대되어 우리 한국군도 앞으로 이라크 파병 병력 감축과 더불어 정예화된 정보화, 과학화 군을 양성하고 세계적인 군으로의 파병임무가 확대되고 있다. 현재 사회의 단체급식 발전 속도를 감안하면 군에 비해 빠르게 발전하고 있는 것이 사실이다. 따라서 현재

의 군대급식분야는 국방 인력구성으로는 단 기간 내에 전문화가 곤란한 관계로 우선 분야아웃소싱으로 자체의 기술 습득기회를 부여한 후 점차적으로 군 자체에서 전문화하여 급식의 “질”을 높이고 전투수행에 필수적인 야전 급식지원과 같은 핵심기능은 군에서 직접 수행하되 나머지 급식 분야는 비용-효과를 분석하여 아웃소싱 여부를 결정하거나 민군협력 차원에서 민간자원을 활용하는 것이 바람직할 것으로 사료되며 본 연구결과를 기초로 하여 지속적인 연구가 수행되어야 할 것이다.

■참고문헌

이라크평화 재건사단. 2005. 급식/물자편람. pp 1-6  
 자이툰 부대. 2005. 자이툰 부대 위탁급식 운영실태. pp 1-2  
 Choi JS, Choe KS, Moon SH. 2004, A study of bakery menu addition in military foodservice. The Korean J. of Culinary Research, 10(4):118-132  
 Choi YJ. 2003. A study on the military rationing policy for improving combat power. Masters degree thesis. Sung Kyun Kwan University  
 Han YS. 1999. A study for improving the military foodservice. Masters degree thesis. Andong National University  
 Hong SK. 1999. A study on the ROKA military food service. Masters degree thesis. Daejeon University  
 Jeon KI. 2005. A study on the improvement plan regarding military food service purchasing and procurement management. Masters degree thesis. National Defense University  
 Kang KW. 2003. The study of the improvement method of the

- military meal service support. Masters degree thesis. Hannam University
- Kim KY, Yeo WS. 2004. Study of kitchen and mess hall service in military foodservice. *The Korean J. of Culinary Research*, 10(4):1-14
- Kim SY. 2002. A study on food preference of airmen in Cheongju - centered around traditional dishes a la carte-. Masters degree thesis. Sookmyung Women's University
- Kim YS. 2004. A study on the efficient meal supply system in the Korea military. Masters degree thesis. Kyonggi University
- Lee HS, Han YS, Lee JM. 2000. A study of the customer satisfaction of military foodservice for their improvement. *Korean J. Community Nutrition*, 5(3):552-528
- Lee JD. 1994. A study on effective meal service in military. Masters degree thesis. Kookmin University
- Lee YM, Lee WJ, Min SH. 2003. A study on seafood dishes in military standard menu. *Korean J. Food Culture*, 18(3):261-269
- Moon SJ, Sohn KH, Yang IS, Sohn CY, Kim DY. 1991. Development in computer program for standardized quantitative recipes in military services. *The Korean J. of Culinary Research*, 7(3):61-68
- Park DW. 1999. A study on service quality of military meals. Masters Degree Thesis. Dongguk University
- Son KR. 2005. Status of military food service system and satisfaction of soldiers on military food service. Masters Degree Thesis. Dankook University
- Yeo WS. 2004. Study of menu variety in military foodservice. *The Korean J. of Culinary Research*, 10(1):140-152
- Yeo WS, Lee YH. 2006. Factors related to foodservice satisfaction in military foodservice. *J. of the Korean Dietetic Association*, 12(1):1-9

---

(2007년 6월 14일 접수, 2008년 2월 1일 채택)