

경기 일부 지역 중학생들의 학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식의 기호도 및 인식 조사

김명희 · †최미경 · 김미원* · 엄아영**

공주대학교 식품영양학과, *청운대학교 식품영양학과,
**공주대학교 교육대학원

A Study on the Recognition and the Preferences for Traditional Korean Food Served at the Middle School Food Service in the Gyeonggi Area

Myung-Hee Kim, †Mi-Kyeong Choi, Mi-Won Kim* and Ah-Young Eom**

Dept. of Food & Nutrition, Kongju National University, Gongju 314-701, Korea

**Dept. of Food and Nutrition, Chungwoon University, Hongseong 350-701, Korea*

***Nutrition Education, Graduate School of Education, Kongju National University, Gongju 314-701, Korea*

Abstract

The study was conducted to identify the recognition, and the preference for the traditional food provided by secondary school food services in male and female secondary school students in certain areas of Gyeonggi-do. The summarized results are from a survey of 300 students. Forty seven percent of the men and women had BMI indexes within the normal range. In an investigation of satisfaction, and recognition of traditional food, ~81.3% of the total respondents stated that Korean food developed in the context of traditional culture best defined traditional Korean food($p<0.01$). In a reason of being concerned about the traditional food, man and woman student who responded "through mass-media" was the most. Concerning the degree of satisfaction with the traditional food provided in school food services, ~67.3% of total respondents responded with "satisfaction", this was double the number of responses indicating "unsatisfaction". In an order of preference of traditional Korean foods provided in school food services, noodles, dumplings, stew, and Jungol rated the highest in preference. Seasoned vegetables, raw vegetables, radishes seasoned with soy, and salted fish were the foods with the lowest preference ratings; the students did not prefer to those foods. Especially, soup($p<0.01$), broth($p<0.05$), roast($p<0.01$), and hard boiled food, and fried food($p<0.05$) showed meaningful differences regarding gender preference.

Key words: traditional food, BMI, satisfaction, food service, preference

서 론

한국 전통음식의 특징은 재료가 가지고 있는 자연의 맛을 최대한 살려 만들어지기 때문에(Kim & Jung 2002) 최근 세계적으로 건강에 매우 좋은 식품으로 인정받고 있으며(Cha 등 2007), 우리 전통식품의 주류를 이루는 콩류나 채소류를 이용한 발효식품 등에는 비타민 C, 카로틴 및 칼슘 등이 풍부

하고 항노화 작용, 항암 작용 등에 효과가 있는 기능성 성분이 밝혀져 각광을 받고 있다(Yoon SS 1999; Hwang & Han 2001). 그리하여 학교 급식에서도 우리나라 전통음식을 바탕으로 하여 식단을 짜고 있으며, 급식 대상 학생들의 기호도 만족을 위하여 새로운 조리법을 개발하는 등 학교 급식에 대한 다양한 연구를 수행해 왔다(Oh YS 2003). 또한 한국 전통음식 통합 검색 시스템 개발에 관한 연구 등도 활발히 진행 중이다

† Corresponding author: Mi-Kyeong Choi, Dept. of Food & Nutrition, Kongju National University, Gongju 314-701, Korea.
Tel: +82-41-330-1462, Fax: +82-41-850-8903, E-mail: mkchoi67@kongju.ac.kr

(Shin SM 2008).

서구화된 식생활의 변화는 비만과 성인병을 유발하는 등 성장기 학생들에게 영양의 불균형 및 식생활 문화적 측면에서 많은 문제점들을 야기하게 되었다(Choi 등 2008; Yi BS 2007). 따라서 이러한 문제점들은 우리 전통음식의 우수성과 과학성을 재조명하는 계기를 만들었으며, 학교 급식에서도 우리의 농·수산물을 이용하도록 하는 학교 급식 조례안이 제정되는 계기를 만들었다(Oh YS 2003). 특히, 청소년기는 아동기에서 성인기로 옮겨가는 과도기로 신체적·정신적 발달이 급격히 이루어지는 시기이며, 각종 영양소의 요구량이 급증하기 때문에 올바른 식습관에 따른 충분한 영양소 공급이 매우 중요하다(Kim 등 2001; Kwon SY 2004; Yu HS 1999). 그러므로 청소년들에게 필요한 영양 및 한국 전통음식의 제공뿐만 아니라, 더 다양하게 섭취할 수 있도록 고민하고 한국 전통식품을 응용·개발하는데 노력해야 한다.

한국 전통음식에 대한 인지도와 기호도에 관한 선행 연구로는 서천 지역 고등학생들의 전통음식에 대한 인식 및 기호도 조사 연구(Lee HN 2000), 한국 전통음식에 대한 연령별 인식 및 선호도 조사(Lee & Kim 2010) 등 많은 연구가 이루어졌다(Kim MG 2006; Shin EJ 2007; Park MS 1991; Kim EY 1999). 이렇듯 최근 한국 전통음식의 기호도 및 섭취 실태에 대한 연구가 늘어나고 있다. 그러나 일반적인 학교 급식에 대한 만족도 조사(Kim 등 2009) 등이 대부분이었다. 한편, 최근에는 영양사의 기호도에 따른 학교 급식에서 전통음식의 이용실태에 대한 연구(Ahn 등 2010) 등이 있었는데, 학교 급식에서 급식 담당 영양사에 의해 영향을 받는(Cheong HS 2002; Kim 등 2005) 점을 고려할 때 영양사의 역할이 매우 중요하다고 사료된다(Jung & Jeon 2005; Gang 등 2006).

따라서 본 연구에서는 청소년들이 한국 전통음식에 대해 알고 있는 정도, 관심도, 학교 급식에서 제공되는 한국 전통음식에 대한 만족도 및 전통음식을 활용한 조리법, 적합한 음식을 조사하여 분석하고, 청소년들의 한국 전통음식에 대한 기호도를 조사해봄으로써 학교 급식을 통한 한국 전통음식의 계승·발전을 위한 기초자료를 제공하는데 연구 목적을 두고 있다.

연구 방법

1. 연구 대상 및 방법

본 조사는 경기도 안성 지역에 소재한 중학교에 재학 중인 남·녀 학생들을 대상으로 하였다. 연구기간은 2009년 7월 23일부터 7월 31일까지로 조사원이 학교를 방문하여 학생들에게 설문지를 배포하여 작성토록 한 후 회수하였다. 설문조사를 위해 배포한 설문지는 340부였고, 회수된 설문지는 324

부였다. 그 중 응답이 불충분한 설문지를 제외하여 300부가 연구 분석에 사용되었다.

2. 연구 내용

본 조사에 사용된 설문지는 선행 연구를 기초로, 적합한 부분을 선택하고, 연구 목적에 적합하도록 재구성하여 작성하였다(Oh YS 2003; Yoon JH 2007; Im YH 2005).

1) 일반 환경 조사

연구 대상자 300명의 일반적 특징을 알아보기 위하여 조사 대상자의 성별, 연령, 키와 몸무게, 가족의 형태, 주거 소재지, 부모님의 연령, 부모님의 학력, 부모님의 직업 등 9문항으로 구성하였다.

2) 학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식에 대한 인식 조사

학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식에 대한 인식 조사는 총 13문항으로 전통음식의 정의, 전통음식에 어느 정도 관심을 갖고 있는지의 여부와 관심을 갖게 된 계기, 전통식품의 섭취 현황, 학교 급식에서 전통음식의 제공 정도, 학교 급식에서 제공되는 전통음식에 대한 만족도와 그 이유, 학교 급식으로 제공되는 전통음식의 개선할 점, 전통음식 중 응용하기 가장 적합한 음식, 전통음식 응용 요리에 대한 적합한 조리 방법, 전통음식의 잔반량을 줄이기 위해 학교에서 노력해야 할 점, 전통식품에 관한 교육의 주제와 방법으로 가장 효과적인 것, 전통음식 섭취를 늘릴 수 있는 가장 효과적인 방법 등으로 구성하였다.

3) 한국 전통음식에 대한 기호도 조사

한국 전통음식에 대한 기호도를 알아보기 위하여 선행 연구(Yoon JH 2007)를 참고하여 밥 및 죽류, 국수 및 만두류, 국류, 찌개 및 전골류, 탕류, 나물 및 생채류, 구이류, 조림 및 볶음류, 전류, 김치류, 장아찌류, 장류, 젓갈류, 떡 및 한과류, 음청류 등 총 62종을 선정하고 15종류로 분류하였으며, 각 문항별로 5점 Likert 척도를 적용하여 매우 좋아함 5점, 약간 좋아함 4점, 보통임 3점, 거의 좋아하지 않음 2점, 전혀 좋아하지 않음 1점을 부여하였다.

3. 자료 분석 및 통계 처리

본 연구의 실증분석은 모두 유의수준 $p < 0.001$, $p < 0.01$, $p < 0.05$ 에서 검증하였으며, 통계 처리는 SPSS 16.0 프로그램을 사용하여 분석하였다.

1) 조사 응답자의 일반적 특성, 응답자의 전통음식에 관한 인식을 살펴보기 위하여 빈도분석(Frequency Analysis)

을 실시하였다.

- 2) 한국 전통음식에 대한 기호도의 평균값과 표준편차를 살펴보기 위하여 기술통계를 실시하였다.
- 3) 한국 전통음식에 대한 기호도 조사는 Cronbach's Alpha 값을 사용하여 신뢰도를 측정하였다.
- 4) 응답자의 성별에 따른 한국 전통음식에 대한 만족도 및 인식도, 한국 전통음식에 대한 학교 급식의 개선점, 한국 전통음식에 대한 기호도의 차이를 살펴보기 위해 t 검증 및 χ^2 검증을 실시하였다.

결과 및 고찰

경기 일부 지역 남·녀 중학생들의 학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식에 대한 인식 및 기호도 조사 결과는 다음과 같다.

1. 연구 대상자의 일반적 환경 조사

설문에 참여한 응답자 300명을 대상으로 배경 변인별 빈도와 백분율을 구한 결과는 Table 1, Table 2와 같다. 연령별 조사 대상자의 남녀 비율은 남·녀 모두 150명으로 동일한 분포를 보였으며, 연령별로는 14세 142명(47.3%), 13세 114명(38.0%), 15세 33명(11.0%), 12세 9명(3.0%)의 순으로 14세와 13세가 가장 많았다. 그 외 16세와 19세가 각각 1명씩 있었다. BMI 판정별로는 정상 체중이 가장 많았다. 가족의 형태별로는 핵가족이 전체 응답자의 83.3%로 높았고, 소재지별로는 시 지역 210명(70.0%), 읍·면 지역 88명(29.3%), 광역시 지역 2명(0.7%) 순으로 나타났다. 부모의 연령별로는 아버지의 연령은 40~49세 237명(79.0%), 어머니의 연령은 40~49세 204명(68.0%)으로 나타나 40대가 대부분을 차지하였다. 이는 최근의 연구(Mok EK 2007) 결과와 비슷한 분포를 나타냈다. 부모의 학력으로는 부모 모두 고졸의 학력자가 가장 많아 학력 수준이 그다지 높지 않음을 알 수 있었고, 이는 최근의 연구(Yoon JH 2007; Oh SJ 2006) 결과와 다르게 나타난 것으로 보아 급격히 발전되는 신도시나 수도권 지역이 아닌 인구 이동이 잘 나타나지 않는 농촌 지역 특성 때문인 것으로 여겨진다. 부모의 직업과 관련해서 아버지의 직업으로는 사무직 89명(29.7%), 생산직·기능직 80명(26.7%), 판매·서비스직 49명(16.3%), 전문직 43명(14.3%), 기타 39명(13.0%)의 순으로 나타났으며, 이는 최근의 연구(Yoon JH 2007; Oh SJ 2006) 결과와 유사한 분포를 보였다. 사무직이 다른 직업보다 높은 비율을 나타내는데, 이것은 농촌 지역인 반면 연구 대상자의 거주지가 읍·면 지역보다는 시 지역에 70.0%가 거주하기 때문이라고 여겨진다. 어머니의 직업으로는 가정주부·무직 93명(31.0%), 판매·서비스직 68명(22.7%), 사무직 55명(18.3%),

Table 1. General characteristic of the subjects

Variables	Criteria	N(%)
Sex	Male	150(50.0)
	Female	150(50.0)
Age	12 years old	9(3.0)
	13 years old	114(38.0)
	14 years old	142(47.3)
	15 years old	33(11.0)
	16 years old	1(0.3)
Type of family	19 years old	1(0.3)
	Nuclear family	250(83.3)
	Expanded family	49(16.3)
Location	Others	1(0.3)
	City	210(70.0)
Location	Eup, Myeon	88(29.3)
	Daejeon metropolitan city	2(0.7)

Table 2. Characteristics of parent

Variables	Criteria	Father	Mother
Age	30~39	23(7.7)	76(25.3)
	40~49	237(79.0)	204(68.0)
	50~59	40(13.3)	20(6.7)
Education background	Under middle school	17(5.7)	16(5.3)
	High school	154(51.3)	188(62.7)
	University	109(36.3)	82(27.3)
Job	Over postgraduate	20(6.7)	14(4.7)
	Housewife, unemployed		93(31.0)
	Factory & office worker	80(26.7)	33(11.0)
	Sales, service	49(16.3)	68(22.7)
	Office worker	89(29.7)	55(18.3)
	Professionals	43(14.3)	27(9.0)
	Others	39(13.0)	24(8.0)
	Total	300(100.0)	

생산직·기능직 33명(11.0%), 전문직 27명(9.0%), 기타 24명(8.0%)의 순으로 이는 최근의 연구(Cho JO 2005) 결과와 유사한 분포를 보였고, 전체 어머니의 69.0%가 다양한 직업을 골고루 가지고 있는 것으로 나타나, 여성의 사회 진출률이 높아졌음을 알 수 있다.

2. 학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식에 대한 인식

1) 한국 전통음식에 대한 만족도 및 인식도

한국 전통음식에 대한 만족도 및 인식도를 성별로 비교

분석한 결과는 Table 3과 같다. 한국 전통음식은 우리 전통 문화와 함께 발전시켜온 한국의 요리라고 응답한 학생이 81.3%로 가장 많았고, 왕실·반가의 화려했던 요리와 현재 우리가 가장 자주 이용하는 음식 각 5.3%, 각 지방의 특산물 요리 8.0%라고 생각한 경우도 소수 있었다. 성별 간 차이 검증 결과를 보면 남학생보다 여학생이 한국 전통음식이란 우리 전통문화와 함께 발전시켜온 한국의 요리라고 더 많이 인식한 것으로 나타나 이는 통계적으로도 유의한 차이를 보였다($p<0.01$).

한국 전통음식에 대해 관심을 가져본 적이 있는지 성별 간 조사한 결과에서는 “보통이다”라고 응답한 학생이 36.7%로 가장 많았고, 다음으로 “약간 관심 있다” 35.7%, “거의 관심이 없다” 16.0%, “전혀 관심이 없다” 6.3%, “매우 관심 있다” 5.3%의 순으로 나타났다. 그러나 남·녀 모두 한국 전통음식에 대해 비교적 관심을 가지고 있는 것으로 나타났고, 연령별로 조사한 연구(Kim JS 2008; Lee BS 2008)와 중학생과 그의 학부모를 대상으로 조사한 연구(Yoon JH 2007)에서도 한국 전통음식에 대한 관심도는 보통이다로 가장 많은 응답을 나타내어 관심을 가지고 있는 학생이 관심이 없는 학생보다 많이 조사되어 본 연구 결과와 일치하였다.

한국 전통음식에 관심을 갖게 된 계기에 대해 알아 본 결과, 매스미디어를 통해 48.7%, 가정에서 (조)부모님을 통해 29.0%, 학교 교과과정 및 교육을 통해 12.3%, 전문서적을 통해 10.0%의 순으로 매스미디어를 통해 관심을 갖게 되었다는 응답이 가장 많이 나타났다. 연령별로 조사한 연구(Kim JS

2008)에서도 매스컴을 통해서 44.9%로 본 연구 결과와 유사한 분포를 보였지만, 그 다음으로 학교교육을 통해서가 25.8%로 조사되어 본 연구에서 나타난 가정교육과는 차이를 나타내었다. 중학생과 그의 학부모를 대상으로 한 연구(Yoon JH 2007), 중학생을 대상으로 한 연구(Park NY 2009), 초등학생을 대상으로 한 연구(Gang MS 2005; Lee MY 2002)에서도 매스컴을 통해 관심을 갖게 되었다는 응답이 가장 높게 나타나 본 연구 결과와 일치하였다. 하지만 학교 급식 영양사를 대상으로 한 연구(Shin EJ 2007; Jeong JA 2004)에서 학교교육 및 책을 통하여 관심을 갖게 되었다는 응답이 가장 많이 나타나, 본 연구 결과와 차이를 보이기도 하였다. 이는 영양사들이 식품영양학을 전공하였기 때문에 학교 교육이나 전공 서적을 통해 전통음식을 알게 된 것으로 보인다.

한국 전통음식의 섭취 시기를 알아 본 결과, 조사 대상자의 64.7%가 명절 때라고 응답해 가장 높은 비율로 나타났고, 연령별로 조사한 연구(Kim JS 2008; Lee BS 2008)와 중학생을 대상으로 한 연구(Park HR 2009)에서도 51.9%가 명절 때 주로 섭취한다는 결과로 본 연구 결과와 유사한 분포를 나타냈다. 이러한 결과로 볼 때 대부분 학생들은 한국 전통음식이란 특별한 날에 이용되는 특별한 음식으로 인식하고 있는 것으로 사료된다.

학교 급식에서 한국 전통음식이 나오는 정도를 알아 본 결과, 전체적으로는 “가끔 나온다” 44.7%, “보통이다” 32.3%, “자주 나온다” 11.0%, “거의 나오지 않는다”와 “매우 자주 나온다” 6.0%의 순으로 가끔 나온다는 응답이 가장 높은 비율

Table 3. The degree of satisfaction and cognition of Korean traditional food

N(%)

Contents	Questions	Sex		Total
		Male	Female	
Do you think what Korean traditional food is	Korean cuisine developed with Korean traditional culture	110(73.3)	134(89.3)	244(81.3)
	Splendid cuisine in Royal family	11(7.3)	5(3.3)	16(5.3)
	Most often available food at present	11(7.3)	5(3.3)	16(5.3)
	Indigenous cuisine in local	18(12.0)	6(4.0)	24(8.0)
	Total	150(100.0)	150(100.0)	300(100.0)
$\chi^2=12.861(0.005)**$				
Have you ever had any concern about Korean traditional food	Very concerned	9(6.0)	7(4.7)	16(5.3)
	Slightly concerned	57(38.0)	50(33.3)	107(35.7)
	Normal	51(34.0)	59(39.3)	110(36.7)
	Not almost concerned	20(13.3)	28(18.7)	48(16.0)
	Not concerned at all	13(8.7)	6(4.0)	19(6.3)
	Total	150(100.0)	150(100.0)	300(100.0)
$\chi^2=5.202(0.267)$				

Table 3. Continued

Contents	Questions	Sex		Total
		Male	Female	
By what motive are you interested in Korean traditional food	School curriculum and education	23(15.3)	14(9.3)	37(12.3)
	Parents at home	48(32.0)	39(26.0)	87(29.0)
	Specialized book(cooking book)	13(8.7)	17(11.3)	30(10.0)
	Mass media(TV, magazine, newspaper)	66(44.0)	80(53.3)	146(48.7)
	Total	150(100.0)	150(100.0)	300(100.0)
$\chi^2=4.996(0.172)$				
When have you often taken Korean traditional food	In normal day	33(22.0)	26(17.3)	59(19.7)
	At festival day	90(60.0)	104(69.3)	194(64.7)
	At anniversary day(birthday, 60th birthday anniversary)	6(4.0)	6(4.0)	12(4.0)
	At religious service day	21(14.0)	14(9.3)	35(11.7)
	Total	150(100.0)	150(100.0)	300(100.0)
$\chi^2=3.241(0.356)$				
Do you think how often the Korean traditional food is served in school food service	Rarely served	12(8.0)	6(4.0)	18(6.0)
	Occasionally served	55(36.7)	79(52.7)	134(44.7)
	Normal	48(32.0)	49(32.7)	97(32.3)
	Often served	24(16.0)	9(6.0)	33(11.0)
	Daily served	11(7.3)	7(4.7)	18(6.0)
	Total	150(100.0)	150(100.0)	300(100.0)
$\chi^2=14.016(0.007)**$				
Are you satisfied with Korean traditional food in school food service	Satisfied	108(72.0)	94(62.7)	202(67.3)
	Unsatisfied	42(28.0)	56(37.3)	98(32.7)
	Total	150(100.0)	150(100.0)	300(100.0)
$\chi^2=2.970(0.085)$				
What is the biggest reason of satisfaction	It is tasty	51(47.2)	42(44.7)	93(46.0)
	It is helpful for health	29(26.9)	15(16.0)	44(21.8)
	It is the food I eat often	13(12.0)	15(16.0)	28(13.9)
	It is thought that it is our traditional food	15(13.9)	22(23.4)	37(18.3)
	Total	108(100.0)	94(100.0)	202(100.0)
$\chi^2=5.851(0.119)$				
What is the biggest reason of unsatisfaction	It is not tasty	13(31.0)	28(50.0)	41(41.8)
	It is the food I eat ordinarily	7(16.7)	10(17.9)	17(17.3)
	It is tasteless due to unfamiliarity	11(26.2)	11(19.6)	22(22.4)
	I like western food	5(11.9)	2(3.6)	7(7.1)
	It is not hygienic and nutritious	6(14.3)	5(8.9)	11(11.2)
Total	42(100.0)	56(100.0)	98(100.0)	
$\chi^2=5.506(0.239)$				

Significantly different between male and female at $**p<0.01$.

을 나타냈다. 성별 간 차이 검증 결과를 보면 남학생이 여학생보다 한국 전통음식이 더 자주 나온다고 응답해 통계적으로 유의한 차이를 보였다($p < 0.01$). 초등학교를 대상으로 조사한 연구(Oh YS 2003)에서는 “보통이다”가 52.5%로 가장 많은 응답을 나타냈으며, 다음으로는 “자주 나온다”가 20.6%로 본 연구 결과와 차이를 보였다. 이 결과로 보아 초등학생이 중학생보다 학교 급식에서 한국 전통음식이 더 자주 제공된다고 생각하는 것으로 나타났다.

학교 급식에서 제공되는 한국 전통음식에 대한 만족도의 정도를 알아 본 결과, 전체 응답자의 67.3%가 만족한다고 응답해 만족하지 않는다는 응답 32.7%에 비해 두 배 정도 많은 응답률을 보였다. 초등학교를 대상으로 조사한 연구(Lee HN 2000)에서는 만족한다 66.7%로 본 연구 결과와 비슷한 분포를 나타냈다.

만족하는 가장 큰 이유는 “맛이 좋기 때문에” 46.0%, “건강에 도움이 되기 때문에” 21.8%, “우리의 한국 전통음식이라는 생각 때문에” 18.3%, “자주 먹어본 음식이기 때문에” 13.9%의 순으로 맛이 좋기 때문에 만족한다는 응답이 가장 많이 나타났다. 연령별로 조사한 연구(Kim JS 2008)와 고등학생을 대상으로 한 연구(Oh MY 1995), 초등학생을 대상으로 한 연구(Im GH 2008)에서는 우리 고유의 음식이기 때문에 가장 높은 응답률을 나타냈으며, 초등학생을 대상으로 한 연구(Lee BS 2008; Son ES 2009)와 중학생을 대상으로 한 연구(Park NY 2009)에서는 우리 입맛에 맞으므로 43.0%, 맛이 좋아서 32.2% 순으로 나타나 본 연구 결과와는 차이를 보였다.

만족하지 않는 가장 큰 이유를 알아 본 결과, 전체 응답자의 41.8%가 맛이 없기 때문이라고 응답해 가장 높은 비율을 보였으며, 다음으로 익숙하지 않아 입맛에 맞지 않아서 22.4% 순으로 맛이 없거나 익숙하지 않아 입맛에 맞지 않기 때문인 것으로 나타났다. 초등학교를 대상으로 조사한 연구(Oh YS 2003; Im GH 2008)와 중학생을 대상으로 한 연구(Park HR 2009)에서도 맛이 없기 때문의 응답이 가장 많이 나타나 본 연구 결과와 일치하였다.

2) 한국 전통음식에 대한 학교 급식에서의 개선점

한국 전통음식에 대한 학교 급식에서의 개선점을 성별로 비교분석한 결과는 Table 4와 같다. 학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식에서 우선하여 개선해야 할 점을 알아 본 결과, 맛과 영양의 향상 57.3%, 위생적인 면 20.3%, 조리 방법의 다양화 12.3%, 모양과 색의 다양화 10.0%의 순으로 맛과 영양의 향상을 최우선으로 꼽았다. 중학생과 그의 학부모를 대상으로 한 연구(Yoon JH 2007), 중학생을 대상으로 한 연구(Park HR 2009), 초등학생을 대상으로 조사한 연구(Son

ES 2009; Gang MS 2005; Lee MY 2002)에서도 맛과 영양성을 개선해야 한다고 조사되어 본 연구 결과와 일치하였다. 하지만 중학생과 그의 학부모를 대상으로 한 연구(Yoon JH 2007)에서 학부모들은 조리 방법 42.4%로 가장 많은 응답을 하였으며 초등학교 영양사를 대상으로 한 연구(Kim YH 2008), 대학생을 대상으로 한 연구(Cho JO 2005)에서도 조리 방법 56.7%로 가장 많은 응답을 나타냈다. 연령별로 조사한 연구(Kim JS 2008)의 모든 연령에서도 조리 방법의 개선 45.5%로 특히 20~50대 연령에서 54.9%로 본 연구 결과와 차이를 나타냈다.

학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식의 잔반량을 줄이기 위해 학교에서 노력해 주었으면 하는 사항의 정도를 알아 본 결과, 전체 응답자의 대다수인 40.0%가 ‘전통음식 먹는 날’ 등 지정일을 정하여 급식의 흥미를 주기를 희망하고 있었다. 성별 간 차이 검증 결과를 보면 남학생은 기호에 맞는 조리법으로 응용요리를 개발하는데 주력한다 30.7%로 가장 많이 응답하였고, 여학생은 ‘전통음식 먹는 날’ 등 지정일을 정하여 급식의 흥미를 준다 51.3%로 높게 응답하였다. 여학생의 경우는 이벤트성의 흥미 위주로 전통식품에 대한 기대치를 부가하여 전통식품에 대한 선호도를 높이고자 하는 것으로 생각된다(Lee SH 2007).

한국 전통식품에 대한 교육의 필요성의 정도를 알아 본 결과, 전체적으로 필요하다고 생각한다 51.0%, 관심이 없다 29.7%, 필요 없다고 생각한다 19.3% 순으로 전통식품에 대한 교육의 필요성에 대해 긍정적으로 인식하는 학생이 많았다. 학교 급식 영양사를 대상으로 조사한 연구(Lee SH 2007), 중학생을 대상으로 한 연구(Park NY 2009), 고등학생을 대상으로 한 연구(Jang HC 2003)에서도 학생들의 교육의 필요성에 대해 전체적으로 높은 응답률을 보여 학생들뿐만 아니라 학교 급식 영양사들 또한 교육의 필요성을 느끼고 있다는 것을 알 수 있다. 이상의 결과, 학생들이 더욱 많은 관심과 올바른 인식을 가질 수 있도록 체계적인 학교 교육이 이루어져야 할 것이다.

학교에서 한국 전통식품에 관한 교육을 할 때 효과적인 주제와 방법을 알아 본 결과, 전체적으로 직접 실습을 통한 교육 71.3%, 영상매체를 이용한 교육 16.3%, 가정통신문 및 학교홈페이지를 통한 교육 9.7%, 교과서를 통한 전문적인 교육 2.7%의 순으로 직접 실습을 통한 교육을 가장 선호하였다. 성별 간 차이 검증 결과를 보면 남학생보다 여학생이 직접 실습을 통한 교육을 더 선호하였으며, 남학생은 여학생에 비해 영상매체를 이용한 교육을 더 선호하여 통계적으로 유의한 차이를 보였다($p < 0.05$). 중학생을 대상으로 한 연구(Lee SH 2009)에서도 가장 효율적이라 생각하는 지도 자료는 영양교사가 직접 영양교육 실시로 가정통신문 및 홈페이지를 통

Table 4. An improvement in school food service of Korean traditional food

N(%)

Contents	Questions	Sex		Total
		Male	Female	
What improvement needs in Korean traditional food served from school food service	Improvement in taste and nutrition	95(63.3)	77(51.3)	172(57.3)
	Diversity in shape and color	16(10.7)	14(9.3)	30(10.0)
	Diversification in cooking method	15(10.0)	22(14.7)	37(12.3)
	In an aspect of sanitation	24(16.0)	37(24.7)	61(20.3)
	Total	150(100.0)	150(100.0)	300(100.0)
$\chi^2=6.112(0.106)$				
In what points does the school strive to reduce the leftover of Korean traditional food served from school food service	Encourage a day of food service by determining the designated day for eating traditional food	43(28.7)	77(51.3)	120(40.0)
	Strive to develop the applied cuisine by recipe in harmony with preference	46(30.7)	26(17.3)	72(24.0)
	Often conduct an education of nutrition about traditional food	21(14.0)	8(5.3)	29(9.7)
	More often serve traditional food to be accustomed with taste	40(26.7)	39(26.0)	79(26.3)
	Total	150(100.0)	150(100.0)	300(100.0)
$\chi^2=21.029(0.000)***$				
Do you feel it needs an education for Korean traditional food	It is thought it needs	82(54.7)	71(47.3)	153(51.0)
	It is thought it does not need	23(15.3)	35(23.3)	58(19.3)
	Not concerned at all	45(30.0)	44(29.3)	89(29.7)
	Total	150(100.0)	150(100.0)	300(100.0)
$\chi^2=3.285(0.194)$				
What subjects and methods will be effective if the education about Korean traditional food at school	Education with direct practice(making traditional food)	94(62.7)	120(80.0)	214(71.3)
	Education with mass-media(representative food in local)	32(21.3)	17(11.3)	49(16.3)
	Specialized education with textbooks	6(4.0)	2(1.3)	8(2.7)
	Message paper to home and school web site	18(12.0)	11(7.3)	29(9.7)
	Total	150(100.0)	150(100.0)	300(100.0)
$\chi^2=11.440(0.010)*$				
What is the most effective way to increase the number of intake of Korean traditional food	School food service	68(45.3)	55(36.7)	123(41.0)
	Make it at home	31(20.7)	34(22.7)	65(21.7)
	Eat it out	8(5.3)	17(11.3)	25(8.3)
	Cultural festival related to traditional food(exhibition, event)	43(28.7)	44(29.3)	87(29.0)
	Total	150(100.0)	150(100.0)	300(100.0)
$\chi^2=4.764(0.190)$				

Significantly different between male and female at * $p<0.05$. Significantly different between male and female at *** $p<0.001$.

한 교육보다는 더 선호하는 것으로 나타나, 본 연구 결과와 비슷한 경향을 나타냈다. 반면, 학교 급식 영양사를 대상으로 조사한 연구(Lee SH 2007)에서는 현재 학교에서 한국 전통음식과 관련한 교육을 실시하고 있다면 어떠한 방법을 쓰는 지에 대한 응답으로 학교 홈페이지 62.5%, 유인물 37.5%로 학생들이 선호하는 교육 방법과는 차이를 보였다. 이에 학교에서의 전통식품에 대한 다양한 교육 방법이 시급하다고 여겨진다.

한국 전통음식 섭취를 늘릴 수 있는 가장 효과적인 방법에

서는 전체적으로 학교 급식을 통해서 41.0%, 전통음식과 관련된 문화적인 행사를 통해서(박람회, 이벤트 등) 29.0%, 가정에서 만들어 먹는다 21.7%, 외식을 통해서 8.3% 순으로 학교 급식을 통해서 한국 전통음식 섭취를 늘릴 수 있다는 응답이 가장 많았다. 중학생을 대상으로 한 연구(Lee SH 2009)에서는 전통음식 먹을 기회를 언제 가장 많이 제공해야 한다고 생각하는지의 응답으로 명절 때 70.7%로 학교 급식으로 14.3%보다 월등히 많은 응답을 나타내어 본 연구 결과와 차이를 보였다.

3. 학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식에 대한 기호도

학교 급식에서 제공되는 한국 전통음식에 대한 기호도 조사 결과는 Table 5와 같다. 한국 전통음식 중 밥·죽류에 대한 기호도는 전체 평균은 3.78점으로 학생들은 밥과 죽류에 대해 비교적 선호하고 있는 것으로 나타났으며, 국수·만두류에 대한 기호도 또한 전체 평균 4.24점으로 국수와 만두류를 대부분 선호하는 것으로 나타났다.

한국 전통음식 중 국류에 대한 기호도는 전체 평균은 3.98점으로 국류를 대부분 선호하는 것으로 나타났다. 성별 간 차

이 검증 결과를 보면 남학생 4.15점, 여학생 3.82점으로 남학생이 더 선호하는 것으로 나타나 유의한 차이를 보였다($p<0.01$).

한국 전통음식 중 찌개·전골류에 대한 기호도가 4.26점으로 보통 이상의 수준으로 찌개·전골류를 대부분 선호하는 것으로 나타났으며, 탕류도 대부분 선호하는 것으로 나타났고, 남학생이 여학생보다 더 선호하는 것으로 나타나 성별 간 유의한 차이를 보였다($p<0.05$).

한국 전통음식 중 나물·생채류에 대한 기호도는 전체 평균 3.11로 보통정도의 수준으로 나타났고, 구이류에 대한 기

Table 5. The preference for Korean traditional food between gender

(Mean±S.D.)

Item	Gender		t-test(p)
	Male	Female	
Bap, Juk(Japgokbap, Ogokbap, Kongbap, Patjuk, Samgyejuk)	3.88±0.91	3.68±0.99	1.815(0.071)
	3.78±0.95		
Guksu, Mandu(Sujebi, Kalguksu, Konguksu, Manduguk)	4.32±0.89	4.16±0.95	1.501(0.134)
	4.24±0.92		
Guk(Soegogiguk, Miyeokguk, Doenjangguk, Kongnamulguk)	4.15±0.93	3.82±0.98	3.013(0.003)**
	3.98±0.95		
Jjigae, Jeongol(Kimchijjigae, Doenjangjjigae, Sundubujjigae, Beoseotjeongol)	4.30±0.91	4.21±0.90	0.884(0.377)
	4.25±0.90		
Tang(Samgyetang, Seolleongtang, Yukgaejang)	4.43±0.87	4.21±0.96	2.064(0.040)*
	4.32±0.91		
Namul, Saengchae(Kongnamulmuchim, Musaengchae, Dorajisaengchae, Sigumchinamul)	3.23±1.17	2.99±1.18	1.755(0.080)
	3.11±2.08		
Gui(Galbigui, Saengseongui, Deodeokgui, Gimgui)	4.26±0.97	3.95±0.96	2.799(0.005)**
	4.10±0.96		
Jorim, Bokkeum(Dubujorim, Mulchibokkeum, Jangjorim)	3.95±1.03	3.68±1.03	2.294(0.022)*
	3.81±1.03		
Jeon(Dongtaejeon, Wangajeon, Nokdujeon, Kimchijeon, Pajeon)	3.88±1.10	3.84±1.06	0.32(0.749)
	3.86±1.08		
Kimchie(Baecgukimchi, Yeolmukimchi, Dongchimi, Chonggakkimchi)	3.84±1.10	3.74±0.95	0.839(0.402)
	3.79±1.02		
Jangajji(Oiji, Kkaesipjangajji, Mujangajji, Maesiljangajji)	3.25±1.22	3.26±1.14	-0.097(0.923)
	3.25±1.18		
Jang(Gochujang, Deonjang, Ganjang, Cheonggukjang, Ssamjang)	3.84±1.00	3.66±1.05	1.572(0.117)
	3.75±1.02		
Jeotgal(Ojingeojeot, Eoriguljeot, Saeujeot, Jogaejeot)	3.41±1.30	3.19±1.27	1.477(0.141)
	3.30±1.28		
Tteok, Hangwa(Injeolmi, Songpyeon, Jeongpyeon, Gangjeong, Yoogwa)	4.20±1.03	4.30±0.93	-0.937(0.350)
	4.25±0.98		
Eumcheong(Sikhye, Sujeonggwa, Omijacha, Maesilcha)	4.26±1.07	4.04±1.17	1.745(0.082)
	4.15±1.12		

Significantly different between male and female at * $p<0.05$. Significantly different between male and female at ** $p<0.01$.

호도를 알아 본 결과, 전체 평균은 4.11점으로 보통 이상의 수준으로 구이류를 대부분 선호하는 것으로 나타났다. 구이류의 성별 간 차이 검증 결과를 보면 남학생이 여학생보다 더 선호하는 것으로 나타나 유의한 차이를 보였다($p<0.01$).

한국 전통음식 중 조림·볶음류에 대한 기호도는 전체 평균은 3.81점으로 보통 이상으로 대부분 선호하는 것으로 나타났다. 성별 간 차이 검증 결과를 보면 남학생이 더 선호하는 것으로 나타나 유의한 차이를 보였다($p<0.05$).

한국 전통음식 중 전류 및 김치류에 대한 기호도는 대부분 선호하는 것으로 나타났다.

한국 전통음식 중 장아찌류 및 젓갈류에 대한 기호도는 보통 정도의 수준으로 나타났고, 장류에 대한 기호도를 알아 본 결과는 전체 평균 3.75점으로 보통 이상의 수준으로 나타났다.

한국 전통음식 중 떡·한과류 및 음청류에 대한 기호도는 보통 이상의 수준으로 나타났으며, 성별 간 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다.

한국 전통음식의 기호도에 대한 신뢰도는 Cronbach's Alpha 값 0.855로 신뢰성이 있는 것으로 나타났다.

최근 외식의 빈도가 높아짐에 따라 간편하고 손쉽게 먹을 수 있는 음식에 익숙해져 있는 학생들은 탕류, 면류, 찌개·전골류 등 간편하게 먹을 수 있는 일품요리를 선호하고 있는 것으로 보여진다(Yoon JH 2007; Lee HN 2000; Lee KJ 2002). 따라서 이러한 청소년들의 선호도에 맞춰 전통음식의 다양한 메뉴 개발이 시급히 필요하다고 여겨진다.

결 론

본 연구는 경기 일부 지역 남·녀 중학생들의 학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식에 대한 인식 및 기호도를 조사하여 우리나라 고유의 전통음식을 학교 급식으로서 계승·발전시키기 위한 바람직한 방향을 모색하고자 실시하였다.

1. 전체 300명 중에 성별은 남자가 50.0%, 여자가 50.0%로 동일하게 나타났으며, 아버지의 연령은 40~49세가 79.0%로 가장 많았고, 어머니는 40~49세가 68.0%로 가장 높게 나타났다. 부모의 학력으로는 아버지는 고졸이 51.3%, 대졸 36.3%의 순으로 나타났고, 어머니는 고졸 62.7%로 가장 많았다.

2. 한국 전통음식이란 무엇인가 라는 설문에는 우리 전통 문화와 함께 발전시켜온 한국의 요리가 전체 응답자의 81.3%로 가장 많았다. 한국 전통음식에 대해 관심을 갖게 된 계기를 살펴보면 남·녀 학생 모두 매스미디어를 통해서 라고 가장 많은 응답을 나타내었다. 한국 전통음식의 섭취 시기를 살펴보면 조사 대상자의 64.7%가 명절 때라고 가장 많이 응답하였다. 학교 급식에서 제공되는 한국 전통음식에 대한 만족도의 정도를 살펴본 결과, 전체 응답자의 67.3%가 만족한다

고 응답했고 만족하는 이유는 맛이 좋기 때문에 라는 응답이 가장 많았다.

3. 한국 전통음식과 관련하여 학교 급식에서의 개선점 조사에서는 맛과 영양의 향상 57.3 %로 가장 많은 응답을 보였다. 학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식의 잔반량을 줄이기 위해서는 대다수가“전통음식 먹는 날” 등 지정일을 정하여 급식에 흥미를 주기를 희망하고 있었다.

4. 학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식 중 국류에 대한 기호도는 남학생이 더 선호하는 것으로 나타났다($p<0.01$). 한국 전통음식 중 탕류에 대한 기호도도 남학생이 더 선호하는 것으로 나타나 성별 간 유의한 차이를 보였다($p<0.05$). 한국 전통음식 중 구이류에 대한 기호도 남학생이 여학생보다 더 선호하는 것으로 나타났다($p<0.01$). 한국 전통음식 중 조림·볶음류에 대한 기호도의 결과를 살펴보면 남학생이 여학생보다 더 선호하는 것으로 나타나, 성별 간 유의한 차이를 보였다($p<0.05$).

이상의 결과 학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식에 대한 인식도와 기호도를 바탕으로 두고, 맛과 영양을 향상시키고 더불어 급식의 흥미를 줄 수 있는 ‘전통음식 먹는 날’ 등의 지정일을 운영하여 만족도를 높이고, 교육 방법으론 직접 실습을 하는 등 체계적이고 다양한 매체의 개발이 필요하며, 학교 급식으로서 학생들이 한국 전통음식 섭취율과 기호도를 높일 수 있도록 전통방식과 더불어 전통음식을 응용·개발하는데 앞장 서야 할 것이다.

참고문헌

- Ahn GD, Song KH, Lee HM. 2010. Utilization status and effects to increase usage of traditional foods in school lunch according to dietitians preference. *Korean J Community Nutr* 15: 550-559
- Cha JA, Yang IS, Lee SJ, Chung LN. 2007. Effect-evaluation of Korean traditional food culture education program for the elementary schoolers. *Korean J Food Culture* 22:383-392
- Cheong HS. 2002. A study on the annual custom foods in Kyungnam area and on their application to school foodservice. *Korean J Diet Culture* 17:225-239
- Cho JO. 2005. A study on traditional food recognition and preference of university students. MS Thesis, Kyonggi Uni. Seoul
- Cho YS. 2005. A study on the preference of the seasonal food for middle and high school students. MS Thesis, Sookmyung Women's Uni. Seoul
- Choi KM, Nah JH, Lee EH, Chyun JH. 2008. Relationships

- among obesity, food behavior, and personality traits in elementary school children. *Korean J Food Culture* 23:529-537
- Gang MS, Lee EH, Chyun JH. 2006. A study on Korean traditional food consumption of elementary school children in urban and rural area. *Korean J Diet Culture* 21:357-365
- Gang MS. 2005. Korean traditional food of Inch'on area elementary student in about recognition and knowledge and the intake actual condition research. MS Thesis, Inha National Uni. Incheon
- Hwang HS, Han BR. 2001. Korean Traditional Food. Kyomoonisa. Seoul. Korea
- Im GH. 2008. Analysis of cognition and preference toward traditional food offered from school meal service in Daejeon. MS Thesis, Kongju National Uni. Gongju
- Im YH. 2005. A study on the recognition and the preference for kimchi-applied dishes. MS Thesis, Sookmyung Women's Uni. Seoul
- Jang HC. 2003. The study of agricultural high school students' perception on traditional Korean food. MS Thesis, Gyeongsang National Uni. Jinju
- Jeong JA. 2004. Consciousness and utilization on the Korean traditional food of school food service. MS Thesis, Chonnam National Uni. Gwangju
- Jung LH, Jeon ER. 2005. A study on the utilization of Korean traditional food in Gwangju and Jeonnam area dietitians. *Korean Home Economics Assoc* 43:97-107
- Kim EG, Nam HW, Park YS. 2001. Life-cycle Sitology. Shin-Guangchulpansa. Seoul. Korea
- Kim ES, Jung HO. 2002. Korean Food and Culture. Moonjisa. Seoul. Korea
- Kim EY. 1999. A study on the satisfaction of food service and food preferences of the elementary school students. The Graduate School of Education Chonnam National Uni. Gwangju
- Kim JS. 2008. The study of recognition and preference investigation by age of Korean traditional food. MS Thesis, Kosin Uni. Busan
- Kim KA, Jung LH, Jeon ER, Jeong JA. 2005. Consciousness on the Korean traditional food of school food service dietitians. *Korean Home Economics Assoc* 43:127-145
- Kim MG. 2006. A study on the perception and preference of Korean traditional food in male and female middle school children in Gyeonggi. MS Thesis, Korea Uni. Seoul
- Kim MH, Bae YJ, Kim TH, Choi MK. 2009. The study of dietary habits and satisfaction with school lunch program for high school boys and in Chungnam province. *Korean J Food & Nutr* 22:598-605
- Kim YH. 2008. Recognition and utilization status of traditional Korean food of elementary school dieticians from Jeollabukdo area. MS Thesis, Kunsan National Uni. Gunsan
- Kwon SY. 2004. A study of dietary patterns and analysis of the factors that influence snack intake of middle school student in Seoul. MS Thesis, Sookmyung Women's Uni. Seoul
- Lee BS. 2008. Perception and preference on Korean traditional foods -Comparison by generation, focusing on the Busan region. MS Thesis, Youngsan Uni. Busan
- Lee HN. 2000. The consciousness and preference on Korean traditional foods by male and female middle school students. MS Thesis, Korea Uni. Seoul
- Lee JS, Kim JK. 2010. A comparative study on cognition and preference of Korean traditional food classified by age in Busan. *Korean J Community Nutr* 15:351-360
- Lee KJ. 2002. A study on awareness and preference of Andong regional food by Andong teenagers. MS Thesis, Sookmyung Women's Uni. Seoul
- Lee MY. 2002. A study on elementary school children's consciousness and preference Korean traditional food and fast food. MS Thesis, Inha Uni. Incheon
- Lee SH. 2007. A study on cognition of nutritionists in charge of school meal provision about traditional Korean food and suggestions to promote its adoption - in Jeonbuk area -. MS Thesis, WonKwang Uni. Iksan
- Lee SH. 2009. Recognition and perception of Korean traditional food and festive food among middle school students - Comparison according to the execution of "The day of traditional and seasonal food experience"-. MS Thesis, Chungbuk National Uni. Cheongju
- Mok EK. 2007. A study on the perception, preference and consumption of Chungkukjang by elementary school children in Seongnam. MS Thesis, Kyungwon Uni. Seongnam
- Oh MY. 1995. Consciousness and preference on Korean traditional foods. MS Thesis, Hanyang Uni. Seoul
- Oh SJ. 2006. The actual condition investigation and professor for the traditional dietary life education of the middle school students - Learning process development. MS Thesis, Chung-Ang Uni. Seoul
- Oh YS. 2003. A study on the students awareness and preference for Korean traditional food at elementary school. MS Thesis,

- Sunchon Uni. Sunchon
- Park HR. 2009. The perception on Korean traditional foods by male and female middle school students. MS Thesis, Dongguk Uni. Seoul
- Park MS. 1991. A study on high school girls' consciousness and food preferences of the Korean foods. MS Thesis, Chonnam National Uni. Gwangju
- Park NY. 2009. Way of understanding and improvement for Korean traditional food and fast food of middle school students in Gyeongnam area. MS Thesis, Silla Uni. Busan
- Seong MY. 2007. A study on recognition and preference of Korean traditional festive food and traditional custom food. MS Thesis, Kunsan Uni. Gunsan
- Shin EJ. 2007. Attitude, status of education, evaluation of recognition on school food service dietitians in Daejeon. MS Thesis, Hannam Uni. Daejeon
- Shin SM. 2008. A study on the development of a Korean traditional food data intergration system. *Korean J Food & Nutr* 21:545-552
- Son ES. 2009. Perception of traditional food in elementary school children in Gwangju. MS Thesis, Dongshin Uni. Naju
- Yi BS. 2007. Comparative analysis on meal and food preference between non-obese and obese elementary school children. *Korean J Food Culture* 22:482-492
- Yoon JH. 2007. The perception on Korean traditional foods in junior high school students and their parents in Gyeonggi provine. MS Thesis, ChungAng Uni. Seoul
- Yoon SS. 1999. Korean Food Terminology. Seoul Minumsa. Seoul. Korea
- Yu HS. 1999. Relation of stress grade and intake action of high school student. MS Thesis, Chungbuk National Uni. Cheongju

접 수 : 2011년 1월 13일
 최종수정 : 2011년 3월 4일
 채 택 : 2011년 3월 16일