

## 다문화 음식 급식에 대한 하남지역 중학생의 인식, 만족도, 메뉴 기호도 및 영양사의 태도연구

김희섭<sup>1\*</sup> · 임재룡<sup>2</sup>

<sup>1</sup>수원대학교 식품영양학과, <sup>2</sup>동부중학교

Student, Dietitian Reactions to Multicultural Food Service in Hannam School District

Heesup Kim<sup>1\*</sup>, Jaerong Lim<sup>2</sup>

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

<sup>2</sup>Dongbu middle school

### Abstract

Student and dietitian reactions to a multicultural food service menu were studied. Food habits in a multicultural family could delay the acculturation of the children to traditional Korean food and could cause the isolation of children from the community. Also, Korean students need to be exposed to other cultures and foods because it can be a challenge to eat novel foods when students grow up. To help both multicultural and Korean children adjust to new foods, a multicultural menu was included in a school's food service. Students regarded the multicultural menu as access to another culture, but they felt that improvement of the food quality and menu diversity were required. The degree of satisfaction with the food quality, appearance, freshness, temperature, and menu diversity were all moderate. The multicultural menu was served as a single menu item or a combination menu item. The main dish single items - pasta, jajangmyeon, onigiri, hamburgers, rice and curry, kaupatmu, kaupatkung, and donburi - were liked, but nasi goreng was liked only moderately. The soup - based dish single item, tempura soba, was liked, while tomyum was disliked. The side dish single items - tangsuyook, Japanese donkatsu, baked sausage and potatoes, tandoori chicken, chicken britto, Vienna schnitzels, tender tortillas, and fried chicken wings - were liked. The desserts single items-sandwiches, pineapples, waffles, pizza, bread with strawberry jam, mangoes, and tacoyaki - were liked. The combination menus - Italian, Indian, and American - were liked, but the southeast Asian menu was the least favored. Acceptance of combination and single menu items were similar. Male students liked multicultural menu items more than female students in all categories. Approximately 60% of dietitians had experience serving the single menu items for multicultural food service. The appropriate serving times were twice per month. Dietitians guessed that 80% of the students liked the multicultural menu. The dietitians preferred serving American or Chinese foods to southeast Asian food. There were two difficulties in serving the multicultural menu, which were voiced as as lack of skill in cooking the items and improper cooking utensils and tableware for the items. Despite all the difficulties, the dietitians served the multicultural menu because it provided menu diversity, rather than for educational reasons.

**Key Words:** muticultural, menu, school food service, perception, attitude, satisfaction, acceptance, middle school student, dietitian

### 1. 서 론

한국의 다문화사회는 외국인 노동자, 국제 결혼, 귀화 등으로 형성되어 있다. 한국의 다문화사회는 외국인 노동자, 국제 결혼, 귀화 등으로 형성되어 있다. 2010년 결혼이민자는 14만 명으로 한국 사회 속의 다문화가정은 급속도로 증가하고 있다. 결혼 이민자는 여성이 86.9%를 차지하며 나라별로

는 중국 47.1%, 베트남 25%, 일본 7.4%, 필리핀 5.3%였다(법무부 2010).

다문화가정이란 국제결혼을 통해 형성된 가정을 지칭하며 이는 한 가정 내의 다른 문화적 배경을 갖고 있는 사람들 사이의 결합이라는 문화적 특징을 갖고 있다(이 & 최 2006). 다문화가정 자녀의 초등학교 재학생 수가 급격히 증가하고 있고, 수년 내에 중·고등학교 재학생의 수도 증가할 것으

\*Corresponding author: HeeSup Kim, Department of Food and Nutrition, San 2-2, Wauri, Bongdameup, Whasungshi, Kyonggido, Korea  
Tel: 82-31-220-2228 Fax: 82-31-220-2228 E-mail: hs6482@suwon.ac.kr

로 예상된다. 다문화가정의 학생들은 문화적 차이로 인해 학교생활에 적응에 있어 편견과 차별, 놀림과 같은 어려움을 겪을 수 있다(Ha 2010).

개인이 성숙한 인간이 되기 위해서는 자신만의 문화적 관점에서 파악하지 않고 다양한 문화를 접하면서 혼란과 갈등을 극복하고 자신의 정체성을 파악해 세계문화를 이해하는 것이 필요하다(Banks 2008). 교육인적 자원부는 다문화가정 자녀 교육지원대책을 강구하고 있다(교육인적자원부 2008). 다문화교육 경험이 많을 수록 다문화 인식 수준이 높으며 특정 집단을 대상으로 하는 것 보다 학교 구성원 전체를 교육하는 것이 효과적이다(Ha 2010).

다문화 가정이 증가하면서 사회에서 새로운 문화를 접하게 되는데 그 중 대표적인 것이 음식문화이다. 다문화 가정 자녀의 음식은 이주민 어머니나 아버지의 전통적 문화 사상과 쉽게 얻을 수 있는 식품이 어우러져 음식문화에 영향을 미치게 된다(Jung 2009). 특히, 다문화 가정의 어머니가 한국 음식조리에 익숙하지 않은 경우, 그 가정의 청소년들은 한국 음식에 대한 문화 적응에 어려움이 발생할 수 있을 수 있다. 반대로 일반 가정의 자녀들도 타문화 음식에 익숙하지 못해 서로의 문화를 이해하고 존중하는데 어려움이 있을 수 있다. 또한 이들이 성장했을 때 세계화로 인해 외국 교류 기회가 증가하고 있는 상황에서 낯선 음식을 접할 때 어려움을 겪을 수 있다.

어린이들은 유아기에 여러 가지 식품을 접하지 않으면 낯선 음식을 접할 때 거부감(food neophobia)을 나타낸다. 주로 유전적인 요소가 가장 많으나 환경에 의한 다양한 요소도 25%를 차지한다(Cooke 2007). 결과적으로 이들이 성장했을 때 편식으로 이어지는 식생활을 영위하기 쉽다. 이민자의 문화적 동화현상이 건강이나 식습관에 미치는 연구로 미국내의 라틴계 이민자가 미국 문화속에서 미국 식습관과 동화되면서 건강에 주는 영향에 관한 연구가 있다.(Ayala 등 2000; Balcazar 1995). 문화는 개인의 라이프스타일을 결정하며 건강과 관련이 있다고 하였다(Rafael & Predrg 2007).

우리나라에서 다문화 가정이나 다문화 가족에 대한 사회적 관점의 연구(Cho 2009)는 많이 있으나 다문화 음식과 관련된 논문은 미미하다. 다문화가정의 주부인 이주 여성들의 가정 내의 음식이나 상차림과 같은 식생활태도(Joo 등 2009), 다문화가정 증가가 우리 식생활에 미치는 영향(Jung 2009)과 다문화가정 및 청소년의 식생활 연구가 있다. 다문화 가정이라 하더라도 국제결혼에 의한 가정과 외국이주민 가정의 식생활 패턴이 다르다고 하였다(Baik 2008). 다문화 가정의 음식 주관은 배우자가 한다는 비율이 높았고 아직 자녀보다는 부모님이나 배우자를 중심으로 식생활이 이루어진다고 하였다(Kwak 2009).

일선 학교에서는 다문화 음식문화를 인식시킬 수 있는 교육 방안의 하나로 학교 급식에 '다문화 음식체험의 날'을 통해 다문화 음식을 체험하고 친숙해질 기회를 제공하고 있다.

이를 통해 서로 다른 음식에 대한 거부감을 줄이고 다른 문화를 이해하고 존중하며 배울 기회로 확대하기 위한 것을 목적으로 하고 있다. 그러나 다문화 음식급식에 대한 평가나 피드백은 거의 이루어지지 않고 있는 실정이다.

이 연구의 목적은 다문화음식 급식에 대한 학생들의 인식 및 만족도, 제공 메뉴에 대한 기호도와 급식을 제공하는 영양사들의 다문화음식 급식에 대한 태도를 조사하여 다양한 식단을 제공하는 다문화음식 급식을 통해 다양한 식품섭취 경험을 토대로 바람직한 식습관으로 발전할 수 있는 기초자료를 제공하고자 실시하였다. 더 나아가서는 다문화음식 급식 확대를 통해 학생들이 다양한 문화를 수용하면서 세계문화를 이해하는 성숙된 인간으로 기르기 위한 교육적 목적이 있다.

## II. 연구 내용 및 방법

### 1. 조사 대상 및 기간

본 연구에서는 중학생을 대상으로 다문화음식에 대한 인식, 기호도 및 만족도를 파악하고자 하남시 소재 중학교 1.2학년 학생 450명을 대상으로 설문지를 통하여 조사하였다. 또한 다문화 급식 실태를 조사하기 위해 하남, 성남지역 영양사 50명을 대상으로 설문지를 통하여 조사하였다. 조사기간은 2010년 10월 18일부터 22일까지 학생에게 설문지 450부를 배부하여 432부를 회수하였고 그 중 불성실하게 응답한 것을 제외한 390부를 분석하였다. 영양사에게는 50부를 배부하여 전량 회수하였다.

### 2. 설문지 구성

본 연구에서 사용된 설문지는 선행연구(Kang & Lee 2008; Yoon & Kim 2010)를 기초로 수정·보완하여 사용하였다.

#### 1) 조사대상자의 일반적 특성

성별, 부모님의 연령, 아버지의 직업, 어머니의 학력, 가정형편, 가족의 외식횟수 등 7문항으로 구성하였다.

#### 2) 다문화 음식 급식에 대한 인식

다문화음식에 대한 인식을 알기위해서 외국음식 섭취경험, 다문화음식에 대한 인식, 다문화 음식 급식의 필요성, 다문화 음식 급식의 개선점등 4문항으로 구성하였다.

#### 3) 다문화 음식 급식에 대한 만족도

다문화 급식에 대한 만족도는 다문화음식에서 제공하는 음식의 질, 맛, 외관, 영양, 신선도, 온도, 메뉴의 다양성 등 7개 문항에 대해 5점 리커트 척도를 사용하였다. '매우 만족' 5점, '만족' 4점, '보통' 3점, '불만족' 2점, '매우 불만족' 1점으로 평가하였다.

4) 다문화 음식 식단에 대한 기호도

학교급식에서 제공되고 있는 다문화음식을 단일메뉴 42종과 단일 메뉴를 조합한 조합메뉴 6종으로 나누어 구성하였다. 단일메뉴는 주식류 10종, 국 및 국물동반 음식류 8종, 부식류 14종, 후식류 10종으로 구성하였다. 조합메뉴는 이태리 음식, 일본음식, 중국음식, 인도음식, 동남아음식, 미국음식 등 6개국 음식으로 나누어 김치를 포함한 단일 음식 5종을 조합한 6종류를 구성하였다. 이태리 음식은 스파게티, 크림스프, 마늘 빵, 샐러드, 피클로 조합하였고, 일본음식은 오니기리, 냉모밀 국수, 타코야끼, 요쿠르트, 배추김치였다. 중국음식의 조합은 짜장밥, 중국식 달걀파국, 닭섬, 과일, 배추김치였고, 인도음식의 조합은 쌀밥, 카레소스, 탄두리 치킨, 요쿠르트, 깍두기였다. 동남아 음식의 조합은 카우팻무, 쌀국수, 닭봉튀김, 요쿠르트, 배추김치였다. 미국 음식의 조합은 햄버거, 야채스프, 양배추절임, 요쿠르트, 배추김치였다. 학생들의 다문화 음식 식단에 대한 기호도는 주식류, 국류 및 국물동반 음식류, 부식류, 후식류, 조합메뉴 등 5개 카테고리에 대해 5점 리커트 척도법을 사용하였다. ‘매우 좋아한다’ 5점, ‘좋아한다’ 4점, ‘보통’ 3점, ‘싫어한다’ 2점, ‘매우 싫어한다’ 1점으로 평가하였다.

5) 영양사의 다문화 음식 급식에 대한 태도

영양사의 다문화 음식 급식에 대한 태도를 알아보기 위해 영양사를 대상으로 설문지 조사를 하였다. 일반사항은 연령, 경력, 근무기간, 1일 급식인원등 4문항이었다. 다문화 음식 급식 태도에 관해서는 급식 제공여부, 식단형태, 학생들의 다문화 음식 메뉴 수용도, 급식 적정 제공 횟수, 레시피 제공처, 다문화 음식 문화권, 다문화 음식제공 이유, 메뉴선택시 고려사항, 급식 제공 시 어려운 점 등 9문항이었다. 다문화 음식 급식 제공 이유, 메뉴선택시 고려사항, 다문화음식 급식 제공 시 어려운 점에 대한 평가는 5점 리커트 척도를 사용하였다. ‘매우 동의한다’ 5점, ‘동의한다’ 4점, ‘보통’ 3점, ‘동의하지 않는다’ 2점, ‘전혀 동의하지 않는다’ 1점이었다.

3. 통계분석방법

자료 분석 방법으로 수집된 자료의 통계처리는 SPSS(v. 14.0)통계 패키지 프로그램을 활용하여 분석하였다. 빈도분석, 교차분석, t-test를 사용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 학생 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성에 대한 조사 결과는 <Table 1>과 같다. 조사대상자 중 남학생이 51.5%, 여학생 48.5%이었다. 아버지의 연령은 40대 76.7%, 50대 이상 16.4%, 30대 6.9%였다. 어머니 연령은 30대 26.2%, 40대 68.2%, 50대 이상 5.6%였다. 아버지 직업은 회사원 30.0%, 자영업

<Table 1> General characteristics of students N(%)

Characteristics	Total	
Gender	male	201(51.5)
	female	189(48.5)
Age of father	30s	27(6.9)
	40s	299(76.7)
	≥50s	64(16.4)
Age of mother	30s	102(26.2)
	40s	266(68.2)
	≥50s	22(5.6)
Occupation of father	professionals	77(19.7)
	office worker	117(30.0)
	small business	92(23.6)
	others	104(26.7)
Education of mother	≤highschool	282(72.3)
	≥college	108(27.7)
Financial condition of household	low	55(14.1)
	moderate	287(73.6)
	high	48(12.3)
Frequency of eating out	1-2 /week	140(35.9)
	3-4/week	22(5.6)
	1-2/month	147(37.7)
	rarely	81(20.8)
Total	390(100.0)	

23.6%, 전문직/공무원 19.7% 순으로 나타났다. 어머니의 학력은 고졸 이하 72.3%, 대졸 이상 27.7%였다. 가정의 경제적 수준은 낮은 편 14.1%, 보통 73.6%, 높은 편 12.3%였다. 외식 횟수는 주 1-2회 35.9%, 월 1-2회 37.7%, 거의 하지 않음 20.8%, 주 3-4회 5.6% 순으로 나타났다.

2. 학생의 다문화 음식에 대한 인식

1) 외국 음식 섭취경험

학생들의 일반적 특성에 따른 외국음식 섭취경험은 <Table 2>와 같다. 성별, 아버지의 연령에 따라 외국음식 섭취 경험에 유의적 차이가 있었다(p<0.05). 남학생의 93.5%, 여학생의 97.9%가 외국 음식을 먹어 본 적이 있는 것으로 나타나 여학생의 섭취 경험이 유의적으로 많았다(p<0.05). 아버지의 연령이 30대인 경우, 자녀가 외국 음식을 먹어 본 경험이 81.5%로, 40대 97.7%와 50대 92.2%에 비해서 상대적으로 경험이 적은 것으로 나타났다(p<0.05). 어머니의 연령이 50대 이상일 때 외국 음식을 먹어 본 경험이 81.8%로 30대 95.1%, 40대 97%에 비해 유의적으로 적었다(p<0.05). 아버지의 직업, 어머니의 교육정도, 가정의 경제적 수준, 외식 회수에 따라서는 유의적 차이가 없었다.

2) 다문화 음식에 대한 인식

학생의 78.2%가 다문화음식을 ‘다양한 국적 사람들이 즐겨 먹는 그 나라의 전통음식’이라고 하였다. ‘서양 사람들이

<Table 2> Experience of eating foreign foods

N(%)

Characteristics	Experience of eating foreign foods			$\chi^2$ (p)	
	Yes	No	Total		
Gender	boy	188(93.5)	13(6.5)	201(100.0)	4.42* (0.04)
	girl	185(97.9)	4(2.1)	189(100.0)	
Age of father	30s	22(81.5)	5(18.5)	27(100.0)	17.74*** (0.00)
	40s	292(97.7)	7(2.3)	299(100.0)	
	≥50s	59(92.2)	5(7.8)	64(100.0)	
Age of mother	30s	97(95.1)	5(4.9)	102(100.0)	11.32** (0.00)
	40s	258(97.0)	8(3.0)	266(100.0)	
	≥50s	18(81.8)	4(18.2)	22(100.0)	
Occupation of father	professionals	73(94.8)	4(5.2)	77(100.0)	0.84 (0.84)
	office worker	111(94.9)	6(5.1)	117(100.0)	
	small business	88(95.7)	4(4.3)	92(100.0)	
	others	101(97.1)	3(2.9)	104(100.0)	
Education of mother	≤highschool	270(95.7)	12(4.3)	282(100.0)	0.03 (0.87)
	≥college	103(95.4)	5(4.6)	108(100.0)	
Financial condition	poor	52(94.5)	3(5.5)	55(100.0)	0.76 (0.68)
	moderate	276(96.2)	11(3.8)	287(100.0)	
	rich	45(93.8)	3(6.3)	48(100.0)	
Frequency of eating out	1-2/week	137(97.9)	3(2.1)	140(100.0)	2.70 (0.44)
	3-4/week	21(95.5)	1(4.5)	22(100.0)	
	1-2/week	139(94.6)	8(5.4)	147(100.0)	
	rarely	76(93.8)	5(6.2)	81(100.0)	
Total		373(95.6)	17(4.4)	390(100.0)	

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001

<Table 3> Student's perception on the multicultural food

N(%)

Category	Perception on the multicultural food					$\chi^2$ (p)	
	Foods from southeast Asia	Foods from western country	Traditional foods from various country	Fusion foods from korean and foreign foods	Total		
Gender	Boy	8(4.0)	24(11.9)	147(73.1)	22(10.9)	201(100.0)	6.63 (0.09)
	Girl	4(2.1)	16(8.5)	158(83.6)	11(5.8)	189(100.0)	
	Total	12(3.1)	40(10.3)	305(78.2)	33(8.5)	390(100.0)	
Father's occupation	Professional	1(1.3)	5(6.5)	63(81.8)	8(10.4)	77(100)	14.76 (0.10)
	Office worker	5(4.3)	8(6.8)	99(84.6)	5(4.3)	117(100)	
	Small business	1(1.1)	15(16.3)	68(73.9)	8(8.7)	92(100)	
	Others	5(4.8)	12(11.5)	75(72.1)	12(11.5)	104(100)	
	Total	12(3.1)	40(10.3)	305(78.2)	33(8.5)	390(100.0)	

먹는 음식' 10.3%, '우리나라와 외국 음식을 합쳐 만든 퓨전 음식'은 8.5%, '동남아 사람들이 먹는 음식'은 3.1%였다 <Table 3>. 학생들의 일반적 특성에 따라서는 유의적 차이가 나타나지 않았다. 남학생들의 73.1%, 여학생의 83.6%가 '다양한 국적 사람들이 즐겨 먹는 그 나라의 전통음식'이라고 하였으나 성별에 따른 유의적 차이는 없었다. 아버지의 직업에 따라서도 유의적 차이가 없었다.

3) 다문화 음식 급식의 필요성

다문화 음식 급식이 필요한 이유로는 '외국음식을 접할 수 있는 좋은 기회'가 60.8%로 가장 높게 나타났고, '다문화가정 학생들에 대한 이해와 관심의 계기' 16.7%, '다양한 식품 섭취를 통한 편식습관 교정' 13.8%순이었으며, '필요하지 않다'고 생각하는 학생들은 8.7%로 나타났다고 <Table 4>. 성별에 따른 유의적 차이가 있었으며 남학생의 경우 54.7%, 여

<Table 4> Reasons for serving multicultural menu in school food service

Category	Reason for serving multicultural menu in school food service						$\chi^2$ (p)
	Access to the foreign food	Diversity provides correction of the unbalanced diet	understanding students with multicultural background	Not necessary	Total		
Gender	Boy	110(54.7)	39(19.4)	31(15.4)	21(10.4)	201(100.0)	13.55** (0.00)
	Girl	127(67.2)	15(7.9)	34(18.0)	13(6.9)	189(100.0)	
	Total	237(60.8)	54(13.8)	65(16.7)	34(8.7)	390(100.0)	
Financial condition of household	poor	36(65.5)	7(12.7)	5(9.1)	7(12.7)	55(100.0)	12.45 (0.05)
	moderate	179(62.4)	34(11.8)	51(17.8)	23(8.0)	287(100.0)	
	rich	22(45.8)	13(27.1)	9(18.8)	4(8.3)	48(100.0)	
	Total	237(60.8)	54(13.8)	65(16.7)	34(8.7)	390(100.0)	

<Table 5> Demand for the improvement on the multicultural menu

Category	Demand for the improvement on the multicultural menu							$\chi^2$ (p)	
	menu diversity	Hygiene	balanced nutrition	Taste	recipe suitable for cooking	Tableware	Total		
Gender	Boy	43(21.4)	29(14.4)	36(17.9)	66(32.8)	24(11.9)	3(1.5)	201(100.0)	9.385 (0.10)
	Girl	34(18.0)	27(14.3)	18(9.5)	85(45.0)	23(12.2)	2(1.1)	189(100.0)	
	Total	77(19.7)	56(14.4)	54(13.8)	151(38.7)	47(12.1)	5(1.3)	390(100.0)	
Father's age	30s	7(25.9)	3(11.1)	2(7.4)	8(29.6)	7(25.9)	0(0.0)	27(100.0)	12.45 (0.05)
	40s	59(19.7)	41(13.7)	46(15.4)	110(36.8)	38(12.7)	5(1.7)	299(100.0)	
	≥50s	11(17.2)	12(18.8)	6(9.4)	33(51.6)	2(3.1)	0(0.0)	64(100.0)	
	Total	77(19.7)	56(14.4)	54(13.8)	151(38.7)	47(12.1)	5(1.3)	390(100.0)	

학생의 67.2% ‘외국음식을 접할 수 있는 좋은 기회’라고 하였다(p<0.01). 남학생의 19.4%, 여학생의 7.9%가 ‘다양한 식품섭취를 통한 편식습관 교정을 위해서’라고 하였다. ‘다문화 가정 학생들에 대한 이해와 관심의 계기’는 남학생 15.4%, 여학생 18%였다.

가정의 경제 수준에 따라서는 유의적 차이를 보이지 않았다. 가정의 경제수준이 낮거나 보통일 경우, 각각 65.5%, 62.4%가 ‘외국음식을 접할 수 있는 좋은 기회’라고 한데 비해 가정의 경제 수준이 높은 경우는 45.8%였다. 또한 가정의 경제 수준이 높은 경우, 27.1%가 ‘다양한 식품섭취를 통한 편식의 교정’이라고 하였고 그보다 가정형편이 낮은 경우는 각각 11.8%, 12.7%만이 응답하였다. 가정 경제수준이 보통이나 높은 경우, ‘다문화 가정을 이해할 기회’라고 한 경우는 각각 17.8%, 18.8%인데 반해 가난한 경우는 9.1% 이었다. 학교급식에서 다문화음식 급식이 경제 수준이 낮은 학생에게 ‘외국 음식을 접하는 기회’를 더 제공하고 있었다. 그러나 이러한 다문화음식 급식의 역할이 ‘다문화가정 학생들에 대한 이해와 관심의 계기’라는 인식은 9.1%로 경제 수준이 높은 학생들에 비해 낮았다.

4) 다문화음식 급식의 개선점

다문화 음식 급식에서 개선되어야 할 점은 <Table 5>와

같다. ‘음식의 맛’이 38.7%, ‘식단의 다양성’ 19.7%, ‘위생상태’ 14.4%, ‘균형적인 영양’ 13.8%, ‘한국 조리’에 맞는 레시피 12.1%, ‘제공 식기’ 1.3%순으로 나타나 ‘음식의 맛’이 가장 개선되어야 한다고 생각하였다. 여학생의 45%, 남학생의 32.8%가 ‘음식의 맛’이 개선되어야 한다고 하였고, 남학생의 21.4%가 ‘식단의 다양성’이라고 하였다. 그러나 성별이나 아버지의 나이에 따라서는 유의적 차이가 없었다.

3. 다문화 음식 급식에 대한 만족도

학생들의 다문화음식 급식에 대한 만족도를 분석한 결과는 <Table 6>과 같다. ‘음식의 질’에 대한 만족도는 ‘보통수준’(3.64)으로 가장 높았으며, ‘외관’(3.58), ‘메뉴 다양성’(3.57), ‘영양’(3.54), ‘맛’(3.50), ‘온도’(3.48), ‘신선도’(3.44) 순이었다. 성별에 따라서 만족도에 유의적 차이가 나타났다(p<0.05). 남학생의 경우, 여학생에 비해 맛, 외관, 영양, 신선도, 온도, 메뉴 다양성에 대해 만족도가 높았다(p<0.05). 그러나 모두 ‘보통수준’으로 만족하였다. 평균 만족도에서도 남학생(3.66)이 여학생(3.41)에 비해서 만족도가 높았다(p<0.05).

<Table 6> Degree of satisfaction on the multicultural menu in school food service

Category	Gender		Total	t
	Boy	Girl		
	Mean±SD	Mean±SD	Mean±SD	
Quality	3.73±0.93	3.55±0.84	3.64±0.89	1.96
Taste	3.63±0.97	3.37±0.92	3.50±0.95	2.74**
Appearance	3.69±0.90	3.47±0.79	3.58±0.85	2.58*
Nutrition	3.66±0.93	3.40±0.76	3.54±0.86	3.02**
Freshness	3.58±0.92	3.30±0.83	3.44±0.88	3.11**
Temperature	3.61±0.93	3.34±0.74	3.48±0.85	3.15**
Menu diversity	3.71±0.95	3.43±0.87	3.57±0.92	3.00**
Total	3.66±0.81	3.41±0.68	3.54±0.76	3.27**

\*p<0.05, \*\*p<0.01

1: very unsatisfactory 2: unsatisfactory 3: moderate 4: satisfactory 5: very satisfactory

4. 다문화음식 식단에 대한 기호도

1) 단일 메뉴에 대한 기호도

① 주식류

주식류 단일 메뉴에 대한 기호도는 <Table 7>과 같다. 주식류 단일 메뉴에 대한 평균 기호도는 4.02점으로 ‘좋아한다’로 나타났다. 기호도는 ‘햄버거’(4.28)>‘돈부리(돈까스덮밥)’(4.22)>‘짜장면’(4.21)>‘파스타’(4.18)>‘오니기리(김주먹밥)’(4.14)>‘카레라이스’(4.08)>‘카우팟무(돈육볶음밥)’(4.03)>‘짜장밥’(3.92)>‘카우팟쿵(새우볶음밥)’(3.87), ‘나시고랭(볶음밥)’(3.31)순으로 나타났다. 햄버거나 돈부리, 짜장면, 파스타, 오니기리, 카레라이스, 카우팟무, 카우팟쿵에 대해서는 ‘좋아한다’로 기호도가 높았다. 이에 반해 ‘나시고랭’의 기호도는 ‘보통이다’였다. 또한 짜장면, 오니기리, 햄버거, 카레라이스, 카우팟무, 카우팟쿵, 돈부리, 나시고랭 기호도에 대해 남학생과 여학생 사이에 유의적 차이가 있었다(p<0.05). 주식류 기호도는 남학생(4.15)이 여학생(3.88)에 비해 높았다. 짜장면, 오니기리, 햄버거, 카레라이스, 카우팟무, 카우팟쿵, 돈부리 등의 기호도도 남학생이 여학생에 비해 유의적으로 높았다(p<0.05).

② 국류 및 국물동반 음식

국류 및 국물동반 음식에 대한 기호도는 <Table 8>과 같다. 국류 및 국물동반 음식에 대한 평균 기호도는 남학생 3.67 여학생 3.34로 ‘보통이다’였고 남학생의 기호도가 여학생에 비해 유의적으로 높았다(p<0.05). ‘덴푸라소바(튀김우동)’은 4.16, ‘만두국’ 3.98 ‘좋아한다’로 기호도가 가장 높았다. ‘크림스프’ 3.79, ‘야채스프’ 3.71, ‘스이모노(미소된장)’ 3.31, ‘소바(냉모밀)’ 3.26, ‘중국식달걀파국’ 3.16 으로 ‘보통이다’로 나타났으며, ‘뽕얌(쌀국수)’는 2.70으로 ‘싫어한다’로 나타났다. 성별에 따른 기호도는 ‘뽕얌’, ‘소바’, ‘만두국’, ‘덴푸라소바’, ‘스이모노’, ‘중국식달걀파국’ 기호도에 대해 남

<Table 7> Acceptability of main dish single menu

Category	Gender		Total	t
	Boy	Girl		
	Mean±SD	Mean±SD	Mean±SD	
Pasta	4.24±0.87	4.12±0.90	4.18±0.88	1.31
Jajangbab	4.01±0.97	3.83±1.02	3.92±1.00	1.83
Jajangmyeon	4.32±0.81	4.09±0.89	4.21±0.86	2.63**
Onigiri	4.23±0.91	4.04±0.89	4.14±0.91	2.04*
Hamburger	4.43±0.82	4.12±0.89	4.28±0.92	3.45**
Rice & curry	4.29±0.79	3.85±1.02	4.08±0.93	4.75***
Kaupatmu	4.24±0.89	3.81±1.04	4.03±0.98	4.46***
Kaupatkung	4.00±0.97	3.74±1.06	3.87±1.02	2.62**
Donburi	4.34±0.82	4.08±0.92	4.22±0.88	2.88**
Nasi goreng	3.44±1.07	3.16±0.95	3.31±1.02	2.72**
Total	4.15±0.62	3.88±0.64	4.02±0.65	4.31***

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001

1: dislike very much 2: dislike 3: moderate 4: like 5 like: very much kaupatkung: fried rice with shrimp, Kaupatmu: fried rice with pork, Onigiri: Japanese rice ball formed into triangular shape wrapped in nori. Nasigoreng: Indonesian fried rice with sauce. Donburi: Japanes' rice bowl dish' with fish, meat, vegetable

<Table 8> Acceptability of soup and soup based single menu

Category	Gender		Total	t
	Boy	Girl		
	Mean±SD	Mean±SD	Mean±SD	
Cream soup	3.89±1.20	3.68±1.34	3.79±1.27	1.66
Vegetable soup	3.7±1.16	3.63±1.29	3.71±0.23	1.22
Tomyum	2.93±1.39	2.45±1.34	2.70±1.39	3.47**
Soba	3.46±1.29	3.04±1.37	3.26±0.35	3.15**
Dumpling	4.15±0.93	3.79±1.09	3.98±1.02	3.54***
Tempura Soba	4.34±0.82	3.97±1.02	4.16±0.94	3.94***
Suimono	3.44±1.12	3.16±1.16	3.31±1.14	2.38*
Chinese egg soup	3.35±1.09	2.95±1.16	3.16±1.14	3.52***
Total	3.67±0.76	3.34±.84	3.51±0.82	4.13***

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001

1: dislike very much 2: dislike 3: moderate 4: like 5: like very much Tom yum: spicy clear soup made with herbs and noodle Suimono: Japanese clear soup with miso Soba: buckwheat noodle served with soup

학생이 여학생 보다 유의적으로 높은 기호도를 보였다(p<0.05). 특히 여학생의 ‘뽕얌’ 기호도는 ‘싫어한다’로 유의 차이가 있었다. 국류 및 국물 동반 음식에 대한 평균 기호도는 일품요리 위주인 주식류, 부식류, 후식류에 비해 기호도가 낮았다.

③ 부식류

부식류 단일 메뉴에 대한 기호도는 <Table 9>과 같다. 부식류에 대한 평균기호도는 3.99로 ‘좋아한다’로 나타났다. ‘탕수육에 대한 기호도가 4.34로 가장 높게 나타났고, ‘일식돈가스’

<Table 9> Acceptability of side dish single menu

Category	Gender		Total	t
	Boy	Girl		
	Mean±SD	Mean±SD	Mean±SD	
Okonomiyaki	3.87±0.99	3.39±1.06	3.64±1.05	4.67***
Cajun Salad	3.77±1.17	3.76±1.07	3.76±1.12	0.08
Tempra	4.10±0.92	3.72±0.97	3.92±0.96	4.04***
Chicken Britto	4.38±0.76	4.00±0.87	4.19±0.84	4.58***
Tacoyaki	4.32±0.91	3.70±1.21	4.02±1.11	5.75***
Goi kun	3.63±1.07	3.35±1.19	3.50±1.13	2.43*
Tangsuyook	4.50±0.75	4.17±0.90	4.34±0.84	3.87***
Japanes Donkatsu	4.43±0.79	4.23±0.85	4.33±0.83	2.35*
Baked sausage & potato	4.39±0.82	4.14±0.92	4.27±0.88	2.90**
Vienna schnitzel	4.29±0.85	4.01±0.94	4.15±0.91	3.12**
Tender Tortilla	4.07±0.95	3.84±1.02	3.96±0.99	2.33*
Tandoori chicken	4.35±0.87	4.14±0.88	4.25±0.88	2.44*
Fried chicken wing	4.23±0.90	4.03±0.96	4.13±0.94	2.20*
Sauerkraut	3.45±1.23	3.25±1.11	3.35±1.17	1.63
Total	4.13±0.65	3.84±0.70	3.99±0.69	4.22***

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001

1: dislike very much 2: dislike 3: moderate 4: like 5: like very much  
 Okonomiyaki: Japanes pan cake containing a variety of ingredients, Takoyaki: ball shaped japanese pancake with grilled octopus. Goikun: vietnamese vegetable dish. Tortilla: Mexican food prepared with meat rolled in flat bread tortillas. Tandoori chicken: Indian roasted chicken marinated in yogurt and other spice. Sauerkraut: German fermented sour cabbage.

4.33, ‘소시지감자구이’ 4.27, ‘탄두리치킨’ 4.25, ‘치킨브리또’ 4.19, ‘비엔나슈니첼’ 4.15, ‘닭봉튀김’ 4.13, ‘타코야끼’ 4.02, ‘텐더또피야’ 3.96, ‘텐푸라’ 3.92는 모두 ‘좋아한다’로 나타났다. ‘케이준샐러드’는 3.76, ‘오꼬노미야끼’ 3.64 ‘고이꾼(월남쌈)’ 3.50, ‘사위크라우트(양배추절임)’는 3.35로 ‘보통이다’로 나타났다. 성별에 따라서는 남학생의 기호도가 여학생에 비해 오꼬노미야끼, 텐푸라, 치킨브리또, 타코야끼, 고이꾼, 탕수육, 일식돈가스, 소시지감자구이, 비엔나슈니첼, 텐더또피야, 탄두리치킨, 닭봉튀김, 사위크라우트에서 높았다(p<0.05). ‘케이준샐러드’와 ‘사위크라우트’는 성별에 따른 유의차가 없었다(p>0.05). 텐더또피야, 타코야끼, 텐푸라는 남학생들은 ‘좋아한다’고 하였고 여학생들은 ‘보통이다’라고 하였다.

④ 후식류

후식류 단일 메뉴에 대한 기호도는 <Table 10>과 같다. 후식류에 대한 평균 기호도는 4.25점으로 ‘좋아한다’였다. ‘샌드위치’(4.50) > ‘과인애플’(4.47) > ‘와플’(4.46) > ‘피자’(4.44) > ‘모닝빵/딸기잼’(4.34) > ‘마늘빵’(4.33) > ‘망고’(4.16) > ‘타코야끼’(4.13) > ‘리치’(3.87) > ‘딤섬’(3.82) 의 순이었다. 기호도는 대부분 ‘좋아하다’ 였으나 ‘리치’ > ‘딤섬’은 ‘보통이다’였다. 성별에 따라서는 남학생의 ‘타코야끼’, ‘딤섬’, ‘리치’ 기호도가 여학생 보다 높은것으로 나타났다(p<0.05).

<Table 10> Acceptability of dessert single menu

Category	Gender		Total	t
	Boy	Girl		
	Mean±SD	Mean±SD	Mean±SD	
Waffle	4.44±0.89	4.49±0.83	4.46±0.86	-0.56
Pizza	4.49±0.80	4.39±0.94	4.44±0.87	1.15
Garlic bread	4.37±0.89	4.30±0.98	4.33±0.93	0.76
Sandwich	4.51±0.72	4.49±0.80	4.50±0.76	0.20
morning bread/jam	4.38±0.86	4.29±0.95	4.34±0.91	0.95
Tacoyaki	4.38±0.90	3.85±1.26	4.13±1.12	4.82***
Dimsum	4.00±1.01	3.61±1.14	3.82±1.09	3.59***
Leech	3.98±1.01	3.76±1.13	3.87±1.08	2.06*
Mango	4.17±1.02	4.15±0.09	4.16±1.05	0.24
Pineapple	4.45±0.83	4.49±0.83	4.47±0.83	-0.41
Total	4.32±0.66	4.18±0.70	4.25±0.68	1.99*

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

1: dislike very much 2: dislike 3: moderate 4: like 5: like very much  
 Dimsum: Chinese small-bite sized steamed dumpling

2) 조합메뉴에 대한 기호도

이태리음식, 일본음식 중국음식, 인도 음식, 동남아 음식, 미국 음식을 각각 조합메뉴로 급식에 제공하였다. 이태리 음식은 스파게티, 크림스프, 마늘 빵, 샐러드, 피클로 조합하였고, 일본음식은 오니기리, 냉모밀 국수, 타코야끼, 요쿠르트, 배추김치 였다. 중국음식의 조합은 짜장밥, 중국식 달걀과국, 딤섬, 과일, 배추김치였고, 인도요리의 조합은 쌀밥, 카레소스, 탄두리 치킨, 요쿠르트, 깍두기였다. 동남아 음식의 조합은 카우팍투, 쌀국수, 닭봉튀김, 요쿠르트, 배추김치였다. 미국 음식의 조합은 햄버거, 야채스프, 양배추절임, 요쿠르트, 배추김치였다. 조합 메뉴에 대한 평균 기호도는 3.98점으로 ‘좋아한다’로 나타났다. 조합 메뉴 방법으로 식단 구성을 하여도 기호도는 단일 메뉴로 제공했을 때와 비슷한 수준이었다. 기호도는 ‘이태리음식’(4.30) > ‘인도음식’(4.18) > ‘미국음식’(4.14) > ‘중국음식’(3.78) > ‘일본음식’(3.76) > ‘동남아음식’(3.70) 순으로 나타났다. 이태리음식, 인도음식, 미국음식은 ‘좋아한다’로 나타난 반면 중국음식, 일본음식, 동남아음식에 대한 기호도는 ‘보통이다’였다. 성별에 따라서는 남학생이 여학생에 비해 일본음식, 인도음식을 더 좋아하는 것으로 나타났다(p<0.01).

5. 영양사의 다문화음식에 대한 태도

1) 영양사의 일반적 특성

영양사의 일반적 특성은 <Table 12>와 같다. 영양(교)사의 연령은 30세 이하 46%, 31-40세 26%, 41세 이상 28%로 나타났다. 영양(교)사의 경력은 3년 미만 18%, 3-4년 32%, 5-9년 30%, 10년 이상 20%로 나타났다. 근무기관은 초등학교가 58%로 가장 많았으며 중학교 28%, 고등학교 14% 였다. 1일 급식인원수는 1000명 이하 54%, 1001명 이상 46% 이었다.

<Table 11> Acceptability of multicultural combination menu

Category	Gender		Total	t	
	Boy	Girl			
	Mean±SD	Mean±SD	Mean±SD		
Food	Italian	4.35±0.84	4.24±0.98	4.30±0.91	1.19
	Japanese	3.94±1.07	3.57±1.15	3.76±0.12	3.33**
	Chinese	3.83±0.98	3.74±0.96	3.78±0.97	0.87
	Indian	4.29±0.85	4.06±0.89	4.18±0.89	2.67**
	Southeast Asian	3.80±1.16	3.59±1.22	3.70±1.19	1.69
	American	4.22±0.98	4.05±1.00	4.14±0.99	1.71
Total	4.07±0.66	3.87±0.68	3.98±0.69	2.880**	

\*\*p<0.01

1: dislike very much 2: dislike 3: moderate 4: like 5: like very much

<Table 12> General characteristics of Dietitian N(%)

Characteristics		Frequency
Age	≤30 years	23(46.0)
	31-40 years	13(26.0)
	≥41 years	14(28.0)
Experience of dietitian	<3 years	9(18.0)
	<3-4 years	16(32.0)
	5-9	15(30.0)
	≥10 years	10(20.0)
School type	Elementary	29(58.0)
	Middle	14(28.0)
	Highschool	7(14.0)
meals/day	≤1,000	27(54.0)
	≥1001	23(46.0)
Total		50(100.0)

2) 다문화 음식 급식에 대한 태도

다문화 음식 급식에 대한 태도는 <Table 13>과 같다. 영양사의 90%가 다문화음식 급식 경험이 있었다. 학교 급식에서 외국 음식이나 외국음식과 한식의 절충식 음식을 제공하는 비율은 2003년의 경우, 안산지역의 경우 60%, 부산 지역 50%였으며 단일 음식으로 제공 되었다(Park 2006). 영양사의 연령에 따른 다문화음식 급식 제공 경험여부는 다문화음식 급식 제공경험이 있는 영양사가 30대 미만인 경우, 87%, 31-40세가 92.3%, 41세 이상이 92.9%인 것으로 나타났다. 영양사의 근무기관에 따라 유의적 차이가 나타났으며, 초등학교의 경우 중·고등학교에 비해 상대적으로 다문화음식을 급식으로 제공한 경험이 많은 것으로 나타났다(p<0.05) <Table 14>.

다문화음식 급식 제공형태는 60%가 단일메뉴 형태로 제공였으며, 40%는 조합메뉴의 형태로 제공한 것으로 나타났다. 그러나 영양사의 일반적 특성에 따라서는 유의적 차이가 나타나지 않았다. 적절한 다문화음식 급식 제공 회수는 한달에 2회 이상이 42%, 4회 이상 28%, 1회 20%였으며 영양

사의 연령에 따라서 유의적 차이를 나타내었다(p<0.05). 31-40세에서 2회 38.5%, 3회와 4회 각각 30.8%를 나타내었다. 41세 이상에서는 2회 57.1% 4회 42.9%를 나타내었다.

영양사가 생각하는 다문화음식 급식에 대한 학생들의 수용도는 ‘좋아한다’ 70%, ‘매우 좋아한다’ 10%로 80% 이상이 다문화음식 급식을 좋아하는 것으로 나타났다.

레시피는 영양사의 76%가 ‘인터넷 검색’을 통해 얻는 것으로 나타났으며 영양사 동료 16%, ‘스스로 만든다’ 8%였다. 영양사 나이 30세 이하의 82.6%, 30세-40세 92.4%, 41세 이상의 50%가 인터넷을 통해서 얻는 반면, 41세 이상의 42.9%는 ‘동료를 통해서’ 얻는 것으로 나타나 연령에 따른 유의차가 있었다(p<0.05).

문화권별 다문화음식 급식 제공횟수를 분석한 결과는 <Table 15>와 같다. ‘동남아시아 문화’ 음식은 84%가 제공 경험 ‘없음’으로 나타났고, ‘1회’/월 14.0% 였다. ‘일본 문화권’ 음식은 제공경험 ‘없음’ 66%였고, ‘1회’/월 34%였다. 중국 문화권 음식은 ‘1회/월’ 76%였다. ‘인도 문화권’ 음식은 ‘1회’/월 70%였으며 제공경험 ‘없음’ 30%였다. ‘멕시코 및 남미문화권’ 음식은 제공경험 ‘없음’이 56%로 가장 높게 나타났고, ‘1회/월’ 42%였다. ‘미국 문화권’음식은 ‘1회’/월 50%로 가장 높게 나타났고, 제공경험 ‘없음’ 28%, ‘2회’/월 18%순으로 나타났다. ‘이태리 문화권’ 음식은 ‘1회’/월 84.0%로 가장 높게 나타났고, 제공경험 ‘없음’ 12%, ‘2회’/월 4%순으로 나타났다. 전반적으로 볼 때, 이태리문화권, 미국 문화권이나 중국 문화권의 음식을 상대적으로 가장 많이 제공하였으며, 동남아시아 문화권 음식을 가장 적게 제공하였다. 이는 동남아권 결혼이민자 수가 전체 결혼이민자의 30%이상 되는 상황(법무부 2010)에서 그 가정의 자녀가 학교에 많이 다닐 것으로 생각되어 동남아 문화권 음식 제공 회수를 높일 필요가 있다.

다문화음식 메뉴 선택 시 가장 고려하는 사항은 ‘타 학교에서 성공한 메뉴’(4.32)>‘먹어보고 맛있었던 음식’(4.30)>‘선호도 조사 결과’(4.18)의 순이었다. ‘재료를 얻기 쉬운 것’

<Table 13> Dietitian's attitude on the multicultural menu in school foodservice by age

N(%)

Category		Age				$\chi^2$ (p)
		≤ 30	31-40	≥ 41	Total	
Experience of serving menu	yes	20(87.0)	12(92.3)	13(92.9)	45(90.0)	0.44 (0.80)
	No	3(13.0)	1(7.7)	1(7.1)	5(10.0)	
Total		23(100.0)	13(100.0)	14(100.0)	50(100.0)	
Menu type	Single	10(43.5)	9(69.2)	11(78.6)	30(60.0)	5.09 (0.08)
	Combination	13(56.5)	4(30.8)	3(21.4)	20(40.0)	
Total		23(100.0)	13(100.0)	14(100.0)	50(100.0)	
Degree of menu acceptance by students	Dislike	1(4.3)	0	0	1(2.0)	2.04 (0.92)
	Moderate	5(21.7)	2(15.4)	2(14.3)	9(18.0)	
	Like	15(65.2)	10(76.9)	10(71.4)	35(70.0)	
	Like very much	2(8.7)	1(7.7)	2(14.3)	5(10.0)	
Total		23(100.0)	13(100.0)	14(100.0)	50(100.0)	
Appropriate number of serving	1	10(43.5)	0(0.0)	0(0.0)	10(20.0)	22.63** (0.00)
	2	8(34.8)	5(38.5)	8(57.1)	21(42.0)	
	3	1(4.3)	4(30.8)	0(0.0)	5(10.0)	
	≥4	4(17.4)	4(30.8)	6(42.9)	14(28.0)	
Total		23(100.0)	13(100.0)	14(100.0)	50(100.0)	
Source of recipe	Internet	19(82.6)	12(92.4)	7(50.0)	38(76.0)	13.43 (0.04)*
	Colleague (dietitians)	2(8.7)	0(0)	6(42.9)	8(16.0)	
	Self-made	2(8.7)	1(7.6)	1(7.1)	4(8.0)	
Total		23(100.0)	13(100.0)	14(100.0)	50(100.0)	

<Table 14> Dietitian's experience of serving multicultural menu by school type

Category		School type			$\chi^2$ (p)
		Elementary	Middle	High	
Experience of serving menu	yes	29(100.0)	10(71.4)	6(85.7)	8.70 (0.01)
	No	0(0)	4(28.6)	1(14.3)	
Total		23(100.0)	13(100.0)	14(100.0)	

<Table 15> Monthly serving number of multicultural menu

N(%)

Category	None	Once	Twice	Three times
Southeast asian	42(84)	7(14)	1(2)	0(0)
Japanese	33(66)	17(34)	0(0)	0(0)
chinese	6(12)	38(76)	6(12)	0(0)
Indian	15(30)	35(70)	0(0)	0(0)
Mexican & South american	28(56)	21(42)	1(2)	0(0)
American	14(28)	25(50)	9(18)	2(4)
Italian	6(12)	42(84)	2(4)	0(0)

<Table 16> Consideration on the multicultural menu selection

Category	Mean±SD
Ingredients availability	3.54±0.76
Food taste experience	4.30±0.54
verified recipe by acceptability survey	4.18±0.80
Successful menu already tried in other school	4.32±0.71

1: disagree very much 2: disagree 3: moderate 4: agree 5: agree very much

(3.54)에 대한 고려정도는 ‘보통’이었다<Table 16>.

다문화 음식 메뉴 제공시 어려운 점으로는 ‘조리원들의 조리능력이 부족하다’(3.78) > ‘조리기구 및 식기류의 구비가 미비하다’(3.64) > ‘레시피 작성 및 1인량 책정이 어렵다’(3.30) > ‘급식단가를 맞추기가 어렵다’(3.28) > ‘향신료 구입이 어렵다’(3.08)의 순이었으며 어려운 정도는 ‘보통이다’였다. 그러나

‘식재료 구입이 어렵다’(2.76), ‘학생들의 선호도가 낮아 잔반량이 증가될 우려가 있다’(2.54)에 대해서는 어려움이 없다고 대답하였다<Table 17>. 그러므로 다문화음식 급식의 확대를 위해서는 조리사의 외국 조리 기술 교육 및 외국 음식을 만들 수 있는 다양한 조리 기구 및 외국 음식에 적합한 식기류를 확보할 수 있는 예산 지원이 필요하다.

다문화음식 급식을 제공하는 이유는 ‘식단에 변화를 주기

<Table 17> Difficulty on serving multicultural menu

	Category	Mean±SD
Difficulty on serving multicultural menu	Buying ingredients	2.76±0.80
	Buying spices	3.08±0.83
	Having proper cooking utensil and tableware	3.64±0.90
	Unsatisfactory cooking skill of worker	3.78±0.71
	Increased plate waste by unacceptability of menu	2.54±1.11
	Adjustment of menu cost to the budget	3.28±0.73
	Having recipe and portion decision	3.30±0.93

1: not at all difficult 2: not difficult 3: moderate 4: difficult 5: very difficult

<Table 18> Reasons for serving the multicultural menu by dietitian

	Category	Mean±SD
Reasons for serving the multicultural foods	Diversity on the menu	4.66±0.48
	For students from multicultural background	3.00±0.88
	To understand other culture	3.14±0.81
	To raise students as Global leader	2.54±0.91
	To provide diverse foods	4.60±0.50
	According to the recommendation from superintendents	1.56±0.68

1: disagree very much 2: disagree 3: moderate 4: agree 5: agree very much

위해서'(4.66), '학생들에게 다양한 요리를 제공하기 위해서'(4.60) 제공한다고 동의하였다<Table 18>. '타 문화를 이해하기 위해서'(3.14), '다문화가정 학생들을 위해서'(3.00)도 '보통정도'로 동의하였으나, '글로벌한 인재양성을 위해서'(2.54)나 '교육청 공문 시달로 인해서'(1.56) 실시하는 것에는 동의하지 않았다. 다문화음식 급식의 목적을 거시적인 관점에서 받아들이고 실시하는 것은 아니며 다양성있는 식단을 제공하기 위한 것이 일차적인 목적인 것으로 생각된다. 상위 관청인 교육청의 권고 때문도 아닌 것으로 나타났다.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구의 목적은 하남시 일부 중학생의 다문화음식 급식에 대한 인식, 만족도 및 메뉴 기호도와 영양사의 다문화음식 급식에 대한 태도를 연구하여 학교급식에서 다양한 다문화음식 급식이 이루어질 수 있도록 기초자료를 제공하는데 있다. 더 나아가 다양한 섭취 경험을 통해 학생들이 바람직한 식습관과 타문화권을 이해할 수 있는 인성을 갖춘 학생으로 교육하는데 목적을 두었다. 본 연구의 결과는 아래와 같다.

1. 조사 대상자는 중학생으로 남학생이 51.5%, 여학생이 48.5%이었다. 부모의 연령은 40대가 가장 많았다. 아버지의 직업은 회사원·자영업·전문직/공무원 순이었고, 어머니의 학력수준은 고졸이하가 72.3%였다. 가정의 경제적 수준은 보통 73.6%이었으며 외식 횟수는 주1-2회가 가장 많았다.

영양사의 연령은 30세 이하 46%, 31-40세 26%, 41세 이상 28%였다. 영양사의 경력은 3-4년 32%, 5-9년 30%, 10년 이상 20% 였다. 근무기관은 초등학교 58%, 중학교 28%, 고등학교 14% 였다. 1일 급식인원수는 1000명 이하 54%였다.

2. 외국음식 섭취 경험은 성별, 아버지의 연령, 어머니의 연령에 따라 유의적 차이가 나타났다(p<0.05). 여학생의 외국음식 섭취 경험이 유의적으로 많았고(p<0.05). 아버지의 연령이 30대일 때, 어머니의 연령이 50대 이상일 때 자녀가 외국 음식을 먹어 본 경험이 상대적으로 적었다(p<0.05).

다문화음식에 대한 인식은 '다양한 국적 사람들이 먹는 그 나라의 전통음식'이라고 하였다. 다문화 음식이 필요한 이유로는 60.8%의 학생이 '외국음식을 접할 수 있는 좋은 기회'라고 하였으며 여학생이 유의적으로 높게 응답하였다 (p<0.05). 다문화음식 급식에서 개선되어야 할 점으로는 음식의 맛>식단의 다양성>위생상태>균형적인 영양>한국 조리에 맞는 레시피>제공 식기 순이었다.

3. 다문화음식 급식 만족도는 '급식의 질'(3.64)>'외관'(3.58)>'메뉴 다양성'(3.57)>'영양'(3.54)>'맛'(3.50)>'온도'(3.48)>'신선도'(3.44) 순으로 나타났으며 모두 '보통정도'이었다. 남학생의 경우, 여학생에 비해 맛, 외관, 영양, 신선도, 온도, 메뉴 다양성 등의 만족도에 있어서 상대적으로 높았다(p<0.05).

4. 주식류 단일 메뉴에 대한 평균 기호도는 '좋아한다'였으며 남학생의 기호도가 여학생에 비해 높았다(p<0.05). 햄버거나 돈부리, 자장면, 파스타, 오니기리(김주먹밥), 카레라이스, 카우팟우(돈육볶음밥), 카우팟곰(새우볶음밥)에 대해서는 '좋아한다'로 나타났으며, 이에 반해 나시고랭에 대한 기호도는 '보통이다'로 약간 낮았다.

국류 및 국물동반 음식 단일 메뉴에 대한 평균 기호도는 '보통이다'였으며 남학생의 기호도가 여학생에 비해 유의적으로 높았다(p<0.05). 덴푸라소바(튀김우동)은 '좋아한다'로 가장 높은 기호도를 보인 반면, 뽕얇(쌀국수)는 '싫어한다'였다.

부식류 단일 메뉴에 대한 평균기호도는 '좋아한다'였으며 남학생이 여학생에 비해서 유의적으로 높았다(p<0.05). 탕수육, 일식돈가스, 소시지감자구이, 탄두리치킨, 치킨브리또, 비엔나슈니첼, 닭봉튀김, 타코야끼, 텐더또피야, 덴푸라를 '좋아한다'고 하였다. 텐더또피야, 타코야끼, 덴푸라는 남학생들은 '좋아한다'라고 한 반면, 여학생들은 '보통이다'였다. 케이준샐러드와 사워크라우트는 '보통이다'로 성별에 따른 유의차가 없었다(p>0.05).

후식류 단일 메뉴에 대한 평균 기호도는 '좋아한다'였고

남학생의 기호도가 여학생보다 높았다( $p<0.05$ ). 샌드위치, 파인애플, 와플, 피자, 모닝빵/말기짬, 마늘빵, 망고, 타코야끼의 순으로 '좋아한다'고 나타났다. 리치, 딤섬은 '보통이다'였다. 타코야끼, 딤섬, 리치 기호도에 대해 남학생의 기호도가 여학생의 기호도 보다 높았다( $p<0.05$ ).

각 음식 문화권별 조합 메뉴의 기호도는 이태리음식(4.30) >인도음식(4.18) >미국음식(4.14) >중국음식(3.78) >일본음식(3.76) >동남아음식(3.70) 순으로 나타났다. 남학생이 여학생에 비해 일본음식, 인도음식을 더 좋아하는 것으로 나타났다( $p<0.05$ ).

5. 영양사의 90%가 다문화음식 급식 경험이 있었으며 영양사의 연령이 30대 미만인 경우, 다문화음식을 급식으로 제공한 경험이 가장 적었다( $p<0.05$ ). 초등학교의 경우, 중·고등학교에 비해 상대적으로 다문화음식 급식을 제공한 경험이 많았다( $p<0.05$ ). 다문화음식 급식 제공형태는 단일메뉴 형태로 제공한 경우가 60%였으며, 40%는 조합메뉴로 제공하였다. 다문화음식 급식 적정 제공 회수는 한달에 2회 이상 42%, 4회 이상 28%, 1회 20%였다. 영양사가 생각하는 학생들의 다문화음식 급식 수용도는 80% 이상이 좋아하는 것으로 나타났다. 레시피는 76%가 '인터넷 검색'을 통해 얻었으나 연령이 41세 이상은 '동료를 통해서' 얻는 것으로 나타나 연령에 따른 유의차가 있었다( $p<0.05$ ). 다문화음식으로 미국 문화권이나 중국 문화권의 음식을 상대적으로 가장 많이 제공하였으며, 동남아시아 문화권의 경우 상대적으로 가장 적게 제공하였다.

6. 다문화 음식 급식의 어려운 점으로 '조리원들의 조리능력이 부족하다' '조리기구 및 식기류의 구비가 미비하다'를 들었다. 다문화음식 급식을 제공하는 이유는 '식단에 변화를 주기 위해서', '학생들에게 다양한 요리를 제공하기 위해서'였다. 그러나 '글로벌한 인재양성을 위해서나 '교육청 공문시달로 인해서' 실시하는 것에는 동의하지 않았다.

7. 위의 결과로 볼 때 학생들은 다문화 음식 급식을 외국 음식을 접할 수 있는 좋은 기회로 생각하고 있었고 영양사들은 다양한 음식을 급식하기 위한 방법으로 인식하고 있었다. 학생들은 대부분의 제공된 다문화음식 메뉴를 수용하는 것으로 나타났다. 조합메뉴 제공을 단일 메뉴와 비교할 때 기호도에 대한 큰 차이는 없었다. 학생들이 선호하는 음식은 이태리, 미국, 중국 등이었으며 동남아 음식은 기호도가 상대적으로 낮았다. 영양사들도 미국 문화권, 중국 문화권 음식을 가장 많이 제공하였으며 동남아 문화권음식 제공 회수가 가장 낮았다. 이는 음식을 접하는 회수가 높을 수록 거부감이 적은 것을 보여 준다. 동남아 출신 결혼 이민자의 숫자가 많은 것을 고려하면 그 다문화 가정의 학생을 위해 동남아 문화권 음식의 급식회수를 늘리고, 기호도를 높이기 위해 강한 향신료를 빼는 레시피의 수정이 필요할 것으로 생각된다. 다문화음식 급식을 늘리기 위해서는 영양사들은 조리원의 외국 조리 기술 교육을 위한 프로그램을 개발하며 다문

화음식 급식과 학생 인성교육의 관련성에 대한 새로운 인식이 필요하다. 교육청에서는 재정지원을 통해 학교에다문화음식 급식에 필요한 기기나 식기를 구입할 예산을 확보해주는 것이 필요하다.

#### ■ 참고문헌

- 교육인적자원부. 2008. 다문화가정 교육지원대책. 서울. 교육인적자원부
- 법무부. 2010. 출입국·외국인 정책 통계연보. p 576
- 설동훈, 윤홍식. 2005. 국내거주 여성 결혼 이민자의 사회경제적 적응과 사회복지정책. 한국사회복지학회 10:247-265
- 이성언, 최유. 2006. '다문화 가정 도래에 따른' 혼혈인 및 이주민의 사회 통합을 위한 법제지원방안 연구. 한국법제연구원
- 장복심. 2009. 여성이민자의 식생활 실태 연구. 경희대학교 석사학위논문
- 정영우. 2008. 한국음식의 다문화 조리(Multicultural Cuisine) 접목 방안에 관한 연구: 서구인의 기호도 중심으로. 경희대학교 박사학위 논문
- Ayala GX, Baquero B, Klinger. A. 2008. Systematic review of the relationship between acculturation and diet among Latinos in United States: implications for the future research. Am. J. diet. Assc. 108(8):1330-1344
- Baik EY. 2008 Study on the dietary living of multicultural youth. Master's thesis, Dongguk university
- Banks, JA. 2008. An introduction to multicultural education (4th ed.) Allyn & Bacan, Pearson education. Boston
- Balcazar H. Castro FG, Krull JL. 1995. Cancer risk reduction in Mexican American women: the role of acculturation, education and health risk factors. Health educ q. 22:61-84.
- Cho SN. 2009 Undertaning the multicultural society (difference and coexistence; changes in lifestyle). Proceedings of Korean society of food culture spring joint conference. p11
- Chang MJ, Jo MS. 2000. Recognition and preference to Korean traditional food of foreign visitors in Korea. Korean J. food culture 15(3):215-223
- Cooke LJ, Harworth CMA, Warde J. 2007 Genetic and environmental influence on children's food neophobia.. Am. J. Clin.Nutr. 86(2):428-433
- Gang MS, Chyun JH. 2006. A study on the perception and the knowledge of the korean traditional food in the elementary schoolchildren of Incheon. Korean J. food culture 21(2):107-115
- Ha KA. 2010. Analysis of elementary school students' attitude toward cultural diversity and factors influencing attitude. Master' thesis, Ewha womens university. pp 49-59
- Joo NM. 2009. Korean food in multicultural family and changes in table setting. Proceedings of Korean society of food culture spring joint conference. pp112-135

- Jung HJ. 2009 Food attitude of multicultural family and utilization of fermented food. Proceedings of Korean society of food culture spring joint conference. pp 61-62
- Kang JH, Lee KA. 2008. The perception, preferences, and intake of Korean traditional foods of elementary school students - focusing on Kimchi, tteok and eumchong varieties. Korean J. food culture 23(5):543-545
- Kwak DW. 2009. Research to ingestion of food and an attitude from food and drink of multicultural family. Master's thesis, Woosong university
- Lee JY, Kim KJ Park YH, Kim HR. 2010. Preference and perception of Korean foods of foreign consumers by nationality. Korean J. food culture. 25(1):9-16
- Saitia JA, Patterson RE, Taylor VM, Cheney CL. 2000. Use of qualitative methods to study diet, acculturation, and health in Chinese-American women. J Am Diet Assoc. 100:934-940
- Patrick H. 2004. Identity development and multicultural competency. Multicultural counseling and development. 32(3):283-295
- Park HK. 2006. The influence of foreign foods introduction on change of the traditional menu pattern in elementary school lunches in Korea-analysis of menu structure and dish contents. J. food culture Japan. 2:1-10
- Seo KH, Lee SB, Shin MA. 2003. Research on Korean food preference and the improvement of Korean restaurants for Japanese and Chinese students in Korea. Korean J. Soc. food cookery sci. 19(6):715-722
- Rafael PE, Predrg P. 2007. The role of acculturation in nutrition, lifestyle and incidence of type 2 diabetes among Latino. J. Nut. 137:860-870
- Rozin P. 1990. Acquisition of stable food preferences. Nutr. Reviews. 48:106-113
- Yoon SJ, Kim HS. 2010. Meal practice and perceptions of traditional food culture education in elementary school students. 25(5):558-567
- Wikipedia, [http://en.wikipedia.org/wiki/food\\_neophobia](http://en.wikipedia.org/wiki/food_neophobia)
- 
- 2011년 9월 28일 신규논문접수, 10월 17일 수정논문접수, 10월 18일 채택