

대구지역 군인들의 군대 급식에 대한 만족도와 기호도 조사

이미진 · 이영순*
경희대학교 식품영양학과

A Survey of Satisfaction and Preference for Military Meal Services in the Daegu Area

Mi Jin Lee, Young Soon Lee*
Department of Food and Nutrition, Kyung Hee University

Abstract

The purpose of this study was to find the level of satisfaction and preferences regarding the mess provisions in the three military bases in Daegu, Korea. A total of 325 military personnel was surveyed for this study. The content of examinations consisted of the general characteristics, satisfaction, awareness, and preference for the mess. Furthermore, I investigated the general menu on a daily basis with the most or the least-preferred food. As a result, I found that fried dishes are most preferred by military personnel, and they second and third in their preferences are boiled, and mixed with dressing. I also found that military personnel like meat, sweets like ice-cream, fried pork chops or chicken, and fatty and processed food like hamburgers. On the other hand, they do not like dishes made with bean sprouts, squid, fish or kimchi. On the basis of the results, a balanced diet is needed for military personnel through the research and development of recipes using some of the least favorite ingredients such as fish, squid, and vegetables.

Key Words: Military meal service, satisfaction, preference, awareness

I. 서 론

세계에서 유일하게 한민족이 분단된 우리나라에 사는 요즘 우리들은 전쟁과 무관한 사람이라 생각하며 안일하게 살고 있지만 국가의 안보를 위해 일하는 우리 국군장병들을 위해 다른 나라 보다 더 많은 배려를 하지 않으면 안 되는 실정이다.

현재는 우리나라가 선진국 대열에 합류하면서 웰빙 열풍이 불게 되었고 식생활에서 양적인 면보다 질적인 면을 추구하게 되었다. 군대급식도 시대의 흐름에 따라 개선되고 발전되어 왔으나 아직까지 군대급식은 군인들이 요구하는 정도까지 미치지 못하고 있는 실정이다.

우리나라에서 군대급식은 가장 규모가 큰 단체급식에 속하지만 다른 단체급식 즉, 학교급식이나 사업체급식 등에 비해서 상대적으로 만족도와 기호도 조사가 미흡한 가운데 군인들의 만족도와 기호도를 고려한 급식이 체계적으로 이루어지지 않고 있다.

군대 급식에 관한 연구로는 Kim(2002)의 '청주지역 공군장병들의 군대급식에 대한 선호도조사', Seo(2004)의 '우리나라 군대급식의 변천과 기호도 조사를 통한 급식 향상 방

안', Kim & Jung(2006)의 '일부 군인들의 식 행동 및 식습관과 군대급식에 대한 만족도와 기호도 조사'가 있지만 군대급식의 만족도와 기호도 조사의 연구는 신세대 장병들의 요구를 충족시키고 더 나아가 군대급식 서비스를 질적으로 발전시키는데 밑거름이 될 것이다.

따라서 본 연구에서는 대구지역 군인들을 대상으로 군대급식에 대한 만족도와 기호도를 조사함으로써 군대 급식에서 보다 체계적이고 효율적인 급식서비스의 활성화를 위해 군 급식의 발전에 기여하고자 한다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사대상

본 연구는 군대급식의 만족도와 군인들의 기호도 조사를 위해 대구시에 소재하고 있는 부대 3곳에 근무하고 있는 병사들을 대상으로 2010년 4월 5일부터 4월 26일까지 3주간 설문조사를 실시하였다. 본 연구를 위하여 설문지는 총 350부를 배포하여 총 333부가 회수 되었으며 이 중 불충분하게 응답한 8부를 제외한 325부(약 93%)를 분석 자료로 사용하였다.

*Corresponding author: Young-Soon Lee, Department of Food and Nutrition, Kyung Hee University, 1, Hoegi-dong, Dongdaemun-gu, Seoul 130-701, Korea
Tel: 82-2-961-0263 Fax: 82-2-961-0261 E-mail: yyslllee@hanmail.net

2. 조사내용 및 방법

대구지역 군인들을 대상으로 하여 일반적 특성을 조사하고 군대 급식의 만족도와 군대급식의 인지도 그리고 군대급식의 기호도 조사를 위해 설문지를 개발하였다.

조사내용은 일반적 특성 5문항, 급식의 만족도(음식의 만족도 14문항, 급식시설의 만족도 8문항, 위생 만족도 7문항, 서비스 5문항)조사 총 34문항, 급식의 인식도조사 7문항, 급식의 기호도 조사 8문항으로 구성하였다. 이 중 급식의 기호도 조사는 음식 유형별 즉, 국류, 찌개 및 탕류, 김치류, 조림류, 무침류, 볶음류, 일품요리, 튀김류 및 전 종류로 구분하여 조사하였다. 또한 군대급식의 주된 식품 형태에 대해 조사하였으며 군대급식 메뉴 중 가장 선호하는 음식과 선호하지 않는 음식을 조사하였다.

3. 통계 분석 방법

본 연구를 수행하기위하여 설문조사를 통해 수집된 자료는 SPSSv14.0(Statistical Package for Social Sciences) 프로그램을 활용하여 분석하였다. 설문 응답자들의 개인적 특성과 군대급식에 대한 인식도를 파악하기 위하여 빈도분석을 실시하였고, 복무기간별 급식인식도를 비교하기 위해 범주형 자료 분석을 하였다. 군대급식의 만족도와 기호도를 파악하기 위하여 Likert 5점 척도로 설문지를 구성하였고, 설문 문항들의 평균과 표준편차를 구하여 자료의 특성을 파악하였다. 그리고 복무기간별 만족도를 비교하기 위해 t-검증을 하였다. 군대 급식을 통하여 제공된 음식들의 선호 여부를 조사하기 위해 개방형 질문으로 설문지를 구성하였고, 빈도분석을 통해 세부적인 내용을 파악하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반사항

설문응답자를 대상으로 변인별로 빈도와 백분율을 구한 결과를 <Table 1>에 나타내었다. 응답자의 연령으로는 '21세 이하' 154명(47.4%), '22~23세' 128명(39.4%), '23세 이상' 43명(13.2%)의 순으로 21세 이하가 가장 많았으며, 응답자의 교육수준으로는 '대학교 이상'이 248명(76.3%)으로 대학교 이상의 학력자가 가장 많은 비중을 차지하였으며, 다음으로 '전문대학교' 48명(14.8%), '고등학교' 29명(8.9%) 순으로 나타났다. 응답자의 복무기간으로는 '6개월 이하' 213명(65.5%), '2년 이상' 34명(10.5%), '1년 6개월~2년' 29명(8.9%), '1년~1년 6개월' 28명(8.6%), '6개월~1년' 21명(6.5%)의 순으로 6개월 이하에서 월등히 높은 비율을 보였다. 응답자의 흡연정도로는 '안한다'는 응답이 248명(76.3%)으로 높게 나타났으며, 다음으로 '반갑' 48명(14.8%), '반갑~한갑' 29명(8.9%) 순으로 나타났다. 응답자의 운동시간으로는 '30분 이하' 172명(52.9%), '30분~1시간' 138명(42.5%), '1시간 이상' 15명(4.6%) 순으로 30분 이하의 시간을 운동한

<Table 1> General characteristics of the subjects

Factor	N(%)	
Age	<21	154(47.4)
	22-23	128(39.4)
	>23	43(13.2)
Education level	High school	29(8.9)
	Community College	48(14.8)
	University	248(76.3)
Period of service	<6 mths	213(65.5)
	6 mths-1 yr	21(6.5)
	1 yr-1 yr 6 mths	28(8.6)
	1 yr 6 mths-2 yr	29(8.9)
	>2 yr	34(10.5)
Smoking status	None	248(76.3)
	0.5 pack	48(14.8)
	0.5-1 pack	29(8.9)
Amount of exercise	<30 mins	172(52.9)
	30 mins-1 hr	138(42.5)
	>1 hr	15(4.6)
Total	325(100.0)	

다는 응답자가 가장 많았다.

조사대상자의 일반사항 중에서 연령은 Kim(2002)의 연구에서는 19~21세가 55.8%, 22~24세가 43.4%로 보고되어 본 연구와 유사하게 나타났다. Lee 등(1990)에서도 연령분포가 19-31세이며, 평균 연령은 21.8세로 본 연구와 유사하게 나타났다으며 이는 우리나라 청년들이 군대 가는 시기의 나이와 비슷하기 때문이라고 생각한다. Jang 등(2008)은 범주를 넓게 하여 20~25세 67.1%, 26~30세 16.7%, 31~35세 10%, 36~40세 2.4%, 40세 이상이 3.8%로 나타나 이에 따른 연령의 차이는 부대의 특성에 기인하기 때문에 본 연구와는 다르게 나타났다고 사료된다.

교육수준은 Seo(2003)의 연구결과보다 본 연구 결과에서 더 높게 나타나(91.1%) 현재 고학력 인구가 증가하는 것과 유사한 양상으로 나타났다.

흡연정도는 Kim & Jung(2006) 연구에서는 흡연을 안한다가 전체의 34.5%이나 본 연구에서 흡연을 안한다가 76.3%로 이전보다 금연하는 사람이 많이 증가했음을 알 수 있었다. 또한 하루에 반갑을 핀다는 사람이 22.2%로 나타났으나 본 연구에서는 14.8%로 감소하였고, 반갑에서 한갑을 피는 사람이 Kim & Jung(2006)의 연구에서는 29.3%였으나 본 연구에서는 8.9%로 줄어든 것으로 나타났다. 이는 이전에 비해 사회적으로 더 금연홍보에 많은 노력을 기울인 효과라고 생각된다.

2. 군대 급식 만족도 조사

1) 음식에 대한 군대급식 만족도

음식에 대한 만족도 조사 결과는 <Table 2>에 나타내었다.

<Table 2> Satisfaction with food by military food service

Items	Period of service		Total	t	p
	<6months	>6months			
Amount of rice	4.02 ^{1,2)} ±0.98	4.00±0.94	4.02±0.97	.248	.804
Variety of rice	3.11±1.05	3.27±1.10	3.17±1.07	-1.311	.191
Amount of soup	4.00±0.89	3.65±1.07	3.88±0.97	3.146	.002**
Variety of soup	2.99±1.18	3.00±1.15	3.00±1.17	-.099	.921
Amount of side dish	2.72±1.27	2.75±1.38	2.73±1.31	-.176	.860
Variety of side dish	2.92±1.13	3.12±1.18	2.99±1.16	-1.484	.139
Amount of desert	3.28±1.17	3.35±1.19	3.31±1.18	-.546	.585
Variety of desert	3.14±1.16	3.28±1.06	3.19±1.13	-1.062	.289
Balanced nutrition	3.39±0.92	3.33±1.11	3.38±0.99	.592	.555
Offering food in season	3.02±1.00	3.10±1.02	3.05±1.01	-.710	.478
Periodic variation of menu	3.00±1.01	2.86±1.10	2.95±1.05	1.095	.275
Taste of meals	3.30±1.10	3.13±1.35	3.25±1.20	1.260	.209
Temperature of the food	3.48±0.99	3.35±1.17	3.44±1.06	1.057	.291
Quality of ingredients	3.08±1.00	3.00±1.20	3.06±1.11	.618	.537

**p<.01

¹⁾Mean±SD

²⁾1: Very low 5: Very high

<Table 3> Satisfaction with dining facilities by military food service

Items	Period of service		Total	t	p
	<6months	>6months			
Lighting system of dining facility	3.21 ^{1,2)} ±0.95	3.47±0.99	3.30±0.98	-2.272	.024*
Heating and cooling system	3.29±0.89	3.44±0.99	3.34±0.93	-1.430	.154
Ventilation system	3.12±0.89	3.22±1.06	3.16±0.96	-.865	.388
Table and chair arrangement	2.96±0.98	3.34±1.01	3.10±1.01	-3.315	.001**
Shape and size of tray	3.12±1.06	3.41±0.92	3.22±1.03	-2.507	.013*
Drinking water supply system	2.62±1.06	2.90±1.22	2.72±1.13	-2.110	.036*
Food distribution facility	2.97±0.94	3.04±1.09	3.00±1.00	-.624	.533
Leftover disposal facility	2.28±1.09	2.61±1.24	2.40±1.16	-2.490	.013*

*p<.05, **p<.01

¹⁾Mean±SD

²⁾1: Very low 5: Very high

전체적으로 군대급식 음식의 만족도는 ‘밥의 배식량’(4.02±0.97), ‘국의 배식량’(3.88±0.97), ‘음식의 적정온도’(3.44±1.06), ‘음식의 영양적 균형’(3.38±0.99), ‘후식의 배식량’(3.31±1.18), ‘음식의 맛’(3.25±1.2), ‘후식의 종류와 다양성’(3.19±1.13), ‘밥종류의 다양성’(3.17±1.07), ‘음식재료의 질과 신선도’(3.06±1.11), ‘계절음식의 제공’(3.05±1.01), ‘국종류의 다양성’(3.0±1.17), ‘반찬종류와 다양성’(2.99±1.16), ‘식단의 주기적인 변화’(2.95±1.05), ‘반찬의 배식량’(2.73±1.31)의 순으로 나타났으며 특히 밥과 국의 배식량에서 가장 높은 만족도를 보였고 반찬의 배식량에서 가장 낮은 만족도를 보였는데 이는 군인들이 선호하는 음식이 비슷한데 1인당 분량은 한정되어 있기 때문인 것으로 사료된다. 문항 중 국의 배식량에 관한 만족도에서는 복무기간별로 유의적인 차이가 나타났다(p<.05). Son(2008)은 음식에 대한 학교급식 만족도에서 밥의 배식량과 밥 종류, 또 국의 배식량과 국의

다양성에서 보통 또는 만족이라는 의견이 나온 결과에 비해 반찬의 배식량과 반찬의 종류와 다양성에 대해 보통을 제외한 나머지 의견을 비교해 볼 때 불만족 사항은 본 연구와 비슷한 양상으로 나타났다.

2) 급식시설에 대한 군대급식 만족도

급식시설 만족도 조사 결과는 <Table 3>에 나타내었다. ‘냉난방 시설’(3.34±0.93), ‘식사 장소의 조명시설’(3.3±0.98), ‘식판의 모양과 크기’(3.22±1.03), ‘환기 시설’(3.16±0.96), ‘의자 및 식탁의 배치상태’(3.1±1.01), ‘배식대 시설’(3.0±1), ‘식수 공급시설’(2.72±1.13), ‘잔반처리 및 퇴식구시설’(2.4±1.16)의 순으로 냉난방 시설에 대해 가장 만족하는 것으로 나타난 반면 잔반처리 및 퇴식구시설에 대해 가장 만족하지 않는 것으로 조사되었다. 급식시설 중 ‘식사장소의 조명시설’(p<.05), ‘의자 및 식탁의 배치상태’(p<.01), ‘식판의

<Table 4> Satisfaction with sanitation of military food

Items	Period of service		Total	t	p
	<6months	>6months			
Cleanliness of tray, cup, and utensils	2.28 ¹⁾ ±1.07	2.65±1.31	2.41±1.18	-2.721	.007**
Cleanliness of food	3.08±0.96	3.07±1.07	3.08±1.00	.112	.911
Cleanliness of floor, table and chair	2.90±1.01	3.09±1.17	2.97±1.07	-1.574	.117
Cleanliness of food distribution process	3.22±0.91	3.21±1.04	3.22±0.96	.057	.955
Cleanliness of cooking process	3.10±0.91	3.18±1.06	3.14±0.97	-.705	.481
Cleanliness of staff's clothes & appearance	2.74±1.05	2.89±1.28	2.80±1.14	-1.101	.272
Cleanliness of drinking water supply facility	2.87±0.95	2.94±1.20	2.90±1.04	-.600	.549

**p<.01

¹⁾Mean±SD

²⁾1: Very low 5: Very high

모양과 크기'(p<.05), '식수 공급시설'(p<.05), '잔반처리 및 퇴식구시설'(p<.05)에서는 복무기간별로 유의한 차이가 나타났다. 복무기간이 6개월 이상인 사람이 6개월 이하인 사람보다 군대급식시설 만족도에서 더 높은 만족도를 보인 까닭은 처음 군대에 왔을 때는 군대급식 시설이 낯설고 생소하게 느껴지다가 점점 단체급식시설에 적응하게 되면서 만족도가 높아진 것이라 생각한다. Son(2008)의 학교급식에 대한 인식 및 만족도 조사를 통한 급식의 개선방안 연구에서도 냉난방 시설에 대해 대부분의 학생들이 만족하는 것으로 보고하여 본 연구와 일치하는 것으로 나타났다. 의자, 식탁의 배치와 상태에 대한 만족도에서 '보통이다'라는 의견을 제외한 나머지 학생들의 의견을 비교해 보면 만족보다는 불만족스럽다는 의견이 더 많이 나타났다.

이는 대부분의 급식이 식수에 비해 식당의 크기는 한정되어 있고 급식실의 사정에 따라 회전을 하게 되므로 어린 학생들 보다는 군인들은 급식을 먹은 후 자기가 앉은 자리는 치우고 가는 매너 및 훈련에 의한 것으로 사료된다.

3) 위생에 대한 군대급식 만족도

위생 만족도에 대하여 살펴본 결과는 <Table 4>에 나타났다. '배식과정의 청결성'(3.22±0.96), '조리과정의 청결성'(3.14±0.97), '음식의 청결성'(3.08±1.0), '바닥 및 의자와 식탁의 청결성'(2.97±1.07), '식수공급 시설의 청결성'(2.9±1.04), '급식종사자의 복장과 외모의 청결성'(2.8±1.14), '식판', '수저', '컵' 등의 청결성(2.41±1.18)의 순으로 배식과정의 청결성에서 가장 높은 만족도를 보인 반면 '식판', '수저', '컵' 등의 청결성에서 가장 낮은 만족도를 보였다. 위생 문항 중 '식판', '수저', '컵' 등의 청결성에서는 복무기간별로 유의적인 차이를 나타냈다(p<.01). 복무기간이 6개월 이상인 사람이 6개월 이하인 사람보다 위생 만족도에서 더 높은 만족도를 보인 것은 군 입대 전에 군대급식에 대한 좋지 않은 이미지 등을 가지고 있다가 실제로 군대급식을 접하면서 위생에 신경 쓰고 있는 것을 인식하게 되면서 만족도가 높아졌기 때문이라 사료된다. Kim & Jung(2006)의 일부 군인들의

식행동 및 식습관과 군대급식에 대한 만족도와 기호도 조사 연구에서 만족도가 가장 낮은 항목으로 급식서비스 실행의 청결도가 메뉴의 다양성 다음으로 나타났으며, Son(2008)은 학교급식 위생상태 만족도에서 수저, 식판, 컵 등의 청결성에 대한 만족도 조사 결과 불만족 의견이 많은 것으로 보고하여 본 연구의 결과와 유사한 양상을 나타내었다. 바닥, 배식대, 의자, 식탁 등의 청결성에 대한 만족도에서도 불만족 의견이 많아 본 연구 결과와 유사한 양상을 나타내었다. 본 연구에서는 급식 종사자의 복장과 외모의 청결성부분에서 낮은 만족도로 나타났으나 학교급식 종사자의 복장과 외모의 청결성에 대한 만족도에서는 대부분의 학생들이 만족한다는 결과가 나와 본 연구와 다른 양상을 나타내었다. 따라서 종사자의 복장과 외모의 청결성은 급식종사자들이 조금만 신경 쓰고 노력하면 나아질 수 있는 부분이므로 급양병의 위생교육이 절실히 필요함을 알 수 있다.

4) 서비스에 대한 군대급식 만족도

서비스 만족도에 대하여 <Table 5>에 나타내었다. '배식장소의 적절성(3.2±1.05), '식단에 따른 급식의 적절성'(3.06±1.06), '배식 방법의 적절성'(3.02±1.19), '급식종사자의 친절성'(2.74±1.19), '급식관련 정보제공'(2.66±1.15)의 순으로 배식장소의 적절성에서 가장 높은 만족도를 보인 반면 급식관련 정보제공 서비스에서 가장 낮은 만족도를 보였다. 서비스 문항 중 급식종사자의 친절성과 급식 관련 정보 제공은 복무기간별로 유의적인 차이를 나타냈다(p<.05). 복무기간이 6개월 이상인 사람이 6개월 이하인 사람보다 서비스 만족도에서 더 높은 만족도를 나타낸 것은 군대는 계급사회이므로 선임에게 더 예의를 갖추고 친절하게 대하며 더 많은 정보도 제공되기 때문인 것으로 사료된다. Son(2008)은 급식 종사자의 친절성에 대한 만족도 조사에서 보통이라는 의견이었고 이를 제외한 나머지 의견을 비교해 보면 대체적으로 만족한다고 나타나 본 연구와 다른 결과로 나타났으며 급식 관련 정보 제공에 대한 만족도 조사에서는 보통이거나 불만족스럽게 생각하여 본 연구와 유사한 양상을 나타냈다.

<Table 5> Satisfaction with service of military food

Mean±SD

Items	Period of service		Total	t	p
	<6 months	>6 months			
Kindness of food service staff	2.64±1.15	2.93±1.25	2.74 ¹⁾ ±1.19	-2.123	.034*
Appropriateness of food distribution method	3.01±1.11	3.02±1.33	3.02±1.19	-.058	.954
Appropriateness of food distribution place	3.17±0.99	3.25±1.13	3.20±1.05	-.697	.486
Appropriateness of food service according to menu	3.05±0.94	3.06±1.24	3.06±1.06	-.050	.960
Information service on food service	2.54±1.07	2.86±1.24	2.66±1.15	-2.387	.018*

*p<.05

¹⁾1: Very low 5: Very high

<Table 6> The most important aspect of food service

N(%)

Period of service	Taste of meals	Amount of meals	Variety of menu	Sanitaion	Balanced nutrition	Total	χ^2 (p)
<6 months	81(38.0)	18(8.5)	25(11.7)	48(22.5)	41(19.2)	213(100.0)	4.881
>6 months	50(44.6)	7(6.3)	11(9.8)	31(27.7)	13(11.6)	112(100.0)	(.300)
Total	131(40.3)	25(7.7)	36(11.1)	79(24.3)	54(16.6)	325(100.0)	

<Table 7> The most requested menu

N(%)

Period of service	New menu	Traditional Korean style food	Balance of eastern and western food	Less vegetables	More meat	Total	χ^2 (p)
<6 months	39(18.3)	6(2.8)	83(39.0)	3(1.4)	82(38.5)	213(100.0)	7.869
>6 months	32(28.6)	6(5.4)	35(31.3)	0(0.0)	39(34.8)	112(100.0)	(.097)
Total	71(21.8)	12(3.7)	118(36.3)	3(9)	121(37.2)	325(100.0)	

따라서 학교급식과 군대급식 모두 다양한 급식 영양 교육을 주기적으로 실시해야 한다고 사료된다.

3. 군대 급식 인지도 조사

1) 급식에서 가장 중요하게 생각하는 부분

급식에서 가장 중요하게 생각하는 부분을 <Table 6>에 나타내었다. ‘음식의 맛’(40.3%), ‘위생’(24.3%), ‘균형 잡힌 식단과 영양’(16.6%), ‘식단의 다양성’(11.1%), ‘음식의 양’(7.7%)의 순으로 응답해 음식의 맛을 급식에서 가장 중요시하는 것으로 나타났으며 복무기간별로는 유의적인 차이를 보이지 않았다. Kim & Jung(2006)의 일부 군인들의 식행동 및 식습관과 군대급식에 대한 만족도와 기호도 조사연구에서 조사대상자들이 희망하는 급식 개선사항으로 메뉴의 다양성(37.87%)이 가장 높게 나타났고 다음으로 영양(19.73%), 기호도(18.40%), 청결(17.33%), 조리방법(6.67%) 순으로 나타나 본 연구와 다른 경향으로 나타났다. 이는 최근 신세대 장병들이 음식의 맛 다음으로 위생을 중요하게 생각한다는 것은 군인들이 이전에 비해 위생에 대해 더 신경 쓰고 있음을 반영한다. Son(2008)는 학생들도 급식에서 가장 중요하게 생각하는 부분이 음식의 맛, 위생적인 급식, 메뉴의 다양성 등의 순으로 본 연구와 유사하게 나타났다.

2) 식단에 있어서 가장 원하는 점

식단에 있어서 가장 원하는 점에 대해 <Table 7>에 나타내었다. 가장 원하는 반찬으로 ‘육류가 많았으면 한다’(37.2%), ‘동서양의 음식을 골고루 먹고 싶다’(36.3%), ‘새로운 음식을 먹고 싶다(21.8%)’, ‘전통적인 한식위주로 먹고 싶다’(3.7%), ‘채소류가 적었으면 한다’(0.9%)의 순으로 응답을 보여 육류가 많이 제공되는 것을 바라는 응답자가 가장 많았고, 동서양의 음식을 골고루 먹고 싶다는 응답도 비슷한 분포를 나타냈으나 복무기간별로는 유의한 차이가 나타나지 않았다. Son(2008)의 연구에서는 ‘새로운 음식을 먹고 싶다’(44%), ‘동·서양의 음식을 골고루 먹고 싶다’(42%)로 보고 되어 본 연구와 조금 다른 양상으로 나타났다.

3) 배식 시 가장 바라는 점

배식 시 가장 바라는 점에 대한 연구결과를 <Table 8>에 나타내었다. ‘음식의 양이 더 많았으면 좋겠다’, ‘반찬의 종류가 더 많았으면 좋겠다’의 응답이 전체 응답자의 각각 46.8%, 43.7%로 나타났고, 그 외 ‘밥과 국이 따뜻하면 좋겠다’(4.0%), ‘음식의 양이 더 적었으면 좋겠다’(0.6%)의 순으로 나타났으며 복무기간별로는 유의적인 차이를 보이지 않았다. Son(2008)의 급식 종사자들의 친절성에 대한 만족도

<Table 8> The top suggestions for food distribution

N(%)

Period of service	Need bigger portion	Need less portion	Need more varieties of side dish	Need warmer meals (rice and soup)	Others	Total	χ^2 (p)
<6 months	100(46.9)	0(0.0)	93(43.7)	11(5.2)	9(4.2)	213(100.0)	6.514
>6 months	52(46.4)	2(1.8)	49(43.8)	2(1.8)	7(6.3)	112(100.0)	(.164)
Total	152(46.8)	2(.6)	142(43.7)	13(4.0)	16(4.9)	325(100.0)	

<Table 9> The biggest problem in food service

N(%)

Period of service	Too long waiting time	Too short mealtime	Too noisy during mealtime	Uncomfortable indoor temprature	Others	Total	χ^2 (p)
<6 months	156(73.2)	18(8.5)	4(1.9)	4(1.9)	31(14.6)	213(100.0)	13.600
>6 months	62(55.4)	13(11.6)	8(7.1)	5(4.5)	24(21.4)	112(100.0)	(.009**)
Total	218(67.1)	31(9.5)	12(3.7)	9(2.8)	55(16.9)	325(100.0)	

**p<.01

<Table 10> The necessity of nutrition education relevant to food service

N(%)

Period of service	Strongly agree	Agree	Neutral	Disagree	Strongly disagree	Total	χ^2 (p)
<6 months	20(9.4)	66(31.0)	65(30.5)	47(22.1)	15(7.0)	213(100.0)	9.519
>6 months	13(11.6)	28(25.0)	39(34.8)	15(13.4)	17(15.2)	112(100.0)	(.049*)
Total	33(10.2)	94(28.9)	104(32.0)	62(19.1)	32(9.8)	325(100.0)	

*p<.05

연구에서는 학생들이 ‘반찬의 종류가 더 많았으면 좋겠다’라는 의견이 62.0%로 조금 다른 양상을 보였는데 본 연구 대상은 신체 훈련이 많은 국군장병이므로 학생들보다 음식의 양이 더 많았으면 좋겠다는 의견이 많은 것은 당연한 결과라고 생각된다.

4) 급식에서 가장 큰 문제점

급식에서 가장 큰 문제점에 대한 연구 결과를 <Table 9>에 나타내었다. 전체 응답자의 67.1%가 급식 시 기다리는 시간이 너무 긴 것을 급식에서의 가장 큰 문제점으로 인식했다. 그 외 ‘급식시간이 너무 짧다’(9.5%), ‘급식시간이 너무 시끄럽다’(3.7%), ‘급식실의 실내 온도가 적당했으면 좋겠다’(2.8%)로 나타났다. 급식에서 가장 큰 문제점은 복무기간별로 유의한 차이를 보였으며(p<.01), 복무기간이 6개월 이하인 사람이 6개월 이상인 사람보다 급식 시 기다리는 시간이 너무 길다는 17.8%로 나타나 군대에서 계급 순으로 식사를 하는 것으로 정해진 것은 아니나 일반적으로 후임병이 선임병에게 양보하는 경향이 있기 때문인 것으로 사료된다. Son (2008)도 ‘학교 급식 시 기다리는 시간이 너무 길다’가 문제점으로 높게 나타나 본 연구와 비슷한 경향으로 나타났다.

5) 급식과 관계된 영양교육의 필요성

군인에게 영양교육은 급식 시 균형 잡힌 음식을 섭취하도록 하여 건강과 체력을 유지함으로써 전투력을 최대로 발휘

할 수 있도록 도와주므로 급식과 관계된 영양교육은 필요하다(Yang 등 2007). 급식과 관계된 영양교육의 필요성에 대한 연구결과를 <Table 10>에 나타내었다. ‘그저 그렇다’(32%), ‘필요하다’(28.9%), ‘별로 필요하지 않다’(19.1%), ‘매우 필요하다’(10.2%), ‘전혀 필요하지 않다’(9.8%)의 순으로 급식과 관계된 영양교육의 필요성에 그저 그렇다는 응답이 가장 많았으며, 필요하다고 인식한 응답자는 39.1%로 나타났으며 급식과 관계된 영양교육의 필요성은 복무기간별로 유의한 차이를 보였다(p<.05). 복무기간이 6개월 이하인 사람이 6개월 이상인 사람보다 영양교육이 필요(3.8%)하다고 더 높게 인식하였다. 이는 복무기간이 6개월 이하인 사람은 6개월 이상인 사람보다 서비스에 대한 만족도 중 급식관련 정보제공에서 낮은 만족도를 보인 것과 관련이 있는 것으로 급식관련 정보제공과 영양교육은 병행해서 이루어지는 경우가 많기 때문인 것으로 생각되어진다. 본 연구 결과 Son(2008)의 학교 급식에 대한 인식 및 만족도 조사를 통한 급식의 개선방안 연구에서 서울지역 초중고등학생들 보다 영양교육의 필요성에 대해 인지하는 군인들이 더 적게 나와서 군대급식과 관계된 영양교육의 필요성을 인지시키고 영양교육을 실시해야 할 필요성이 있는 것으로 생각되었다.

6) 급식 시 음식 잔반량

급식 시 음식 잔반량에 대한 결과를 <Table 11>에 나타내었다. 급식 시 음식 잔반량은 ‘거의 남기지 않는다’(41.5%),

<Table 11> The amount of leftover during food service

N(%)

Period of service	Too many leftover	Many leftover	Average	Less leftover	No leftover	Total	χ^2 (p)
<6 months	1(0.5)	6(2.8)	45(21.1)	65(30.5)	96(45.1)	213(100.0)	5.975
>6 months	2(1.8)	5(4.5)	33(29.5)	33(29.5)	39(34.8)	112(100.0)	(.201)
Total	3(9)	11(3.4)	78(24.0)	98(30.2)	135(41.5)	325(100.0)	

<Table 12> The reason leaving some amount of food during food service

N(%)

Period of service	Bad taste food	Too much amount of meal	Unfavorite food	Improper cooking	Not warm meal	Total	χ^2 (p)
<6 months	80(37.6)	30(14.1)	88(41.3)	7(3.3)	8(3.8)	213(100.0)	10.351
>6 months	54(48.2)	15(13.4)	33(29.5)	9(8.0)	1(0.9)	112(100.0)	(.035*)
Total	134(41.2)	45(13.8)	121(37.2)	16(4.9)	9(2.8)	325(100.0)	

*p<.05

‘조금 남긴다’(30.2%), ‘보통이다’(24.0%), ‘많이 남긴다’(3.4%), ‘아주 많이 남긴다’(0.9%) 순으로 거의 남기지 않는다는 응답이 가장 많았고 복무기간별로는 유의한 차이를 보이지 않았다(p>.05). Son(2008)의 연구에 의하면 ‘학교급식에서 음식을 자주 남기나요?’라는 질문에 보통이다 47.0%, 많이 남긴다 22.0%, 조금 남긴다 16.0%로 대부분의 학생들이 음식을 남긴다고 보고하여 본 연구와는 비교적 다르게 나타났으나 이는 학생보다 군인의 음식 잔반량이 적은 이유는 전투 훈련과 체력단련이 많아서 식욕이 왕성하기 때문인 것으로 생각된다.

7) 급식 시 음식을 남기는 이유

급식 시 음식을 남기는 이유에 대해 <Table 12>에 나타내었다. ‘음식이 맛이 없어서’(41.2%), ‘싫어하는 음식이어서’(37.2%), ‘음식의 양이 너무 많아서’(13.8%), ‘조리가 제대로 되어있지 않아서’(4.9%), ‘음식이 따뜻하지 않아서’(2.8%)의 순으로 음식이 맛이 없어 음식을 남긴다는 응답자가 가장 많았으며 복무기간별로 유의한 차이가 나타났다(p<.05). 급식 시 음식을 남기는 이유로 ‘싫어하는 음식이어서’가 복무기간이 6개월 이하인 사람이 6개월 이상인 사람보다 11.8% 차이로 더 높게 나타난 것은 군 생활을 통한 군대급식 적응의 부족 현상이라고 생각되어진다. 급식 시 음식을 남기는 이유는 Son(2008)결과와 유사한 것으로 나타났으며 군인이나 학생이나 음식을 남기는 주된 이유는 맛이 없고 자기가 싫어하는 음식이기 때문이며 이는 자신의 기호 중심으로 음식을 선택하는 것에 원인이 있는 것으로 사료된다. Kim(2002)의 청주지역 공군장병들의 군대급식에 대한 선호도조사 연구에서 잔반을 남기는 이유로 자주 나오는 음식이어서(27.3%)라고 연구 보고하여 군대 급식 메뉴 중 가장 선호하지 않는 음식으로 오징어라고 응답한 사람들이 많았을 뿐만 아니라 자주 나와서라고 이유까지 적은 사람이 많이 있는 것으로 본 연구 결과와 유사하게 나타났다.

4. 군대 급식 기호도 조사

1) 음식유형 기호도

음식유형 기호도에 대한 연구 결과를 <Table 13>에 나타내었다. 전체적으로는 ‘양식(4.55±0.68)’, ‘한식(4.4±0.73)’, ‘일식(4.33±0.85)’, ‘중식(4.26±0.85)의 순으로 양식을 가장 선호한 반면 중식을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났으며 음식유형 중 중식과 일식에서는 복무기간별로 유의한 차이를 나타냈다(p<.05).

2) 국류 기호도

국류의 기호도에 대한 연구결과를 <Table 13>에 나타내었다. 전체적으로는 ‘육개장’(4.31±0.84), ‘쇠고기국’(4.23±0.80), ‘미역국’(3.93±1.00), ‘된장국’(3.65±1.05), ‘두부국’(3.4±1.14), ‘계란국’(3.39±1.13), ‘콩나물국’(2.94±1.25), ‘생선국’(2.92±1.17), ‘김치국’(2.92±1.26), ‘복어국’(2.89±1.17), ‘오징어국’(2.52±1.25)의 순으로 육개장과 쇠고기국을 가장 선호한 반면 오징어국을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. 국류 중 ‘콩나물국’(p<.05), ‘육개장’(p<.05)과 ‘쇠고기국’(p<.01)에서는 복무기간별에서 유의한 차이를 나타냈다. 콩나물국은 복무기간이 6개월 이상인 사람이 더 높은 기호도를, 육개장과 쇠고기국은 복무기간이 6개월 이하인 사람이 더 높은 기호도를 나타냈다. Kim(2002)는 국 중에서 가장 좋아하는 음식으로 쇠고기국, 쇠고기 미역국, 미역국 순으로 본 연구와 유사한 결과가 나타났고 복어국, 콩나물복어국, 무두부국 순으로 낮은 선호도를 보였다. Kim & Jung(2006)은 국 중에서 가장 좋아하는 음식으로 쇠고기 육개장, 쇠고기 미역국, 닭 육개장 순으로 본 연구와 유사한 결과가 나온 반면 싫어하는 음식으로 명태국, 생선국, 복어국, 양배추 두부국으로 본 연구와 약간은 다른 결과가 나왔다. 본 연구에서는 오징어국을 가장 선호하지 않는 것으로 나타난 반면 Kim & Jung(2006)의 연구에서는 오징어국은 싫어하는 국에 속해있지 않아 2006년도 까지만 해도 오징어국이

<Table 13> Preference of Food

Mean±SD

Items	Food	Period of service		Total	t	p
		<6months	>6months			
Type of food	Korean style	4.43±0.72	4.34±0.74	4.40 ¹⁾ ±0.73	.984	.326
	Western style	4.59±0.63	4.46±0.75	4.55±0.68	1.604	.110
	Chinese style	4.33±0.79	4.10±0.93	4.26±0.85	2.342	.020*
	Japanese style	4.41±0.81	4.16±0.90	4.33±0.85	2.465	.014*
Guk	Yukgaejang	4.38±0.82	4.16±0.83	4.31 ¹⁾ ±0.84	2.272	.024*
	Miyeokguk	3.91±0.99	3.95±1.01	3.93±1.00	-.380	.704
	Saengseonguk	2.92±1.13	2.91±1.25	2.92±1.17	.038	.970
	Doenjangguk	3.71±1.03	3.52±1.06	3.65±1.05	1.570	.117
	Dubuguk	3.36±1.12	3.46±1.17	3.40±1.14	-.769	.442
	Keranguk	3.42±1.08	3.32±1.20	3.39±1.13	.804	.422
	Kongnamulguk	2.83±1.27	3.12±1.18	2.94±1.25	-1.985	.048*
	Bukeoguk	2.81±1.16	3.03±1.16	2.89±1.17	-1.648	.100
	Kimchiguk	2.82±1.23	3.10±1.28	2.92±1.26	-1.947	.052
	Ojingeoguk	2.47±1.25	2.58±1.24	2.52±1.25	-.754	.451
Soegogiguk	4.31±0.78	4.07±0.80	4.23±0.80	2.687	.008**	
Jjigae & Tang	Seolungtang	4.72±0.58	4.32±1.02	4.59 ¹⁾ ±0.79	4.555	.000***
	Kalbitang	4.74±0.56	4.48±0.84	4.65±0.68	3.300	.001**
	Dakdoritang	4.62±0.69	4.33±0.82	4.52±0.75	3.406	.001**
	Maewoontang	3.85±1.10	3.32±1.23	3.67±1.18	3.963	.000***
	Saengsunjjigae	3.18±1.27	2.91±1.21	3.09±1.26	1.855	.064
	Soondubujjigae	3.82±1.12	3.64±1.13	3.76±1.13	1.358	.176
	Ojingeojjigae	2.61±1.27	2.66±1.24	2.63±1.26	-.371	.711
	Gomtang	4.57±0.72	4.07±1.10	4.40±0.91	4.954	.000***
	Boodaeggigae	4.45±0.83	4.14±1.06	4.34±0.93	2.861	.004**
	Samgeitang	4.60±0.74	4.38±0.83	4.53±0.78	2.389	.017*
	Doejangjjigae	3.96±1.02	3.75±1.02	3.89±1.03	1.699	.090
	Dubugamjjigae	3.46±1.19	3.43±1.25	3.46±1.22	.225	.822
	Kimchijjigae	3.70±1.19	3.73±1.14	3.71±1.18	-.203	.839
	Eomooktang	3.35±1.16	3.43±1.10	3.38±1.14	-.638	.524
Gamjatang	4.17±1.10	4.03±1.12	4.13±1.11	1.062	.289	
Haemooltang	3.45±1.30	3.36±1.40	3.42±1.34	.541	.589	
Kimchi	Baechu kimchi	4.30±0.77	4.00±0.94	4.20 ¹⁾ ±0.85	3.118	.002**
	KKakdoongi	4.05±0.93	3.66±1.11	3.92±1.02	3.307	.001**
	Chongkakkimchi	3.85±1.00	3.63±1.13	3.78±1.05	1.799	.073
	Yeolmookimchi	3.79±1.07	3.53±1.13	3.71±1.10	2.051	.041*
Jorim	Keranjangjorim	4.21±0.96	3.94±1.16	4.12 ¹⁾ ±1.04	2.195	.029*
	Gamjajorim	3.76±1.06	3.43±1.09	3.65±1.09	2.603	.010*
	Saengsunjorim	3.25±1.23	2.88±1.25	3.13±1.25	2.592	.010*
	Dubujorim	3.69±1.13	3.50±1.19	3.63±1.15	1.346	.179
	Kkaelipjorim	3.80±1.10	3.51±1.19	3.70±1.14	2.147	.033*
	Jangjorim	4.55±0.63	4.16±0.96	4.42±0.79	4.396	.000***

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

¹⁾1: Dislike very much 5: Like very much

급식 메뉴에 자주 포함되지는 않았을 것이라고 생각된다. Jeong(2006)의 연구에서도 국의 종류에 대한 선호도 결과 쇠고기 육개장, 쇠고기 미역국, 닭육개장, 미역국 순으로 좋아한다고 답하였고, 싫어하는 국으로 명태국, 생선무국, 북어채국, 양배추 두부국 순으로 싫어한다고 응답하였다. 따라서 선호식품이 주로 육류임을 알 수 있었으며 본 연구에서도 국

의 종류가 쇠고기와 닭이 주재료로 들어간 국을 선호하는 경향으로 싫어하는 국의 공통적인 특성은 생선이 들어간 국은 거의 싫어하는 경향으로 나타났다. Seo(2003)의 연구에서도 국군 장병들이 생선국 및 오징어국을 싫어하는 주된 이유로 뽀은맛과 냄새가 다소 역겨우며, 생선국은 비린 냄새가 나고 가시가 있어 먹기 불편한 것으로 나타난 반면 육류를 주재

<Table 13> Preference of Food (Continued)

Mean±SD

Items	Food	Period of service		Total	t	p
		<6months	>6months			
Muchim	Paraemuchim	3.42±1.07	3.09±1.30	3.31 ¹⁾ ±1.17	2.432	.016*
	Sookjoonamul	3.56±1.01	3.37±1.17	3.50±1.08	1.503	.134
	Gosarinamul	3.50±1.07	3.34±1.16	3.45±1.10	1.234	.218
	Oimuchim	3.55±1.17	3.51±1.15	3.54±1.17	.300	.765
	Kongnamulmuchim	3.20±1.23	3.37±1.19	3.26±1.22	-1.216	.225
	Sangchoogeotjeoli	3.84±1.00	3.87±1.04	3.86±1.02	-.212	.833
	Miyeokchomuchim	3.05±1.22	3.12±1.27	3.08±1.24	-.474	.636
	Ojingeomuchim	2.89±1.26	3.13±1.29	2.98±1.28	-1.625	.105
	Moomalraengi	3.48±1.16	3.45±1.10	3.48±1.14	.246	.806
	Minarinamul	3.31±1.10	3.24±1.17	3.29±1.13	.592	.554
	Bokkeum	Japchae	4.14±0.90	3.91±1.05	4.06 ¹⁾ ±0.96	2.103
Jeyookbokkum		4.70±0.51	4.41±0.83	4.61±0.66	3.981	.000***
Ueongbokkum		3.37±1.16	3.27±1.17	3.34±1.17	.723	.470
Sosejibokkum		4.34±0.84	4.19±0.97	4.39±0.81	1.403	.161
Ojingeobokkum		3.00±1.37	3.08±1.37	3.03±1.37	-.557	.578
Myeolchibokkum		3.61±1.10	3.44±1.08	3.56±1.10	1.348	.179
Beoseotbokkum		3.41±1.25	3.33±1.15	3.39±1.22	.552	.582
Hobakbokkum		3.36±1.17	3.38±1.15	3.37±1.17	-.164	.870
Soegogibulgogi		4.72±0.50	4.41±0.84	4.62±0.66	4.106	.000***
Eomookbokkum		3.86±1.02	3.65±1.11	3.79±1.06	1.755	.080
One dish meal		Curryrice	4.43±0.81	3.87±1.10	4.24 ¹⁾ ±0.97	5.181
	Highrice	4.22±1.02	3.87±1.06	4.10±1.05	2.858	.005**
	Jajangbap	4.23±0.97	3.60±1.22	4.02±1.10	5.010	.000***
	Jeyookbokkumbap	4.62±0.67	4.19±0.93	4.48±0.80	4.712	.000***
	Kalgooku	4.29±0.90	4.00±1.13	4.19±1.00	2.569	.011*
	Naengmyeon	4.44±0.83	4.03±1.12	4.30±0.96	3.678	.000***
	Zzolmyeon	4.34±0.90	3.88±1.19	4.19±1.04	3.918	.000***
	Tteokguk	3.94±1.14	3.99±1.04	3.96±1.11	-.329	.742
	Kimchibokkumbap	4.38±0.81	4.01±1.08	4.26±0.93	3.425	.001**
	Omurice	4.45±0.74	4.20±0.98	4.37±0.85	2.507	.013*
	Bibimbap	4.40±0.84	3.99±1.03	4.26±0.93	3.865	.000***
Twigim & Jeon	Dakgogitwigim	4.78±0.46	4.45±0.79	4.67 ¹⁾ ±0.62	4.781	.000***
	Donkkase	4.83±0.39	4.33±0.95	4.66±0.69	6.594	.000***
	Saengsunkkase	2.46±1.76	1.61±1.20	2.26±1.70	2.147	.033*
	Chickenkase	4.79±0.45	4.38±0.88	4.66±0.67	5.576	.000***
	Tangsuyook	4.78±0.44	4.26±1.02	4.61±0.74	6.323	.000***
	Ojingeotwigim	3.83±1.25	3.55±1.37	3.74±1.30	1.861	.064
	Saewootwigim	4.46±0.88	4.06±1.14	4.33±1.00	3.550	.000***
	Saengsuntwigim	3.80±1.21	3.36±1.31	3.66±1.27	3.018	.003**
	Gogumatwigim	4.38±0.77	4.10±1.11	4.29±0.92	2.574	.010*
	Gamjatwigim	4.46±0.72	4.00±1.13	4.30±0.91	4.500	.000***
	Haemulpajeon	4.30±0.99	3.90±1.21	4.17±1.09	3.243	.001**
	Kimchijeon	4.45±0.80	4.02±1.14	4.30±0.96	3.876	.000***
	Buchoojeon	4.37±0.87	4.00±1.14	4.25±0.99	3.296	.001**
	Hobakjeon	4.27±0.95	3.80±1.14	4.11±1.05	3.963	.000***
Gamjajeon	4.37±0.87	3.90±1.16	4.21±1.01	4.131	.000***	

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

¹⁾1: Dislike very much 5: Like very much

료로 하는 곰탕, 갈비탕, 설렁탕, 닭도리탕, 삼계탕이 선호도가 높은 것으로 나타나 본 연구 결과와 비슷한 양상을 나타내었다.

3) 찌개 및 탕류 기호도

찌개류 및 탕류 기호도에 대한 연구결과를 <Table 13>에 나타내었다. 전체적으로는 ‘갈비탕’(4.65±0.68), ‘설렁탕’(4.59±0.79), ‘삼계탕’(4.53±0.78), ‘닭도리탕’(4.52±0.75), ‘곰탕’(4.4±0.91), ‘부대찌개’(4.34±0.93), ‘감자탕’(4.13±1.11), ‘된장찌개’(3.89±1.03), ‘순두부찌개’(3.76±1.13), ‘김치찌개’(3.71±1.18), ‘매운탕’(3.67±1.18), ‘두부감자찌개’(3.46±1.22), ‘해물탕’(3.42±1.34), ‘어묵탕’(3.38±1.14), ‘생선찌개’(3.09±1.26), ‘오징어찌개’(2.63±1.26)의 순으로 갈비탕과 설렁탕을 가장 선호한 반면 오징어찌개를 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. 찌개 및 탕류 중 ‘설렁탕’(p<.001), ‘갈비탕’(p<.01), ‘닭도리탕’(p<.01), ‘매운탕’(p<.001), ‘곰탕’(p<.001), ‘부대찌개’(p<.01), ‘삼계탕’(p<.05)에서는 복무기간별로 유의한 차이를 보였다. 그 이유는 국류 기호도와 마찬가지로 복무기간이 6개월 이하인 사람이 일반적으로 열량소모가 많으므로 에너지를 더 낼 수 있는 육류음식을 선호하는 것으로 사료된다. Kim(2002)는 찌개와 탕을 따로 구분하여 선호도를 조사한 결과 갈비탕, 설렁탕, 곰탕, 육개장, 감자탕 순으로 선호하는 것으로 나타났다고 보고하여 음식명에서 느낄 수 있듯이 국군장병들이 육류가 들어가는 탕류를 선호하는 것으로 본 연구와 유사한 결과가 나왔음을 알 수 있다. 찌개 선호도는 참치김치찌개, 김치찌개, 햄찌개 순으로 높은 선호도를 보였고 고등어찌개, 무된장찌개, 무청찌개 순으로 낮은 선호도를 보였다. Kim & Jung(2006)와 Jeong(2006)에서는 찌개와 탕을 따로 구분하여 선호도 조사를 한 결과 가장 좋아하는 찌개로 돼지고기 김치찌개, 참치 김치찌개, 돼지고기 찌개, 된장찌개 순으로 응답했다고 보고하여 본 연구와는 다소 다른 양상을 보였다. 또한 싫어하는 찌개로 명태두부찌개, 명태두부찌개, 콩치통조림찌개로 보고하여 생선을 주재료로 만든 찌개를 선호하지 않는 면에서는 본 연구와 유사한 양상을 나타내었다. Seo(2003)의 연구결과에서는 대구 매운탕이나 생선찌개는 가시가 많고 비위가 상하는 냄새로 인하여 낮은 선호도로 나타났다고 보고하였다. 국군장병들의 선호도를 조사한 다른 연구들과 마찬가지로 본 연구 결과 찌개와 탕의 경우, 국군장병들이 육류를 재료로 한 음식을 좋아하고 생선을 재료로 한 음식은 싫어하는 경향을 나타내었다.

4) 김치류 기호도

김치류 기호도에 대한 연구결과를 <Table 13>에 나타내었다. 전체적으로는 ‘배추김치’(4.2±0.85), ‘깍두기’(3.92±1.02), ‘총각김치’(3.78±1.05), ‘열무김치’(3.71±1.1)의 순으로 배추김치를 가장 선호한 반면 열무김치를 가장 선호하지 않는 것

으로 나타났다. 김치류 중 ‘배추김치’(p<.01), ‘깍두기’(p<.01), ‘열무김치’(p<.05)에서는 복무기간별로 유의한 차이를 나타냈으며 복무기간이 6개월 이하인 사람이 6개월 이상인 사람보다 김치류 기호도가 높게 나타난 것은 김치류가 표준화된 레시피에 의해 만들어져서 비교적 식품의 맛과 질이 좋고 보편화된 김치가 납품되기 때문인 것으로 생각된다. Seo(2003)의 우리나라 군대급식의 변천과 기호도 조사를 통한 급식 향상방안 연구에서는 배추김치, 부추김치, 깍두기와 열무김치 순으로 배추김치를 선호한 반면 열무김치를 가장 선호하지 않는 것으로 보고하여 본 연구와 비슷한 결과를 나타냈고 열무김치의 경우 신세대 병사들이 별로 선호하지 않고 있는 것으로 나타났다. Kim & Jung(2006)과 Jeong(2006)는 군대급식에 납품되는 김치류를 본 연구보다 상세하게 나누어 기호도를 조사한 결과 김장김치, 깍두기, 온상배추김치, 열무김치 순으로 김장김치를 가장 선호하는 것으로 나타났으며 가장 선호하지 않은 김치로 열무김치로 나타나 본 연구와 유사한 결과로 군대급식에 표준화된 김치가 납품되기 때문인 것으로 사료된다.

5) 조림류 기호도

조림류 기호도에 대한 연구결과를 <Table 13>에 나타내었다. 전체적으로는 ‘장조림’(4.42±0.79), ‘계란장조림’(4.12±1.04), ‘깻잎조림’(3.7±1.14), ‘감자조림’(3.65±1.09), ‘두부조림’(3.63±1.15), ‘생선조림’(3.13±1.25)의 순으로 장조림을 가장 선호한 반면 생선조림을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났으며 조림류 중 ‘계란장조림’(p<.05), ‘감자조림’(p<.05), ‘생선조림’(p<.05), ‘깻잎조림’(p<.05), ‘장조림’(p<.001)에서는 복무기간별로 유의한 차이를 보였다. 계란장조림을 제외한 모든 조림류에서 복무기간이 6개월 이하인 사람이 6개월 이상인 사람보다 더 높은 선호도를 나타내었다. Kim(2002)는 쇠고기장조림, 쇠고기계란장조림, 돼지고기 감자조림 순으로 높은 선호도를 나타내었고 건새우 무조림, 콩치조림, 고등어시래기조림 순으로 낮은 선호도로 나타나 전반적으로 본 연구와 유사한 연구 결과로 나타났다. 조림의 경우에서도 국군장병들이 육류를 재료로 한 음식을 좋아하고 생선을 재료로 한 음식은 싫어하는 경향을 나타내었다. Kim & Jung(2006)는 군대급식에서 군인들이 좋아하는 조림이 소시지조림, 계란장조림, 감자조림, 고등어조림 순으로 싫어하는 조림은 노加里조림, 당근두부조림, 임연수조림, 청어조림 순으로 응답했는데 이는 본 연구에서 생선조림을 가장 선호하지 않는 것으로 나타난 것과 유사한 결과를 보였다. Seo(2003)의 우리나라 군대급식의 변천과 기호도 조사를 통한 급식 향상방안 연구에서도 군대급식에서 군인들이 가지미조림, 갈치조림, 임연수조림이 비교적 낮은 선호도를 나타냈으며 생선의 맛과 질이 떨어짐으로서 싫어하는 것으로 나타났다고 보고하여 본 연구와 유사하게 나타났다.

6) 나물 및 무침류 기호도

무침류 기호도에 대한 연구결과를 <Table 13>에 나타내었다. 전체적으로는 '상추겉절이'(3.86±1.02), '오이무침'(3.54±1.17), '숙주나물'(3.5±1.08), '무말랭이'(3.48±1.14), '고사리나물'(3.45±1.10), '파래무침'(3.3±1.17), '미나리나물'(3.29±1.13), '콩나물무침'(3.26±1.22), '미역초무침'(3.08±1.24), '오징어무침'(2.98±1.28)의 순으로 상추겉절이를 가장 선호한 반면 오징어무침을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났으며 무침류 중 파래무침(p<.05)에서는 복무기간별로 유의한 차이를 보였다. 본 연구에서는 오징어무침을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났으나 Kim & Jung(2006)과 Jeong(2006)는 좋아하는 무침이 오징어무침, 단무지무침, 시금치무침, 콩나물무침 순으로 나타나 오징어무침의 경우는 본 연구 결과와는 상반된 결과로 나타났다. 본 연구에서는 무말랭이 선호도는 중간정도의 기호로 나타났으나 Seo(2003)의 우리나라 군대급식의 변천과 기호도 조사를 통한 급식 향상방안 연구에서는 무말랭이의 선호도가 비교적 낮게 나타났는데 이는 조리법에 따른 질감적인 차이에 의한 것이라고 생각된다.

7) 볶음류 기호도

볶음류 기호도에 대한 연구결과를 <Table 13>에 나타내었다. 전체적으로는 '쇠고기불고기'(4.62±0.66), '제육볶음'(4.61±0.66), '소세지볶음'(4.39±0.81), '잡채'(4.06±0.96), '어묵볶음'(3.79±1.06), '멸치볶음'(3.56±1.10), '버섯볶음'(3.39±1.22), '호박볶음'(3.37±1.17), '우엉볶음'(3.34±1.17), '오징어볶음'(3.03±1.37)의 순으로 쇠고기불고기를 가장 선호한 반면 오징어볶음을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. 볶음류 중 '잡채'(p<.05), '제육볶음'(p<.001), '쇠고기불고기'(p<.001)에서는 복무기간별로 유의한 차이를 나타냈다. Kim & Jung(2006)과 Jeong(2006)는 좋아하는 볶음이 돼지고기 불고기, 쇠고기불고기, 김치볶음, 돼지고기 야채볶음 순으로 보고하여 본 연구와 비슷한 결과가 나타났으며 또한 본 연구에서도 육류인 제육볶음과 쇠고기불고기 볶음을 좋아한 반면 채소 볶음을 싫어하는 경향으로 나타났으며 Kim(2002)는 돼지불고기, 소불고기, 돈육고추장볶음, 돼지고기 김치볶음 순으로 높은 선호도를 보여 본 연구와 유사한 경향으로 나타났다. 볶음류도 육류를 주재료로 한 음식이 선호도가 높게 나타났다. 튀김 및 전 종류 다음으로 볶음류, 조림류, 무침류 순으로 선호도를 나타냈는데 Seo(2003)도 볶음과 튀김의 조리방법이 다른 조리방법에 비해 선호도가 높게 나타나 본 연구 결과와 유사한 양상을 나타내었다.

8) 튀김류 및 전 종류 기호도

튀김류 및 전 종류에 대한 기호도에 대해 <Table 13>에 나타내었다. 전체적으로는 '닭고기 튀김'(4.67±0.62), '돈까스'(4.66±0.69), '치킨까스'(4.66±0.67), '탕수육'(4.61±0.74), '새우튀김'(4.33±1.00), '감자튀김'(4.3±0.91), '김치전'(4.3±

0.96), '고구마튀김'(4.29±0.92), '부추전'(4.25±0.99), '감자전'(4.21±1.01), '해물파전'(4.17±1.09), '호박전'(4.11±1.05), '오징어튀김'(3.74±1.3), '생선까스'(2.27±1.70)의 순으로 닭고기 튀김을 가장 선호한 반면 생선까스를 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. '닭고기 튀김'(p<.001), '돈까스'(p<.001), '생선까스'(p<.05), '치킨까스'(p<.001), '탕수육'(p<.001), '새우튀김'(p<.001), '생선튀김'(p<.01), '고구마튀김'(p<.05), '감자튀김'(p<.001), '해물파전'(p<.01), '김치전'(p<.001), '부추전'(p<.01), '호박전'(p<.001), '감자전'(p<.001)에서는 복무기간별 기호도에서 유의한 차이를 나타냈으며 오징어 튀김을 제외한 모든 튀김 및 전종류에서 복무기간이 6개월 이하인 사람이 6개월 이상인 사람보다 더 높은 선호도를 보여 군대 입대 전 인스턴트 음식의 선호도가 복무기간 6개월 이하인 사람에게 더 많이 반영된 것으로 생각된다. Seo(2003)의 연구에서도 닭고기튀김과 탕수육, 쇠고기 튀김과 돈육튀김, 돈까스 순으로 선호하는 것으로 나타나 입대 전에 인스턴트 음식 선호에 의한 영향과 대부분 간편한 식사를 희망하기 때문에 선호도가 높게 나타남 것으로 생각되어진다. 또한 생선튀김 등은 튀김으로 인해 식용유가 생선에 많이 배어있고 비린내와 가시가 잇몸에 끼는 등의 이유로 싫어하는 것으로 나타났다. Kim & Jung(2006)과 Jeong(2006)는 선호하는 튀김으로 닭고기튀김, 채소튀김, 고구마튀김, 돈까스 순으로 나타났고 싫어하는 튀김종류는 미역튀김, 노가리튀김, 가자미튀김, 대구살 튀김 등으로 나타났다. 선호하는 튀김 순서는 약간 다른 양상을 보이지만 닭고기 튀김을 가장 선호하는 것과 생선을 주재료로 한 튀김을 싫어하는 경향이 있는 것으로 나타나 본 연구와 유사한 경향으로 나타났다.

9) 일품요리 기호도

일품요리 기호도에 대한 연구결과를 <Table 13>에 나타내었다. 전체적으로는 '제육볶음밥'(4.48±0.80), '오므라이스'(4.37±0.85), '냉면'(4.3±0.96), '김치볶음밥'(4.26±0.93), '비빔밥'(4.26±0.93), '카레라이스'(4.24±0.97), '칼국수'(4.19±1.00), '졸면'(4.19±1.04), '하이라이스'(4.1±1.05), '짜장밥'(4.02±1.10), '떡국'(3.96±1.11)의 순으로 제육볶음밥을 가장 선호한 반면 떡국을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. 일품요리 중 '카레라이스'(p<.001), '하이라이스'(p<.01), '짜장밥'(p<.001), '제육볶음밥'(p<.001), '칼국수'(p<.05), '냉면'(p<.001), '졸면'(p<.001), '김치볶음밥'(p<.01), '오므라이스'(p<.05), '비빔밥'(p<.001)에서는 복무기간별로 유의적인 차이를 보였다. 떡국을 제외한 모든 일품요리에서 복무기간이 6개월 이하인 사람이 6개월 이상인 사람보다 더 높은 선호도를 나타내었다.

Kim & Jung(2006)과 Jeong(2006)는 선호하는 음식으로 볶음밥, 비빔밥, 떡국, 소시지 볶음밥 순으로 나왔는데 볶음밥과 비빔밥 선호도는 본 연구와 비슷한 양상을 보였고, 떡

<Table 14> The favorite menu among military food service

N=265

Items		N	%	Items		N	%
Soup, Stew	Samgeitang	11	4.2	Stir-fry	Soegogibulgogi	10	3.8
	Galbitang	9	3.4		Jeyukbokkum	11	4.2
	Gomtang	7	2.6		Bulgogi	5	1.9
	Dakdoritang	8	3.0		Osambulgogi	3	1.1
	Gamjatang	4	1.5		Oribulgogi	2	0.8
	Tteokguk	4	1.5		Sosejibokkum	5	1.9
	Kimchijjigae	3	1.1		Japchae	2	0.8
	Budaejjigae	2	0.8		Eomukbokkum	1	0.4
	Yukgaejang	1	0.4		Gajibokkum	1	0.4
	Doenjangguk	1	0.4		kimchibokkum	1	0.4
	Udong	1	0.4	Tteokboki	2	0.8	
	Mandooguk	1	0.4	Meat	Gogi	18	6.8
	Gogiguk	1	0.4		Dakryori	5	1.9
	kongnamulguk	1	0.4		Doejigogi	1	0.4
Soup	1	0.4	Samgyupsal	1	0.4		
Frying	Donkkase	13	4.9	Steamed dish	Doejigalbijjim	4	1.5
	Chicken	13	4.9		Galbi	3	1.1
	Dakgogitwigim	9	3.4		Sogalbijjim	2	0.8
	Gogitwigim	5	1.9	Jjimdak	2	0.8	
	Saengsunkkase	5	1.9	Muchim	Namul	1	0.4
	Tangsuyuk	3	1.1		Sangchugutsuli	1	0.4
	KKanpoonggi	2	0.8		Kongnamul muchim	1	0.4
	Doejigogigangjung	1	0.4	Dessert	Ice cream	16	6.0
	Chickenkkase	1	0.4		Fruit	4	1.5
Saengsuntwigim	2	0.8	Strawberry		3	1.1	
One dish meal	Gundaelia	11	4.2		Bread	3	1.1
	Hamburger	9	3.4		Drink	4	1.5
	Jajangbap	7	2.6		Sweet potato	2	0.8
	Jajangmyeon	2	0.8		Rice cake	2	0.8
	Spaghetti	4	1.5		Potato	1	0.4
	Bibimbap	1	0.4		Persimmon	1	0.4
	Dakjuk	1	0.4		Milk	1	0.4
Yukgogibibimsouce	1	0.4	Kimchi	Kimchi	1	0.4	

국은 본 연구에서는 가장 선호하지 않는 것으로 나타나 부분적으로 다른 양상을 보였다. 싫어하는 음식으로는 카레라이스, 자장밥, 닭고기백숙, 콩나물밥 순으로 나타나 본 연구에서 카레라이스가 비교적 높은 선호도를 보인 것과 다른 양상을 보여 최근 카레가 항암식품 및 건강식품으로 떠오르고 있는 것과 연관되어 있다고 생각된다. 카레의 주성분인 강황에 함유된 커큐민의 다양한 항암효능, 심장질환 억제효능, 피부 미백 효과 등이 언론 및 매스미디어에 보도 되면서 과거에 비해 건강에 관해 많은 관심을 갖게 되어 선호도가 높아진 것으로 사료된다. Kim(2002)에서도 선호하는 일품요리로 볶음밥, 덮밥, 비빔밥 순으로 높은 선호도를 보였고 카레라이스는 가장 낮게 선호하는 것으로 나타났다. 선호하는 일품요리는 본 연구와 유사한 양상을 보이는 반면 싫어하는 음식 중 카레라이스는 Kim & Jung(2006)과 Jeong(2006)도 마찬가지로 본 연구와 다른 양상을 보였다. Seo(2003)의 연구에서도 일품요리의 평균 기호도는 3.9/5점으로 조리방법

중 가장 높은 선호도를 보였으며 본 연구에서도 튀김류 및 전종류 다음으로 일품요리의 선호도가 비슷한 결과를 보였다. 일품요리 기호도는 쇠고기덮밥, 제육볶음덮밥, 물냉면, 칼국수등 순으로 선호하는 것으로 나타났는데 이러한 결과는 1식 4찬의 국, 밥, 반찬의 짜여진 식단들 대신 신세대 장병들의 기호도에 따른 다양한 메뉴를 개발하여 장병 표준식단에 편성 반영된 결과라 생각되어진다.

10) 군대급식의 주된 식품의 형태

군대급식에서 주로 나오는 급식식품의 형태에 대해 조사한 결과<Table 13>, 전체 응답자의 80%가 한식이라고 응답해 급식으로 한식이 가장 많이 나오는 것으로 나타났고 ‘퓨전식’(16.6%), ‘양식’(2.5%), ‘일식’(0.6%), ‘중식’(0.3%) 순으로 나타났다. Lee(2004)는 중·고등학교 학생들이 양식을 가장 선호하며, 한식을 선호하지 않는 것으로 나타났다고 보고 하였는데 본 연구에서도 양식을 가장 선호하는 것으로 나

<Table 15> The most dislike menu among military food service

N=241

Items		N	%	Items		N	%
Soup, Stew	Ojingeoguk	16	6.6	Stir-fry	Beoseotbokkum	7	2.9
	Kongnamulguk	6	2.5		Hobakbokkum	1	0.4
	Gomtang	5	2.1		Ojingeobokkum	12	5.0
	kimchiguk	5	2.1		Myulchibokkum	7	2.9
	Saengsunjjigae	3	1.2	Jorim	Gamjajorim	8	3.3
	Tteokguk	2	0.8		Dubujorim	2	0.8
	Doenjangguk	2	0.8		Eomukjorim	1	0.4
	Eomuktang	2	0.8		Saengsunjorim	9	3.7
	Gyeranguk	2	0.8	Steamed dish	Aguijjim	2	0.8
	Jjambongguk	1	0.4		Saengsunjjim	1	0.4
	Haemultang	1	0.4		Gyeranjim	2	0.8
	Maeuntang	1	0.4	Dessert	Bread	1	0.4
	Samgeitang	1	0.4	Roasted dish	Saengsungui	1	0.4
	Miyukguk	1	0.4		Gim	2	0.8
	Frying	Saengsuntwigim	12	5.0	Namul, Muchim	Kongnamul	18
Kodarigangjung		6	2.5	Gamjamuchim		1	0.4
Saengsunkkase		2	0.8	Beoseotmuchim		2	0.8
Beoseottwigim		2	0.8	Oimuchim		6	2.5
Beoseottangsuyuk		5	2.1	Sigeumchinamul		1	0.4
Ojingeotwigim		1	0.4	Miyukchomuchim		3	1.2
Jjambongbab	3	1.2	Muchae	2		0.8	
Jajangbab	2	0.8	Moomalaengi	1		0.4	
One dish meal	Jajangmyeon	1	0.4	Specific food	Cuttlefish	18	7.5
	Curryrice	1	0.4		Fish	14	5.8
	Naemyeon	1	0.4		Marine products	2	0.8
	Ojingeodubbab	2	0.8		Soybean curd	3	1.2
	Gundaeria	2	0.8		Eggplant	2	0.8
	Hamburger	2	0.8		Potato	5	2.1
Kimchi	Kimchi	8	3.3		Namul	2	0.8
					Fried food	2	0.9
					Egg	3	1.2
					Dehydrated shirimp	1	0.4

타나 유사한 경향을 나타냈다. 따라서 군인들의 기호도를 고려하여 절대적으로 높은 응답률을 보인 한식뿐만 아니라 양식 메뉴 등을 다양하게 급식이 되도록 메뉴개선이 필요하다고 사려 된다.

11) 군대급식 메뉴 중 가장 선호하는 음식

군대급식에서 가장 좋아하는 음식에 대한 연구결과를 <Table 14>에 나타내었다. ‘육류’(6.8%), ‘아이스크림’(6.0%), ‘돈까스’(4.9%), ‘치킨’(4.9%), ‘삼계탕’(4.2%), ‘군대리아’(4.2%), ‘제육볶음’(4.2%), ‘쇠고기불고기’(3.8%), ‘갈비탕’(3.4%), ‘닭고기튀김’(3.4%), ‘햄버거’(3.4%), ‘닭도리탕’(3.0%), ‘곰탕’(2.6%) 등의 순으로 육류와 아이스크림을 가장 선호하는 것으로 나타났다.

군인들의 음식에 대한 선호도 조사결과 ‘육류반찬’, ‘단음식(아이스크림)’, ‘튀김 음식(돈까스, 치킨, 닭고기튀김)’, ‘지방질 음식’, ‘가공음식(햄버거)’을 선호함을 알 수 있었다. Lee 등(1990)은 조사대상의 국군장병들이 국류에서 육류를

이용한 국이 야채국이나 생선국에 비하여 기호가 높았으며, 특히 육류는 쇠고기에 대한 기호도가 높게 나타났다고 보고하여 본 연구와 유사한 경향을 나타냈다. 또한 일품음식에 대해 전반적으로 높은 기호도와. 조리 방법에 있어서 조림보다는 기름을 많이 사용한 튀김을 선호하는 것 또한 본 연구와 유사하다. 그러나 본 연구에서 가장 좋아하는 음식으로 야채라고 응답한 비율이 겨우 약 1%인 것에 비해 Lee 등(1990)의 우리나라 국군장병들의 식생활행동과 기호도에 관한 조사 연구에서는 일반적으로 야채에 대한 기호도가 높은 편으로 나타나 큰 차이점을 보였다. 이는 과거 20년 전과 비교했을 때 현대인의 식습관과 연관이 있다고 생각한다. Byun & Jung(2006)는 조사대상의 고등학생들이 주로 육류(갈비탕, 닭양념 튀김, 돼지갈비찜, 닭찜, 돈까스)나 단음식에 대한 기호도와 만족도가 높게 나와 본 연구와 비슷한 양상을 보였다. 지나친 육식위주의 반찬, 단 음식, 튀김 음식, 지방질 음식, 가공음식 등을 계속 선호하고 이 음식들이 Core foods(매일 먹거나 이틀에 1번 먹는 음식)가 된다면 당뇨병,

고혈압, 고지혈증 등의 성인병의 유발 가능성을 고려하여 영양교육이 필요하다고 사료된다.

12) 군대급식 메뉴 중 가장 선호하지 않는 음식

군대급식에서 가장 싫어하는 음식에 대한 연구 결과를 <Table 15>에 나타내었다. ‘콩나물(7.5%)’, ‘오징어류’(7.5%), ‘오징어국’(6.6%), ‘생선류’(5.8%), ‘생선튀김’(5.0%), ‘오징어볶음’(5.0%), ‘생선조림’(3.7%), ‘김치’(3.3%), ‘감자조림’(3.3%), ‘버섯볶음’(2.9%), ‘멸치볶음’(2.9%), ‘콩나물국’(2.5%), ‘코다리강정’(2.5%), ‘오이무침’(2.5%) 등의 순으로 콩나물과 오징어종류의 특정식품과 오징어국을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. 콩나물과 오징어로 만든 음식 그리고 생선으로 만든 음식을 선호하지 않은 콩나물과 오징어는 자주 나와서, 생선은 비린내와 맛 때문이라고 응답하였다. Lee & Min(2005)는 입대 전 수산물에 대한 조사 대상자의 기호도와 비교하여 급식되는 수산물에 대한 선호도가 낮게 나타났는데 수산물을 싫어하는 이유로 원래 수산물 자체를 좋아하지 않는다고 응답한 경우가 22.3%로 가장 높게 나타났고 ‘맛이 없다’와 ‘조리방법이 싫다’는 항목이 각각 21.3%로 높았다. 그 밖의 이유로 제공되는 ‘수산물의 종류가 싫다’는 경우(14.4%), ‘위생적인 문제’(11.2%), ‘음식의 모양’(4.3%) 등으로 나타났다. 또한 오징어가 고등어 다음으로 좋아하는 수산물이라고 보고되어 본 연구와 상반된 결과가 나타났음을 알 수 있다. Byun & Jung(2006)는 조사대상의 고등학생들이 채소나 질기고 씹히기 어려운 종류의 메뉴에 대한 기호도와 만족도가 모두 낮게 나타나 본 연구와 비슷한 양상을 나타내었다. 따라서 장병들이 선호하지 않는 음식 특히 생선, 오징어, 야채의 조리법 연구개발 및 모든 음식을 골고루 먹을 수 있게 하는 방안을 모색해야 한다고 사료된다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 2010년 4월에 대구지역 군인 350명을 대상으로 군대급식에 대한 만족도와 인식도, 기호도를 조사 한 결과로 다음과 같다.

조사자의 일반적 특성으로 21세 이하가 가장 많았으며 교육수준은 대학교 이상, 복무기간은 6개월 이하, 흡연정도는 안한다, 운동시간은 30분 이하가 가장 많은 것으로 나타났다.

군대급식 만족도 조사 중 음식 만족도에서는 밥과 국의 배식량에서 높은 만족도를, 반찬의 배식량에서 가장 낮은 만족도를 보였다. 급식시설 만족도에서는 냉난방시설에 대해 가장 만족하는 것으로 나타난 반면 잔반처리 및 퇴식구시설에 대해 만족하지 않는 것으로 나타났다. 위생만족도에서는 배식과정의 청결성에서 높은 만족도를 보인 반면, 식판, 수저, 컵 등의 청결성에서 가장 낮은 만족도를 보였다. 서비스에 대한 만족도 조사는 배식장소의 적절성에서 높은 만족도를

보인 반면 급식관련 정보제공 서비스에서 가장 낮은 만족도를 보였다.

군대급식 인식도에서는 급식에서 중요하게 생각하는 부분으로 ‘음식의 맛’, ‘위생’, ‘균형 잡힌 식단과 영양’, ‘식단의 다양성’, ‘음식의 양’의 순으로 응답해 음식의 맛을 급식에서 가장 중요시 하는 것으로 나타났다. 식단에 있어서 원하는 점으로 ‘육류가 많았으면 한다’, ‘동서양의 음식을 골고루 먹고 싶다’, ‘새로운 음식을 먹고 싶다’, ‘전통적인 한식위주로 먹고 싶다’, ‘채소류가 적었으면 한다’의 순으로 응답을 보여 육류가 많기를 바라는 응답자가 가장 많았고 ‘동서양의 음식을 골고루 먹고 싶다’는 응답도 비슷한 분포를 보였다. 배식시 바라는 점으로 ‘음식의 양이 더 많았으면 좋겠다’, ‘반찬의 종류가 더 많았으면 좋겠다’가 응답이 높게 나타났다. 급식에서 문제점으로 전체응답자의 67.1%가 급식 시 기다리는 시간이 너무 긴 것을 가장 큰 문제점으로 응답했다. 급식과 관계된 영양교육이 필요하다고 한 응답자는 39.1%로 나타났다. 급식 시 음식 잔반량은 거의 남기지 않는다는 응답이 가장 많았다. 급식 시 음식을 남기는 이유로는 음식이 맛이 없어 음식을 남긴다는 응답자가 많았고 그 다음으로는 싫어하는 음식이어서 순으로 나타났다.

군대급식 기호도 조사에서 음식 유형에서는 ‘양식’, ‘한식’, ‘일식’, ‘중식’의 순으로 선호하는 것으로 나타났다. 국류는 ‘육개장’과 ‘쇠고기국’을 선호한 반면 ‘오징어국’을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. 찌개 및 탕류에서는 ‘갈비탕’과 ‘설렁탕’을 선호한 반면 ‘생선찌개’와 ‘오징어찌개’를 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. 김치류는 ‘배추김치’, ‘깍두기’, ‘총각김치’, ‘열무김치’ 순으로 나타났다. 조림류는 ‘장조림’을 선호한 반면, ‘생선조림’을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. 무침류는 ‘상추겉절이’를 선호한 반면 ‘오징어무침’을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. 볶음류는 ‘쇠고기불고기’와 ‘제육볶음’을 선호한 반면 ‘오징어볶음’을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. 일품요리 기호도에서는 ‘제육볶음밥’을 선호한 반면 ‘떡국’을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. 튀김류 및 전종류는 ‘닭고기 튀김’과 ‘돈까스’, ‘치킨까스’를 선호한 반면 생선튀김을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. 반찬류 선호도를 알아본 결과 ‘튀김류’와 ‘전종류’를 선호하였으며 그 다음으로 ‘볶음류’, ‘조림류’, ‘무침류’ 순으로 나왔다.

군대급식의 주된 식품의 형태는 전체응답자의 80%가 ‘한식’, 그 다음으로 ‘퓨전식’, ‘양식’, ‘일식’, ‘중식’순으로 나타났다. 군대급식 중 좋아하는 음식은 ‘육류’, ‘아이스크림’, ‘돈까스’, ‘치킨’, ‘삼계탕’, ‘제육볶음’, ‘쇠고기 불고기’, ‘갈비탕’, ‘닭고기튀김’, ‘햄버거’, ‘닭도리탕’, ‘곰탕’ 등의 순으로 육류와 아이스크림을 가장 선호하는 것으로 나타났다. 군대급식 중 싫어하는 음식은 ‘콩나물’, ‘오징어류’, ‘오징어국’, ‘생선류’, ‘생선튀김’, ‘오징어볶음’, ‘생선조림’, ‘김치’, ‘감자조림’, ‘버섯볶음’, ‘멸치볶음’, ‘콩나물국’, ‘코다리강정’, ‘오

이무침' 등의 순으로 콩나물과 오징어로 만든 음식을 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다

이상의 결과 군인들은 육류반찬, 단음식, 튀긴 음식, 지방질 음식, 가공음식을 선호하는 것에 비해 콩나물과 오징어로 만든 음식 그리고 생선으로 만든 음식과 김치를 선호하지 않는 것으로 나타나 군인들의 식습관에는 문제가 있다고 사료된다. 따라서 군대 급식에서도 군인들의 성인병을 예방하기 위해 식습관을 올바르게 형성시켜 줄 수 있는 영양교육이 필요하며 장병들이 선호하지 않는 음식 특히 생선, 오징어, 야채의 조리법 연구와 개발을 통하여 모든 음식을 골고루 먹을 수 있게 하는 방안을 모색해야 한다.

감사의 글

본 연구는 2009년도 경희대학교 기본연구지원에 의해 수행되었습니다(KHU-20090609).

■ 참고문헌

- Byun GI, Jung BM. 2006. A study on the preference and satisfaction on the menu of school lunch service of high school student in Gyeongju Area. *Korean J. Food Culture*, 21(5):481-490
- Business guide commissariat. 2007. Air Force Headquarters, pp 2-12
- Establishment of cooking technician courses for kitchen police. 2006. Air Force Headquarters, pp 1-2
- Food service operation. 2006. Air Force Headquarter, pp 1-56
- Food service operating policy. 2010. Air Force Headquarters, pp 4-17
- Jang MS, Kang YM, Lee JM. 2008. Satisfaction for military foodservice system of korean soldiers in irap. *Korean J. Food Culture*, 23(1):18-25
- Jeong SJ. 2006. A survey of satisfaction and preference for military meal service and food behavior and food habit of some military personnel. Master degree thesis, Yosu National University, pp 4-33
- Kwak DG, Ryu ES, Lee HS, Ryu K, Choi SK, Hong WS, Jang MR, Shin ES, Moon HK, Jang HJ, Park SJ, Choi EH, Lee KE. 2008. Institutional foodservice operations. ShinKwang book publisher, Seoul, pp 18-30
- Kim ES, Jung BM. 2006. A survey of satisfaction and preference for military meal service and food behaviors and food habits of some military personnel. *Korean J Community Nutrition*, 11(4):520-533
- Kim SY. 2002. Military food service survey for Chungju area service personnel. Master degree thesis, Sookmyung women's University, pp 14-60
- Kim YS. 2004. A study on the efficient meal supply system in the korea military. Master degree thesis, Kyonggi University, pp 23-53
- Lee NY. 2004. Investigation of middle and high school students' menu preference and nutrient intake for improving nutrition management in school food service. Master degree thesis, Yonsei University, p 49
- Lee YM, Joung YK, Yang IS, Sohn KH, Moon SJ, Kim KJ, Lee SG. 1990. A Study on food behavior and preference of military personnel. *Korean J. Food Culture*, 5(4):463-472
- Lee YM, Min SH. 2005. Preference and perception of seafood among soldiers on cook's duty in military meal service. *Korean J. Food Culture*, 20(6):668-674
- Operational guidelines for private cook. 2006. Air Force Headquarters, p 3
- Operating commissariat. 2006. The army education headquarters, pp 1-56
- Park CR, Kim YH, Lee SH, Kim AJ, Baek JE, Bae HJ. 2007. Foodservice in institution. Kwangmungak, Seoul, pp 9-32
- Park JS. 2003. Effective personnel management for improving military meal service. The army education headquarters, pp 1-2
- Plans to improve KP management. 2006. Air Force Headquarters, p 3
- Seo DJ. 2003. Quality improvement proposition through menu preference survey and review of transition in korean military food services. Master degree thesis, Chungang University, pp 31-46
- Son GR. 2005. Status of military food service system and satisfaction of soldiers on military food service. Master degree thesis, Dankook University, p 9
- Son YH. 2008. Study for improving meal service through school meal service satisfaction survey and perception. Master degree thesis, Sungshin women's University, pp 25-50
- Yang DI. 2007. A Study on the efficient meal supply system in military, a research paper. Air University, pp 1-21
- Yang IS, Lee BS, Cha JA, Han GS, Chae IS, Lee JM. 2007. Foodservice in institution. Kyomunsa, Gyeonggi-do, pp 39-57
- Yo WS. 2003. Study of meal service satisfaction for newer-generation service personnel. Master degree thesis, Kyonggi University, p 12