

외국인 보호소 급식 식단 품질에 대한 인식 및 만족도

김혜진¹ · 김운주² · 이영은^{2*}

¹청주 외국인 보호소

²충북대학교 식품영양학과

The Evaluation of Food Service Menus in an Immigration Detention Center

Hye-Jin Kim¹, Woon Joo Kim², and Young Eun Lee^{2*}

¹Cheongju Immigration Detention Center, Chungbuk 361-754, Korea

²Dept. of Food and Nutrition, Chungbuk National University, Chungbuk 361-763, Korea

Abstract

The purpose of this study was to investigate the recognition and satisfaction with the menu quality of food services in an immigration detention center. The survey was conducted from January 22, 2010 to April 22, 2010 by questionnaires. A survey with 265 respondents was conducted and data analyzed by the SAS Program. In analyzing leftovers, the most common was kimchi (37.61%), followed by breads (21.52%), and beans/bean curd (17.99%). The common cause for leftover were undesirable taste (31.84%), sickness or a lack of desire for eating (19.85%). In terms of cooking methods, stir-frying, broiling, and frying were highly preferred to steaming, boiling, and salting. In the analysis of preferences in the taste and satisfaction of food service, there were significant differences in hot, sour, bitter, and light tastes ($p < 0.05$, $p < 0.01$, $p < 0.001$). Satisfaction was low with hot and light tastes, whereas sour and the bitter tastes showed a high degree of satisfaction. In the opinions for quality improvement, most immigrants wanted a tastier food supply (58.69%), a diverse food supply (40.54%), and clean utensils (36.68%). In the analysis of the gap between importance and performance, food taste, variety, and sanitation were recognized as poorly performed, causing major dissatisfaction with the food. The overall satisfaction score was 'average' (3 points out of 5 points) with 3.26 points. The satisfaction score showed insignificant difference depending on religions and duration of stay in Korea, but showed significant differences depending on nationality ($p < 0.001$).

Key words: foodservice, menu, immigration detention center, satisfaction, quality

서 론

우리나라는 국민소득 수준, 생활 수준 및 교육 수준의 향상으로 기피업종 산업에서 내국인 노동부족현상이 나타나기 시작함에 따라 1980년대 초부터 인력 수입이 이루어졌으며 1990년대에는 대외개방정책과 입국심사의 간소화로 동남아인과 중국교포들의 대규모 입국으로 외국인의 불법 체류 문제가 사회문제로 대두되기 시작하였다(1). 현재 국내 불법 체류 외국인의 수는 168,515명으로 체류외국인의 13.4%를 차지하고 있으며(2), 이들 불법 체류 외국인이 출입국관리법을 위반하여 강제퇴거 사유에 해당될 경우 도주하거나 도주할 염려가 있어 외국인 보호소에서 강제 퇴거 시까지 수용하여 안전하게 관리하는 처분을 외국인 보호라고 한다(3). 이 처분은 출입국관리법 규정상 범죄자가 아닌 자의 신체 자유를 제한하는 거의 유일한 제도로 구금의 형식을 취하고 있으며(4), 외국인 보호소가 이를 목적으로 설치되어(5)

불법 체류 외국인의 출국의 행정목적 달성을 위하여 신병을 일정기간 동안 확보하고 있다(4). 외국인 보호소는 법무부 소속 출입국관리기관으로 1992년 서울 외국인 수용소로 신설, 1993년 서울 외국인 보호소로 명칭 변경되었으며, 2000년 화성 외국인 보호소로 신축·이전되었고 2004년 청주에 외국인 보호소가 새로 신설되었다. 법무부는 2001년 국가인권위원회의 권고에 따라 교정시설 수용자의 인권을 보장하고자 처우의 향상을 중시하고 있으나(6), 법적·제도적 지위향상, 권리 보호 문제 및 정책은 교정시설의 내국인 수용자를 중심으로 논의되어 왔다. 최근에는 문화적 배경이 다른 보호외국인의 처우에 대한 현실적인 문제의 인식이 요구되고 있다. 보호외국인의 합리적 처우를 위해서는 다양한 국적의 보호외국인의 가치관, 생활풍습, 언어, 문화, 종교, 관행, 의식 등에 대한 차이를 고려할 필요가 있겠으나 아직 공통적인 집합부분을 도출해 내는 데에 제한점이 있다(7).

보호외국인 처우 중 기초생활과 관련한 급식은 가장 우선

*Corresponding author. E-mail: ylee@chungbuk.ac.kr
Phone: 82-43-261-2742, Fax: 82-43-267-2742

적으로 지켜져야 할 요소 중 하나이다(6). 법무부의 성과관리시스템(BSC)의 세부 항목에 교정시설 수용자 급식 만족도 등이 포함되어 있어 급식 만족도 설문조사를 통해 계량화함으로써 이를 급식에 대한 안전성 확보 및 양질의 급식을 제공하는 지표로 활용하여 급식의 질적 향상에 기여하고 있으나(8), 점수 환산 체계의 보완에 대한 필요성이 제기되고 있으며 또한 외국인 보호소의 급식 만족도에는 아직 적용되지 않고 있어 향후 외국인 보호소의 외국인에게도 확대 활용될 전망으로 보고 있다.

외국인 보호소의 외국인 보호기간은 평균 11일 정도이나 1년 이상의 보호기간을 가지는 경우도 있으며 보호외국인이 국내에 장기 체류하였다 하더라도 민족의 고유한 음식 특성을 갖고 있으므로 고유한 음식문화를 전혀 도외시할 수 없는 실정이다(7). 왜냐하면 각 나라의 식생활은 문화, 종교, 정치, 경제적인 영향을 받으며(9) 식문화는 인간이 가지고 있는 하나의 습성으로 쉽게 변화하지 않기 때문이다(10).

외국인 보호소의 급식은 보호기간 동안 외국인 보호 규칙 및 보호외국인 급식 관리규칙 및 규정(11,12)에 의거해 급식을 제공하고 있으며 급식운영형태는 직영으로 공무원인 영양사가 배치되어 급식관리 감독을, 조리업무는 조리사 자격을 갖춘 민간 조리원이 담당하고 있다. 하루 세 차례 주식, 부식 및 음료 등의 음식물이 급여되며 1일 1인 급식비는 4,080원으로 주·부식비뿐 아니라 연료비가 포함되어 있다(11,12). 조식은 빵(빵, 두유 또는 음료, 삶은 계란 등), 중·석식은 1식 3찬(국1종, 김치1종, 반찬1종 등)으로 제공하며 대부분 한식이다. 주식은 쌀 100%(420 g/1일 중·석식)로 이는 국내 1일 평균 쌀 섭취량 202.9 g(13)보다 약 2.1배 높은 상황이며, 조식은 빵 60 g~80 g을 제공하고 있어, 이는 국민 1일 평균 밀가루 섭취량 3.9 g(13)보다 더 많은 양의 밀가루를 제공하고 있는 것으로 주식 급여량이 일반인 소비량에 비하여 높고 전체 급식비 중 주식비가 약 35%로 이에 따라 부식비의 비중이 낮다. 메뉴선정 시 예산의 범위 내에서 보호외국인 국적국의 관습을 고려하도록 규정되어 있어(11, 12,14) 종교를 고려해 각각의 종교에서 금기시되는 식재료인 돼지고기와 소고기를 배제하여 육류 관련 메뉴는 닭고기와 생선으로 대체 제공되고 있다. 따라서 메뉴 제한점이 크고 유제품과 과일류는 급식비 부족으로 제공이 어렵다. 식수는 원칙적으로 끓여서 제공해야 하지만 정수기 등을 통하여 음용하기에 충분할 정도로 정화된 물은 그러지 아니하다고 규정되어 있어(12) 각 실마다 정수기가 설치되어 있다. 1일 급식의 제공 총 열량(2,200 kcal~3,000 kcal), 총 단백질, 동물성 단백질, 지방, 칼슘, 비타민 A, 비타민 B1, 비타민 B2, 비타민 C에 대하여 영양 기준량이 제시되어 있다(11,12).

개인의 식습기호성은 음식의 선택 및 영양섭취량에 많은 영향을 주게 되어 충분한 영양을 함유한 식단이라도 기호에 맞지 않으면 섭취를 기피하게 되므로 균형있는 영양 섭취가 어려워지게 된다(15). 따라서 피급식자들의 식습관과 선호

도를 고려한 식단계획이 필요하며 선호도가 제대로 고려되지 않으면 급식에 대한 불만이 커지고 잔반이 많아져 급식의 효과를 기대하기 어렵다(16). 이렇게 되면 보호외국인 건강 유지 및 증진을 위해 필수에너지 및 영양분을 공급해야하는 보호소 급식의 목적에도 어긋나므로 급식부분에서 다양한 민족과 종교에 따른 수용자들의 식습관 및 식생활을 고려한 급식이 요구된다(1).

국내 교정시설 수용자들을 대상으로한 급식에 대한 연구는 수용자 건강 및 영양상태조사(17)와 수용자 영양·건강상태에 관한 연구(18), 교정시설 소년 수용자와 일반 고등학교 남학생의 식습관과 식품섭취 및 기호 비교(19) 등이 있는데 이들은 주로 수용자의 영양상태나 식행동을 중심으로 이루어졌으며 교정시설의 외국인 수용자를 대상으로 한 급식 만족에 대한 조사는 외국인 수용자 처우의 개선방안에 대한 연구(20)와 외국인 수용자의 한국교정기관 처우에 관한 연구(1) 등에서 여러 수용자 처우 항목 중 한 부분으로 조사되었다. 일반 교정시설과 성격이 다른 '보호'를 목적으로 하는 외국인 보호소의 급식 만족에 대한 조사는 외국인 보호소 시설 실태 조사 보고서(4)와 미등록 외국인 단속 및 외국인 보호시설 실태조사(21) 두 편이 있는데 여기에서 언급된 급식에 관한 조사는 급식 현황과 음식의 만족도 및 불만사항에 대한 기초 조사로서 주로 외국인의 인권 처우를 중심으로 한 조사의 일부분으로 조사되어졌으며, 보호외국인의 급식 만족도에 대한 조사를 중점적으로 다룬 연구는 전무한 실정이다.

이에 본 연구에서는 외국인 보호소를 대상으로 보호외국인에게 제공되고 있는 식단에 대한 인식 및 의견과 급식의 잔반 실태 및 원인, 급식 식단 품질 향상을 위한 고려사항과 급식 식단 품질 관련 속성에 대한 중요도와 수행도를 알아보고 급식에 대한 전반적인 만족도를 조사하고자 한다. 본 연구는 다양한 보호외국인의 욕구와 필요에 부합할 수 있는 급식의 개선 방안에 대한 기초 자료로 활용되고 나아가 궁극적으로는 보호소 급식의 질적 향상에 기여하고자 하였다.

대상 및 방법

조사대상 및 기간

본 연구의 조사대상자는 전국 외국인 보호소 2곳 중 설문이 가능한 1곳의 외국인 보호소의 보호외국인 중 2010년 외국인 입소자 현황에서 구성 비율이 높은 중국(조선족 포함), 태국, 베트남, 몽골, 러시아(우즈베키스탄 포함)의 보호외국인이었다(2). 예비조사는 2009년 6월 7일부터 9일까지 40명을 대상으로 실시하였으며 본 조사는 2010년 2월22일부터 4월22일까지 조사자, 설문도우미 및 조사대상 외국인 보호소의 직원 1명이 보호실로 입실 후 자기기입식 조사로 설문조사하였다. 총 333부의 설문지 중 308부(92%)가 회수되었으며, 수집된 설문 중 불성실한 응답자료(43부)를 제외한

Table 1. Validity and reliability of quality attributes of foodservice at the immigration detention center

| | Factor | Eigen value | % of variance (cumulative) | Cronbach's alpha |
|--|--------|-------------|----------------------------|------------------|
| Food | | 10.298 | 68.7 (68.7) | 0.779 |
| Texture of food | 0.720 | | | |
| Smell of food | 0.596 | | | |
| Temperature of food | 0.533 | | | |
| Clean utensils | 0.494 | | | |
| Portion size of food | 0.458 | | | |
| Taste of food | 0.420 | | | |
| Appearance of food | 0.394 | | | |
| Provide preferred food | 0.358 | | | |
| Provide additional rice and kimchi | 0.266 | | | |
| Menu | | 1.576 | 10.5 (79.2) | 0.785 |
| Variety of menu | 0.649 | | | |
| Provide information of food, food-material and recipes | 0.571 | | | |
| Freshness of food material | 0.536 | | | |
| Nutrition of food | 0.486 | | | |
| Use food material in consideration of cultural- and religious custom | 0.445 | | | |
| Periodic change of menu | 0.385 | | | |
| Sanitation & service | | 1.072 | 7.2 (86.4) | 0.636 |
| Clean clothing of food servers | 0.725 | | | |
| Kindness of food servers | 0.471 | | | |
| Sanitation of food | 0.458 | | | |

265부가 분석 자료로 이용되었다.

조사내용

조사에 사용된 설문지는 선행연구(22-27)에 사용된 설문지를 참고로 연구목적에 맞게 수정·보완하여 사용하였다. 한글로 된 설문지는 전문번역사를 통해 중국어, 태국어, 베트남어, 몽골어, 러시아어로 번역 후 외국인 검증을 거쳐 의미 전달이 명확한지 확인 후 설문조사에 이용되었다.

설문지는 총 여덟 부분으로 구성되었는데 첫째는 보호외국인의 일반특성을, 둘째는 보호소 급식의 전반 실태를 알아보았으며, 셋째는 보호외국인들이 선호하는 식재료의 조리 방법에 대한 선호도를 주식, 부식, 후식으로 나눈 후 품목별로 알아보았다. 넷째로는 보호외국인이 선호하는 식재료와 식단 형태 및 구성을 알아보면서 이의 선호제공횟수를 또한 함께 조사하였는데 식단형태 및 구성은 현재 외국인 보호소에서 제공되고 있는 식단형태 및 구성을 기준으로 하였다. 다섯째로는 보호외국인의 개인별 맛에 대한 선호도 및 보호소 급식 식단의 맛에 대한 만족도를 알아보았으며, 여섯째로는 보호소 급식의 품질 관련 고려사항을, 일곱째로는 보호소 급식의 음식·메뉴·위생 및 서비스 품질 특성에 대한 중요도 및 수행도를 조사하였으며, 여덟째로는 보호소 급식의 전반적인 만족도 평가로 구성하였다. 선호도, 중요도, 수행도 및 만족도는 5점 Likert 척도를 이용하여 기록하도록 하였다. 보호소 급식의 식단 품질 관련 속성에 대한 중요도 및 수행도를 평가할 수 있는 기준을 18개의 항목으로 구성하고 측정도구의 신뢰도 및 타당도를 검증하기 위한 요인분석 결과

음식영역, 메뉴영역, 위생 및 서비스영역 3가지 영역으로 구분하였으며 Cronbach's α 값을 제시하였다(Table 1).

요인 1인 음식 영역에서의 누적변량은 68.7%, 요인 2인 메뉴영역까지의 누적변량은 79.2%이며 요인 3인 위생 및 서비스 영역까지의 누적변량은 86.4%로 나타났다. 각 영역의 신뢰도 계수는 0.779, 0.785, 0.636으로 나타났다.

통계분석

조사된 자료는 SAS(Ver. 9.1, SAS Institute Inc., Cary, NC, USA)를 이용하여 분석하였다. 조사대상자의 일반사항과 각 설문문항에 대하여 빈도 및 기술통계분석을 실시하였고, 변인별로 유의성을 알아보기 위해 t-검정 및 ANOVA를 수행하였으며 사후 분석을 위해 Duncan's multiple range test를 실시하였다.

결과 및 고찰

조사대상자의 일반 특성

조사대상자의 일반특성은 Table 2에 제시하였다. 남자 80.4%, 여성 19.6%로 주로 남자였으며, 연령별로는 30세 미만이 34.3%, 30~39세가 32.1%, 40세 이상이 33.6%로 나타났다(Table 2). 국적별로는 조선족을 포함한 중국이 43.4%로 가장 많았으며 그 다음은 비슷한 식생활 패턴을 보이는 (28) 베트남/태국이 24.5%, 우즈베키스탄을 포함한 러시아가 19.3%, 몽골이 12.8% 순이었다. 보호외국인들의 대다수가 출입국관리법 위반 혐의로 강제퇴거 사유에 해당하며 일반적으로 돈을 벌기 위해 국내에 머물고자 하는 의지가 강한

Table 2. General characteristics of respondents

(N=265)

| | | N (%) | |
|-----------------|---|---------------------------|------------|
| Characteristics | Gender | Male | 213 (80.4) |
| | | Female | 52 (19.6) |
| | Age (years) | <30 | 91 (34.3) |
| | | 30~39 | 85 (32.1) |
| | | ≥40 | 89 (33.6) |
| | Nationality | China ¹⁾ | 115 (43.4) |
| | | Vietnam/Thailand | 65 (24.5) |
| | | Russia ²⁾ | 51 (19.3) |
| | | Mongolia | 34 (12.8) |
| | Religion | Christianity | 31 (11.7) |
| | | Islam | 48 (18.1) |
| | | Buddhism | 86 (32.5) |
| | | Other religion | 18 (6.8) |
| | | No religion ³⁾ | 82 (30.9) |
| | Length of stay in Korea (years) | <2 | 100 (37.7) |
| | | 2~4 under | 79 (29.8) |
| | | ≥4 | 86 (32.5) |
| | Length of stay at the immigration-detention center (days) | 3~15 | 177 (66.8) |
| | | 16~30 | 51 (19.3) |
| ≥31 | | 37 (14.0) | |
| Vegetarian | Yes | 3 (1.1) | |
| | No | 254 (95.9) | |
| | Non-response | 8 (3.0) | |
| Food allergy | Yes | 21 (7.9) | |
| | No | 233 (87.9) | |
| | Non-response | 11 (4.2) | |

¹⁾Including ethnic Koreans lived in China. ²⁾Including Uzbekistan. ³⁾Including Hinduism, Catholic, Lamaism.

소위 후진국 국민들로 이루어져 있다(29).

종교는 기독교 11.7%, 이슬람교 18.1%, 불교 32.5%였으며, 힌두교, 천주교, 라마교 등의 기타 종교가 6.8%, 종교 없음은 30.9%였으며, 국내 체류기간별로는 2년 미만 37.7%, 2~4년 미만 29.8%, 4년 이상 32.5%로 나타났으며, 보호소에서 보호기간 별로는 3~15일이 66.8%로 가장 많았고, 16~30일 19.3%, 31일 이상이 14.0% 순으로 나타났다. 또한 채식주의인 외국인은 1.1%로 나타났고, 특정 음식에 대한 식품 알레르기 반응을 갖는 외국인은 7.9%로 조사되었다.

보호외국인의 급식 잔반 실태

급식에 있어서 잔반은 단순한 급식 만족도의 측정뿐만이 아닌 영양 섭취 및 건강에 관련이 있는 항목으로 관리자는 잔반의 양 및 잔반을 남기는 이유를 정확하게 파악할 필요가 있으며 잔반은 음식물 쓰레기의 문제 등 경제적 손실 외의 다른 문제도 포함하므로 음식의 양을 조절할 필요성이 있다고 보며, 음식의 과다 및 부족도 급식의 만족도에 영향을 미칠 뿐만 아니라 영양 문제도 초래하므로 급식 만족도 향상을 위해서는 잔반실태 파악을 통한 각 음식에 대한 적정량의 설정 및 기호에 맞는 조리법 개발이 요망된다(30).

보호소 급식의 잔반에 대한 외국인들의 의견을 조사하여 실태를 살펴본 결과는 Table 3에 나타내었다. 잔반형태에서 음식을 보면 김치(37.61%)가 가장 많았으며 그 다음은 국류

(17.95%), 부식(17.09%), 후식(12.39%), 주식(9.83%), 기타(5.13%) 순으로 나타났다. 또한 잔반의 원인이 되는 식재료의 순으로는 빵(21.76%)이 가장 많았으며 콩·두부(17.99%), 오징어(16.74%), 채소(14.64%), 생선(10.46%), 쌀(6.28%), 기타(6.69%), 음료(5.44%)로 나타났다. 우리의 전통적인 식생활은 주·부식 구분이 명확하고 밥, 국, 김치가 기본으로 제공되는 식생활을 띄게 됨에 따라 보호소 급식도 이에 따라 매끼 그들의 식생활과는 다른 밥과 국, 김치가 기본적으로 제공되고, 자율배식이 아닌 일률적인 양이 제공됨으로 인해 김치, 국 등이 잔반으로 많이 나타나는 것으로 보여지는데, 외국인 대학생을 대상으로 한 Kim(27)의 연구에서 기호를 충분히 만족시키지 못하여 김치가 외국 학생이 가장 싫어하는 반찬(22.6%)으로 가장 많이 남기고 있으며 Jun과 Min(31)이 한국인 사업체 단체급식소를 대상으로 한 잔반량 감량을 위한 효율적인 방법에 대한 연구에서 밥과 김치, 국 또는 찌개 잔반의 경우 거의 매끼 제공되는 식품으로 이에 대해 습관적으로 또는 관행적으로 남기거나 배식량이 본인 이 원하는 양보다 많아 잔반으로 많이 남겨지고 있는 것으로 나타나는 결과로써 위의 결과를 유추해 볼 수 있겠다.

국적에 따른 잔반형태에서 음식을 비교한 결과 중국 국적의 외국인은 김치(31.25%), 국류(21.88%)가 가장 남기는 비율이 높은 음식으로 나왔으며, 러시아 국적의 외국인은 후식(29.79%)과 국류(23.4%)로 나타났고 베트남/태국 국적의 외

Table 3. Using status of detained foreigners

(N=265)

| | | Nationality | | | | X ² -value | N (%) | |
|---------------------------------|-------------------------------|------------------|------------|------------------|------------|-----------------------|------------|-------------|
| | | China | Russia | Vietnam/Thailand | Mongolia | | | |
| Type of leftover | Food | Main dish | 10 (10.42) | 5 (10.64) | 8 (12.70) | — | 44.50*** | 23 (9.83) |
| | | Soups | 21 (21.88) | 11 (23.40) | 6 (9.52) | 4 (14.29) | | 42 (17.95) |
| | | Side dish | 14 (14.58) | 6 (12.77) | 12 (19.05) | 8 (28.57) | | 40 (17.09) |
| | | Kimchi | 30 (31.25) | 10 (21.28) | 32 (50.79) | 16 (57.14) | | 88 (37.61) |
| | | Dessert | 13 (13.54) | 14 (29.79) | 2 (3.17) | — | | 29 (12.39) |
| | | Others | 8 (8.33) | 1 (2.13) | 3 (4.76) | — | | 12 (5.13) |
| | Food material | Fish | 6 (5.71) | 12 (27.27) | 2 (3.23) | 5 (17.86) | 109.46*** | 25 (10.46) |
| | | Squid | 11 (10.48) | 5 (11.36) | 6 (9.68) | 18 (64.29) | | 40 (16.74) |
| | | Beans, bean curd | 17 (16.19) | 1 (2.27) | 22 (35.48) | 3 (10.71) | | 43 (17.99) |
| | | Vegetables | 16 (15.24) | 7 (15.91) | 10 (16.13) | 2 (7.14) | | 35 (14.64) |
| | | Rice | 6 (5.71) | 4 (9.09) | 5 (8.06) | — | | 15 (6.28) |
| | | Bread | 29 (27.62) | 7 (15.91) | 16 (25.81) | — | | 52 (21.76) |
| | | Beverage | 7 (6.67) | 5 (11.36) | 1 (1.61) | — | | 13 (5.44) |
| | | Others | 13 (12.38) | 3 (6.82) | — | — | | 16 (6.69) |
| Leftover food | Amount of leftover | Barely ate | — | 2 (3.92) | — | 2 (5.88) | 43.44*** | 4 (1.52) |
| | | Ate 1/4 | 2 (1.77) | 7 (13.73) | 1 (1.54) | 4 (11.76) | | 14 (5.32) |
| | | Ate 1/2 | 11 (9.73) | 14 (27.45) | 6 (9.23) | 4 (11.76) | | 35 (13.31) |
| | | Ate 3/4 | 29 (25.66) | 5 (9.80) | 24 (36.92) | 8 (23.53) | | 66 (25.10) |
| | | Ate almost | 71 (62.83) | 23 (45.10) | 34 (52.31) | 16 (47.06) | | 144 (54.75) |
| Cause of leftover ¹⁾ | Not to his/her taste | 31 (31.96) | 24 (48.98) | 25 (40.98) | 5 (18.52) | 43.44*** | 85 (31.84) | |
| | Sick or no preference | 42 (43.30) | 1 (2.04) | 8 (13.11) | 2 (7.41) | | 53 (19.85) | |
| | Not seasoned right | 8 (8.25) | 8 (16.33) | 10 (16.39) | 8 (29.63) | | 34 (12.73) | |
| | Not favorable recipe | 12 (12.37) | 2 (4.08) | 8 (13.11) | 8 (29.63) | | 30 (11.24) | |
| | Dislike dish or food material | 13 (13.40) | 3 (6.12) | 3 (4.92) | 8 (29.63) | | 27 (10.11) | |
| | Never tried before | 2 (2.06) | 5 (10.20) | 11 (18.03) | 6 (22.22) | | 24 (8.99) | |
| | Strange smell | 4 (4.12) | 3 (6.12) | 6 (9.84) | 2 (7.41) | | 15 (5.62) | |
| | Too much amount | 1 (1.03) | 3 (6.12) | 5 (8.20) | 1 (3.70) | | 10 (3.75) | |
| | Other | 4 (4.12) | 3 (6.12) | 2 (3.28) | 0 (0.00) | | 9 (3.37) | |
| | Food not in good temperature | 3 (3.09) | 2 (4.08) | 1 (1.64) | 1 (3.70) | | 7 (2.62) | |
| | Not well done | 3 (3.09) | 0 (0.00) | 1 (1.64) | 0 (0.00) | | 4 (1.50) | |

¹⁾Results of duplicated response. ***p<0.001.

국민은 김치(50.79%)로, 몽골 국적의 외국인인 김치(57.14%), 부식(28.57%)으로 나타남에 따라 국적에 따라 잔반의 차이가 유의한 것으로 나타났다(p<0.001). 국적에 따라 남기는 식재료 중 가장 높은 비율을 보인 식재료는 중국인은 빵(27.62%), 러시아인은 생선(27.27%), 베트남/태국인은 콩·두부(35.48%), 몽골인은 오징어(64.29%)로 나타나 국적에 따른 잔반형태에서 식재료에 유의한 차이를 보였다(p<0.001).

보호소 외국인의 잔반 정도는 거의 다 먹는다가 54.75%이며 3/4 정도 먹는다가 25.1%, 1/2 정도 먹는다가 13.31%, 1/4 정도 먹는다가 5.32%, 거의 먹지 않는다가 1.52%로 나타났다. 국적에 따라서는 러시아인을 제외한 중국인, 베트남/태국인, 몽골 국적의 외국인인 보호소 급식의 3/4 이상 섭취하는 비율이 중국인 88.49%, 베트남/태국인 89.23%, 몽골인 70.59%로 70% 이상으로 나타났지만 러시아 국적의 외국인은 3/4 이상 섭취하는 비율이 54.9%로 나타났다. 또한 러시아 국적은 1/2 정도를 섭취한다 27.45%, 거의 다 먹는다 45.10%로 응답하여 국적에 따른 음식 섭취량에 유의한 차이가 있음(p<0.001)을 알 수 있는데 러시아인의 섭취량이 다른 국적의 외국인보다 적은 것을 알 수 있었다.

잔반원인은 중복응답 하도록 하여 조사한 결과 입맛에 맞

지 않아서(31.84%), 아프거나 기분이 안 좋아 먹고 싶지 않아서(19.85%), 간이 맞지 않아서(12.73%), 좋아하는 조리법이 아니어서(11.24%), 싫어하는 음식 또는 식재료여서(10.11%) 등의 순으로 나타났다. 결과로 입맛에 맞지 않아서가 가장 많은 잔반원인으로 조사되었는데 이는 Lee(32)의 결과에서 음식을 남기는 주된 이유로 가장 높은 비율을 나타낸 ‘음식 맛에 대한 불만족’과 같은 결과이다. 이는 Oh 등(33)의 연구, Lee(34)의 연구, Kim 등(35)의 연구에서도 같은 결과를 나타내며 맛에 대한 기호도가 잔반에 많은 영향을 미치는 것을 알 수 있다. 조사의 특징적인 부분으로 ‘아프거나 기분이 안 좋아 먹고 싶지 않아서’가 2번째 이유로 나타났는데 강제 퇴거를 집행하는 보호소에 구금되어 있는 외국인들의 감정적 상태가 식사와 연관성이 있음을 인식하고 이것이 식사 섭취에 영향을 미칠 것으로 사료되는 바, 그들의 감정 상태를 고려해 배식 시 좀 더 친절히 응대할 수 있어야 할 것으로 사료된다. 국적에 따른 잔반원인을 중복응답 하도록 하여 조사한 결과를 보면 가장 많은 비율의 러시아인이 입맛에 맞지 않아서(48.98%)로 응답함에 따라 조사된 그 외 국적의 외국인보다 보호소 급식이 입맛에 맞지 않아 잔반을 남기는 비율이 많은 것으로 나타났다. 중국인의 잔반원인은 가장

많은 비율이 아프거나 기분이 안좋아 먹고 싶지 않아서 (43.30 %)로 나타남에 따라 감정적 문제에 기인해 잔반을 남기는 것으로 나타났다. 또한 베트남/태국인은 입맛에 맞지 않아서(40.98%)가 가장 높은 잔반원인이었으며, 몽골인은 싫어하는 음식 또는 식재료여서, 간이 맞지 않아서, 좋아하는 조리법이 아니어서 모두 29.63%로 나타남에 따라 식재료 및 조리법의 기호에 맞지 않는 식사에 따른 불만이 잔반 원인으로 나타났다.

보호외국인의 식재료 조리방법에 대한 선호도

외국인 보호소 급식의 식단에 대한 인식을 조사하고자 식단을 주식은 밥류, 빵류, 면류 3가지, 부식은 가금류, 어패류, 난류, 서류, 채소류, 육류, 김치류 7가지, 후식은 과일류와 음료류 두 가지로 분류한 후, 각각의 조리법에 대한 선호도를 조사한 결과를 Table 4에 제시하였다.

주식의 밥류, 빵류, 면류에 대한 선호도를 보면 밥류에서 쌀밥에 대한 선호도(3.77점)가 볶음밥(3.56점)이나 잡곡밥(3.43점)보다 높아 쌀밥을 가장 선호하는 것으로 나타났다. 일반 성인 한국인을 대상으로 한 Choi(25)의 연구, 한국인 고등학생을 대상으로 한 Lee(34)의 연구, 군인을 대상으로 한 Son(36)의 연구에서 잡곡밥의 선호도가 낮고 쌀밥이나 볶음밥의 선호도가 높다는 결과와 유사한 결과임을 알 수 있다.

쌀밥은 국적에 상관없이 가장 선호했으며 잡곡밥(p<0.01), 볶음밥(p<0.001)은 국적에 따라 통계적으로 유의한 차이가 나타났다. 잡곡밥의 선호도는 베트남/태국인(3.66점), 중국인(3.58점), 러시아인(3.29점), 몽골인(2.74점) 순으로 몽골인의 선호도가 다른 국적의 외국인에 비해 낮게 나타났다. 볶음밥의 선호도는 베트남/태국인(3.89점), 중국인(3.88점), 러시아인(2.86점), 몽골인(2.85점) 순으로 러시아와 몽골에 비해 중국과 베트남/태국인들이 볶음밥 선호도가 높은 것으로 나타났다.

빵류에서는 찌빵에 대한 선호도(3.73점)가 식빵(3.52점)이나 기타빵(3.38점)보다 높게 나타났다. 조사된 외국인의 43%가 중국인인 점을 감안할 때 중국에서 식사대용으로 섭취하는 빵의 종류로는 찌빵의 종류인 화권을 주로 섭취함에 따른 영향으로 찌빵에 대한 선호도가 높고 러시아인의 주식이 빵인 것과 관련이 있을 것으로 사료된다. 현재 보호소에서 주식으로 급식되는 기타 빵의 선호도가 3.38점으로 찌빵이나 식빵보다 낮은 점을 검토하여 빵 제공시 조리법을 고려할 필요가 있겠다.

빵류에서 식빵, 찌빵, 기타빵 모두 국적에 따라 유의한 차이가 나타났는데 식빵의 선호도는 러시아인(4.16점), 몽골인(3.59점), 베트남/태국인(3.37점), 중국인(3.29점) 순으로 중국인이 다른 국적을 갖는 외국인에 비해 식빵의 선호도가 유의하게 낮았다. 찌빵에 대한 선호도는 러시아인(3.92점), 중국인(3.81점), 몽골인(3.74점), 태국/베트남인(3.44점) 순으로 베트남/태국인이 찌빵에 대한 평균 선호도가 낮은 것으

로 나타났다. 기타 빵은 중국인(3.08점)이 러시아인(3.92점)보다 유의하게 선호도가 낮았다. 러시아 국적의 외국인의 식빵 선호도가 4점 이상으로 매우 높게 나타났는데 이는 전통적으로 빵을 주식으로 하는 러시아인의 식생활이 선호도에 반영된 결과로 사료된다(28). 면류의 선호도는 라면(3.51점)이나 잔치국수(소면) 등을 포함한 한식(3.48점), 자장면 등이 포함된 중국식(3.33점)이 우동 등이 포함된 일본식(3.04점)보다 높게 나타났다. 국적에 따라 면류의 선호도를 보면 중국식(p<0.01)과 라면(p<0.01)에서 통계적으로 유의한 차이가 나타났다. 라면의 선호도는 베트남/태국인(3.90점)이 러시아인(3.4점)이나 몽골인(2.91점)보다 높았으며 중국식은 중국인(3.75점)의 선호도가 가장 높았다. 한식과 일본식의 선호도는 국적에 상관없었으나 대체로 일본식보다는 한식의 선호도가 높았다.

부식에 대한 외국인의 전반적인 선호도를 보면 가금류를 제외한 어패류(p<0.001), 난류(p<0.01), 서류(p<0.001), 채소류(p<0.001), 육류(p<0.01), 김치류(p<0.001)에서 조리법에 따라 선호도에 유의적인 차이가 나타났다. 가금류의 선호도는 조림(3.82점)부터 찜(4.03점)까지 모든 조리법에 대해 선호도가 높아 가금류 식재료는 조리법에 상관없이 선호도가 높음을 알 수 있었다. 부식 대한 외국인의 국적별 선호도를 보면 가금류와 김치류를 제외한 어패류, 난류, 서류, 채소류, 육류, 김치류에서 조리법에 따라 유의적인 차이가 나타났다.

조리법에 따라 선호도 차이가 나타난 어패류에서는 국·찌개(3.29점)나 찜(3.07점)보다 구이(3.64점)나 튀김(3.64점)을 더 선호하였다. 어패류의 조리법 중 외국인의 국적별 선호도를 보면 국·찌개(p<0.001), 찜(p<0.001), 조림(p<0.001), 볶음(p<0.001), 구이(p<0.05), 튀김(p<0.05)으로 어패류에 대한 모든 조리법에서 유의적인 차이가 나타남을 알 수 있었다. 몽골인의 어패류 선호도가 국·찌개(2.15점), 찜(1.97점), 조림(2.26점), 볶음(2.18점)에서 2점 이하의 선호도를, 구이(3.35점), 튀김(3.26점)에서는 3점 이하의 선호도를 보임에 따라 몽골인의 어패류에 대한 선호도가 다른 국가에 비해 낮게 나타났다. 이는 해산물을 접하기 어려운 몽골의 지리적 환경과 물고기는 신에게 바치거나 신으로 모시는 까닭에 금기시 되는 이유로 몽골인들이 어패류를 선호하지 않는 것으로 사료된다(37). 몽골인은 어패류의 조리법 중 구이와 튀김을 국·찌개, 찜, 조림, 볶음보다 더 선호는 것으로 나타났다.

난류에서는 부침(3.67점)과 조림(3.64점)을 국·찌개(3.41점)보다 더 선호하였다. 서류에서는 볶음(3.53점)을 가장 선호하였으며, 찜(3.13점)을 가장 적게 선호하였다. 국적별 조리법 선호도에서 난류는 국·찌개(p<0.05), 조림(p<0.01)이 유의적인 차이가 나타났으며, 서류에서는 볶음(p<0.01), 구이(p<0.001), 튀김(p<0.001)이 유의적인 차이가 나타났다. 그 외 국적보다 러시아인이 볶음(3.83점), 구이(4.00점), 튀김(4.10점) 순으로 선호도가 더 높게 나타났다. 이는 1891년 대 기근 후에 감자가 러시아인들의 주식과 같이 되어 삶고

Table 4. Preference of detained foreigners on cooking method

(N=265)

| | | Nationality | | | | | F-value | Mean ± SD | F-value |
|--------------|-------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|----------|
| | | China | Russia | Vietnam/ Thailand | Mongolia | | | | |
| Main dish | Rice | Rice only | 3.84±1.02 | 3.73±1.10 | 3.81±0.85 | 3.53±0.79 | 0.95 | 3.77±0.97 ^a | 6.37** |
| | | Mixed grain rice | 3.58±1.14 ^a | 3.29±1.10 ^a | 3.66±0.92 ^a | 2.74±1.14 ^b | 6.64*** | 3.43±1.12 ^b | |
| | | Stir-frying rice | 3.88±0.92 ^a | 2.86±1.33 ^b | 3.89±0.94 ^a | 2.85±1.18 ^b | 18.38*** | 3.56±1.15 ^b | |
| | Bread | Loaf bread | 3.29±1.10 ^b | 4.16±0.95 ^a | 3.37±0.94 ^a | 3.59±0.82 ^a | 9.32*** | 3.52±1.05 ^b | 7.60** |
| | | Steaming bread | 3.81±0.96 ^{ab} | 3.92±1.04 ^a | 3.44±0.92 ^b | 3.74±0.86 ^{ab} | 2.93* | 3.73±0.97 ^a | |
| | | Other bread | 3.08±1.09 ^c | 3.92±0.96 ^a | 3.35±1.04 ^{bc} | 3.59±1.13 ^{ab} | 7.86*** | 3.38±1.10 ^b | |
| | Noodles | Korean | 3.32±1.16 | 3.41±1.17 | 3.77±1.04 | 3.56±0.82 | 2.27 | 3.48±1.10 ^a | 9.26*** |
| | | Chinese | 3.75±1.07 ^a | 2.94±1.14 ^b | 3.10±1.01 ^b | 2.94±1.07 ^b | 10.24*** | 3.33±1.13 ^a | |
| | | Japanese | 3.01±1.24 | 3.08±1.19 | 3.00±1.01 | 3.15±0.76 | 0.18 | 3.04±1.12 ^b | |
| | | Ramen | 3.51±1.13 ^{ab} | 3.41±1.22 ^b | 3.90±0.96 ^a | 2.91±1.00 ^c | 6.29*** | 3.51±1.13 ^a | |
| | Fowls | Boiling | 3.91±0.91 | 4.14±1.08 | 4.06±0.83 | 4.06±0.85 | 0.86 | 4.01±0.92 | 1.45 |
| | | Steaming | 3.95±1.01 | 3.94±1.21 | 4.20±0.85 | 4.12±1.01 | 1.07 | 4.03±1.02 | |
| Boiling down | | 3.79±1.08 | 3.88±1.20 | 3.78±0.87 | 3.88±1.20 | 0.14 | 3.82±1.07 | | |
| Stir-frying | | 3.97±0.99 | 4.20±1.14 | 3.94±0.92 | 3.65±1.20 | 1.97 | 3.97±1.04 | | |
| Broiling | | 3.95±1.05 | 4.04±1.16 | 3.94±0.88 | 3.79±1.07 | 0.38 | 3.94±1.03 | | |
| Frying | | 3.87±1.12 | 4.20±0.93 | 3.94±0.86 | 3.85±0.82 | 1.41 | 3.95±0.99 | | |
| Seafood | Boiling | 3.60±1.05 ^a | 2.96±1.11 ^b | 3.59±0.90 ^a | 2.15±0.82 ^c | 22.27*** | 3.29±1.12 ^b | 11.87*** | |
| | Steaming | 3.32±1.11 ^{ab} | 2.92±1.22 ^b | 3.34±1.00 ^a | 1.97±0.72 ^c | 15.89*** | 3.07±1.15 ^c | | |
| | Boiling down | 3.39±1.08 ^a | 2.94±1.21 ^b | 3.52±0.99 ^a | 2.26±0.93 ^c | 12.67*** | 3.19±1.14 ^{bc} | | |
| | Stir-frying | 3.47±1.06 ^a | 2.92±1.18 ^b | 3.69±1.01 ^a | 2.18±0.83 ^c | 18.96*** | 3.25±1.15 ^{bc} | | |
| | Broiling | 3.85±1.04 ^a | 3.45±1.17 ^{ab} | 3.58±1.00 ^{ab} | 3.35±0.85 ^b | 2.98* | 3.64±1.05 ^a | | |
| | Frying | 3.79±1.12 ^a | 3.42±1.20 ^{ab} | 3.73±1.01 ^a | 3.26±0.83 ^b | 3.01* | 3.64±1.09 ^a | | |
| Eggs | Boiling | 3.58±1.05 ^a | 3.38±1.18 ^a | 3.38±1.12 ^a | 2.91±0.97 ^b | 3.42* | 3.41±1.10 ^b | 3.97** | |
| | Steaming | 3.63±0.99 | 3.59±0.86 | 3.28±1.00 | 3.26±0.86 | 2.645 | 3.49±0.96 ^{ab} | | |
| | Boiling down | 3.74±1.00 ^a | 3.23±1.04 ^b | 3.60±0.81 ^a | 3.94±0.65 ^a | 4.86** | 3.64±0.94 ^a | | |
| | Fried | 3.78±0.99 | 3.42±1.15 | 3.66±0.72 | 3.68±1.04 | 1.55 | 3.67±0.97 ^a | | |
| Side dish | Common | Boiling | 3.25±1.01 | 3.50±0.84 | 3.47±1.07 | 3.47±0.56 | 1.20 | 3.38±0.95 ^a | 7.26*** |
| | | Steaming | 3.05±1.05 | 3.38±1.00 | 3.11±0.93 | 3.12±0.81 | 1.27 | 3.13±0.99 ^b | |
| | | Boiling down | 3.28±1.04 | 2.98±1.10 | 2.97±0.96 | 3.41±0.70 | 2.55 | 3.16±1.00 ^b | |
| | | Stir-frying | 3.63±1.00 ^{ab} | 3.83±1.06 ^a | 3.17±0.97 ^c | 3.41±0.82 ^{bc} | 4.92** | 3.53±1.00 ^a | |
| | | Broiling | 3.21±1.08 ^b | 4.00±0.96 ^a | 3.19±0.96 ^b | 3.38±0.78 ^b | 8.24*** | 3.38±1.03 ^a | |
| | | Frying | 3.48±1.07 ^b | 4.10±1.03 ^a | 3.22±0.94 ^b | 3.32±0.73 ^b | 8.04*** | 3.51±1.03 ^a | |
| Vegetables | Cooked vegetables | 3.02±1.06 ^a | 3.02±1.10 ^a | 3.19±0.86 ^a | 2.47±0.71 ^b | 4.09*** | 2.99±1.00 ^{bcd} | 13.92*** | |
| | Raw vegetables | 3.50±0.99 ^b | 3.98±0.78 ^a | 3.69±0.69 ^{ab} | 3.12±0.95 ^c | 7.18*** | 3.59±0.91 ^a | | |
| | Salad | 2.74±1.10 ^c | 3.67±1.02 ^a | 3.45±0.99 ^{ab} | 3.18±0.90 ^b | 11.67*** | 3.15±1.10 ^b | | |
| | Salting | 2.65±1.02 ^b | 3.06±1.03 ^a | 3.08±0.92 ^a | 2.85±1.08 ^{ab} | 3.26* | 2.86±1.02 ^f | | |
| | Stir-frying | 3.18±1.05 | 3.04±1.12 | 3.30±0.89 | 3.15±0.93 | 0.62 | 3.18±1.01 ^b | | |
| | Frying | 2.73±1.00 ^b | 2.96±1.09 ^{ab} | 3.16±0.95 ^a | 3.18±0.94 ^a | 3.30* | 2.94±1.01 ^{cd} | | |
| | Fried, pancake | 2.81±1.16 ^b | 3.38±1.10 ^a | 3.30±0.97 ^a | 3.29±0.91 ^a | 4.86** | 3.10±1.10 ^{bc} | | |
| Meats | Boiling | 3.68±1.23 | 3.80±1.11 | 3.84±0.87 | 3.94±0.81 | 0.67 | 3.78±1.08 ^b | 3.54** | |
| | Steaming | 3.70±1.17 ^b | 3.45±1.32 ^b | 3.81±0.91 ^b | 4.44±0.50 ^a | 6.04*** | 3.77±1.11 ^b | | |
| | Boiling down | 3.69±1.08 ^b | 3.51±1.27 ^b | 3.80±0.99 ^b | 4.38±0.49 ^a | 5.2** | 3.77±1.07 ^b | | |
| | Stir-frying | 3.92±1.03 ^{bc} | 3.73±1.23 ^c | 4.13±0.83 ^b | 4.61±0.50 ^a | 6.16*** | 4.02±1.01 ^a | | |
| | Broiling | 4.00±1.08 ^b | 3.12±1.70 ^c | 4.30±0.87 ^{ab} | 4.71±0.46 ^a | 16.25*** | 3.99±1.23 ^a | | |
| | Frying | 3.73±1.15 ^b | 2.69±1.78 ^c | 4.10±1.01 ^{ab} | 4.32±0.77 ^a | 16.55*** | 3.69±1.34 ^b | | |
| Kimchi | Kimchi | 3.51±1.13 | 3.65±0.99 | 3.82±1.00 | 3.68±1.17 | 1.14 | 3.64±1.08 ^a | 10.74*** | |
| | Kkakduki | 3.15±1.11 | 3.29±1.09 | 3.56±0.97 | 3.47±1.13 | 2.23 | 3.32±1.09 ^b | | |
| Fruit | Fruit | 4.21±0.78 | 3.94±0.90 | 4.23±0.82 | 4.24±0.85 | 1.55 | 4.16±0.83 ^a | 22.62*** | |
| | Fruit salad | 3.14±1.23 ^b | 3.92±0.96 ^a | 3.84±0.99 ^a | 4.15±0.82 ^a | 12.31*** | 3.59±1.15 ^b | | |
| | Canned fruit | 3.52±1.19 ^b | 4.02±0.93 ^a | 3.42±1.05 ^b | 4.26±0.90 ^a | 7.14*** | 3.69±1.11 ^b | | |
| Dessert | Beverage | Soybean milk | 3.45±1.05 ^{ab} | 3.29±1.27 ^b | 3.87±1.02 ^a | 3.53±1.19 ^{ab} | 2.98* | 3.54±1.12 ^b | 11.19*** |
| | | Milk | 3.97±0.88 | 3.82±1.23 | 4.20±0.98 | 4.09±0.71 | 1.62 | 4.02±0.97 ^a | |
| | | Fermented milk | 3.76±1.09 ^b | 4.08±1.25 ^{ab} | 3.79±1.04 ^b | 4.32±0.84 ^a | 3.00* | 3.91±1.09 ^a | |
| | | Fruit juice | 3.72±0.96 ^b | 4.04±0.94 ^{ab} | 4.08±0.97 ^{ab} | 4.32±0.73 ^a | 4.50* | 3.95±0.95 ^a | |

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001.

a-dDuncan's multiple comparison.

5 point Likert scale: 1 point, highly dislike; 2 points, dislike; 3 points, average; 4 points, like; 5 points, very like.

튀기고 다른 채소나 고기요리에 곁들이는 등 다양한 조리법으로 감자요리를 하는 러시아인의 식생활이 반영된 결과로 사료된다(28).

채소류는 조리법 중 생채(3.59점)를 가장 선호하였고 절임(2.86점)을 가장 적게 선호하였는데 외국인 노동자를 대상으로 선호하는 채소 조리 방법을 조사한 연구(26)에서 외국인이 삶은 나물류(31.9%)를 가장 선호하고 조림(23.9%), 국·찌개(17.2%), 생채(13.5%) 순으로 나타난 선호도 결과와는 상이한 것으로 이는 보호소의 외국인이 구급에 의해 신선한 야채에 대한 섭취가 자유롭지 못한 이유와 관련이 있을 것으로 사료된다. 국적별 조리법 선호도에서 채소류는 볶음을 제외한 익힌 채소($p<0.001$), 생채($p<0.001$), 샐러드($p<0.001$), 절임($p<0.05$), 튀김($p<0.05$), 부침·전($p<0.01$)에서 통계적으로 유의한 차이가 나타났다.

육류에 대한 조리법으로 볶음(4.02점)이 찜(3.77점)이나 조림(3.77점)보다 더 선호도가 높았다. 이에 따라 외국인들은 찜, 조림, 절임보다 볶음, 구이나 튀김을 더 선호함을 알 수 있었다. 이는 외국인 노동자를 대상으로 선호하는 식품류 및 조리 방법을 조사한 연구(26)와 중국인들을 대상으로 선호하는 조리법을 조사한 연구(38)에서 조사대상 외국인이 식재료의 조리법 중 찜, 절임, 조림보다 튀김, 볶음을 선호하는 결과와 유사한 결과로 나타났다. 육류의 국적에 따른 조리법 선호도 차이를 살펴본 결과 국·찌개를 제외한 찜($p<0.001$), 조림($p<0.01$), 볶음($p<0.001$), 구이($p<0.001$), 튀김($p<0.001$)에서 통계적으로 유의한 차이가 나타났다. 국적에 따른 육류의 선호도에서 그 외의 국적보다 몽골인이 구이(4.71점), 볶음(4.61점), 찜(4.44점), 조림(4.38점), 튀김(4.10점), 국·찌개(3.94점)에서 국·찌개만 제외하고 모든 육류 조리법에 대한 선호도가 4점 이상의 선호도를 보임에 따라 육류에 대한 선호도가 전반적으로 높음을 알 수 있었으며 육류 중 구이에 대한 선호도가 가장 높게 나타남을 알 수 있었다.

김치류에서는 깍두기(3.32점)보다 배추김치(3.64점)의 선호도가 높았는데, 이는 중국 상하이 대학생을 대상으로 선호하는 김치의 종류를 조사한 연구(39)에서 배추김치 77.8%, 무김치 26.9%, 오이김치 13.8% 순으로 선호하는 결과와 유사한 결과이며 한국인 고등학생을 대상으로 한 Lee(34)의 연구에서 또한 김치 종류 중 배추김치를 가장 선호하는 것으로 나타난 결과와 유사한 결과이다. 김치류 중 배추김치는 베트남/태국인(3.82점)이 몽골인(3.68점), 러시아인(3.65점), 중국인(3.51점)보다 높은 선호도를 나타내었다.

후식에 대한 외국인의 선호도를 보면 과일류에서는 사과(4.16점)를 통조림(3.69점)이나 샐러드(3.59점)보다 더 선호하는 것으로 나타났다. 이는 부식 야채류의 조리법 중 생채에 대한 외국인 선호도가 높은 결과와 같은 결과로 구급에 의해 신선한 과일에 대한 섭취가 자유롭지 못한 이유로 사료된다. 후식에 대한 국적에 따른 조리법의 선호도 차이를 살펴보면 과일류에서는 샐러드($p<0.001$), 통조림($p<0.001$)에

서 유의적인 차이가 나타났다. 몽골인은 과일류의 모든 조리법에서 통조림(4.26점), 사과(4.24점), 샐러드(4.15점)로 4점 이상의 선호도를 보임에 따라 과일류에 대한 선호도가 높았다. 음료류의 선호도는 우유(4.02점), 과즙음료(3.95점), 발효유(3.91점), 두유(3.54점) 순으로 나타났으며 두유의 선호도가 다른 음료에 비해 유의하게 낮았다. 음료류의 국적에 따른 조리법의 선호도는 두유($p<0.05$), 발효유($p<0.05$), 과즙음료($p<0.05$)에서 유의한 차이를 나타냈다.

보호외국인의 식재료, 식단 형태 및 식단 구성에 대한 선호와 선호제공횟수

보호외국인 급식 식단에서 주식을 제외한 부식 및 후식의 9가지 식재료에 대해 외국인이 선호하는 식재료를 알아보고 급식 식단 형태 및 구성에 대한 선호도와 선호제공횟수를 조사한 결과를 Table 5에 제시하였다.

주식을 제외한 부식 9가지 식재료의 선호도는 소고기(64.12%), 돼지고기(60.31%), 닭고기(46.18%), 과일(33.59%), 생선(29.01%), 채소(22.14%), 콩·두부(16.03%), 감자·고구마(15.65%), 두유(6.87%), 기타(1.91%) 순으로 부식에서 전반적으로 선호하는 식재료는 육류와 가공육류로 나타났다. 이 결과는 중국인 선호식품류에 대해 조사한 Chin(40)의 연구에서 육류 32.4%, 생선류 31.9%, 야채류 21.1%, 곡류 11.4%, 과일류 3.2% 순으로 나타난 결과와 유사하였으며 외국인들 대상으로 선호 식품을 조사한 Na(41)의 연구, Kim과 Lyu(42)의 연구 결과와도 유사하다. 따라서 보호소에서 소고기를 포함한 육류 메뉴는 만족도를 높일 것으로 사료되며 또한 과일의 선호도가 높게 나타남에 따라 과일에 대한 메뉴 선정이 자주 있다면 전반적인 메뉴에 있어 선호도를 높일 것으로 사료된다. 국적에 따른 선호하는 식재료는 중국인은 돼지고기(67.54%), 소고기(64.04%) 등의 순으로 선호하는 것으로 나타났으며, 러시아인은 닭고기(68.63%), 과일(60.78%) 등의 순으로 베트남/태국인은 돼지고기(67.69%), 소고기(67.69%), 닭고기(47.69%) 등의 순으로 몽골인은 돼지고기(96.88%), 소고기(96.88%), 닭고기(46.88%) 등의 순으로 선호하는 것으로 나타났다. 국적 중 러시아인만이 돼지고기를 제외한 소고기와 닭고기, 돼지고기를 선호하는 식재료로 우선하였다.

아침, 점심/저녁의 선호 식단형태에 대해 알아본 결과, 아침으로 선호하는 메뉴형태는 빵식(40.77%), 한식(23.85%), 중국식(16.92%), 서양식(14.62%), 패스트푸드(2.69%), 기타(1.15%) 순으로 나타났다. 아침으로 빵식을 가장 선호함을 알 수 있다.

점심·저녁으로 선호하는 메뉴형태는 한식(48.08%), 중국식(20.77%), 서양식(18.46%), 빵식(9.62%), 기타(3.08%) 순으로 한식을 선호함을 알 수 있다. 이는 Kim 등(42)의 결과와도 유사한 결과로 이를 통해 한식에 대해 보호외국인들이 선호하고는 있지만 급식 식단 품목 및 식단 구성형태에 대한 만족도를 높이기 위해서는 한식과 함께 기타식단에 대한 선택권이 필요함이 요구된다. 국적에 따른 급식의 아침 메뉴에

Table 5. Preference of detained foreigners on food material, type of menu and composition of menu, and number of preferred food offered (N=265)

| | | Nationality | | | | χ^2 -value | N (%) | |
|--|--------------------------|----------------------|------------|------------------|------------|-----------------|-------------|-------------|
| | | China | Russia | Vietnam/Thailand | Mongolia | | | |
| Preferred food material ¹⁾ | Pork | 77 (67.54) | 6 (11.76) | 44 (67.69) | 31 (96.88) | | 31 (96.88) | |
| | Beef | 73 (64.04) | 20 (39.22) | 44 (67.69) | 31 (96.88) | | 31 (96.88) | |
| | Chicken | 40 (35.09) | 35 (68.63) | 31 (47.69) | 15 (46.88) | | 15 (46.88) | |
| | Potatoes, sweet potatoes | 17 (14.91) | 8 (15.69) | 6 (9.23) | 10 (31.25) | | 10 (31.25) | |
| | Fruit | 34 (29.82) | 31 (60.78) | 17 (26.15) | 6 (18.75) | | 6 (18.75) | |
| | Fish | 42 (36.84) | 13 (25.49) | 16 (24.62) | 5 (15.63) | | 5 (15.63) | |
| | Beans, bean curd | 28 (24.56) | 2 (3.92) | 7 (10.77) | 5 (15.63) | | 5 (15.63) | |
| | Vegetables | 36 (31.58) | 5 (9.80) | 12 (18.46) | 5 (15.63) | | 5 (15.63) | |
| | Soybean milk | 8 (7.02) | 3 (5.88) | 7 (10.77) | 0 (0.00) | | 0 (0.00) | |
| | Other | 1 (0.88) | 4 (7.84) | 0 (0.00) | 0 (0.00) | | 0 (0.00) | |
| Preferred type of menu | Breakfast | Korean | 37 (33.04) | 2 (4.08) | 20 (30.77) | 3 (8.82) | 129.02*** | 62 (23.85) |
| | | Main dish with bread | 20 (17.86) | 38 (77.55) | 34 (52.31) | 14 (41.18) | | 106 (40.77) |
| | | Chinese | 40 (35.71) | — | 3 (4.62) | 1 (2.94) | | 44 (16.92) |
| | | Western | 11 (9.82) | 7 (14.29) | 4 6.15) | 16 (47.06) | | 38 (14.62) |
| | | Fastfood | 4 (3.57) | — | 3 (4.62) | — | | 7 (2.69) |
| | Lunch/Dinner | Other | — | 2 (4.08) | 1 (1.54) | — | 3 (1.15) | |
| | | Korean | 46 (41.07) | 22 (44.9) | 44 (67.69) | 13 (38.24) | 116.57*** | 125 (48.08) |
| | | Main dish with bread | 6 (5.36) | 9 (18.37) | 8 (12.31) | 2 (5.88) | | 25 (9.62) |
| | | Chinese | 50 (44.64) | 2 (4.08) | 2 (3.08) | — | | 54 (20.77) |
| | | Western | 6 (5.36) | 16 (32.65) | 7 (10.77) | 19 (55.88) | | 48 (18.46) |
| Fastfood | 4 (3.57) | — | 4 (6.15) | — | 8 (3.08) | | | |
| Preferred soup | Other | — | — | — | — | 0 (0.00) | | |
| | Clear soup | 34 (33.01) | 24 (48.98) | 19 (29.23) | 6 (21.43) | 41.41*** | 83 (33.88) | |
| | Bean paste soup | 18 (17.48) | 14 (28.57) | 8 (12.31) | 8 (28.57) | | 48 (19.59) | |
| | Spice soup | 36 (34.95) | 11 (22.45) | 38 (58.46) | 14 (50.00) | | 99 (40.41) | |
| | Other | 15 (14.56) | — | — | — | | 15 (6.12) | |
| Preferred menu composition ²⁾ | Cooked-rice | 87 (76.99) | 26 (50.98) | 57 (87.69) | 23 (67.65) | | 21.24*** | 193 (73.38) |
| | Bread | 26 (23.01) | 25 (49.02) | 8 (12.31) | 11 (32.35) | 70 (26.62) | | |
| | Soup | 83 (74.11) | 18 (36.73) | 59 (90.77) | 31 (91.18) | 49.39*** | 191 (73.46) | |
| | Drink | 29 (25.89) | 31 (63.27) | 6 (9.23) | 3 (8.82) | | 69 (26.54) | |
| | Kimchi | 74 (66.07) | 26 (53.06) | 46 (73.02) | 17 (50.00) | 7.718 | 163 (63.18) | |
| | Salad | 38 (33.93) | 23 (46.94) | 17 (26.98) | 17 (50.00) | | 95 (36.82) | |
| Number of preferred food offered | Bread | 2~3 times/day | 17 (15.32) | 31 (60.78) | 11 (16.92) | 14 (43.75) | 62.42*** | 73 (28.19) |
| | | Once/day | 55 (49.55) | 12 (23.53) | 46 (70.77) | 15 (46.88) | | 128 (49.42) |
| | | 2~3 times/week | 20 (18.02) | 3 (5.88) | 7 (10.77) | 2 (6.25) | | 32 (12.36) |
| | | Once/week | 10 (9.01) | 3 (5.88) | 1 (1.54) | — | | 14 (5.41) |
| | | Not wanted | 9 (8.11) | 2 (3.92) | — | 1 (3.13) | | 12 (4.63) |
| | Soybean milk | 2~3 times/day | 15 (13.76) | 12 (25.00) | 16 (24.62) | 3 (9.38) | 62.42*** | 46 (18.11) |
| | | Once/day | 68 (62.39) | 20 (41.67) | 38 (58.46) | 20 (62.5) | | 146 (57.48) |
| | | 2~3 times/week | 14 (12.84) | 4 (8.33) | 5 (7.69) | 2 (6.25) | | 25 (9.84) |
| | | Once/week | 4 (3.67) | — | 4 (6.15) | 1 (3.13) | | 9 (3.54) |
| | | Not wanted | 8 (7.34) | 12 (25.00) | 2 (3.08) | 6 (18.75) | | 28 (11.02) |
| | Soup | 2~3 times/day | 56 (52.34) | 22 (43.14) | 41 (63.08) | 20 (62.5) | 23.78* | 139 (54.51) |
| | | Once/day | 32 (29.91) | 15 (29.41) | 16 (24.62) | 5 (15.63) | | 68 (26.67) |
| | | 2~3 times/week | 9 (8.41) | 5 (9.80) | 4 (6.15) | 7 (21.88) | | 25 (9.80) |
| | | Once/week | — | 3 (5.88) | 2 (3.08) | — | | 5 (1.96) |
| | | Not wanted | 10 (9.35) | 6 (11.76) | 2 (3.08) | — | | 18 (7.06) |
| | Kimchi | 2~3 times/day | 44 (40.74) | 16 (33.33) | 31 (49.21) | 20 (62.5) | 38.72*** | 111 (44.22) |
| | | Once/day | 29 (26.85) | 8 (16.67) | 22 (34.92) | 6 (18.75) | | 65 (25.90) |
| | | 2~3 times/week | 9 (8.33) | 12 (25.00) | 5 (7.94) | 5 (15.63) | | 31 (12.35) |
| | | Once/week | 7 (6.48) | 1 (2.08) | 5 (7.94) | 1 (3.13) | | 14 (5.58) |
| | | Not wanted | 19 (17.59) | 11 (22.92) | — | — | | 30 (11.95) |
| Dessert | 2~3 times/day | 26 (23.85) | 14 (29.17) | 25 (39.68) | 11 (34.38) | 12.82 | 76 (30.16) | |
| | Once/day | 58 (53.21) | 27 (56.25) | 24 (38.10) | 16 (50.00) | | 125 (49.60) | |
| | 2~3 times/week | 11 (10.09) | 5 (10.42) | 7 (11.11) | 4 (12.50) | | 27 (10.71) | |
| | Once/week | 2 (1.83) | 1 (2.08) | 2 (3.17) | 1 (3.13) | | 6 (2.38) | |
| | Not wanted | 12 (11.01) | 1 (2.08) | 5 (7.94) | — | | 18 (7.14) | |

Table 5. Continued

| | | Nationality | | | | X ² -value | N(%) | | |
|--|--|----------------|------------|------------------|------------|-----------------------|----------|-------------|-------------|
| | | China | Russia | Vietnam/Thailand | Mongolia | | | | |
| Number of preferred food composition offered | Bread + Soybean milk + Boiled egg | 2~3 times/day | 11 (10.00) | 33 (64.71) | 9 (13.85) | 6 (18.75) | 79.89*** | 59 (22.87) | |
| | | Once/day | 62 (56.36) | 8 (15.69) | 47 (72.31) | 21 (65.63) | | 138 (53.49) | |
| | | 2~3 times/week | 20 (18.18) | 4 (7.84) | 7 (10.77) | 2 (6.25) | | 33 (12.79) | |
| | | Once/week | 7 (6.36) | 3 (5.88) | 1 (1.54) | 2 (6.25) | | 13 (5.04) | |
| | | Not wanted | 10 (9.09) | 3 (5.88) | 1 (1.54) | 1 (3.13) | | 15 (5.81) | |
| | Cooked-rice + Soup + Sidedish + Kimchi | 2~3 times/day | 63 (57.8) | 25 (49.02) | 47 (72.31) | 24 (75) | | 25.32* | 159 (62.35) |
| | | Once/day | 27 (24.77) | 10 (19.61) | 14 (21.54) | 2 (6.25) | | | 53 (20.78) |
| | | 2~3 times/week | 18 (16.51) | 10 (19.61) | 4 (6.15) | 6 (18.75) | | | 38 (14.90) |
| | | Once/week | - | 2 (3.92) | - | - | | | 2 (0.78) |
| | | Not wanted | 1 (0.92) | 2 (3.92) | - | - | | | 3 (1.18) |

¹⁾Results of duplicated response. *p<0.05, ***p<0.001.

²⁾Preferred one from rice or bread, preferred one from soup or beverage, preferred one from Kimchi or salad.

대한 차이를 알아본 결과, 중국 국적의 외국인은 중국식 35.71%와 한식 33.04%로 중국식과 한식을 가장 많이 선호하는 반면, 러시아 국적의 외국인은 빵식(77.55%), 베트남/태국 국적의 외국인은 빵식(52.31%), 몽골 국적의 외국인은 서양식(47.06%)과 빵식(41.18%)으로 서양식과 빵식을 선호하는 것으로 나타났다. 또한 점심/저녁의 선호 메뉴의 차이를 살펴보면 모든 국적별로 한식을 주로 선호하는 추세이지만 러시아와 몽골은 한식과 함께 서양식을 선호하는 비율도 크게 나타나는 것을 확인할 수 있다.

선호하는 국은 매운맛국(40.41%), 맑은국(33.88%), 된장국(19.59%), 기타(6.12%) 순으로 나타남에 따라 된장국보다는 매운맛국을 가장 선호함을 알 수 있다. 이렇듯 매운맛국을 선호하는 이유로는 외국인들이 한국에서 체류하는 동안 맵고 자극적인 한식을 접할 기회가 많아지고 이에 길들여진 결과로 외국인들이 보호되기 전 국내에서 체류시 대부분 단순 노무직에 종사하면서 대체로 접하게 되는 한식으로 주로 김밥, 된장찌개, 김치찌개, 매운탕 등이 있는데 체류한지 3년 이상이 되는 많은 수의 외국인 노동자가 매운탕을 좋아한다고 조사된 Park(26)의 연구와도 관련성이 있다고 사료된다. 국 메뉴에 대한 선호도는 국적(p<0.001)에 따라 통계적으로 유의한 차이가 나타났는데 중국인은 매운맛국(34.95%), 맑은국(33.01%), 러시아인은 맑은국(48.98%), 베트남/태국인은 매운맛국(58.46%), 몽골인은 매운맛국(50.00%)을 선호하는 것으로 나타남에 따라 러시아인을 제외한 중국인, 베트남/태국인, 몽골인 모두 매운맛국을 가장 선호하는 것을 알 수 있다.

선호하는 식단 구성을 보면 쌀밥/빵 중 쌀밥, 국/음료 중국, 김치/샐러드 중 김치를 더 선호하는 것으로 나타났다. 식단의 구성에서 김치의 선호도가 큰 이유로 한국 음식의 특성은 발효식품이라는 점(43)에서 국내 체류시 발효음식인 김치의 섭취가 증가하고 많이 접하게 됨에 따라 김치 선호도가 큰 것으로 사료된다. 선호 식단 구성에서 각 메뉴 쌀밥/빵(p<0.001), 국/음료(p<0.001)의 선호도는 국적에 따라 통계적으로 유의한 차이가 있었으며 국적에 따른 쌀밥/빵의 선호

도 차이를 살펴보면 중국인(76.99%), 베트남/태국인(87.69%), 몽골인(67.65%)은 빵보다 쌀밥을 선호하는 반면, 러시아인은 쌀밥(50.98%)과 빵(49.02%)의 선호도가 비슷한 것으로 나타났다(p<0.001). 국/음료 선호도는 중국인(74.11%), 베트남/태국인(90.77%), 몽골인(91.18%)은 음료에 비해 국의 선호도가 더 높은 반면, 러시아인은 음료(63.27%)와 국(36.73%)의 선호도가 차이가 그리 크지 않은 것으로 나타났다(p<0.001).

급식 식단 품목별 희망 제공 횟수로 빵은 1회/1일, 두유는 1회/1일, 국은 2~3회/1일, 김치는 2~3회/1일, 후식은 1회/1일로 나타났으며 급식 식단의 품목 구성별 희망 제공 횟수는 빵+두유+삶은계란 1회/1일, 밥+국+반찬+김치의 희망 제공 횟수는 2~3회/1일을 선호하는 비율이 많이 나타났다. 이렇게 후식을 제외한 현재 보호소에서 제공하는 식단의 품목, 식단 품목 구성의 제공 횟수와 전반적인 외국인이 희망하는 식단의 품목과 식단 품목 구성의 제공 횟수의 선호 비율이 같게 나타난 결과로 보아 현재의 단일 식단이 지속되는 경우 현재 제공하는 식단 품목 구성에서 과일 및 음료 등의 후식의 횟수를 높이는 것이 만족도를 높이기 위해 필요한 것으로 사료된다. 특히 과일류는 비타민과 섬유소의 공급 원으로서 영양적인 면에서도 우수하며 구급되어 있는 외국인의 상황에 비추어보아 운동량의 부족과 섬유질이 많은 채소류의 섭취가 자유롭지 않기에 올 수 있는 변비와 같은 배변기능의 약화에 과일은 권장할 만한 후식으로 사료된다. 국적에 따른 급식 식단 품목별 희망 제공횟수를 살펴보면 빵(p<0.001), 두유(p<0.001), 국(p<0.05), 김치(p<0.001)와 식단 품목 구성별 희망제공 횟수의 빵+두유+삶은계란(p<0.001), 밥+국+반찬+김치(p<0.05)에서 통계적으로 유의한 차이를 보이고 있다. 빵류는 중국인 및 베트남/태국인, 몽골인에서 1회/1일의 제공을 희망했으나 러시아인에서는 60.78%가 2~3회/1일의 희망 제공횟수를 나타냈다. 이는 전통적으로 빵을 주식으로 하는 러시아인의 식생활이 선호도에 반영된 결과임으로 사료된다(28). 두유는 1회/1일의 희망 제공 횟수를 선호하는 비율이 가장 높게 나타났으며 국, 김

치는 모든 국적에서 2~3회/1일의 희망 제공횟수를 선호하는 비율이 높게 나타났다.

후식은 베트남/태국인이 2~3회/1일로 자주 제공되길 희망하였고 중국인, 러시아인, 몽골인에서는 1회/1일로 나타났다. 빵+두유+삶은계란의 식단 품목 구성별 희망 제공횟수는 빵식이 2~3회/1일로 자주 제공되길 바라는 비율이 가장 높은 러시아 국적의 외국인만이 2~3회/1일의 제공을 가장 많은 비율로 선호하였고 중국인, 베트남/태국인, 몽골인은 모두 1회/1일로 빵+두유+삶은계란을 선호하였다. 밥+국+반찬+김치의 식단 품목 구성별 희망 제공횟수는 모든 국적에서 2~3회/1일로 선호하는 비율이 높았다. 따라서 외국인은 현재 보호소에서 제공되는 식단 및 식단 구성 형태와 한식에 대해 비선호하지는 않으나 급식 식단 품목 및 식단 구성 형태에 대한 만족도를 높이기 위해서는 국적에 따라 한식과 함께 빵식 혹은 기타 식단에 대한 선택권이 필요함이 요구된다.

외국인이 전반적으로 선호하는 급식 식단의 형태 및 구성을 보면 한식 및 중국식의 선호도가 높은 것을 알 수 있는데 보호되어 있는 외국인의 대부분이 중국, 아시아 계통임에서 그 이유를 찾을 수 있으며 또한 외국인이 한식에 대해 선호도가 낮지 않음을 짐작할 수 있다.

보호외국인 개인별 맛에 대한 선호도 및 급식 식단의 맛에 대한 만족도

외국인 보호소 급식에서 개인별 음식 맛에 대한 선호도 및 급식 식단의 맛에 대한 만족도를 단맛, 짠맛, 매운맛, 신맛, 쓴맛, 담백한 맛, 느끼한 맛으로 구분하여 선호도와 만족도를 조사하였다(Table 6).

전반적인 음식 맛에 대한 선호도 및 급식 식단의 맛에 대한 만족도를 조사한 결과 단맛, 짠맛, 매운맛, 담백한 맛에서 선호도가 '보통이다(3점)'로 나타나 보통수준의 선호도를 보이며 신맛, 쓴맛, 느끼한 맛에서 '싫어한다(2점)'의 선호도를 나타냈다. 보통수준을 보인 단맛, 짠맛, 매운맛, 담백한 맛의 선호도 순은 담백한 맛(3.49점), 매운맛(3.46점), 단맛(3.04점), 짠맛(2.96점) 순이다. 급식으로 먹는 식단의 맛에 대한 만족도는 담백한 맛(3.24점), 매운맛(3.15점), 짠맛(3.07점), 단맛(3.01점), 느끼한 맛(2.91점), 신맛(2.93점), 쓴맛(2.79점) 순이었다. 선호도와 만족도에서 유의한 차이가 있는 맛은 매운맛(p<0.001), 신맛(p<0.05), 쓴맛(p<0.001), 담백한 맛(p<0.01)으로 나타났으며, 상대적으로 단맛, 짠맛, 느끼한 맛에서 선호도와 만족도에서 유의한 차이가 나타나지 않아 이 맛은 전반적인 외국인들의 입맛에 보호소 급식 식단의 맛이 어느 정도 잘 적절하게 조절되고 있는 것으로 사료되나, 매운맛과 담백한 맛은 선호도에 비해 만족도가 낮게 나타나며 쓴맛은 선호도에 비해 만족도가 높게 나타남에 따라 전반적으로 외국인들이 보호소 급식을 맵지 않고 담백하지 않으면서 쓰다고 인식하는 것으로 나타났다. 이 결과로 매운맛과 담백한 맛의 요구도가 큼을 알 수 있었다. 매운맛 선호에

Table 6. Personal preference of detained foreigners on the taste and satisfaction on foodservice (N=265)

| | Nationality | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--------------------------|----------------------------|---------|------------|--------------|---------|------------------|--------------|---------|------------|--------------|----------|-----------|-----------|----------|
| | China | | | Russia | | | Vietnam/Thailand | | | Mongolia | | | | | |
| | Preference ¹⁾ | Satisfaction ²⁾ | T-value | Preference | Satisfaction | T-value | Preference | Satisfaction | T-value | Preference | Satisfaction | T-value | | | |
| Sweet taste | 2.88±1.03 ³⁾ | 2.92±0.98 | 0.11 | 3.40±1.05 | 3.04±0.99 | -2.08* | 3.03±0.92 | 3.17±0.68 | 1.38 | 3.00±1.21 | 2.97±1.00 | -0.15 | 3.04±1.04 | 3.01±0.92 | -0.58 |
| Salty taste | 3.21±0.94 | 3.18±0.85 | -0.46 | 3.10±1.10 | 3.04±0.76 | -0.33 | 2.81±0.86 | 3.06±0.59 | 1.93 | 2.13±0.67 | 2.76±1.03 | 2.47* | 2.96±0.98 | 3.07±0.81 | 1.64 |
| Hot taste | 3.59±1.00 | 3.27±1.03 | -3.36** | 2.96±1.26 | 2.96±0.76 | 0 | 3.49±1.08 | 3.22±0.71 | -1.71 | 3.70±0.73 | 2.91±0.91 | -4.42*** | 3.46±1.07 | 3.15±0.90 | -4.23*** |
| Sour taste | 2.70±1.08 | 2.89±1.00 | 1.36 | 2.67±0.95 | 2.71±0.87 | 0.23 | 3.10±0.80 | 3.16±0.57 | 0.55 | 2.48±0.87 | 2.94±1.03 | 3.92*** | 2.76±0.98 | 2.93±0.90 | 2.19* |
| Bitter taste | 1.90±0.85 | 2.48±1.08 | 5.23*** | 3.04±1.29 | 3.20±0.93 | 0.69 | 2.24±1.12 | 2.86±0.82 | 3.97** | 2.15±0.91 | 3.09±1.31 | 4.08*** | 2.24±1.10 | 2.79±1.06 | 6.89*** |
| Light taste | 3.64±0.94 | 3.31±0.99 | -3.36** | 3.08±1.22 | 3.16±1.01 | 0.39 | 3.78±0.93 | 3.23±0.82 | -3.29* | 3.03±1.40 | 3.15±1.03 | 0.61 | 3.49±1.10 | 3.24±0.96 | -3.19* |
| Greasy taste | 2.98±1.07 | 2.99±0.98 | 0.17 | 3.24±1.11 | 2.65±1.03 | -2.87** | 2.40±1.02 | 2.83±1.01 | 3.36** | 3.30±1.33 | 3.21±1.05 | -0.47 | 2.93±1.15 | 2.91±1.02 | -0.16 |

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001.
¹⁾5 point Likert scale: 1 point, highly dislike; 2 points, dislike; 3 points, average; 4 points, like; 5 points, very like.
²⁾5 point Likert scale: 1 point, barely satisfied; 2 points, not satisfied; 3 points, average; 4 points, satisfied; 5 points, highly satisfied.
³⁾Mean±SD.

대한 이 결과는 중국인을 대상으로 한국음식의 비선호 이유를 조사한 결과 맵기 때문이 57.14%로 가장 높게 나타난 Kweon과 Yoon(44)의 연구결과와는 상이한 결과로 보호소의 국인들이 매운맛을 선호하는 이유는 국내에 체류하면서 대체로 매운 한식의 매운맛에 길들여진 것으로 사료되며, 담백한 맛이 적다고 인식하는 이유로 대량조리가 이루어지는 보호소 급식에서 양념류 사용에 의한 사용량 조절과 사용방법에 대한 변화가 부족되어 나타난 결과로 사료된다. 또한 외국인들이 쓰다고 인식하는 부분은 한식에 많이 사용하는 나물류에서 오는 채소의 쓴맛과 한국의 발효음식인 된장, 간장 등의 대두단백질이 발효 중 효소로 인해 분해되는 과정에서 생기는 쓴맛 물질인 올리고 펩타이드 성분이 외국인이 음식이 쓰다고 인지하는 원인인 것으로 사료됨에 따라 조리 시 쓴맛을 내는 음식에 대한 메뉴를 줄이고 쓴맛을 조절할 수 있으면서 담백한 맛을 내는 조리법 개발이 필요하다. 예를 들어 된장국에 쌀뜨물을 사용하여 담백한 맛을 상승시키며 쓴맛을 완화하거나 생강 등을 첨가하는 등의 방법 등이 바람직 할 것으로 사료된다.

국적에 따른 맛에 대한 평균 선호도 및 만족도의 차이를 살펴본 결과 중국 국적 외국인인 매운맛(p<0.01), 쓴맛(p<0.001), 담백한 맛(p<0.01)에서 선호도와 만족도의 차이가 통계적으로 유의했는데 매운 맛의 선호도는 3.59점, 만족도는 3.27점으로 선호도가 더 높게 나타났으며, 담백한 맛의 선호도는 3.64점, 만족도는 3.31점으로 매운 맛과 마찬가지로 선호도가 더 높게 나타났으나, 쓴맛의 선호도는 1.90점, 만족도는 2.48점으로 만족도가 더 높게 나타남을 알 수 있다. 이에 따라 중국인들은 보호소 급식이 단맛, 짠맛, 신맛, 느끼한 맛은 어느 정도 잘 조절이 되나 맵지 않고 담백하지 않으며 쓰다고 인식하는 것으로 나타났다.

러시아 국적의 외국인인 짠맛, 매운맛, 신맛, 쓴맛, 담백한

맛에서 보호소 식의 맛이 어느 정도 잘 조절되고 있으나 단맛(p<0.05), 느끼한 맛(p<0.01)에서 선호도와 만족도의 차이가 통계적으로 유의한 결과를 보이며 단맛과 느끼한 맛의 선호도는 각각 3.40점, 3.24점, 만족도는 3.04점과 2.65점으로 선호도에 비해 만족도가 낮게 나타나는 것을 알 수 있다. 이는 보호소 급식에서 러시아 국적의 외국인들이 단맛과 느끼한 맛에 대한 요구도가 높음을 알 수 있는데 특히 가장 선호도와 만족도 차이가 큰 느끼한 맛에 대한 결과로 러시아 국적의 외국인인 보호소 음식에서 기름진 음식에 대한 요구도가 큼을 알 수 있다. 이는 러시아인이 기름진 음식을 일상식으로 많이 먹어왔다는 것을 의미하며 러시아의 음식이 추운 날씨에 잘 견디도록 기름진 것이 많다(28)에서 유추해 볼 수 있다. 베트남/태국 국적의 외국인인 맛에 대한 선호도와 만족도를 비교한 결과 단맛, 짠맛, 매운맛, 신맛에 대해서는 보호소 급식의 맛이 어느 정도 적정하게 잘 조절되고 있는 것으로 나타났으나 쓴맛(p<0.01), 담백한 맛(p<0.01), 느끼한 맛(p<0.01)에서 유의한 차이를 보이고 있음에 따라 쓴맛과 느끼한 맛에서는 선호도보다 만족도가 높은 반면, 담백한 맛에서는 선호도가 만족도에 비해 높게 나타났다. 이는 베트남/태국인들은 보호소 급식이 쓰고 느끼하고, 담백하지 않다고 인식하는 것으로 나타났다. 몽골 국적의 외국인인 단맛, 담백한 맛, 느끼한 맛에서는 보호소 급식의 맛이 어느 정도 잘 조절되고 있으나 짠맛(p<0.05), 매운맛(p<0.001), 신맛(p<0.001), 쓴맛(p<0.01)에 대하여 통계적으로 유의한 차이를 보이고 있으며 짠맛, 신맛, 쓴맛은 선호도에 비해 만족도가 높게 나타나는 반면, 매운맛은 선호도에 비해 만족도가 낮은 것으로 나타남에 따라 시고, 쓰고 맵지 않다고 인식하는 것으로 나타났다.

외국인 보호소 급식 식단 품질 향상을 위한 고려사항

Table 7은 보호소 급식의 품질 향상을 위한 고려사항을

Table 7. Considerations for improvement of foodservice quality at the immigration detention center¹⁾ (N=265)

| | Nationality | | | | N (%) |
|---|-------------|------------|----------------------|------------|-------------|
| | China | Russia | Vietnam/ Thailand | Mongolia | |
| Tasty food supply | 58 (52.73) | 33 (64.71) | 39 (60.94) | 22 (64.71) | 152 (58.69) |
| Diverse food supply | 59 (53.64) | 11 (21.57) | 22 (34.38) | 13 (38.24) | 105 (40.54) |
| Clean utensils | 45 (40.91) | 19 (37.25) | 27 (42.19) | 4 (11.76) | 95 (36.68) |
| Provide healthy food considering nutrition | 49 (44.55) | 11 (21.57) | 22 (34.38) | 11 (32.35) | 93 (35.91) |
| Use fresh food material | 46 (41.82) | 8 (15.69) | 20 (31.25) | 13 (38.24) | 87 (33.59) |
| Maintain proper food temperature | 43 (39.09) | 11 (21.57) | 15 (23.44) | 11 (32.35) | 80 (30.89) |
| Provide proper amount of food | 33 (30.00) | 11 (21.57) | 18 (28.13) | 15 (44.12) | 77 (29.73) |
| Provide preferred food | 25 (22.73) | 20 (39.22) | 12 (18.75) | 9 (26.47) | 66 (25.48) |
| Provide additional rice and Kimchi | 31 (28.18) | 17 (33.33) | 9 (14.06) | 5 (14.71) | 62 (23.94) |
| Provide favorable and less odorous food | 29 (26.36) | 19 (37.25) | 11 (17.19) | 0 (0.00) | 59 (22.78) |
| Kindness of food servers | 25 (22.73) | 9 (17.65) | 12 (18.75) | 2 (5.88) | 48 (18.53) |
| Use food material that does not cause food allergy | 17 (15.45) | 6 (11.76) | 8 (12.50) | 11 (32.35) | 42 (16.22) |
| Provide less salty and less strong tasting food | 9 (8.18) | 13 (25.49) | 13 (20.31) | 5 (14.71) | 40 (15.44) |
| Provide information of the food, material and recipe | 6 (5.45) | 8 (15.69) | 8 (12.50) | 14 (41.18) | 36 (13.90) |
| Provide food with good texture | 17 (15.45) | 8 (15.69) | 4 (6.25) | 1 (2.94) | 30 (11.58) |
| Use food material considering cultural and religious custom | 10 (9.09) | 15 (29.41) | 4 (6.25) | 1 (2.94) | 30 (11.58) |

¹⁾Results of duplicated response.

중복응답 하도록 하여 조사한 결과이다. 급식의 품질 향상을 위해 우선적으로 고려되어야 할 사항으로는 맛있는 음식 제공(58.69%), 다양한 종류의 음식 제공(40.54%), 깨끗한 식기의 사용(36.68%), 영양을 고려한 건강지향적인 음식 제공(35.91%), 신선한 식재료의 사용(33.59%) 등의 순으로 높게 응답하였으며, 적당한 양의 음식 제공(11.58%), 문화적·종교적 관습을 고려한 식재료의 사용(11.58%), 음식, 식재료 및 조리법에 대한 정보 제공(13.90%), 식품 알레르기를 일으키지 않는 식재료의 사용(16.22%), 배식원의 친절(18.53%) 등을 낮은 비율로 응답하였다. 급식 식단의 품질 향상을 위한 고려사항 중 높게 응답한 항목들은 국가인원위원회(21)에서 외국인 보호소 2곳과 17곳의 외국인 보호시설을 조사한 결과 급식에 대한 불만사항으로 음식이 맛이 없다(30.7%)가 가장 큰 비율로 나타난 결과와 외국인 수용자들을 대상으로 한 급식 설문 조사 내용에서 음식의 맛, 메뉴의 다양성에 대하여 부정적 반응을 보이고 있으며, 이에 따른 고려가 필요하다고 조사된 연구(20)와 중소 규모 병원의 환자 만족도에 관한 연구(42)에서 병원급식에서 반찬의 맛, 밥의 맛, 식단의 다양성, 음식의 위생상태가 중점적으로 개선되어야 할 것으로 지적된 결과와 대학교 기숙사 급식에 대한 고려사항에 우선순위로 음식의 맛 향상(46.8%)이 가장 높은 비율로 나타난 조사(45)와 유사한 결과로 보호소 급식 품질 향상을 위한 고려 사항으로는 음식에 관한 맛과 다양성 등이 우선적으로 고려되어야 할 것으로 사료된다.

국적별 외국인들의 보호소 급식 식단 품질 향상을 위해 우선적으로 고려되어야 할 사항으로는 중국인은 다양한 종류의 음식 제공(53.64%), 맛있는 음식 제공(52.73%), 영양을 고려한 건강지향적인 음식 제공(44.55%), 신선한 식재료의 사용(41.82%), 깨끗한 식기의 사용(40.91%) 등의 순으로 높게 응답하였으며, 러시아인은 맛있는 음식 제공(64.71%), 좋아하는 음식 제공(39.22%), 깨끗한 식기의 사용(37.25%), 기호에 맞지 않는 나쁜 냄새가 나지 않는 음식 제공(37.35%), 밥과 김치의 충분한 추가 제공(33.33%) 등의 순으로 높게 응답하였다. 베트남/태국인은 맛있는 음식 제공(64.71%), 깨끗한 식기의 사용(42.19%), 다양한 종류의 음식 제공(34.38%), 영양을 고려한 건강지향적인 음식 제공(34.38%), 신선한 식재료의 사용(31.25%) 등의 순으로 높게 응답하였으며, 몽골인은 맛있는 음식 제공(64.71%), 적당한 양의 음식 제공(44.12%), 음식, 식재료 및 조리법에 대한 정보 제공(41.18%), 다양한 종류의 음식 제공(38.24%), 신선한 식재료의 사용(38.24%) 등의 순으로 높게 응답하였다.

보호소 급식의 식단 품질 관련 속성에 대한 중요도 및 수행도

보호소 급식의 품질 평가 기준 18개의 속성을 요인분석에 따라 음식영역, 메뉴영역, 위생 및 서비스 영역 등의 3개 영역으로 구분하여 중요도 및 수행도 점수를 조사하였다(Table 8). 외국인의 보호소 급식 식단의 음식영역, 메뉴영역, 위생

및 서비스영역의 중요도와 수행도의 점수를 비교한 결과를 살펴보면 위생 및 서비스영역을 제외한 음식영역 및 메뉴영역의 모든 요인에서 중요도와 수행도간 유의적인 차이($p < 0.05$, $p < 0.01$, $p < 0.001$)를 보였으며 중요도의 대다수 항목에서 '보통이다(3점)' 이상에서 '중요하다(4점)' 이상인 반면, 수행도에서는 '그렇지 않다(2점)'에서 '보통이다(3점)'로 나타났다. 영역 간 중요도와 수행도 점수 결과를 보면 각 영역별 중요도는 위생 및 서비스영역(3.96점)이 음식영역(3.81점), 메뉴영역(3.74점)보다 높았으며 수행도는 영역별 순위는 중요도와 같았으나 세 영역 모두 중요도보다 유의하게 낮게 나타났다. 위생 및 서비스 영역은 3.78점이며, 음식영역과 메뉴영역의 수행도는 각각 3.15점, 3.12점으로 3점을 갖 넘은 결과였다.

속성에 따라 중요도를 보면 '식기의 깨끗함'(4.30점), '음식의 위생'(4.24점), '음식의 맛'(4.07점), '재료의 신선함'(4.03점)이 4.0 이상으로 중요하게 생각하고 있었다. 이는 대학 급식소 만족도에 관한 연구(46)에서 '음식의 맛'과 '식기의 위생'의 중요도가 높게 나온 결과와 사업체 급식소 근로자의 급식 서비스에 대한 연구(47)에서 '식기의 깨끗함', '음식의 위생' 등이 가장 중요하게 인식된 결과, 고등학생을 대상으로 연구한 Lee(48)의 연구결과 '위생관리', '식기의 청결', '음식의 맛'의 중요도가 높게 나타난 결과와 유사하다. 본 결과로 보호외국인들이 위생에 대한 관심이 높은 것으로 사료되며 중요성의 인식이 가장 높은 '식기의 깨끗함'에 대해 보호소의 식기는 보안상 스텐레스 제품의 사용이 금지되어 폴리 카보네이트 제품이 사용되고 있는데 회수 후 급식소 내에서 세척 및 소독이 이루어지고 있고, 조리장내에서는 식품위해요소 중점관리기준(HACCP)을 자체적으로 적용하여 부분적으로 시행하고 있으며, 기타위생 및 청결상태는 그에 대한 규정으로 비교적 관리가 잘 되고 있으나 젓가락 및 포크는 보안상 이유로 사용할 수 없음에 따라 1회용 플라스틱 제품인 숟가락 및 컵만 입소시 개인별로 지급되는데 숟가락 및 컵은 사용 후 외국인 본인이 스스로 관리하게 되어 있어 숟가락 및 컵의 위생관리 부분에 대한 논의가 필요하다.

국적에 따른 각 속성별 중요도에서 중국인은 '식기의 깨끗함'(4.54점), '음식의 위생'(4.45점), '음식의 맛'(4.15점), '재료의 신선함'(4.11점), '음식의 다양함'(4.06점), '음식의 영양가'(4.09점), '배식원의 청결한 옷차림'(4.36점)을 4.0 이상 크게 중요하게 생각하고 있었으며 러시아인은 영역간 모든 속성에서 3점대의 중요도를 나타내었으며, 그중 '식기의 깨끗함'(3.96점), '음식의 맛'(3.96점)을 가장 크게 중요하게 생각하고 있었다. 베트남/태국인은 '식기의 깨끗함'(4.37점), '음식의 영양가'(4.05점), '음식의 위생'(4.31점)을 4.0 이상 크게 중요하게 생각하고 있었다. 몽골인은 '음식의 냄새'(4.03점), '음식의 양'(4.06점), '음식의 맛'(4.12점), '좋아하는 음식 제공'(4.29점), '음식의 위생'(4.30점), '음식의 다양함'(4.12점), '음식의 영양가'(4.09점)를 4.0 이상 크게 중요하게 생각하고

Table 8. Importance of properties on the quality of foodservice at immigration detention center and performance points (N=265)

| | Nationality | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|---|--------------------------------|-----------|------------|-------------|-----------|------------------|-------------|-----------|------------|-------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | China | | | Russia | | | Vietnam/Thailand | | | Mongolia | | | | | | | |
| | Importance ¹⁾ | Performance ²⁾ | T-value | Importance | Performance | T-value | Importance | Performance | T-value | Importance | Performance | T-value | | | | | |
| Food | Texture of food | 3.88±0.73 ³⁾ | 3.13±0.83 | -6.81*** | 3.63±0.69 | 3.14±0.53 | -3.48*** | 3.65±0.86 | 3.38±0.72 | -1.83 | 3.71±0.91 | 2.65±0.73 | -4.07*** | 3.75±0.79 | 3.13±0.77 | -8.29*** | |
| | Smell of food | 3.90±0.69 | 3.21±0.81 | -7.08*** | 3.43±0.73 | 3.08±0.63 | -3.17*** | 3.87±0.77 | 3.37±0.58 | -4.80*** | 4.03±0.58 | 3.18±0.80 | -4.74*** | 3.82±0.73 | 3.22±0.72 | -10.15*** | |
| | Temperature of food | 3.89±0.74 | 3.09±0.82 | -7.07*** | 3.61±0.80 | 3.22±0.70 | -2.74*** | 3.87±0.88 | 3.34±0.77 | -3.76*** | 3.88±0.91 | 2.91±0.83 | -4.23*** | 3.83±0.81 | 3.15±0.80 | -9.29*** | |
| | Clean utensils | 4.54±0.61 | 3.46±0.92 | -10.44*** | 3.96±0.72 | 3.41±0.75 | -4.58*** | 4.37±0.78 | 3.62±0.88 | -5.98*** | 3.85±1.18 | 3.50±0.86 | -1.38 | 4.30±0.81 | 3.50±0.87 | -11.59*** | |
| | Portion size of food | 3.91±0.72 | 2.93±0.87 | -8.48*** | 3.69±0.79 | 3.06±0.62 | -3.91*** | 3.78±0.80 | 3.26±0.73 | -4.08*** | 4.06±0.60 | 2.29±0.84 | -8.90*** | 3.86±0.75 | 2.95±0.84 | -12.03*** | |
| | Taste of food | 4.15±0.67 | 3.04±0.68 | -12.33*** | 3.96±0.75 | 2.96±0.53 | -7.61*** | 3.98±0.72 | 2.95±0.57 | -10.79*** | 4.12±0.64 | 2.59±0.78 | -8.26*** | 4.07±0.70 | 2.94±0.65 | -19.44*** | |
| | Appearance of food | 3.17±1.03 | 3.49±0.84 | 2.45* | 3.31±0.73 | 3.35±0.69 | 0.33 | 3.25±0.92 | 3.46±0.81 | 1.87 | 3.21±0.91 | 2.88±0.77 | -1.36 | 3.22±0.93 | 3.38±0.81 | 2.10* | |
| | Provide preferred food | 3.68±0.94 | 2.57±0.86 | -7.89*** | 3.67±0.82 | 2.86±0.53 | -5.00*** | 3.74±0.67 | 3.02±0.60 | -7.13*** | 4.29±0.46 | 2.63±0.75 | -8.84*** | 3.77±0.82 | 2.74±0.75 | -13.00*** | |
| | Provide additional rice and Kimchi | 3.82±0.88 | 3.40±1.39 | -2.63** | 3.65±0.82 | 3.25±1.21 | -1.85 | 3.58±0.97 | 3.46±1.15 | -0.73 | 3.62±1.04 | 2.65±1.43 | -2.63* | 3.70±0.92 | 3.29±1.33 | -4.02*** | |
| | Total | 3.88±0.48 | 3.15±0.58 | -9.65*** | 3.66±0.51 | 3.15±0.30 | -6.62*** | 3.79±0.48 | 3.32±0.43 | -7.35*** | 3.86±0.46 | 2.81±0.53 | -7.03*** | 3.81±0.49 | 3.15±0.52 | -14.78*** | |
| Menu | Variety of menu | 4.06±0.76 | 2.98±0.89 | -8.86*** | 3.65±0.93 | 3.27±0.72 | -2.25* | 3.83±0.78 | 3.31±0.71 | -4.08*** | 4.12±0.48 | 2.59±0.78 | -12.78*** | 3.93±0.79 | 3.07±0.83 | -11.56*** | |
| | Provide information of food, food material and recipes | 4.11±0.77 | 3.42±0.85 | -6.24*** | 3.75±0.77 | 3.22±0.83 | -3.61*** | 3.97±0.87 | 3.34±0.73 | -5.58*** | 4.41±0.61 | 2.74±0.90 | -10.01*** | 4.04±0.80 | 3.27±0.85 | -11.21*** | |
| | Freshness of food material | 4.09±0.82 | 3.05±0.91 | -8.35*** | 3.49±0.70 | 3.18±0.71 | -2.54* | 4.05±0.67 | 3.28±0.55 | -7.05*** | 4.09±0.78 | 2.88±1.07 | -4.67*** | 3.96±0.79 | 3.11±0.83 | -11.46*** | |
| | Use food material in consideration of cultural and religious custom | 3.36±1.15 | 3.19±1.12 | -1.18 | 3.71±0.90 | 3.12±0.77 | -4.11*** | 3.41±0.94 | 3.26±0.97 | -0.76 | 2.94±1.30 | 2.56±0.80 | -0.81 | 3.38±1.09 | 3.12±1.00 | -2.87** | |
| | Periodic change of menu | 3.93±1.06 | 3.23±0.94 | -5.10*** | 3.29±0.88 | 3.16±0.61 | -0.87 | 3.65±0.82 | 3.49±0.83 | -1.07 | 3.31±1.09 | 2.68±0.77 | -3.47** | 3.66±1.01 | 3.21±0.86 | -5.59*** | |
| | Total | 3.80±0.58 | 3.12±0.64 | -7.57*** | 3.59±0.54 | 3.17±0.58 | -3.78*** | 3.77±0.54 | 3.34±0.47 | -5.99*** | 3.74±0.45 | 2.66±0.64 | -9.25*** | 3.74±0.55 | 3.12±0.62 | -12.04*** | |
| | Sanitation & service | Clean clothing of food servers | 4.36±0.85 | 4.02±0.65 | -4.20*** | 3.67±0.68 | 3.71±0.76 | 0.36 | 3.63±1.08 | 4.03±0.93 | 2.86** | 3.32±1.15 | 3.91±0.57 | 3.37** | 3.91±1.01 | 3.95±0.75 | 0.55 |
| | | Kindness of food servers | 3.95±0.91 | 3.69±0.91 | -2.26* | 3.59±0.75 | 3.53±0.58 | -0.48 | 3.65±1.07 | 3.74±0.89 | 0.61 | 3.38±1.35 | 4.03±0.58 | 2.90** | 3.73±1.01 | 3.72±0.82 | -0.25 |
| | | Sanitization of food servers | 4.45±0.64 | 3.76±0.74 | -8.81*** | 3.65±0.72 | 3.54±0.73 | -1.06 | 4.31±0.68 | 3.72±0.80 | -5.14*** | 4.30±0.68 | 3.38±1.02 | -4.01*** | 4.24±0.73 | 3.66±0.80 | -9.92*** |
| | | Total | 4.25±0.64 | 3.82±0.57 | -6.34*** | 3.63±0.58 | 3.60±0.55 | -0.41 | 3.86±0.75 | 3.83±0.68 | -0.31 | 3.67±0.89 | 3.77±0.59 | 0.65 | 3.96±0.74 | 3.78±0.60 | -3.81*** |

* p<0.05, ** p<0.01, *** p<0.001.

¹⁾5 point Likert scale: 1 point, not important at all; 2 points, not important; 3 points, average; 4 points, important; 5 points, very important.

²⁾5 point Likert scale: 1 point, barely satisfied; 2 points, not satisfied; 3 points, average; 4 points, satisfied; 5 points, highly satisfied.

³⁾Mean±SD.

있었다.

수행도속성에서는 ‘배식원의 청결한 옷차림’이 3.95점으로 가장 높게 나타났으나 ‘좋아하는 음식 제공’(2.74점), ‘음식의 맛’(2.94점) ‘음식의 양’(2.95점), ‘음식, 식재료 및 조리법의 정보 제공’(2.96점)은 3.0 미만으로 수행도가 낮게 나타났다. 수행도는 중국인이 ‘배식원의 청결한 옷차림’이 4.02점으로 가장 높게 나타났으며 ‘좋아하는 음식 제공’(2.57점), ‘음식의 맛’(2.94점) ‘음식의 양’(2.95점), ‘음식, 식재료 및 조리법의 정보 제공’(2.83점), ‘음식의 다양함’(2.98점)은 3.0 미만으로 수행도가 낮게 나타났으며, 러시아인은 ‘배식원의 청결한 옷차림’이 3.71점으로 가장 높게 나타났고 ‘좋아하는 음식 제공’(2.86점)이 3.0 미만으로 수행도가 가장 낮게 나타났다. 베트남/태국인은 ‘배식원의 청결한 옷차림’이 4.03점으로 가장 높게 나타났으며 ‘음식의 맛’(2.95점)이 3.0 미만으로 수행도가 가장 낮게 나타났다. 몽골인은 ‘배식원의 친절’이 4.03점으로 가장 높게 나타났으며 이를 제외한 17개의 속성 중 ‘음식의 냄새’(3.18점), ‘식기의 깨끗함’(3.50점), ‘배식원의 청결한 옷차림’(3.91점), ‘음식의 위생’(3.38점)만이 3점대이며 기타 속성은 모두 2점대로 나타남에 따라 국적 중에 수행도에 대해 가장 낮게 인식하고 있는 것으로 나타났다. 이에 따라 몽골인의 급식 식단 관련하여 불만이 가장 클 것으로 사료된다.

3개 영역의 중요도와 수행도 차이를 보면 3개 영역의 중요도와 수행도 차이가 모두 유의하게 나타났다. 음식영역의 차이(중요도 평균 3.81점, 수행도 평균 3.15점)가 가장 크게 나타났다. 그 다음이 메뉴영역(중요도 평균 3.74점, 수행도 평균 3.12점), 마지막으로 위생 및 서비스영역(중요도 평균 3.96점, 수행도 평균 3.78점) 순이었다. 이는 대학교 기숙사 급식소에 관한 연구(49,50)에서 음식 및 메뉴영역의 수행도가 ‘보통이다(3점)’ 미만으로 나타난 결과와 유사한 것으로 전반적인 보호소 급식 서비스 품질 향상을 위해서는 음식영역과 메뉴영역의 수행도가 전반적인 만족도에 가장 큰 영향을 주는 만큼 이에 대한 품질을 높여야 할 것으로 사료되는데, 외국인들이 평가한 전반적인 보호소 급식 품질 영역에서 음식의 맛, 음식의 다양함, 음식의 양, 음식의 냄새, 음식의 영양가 등 음식 및 메뉴 영역에 대한 수행도가 낮아 만족도가 낮은 것으로 이는 대학급식소에서 음식의 맛 개선이 급식소의 전반적인 만족도에 영향을 미치는 가장 중요한 요인이라고 보고하고 있는 Yang 등(51)의 연구와 위탁급식업체의 고객 만족도에 관한 An과 Moon(52)의 연구에서 ‘메뉴의 다양성’과 ‘음식의 맛’이 가장 개선이 시급한 속성에 속한 것으로 나타난 것과 유사하다. Park 등(53)이 음식 맛 결정에 영향을 주는 속성에 대한 피급식자의 의견을 수렴하여 이를 순위화 한 결과를 보면 ‘음식’이라는 요인 이외에도 메뉴, 위생, 분위기 등과 같은 다양한 속성이 음식의 맛에 영향을 미치고는 있지만 ‘음식의 간’, ‘한 가지 음식에서 5미의 조화’, ‘식재료 고유의 맛’이 가장 영향을 미치는 속성으로 분석된

결과로 보아 ‘음식의 맛’을 개선하고자 할 때 음식의 간과 기본 맛의 조화, 식재료 고유의 맛을 살릴 수 있는 음식의 조리법을 찾고자 하는 노력이 요구되며 조리담당자와 무관하게 언제나 음식의 맛의 일관성을 유지하게 하는 것 또한 중요하다고 사료된다. 이에 따라 보호소 급식의 음식의 맛을 개선하기 위하여 피급식자의 메뉴에 대한 반응을 조사하는 것은 중요하며 외국인의 기호도를 파악하여 메뉴에 반영하고 섭취 빈도 조사, 관능검사, 잔반량조사 등의 방법을 이용하는 것도 메뉴 개선의 척도라 사료된다. 음식영역에서 중요도와 수행도의 차이를 좁혀 만족을 높이기 위한 방안을 살펴보면 ‘음식의 냄새’에 대한 불만족은 대체로 한식의 발효냄새나 양념냄새에서 외국인의 거부감이 나타난 것으로, Kim과 Lyu(42)의 연구에서 한식의 비선호 이유 중 ‘강한 냄새’가 30.8%로 가장 높게 나타난 결과와도 유사함에 따라 외국인의 향에 대한 기호도 파악을 통해 강한 양념이나 발효향을 가급적 줄이는 조리방법을 연구하고 사용하는 것이 바람직할 것으로 사료되며, ‘음식의 양’에서 대한 개선방안으로는 외국인에게 배식 시 요구에 따라 국, 밥, 김치를 추가로 제공할 하고는 있으나 반찬부분에 있어서도 부족함이 없도록 불만 사항이 나왔을 시 즉각적인 추가 제공 및 대체 제공이 이루어질 수 있도록 힘써야 할 것이다. 또한 대체적인 ‘음식의 양’의 수행도가 낮은 이유가 음식의 부족에서 나타난 것으로 이는 기호도가 높은 음식에서 주로 기인한 바 기호도 파악을 통한 음식 양의 증감에 노력을 기울여야 할 것이다. ‘음식의 영양가’ 요인에서는 현재 제공되고 있는 급식소 메뉴에 대한 영양정보를 게시할 수 있도록 하며 메뉴 선택의 폭을 다양화 하여 획일적인 식단에서 오는 급식 불만족에 의한 잔반을 줄이고 기호도를 높여 섭취량이 높아질 수 있도록 하는 방안이 바람직할 것으로 사료된다. ‘음식의 온도’에 대한 개선방안으로 현재 외국인 보호소의 배식형태는 트레이 서비스를 보호소 급식에 맞게 변형한 형태로 국 이외의 음식은 중앙 조리장에서 1인분씩 덮개가 있는 식판에 담아 배선차에 적재하고 국은 보온통에 담아 보호실 앞까지 운반하여 개인별로 제공하고 있다. 적온급식 부분을 보면 국은 대체로 적온 급식이 이루어지고 있으나 배선차는 보온·보냉이 되지 않아 밥, 반찬에 대해 적온급식이 어려운 상황으로 맛에 영향을 미치는 요인으로서의 적온급식은 급식 만족도를 높이기 위한 필수 조건 중 하나라 할 수 있다. 뜨거운 음식은 60°C 이상으로 찬 음식은 5°C 이하로 제공하는 것이 적온급식의 기본으로 음식 종류에 따라 적정 보관 및 배식 온도를 찾아 표준화시키고 실천하는 것이 필요하며 예산이 허락된다면 보온 및 보냉장비를 갖추는 것이 바람직하겠다.

메뉴영역에서는 ‘음식의 다양성’ 요인이 중요도는 높으나 수행도가 낮아 불만족하는 요인으로 나타났는데 메뉴의 종류가 많지 않거나 또는 하나의 메뉴 내에 비슷한 맛이 나올 경우, 동일한 조리법을 자주 사용하는 경우 메뉴의 다양성에 불만족하게 되는 원인으로 연구된 결과(52)로 이는 하나의

메뉴 내에 비슷한 맛이 지속적으로 반복될 경우 메뉴가 다양하게 제공된다 하더라도 피급식자는 메뉴가 다양하지 못하다고 느끼는 이유가 되므로 인식제고를 위해서는 메뉴의 종류를 늘리는 양적 노력뿐 아니라 한 메뉴 내에서 다양한 맛과 조리법의 사용 및 다양한 식재료를 활용한 진정한 메뉴의 다양화가 요구되며, 단체 급식의 규모가 커짐에 따라 자동화된 장비나 오븐 등의 조리기구를 이용한다면 초기 투자비용은 높지만 인건비를 절감할 수 있고 또한 오븐은 대량 조리시 주로 이용되고 있는 튀기는 방법 대신 오븐을 이용한 조리법을 이용함으로써 조리법에서의 다양성을 줄 수 있는 또 다른 방안으로 사료된다.

‘음식, 식재료 및 조리법의 정보 제공’ 부분의 개선을 위해서는 현재 규정에 의거하여 주간식단표만이 보호외국인이 보기 쉬운 장소에 게시하여야 함(14)에 따라 한글과 영문으로 작성된 주간식단표를 각 실에 게시하고 돼지고기와 소고기 메뉴의 제한에 대한 안내문과 쌀, 닭고기, 김치에 대한 원산지 표시를 하고 있으나 기타 영양정보, 조리과정, 위생관리과정에 대한 기타 정보 제공이 미흡함에 따라 이에 따른 정보 및 식사 제공에 대한 이해를 높일 수 있는 창구를 마련하는 방안을 통해 개선할 수 있을 것으로 사료된다. 이에 덧붙여 보호외국인들 서로간의 이해를 높일 수 있는 다양한 식문화와 식생활에 대한 소개도 같이 제공한다면 음식, 식재료 및 조리법 등의 식사 정보 제공 부분에서 보호외국인들의 이해와 만족을 향상시킬 수 있을 것으로 사료되며 또한 외국인들의 식문화와 식생활을 존중하기 위해 거부감 있는 식재료와 조리법은 배제하는 것이 필요하다고 사료된다. 국적에 따른 3개 영역의 중요도와 수행도 차이를 보면 중국인은 3개 영역의 중요도와 수행도 차이가 모두 유의하게 나타났다. 위생 및 서비스영역(중요도 평균 3.92점, 수행도 평균 3.25점) 차이가 가장 크게 나타났다. 그 다음이 음식영역(중요도 평균 3.88점, 수행도 평균 3.15점), 메뉴영역(중요도 평균 3.80점, 수행도 평균 3.12점) 순이었다. 러시아인의 3개 영역의 중요도와 수행도 차이를 보면, 위생 및 서비스영역을 제외한 2개 영역의 중요도와 수행도 차이가 유의하게 나타났다. 음식영역(중요도 평균 3.66점, 수행도 평균 3.15점) 차이가 가장 크게 나타났다. 그 다음이 위생 및 서비스영역(중요도 평균 3.63점, 수행도 평균 3.23점)이고 마지막으로 메뉴영역(중요도 평균 3.59점, 수행도 평균 3.17점) 순이었다. 베트남/태국인의 3개 영역의 중요도와 수행도 차이를 보면, 위생 및 서비스영역을 제외한 2개 영역의 중요도와 수행도 차이가 유의하게 나타났다. 음식영역(중요도 평균 3.79점, 수행도 평균 3.32점)의 차이가 가장 크게 나타났다. 그 다음이 메뉴영역(중요도 평균 3.77점, 수행도 평균 3.34점), 마지막으로 위생 및 서비스영역(중요도 평균 3.86점, 수행도 평균 3.83점) 순이었다. 몽골인의 3개 영역의 중요도와 수행도 차이를 보면, 위생 및 서비스영역을 제외한 2개 영역의 중요도와 수행도 차이가 유의하게 나타났다. 메뉴영역(중요도 평균 3.74점, 수

행도 평균 2.66점)의 차이가 가장 크게 나타났다. 그 다음이 음식영역(중요도 평균 3.86점, 수행도 평균 2.81점)이었으며 마지막으로 위생 및 서비스영역(중요도 평균 3.67점, 수행도 평균 2.92점) 순이었다. 중국 국적의 외국인은 메뉴영역의 ‘문화적, 종교적 풍습 및 관습이 고려된 식재료의 사용’에 대한 속성을 제외한 모든 영역의 속성에서 중요도와 수행도의 유의한 차이를 보이고 있으며, ‘음식의 외관’을 제외한 모든 속성에서 중요도보다 수행도가 낮게 평가되고 있는 것으로 나타났다. 러시아 국적의 외국인은 음식영역의 ‘음식의 외관’, ‘밥과 김치의 추가 제공’과 메뉴영역의 ‘식단의 주기적인 변화’ 그리고 위생 및 서비스영역의 모든 속성을 제외한 음식 및 메뉴 영역의 모든 속성에서 중요도와 수행도의 유의한 차이를 보이고 있으며, ‘음식의 외관’과 ‘배식원의 청결한 옷차림’을 제외한 모든 속성에서 중요도보다 수행도가 낮게 평가되고 있는 것으로 나타났다. 베트남/태국 국적의 외국인은 음식영역의 ‘음식의 질감’, ‘음식의 외관’, ‘밥과 김치의 추가 제공’, 메뉴영역의 ‘문화적·종교적 풍습 및 관습이 고려된 식재료의 사용’과 ‘식단의 주기적인 변화’ 그리고 위생 및 서비스영역의 ‘배식원의 친절’에 대한 속성을 제외한 모든 속성에서 중요도와 수행도의 유의한 차이를 보이고 있으며, 음식영역의 ‘음식의 외관’과 위생 및 서비스영역의 ‘배식원의 청결한 옷차림’과 ‘배식원의 친절’을 제외한 모든 속성에서 중요도보다 수행도가 낮게 평가되고 있는 것으로 나타났다. 몽골 국적의 외국인은 음식영역의 ‘식기의 깨끗함’, ‘음식의 외관’과 메뉴영역의 ‘문화적·종교적 풍습 및 관습이 고려된 식재료의 사용’에 대한 속성을 제외한 모든 속성에서 중요도와 수행도의 유의한 차이를 보이고 있으며 위생 및 서비스영역의 ‘배식원의 청결한 옷차림’과 ‘배식원의 친절’을 제외한 모든 속성에서 중요도보다 수행도가 낮게 평가되고 있는 것으로 나타났다.

외국인 보호소 급식에 대한 전반적인 만족도

급식에 대한 만족도 평가는 포괄적인 개념으로써 급식에서 제공하는 음식의 질과 다양성, 급식 위생, 급식 환경, 급식을 통한 영양교육 등 급식과 관련된 다양한 요인을 분석하고 해결책을 제시할 수 있는 수단으로(54), Table 9는 보호소 급식 식단에 대한 전반적인 만족도 및 식단 구성 형태에 대한 만족도와 국적, 종교, 체류기간에 따른 만족도 차이를 조사한 결과이다.

보호소 급식 식단에 대한 전반적인 만족도는 ‘보통이다’인 3.26점으로 나타났다. 이는 국가인권위원회에서 보호소 실태 조사를 위해 외국인 보호소 2곳과 17곳의 외국인 보호시설을 2005년 7월 21일 1회 조사한 결과 전반적인 만족도에서 응답자의 43.2%가 ‘그저 그렇다’, ‘보통이다’라고 조사된 결과(21)와 유사하다.

급식 식단의 형태에 대한 만족도를 보면 아침, 점심/저녁 식단구성 형태에 대해 3점대의 만족도 점수를 나타냈으며

Table 9. Comparison of overall satisfaction on the menu format and personal preference at immigration detention center (N=265)

| | | Mean ± SD | F-value |
|---------------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------|
| Type of menu | Breakfast | 3.28 ± 1.02 | 1.22 |
| | Lunch/Dinner | 3.30 ± 0.92 | |
| Nationality | China ¹⁾ | 3.19 ± 0.82 ^b | 13.86 ^{***} |
| | Vietnam/Thailand | 3.63 ± 0.76 ^a | |
| | Russia ²⁾ | 3.37 ± 0.63 ^{ab} | |
| | Mongolia | 2.59 ± 0.89 ^c | |
| Religion | Christianity | 3.03 ± 0.91 | 2.42 |
| | Islam | 3.44 ± 0.58 | |
| | Buddhism | 3.31 ± 0.91 | |
| | No religion ³⁾ | 3.27 ± 0.77 | |
| | Other religion | 2.83 ± 1.04 | |
| Length of stay in Korea (years) | <2 | 3.24 ± 0.87 | 0.66 |
| | 2~4 under | 3.19 ± 0.77 | |
| | ≥4 | 3.34 ± 0.86 | |
| Overall satisfaction | | 3.26 ± 0.84 | |

***p<0.001.

¹⁾Including ethnic Koreans lived in China.

²⁾Including Uzbekistan.

³⁾Including Hinduism, Catholic, Lamaism.

^{a-c}Duncan's multiple comparison.

5 point Likert scale: 1 point, barely satisfied; 2 points, not satisfied; 3 points, average; 4 points, satisfied; 5 points, highly satisfied.

근소한 차이지만 빵식을 하는 아침의 식단 형태가 3.28점으로 1식 3찬을 하는 점심/저녁의 식단형태의 선호도 점수 3.30점보다 조금 낮은 것으로 조사되었다.

국적에 따른 급식 만족도를 살펴보면 국적에 따라 유의한 차이가 있으며(p<0.001) 베트남/태국인 3.63점, 러시아인 3.37점, 중국인 3.19점, 몽골인 2.59점으로 대부분 3점대의 점수대를 보이고 있다. 그중에서 베트남/태국 국적의 외국인의 급식에 대한 만족도가 가장 높게 나타났으며, 몽골 국적의 외국인이 나머지 국가의 외국인에 비해 보호소 급식의 만족도가 가장 낮은 것으로 나타났다. 이는 몽골인이 목축을 주로 하는 생활로 인해 고기와 가축의 젖이 식생활의 주요 부분을 이루고(55) 이에 따라 육류를 선호하고 어패류나 채소는 타 국적의 외국인보다 비선호하며, 보호소의 급식이 돼지고기와 소고기를 배제함에 따라 생선류와 가금류가 단백질 급원으로 자주 제공되고, 야채류가 급식에 자주 제공되는 점이 몽골 국적 외국인의 급식 만족도가 가장 낮게 나타난 결과에 대한 이유로 사료된다. 따라서 어패류와 야채류 등은 모든 국적에서 선호도가 높은 조리법을 이용한 메뉴를 통하여 급식 만족도를 높이는 방안이 바람직할 것으로 사료된다.

종교에 따른 전반적인 만족도를 조사한 결과 이슬람교인 3.44점, 불교인 3.31점, 종교 없음 3.27점, 기독교인 3.03점, 기타 종교인 2.83점으로 이슬람교의 만족도 점수가 높았으나 유의하지는 않았다. 이는 보호소 급식에서 돼지고기의 메뉴배제에 따른 것으로 돼지고기를 기피하는 이슬람교인

의 식문화를 존중하는 분위기 형성의 이유로 사료된다. 하지만 돼지고기와 소고기 메뉴배제에 따른 타 종교인들의 불만 요지가 있을 수 있음에 따라 식재료나 메뉴를 구별 선택할 수 있는 선택 메뉴가 필요하며 육류 제공 메뉴 중 가금류와 소고기는 전반적인 외국인이 선호하는 식재료임에 따라 이를 적극 활용한 메뉴개발이 요구된다.

국내체류기간에 따른 만족도를 조사한 결과 4년 이상 3.34점, 2년 미만 3.24점, 2~4년 미만 3.19점의 만족도 점수를 보였으며, 유의한 차이는 보이지 않았다.

요 약

본 연구는 외국인 보호소의 다양한 보호외국인의 욕구와 필요에 부합할 수 있는 급식의 개선 방안에 대한 기초 자료로 활용하고, 보호소 급식의 질적 향상에 기여하고자 실시하였다. 설문 가능한 1곳의 외국인 보호소의 보호외국인 중 2010년 외국인 입소자 현황에서 구성 비율이 높은 중국(조선족 포함), 태국, 베트남, 몽골, 러시아(우즈베키스탄 포함)의 보호외국인을 중심으로 자기기업식 조사로 설문 조사하였으며 2010년 2월22일부터 4월22일까지 조사하였다. 조사 내용으로는 보호소 급식의 전반 실태를 알아보았으며, 보호외국인들이 선호하는 식재료의 조리방법에 대한 선호도를 주식, 부식, 후식으로 나눈 후 품목별로 알아보았다. 또한 보호외국인이 선호하는 식재료와 식단 형태 및 구성을 알아 보면서 이의 선호제공횟수를 또한 함께 조사하였는데 식단 형태 및 구성은 현재 외국인 보호소에서 제공되고 있는 식단 형태 및 구성을 기준으로 하였다. 보호외국인의 개인별 맛에 대한 선호도 및 보호소 급식 식단의 맛에 대한 만족도를 알아보았고, 보호소 급식의 품질 관련 고려사항과 보호소 급식의 음식·메뉴·위생 및 서비스 품질 특성에 대한 중요도 및 수행도를 조사하였다. 그리고 마지막으로 보호소 급식의 전반적인 만족도를 평가하였으며 결과는 다음과 같다. 먼저 급식의 전반 실태를 살펴본 결과, 음식을 보면 김치(37.61%), 국류(17.95%), 부식(17.09%), 후식(12.39%), 주식(9.83%), 기타(5.13%) 순으로 나타났으며 전반의 원인 식재료는 빵(21.76%), 콩·두부(17.99%), 오징어(16.74%), 채소(14.64%), 생선(10.46%), 쌀(6.28%), 기타(6.69%), 음료(5.44%)로 나타났다. 전반 정도는 거의 다 먹다가 54.75%이며 3/4 정도 먹다가 25.1%, 1/2 정도 먹다가 13.31%, 1/4 정도 먹다가 5.32%, 거의 먹지 않다가 1.52%로 나타났다. 전반원인은 입맛에 맞지 않아서(31.84%), 아프거나 기분이 안좋아 먹고 싶지 않아서(19.85%), 간이 맞지 않아서(12.73%), 좋아하는 조리법이 아니어서(11.24%), 싫어하는 음식 또는 식재료여서(10.11%) 등의 순으로 나타났다. 외국인 보호소 급식의 식단에 대한 조리법 인식에서 주식으로 쌀밥에 대한 선호도(3.77점)가 빵류에서는 찰빵에 대한 선호도(3.73점)가 가장 높게 나타났다. 면류에서는 라면(3.51점)이나 잔치국수

(소면) 등을 포함한 한식(3.48점)이 높게 나타났으며, 부식은 가금류를 제외한 어패류, 난류, 서류, 채소류, 육류, 김치류에서 조리법에 따라 선호도에 유의적인 차이가 나타났다 ($p<0.01$)($p<0.001$). 조리법 중 찜, 조림, 절임보다 볶음, 구이나 튀김을 더 선호하는 것으로 나타났으며, 김치류에서는 배추김치(3.64점)의 선호도가 높았다. 후식으로는 생과일(4.16점)을 가장 선호하는 것으로 나타났으며, 음료류에서는 우유(4.02점)의 선호도가 높았다. 외국인이 선호하는 식재료로는 소고기(64.12%), 돼지고기(60.31%), 닭고기(46.18%), 과일(33.59%), 생선(29.01%), 채소(22.14%), 콩·두부(16.03%), 감자·고구마(15.65%), 두유(6.87%), 기타(1.91%) 순으로 나타났으며, 급식 식단 형태 및 구성에 대한 선호도 조사에서 아침으로 선호하는 식단형태는 빵식(40.77%), 점심/저녁으로 선호하는 메뉴형태는 한식(48.08%), 중국식(20.77%), 서양식(18.46%), 빵식(9.62%), 기타(3.08%) 순으로 나타났다. 선호하는 국은 매운맛국(40.41%)을 가장 선호하는 것으로 나타났다. 선호하는 식단 구성을 보면 쌀밥/빵 중 쌀밥, 국/음료 중 국, 김치/샐러드 중 김치를 더 선호하는 것으로 나타났다. 급식 식단 품목별 희망 제공횟수로 빵은 1회/1일, 두유는 1회/1일, 국은 2~3회/1일, 김치는 2~3회/1일, 후식은 1회/1일로 나타났으며 급식 식단의 품목 구성별 희망 제공횟수로 빵+두유+삶은 계란 1회/1일, 밥+국+반찬+김치의 희망 제공횟수는 2~3회/1일을 선호하는 비율이 많이 나타났다. 개인별 음식 맛에 대한 선호도에서는 단맛, 매운맛, 담백한 맛에서 선호도가 '보통이다(3점)'로 나타났으며 짠맛, 신맛, 쓴맛, 느끼한 맛에서 '싫어한다(2점)'로 나타났다. 식단의 맛에 대한 만족도는 담백한 맛(3.24점), 매운맛(3.15점), 짠맛(3.07점), 단맛(3.01점), 느끼한 맛(2.91점), 신맛(2.93점), 쓴맛(2.79점) 순이었다. 선호도와 만족도에서 유의적인 차이가 있는 맛으로 매운맛($p<0.001$), 신맛($p<0.05$), 쓴맛($p<0.001$), 담백한 맛($p<0.01$)으로 나타났다. 보호소 급식의 품질 향상을 위한 고려사항으로 우선적으로 고려되어야 할 사항으로는 맛있는 음식 제공(58.69%), 다양한 종류의 음식 제공(40.54%), 깨끗한 식기의 사용(36.68%), 영양을 고려한 건강지향적인 음식 제공(35.91%), 신선한 식재료의 사용(33.59%) 등의 순으로 높게 응답하였으며, 적당한 양의 음식 제공(11.58%), 문화적·종교적 관습을 고려한 식재료의 사용(11.58%), 음식, 식재료 및 조리법에 대한 정보 제공(13.90%), 식품 알레르기를 일으키지 않는 식재료의 사용(16.22%), 음식을 주는 아주머니의 친절(18.53%) 등을 낮은 비율로 응답하였다. 외국인의 보호소 급식 식단의 음식영역, 메뉴영역, 위생 및 서비스영역의 중요도와 수행도의 점수를 비교한 결과 위생 및 서비스영역을 제외한 음식영역 및 메뉴영역의 모든 요인에서 중요도와 수행도간 유의적인 차이($p<0.05$, $p<0.01$, $p<0.001$)를 보였으며 중요도의 대다수 항목에서 '보통이다(3점)'에서 '중요하다(4점)' 이상인 반면, 수행도에서는 '그렇지 않다(2점)'에서 '보통이다(3점)'로 나타났다. 속성

에 따른 중요도에서 '식기의 깨끗함'(4.30점), '음식의 위생'(4.24점), '음식의 맛'(4.07점), '재료의 신선함'(4.03점)을 4.0 이상 중요하게 생각하고 있었으며 수행도속성에서는 '배식원의 청결한 옷차림'이 3.95점으로 가장 높게 나타났으나 '좋아하는 음식 제공'(2.74점), '음식의 맛'(2.94점) '음식의 양'(2.95점), '음식, 식재료 및 조리법의 정보 제공'(2.96점)은 3.0 미만으로 수행도가 낮게 나타났다. 보호소 급식 식단에 대한 전반적인 만족도는 '보통이다'인 3.26점으로 나타났다. 급식 식단의 형태에 대한 만족도를 보면 아침, 점심/저녁 식단구성 형태에 대해 3점대의 만족도 점수를 나타냈으며, 근소한 차이지만 빵식을 하는 아침의 식단 형태가 3.28점으로 1식 3찬을 하는 점심/저녁의 식단형태의 선호도 점수 3.30점보다 조금 낮은 것으로 조사되었다. 국적에 따른 급식 만족도를 살펴보면 국적에 따라 유의한 차이가 있었으며($p<0.001$), 베트남/태국인 3.63점, 러시아인 3.37점, 중국인 3.19점, 몽골인 2.59점으로 대부분 3점대의 점수대를 나타냈고 몽골인의 급식의 만족도가 가장 낮은 것으로 나타났다. 종교에 따른 전반적인 만족도를 조사한 결과 이슬람교인 3.44점, 불교인 3.31점, 종교 없음 3.27점, 기독교인 3.03점, 기타 종교인 2.83점으로 이슬람교의 만족도 점수가 높았으나 유의하지는 않았다. 국내체류기간에 따른 만족도를 조사한 결과 4년 이상 3.34점, 2년 미만 3.24점, 2~4년 미만 3.19점의 만족도 점수를 보였으며 유의한 차이는 보이지 않았다. 이상의 결과로 미루어 볼 때 다양한 국적, 종교, 국내체류기간을 가진 외국인 보호소는 법적보호와 처우 만족이라는 두 부분에 균형을 이룰 수 있는 급식 운영의 도입이 요구되는데 보호소 급식 만족도에 영향을 주는 품질 속성들에 대한 매뉴얼과 체크리스트의 지속적인 개발과 식품 기호도 조사, 섭취빈도 조사, 관능검사, 잔반량 조사 등으로 급식대상자들에 대한 계속적인 연구의 진행과 이를 통한 개선 적용은 외국인 보호소 급식의 전반적인 만족도를 향상시킬 수 있을 것으로 사료된다.

문 헌

1. Hwang MH. 2007. A study on the treatment of foreign inmates in the Korean corrections. *MS Thesis*. Kongju National University, Chungnam, Korea. p 1, 112, 113.
2. Ministry of justice Korea immigration service. 2010. *Kis statistics*. Korea. p 645, 704.
3. Ministry of justice Korea immigration service. 2001. *Protect foreign safety tips*. Korea. p 1.
4. Seoul bar association. 2004. *Survey report of immigration detention facilities*. Korea. p 4.
5. Immigration control law. General provisions article No 2. <http://www.law.go.kr/lsSc.do?menuId=0&p1=&subMenu=1&nwYn=1&query=%EB%B3%B4%ED%98%B8%EC%99%B8%EA%B5%AD%EC%9D%B8&x=0&y=0#AJAX>
6. Kim GS. 2006. A study on the protection of human rights for inmates in Korea. *MS Thesis*. Kyonggi University, Gyeonggi, Korea. p 2,9.
7. Park KS. 2008. The task of foreign prisoner's treatment.

- Korean Criminological Review* 19: 193-218.
8. Cho IJ. 2008. Foodservice management practices at the correctional institutions and the job satisfaction and job burn-out of the dietitians working there. *MS Thesis*. Andong National University, Gyeongbuk, Korea. p 1, 2.
 9. Seo KH, Lee SB, Shin MJ. 2003. Research on Korean food preference and the improvement of Korean restaurants for Japanese and Chinese students in Korea. *Korean J Soc Food Cookery* 19: 715-722.
 10. Birch LL. 1980. Effect of peer model's food choices and eating behaviors on preschoolers' food preferences. *Child Dev* 51: 489-496.
 11. Ministry of justice regulations protect foreign meals. 2009. Ministry of justice directive No 672. <http://www.law.go.kr/lsSc.do?menuId=0&p1=&subMenu=1&nwYn=1&query=%EB%B3%B4%ED%98%B8%EC%99%B8%EA%B5%AD%EC%9D%B8&x=0&y=0#AJAX>
 12. Ministry of justice foreign protection rules. 2009. Ministry of justice directive No 492. <http://www.law.go.kr/lsSc.do?menuId=0&p1=&subMenu=1&nwYn=1&query=%EB%B3%B4%ED%98%B8%EC%99%B8%EA%B5%AD%EC%9D%B8&x=0&y=0#AJAX>
 13. The statistics Korea. 2010. http://kosis.kr/gen_etl/start.jsp?orgId=101&tblId=DT_1ED0001&conn_path=K1
 14. Ministry of justice foreign protection rules, the bylaws. 2009. Ministry of justice directive No 423. <http://www.law.go.kr/lsSc.do?menuId=0&p1=&subMenu=1&nwYn=1&query=%EB%B3%B4%ED%98%B8%EC%99%B8%EA%B5%AD%EC%9D%B8&x=0&y=0#AJAX>
 15. Rozin P. 1990. *The legacy of solomon asch: Essays in cognition and social psychology*. Lawrence Erlbaum, Hillsdale, NJ, USA. p 97-110.
 16. Yang IS, Lee BS, Cha JN, Han GS, Chae IS, Lee JM. 2003. *Foodservice in institutions*. Kyomunsa, Seoul, Korea. p 73.
 17. Chee KM. 2005. Research on health and nutritional status of inmates. Report of Ministry of Health and Welfare, Korea. p 1-5.
 18. Kim JS. 2005. Nutritional and health status of inmates. *PhD Dissertation*. Dankook University, Seoul, Korea. p 8.
 19. Park SS, Park MR. 2006. A comparison of eating habit, food intake and preference between juvenile delinquents and male high school students. *Korean J Nutr* 39: 392-402.
 20. Park HH. 2005. The study on the treatment improvement for foreign prisoners. *PhD Dissertation*. Chungnam National University, Chungnam, Korea. p 53-54.
 21. National human rights commission of Korea. 2005. *Survey on Undocumented Migrants in Detention Facilities of Korea*. Korea. p 141-144.
 22. Son YH. 1999. The study on the satisfaction level on the school. *MS Thesis*. Kangwon National University, Kangwon, Korea. p 62-68.
 23. Yi NY, Kwak TK, Lee KE. 2006. Set menu preferences of middle and high school students in school foodservice. *J Korean Diet Assoc* 13: 1-14.
 24. Lee YE. 1996. Measuring attitude and satisfaction of Yonsei university students towards contracted vs. rented university foodservices. *MS Thesis*. Yonsei University, Seoul, Korea. p 91-101.
 25. Choi JA. 2010. Attitude and satisfaction with secondary school foodservice in Cheongju area. *MS Thesis*. Chungbuk National University, Chungbuk, Korea. p 21-26.
 26. Park JY. 2006. Study on dietary patterns of foreign workers. *MS Thesis*. Dongguk University, Seoul, Korea. p 27-38, 50-56.
 27. Kim HJ. 2001. Evaluation of Korean and foreign student's satisfaction levels towards service quality of university residence hall foodservice. *MS Thesis*. Keimyung University, Daegu, Korea. p 67, 82-93.
 28. Koo NS, Kwon SJ, Lee KA, Ly SY. 2010. *Food and culture in the world*. Kyomunsa, Seoul, Korea. p 84, 190, 191.
 29. Kim JD. 2003. A study on the legal detention of the Korean immigration law. *MS Thesis*. Konkuk University, Seoul, Korea. p 47.
 30. Jang MA. 2004. Satisfaction to school food service and dietary behaviors of middle school students in Dae-gu. *MS Thesis*. Keimyung University, Daegu, Korea. p 9-36.
 31. Jun M, Min H. 2000. Study on effective methods for reducing leftovers in the food service business & industry. *Korean J Community Nutr* 5: 92-99.
 32. Lee HM. 2002. Comparisons of food habit and menu preference of male/female high school students for the school food service. *MS Thesis*. Kyunghee University, Seoul, Korea. p 35-38.
 33. Oh YM, Kim MH, Sung CJ. 2006. The study of satisfaction, meal preference and improvement on school lunch program of middle school boys and girls in Jeonju. *J Korean Diet Assoc* 12: 358-368.
 34. Lee KH. 2008. A study on satisfaction, menu preference of school food service and dietary habits in high school students. *MS Thesis*. Wonkwang University, Jeonbuk, Korea. p 25-41.
 35. Kim EM, Seo SH, Kwon KH, Lee MA, Hong SP, Lee EJ. 2010. Dining-out tendencies of foreign residents for meat dishes in Korea. *Korean J Food Culture* 25: 568-577.
 36. Son KR. 2005. Status of military food service system and satisfaction of soldiers on military food service. *MS Thesis*. Dankook University, Seoul, Korea. p 35.
 37. Jung JW. 1995. *Mongolia Manual*. Korea institute for international economic policy, Seoul, Korea. p 87.
 38. Seo KM. 2003. The cross-cultural research of phenomenal factors of food culture between Korean, Japanese and Chinese. *MS Thesis*. Kyonggi University, Gyeonggi, Korea. p 74-79.
 39. Kang WS. 2005. Research on the recognition and preference for kimchi of college students in Shanghai. *MS Thesis*. Yeungnam University, Gyeongbuk, Korea. p 21-22.
 40. Chin HR. 2007. A comparative study regarding Chinese's perception on Korean food. *MS Thesis*. Sejong University, Seoul, Korea. p 18-22.
 41. Na JK. 2008. A study on the localization models development for the Korean restaurants. *J Foodservice Manag Soc Korea* 11: 307-336.
 42. Kim YS, Lyu ES. 2005. Evaluation of patients' satisfaction with foodservice of mid-size hospitals in Busan area. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 32: 1153-1163.
 43. Yoon SJ. 2002. Traditional food of globalization, Now is when it blossoms. *Nutrition and Dietetics* 25: 12-17.
 44. Kweon SY, Yoon SJ. 2006. Recognition and preference to Korean traditional food of Chinese at Seoul residence. *Korean J Food Culture* 21: 17-30.
 45. Choi EN. 2010. Quality evaluation of university dormitory foodservice in Chungbuk province. *MS Thesis*. Chungbuk National University, Chungbuk, Korea. p 32.
 46. Han MJ, Yoon JY, Kim NY, Yoo YH. 2004. Satisfaction of meal and service quality in university foodservice institutions. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 20: 545-552.
 47. Jang MR. 1995. Nutrition service improvement for industrial foodservice operations. *PhD Dissertation*. Yonsei University, Seoul, Korea. p 58, 59.

48. Lee YJ. 2006. Importance & satisfaction of students on service quality of high school foodservice. *Korean J Food Culture* 21: 154-160.
49. Weon CH. 2000. University residence hall foodservice in Korea: Measuring customer perception levels towards service quality attributes. *MS Thesis*. Yonsei University, Seoul, Korea. p 54.
50. Song E. 2007. Effects of a quality assessment of university dormitory foodservice on the relationship intention toward the foodservice. *Korean J Food & Nutr* 20: 525-534.
51. Yang IS, Kang HS, Weon CH. 2000. Customer perception levels toward service quality attributes of university residence hall foodservice by importance-performance analysis. *Korean J Community Nutr* 5: 662-671.
52. An JH, Moon HK. 2008. Comparison of customer satisfaction by type of foodservice in a contract foodservice company. *J Korean Diet Assoc* 14: 114-126.
53. Park OJ, Park MK, Yang IS, Lee MJ. 2004. Exploratory case study for identifying detail attributes on the food taste & the menu in office foodservice of contract foodservice management company. *J Korean Diet Assoc* 10: 467-475.
54. Park HY. 2009. Foodservice quality evaluation of middle school and factor analysis on service satisfaction. *PhD Dissertation*. Sungshin Women's University, Seoul, Korea. p 3.
55. Lee AN. 2007. Through the taboo of the Mongolian folk. *ChungAng University Korea Institute of Cultural Heritage*. 12: 149-176.

(2012년 9월 10일 접수; 2013년 1월 23일 채택)