

초·중·고등학교 학생들의 전통음식에 대한 인식도 및 만족도 비교

김경미 · 권용석 · 김양숙 · 김기창 · 김 영*
농촌진흥청 국립농업과학원

The Awareness and Satisfaction Regarding Korean Traditional Foods in Elementary, Middle, and High School Students

Kyung Mi Kim, Yong Seok Kwon, Yang Suk Kim, Gi Chang Kim, Young Kim*
National Academy of Agricultural Science, RDA

Abstract

The objective of this study was to analyze the awareness and satisfaction regarding Korean traditional foods in elementary, middle, and high school students. In a survey of 1,030 students, 55.9% of the total respondents stated that traditional Korean food is 'Korean food that uses unique Korean recipes' ($p < 0.001$). In terms of awareness of traditional food, most middle and high school students responded that the mass media was the biggest influence, while elementary students said that their parents were the most pervasive influence. In terms of satisfaction with traditional food served in school, 13 menus had the highest popularity among elementary school students. Most elementary school students preferred Korean traditional foods compared to middle and high school students. The awareness and satisfaction regarding Korean traditional food in elementary, middle and high school students.

Key Words: Korean traditional food, awareness, satisfaction, elementary school students, middle school students, high school students

I. 서 론

경제발전과 맞벌이 부부의 증가, 핵가족화 및 서구화, 주거형태의 변화로 한국의 전통 식생활은 간편성과 편의성을 추구하게 되었다. 따라서 패스트푸드와 인스턴트식품의 소비가 증가하였고 이러한 변화는 특히 성장기에 있는 학생들의 식습관 및 식품기호에 많은 영향을 주어 아동 비만과 영양의 불균형 등을 초래하고 있다(Lee 2002; Oh 2003; Gang 등 2006; Cha 등 2007). 뿐만 아니라 아동들의 전통음식 인지도와 섭취빈도를 낮추는 요인이 되고 있다(Oh 2003; Gang 등 2006; Kang & Lee 2008). 따라서 이러한 문제점들로 인해 학생들이 올바른 식품선택을 할 수 있도록 가정에서 식생활 관리자인 어머니의 역할의 중요성과 영양, 건강, 문화적 의의가 포함된 식문화 영양교육의 필요성도 대두되고 있다(Gang 등 2006; Gang & Chyun 2006; Yang 등 2006; Kim 등 2011). 최근에는 한국 전통식의 과학적인 조리방식과 우수성이 인정받고 있으며 건강식으로 세계적으로 알려지고 있고, 외국인의 평가도 높아졌다(Kim 2005; Cha 등 2007).

전통음식은 우리민족이 예로부터 먹어온 음식으로 사계절이 뚜렷한 우리나라의 지역적 특성을 살리면서 고유한 식생활 문화로 발전 되어온 음식이다(Gang 등 2006). 최근 전통음식은 한국음식 세계화 추세에 맞추어 그 중요성이 부각되고 있을 뿐 아니라 식생활의 웰빙화에 따라 건강식으로 인식되고 있다(Moon 등 1998; Kim 2000; Chang 등 2004).

이와 같이 전통음식이 영양학적으로 균형이 잡혀있고 생활습관병을 예방할 수 있는 장점을 가지고 있음에도 불구하고 학생들의 전통음식 선호도가 저하되고 인스턴트 음식에 대한 기호가 높아지고 있다(Ro & Park 2001). 따라서 우리 전통음식을 자주 접할 수 있는 기회를 제공하고 전통음식에 대한 인지도와 기호도를 높임으로써 학생들의 미래 식문화 형성 및 건강증진을 위해서는 학교급식의 역할이 매우 중요하다.

또한, 국내 학교급식에 지역에서 생산되는 농산물을 공급하기 위한 법적, 제도적 노력들이 이루어지고 있다(Kim 등 2011). 이러한 노력들은 학생들에게 신선하고 믿을 수 있는 식재료를 제공함으로써 급식의 질적 향상과 안전성 확보는 물론 공동체 의식과 고유음식문화를 포함한 교육적 효과까지

*Corresponding author: Young Kim, National Academy of Agricultural Science, RDA, 30 Seohoro, Gwonseon-gu, Suwon, Gyeonggi, 441-853, Korea
Tel: 82-31-299-0470 Fax: 82-31-299-0454 E-mail: kimyoung@korea.kr

지 기대할 수 있을 것이다(Kang 등 2009). 그리고 지역 농업인은 지리적으로 가까운 인근 학교에 농산물 공급이 더 용이하며 안정적인 판로 확보에 도움이 될 수 있다. 최근 일부 지역에서는 지역에서 생산한 친환경 농산물을 학교급식에 공급하여 학생들의 급식 만족도 향상과 지역의 농산물 소비를 확대하는 사례가 증가하고 있다(Chang & Lee 2009; Kang 등 2009). 따라서 학교급식에 지역 농산물의 소비촉진과 학생들에게 전통음식의 선호도 및 만족도 향상을 위해 지역농산물을 활용한 전통음식 개발 및 응용이 필요하다.

이와 관련된 연구들을 살펴보면 청소년들과 초등학생들을 중심으로 한국 전통음식의 인식 및 선호도에 관한 연구(Oh 2005; Gang & Chyun 2006; Gang 등 2006; Kang & Lee 2008; Kim 등 2008; Oh & Han 2009), 전통음식문화와 관련된 교육 프로그램(Yang 등 2006; Cha 등 2007), 학교급식에서의 전통음식 이용 실태 및 활용에 관한 연구(Jung & Joen 2005; Ahn 등 2010; Kim 등, 2011), 식품 기호도에 관한 연구(Chung 2009; Chung & Cheon 2010) 등이 수행된 것으로 보고되었다. 그러나 대부분 초·중·고등학생을 각각 나누어 조사되었고 이들 세 집단을 비교하여 그 차이를 분석한 연구는 미흡한 것으로 나타났다(Jung & Jeon 2005; Oh 2005; Kang 등 2009). 따라서 본 연구는 7개 지역의 초·중·고등학생들 대상으로 전통음식에 대한 인식도와 현재 학교급식에 제공되고 있는 전통음식의 만족도를 조사하여 비교하고자 하였다. 이를 통해 학교급식의 지역농산물과 전통음식을 활용한 식단 개발을 위한 기초자료를 제공하고자 한다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사대상 및 조사기간

본 연구는 2010년 2월부터 4월까지 각각 7개 지역(서울특별시 양천구, 나주시, 순천시, 동해시, 구미시, 청송군, 합천군)의 초·중·고등학교를 각각 3개교씩 교육청의 추천을 받아 우편으로 설문조사를 실시하였다. 초등학교는 5학년, 중·고등학교는 2학년 각각 1반을 각 조사대상 학교에서 추천 받아 지정하여 선정하였고, 초등학생의 경우에는 설문문항의 이해를 도울 수 있도록 담임 선생님께 설문의 목적과 용어에 대

한 설명을 부탁드려 설문을 진행하였다. 지역 선정은 학교급식에 지역농산물 사용 비율이 30% 이상 또는 급식지원센터를 보유하고 있거나 학교급식과 지역농산물 연계가 활발히 이루어지는 사례 지역으로 잘 알려진 나주시, 순천시, 합천군을 선정하였다. 이 세 지역과의 지리적 위치(바다 인접지역, 내륙지역), 학생수, 지역 교육청의 협조 등을 고려하였다. 또한 도시형, 도농형, 농촌형 지역에 따라 학교급식의 농산물 공급체계가 달라질 수 있을 것을 고려하여 도시형의 대표로 서울특별시 양천구, 도농형으로 나주시, 순천시, 동해시, 구미시를 농촌형으로 합천군, 청송군으로 구분하여 최종 선정하였다. 특히 서울특별시 양천구를 선정 한 이유는 2008년 6월부터 13개 학교의 학교급식에서 강화군과 양해각서(MOU)를 통해 친환경 무농약 쌀을 공급 받은 것으로 나타나 본 연구의 조사 학교 지역으로 선정하였다(양천신문 2008). 설문대상지역의 학교 현황은 각 지역의 교육청 사이트에 제시된 자료를 토대로 정리하였으며(강원도 동해교육지원청 홈페이지 2009; 경상남도 합천군교육지원청 홈페이지 2009; 경상북도 구미교육지원청 홈페이지 2009; 경상북도 청송교육지원청 홈페이지 2010; 서울특별시 강서교육지원청 홈페이지 2010; 전라남도 나주교육지원청 홈페이지 2009; 전라남도 순천교육지원청 홈페이지 2009), <Table 1>에 제시하였다.

총 설문지는 1,600부를 배부하였고, 이 중 유효한 설문지인 1,030(64.4%)부를 대상으로 최종분석을 수행하였다.

2. 조사내용 및 방법

본 연구의 설문지의 문항은 여러 선행연구들을 참고하여 개발하였으며 수원에 소재하는 초·중·고등학교 학생 각각 15명을 대상으로 예비조사(Pilot test)를 실시하였으며, 설문지에서 부족한 부분을 수정·보완하여 본 설문조사를 수행하였다. 조사내용은 일반적인 사항(성별, 학교구분, 가족 구성원, 주거형태, 가정식사 준비여부) 5문항(Lee 2000; Oh 2003; Lee & Kim 2006; Yoon 2007), 전통음식에 대한 인식도(전통음식에 대한 정의, 한국전통음식에 대한 전반적인 선호도, 전통음식의 섭취빈도, 전통음식에 대한 관심도, 전통음식에 대해 관심을 갖게 된 계기) 5문항(Oh 2003, Lee & Kim 2006), 전통음식의 만족도(전통음식 메뉴별 만족도, 전

<Table 1> School Status of the survey area¹⁾

Region area	Elementary School			Middle School			High School		
	School	Class	Student	School	Class	Student	School	Class	Student
Cheongsong-gun, Gyeongsangbuk-do	9 ²⁾	66 ³⁾	1,137 ⁴⁾	6	20	335	4	18	395
Donghae-si, Gangwon-do	13	243	7,043	5	107	3,521	4	78	2,490
Gumi-si, Gyeongsangbuk-do	48	1,192	35,460	22	522	17,887	14	400	14,174
Hapcheon-gun, Gyeongsangnam-do	20	146	2,164	6	32	720	4	33	761
Naju-si, Jeollanam-do	22	244	5,036	11	80	1,898	8	85	2,020
Suncheon-si, Jeollanam-do	38	828	22,931	19	424	10,545	7	215	7,623
Yangcheon-gu, Seoul	29	1,085	33,745	16	625	24,398	4	129	4,753

¹⁾Excluding Private and Special schools, ²⁾School number, ³⁾Class number, ⁴⁾Student number

통음식 중 가장 좋아하는 음식, 전통음식 중 가장 선호하지 않는 음식, 전반적인 만족도) 4문항(Lee 2000, Yoon 2007)으로 구성하였다.

3. 통계처리

조사된 모든 자료는 SPSS Windows version을 사용하여 통계분석을 수행하였다. 명목 척도는 빈도분석(Frequency Analysis)을 실시하여 빈도 및 백분율을 구하였으며, 유의성 검증은 교차분석(χ^2 -test)을 수행하였다. 또한, 연속형 척도의 데이터는 기술통계분석(Descriptive analysis)을 실시하여 평균과 표준편차를 구하였다. 유의성 검증은 일원분산분석(One-way Anova)을 실시하였으며, 유의적인 차이가 있는 경우, 사후검정(Duncan's Multiple range comparison)을 실시하여 그룹간의 차이를 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 사항

본 연구의 조사대상자들의 일반적 사항은 <Table 2>와 같다. 성별은 남학생이 452명(43.9%), 여학생이 578명(56.1%) 이었고, 초등학교 501명(48.6%), 중학생 296명(28.7%), 고등학교 233명(22.6%)으로 조사되었다. 가족 구성원은 80.8%가 4~5명으로 구성되어 있었는데 이는 최근 연구(Kim 등 2011)의 핵가족이 전체 응답자의 83.3%인 것과 비슷한 분포를 보였다. 주거형태는 아파트 55.6%, 단독주택이 29.1%, 연립주택 및 빌라가 14.7%로 점차 아파트에 거주하는 비율이 높아지고 있다. 가정의 식사를 준비하는 사람은 어머니와 할머니(88.7%)가 대부분 담당하는 것으로 조사되었다.

2. 전통음식에 대한 인식도

전통음식에 대한 인식도를 알아보기 위해 전통음식에 대한 정의, 한국전통음식에 대한 전반적인 선호도, 전통음식의 섭취빈도, 전통음식에 대한 관심도, 전통음식에 대해 관심을 갖게 된 계기를 조사한 결과는 <Table 3>과 같다.

전통음식에 대한 정의는 초·중·고등학교별로 유의적으로 차이를 보였으며($p < 0.001$), '우리 고유의 조리법을 활용한 음식'(54.7~57.1%)이라고 응답한 비율이 가장 높았으며, '각 지방의 특산물을 이용한 향토음식'(20.0~32.2%)순으로 생각하고 있었다. 중·고등학생에 비해 초등학생은 전통음식을 '우리 고유의 조리법을 활용한 음식'이라고 더 많이 인식하고 있는 반면에 '각 지방의 특산물을 이용한 향토음식'이라는 항목에 대해서는 고등학생, 중학생, 초등학생 순으로 인식하는 비율이 높았다. Kim 등(2011)은 경기도 중학생들의 경우, '우리 전통 문화와 함께 발전 시켜온 한국의 요리'라고 응답한 학생의 비율이 가장 많았고 소수의 학생들이 '각 지방의 특산물 요리'라고 생각한다고 하여 본 연구 결과와는 차이를 보였다.

<Table 2> General characteristics of the subjects

Variables	n(%)	
Gender	Male	452(43.9)
	Female	578(56.1)
	Total	1,030(100.0)
Educational level	Elementary	501(48.6)
	Middle	296(28.7)
	High	233(22.6)
	Total	1,030(100.0)
Members of a family	2~3	106(10.4)
	4~5	825(80.8)
	≥6	90(8.8)
	Total	1,021(100.0)
House type	Detached house	300(29.1)
	Apartment	573(55.6)
	Row houses, Village	151(14.7)
	Others	6(0.6)
	Total	1,024(100.0)
Those who prepare meals	Mother	899(88.7)
	Grandmother	76(7.5)
	housekeeper	14(1.4)
	Father	25(2.5)
	Total	1,014(100.0)

한국전통음식에 대한 전반적인 선호도를 조사한 결과에서는 전체적으로 '좋아한다'라고 응답한 학생이 45.4%로 가장 많았고, 다음으로 '보통이다' 31.5%, '매우 좋아한다' 21.0%, '싫어한다' 1.5%, '매우 싫어한다' 0.7%의 순으로 나타났다. 경기지역의 중학생들의 전통음식에 대한 선호정도를 조사한 연구에서는 '약간 좋아한다'가 43.5%로 가장 높은 비율로 나타나(Kim 등 2008) 본 연구와 유사한 결과를 보였다. 특히, 초등학교, 중학교, 고등학교 순으로 전통음식을 매우 좋아하는 것으로 나타났고 전통음식을 매우 싫어하는 비율은 고등학생이 가장 높았는데 이는 통계적으로 유의한 차이를 보였다($p < 0.001$). Kim 등(2008)은 학생들이 학부모들에 비해 전통음식에 대한 선호도가 낮은 것은 전통음식을 섭취할 기회가 적고 익숙하지 않으며 즐겨먹지 않기 때문이라고 하였다. 따라서 전통음식을 아이들에게 자주 접할 수 있도록 학교 영양사와 어머니의 역할이 중요하다고 생각된다.

전통음식의 섭취빈도는 전체적으로 '평소에 먹지만 자주 먹는 편은 아니다'의 비율이 40.8%로 가장 높았으며 '명절 때 먹는다' 28.6%, '평상시에 자주 먹는다' 25.0%, '행사 때 먹는다' 4.6% 순으로 나타났다. 연령별로 조사한 연구(Kim 2008; Lee 2008)와 중학생을 대상으로 한 연구(Kim 등 2011)에서 64.7%가 명절 때 주로 섭취한다는 결과는 본 연구 결과와 차이를 보였다. 또한 선행된 전통음식 섭취빈도 조사에서 대부분 학생들이 한국전통음식은 특별한 날에 이용되는 특별한 음식으로 인식하기(Kim 등 2011) 보다는 평소에 먹는 음식으로 점차 인식이 바뀌고 있는 것으로 보인다.

<Table 3> The awareness of Korean traditional food

n(%)

Variables	Elementary School Student	Middle School Student	High School Student	Total	χ^2
The definition of traditional food					
Foods used Korean unique recipes	286(57.1)	162(54.7)	128(54.9)	576(55.9)	41.233***
Foods made from material available in Korea	93(18.6)	25(8.4)	22(9.4)	140(13.6)	
Cuisine using material in each region	100(20.0)	86(29.1)	75(32.2)	261(25.3)	
All the food in the usual easy-to-eat	13(2.6)	20(6.8)	5(2.1)	38(3.7)	
Others	9(1.8)	3(1.0)	3(1.3)	15(1.5)	
Total	501(100.0)	296(100.0)	233(100.0)	1,030(100.0)	
Overall preference of Korean traditional food					
Very good	134(26.7)	51(17.2)	31(13.3)	216(21.0)	35.890***
Good	214(42.7)	122(41.2)	132(56.7)	468(45.4)	
Natural	143(28.5)	116(39.2)	65(27.9)	324(31.5)	
Dislike	7(1.4)	6(2.0)	2(0.9)	15(1.5)	
Strongly dislike	3(0.6)	1(0.3)	3(1.3)	7(0.7)	
Total	501(100.0)	296(100.0)	233(100.0)	1,030(100.0)	
The frequency of consumption of traditional foods¹⁾					
Often eat in the usual	125(25.2)	79(26.8)	52(22.4)	256(25.0)	15.064ns
Do not eat very often.	212(42.7)	117(39.7)	89(38.4)	418(40.8)	
It's food for a national holiday	137(27.6)	83(28.1)	73(31.5)	293(28.6)	
It's eaten when the event	15(3.0)	14(4.7)	18(7.8)	47(4.6)	
Others	8(1.6)	2(0.7)	-	10(1.0)	
Total	497(100.0)	295(100.0)	232(100.0)	1,024(100.0)	
Interest in traditional foods²⁾					
Very interest	34(6.9)	17(5.8)	14(6.0)	65(6.3)	26.912**
Interest	134(27.0)	47(15.9)	59(25.3)	240(23.4)	
Natural	269(54.2)	170(57.6)	117(50.2)	556(54.3)	
Not interested	36(7.3)	42(14.2)	35(15.0)	113(11.0)	
Not at all interested	23(4.6)	19(6.4)	8(3.4)	50(4.9)	
Total	496(100.0)	295(100.0)	233(100.0)	1,024(100.0)	
Reason to take an interest in traditional foods³⁾					
Teachers and Dietitians	75(15.4)	41(14.2)	12(5.3)	128(12.8)	89.361***
Parents' education	140(28.8)	79(27.3)	49(21.5)	268(26.7)	
Book	98(20.2)	30(10.4)	15(6.6)	143(14.3)	
Media	112(23.0)	99(34.3)	126(55.3)	337(33.6)	
Others	61(12.6)	40(13.8)	26(11.4)	127(12.7)	
Total	486(100.0)	289(100.0)	228(100.0)	1,003(100.0)	

p<0.01, *p<0.001, ns,not significant

¹⁾Non-response (Elementary School Student: 4, Middle School Student: 1, High School Student: 1)

²⁾Non-response (Elementary School Student: 5, Middle School Student: 1)

³⁾Non-response (Elementary School Student: 15, Middle School Student: 7, High School Student: 5)

전통음식에 대해 어느 정도의 관심을 갖고 있는지에 대해 조사한 결과에서 초·중·고등학교별로 유의적인 차이가 있는 것으로 조사되었다(p<0.01). 전통음식에 ‘매우 관심이 있다’와 ‘관심이 있다’라고 응답한 비율이 초등학교생(33.9%), 고등학교생(31.3%), 중학생(21.7%) 순으로 차이를 보였으나 전체적으로 ‘보통이다’라고 응답한 학생이 54.3%로 가장 많았다. 따라서 초·중·고등학생 모두 전통음식에 대해 비교적 관심을 가지고 있는 것으로 나타났고 특히 초등학교생들이 전통음식에 대한 관심정도가 다소 높음을 알 수 있었다. 초등학교 학

생들을 중심으로 연구한 연구(Kang & Lee 2008)와 중학생들을 중심으로 한 연구(Kim 등 2011)의 연구에서도 전통음식의 대한 관심도는 보통이다가 가장 높은 비율로 조사되어 전통음식에 관심을 갖고 있는 학생이 관심이 없는 학생보다 많이 조사되어 본 연구와 동일한 결과를 나타내었다.

전통음식에 대해 관심을 갖게 된 계기에 대해서도 초·중·고등학교별간의 유의한 차이가 나타났(p<0.001). 초등학교생은 부모님을 통해 28.8%, 매스미디어를 통해 23.0%, 책을 통해 20.2%, 선생님과 영양사를 통해 15.4%순으로 전통음식

<Table 4> The satisfaction of each traditional food served in school foodservice

Menu ¹⁾	Elementary School Student	Middle School Student	High School Student	Total	F-value
Bap, Juk	3.96±0.93 ^a	3.93±0.88 ^a	3.66±0.89 ^b	3.88±0.92 ²⁾	9.06***
Guk, Jjigae	3.88±0.95 ^a	3.66±0.95 ^b	3.26±1.04 ^c	3.68±1.00	32.88***
Tang, Jeongol	4.06±0.92 ^a	3.76±0.96 ^b	3.38±1.07 ^c	3.82±1.00	39.15***
Bokkeum	3.97±0.92 ^a	3.74±0.89 ^b	3.29±1.01 ^c	3.75±0.97	42.83***
Jjim, Gui	4.41±0.77 ^a	4.01±0.89 ^b	3.73±1.01 ^c	4.14±0.91	53.29***
Jeon, Jeog	3.61±1.10 ^a	3.38±1.00 ^b	3.19±0.98 ^b	3.45±1.06	13.75***
Jorim	4.02±0.95 ^a	3.71±0.87 ^b	3.39±0.95 ^c	3.78±0.96	38.02***
Namul	3.33±1.08 ^a	3.20±0.98 ^{ab}	3.06±0.94 ^b	3.23±1.03	5.83**
Jangajji	3.33±1.13 ^a	3.16±1.00 ^{ab}	3.00±0.99 ^b	3.21±1.07	7.88***
Jeotgal	3.40±1.17 ^a	3.15±1.11 ^b	2.90±1.11 ^c	3.22±1.16	16.17***
Kimchi	4.01±0.99 ^a	3.62±1.04 ^b	3.44±1.00 ^b	3.77±1.04	29.19***
Tteok	4.29±0.87 ^a	3.90±0.88 ^b	3.55±1.05 ^c	4.01±0.96	55.06***
Hangwa	4.20±0.98 ^a	3.83±1.04 ^b	3.49±1.15 ^c	3.93±1.07	38.61***

Score: 5-Very satisfied, 3-Natural, 1-Very dissatisfied

¹⁾Reference was Korean menu Guide (농수산물유통공사 2009).

²⁾Mean±Standard Deviation, **p<0.01, ***p<0.001

^{a-c}Different superscript letters mean significantly different between groups at α=0.05 level by Tukey's multiple comparison.

의 관심을 부모님을 통해 갖게 되었다는 응답이 가장 많았다. 이는 Kang & Lee(2008)와 Gang 등(2006)의 연구에서 초등학생이 전통음식에 관심을 가지게 된 동기에 대해 부모님으로 부터가 31.7%의 가장 높은 비율로 나타난 것과 동일한 결과를 보였다. 그러나 중학생과 고등학생의 경우는 전통음식에 대한 관심을 매스미디어를 통해 갖게 되었다는 비율이 34.3%, 55.3%로 각각 가장 높았는데, 특히 고등학생의 응답 비율이 더 높았다. 중학생과 그의 학부모를 대상으로 한 연구(Yoon 2007)와 경기도 중학생을 대상으로 한 연구(Kim 등 2011)에서도 매스컴을 통해 관심을 갖게 되었다는 응답이 가장 높게 나타나 본 연구 결과와 일치하였다. 또한 학교에서의 교육, 즉 선생님과 영양사를 통해서 전통음식에 대한 관심을 갖게 되는 비율에 있어서도 고등학생(5.3%), 중학생(14.2%), 초등학생(15.4%)순으로 낮게 조사되어 학교교육을 통해서 관심을 갖게 되는 경우가 많지 않음을 알 수 있었다.

이상과 같이 매스미디어를 통해 전통음식에 대해 관심을 갖게 되는 비율이 높은 이유는 가족의 형태가 변화되고 어머니의 사회진출이 증가함에 따라 가정에서 부모님으로부터 학생들의 전통음식에 대한 지식을 습득하고 맛을 경험하게 되는 기회가 줄어들기 때문이라고 생각된다(Kim 등 2008). 뿐만 아니라 중·고등학생이 되면서 늦은 귀가로 부모님과 대화 시간이 줄어들고 학교에서는 입시 위주의 교육이 우선되는 등의 이유로 여겨진다. 따라서 학생들이 학교나 신뢰성 있는 교육기관이 아닌 매스미디어를 통해 전통음식에 대한 정보를 습득할 경우 검증되지 않은 부정확한 정보들로 전통음식에 대한 잘못된 인식을 갖게 될 수도 있다. 이에 학교에서는 학생들의 전통음식에 대한 관심을 고조시키고 전통음식에 대한 우수성 등을 다양한 프로그램과 체계적이며 지

속적인 교육이 필요할 것이다. 또한 학생들에게 전통음식을 접하게 되는 매개체로서의 역할을 수행할 수 있는 학교급식을 통해 전통음식을 자주 접할 수 있도록 하고 급식월보나 식당과 교실에 급식게시판을 설치하여 급식에 제공되는 전통음식을 소개하여 학생들의 관심을 유발시킬 수 있도록 적극 활용할 필요가 있을 것으로 생각된다.

3. 학교급식에서의 전통음식에 대한 만족도

1) 학교급식에서 제공되는 전통음식 메뉴별 만족도

초·중·고등학교별로 학교급식에서 제공되는 전통음식 메뉴에 대한 만족도를 비교해보기 위해 전통음식을 밥·죽류, 국·찌개류, 탕·전골류, 볶음류, 찜·구이류, 전·적류, 조림류, 나물류, 장아찌류, 젓갈류, 김치류, 떡류, 과정·음청류 등 13가지로 나누어 조사하였다. 음식군별의 만족도는 Likert의 5점 척도를 사용하여 '매우 만족하다' 5점, '만족하다' 4점, '보통이다' 3점, '불만족하다' 2점, '매우 불만족하다' 1점으로 구분하였으며 점수가 높을수록 만족도가 높은 것을 의미한다. 그 결과, <Table 4>에 나타난 바와 같이 13개 음식군에서 초·중·고등학교간에 유의적 차이를 나타내었다(p<0.01). 13개의 음식군 모두 초등학생이 중·고등학생보다 높은 만족도를 보였고 특히 고등학생이 가장 낮은 만족도를 보였다. 만족도 점수가 4점 이상을 보인 음식군을 살펴보면, 초등학생은 찜·구이류(4.41점), 떡류(4.29점), 과정·음청류(4.20점), 탕·전골류(4.06점), 조림류(4.02점), 김치류(4.01점), 중학생은 찜·구이류(4.01점)가 있었고 고등학생은 4점 이상 점수를 받은 음식군이 없었다. 이와 같은 결과로 보아 학교급식에서 제공되고 있는 전통음식 메뉴에 대한 만족도는 초등학생이 가장 높으며 교과과정이 높아질수록 만족도가 낮은 것으로 생각된다. 이는 이전의 결과<Table 2>에

<Table 5> The favorite of traditional food¹⁾

n(%)

Menu ²⁾	Elementary School Student	Middle School Student	High School Student	Total	χ^2
Bap, Juk, Myeon	138(27.6)	102(34.6)	18(19.7)	285(27.8)	41.766*
Guk, Jjigae	28(5.6)	19(6.5)	12(5.2)	59(5.8)	
Tang, Jeongol	33(6.6)	15(5.1)	18(7.9)	66(6.5)	
Jjim, Gui	107(21.4)	48(16.3)	66(28.8)	221(21.6)	
Namul	2(0.4)	6(2.0)	3(1.3)	11(1.1)	
Jorim	29(5.8)	21(7.1)	18(7.9)	68(6.6)	
Jeon, Jeog	7(1.4)	9(3.1)	8(3.5)	24(2.3)	
Bokkeum	14(2.8)	7(2.4)	10(4.4)	31(3.0)	
Kimchi	23(4.6)	8(2.7)	6(2.6)	37(3.6)	
Tteok	57(11.4)	29(9.9)	25(10.9)	111(10.9)	
Hangwa, Eumcheong	54(10.8)	24(8.2)	14(6.1)	92(9.0)	
Jangajji, Jeotgal	8(1.6)	6(2.0)	4(1.7)	18(1.8)	
Total	500(100.0)	294(100.0)	229(100.0)	1,023(100.0)	

*p<0.05

¹⁾Non-response (Elementary School Student: 1, Middle School Student: 2, High School Student: 4)

²⁾Reference was Korean menu Guide (농수산물유통공사 2009).

서 나타난 전통음식에 대한 선호도와 관심도가 관련이 있을 것으로 생각된다. 전통음식 중 전체 평균이 4.14점으로 찜·구이류가 가장 높은 만족도를 보였으며 그 다음으로는 4.01점으로 떡류의 만족도가 높은 반면에 나물류, 젓갈류, 장아찌류가 각각 3.23점, 3.22점, 3.21점으로 만족도가 낮았다. 이와 같은 결과로 보아 학생들이 나물류와 젓갈류 및 장아찌류 등의 발효·저장 식품을 대체로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 특히 국내 및 미국의 학교급식에서 채식메뉴를 선택하는 학생들의 비율이 낮은 것으로 조사되었으며(Lee 등 2001; Lee 등 2005), 이는 육식중심의 서구화된 식생활이 하나의 원인으로 생각될 수 있다(Chung 등 2006). 식습관은 어릴 때부터 형성되는 것으로 성장기 및 성인기의 건강상태로 이어지기 때문에 학생들의 채소류에 대한 만족도를 높일 수 있는 다양한 조리법 응용과 새로운 레시피 개발이 필요할 것으로 사료된다. 또한 젓갈류와 장아찌류는 과도한 소금의 사용으로 염분의 함량이 높을 뿐 아니라 해산물을 발효시킨 젓갈 특유의 냄새 등이 학생들의 만족도를 떨어뜨릴 수 있어 품질 개선이 필요하다. 한편, 한과는 우리나라 전통과자로 찹쌀을 주재료로 하여 첨가물이 들어가지 않는 천연식품이다. 그러나 한과의 크기가 너무 커서 먹기가 불편하며 기름에 팽화시켰을 뿐 아니라 설탕, 물엿에 집착하기 때문에 열량이 높다. 따라서 한과의 크기 조절, 저열량화, 집착액의 다양화 등의 개선이 필요할 것으로 보인다. 떡 또한 다양한 재료를 이용하여 간편하게 먹을 수 있도록 개별포장화 한다면 학교급식에서 후식으로 많이 이용될 수 있는 전통음식으로 생각된다.

2) 급식에서 제공된 전통음식 중 가장 좋아하는 음식
급식에서 제공된 전통음식 중 가장 좋아하는 음식의 종류

에 대한 결과는 <Table 5>에 나타내었으며 초·중·고등학교별로 유의적인 차이가 있었다(p<0.05). 먼저 초등학교는 밥·죽·면류 27.6%, 찜·구이류 21.4%로 높은 비율을 보였으며, 나물류가 0.4%의 낮은 비율로 나타났다. 또한, 중학교의 경우에도 밥·죽·면류가 34.6%로 가장 높은 비율로 나타났으며, 나물류, 장아찌·젓갈류가 2.0%로 가장 낮은 비율로 조사되었다. 고등학교는 초등학교와 같이 찜·구이류가 28.8%로 가장 높았고, 장아찌·젓갈류가 1.4%의 가장 낮았다. 이와 같은 결과로 보아 대부분 학생들은 밥·죽·면류와 찜·구이류를 가장 좋아하는 것으로 보인다.

3) 급식에서 제공된 전통음식 중 가장 선호하지 않는 음식
급식에서 제공된 전통음식 중 가장 선호하지 않는 음식의 종류에 대한 결과는 <Table 6>과 같으며, 유의적인 차이가 있는 것으로 조사되었다(p<0.001). 초등학교의 경우, 나물류(25.8%), 장아찌·젓갈류(20.1%), 국·찌개류(18.0%)를 많이 남기는 것으로 나타났으며 중학생은 나물류(33.9%), 국·찌개류(20.8%), 장아찌·젓갈류(18.0%)를 많이 남기는 것으로 조사되었다. 반면에 고등학교는 국·찌개류(26.6%), 나물류(24.9%), 장아찌·젓갈류(14.6%)를 많이 남긴다고 하였는데 전체적으로 나물류, 국·찌개류, 장아찌·젓갈류를 가장 많이 남기는 것으로 보인다. 남기는 음식 중에서 국·찌개류는 앞서 기호도 결과에서와는 차이를 보였는데 이는 국·찌개류가 국물이 있어 양적인 문제로 잔반량이 많을 것으로 생각된다.

4) 전통음식의 전반적인 만족도

학교급식에서 제공되는 전통음식의 전반적인 만족도를 알아 본 결과는 <Table 7>에서 나타난 바와 같이 전체 응답자

<Table 6> The non-favorite of traditional food¹⁾

n(%)

Menu ²⁾	Elementary School Student	Middle School Student	High School Student	Total	χ^2
Bap, Juk, Myeon	21(4.3)	3(1.0)	6(2.5)	30(3.0)	69.411***
Guk, Jjigae	88(18.0)	60(20.8)	62(26.6)	210(20.8)	
Tang, Jeongol	18(3.7)	16(5.5)	7(3.0)	41(4.1)	
Jjim, Gui	13(2.7)	8(2.8)	15(6.4)	36(3.6)	
Namul	126(25.8)	98(33.9)	58(24.9)	282(27.9)	
Jorim	10(2.0)	2(0.7)	5(2.1)	17(1.7)	
Jeon, Jeog	63(12.9)	23(8.0)	8(3.4)	94(9.3)	
Bokkeum	12(2.5)	10(3.5)	15(6.4)	37(3.7)	
Kimchi	19(3.9)	12(4.2)	19(8.2)	50(5.0)	
Tteok	6(1.2)	1(0.3)	3(1.3)	10(1.0)	
Hangwa, Eumcheong	14(2.9)	4(1.4)	1(0.4)	19(1.9)	
Jangajji, Jeotgal	98(20.1)	52(18.0)	34(14.6)	184(18.2)	
Total	488(100.0)	289(100.0)	233(100.0)	1,010(100.0)	

***p<0.001

¹⁾Non-response (Elementary School Student: 13, Middle School Student: 7)

²⁾Reference was Korean menu Guide (농수산물유통공사 2009).

의 73.8%가 만족한다고 하여 만족하지 않는다는 응답 24.0%에 비해 3배 정도 많은 응답율을 보였다. 초등학생 및 중학생을 대상으로 조사한 연구(Lee 2000; Kim 등 2011)에서는 만족하다가 각각 66.7%, 67.3%로 본 연구 결과 보다는 낮은 분포를 보였다. 전통음식의 만족도가 초·중·고등학교간의 유의적 차이를 보였는데(p<0.001) 초등학생 84.0%, 중학생 73.3%, 고등학생 52.4%로 초등학생의 만족도가 가장 높았다.

전통음식이 만족스러운 이유로는 초·중·고등학교간의 유의적 차이는 없었으며 전체적으로 ‘맛이 있기 때문에’ 37.4%, ‘건강에 도움이 된다고 생각해서’ 21.8%, ‘영양이 풍부해서’ 16.3%, ‘우리의 전통음식이기 때문에’ 12.9% 순으로 나타나 맛이 있기 때문에 만족한다는 응답이 가장 많았다. Kim(2000)과 Oh(1995)의 연령별과 고등학생을 대상으로 조사한 결과에서는 우리 고유의 음식이기 때문에 가장 높은 응답률을 나타냈으며 초등학생을 대상으로 한 연구(Lee 2008)에서는 우리 입맛이 맞아서 43.0%, 맛이 좋아서 32.2% 순으로 나타나 본 연구 결과와는 차이를 보였다. Kim 등 (2011)은 학교에서 제공되는 한국 전통음식에 대해 만족하는 가장 큰 이유는 맛이 좋기 때문이라고 보고하였는데 이는 본 연구 결과와 일치하였다.

제공된 전통음식이 만족스럽지 못한 이유로는 전체 응답자의 66.5%가 ‘맛이 없기 때문에’라고 응답하였는데 초등학생을 대상으로 조사한 연구(Oh 2003)와 중학생을 대상으로 한 연구(Kim 등 2011)에서도 맛이 없기 때문의 응답이 가장 많이 나타나 본 연구 결과와 일치하였다. 이와 같은 결과로 보아 초·중·고등학생 모두 전통음식의 맛에 따라 만족하고 만족스러워하지 않는 것으로 여겨지며 앞으로 전통음식의 만족도를 더 높이기 위해서는 맛의 향상을 위해 조리법

의 다양화 및 새로운 레시피 개발로 전통음식의 맛을 향상시켜야 할 것으로 보인다.

본 연구가 전국의 학생들의 의견을 반영할 수 없었다는 한계점이 있었으며 앞으로 사회 변화와 함께 학생들의 전통음식에 대한 인식, 선호도 및 기호도, 만족도가 변화할 것으로 예상되기 때문에 지속적으로 체계적인 연구가 필요할 것으로 사료된다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 도시형, 도·농형, 농촌형의 초등학교 및 중·고등학교 학생 1030명을 대상으로 설문조사를 수행하였으며, 그 결과는 다음과 같다.

1) 조사대상자의 일반적 사항은 여학생이 남학생보다 더 많았고 초등학생이 501명(48.6%)으로 가장 많았다. 주거형태는 아파트에 거주하는 학생이 573명(56.0%)으로 가장 많았으며 가족 구성원의 수는 4~5명이 825명(80.8%)으로 가장 많은 것으로 조사되었다. 가정의 식사를 준비하는 사람의 경우에는 어머니가 899명(88.7%)으로 가장 높았다.

2) 전통음식의 정의에 대한 교차분석 결과 유의적으로 나타났다(p<0.001), 중·고등학생에 비해 초등학생은 전통음식을 ‘우리 고유의 조리법을 활용한 음식’이라고 더 많이 인식하고 있는 반면에 ‘각 지방의 특산물을 이용한 향토음식’이라는 항목에 대해서는 고등학생, 중학생, 초등학생 순으로 인식하는 비율이 높았다.

한국전통음식에 대한 전반적인 선호도는 ‘좋아한다’는 항목이 모든 학생들이 가장 높은 비율로 조사되었다. 전통음식에 대한 관심도의 경우에는 전체적으로 유의적인 차이가 있는 것으로 조사되었으며(p<0.01), ‘보통이다’가 전체학생의

<Table 7> Overall satisfaction of traditional food served in school food service

n(%)

Variables	Elementary School Student	Middle School Student	High School Student	Total	χ^2
Satisfaction.	421(84.0)	217(73.3)	122(52.4)	760(73.8)	88.860***
Dissatisfaction	72(14.4)	67(22.6)	108(46.4)	247(24.0)	
Unknown	8(1.6)	12(4.1)	3(1.3)	23(2.2)	
Total	501(100.0)	296(100.0)	233(100.0)	1,030(100.0)	
Reason of satisfaction					
Traditional food in Korea	57(13.5)	31(14.3)	10(8.2)	98(12.9)	12.270 ^{ns}
The taste	153(36.3)	77(35.5)	54(44.3)	284(37.4)	
It is rich in nutrition	63(15.0)	41(18.9)	20(16.4)	124(16.3)	
Beneficial to health	90(21.4)	46(21.2)	30(24.6)	166(21.8)	
Weight control	6(1.4)	2(0.9)	1(0.8)	9(1.2)	
It is often eaten at home	7(1.7)	2(0.9)	1(0.8)	10(1.3)	
Others	45(10.7)	18(8.3)	6(4.9)	69(9.1)	
Total	421(100.0)	217(100.0)	122(100.0)	760(100.0)	
Reason of dissatisfaction¹⁾					
There is no taste	40(64.7)	42(63.8)	81(73.3)	163(66.5)	5.851 ^{ns}
There is so much	3(4.3)	2(2.9)	4(3.3)	9(3.7)	
It is unsanitary	4(4.3)	1(1.4)	3(3.3)	8(3.3)	
No beneficial to health	9(9.5)	6(8.7)	5(5.0)	20(8.2)	
To put on weight	2(1.7)	4(5.8)	2(3.3)	8(3.3)	
It is often eaten at home	3(2.6)	2(2.9)	1(1.7)	6(2.4)	
Others	11(12.9)	10(14.5)	10(10.0)	31(12.7)	
Total	72(100.0)	67(100.0)	106(100.0)	245(100.0)	

***p<0.001, ^{ns} not significant

¹⁾Non-response (High School Student: 2)

50% 이상으로 가장 높은 비율로 나타났다. 또한, 전통음식에 대해 관심을 갖게 된 계기에서는 초등학교는 ‘부모님의 교육’이 28.8%로 가장 높은 응답을 보였다.

3) 학교급식에서 제공되는 전통음식에 대한 만족도는 전통음식을 13개의 음식군으로 나누어 조사한 결과 모든 항목이 유의적인 것으로 나타났으며(p<0.01) 모든 메뉴에서 초등학교생이 가장 높은 선호도를 나타내었다. 급식에서 제공된 전통음식 중 가장 좋아하는 음식의 종류는 전체적으로 유의적인 차이가 있었으며(p<0.05), 초등학교와 고등학교는 찜, 구이가 가장 높은 비율을 보였으며 중학교는 면류가 19.0%로 가장 높은 비율로 나타났다. 나물류와 장아찌·젓갈류가 2.0%로 두 항목 모두 중학교 집단에서 가장 낮은 비율로 조사되었다.

4) 전반적으로 학교급식에서 제공된 전통음식은 73.8%의 높은 만족도를 보였으며, 특히 초등학교생이 중·고등학생들보다 높은 것으로 나타났다. 제공된 전통음식이 만족스러운 이유로는 학생 모두 ‘맛이 있기 때문에’라고 응답하였고 제공된 전통음식이 만족스럽지 못한 이유로는 ‘맛이 없기 때문에’라고 조사되었다.

본 연구의 결과를 종합해보면 한국의 전통음식의 경우, 초등학교생들의 선호도가 가장 높았으며, 중학교, 고등학교 순으로 선호도가 높은 것으로 조사되었다. 따라서 중학교와 고등학교는 전통음식에 대한 홍보 및 식생활 교육을 좀 더 적극

적으로 실시하여 전통음식의 인식도와 만족도를 높여야 할 것으로 사료된다.

연구의 한계점으로는 연구 대상 학교의 경우, 일부지역을 중심으로 연구를 수행하였기 때문에 전국의 모든 학교의 학생들의 의견을 반영하지 못했다는 점을 들 수 있다. 앞으로의 연구에서는 이러한 부분을 개선하기 위해 국민건강영양조사나 가계조사 등과 같이 국민 전체를 대표할 수 있는 조사가 필요할 것으로 보인다.

향후의 연구에서는 맛과 영양을 고려한 학교급식 식단 개발과 함께 급식계시판을 통한 전통음식에 대한 홍보 및 스토리텔링을 통한 흥미 유발과 함께 특별활동 시간 등을 활용한 전통 조리실습과 같은 다양한 프로그램 개발이 필요할 것으로 생각된다.

감사의 글

본 연구는 농촌진흥청 2010년도 연구개발사업의 지원(과제번호: PJ006965)에 의해 수행되었으며, 이에 감사드립니다.

■ 참고문헌

Ahn GD, Song KH, Lee HM. 2010. Utilization status and efforts to increase usage of traditional foods in school lunch

- according to dietitians' preference. *Korean J. Community Nutrition*, 15(4):550-559
- Cha JA, Yang IS, Lee SJ, Chung LN. 2007. Effect-evaluation of Korean traditional food culture education program for the elementary schoolers. *Korean J. Food Culture*, 22(4):383-392
- Chang HJ, Yang IS, Chung L, Shin SY. 2004. The study on the present status of overseas and domestic tourism products focusing on traditional foods. *Korean J. Food Culture*, 19(4):392-398
- Chung HJ. 2009. A study on the children's eating habits and food preference - focused on staple food and side dishes -. *Korean J. Food Culture*, 24(6):631-640
- Chung HJ, Cheon HS. 2010. A study on infant, schoolchild, and adolescent groups' food preference according to sex - seoul and Gyoung-gi (Incheon) area -. *The Korean J. Community Living Science*, 21(4):457-467
- Chang HS, Lee MJ. 2009. The perception for management of school foodservice using of environmentally friendly agricultural products of elementary school children's mothers in Gunsan. *Korean J. Community Nutrition*, 13(6):867-878
- Chung SJ, Kang SH, Song SM, Ryu SH, Yoon JH. 2006. Nutritional quality of Korean adults consumption of lunch prepared at home, commercial places, and institutions: Analysis of the data from the 2001 National Health and Nutrition Survey. *The Korean J. Nutrition*, 39(8):841-849
- Gang MS, Chyun JH. 2006. A study on the perception and the knowledge of the Korean traditional food in the elementary schoolchildren of Incheon. *Korean J. Food Culture*, 21(2):107-115
- Gang MS, Lee EH, Chyun JH. 2006. A study on the Korean traditional food consumption of the elementary schoolchildren in urban and rural area. *Korean J. Food Culture*, 21(4):357-365
- Jung LH, Joen ER. 2005. A study on the utilization of Korean traditional food in Gwangju and Jeonnam area dietitians - For the elementary, middle and high schools -. *J. Korean Home Economics Association*, 43(9):1-11
- Kang HY, Jung EH, Rhi SG. 2009. Food materials for school foodservices on high-quality products, local products and fresh-cut products. *Korean J. Community living science*, 20(3):397-411
- Kang JH, Lee KA. 2008. The perception, preferences, and intake of Korean traditional foods of elementary school students -Focusing on kimchi, tteok and eumcheong varieties-. *Korean J. Food Culture*, 23(5):543-555
- Kim JH, Lee JE, Yoon JH, Lim YS, Yoo JY, Jung IK. 2008. Perceptions of Korean traditional foods by junior high school students and their parents in Gyeonggi province of Korea. *The Korean J. Community Living Science*, 19(1):63-74
- Kim JS. 2005. Universalizing Korean food. *Korean J. Food Culture*, 20(5):499-507
- Kim JS. 2008. The study of recognition and preference investigation by age of Korean traditional food. Masters degree thesis, Kosin University. pp. 1-76
- Kim MH, Choi MK, Kim MW, Eom, AY. 2011. A Study on the recognition and the preferences for traditional Korean food served at the middle school good service in the Gyeonggi area. *Korean J. Food & Nutr.*, 24(1):54-64
- Kim SM. 2000. Attitude of the university students in the Kyungbook area on the traditional food (I)-The evaluation, the utilization and the life style-. *Korean J. Food Coodery Sci.*, 16(1):27-35
- Kim Y, Kim YS, Hyun YH. 2011. A Study on the local farmers' perceptions toward the use of local food for school meals. *Journal of Agricultural Extension & Community Development*, 18(3):569-590
- Lee BS. 2008. Perception and preference on Korean traditional foods-Comparison by generation, focusing on the Busan region. Masters degree thesis, Youngsan University. pp. 1-95
- Lee HN. 2000. The consciousness and preference on Korean traditional foods by male and female middle school students. Masters degree thesis, Korea University. pp. 1-61
- Lee H, Lee K, Shanklin CW. 2001. Elementary students' food consumption at lunch does not meet recommended dietary allowance for energy, iron and vitamin A. *J. Am. Diet Assoc.*, 101(9):1060-1063
- Lee KE, Hong WS, Kim MH. 2005. Food preferences on vegetarian menus Served at middle and high schools. *J Korean Dietetic Association*, 11(3):320-330
- Lee MY. 2002. A study on elementary school children's consciousness and preference of Korean traditional food and fast food. Masters degree thesis, Inha National University. pp. 1-77
- Moon SJ, Yoon HJ, Kim JY, Lee YJ. 1998. A factor analysis on the value system of convenience foods by Korean college students. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 15(4):327-337
- Oh HS. 2005. A Survey on the perception of the four characteristics of some Korean dishes among Korean children and adolescents. *The Korean J Community Living Science*, 16(3):3-15
- Oh MY. 1995. Consciousness and preference on Korean traditional foods. Masters degree thesis, Hanyang University. pp. 1-103
- Oh NY, Han MJ. 2009. A study on the perception of Korean traditional food by middle school students in Seoul.

- Korean J. Food Culture, 24(4):359-365
- Oh YS. 2003. A study on students' awareness and preference for Korean traditional food at elementary school. Masters degree thesis, Sunchon National University. pp. 1-74
- Ro HK Park J. 2001. Grade and gender different in dietary behavior, food preference and perception about body image of 4,5 and 6th grade students in elementary school. Korean Journal of Dietary Culture, 16(2):158-169
- Yang IS, Chung HK, Chang MJ, Cha JA, Lee SJ, Chung LN, Park SH, Cha SM . 2006. Development of the educational program for Korean traditional food culture for the elementary students. J. Korean Dietetic Association, 12(2):127-145
- Yoon JH. 2007. The perception on Korean traditional foods in junior high school students and their parents in Gyeonggi provine. MS thesis, Chung-Ang University
- 강원도 동해교육지원청 홈페이지. 2009. <http://www.kwthe.go.kr/>
- 경상남도 합천군교육지원청 홈페이지. 2009. http://www.gnhce.go.kr/new/education/sc_info.html
- 경상북도 구미교육지원청 홈페이지. 2009. <http://www.kbgmed.go.kr/>
- 경상북도 청송교육지원청 홈페이지. 2009. <http://www.csed.go.kr/>
- 농림수산식품부 농수산물유통공사. 2009. Korean menu Guide (한식메뉴 외국어 표기 길라잡이). 농수산물유통공사. 서울
- 서울특별시 강서교육지원청 홈페이지. 2009. <http://www.sengs.go.kr/main/index.jsp>
- 양천신문 2008. http://www.ycnews.kr/sub_read.html?uid=220
- 전라남도 나주교육지원청 홈페이지. 2009. <http://www.najued.go.kr/>
- 전라남도 순천교육지원청 홈페이지. 2009. <http://www.sce.go.kr/>
-
- 2012년 4월 6일 신규논문접수, 11월 2일 수정논문접수, 2013년 3월 15일 수정논문접수, 4월 18일 채택