교육학석사학위논문

김포지역 중학생의 급식 만족도 및 기호도에 관한 연구

A Study of Middle School Students’ Meal Satisfaction and Preferences in Gimpo area

인하대학교 교육대학원

영양교육전공

백선희
교육학석사학위논문

김포지역 중학생의 급식 만족도 및 기호도에 관한 연구

A Study of Middle School Students’ Meal Satisfaction and Preferences in Gimpo area

2011년 2월

지도교수 전 종희

이 논문을 석사학위 논문으로 제출함.
본 논문을 백선희의 석사학위 논문으로 인준함.

2011년 2월

주심(인)
부심(인)
부심(인)
국문 초록

김포지역 중학생의 급식 만족도 및 기호도에 관한 연구

인하대학교 교육대학원 영양교육전공
백선희

본 연구는 김포지역 중학생의 학교급식 만족도와 음식 기호도를 조사, 분석함으로써 학교급식의 질 향상과 학생의 전반적인 심신 발달을 도모하고, 영양교육의 기초자료를 제공하는 데 그 목적이 있다. 김포지역에 위치한 직영급식을 실시하고 있는 남녀공학 중학교의 남학생 263명, 여학생 238명을 대상으로 학교급식 만족도와 메뉴 기호도에 관한 설문을 실시하였으며, 그 결과는 다음과 같다.

중학생의 학교급식에 대한 만족도는 '매우만족'과 '만족'이 64.7%로 대체적으로 학교급식에 만족하고 있으며 남학생 68.8%, 여학생 60.1%로 p<0.01수준에서 남학생이 여학생보다 급식에 대한 만족도가 더 높은 것으로 나타났다. 학년에 따른 급식 만족도는 p<0.001수준에서 유의적인 차이를 보였다. '매우만족'과 '만족'이 1학년은 81.7%, 2학년은 79%, 3학년은 34.3%로 급식에 대해 3학년의 만족도가 현저하게 낮음을 알 수 있었다. 가족형태에 따른 만족도에서는 '매우만족'과 '만족'이 학기별로는 66.1%, 확대가족 56.1%로 가족형태에 따른 만족도의 차이는 없는 것으로 나타났다.

초등학교 급식과 비교했을 때 전반적으로 66%의 학생들이 중학교의 급식에 만족하고 있었으며, 13.4%의 학생들이 불만족하는 것으로 나타났다. 만족하는 이유로는 '메뉴의 다양성'을 가장 높게 선택하였으며, '기호도의 반영', '1인양'의 순으로 나타났으며, 불만족한 이유로도 '메뉴의 다양성', '위생
적이지 못해서’, ‘기호도의 반영’, ‘1인장’의 순으로 나타나 만족하는 이유와 불만족하는 이유가 다르지 않음을 알 수 있었다.

음식에 대한 기호도 조사에서는 가족형태에 따라서 차이가 없었지만 성별과 학년에 따라서는 모든 항목에서 기호도의 차이를 나타냈다. 성별에 따라서는 여학생보다 남학생의 기호도가 높게 나타났으며, 학년별로는 1,2학년보다 3학년의 기호도가 매우 낮게 나타났다. 일반적으로 학생들은 비법밥, 카레라이스 등 일품요리에 대한 기호도가 높았으며, 생선과 채소를 이용한 음식보다는 육류요리 음식에 대한 기호도가 높게 나타났다.

본 연구 결과 학교급식에 대한 만족도는 여학생보다 남학생이 높게 나타났으며, 음식에 대한 기호도 또한, 남학생의 선호도가 더 높게 나타났다. 또한 학년이 높아질수록 급식에 대한 만족도가 낮게 나타났다. 여학생의 급식에 대한 만족도를 높이기 위해서 여학생의 기호도를 고려한 다양한 식단 개발이 필요하며, 음식의 양, 맛, 위생 등에 대한 전반적인 개선을 통해 학생들이 급식을 메밀 밥식 식단의 반복으로 느끼지 않도록 하는 노력을 필요하다고 생각된다. 그러나 현재 아이들의 입맛은 자급적인 음식과, 인스턴트식품에 걸들여져 있다. 학교급식의 만족도를 높이기 위해 아이들의 입맛에 맞춘 급식을 제공하는 일은 지연해야 할 것이다. 학교급식이 단지 학생들에게 한끼의 식사만을 제공하는 것이 아니라 교육의 일환으로 성장기 학생들에게 필요한 영양식을 제공하고 있다는 것을 알리는 것이 중요하다고 생각된다. 이를 위해 학생들에게 학교 홈페이지와 정기 간행물을 이용해 영양지식 및 급식에 대한 홍보를 하며, 영양교육 수업을 통해 지속적인 식생활교육이 이루어져야 할 것이며, 이런 제도가 정착되면 학생들의 만족도를 높이고 절적으로 개선된 학교급식을 만들어 가는데 도움이 될 것이다.

- 2 -
목차

국문초록 ............................................................................................................................ i
목차 .................................................................................................................................... iii
표목차 .................................................................................................................................. v

I. 서론 .................................................................................................................................. 1

II. 연구 내용 및 방법 .......................................................................................................... 6
  1. 조사대상 및 기간 ......................................................................................................... 6
  2. 조사도구 및 방법 ....................................................................................................... 6
  3. 자료 분석 .................................................................................................................... 7

III. 결과 및 고찰 .................................................................................................................... 8
  1. 조사대상자의 일반사항 ........................................................................................... 8
     1) 조사대상자의 일반사항 ....................................................................................... 8
     2) 조사대상자의 신체계측 ...................................................................................... 9
     3) 조사대상자의 아침식사현황 .............................................................................. 9
  
  2. 학교급식에 대한 만족도 ............................................................................................. 12
     1) 학교급식 음식에 대한 전반적인 만족도 ............................................................... 12
     2) 학교급식 음식에 불만족인 이유 ....................................................................... 13
     3) 초등학교 급식과 비교했을 때 학교급식 만족도 ................................................. 15
     4) 학교급식에 대한 세부적인 만족도 ................................................................. 18
5) 학교급식에서 음식을 남기는 정도 .........................................................21
6) 학교급식에서 가장 많이 남기는 음식 .................................................22
7) 학교급식 후 달라진 점 .....................................................................23
3. 학교급식 기호도 ..............................................................................25
   1) 밥류 및 임플로리의 기호도 ..............................................................25
   2) 면류에 대한 기호도 ......................................................................27
   3) 국, 당, 채배에 대한 기호도 ............................................................28
   4) 점, 조림류에 대한 기호도 ..............................................................31
   5) 뮤탄류에 대한 기호도 ..................................................................33
   6) 뒤김, 구이류에 대한 기호도 ............................................................35
   7) 무침류에 대한 기호도 ..................................................................37
   8) 김치류에 대한 기호도 ..................................................................39
   9) 후식류에 대한 기호도 ..................................................................40

IV. 요약 및 제언 ..................................................................................42

참고문헌 ..........................................................................................49
Abstract ..........................................................................................52
부 록 .................................................................................................54
표 목 차

<표 1> 조사대상자의 일반사항 ................................................................. 8
<표 2> 조사대상자의 신체계측 ................................................................. 9
<표 3> 아침식사 횟수 ........................................................................... 11
<표 4> 아침식사 결식 이유 ................................................................. 11
<표 5> 학교급식 만족도 ..................................................................... 13
<표 6> 학교급식 불만족 이유 .............................................................. 14
<표 7> 초등학교 급식과 비교했을 때 만족도 ........................................ 16
<표 8> 초등학교 급식과 비교했을 때 만족인 이유 ................................ 17
<표 9> 초등학교 급식과 비교했을 때 불만족인 이유 ........................... 17
<표 10> 학교급식에 대한 세부적인 만족도 .......................................... 20
<표 11> 음식을 납기는 정도 .............................................................. 22
<표 12> 가장 많이 납기는 음식 .......................................................... 23
<표 13> 급식 후 달라진 점 ................................................................ 24
<표 14> 밥류에 대한 기호도 .............................................................. 26
<표 15> 면류에 대한 기호도 .............................................................. 28
<표 16> 국, 탕, 찌개에 대한 기호도 .................................................... 30
<표 17> 젤, 조림류에 대한 기호도 .................................................... 32
<표 18> 끓음류에 대한 기호도 .......................................................... 34
<표 19> 뜨거운, 구이류에 대한 기호도 ............................................. 36
<표 20> 무침류에 대한 기호도 .......................................................... 38
<표 21> 김치류에 대한 기호도 .......................................................... 40
<표 22> 후식류에 대한 기호도 .......................................................... 41
I. 서론

청소년기는 아동에서 성인으로의 이행기로 신체적·정신적·성적 성숙으로 발육이 활발하게 일어나는 시기이다. 신체발육이 왕성한 시기이므로 영양소 필요량이 생애주기 어느 때보다 높은 것이 특징이다. 그럴기에는 청소년기에 있어서의 영양 상태는 다른 어느 시기보다 더 중요하다고 하겠다 (1). 이 시기는 열량 영양소 필요량이 다른 어느 시기보다 더 증가하게 되며 자아의식이 발달하고 가치관이 형성되는 시기이므로 균형된 영양 공급과 올바른 식생활 태도를 형성하기 위한 지도가 필요하다(2). 특히 청소년기의 균형 잡힌 식생활은 일생의 건강을 지배하므로 이때의 영양관리는 자신이 살아가는 데 매우 중요한 요소가 된다.

최근 우리나라의 사회 환경, 생활양식 등은 고도의 경제성장으로 인하여 크게 변화하고 있으며, 식생활도 이에 영향을 받아 국제화 및 외식화 현상이 심화되어 일반적으로 청소년들은 동물성 식품이 많고 스트레스, 탄산음료를 섭취하여 영양의 불균형 또는 동물성 지방과 단백질이 편중되는 식사를 유발하여 만성 위험성 질환 발병의 원인을 제공하고 있다.

우리나라 청소년들의 영양상태 및 식생활에 대한 연구조사 결과 보고에 의하면 영양의 불균형, 아침 길식 및 저녁식사, 고열량위주의 간식, 저녁식사의 과다한 섭취, 불균형한 식생활, 무정예한 식이요법, 편식위주의 식사 형태로의 변화 등이 지적되고 있으며(3), 건강상의 문제점을 비롯한 여러 가지 현상들이 도출되고 있는 현실에서 학생들을 위한 건강관리의 실제적인 방법으로 학교급식이 절실히 요구되고 있다.

학교급식은 성장기 아동에게 정상적인 신체발달에 필요한 영양을 합리적으로 공급함으로써 심신의 건전한 발달과 편식 교정 및 올바른 식습관 지도와 협동, 책임, 절제, 공동체 의식 등 민주시민으로서의 자질과 덕성을
합당하여 국민의 식생활 개선에 기여하도록 하기 위하여 학교에서 일정한 지도 목적을 설정하여 계획적으로 실시하는 집단급식을 말한다(8).

우리나라에서의 학교급식은 전쟁아동의 구호를 목적으로 1953년에 처음으로 시작되었다. 이것은 세계 여러 나라에서 비하여 늦은 출발이긴 하였으나, 외국 원조에 의존하던 급식형태에서 점차 정부 부담에 의한 학부모 참여를 유도하는 자립급식 형태로 전환되면서 성장기 학생들에게 심신발달에 필요한 영양을 공급할 수 있게 되었다(6). 구호급식 형태에서 정부부담에 의한 자립급식의 형태로 전환됨에 따른 급식시설 설치비, 인건비, 식품비, 운영비, 연료비 등의 막대한 국가 예산이 필요하게 되었고, 더욱이 학교급식의 특성이 많은 부담을 비하여 국민건강증진이라는 결과로서 나타나기까지는 많은 시간이 소요되었으며, 특히 나타나는 효과가 적어 학교급식이 크게 확대되지 못하고 있었다. 그러나 1990년대 중반부터 급식의 확대를 급속히 추진하여 1999년에 이르러 초등학교의 99.5%가 학교급식을 실시하기에 이르렀으며 이것이 나름의 성과를 거두자 중·고등학교까지 급식을 확대하자 는 의견이 많아지기 시작하였다.

1997년 초등학교 급식의 전면 실시이후, 2002년까지 전면 확대 추진된 중·고등학교 급식은 단기간에 계정적 지원이 충분하지 않은 상태로 시행되어 중·고등학교의 시설비, 재원확보, 인력확보가 해결되지 않아 급식과 관련된 외부 환경적 요소로 인한 급식의 불만족의 문제가 대두되고 있다.

이제 학교급식은 외형적 규모의 확대에 맞추어 결제적인 성격에 대한 필요성이 증가되고 있다.

학교급식은 단순히 음식을 조리하여 학생들에게 제공하는 구내식당이라 는 관념에서 벗어나, 보다 개선된 급식경영으로 양적인 확대와 아름다운 질적으로도 향상되는 새로운 계기를 마련해야 할 시점이라고 생각된다. 따라서 일방적으로 제공하는 급식의 형태에서 벗어나 학생들이 신호하는 음식 을 적절히 수렴하여 영양적으로도 충족되는 만족한 만한 식단을 제공하는
방안도 병행, 연구되어야 할 과제이며, 영양만이 아니라 위생, 기호, 환경, 서비스 면까지 고려된 다방면의 서비스 관련자원에서 소비자인 학생들의 수요를 적극 반영하는 것이 절실히 요구된다고 하겠다.

일반적으로 단체급식은 급식 제공자 중심으로 급식서비스를 받는 사람을 고객이라기 보다는 피급식자 또는 급식대상자로 간주해 왔으나 이제는 공급자인 학교중심이 아니라 고객중심, 즉 학생기반이 되어야 한다.

학교급식이 목적대로 잘 수행되려면 영양관리 뿐만 아니라, 기호도를 고려하고 위생적으로 제공하여 피급식자의 급식만족도를 높이는 것이 매우 중요하다.

학교급식에 있어서 중요한 것은 급식 대상자의 영양 필요량과 기호도를 참작한 식단 작성이며, 또한 식품의 선호는 식품 자체가 가지고 있는 성질만이 아니라 조리법에 따라도 크게 차이가 나므로 집단의 영양을 공급하는 급식소에서는 영양적으로 우수하고 기호도가 높은 식품을 선택하여 다수가 좋아하는 음식을 제공하는 면에 관심을 가져야 한다(4). 또한 기호도가 낮을 경우에는 전반량 증가의 원인이 되므로 영양적인 측면 뿐만 아니라 경제적인 측면에서도 바람직하지 못하므로 식단 작성시 학생들의 메뉴에 대한 기호도를 충분히 반영하여, 전반도 줄이면서 적정한 영양소를 공급하고 즐거운 식생활을 영위할 수 있도록 하여야 한다. 따라서 급식대행에 대한 기호도 조사는 성장기 학생들의 입맛에 맞는 영양 풍부한 식단을 짜기 위해 중요한 자료가 되며, 또한 식습관을 형성하는 단에 있어서 메뉴에 대한 기호도가 매우 중요한 역할을 하므로 식단을 작성할 때에는 학생들의 기호도를 잘 파악하는 것이 중요하다(5).

식품섭취의 궁극적인 목적은 신체의 유지, 성장 및 발달에 필요한 적절한 영양소의 공급에 있지만 식품의 선택 행위에 영향을 주는 요인은 영양적인 요소보다 전문적인 요인이 크게 작용하고 있다. 우리의 식생활에서 가장 중요하게 생각되어야 할 점은 영양성 균형잡힌 식사를 하는 것이나
대부분의 학생들은 식품의 균형접취에 대하여는 생각하지 않고 간편성과 기호면의 만족에 기준을 두고 식품을 선택하고 있다(11).

급식반측도는 단순히 학생들이 급식에 대하여 느끼는 감정의 차원에서 그치는 것이 아니라 그것이 학생의 급식에 대한 태도와 정서, 종분한 음식 섭취, 잔잔한 감소, 음바른 식습관 형성 등에 영향을 미치게 되므로 급식반측도를 제고하는 것은 학교급식의 효율성을 높이는 데에도 주요 변인으로 작용할 수 있다(15).

급식에 있어서 품질은 음식으로서의 품질과 이것을 조합시킨 식사로서의 품질로 나뉘어진다. 음식의 품질은 양과 질에 의해 평가되고, 식사의 품질은 음식의 양, 맛, 색의 균형 및 식당에 놓인 식기나 식사환경으로 평가된다. 이와 같이 평급식자는 식사의 양과 질뿐만 아니라 시설, 식단, 그리고 서비스에 대한 기대가 충족되어야만 만족할 수 있다. 따라서 일방적으로 제공하는 급식의 형태에서 벗어나 학생들이 선호하는 음식을 적절히 수립하여 영양적으로도 충족되어 반취한 만한 식단을 제공하는 방안도 병행하여 연구해야 하겠다(7).

최근 보고된 자료에 의하면 학교급식의 질적인 성장을 위하여 학생들의 기호에 맞는 다양한 식단의 제공, 평균한 식사환경, 위생적이고 안전한 식사공급 등을 포함하여 학교급식 매식실 등의 문제가 우선적으로 해결해야 할 과제로 제시되고 있다. 최근까지 진행된 연구를 보면 초등학교를 대상으로 한 급식 반측도에 대한 연구는 활발한 편이었다. 중학교의 경우 지금까지의 반측도 조사에는 주로 직영급식과 위탁급식에 대한 반측도 연구에 집중되어 왔다. 또 각 학교마다 매년 급식 반측도 조사 기호도 조사를 자체적으로 실시하고는 있지만 형식적인 조사로 그치는 경우가 있고 또 학생들이 설문조사에 응하는 태도가 불성을한 경우가 많아 정확한 기호도 및 반측도 조사에 대한 평가가 이루어지기 어려운 부분이 있다(7). 따라서 본 연구는 검포지역의 직영급식을 실시하고 있는 중학교에서의 남·여학생들
을 대상으로 급식에 대한 만족도 및 식품에 대한 기호도를 조사하여 따르게 변화하는 시대에 부응하여 학생들의 다양한 요구응용과 만족감을 채워 줄 수 있는 학교급식이 되도록 기초 자료를 제시하는 데 그 첫번째 목적이 있으며, 남학생과 여학생이 급식에 대해 느끼는 만족도와 기호도가 다를음을 인식하고 일방적이고, 일률적으로 제공하는 급식이 아니라 남학생과 여학생의 의견을 수렴하여 학교급식의 결과 만족도를 높이는 데 그 두 번째 목적이 있다.
II. 연구 내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 김포지역에 위치한 직영급식을 실시하고 있는 남녀공학 중학교의 남·여 학생 520명을 대상으로 하였다.
조사기간은 2010년 9월 6일부터 9월 10일까지였으며, 회수된 설문지 가운데 부실 기재한 설문지를 제외한 501부를 통계 처리에 사용하였다.

2. 조사도구 및 방법

설문지는 이숙희(15), 염현주(7), 이해인(22) 등이 실시한 연구를 참고하여 본 연구의 목적에 맞도록 작성하였다. 설문 내용은 조사대상자의 일반사항으로 성별, 연령, 체중, 신장을 조사하였으며, 조사자의 가정환경은 가족 형태, 어머니의 직업 유무를 조사하였다. 학교급식 반죽도에 관한 내용은 반죽도에 영향을 미칠 수 있는 식사의 질, 구성, 식사량, 학교급식의 전반적인 반죽도를 구성하였으며, 각 항목마다 '매우 만족하다', '만족하다', '보통이다', '불만족이다', '매우 불만족이다' 중 한 가지를 선택하도록 하였고, 각 항목마다 5점 척도를 이용하여 '매우 만족하다'에 1점에서 '매우 불만족한 다'에 5점까지 5개의 범주로 구분하였다. 학교급식 반죽도와 매뉴 기호도를 측정하기 위해 학교에서 제공되고 있는 매뉴를 중심으로 주식류, 면류, 국·탕·제개류, 젤·조림류, 봤음류, 튀김·구이류, 무침류, 김치류, 후식류로 나누어 아주 좋아함에 1점, 좋아함에 2점, 보통이 3점, 실례함에 4점, 아
주 삶의상에 5점은 부여하여 점수가 높을수록 만족도와 기호도가 낮은 것을 의미한다.

3. 자료 분석

수집된 자료의 처리 프로그램은 MS EXCEL 2010을 이용하였으며, 통계 분석은 PASW Statistice 18이 이용되었다. 조사 대상자의 성별과 일반적인 특성, 급식만족도를 알아보기 위해서는 변도분석과 카이제곱(χ²)을 실시하였고, 음식의 기호도 평균이 성별과 가족형태에 따라 차이가 있는지 알아보는 항목에서는 Student t-test(평균비교)로 산출하였고, 평균값을 기초로 하여 학년별의 평균 비교는 분산분석을 실시하였다. 통계적 유의성은 p<0.001, p<0.01, p<0.05 수준에서 검증 하였다.
III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

1) 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반사항에 관한 조사는 <표 1>과 같다.
조사대상자는 총 501명으로 남학생 263명, 여학생 238명이었고, 가족형태
는 핵가족이 428명(85.4%), 확대가족이 73명(14.6%)이었다. 어머니의 직업
은 직업이 있는 경우가 311명(62.1%), 직업이 없는 경우가 190명(37.9)%
으로 직업이 있는 경우가 더 많았다.

<표 1> 조사대상자의 일반사항

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>구분</th>
<th>성별</th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>남자</td>
<td>여자</td>
<td>계</td>
</tr>
<tr>
<td>학년</td>
<td>1학년</td>
<td>104</td>
<td>92</td>
<td>196</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2학년</td>
<td>83</td>
<td>70</td>
<td>153</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>3학년</td>
<td>76</td>
<td>76</td>
<td>152</td>
</tr>
<tr>
<td>가족 형태</td>
<td>핵가족</td>
<td>225</td>
<td>203</td>
<td>428</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>확대가족</td>
<td>38</td>
<td>35</td>
<td>73</td>
</tr>
<tr>
<td>어머니 직업</td>
<td>직업 유</td>
<td>172</td>
<td>139</td>
<td>311</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>직업 무</td>
<td>91</td>
<td>99</td>
<td>190</td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>263</td>
<td>238</td>
<td>501</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

- 8 -
2) 조사대상자의 신체계측
 조사대상자의 신체계측치는 <표 2>와 같다.
조사대상자의 신체사항으로 남학생의 평균 신장과 체중은 167cm, 56kg이었고, 여학생의 평균 신장과 체중은 159cm, 49kg으로 조사되었다. 이는 한국인 영양권장량에서 인별 체위기준으로 제시된 13~15세 남녀 각각 평균 체위 162cm, 54kg와 158cm, 51kg과 비교해 볼 때 남학생의 신장은 5cm가 더 크고 체중은 2kg가 더 많았으며, 여학생은 신장은 5cm가 더 크고 체중은 2kg이 더 적었다. 본 조사 대상자의 체질량 지수의 평균값은 남학생 19.9, 여학생은 19.1로 모두 정상범위에 속하였다.

<표 2> 조사대상자의 신체계측

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>구분</th>
<th>1학년</th>
<th>2학년</th>
<th>3학년</th>
<th>계</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>키</td>
<td>남 자</td>
<td>161±8.20</td>
<td>170±6.03</td>
<td>172±6.43</td>
<td>167±8.60</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>여 자</td>
<td>157±5.31</td>
<td>160±5.74</td>
<td>161±4.81</td>
<td>159±5.55</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>계</td>
<td>159±7.24</td>
<td>165±7.48</td>
<td>167±7.93</td>
<td>163±8.23</td>
</tr>
<tr>
<td>몸무게</td>
<td>남 자</td>
<td>50±9.77</td>
<td>59±10.00</td>
<td>61±11.41</td>
<td>56±11.33</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>여 자</td>
<td>46±7.97</td>
<td>49±7.91</td>
<td>51±5.88</td>
<td>49±7.58</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>계</td>
<td>48±9.13</td>
<td>54±10.37</td>
<td>56±10.23</td>
<td>52±10.38</td>
</tr>
<tr>
<td>BMI</td>
<td>남 자</td>
<td>19.2±2.61</td>
<td>20.4±3.16</td>
<td>20.4±3.03</td>
<td>19.9±2.96</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>여 자</td>
<td>18.8±2.56</td>
<td>18.9±2.68</td>
<td>19.7±1.93</td>
<td>19.1±2.44</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>계</td>
<td>19.0±2.59</td>
<td>19.7±3.03</td>
<td>20.1±2.56</td>
<td>19.5±2.76</td>
</tr>
</tbody>
</table>

BMI (Body Mass Index)= 체중(kg)/ [신장(cm)]^2

3) 조사대상자의 아침식사현황
 조사대상자의 아침식사 횟수는 <표 3>과 같다. 아침식사의 횟수는 남학생은 54.4%, 여학생은 56.7%가 일주일에 ‘6~7일’ 아침식사를 한다고 나타

- 9 -
낮으며, 남학생 20.5%, 여학생 20.6%가 ‘4~5일’, 남학생 13.3%, 여학생 9.2%가 ‘2~3일’ 순으로 아침을 먹는다고 조사되었다. 아침 결식은 2005년도 국민건강·영양조사(23)연구 결과에서 남학생 22.3%, 여학생 23.8%로 나타났는데 이와 비교해 보면 아침 식사율이 높음을 알 수 있다.

아침식사를 하지 않는 이유는 <표 4>와 같다. ‘시간이 없어서’가 남학생 67.7%, 여학생 40.6%로 가장 많이 응답하였다. ‘식욕이 없어서’는 남학생 19.4%, 여학생 40.6%로 여학생은 ‘시간이 없어서’와 ‘식욕이 없어서’가 같게 나왔다. 이숙희(15)의 연구에서도 아침식사를 하지 않는 이유로 ‘시간이 없어서’가 41.7%, 50.0%로 가장 높게 나타났고, 염원주(7)의 연구에서도 ‘시간이 없어서’가 44.6%, 61.7%로 나타나 본 연구와 유사한 결과를 나타내었다.

학년에 따른 아침식사 횟수에서는 1학년 56.6%, 2학년 54.2%, 3학년 55.3%가 ‘6~7일’ 아침식사를 한다고 조사되었다. ‘4~5일’은 1학년 21.9%, 2학년 19.6%, 3학년 19.7%로 응답하였고 ‘2~3일’은 1학년 10.2%, 2학년 13.7%, 3학년 10.5%, ‘0~1일은 1학년 11.2%, 2학년 12.4%, 3학년 14.5%로 학년이 올라갈수록 결식율이 높아짐을 알 수 있다. 결식 이유로는 ‘시간이 없어서’가 1학년 54.5%, 2학년 52.6%, 3학년 54.5%로 나타났다. 그 다음으로는 ‘식욕이 없어서’가 각각 27.3%, 31.6%, 31.8%로 높게 나타났다.

가족형태에 따른 아침식사 횟수는 ‘6~7일’ 아침식사를 한다는 응답이 학가족은 55.8%, 확대가족은 53.8%로 나타났고, ‘4~5일’이 학가족 20.6%, 확대가족 20.5%, ‘2~3일은 학가족 11.2%, 확대가족 12.3%, ‘0~1일은 학 가족 12.4%, 확대가족 13.7%로 학가족과 확대가족이 비슷한 결과를 나타 내었다. 결식 이유로는 ‘시간이 없어서’가 학가족 54.7%, 확대가족 50.0%로 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로 ‘식욕이 없어서’가 학가족 28.3%, 확대 가족 40.0%로 높게 나타났다.
<표 3> 아침식사 횟수

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>아침식사 횟수</th>
<th>계</th>
<th>χ²</th>
<th>p-value</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>0~1일</td>
<td>2~3일</td>
<td>4~5일</td>
<td>6~7일</td>
</tr>
<tr>
<td>성별</td>
<td>남자</td>
<td>31(11.8)</td>
<td>35(13.3)</td>
<td>54(20.5)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>여자</td>
<td>32(13.4)</td>
<td>22(9.2)</td>
<td>49(20.6)</td>
</tr>
<tr>
<td>학년</td>
<td>1학년</td>
<td>22(11.2)</td>
<td>20(10.2)</td>
<td>43(21.9)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2학년</td>
<td>19(12.4)</td>
<td>21(13.7)</td>
<td>30(19.6)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>3학년</td>
<td>22(14.5)</td>
<td>16(10.5)</td>
<td>30(19.7)</td>
</tr>
<tr>
<td>가족형태</td>
<td>혈가족</td>
<td>53(12.4)</td>
<td>48(11.2)</td>
<td>88(20.6)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>확대가족</td>
<td>10(13.7)</td>
<td>9(12.3)</td>
<td>15(20.5)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>계</td>
<td>63(12.6)</td>
<td>57(11.4)</td>
<td>103(20.6)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<표 4> 아침식사 결식 이유

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>아침식사 0~1일인 이유</th>
<th>계</th>
<th>χ²</th>
<th>p-value</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>시간부족</td>
<td>식욕저하</td>
<td>보호자부재</td>
<td>소화불량</td>
</tr>
<tr>
<td>성별</td>
<td>남자</td>
<td>21(67.7)</td>
<td>6(19.4)</td>
<td>1(3.2)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>여자</td>
<td>13(40.6)</td>
<td>13(40.6)</td>
<td>3(9.4)</td>
</tr>
<tr>
<td>학년</td>
<td>1학년</td>
<td>12(54.5)</td>
<td>6(27.3)</td>
<td>1(4.5)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2학년</td>
<td>10(52.6)</td>
<td>6(31.6)</td>
<td>2(10.5)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>3학년</td>
<td>12(54.5)</td>
<td>7(31.8)</td>
<td>1(4.5)</td>
</tr>
<tr>
<td>가족형태</td>
<td>혈가족</td>
<td>29(54.7)</td>
<td>15(28.3)</td>
<td>4(7.5)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>확대가족</td>
<td>5(50.0)</td>
<td>4(40.0)</td>
<td>0(0.0)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>계</td>
<td>34(54)</td>
<td>19(30.2)</td>
<td>4(6.3)</td>
</tr>
</tbody>
</table>
2. 학교급식에 대한 만족도

1) 학교급식 음식에 대한 전반적 만족도.

중학생의 학교급식 만족도 결과는 <표 5>와 같다. 전체 평균은 ‘매우만족한다’ 18.6%, ‘만족한다’ 46.1%, ‘보통이다’ 27.9%, ‘불만족한다’ 5.4%, ‘매우 불만족한다’ 2.0%로 조사되었다. 성별에 따라서는 p<0.001수준에서 유의한 차이를 보였다. ‘매우 만족한다’는 남학생 25.5%, 여학생 10.9%로 나타났고, ‘만족한다’는 남학생 43.3%, 여학생 49.2%로 나타났다. 대체적으로 남학생이 여학생보다 학교급식의 만족도가 높음을 알 수 있다. 연현주(7)의 연구에서도 급식의 전반적인 만족도가 남학생이 여학생보다 높게 나타나 본 연구와 유사한 결과를 나타내었다.

학교에 따른 학교급식 만족도는 p<0.001수준에서 유의한 차이를 보였다. 학교급식을 ‘매우 만족한다’에 1학년 27.6%, 2학년 24.8%, 3학년 0.7%로 조사되었다. ‘만족한다’는 1학년 54.1%, 2학년 54.2%, 3학년 27.6%로 1, 2학년보다 3학년이 급식에 대한 만족도가 떨어짐을 알 수 있다. ‘보통이다’는 1학년 17.3%, 2학년 19.0%, 3학년 50.7%로 나타났으며, ‘불만족한다’는 1학년 1.0%, 2학년 2.0%, 3학년 14.5%, ‘매우 불만족한다’는 3학년이 6.6%로 3학년이 급식에 불만족 하는 것으로 나타났다.

가족형태에 따른 학교급식 만족도에서는 학교급식을 ‘매우 만족한다’에 학가족은 19.6%, 확대가족은 12.3%로 응답하였고, ‘만족한다’는 학가족 46.5%, 확대가족 43.8%로 나타났다. ‘보통이다’는 26.6%와 35.6%로 가족형태에 따른 학교급식의 만족도는 유의적 차이가 없는 것으로 나타났다.
<표 5> 학교급식 만족도

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>학교 급식 만족도</th>
<th>계</th>
<th>$\chi^2$</th>
<th>p-value</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>매우만족</td>
<td>만족</td>
<td>보통</td>
<td>불만족</td>
</tr>
<tr>
<td>성별</td>
<td>남자 67(25.5)</td>
<td>114(43.3)</td>
<td>59(22.4)</td>
<td>13(4.9)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>여자 26(10.9)</td>
<td>117(49.2)</td>
<td>81(34.0)</td>
<td>14(5.9)</td>
</tr>
</tbody>
</table>
|      | $30.437$ |       |       |       |       | 0.000  (***)
| 학년 | 1학년 54(27.6) | 106(54.1) | 34(17.3) | 2(1.0) | 0(0.0) | 196(100) |
|      | 2학년 38(24.8) | 83(54.2) | 29(19.0) | 3(2.0) | 0(0.0) | 153(100) |
|      | 3학년 10(0.7) | 42(27.6) | 77(50.7) | 22(14.5) | 10(6.6) | 152(100) |
| 가족 종속성 | 가족 84(19.6) | 199(46.5) | 114(26.6) | 24(5.6) | 7(1.6) | 428(100) |
|      | 확대 가족 9(12.3) | 32(43.8) | 26(35.6) | 3(4.1) | 3(4.1) | 73(100) |
| 계 | 93(18.6) | 231(46.1) | 140(27.9) | 27(5.4) | 10(2.0) | 501(100) |

2) 학교급식 음식에 불만족인 이유

학교급식은 성장기 학생들의 음바른 성장 발달에 필요한 영양소의 제공에 목적으로 두고 있다. 하지만 학생들이 급식에 불만을 느끼게 되면 음식을 먹지 않는다면 그 목표는 달성 할 수 없다. 불만족에 대한 이유는 이러한 문제점의 원인을 찾아보고자 조사하였고, 결과는 <표 6>와 같다.

급식에 불만한 전체적인 이유로는 ‘입맛에 맞지 않아서’가 51.4%, ‘위생적어지지 못해서’가 24.3%, ‘음식 양이 적어서’가 13.5%, ‘식단이 다양하지 못해서’가 10.8%로 조사되었다. 성별에 따른 이유를 살펴보면 남학생은 ‘입맛에 맞지 않아서’가 52.2%, ‘음식양이 적어서’, ‘위생적어지지 못해서’가 17.4%, ‘식단이 다양하지 못해서’가 13.0%의 순으로 나타났으며, 여학생은 ‘입맛에 맞지 않아서’가 50.0%, ‘위생적어지지 못해서’가 35.7%, ‘음식 양이 적어서’ 17.4%, ‘식단이 다양하지 못해서’가 7.1%순으로 조사되었다. 이는 성별에
따라서 급식에 불만족 하는 이유는 다르지 않다는 결론이 나온다.

학년에 따른 학교급식 불만족 이유로는 학년별로 유의적인 차이가 없으며, 불만족인 가장 큰 이유는 ‘입맛에 맞지 않아’가 2학년 66.7%, 3학년 53.1%로 가장 높음을 알 수 있다.

가족형태에 따른 학교급식 불만족 이유는 p<0.05 수준에서 유의한 차이를 보이고 있다. 학급은 ‘입맛에 맞지 않아’가 61.3%로 가장 높았으며, ‘위생적이 못해’가 19.4%, ‘음식양이 적어서’ 12.9%의 순으로 나타났고, 확대가족은 ‘위생적이 못해’가 50.0%로 가장 높이 조사되었고, ‘식단이 다양하지 못해’가 33.3%, ‘음식양이 적어서’가 16.7%로 나타났다.

<표 6> 학교급식 불만족 이유

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>음식 양</th>
<th>입맛</th>
<th>식단이 다양성</th>
<th>위생</th>
<th>계</th>
<th>$\chi^2$</th>
<th>p-value</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>성별</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>남자</td>
<td>4(17.4)</td>
<td>12(52.2)</td>
<td>3(13.0)</td>
<td>4(17.4)</td>
<td>23(100)</td>
<td>2.166</td>
<td>0.539</td>
</tr>
<tr>
<td>여자</td>
<td>1(7.1)</td>
<td>7(50.0)</td>
<td>1(7.1)</td>
<td>5(35.7)</td>
<td>14(100)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1학년</td>
<td>0(0.0)</td>
<td>0(0.0)</td>
<td>0(0.0)</td>
<td>2(100)</td>
<td>8.493</td>
<td>0.204</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2학년</td>
<td>1(33.3)</td>
<td>2(66.7)</td>
<td>0(0.0)</td>
<td>0(0.0)</td>
<td>3(100)</td>
<td>8.493</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>3학년</td>
<td>4(12.5)</td>
<td>17(53.1)</td>
<td>4(12.5)</td>
<td>7(21.9)</td>
<td>32(100)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>가족</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>학급</td>
<td>4(12.9)</td>
<td>19(61.3)</td>
<td>2(6.5)</td>
<td>6(19.4)</td>
<td>31(100)</td>
<td>9.031</td>
<td>0.029(*)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1(16.7)</td>
<td>0(0.0)</td>
<td>2(33.3)</td>
<td>3(50.0)</td>
<td>6(100)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>5(13.5)</td>
<td>19(51.4)</td>
<td>4(10.8)</td>
<td>9(24.3)</td>
<td>37(100)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
3) 초등학교 급식과 비교했을 때 학교급식 만족도

초등학교 급식과 현재 중학교 학교급식에 대한 만족도를 비교한 결과는 <표 7>에 제시하였다. 전체적인 만족도를 보면, 때 ‘매우 만족한다’와 ‘만족하다’는 66%이고, ‘불만족’과 ‘매우 불만족’은 13.4%로 전체적으로 초등학교 급식보다 중학교의 급식에 만족함을 알 수 있었다. 장미에(13)의 초등학교 급식과 비교한 중학교의 급식만족도 연구 결과에서는 ‘매우만족’ 2.3%, ‘만족’ 10.0%, ‘불만족’ 32.4%, ‘매우불만족’ 18.0%로 전체의 50% 학생이 현재 중학교 급식에 불만족을 나타내, 본 연구와 다른 결과를 보였다. 성별에 따른 만족도는 ‘매우 만족한다’는 남학생은 40.3%, 여학생은 23.5%이고 ‘만족하다’는 남학생 31.6%, 여학생 36.1%, ‘보통이다’는 남학생 16.3%, 여학생 25.2%, ‘불만족한다’는 남학생 6.8%, 여학생 12.2%로 p<0.001수준에서 유의한 차이를 보였으며, 대체적으로 남학생이 여학생보다 초등학교 때보다 중학교 학교급식에 더 만족함을 알 수 있다. 초등학교 급식보다 더 만족하는 이유는 <표 8>에서 보듯이 남학생 40.1%, 여학생 48.9% 가 매뉴의 다양성을 가장 높게 평가하였다. 그 다음으로 남학생은 1인발 12.0%, 식당서절 11.8%, 기호에의 반영 10.9%의 순으로, 여학생은 식당서절 11.0%, 기호에의 반영 9.3%, 1인발 8.4%의 순으로 조사되었다. 이는 성별에 따라서의 만족도에 별 차이가 없음을 알 수 있다. 초등학교 급식보다 더 불만족하는 이유는 <표 9>에 제시한 바와 같이, 매뉴의 다양성이 남학생 25.3%, 여학생 32.9%로 가장 높았고, 그 다음으로 남학생은 1인발 17.3%, 여학생은 기호에의 반영이 17.1% 순으로 만족하는 이유와 불만족하는 이유가 비슷한 순위를 보였다. 초등학교 급식과 비교했을 때의 만족도를 학년별로 비교해 보면, 학년별로 p<0.001수준에서 유의적으로 차이가 남을 알 수 있다. ‘메우 만족한다’는 1학년이 49.0%, 2학년이 43.1%, 3학년이 0%로 초등학교 급식과 비교했을 때 만족도는 고학년으로 응답값 수록 만족도가 떨어짐을 알 수 있다. 만족하는 이유로는 매뉴의 다양성이 1학년 41.6%, 2학년
48.8%, 3학년 36.2%로 가장 높았고, 그 다음 이유로 1학년은 1인당 13.4%, 2학년은 기호도 반영 15.8%, 3학년은 식당시설 19.1%로 나타났다. 만족인 이유와 동시에 불만족인 이유로는 성별, 학년, 가족형태에 따라서 별 차이가 없음을 알 수 있다.

가족형태에 따라서 비교했을 때는 p<0.05수준에서 유의적 차이가 나타났다. ‘매우 만족한다’에 핵가족이 34.1%, 확대가족이 21.9%로 나타났으며, ‘매우 불만족한다’가 핵가족이 3.0%, 확대가족이 9.6%로 핵가족인 대상자들이 학교급식에 조금 더 만족도가 높게 나타났다.

<표 7> 초등학교급식과 비교했을 때 만족도

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>초등학교 급식과 비교했을 때 만족도</th>
<th>계</th>
<th>( \chi^2 )</th>
<th>p-value</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>성별</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>남자</td>
<td>106(40.3) 83(31.6) 43(16.3) 13(4.9) 13(4.9) 263(100)</td>
<td>21.472</td>
<td>0.000 (**)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>여자</td>
<td>56(23.5) 86(36.1) 60(25.2) 29(12.2) 7(2.9) 238(100)</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>학년</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1학년</td>
<td>96(49.0) 73(37.2) 24(12.2) 3(1.5) 0(0.0) 196(100)</td>
<td>232.032</td>
<td>0.000 (***)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2학년</td>
<td>66(43.1) 64(41.8) 19(12.4) 3(2.0) 1(0.7) 159(100)</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3학년</td>
<td>0(0.0) 32(21.1) 60(39.5) 41(27.0) 19(12.5) 152(100)</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>가족 형태</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>핵가족</td>
<td>146(34.1) 145(33.9) 82(19.2) 42(9.8) 13(3.0) 428(100)</td>
<td>12.976</td>
<td>0.011 (*)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>확대가족</td>
<td>16(21.9) 24(32.9) 21(28.6) 5(6.8) 7(9.6) 73(100)</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>162(32.3) 169(33.7) 103(20.6) 47(9.4) 20(4.0) 501(100)</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
<표 8> 초등학교 급식과 비교했을 때 만족인 이유

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>초등학교 급식과 비교했을 때 만족인 이유</th>
<th>계</th>
<th>( \chi^2 )</th>
<th>p-value</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>성별</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>남자</td>
<td>식당시설 42 (11.8)</td>
<td></td>
<td>43 (12.0)</td>
<td>39 (10.9)</td>
</tr>
<tr>
<td>여자</td>
<td>식당시설 26 (11.0)</td>
<td></td>
<td>20 (8.4)</td>
<td>22 (9.3)</td>
</tr>
<tr>
<td>1학년</td>
<td></td>
<td>45 (13.1)</td>
<td>46 (13.4)</td>
<td>24 (7.0)</td>
</tr>
<tr>
<td>2학년</td>
<td></td>
<td>14 (6.9)</td>
<td>12 (5.9)</td>
<td>32 (15.8)</td>
</tr>
<tr>
<td>3학년</td>
<td></td>
<td>9 (19.1)</td>
<td>5 (10.6)</td>
<td>10 (10.6)</td>
</tr>
<tr>
<td>가족</td>
<td></td>
<td>58 (11.2)</td>
<td>54 (10.4)</td>
<td>54 (10.4)</td>
</tr>
<tr>
<td>대가족</td>
<td></td>
<td>10 (13.5)</td>
<td>9 (12.2)</td>
<td>7 (9.5)</td>
</tr>
<tr>
<td>학년</td>
<td></td>
<td>68 (11.4)</td>
<td>63 (10.6)</td>
<td>61 (10.3)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<표 9> 초등학교 급식과 비교했을 때 불만족인 이유

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>초등학교 급식과 비교했을 때 불만족인 이유</th>
<th>계</th>
<th>( \chi^2 )</th>
<th>p-value</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>성별</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>남자</td>
<td>식당시설 6 (8.0)</td>
<td></td>
<td>13 (17.3)</td>
<td>7 (9.3)</td>
</tr>
<tr>
<td>여자</td>
<td>식당시설 4 (5.7)</td>
<td></td>
<td>6 (8.6)</td>
<td>12 (17.1)</td>
</tr>
<tr>
<td>1학년</td>
<td></td>
<td>2 (25.0)</td>
<td>0 (0.0)</td>
<td>2 (0.0)</td>
</tr>
<tr>
<td>2학년</td>
<td></td>
<td>1 (14.3)</td>
<td>1 (14.3)</td>
<td>3 (14.3)</td>
</tr>
<tr>
<td>3학년</td>
<td></td>
<td>7 (13.8)</td>
<td>18 (12.3)</td>
<td>16 (12.3)</td>
</tr>
<tr>
<td>가족</td>
<td></td>
<td>5 (4.9)</td>
<td>13 (12.6)</td>
<td>14 (13.6)</td>
</tr>
<tr>
<td>대가족</td>
<td></td>
<td>5 (11.9)</td>
<td>6 (14.3)</td>
<td>5 (11.9)</td>
</tr>
<tr>
<td>학년</td>
<td></td>
<td>10 (6.9)</td>
<td>19 (13.1)</td>
<td>19 (13.1)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

| 계     |                                        | 68 (11.4) | 63 (10.6) | 61 (10.3) | 259 (43.5) | 50 (8.4) | 11 (1.9) | 44 (7.4) | 38 (6.4) | 594 (100) |        |        |
4) 학교급식에 대한 세부적인 만족도

학교급식에 대한 세부적인 만족도 결과는 <표 10>에 나타내었다. 20항목의 세부적인 급식만족도 중 ‘음식의 맛’이 3.89로 가장 높았고, ‘조리종사원의 복장 상태’ 3.8%, ‘반찬의 종류와 다양성’ 3.7%, ‘음식의 적정온도’ 3.62%, ‘급식관련 정보 제공 만족도’가 3.61%의 순으로 높은 만족도를 보였으며, ‘식판, 수저, 컵의 위생상태’가 3.12%로 가장 낮은 만족도를 보였다.

남녀 학생별로는 $p<0.01$ 수준에서 유의한 차이를 보였다. 남학생은 ‘음식의 맛’이 4.01%, ‘조리종사자의 복장상태’ 3.89%, ‘반찬의 종류와 다양성’ 3.85%, ‘급식관련 정보제공 만족도’ 3.7%, ‘음식의 적정온도’ 3.68%의 순이었고, ‘식판, 수저, 컵의 위생상태’가 3.23%로 가장 낮게 나왔으며, 여학생의 경우 ‘음식의 맛’이 3.75%, ‘조리종사자의 복장상태’ 3.7%, ‘국, 저녁의 양’ 3.56%, ‘음식의 적정온도’ 3.55%, ‘급식관련 정보 제공 만족도’ 3.53%의 순이었고, 남학생과 마찬가지로 ‘식판, 수저, 컵의 위생상태’가 3.01%로 가장 낮게 조사되었다. 이를 구체적으로 살펴보면 음식의 위생상태에서 남학생이 여학생보다 만족도가 높았고, 음식의 맛과 반찬의 종류와 다양성은 $p<0.01$ 수준에서 남학생이 여학생보다 만족하는 정도가 높게 나왔으며, 가장 만족하는 부분은 ‘음식의 맛’이고 가장 불만스러운 부분은 ‘식판, 수저, 컵의 위생상태’인 것으로 나타났다.

학년별로는 전체 및 세부적인 각각의 항목에서 모두 $p<0.001$ 수준에서 학년별로 만족도의 차이가 심하게 나타났다. 전체적으로 볼 때 1학년은 74.8%, 2학년 73.7%, 3학년 59.7%로 3학년 학생들의 만족도가 매우 낮게 나타났으며, 거의 모든 부분에서 3학년의 만족도가 낮게 나타났다.

학년별로 1학년은 ‘음식의 맛’ 4.26%, ‘반찬의 종류와 다양성’ 4.01%, ‘조리종사원의 복장상태’ 3.96%, ‘후식의 종류와 다양성’ 3.87%, ‘급식관련 정보 제공 만족도’ 3.85%의 순으로 높게 나타났고, 2학년은 ‘음식의 맛’ 4.2%, ‘조리종사자의 복장상태’ 4.04%, ‘반찬의 종류와 다양성’ 3.73%, ‘급식관련

- 18 -

<표 10> 학교 급식에 대한 세부적인 만족도

<table>
<thead>
<tr>
<th>항 목</th>
<th>성별</th>
<th>p-va</th>
<th>함 수</th>
<th>가족 형태</th>
<th>p-va</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>남자</td>
<td>여자</td>
<td>1학년</td>
<td>학년</td>
<td>3학년</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 맛</td>
<td>4.01</td>
<td>3.75±</td>
<td>0.001</td>
<td>0.0000</td>
<td>4.20±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±0.89</td>
<td>0.80</td>
<td>0.66</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.64</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 적정 온도</td>
<td>3.88±</td>
<td>3.55±</td>
<td>0.089</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.80±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±0.89</td>
<td>0.81</td>
<td>0.86</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.75</td>
</tr>
<tr>
<td>밥의 양</td>
<td>3.67±</td>
<td>3.51±</td>
<td>0.041</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.75±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±0.89</td>
<td>0.76</td>
<td>0.85</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.74</td>
</tr>
<tr>
<td>반찬의 양</td>
<td>3.55±</td>
<td>3.39±</td>
<td>0.044</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.56±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±0.96</td>
<td>0.75</td>
<td>0.84</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.79</td>
</tr>
<tr>
<td>국의 찌개의 양</td>
<td>3.61±</td>
<td>3.56±</td>
<td>0.029</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.82±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±0.98</td>
<td>0.71</td>
<td>0.82</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.70</td>
</tr>
<tr>
<td>김치의 양</td>
<td>3.59±</td>
<td>3.42±</td>
<td>0.034</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.59±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±0.92</td>
<td>0.80</td>
<td>0.85</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.83</td>
</tr>
<tr>
<td>국의 찌개의 양</td>
<td>3.65±</td>
<td>3.47±</td>
<td>0.027</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.73±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±0.92</td>
<td>0.91</td>
<td>0.88</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.77</td>
</tr>
<tr>
<td>반찬의 종류와 다양성</td>
<td>3.85±</td>
<td>3.54±</td>
<td>0.001</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.89±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±1.05</td>
<td>0.90</td>
<td>0.91</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.94</td>
</tr>
<tr>
<td>국의 찌개의 양</td>
<td>3.67±</td>
<td>3.42±</td>
<td>0.018</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.75±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±1.22</td>
<td>0.98</td>
<td>1.13</td>
<td>0.0000</td>
<td>1.00</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 다양성</td>
<td>3.36±</td>
<td>3.34±</td>
<td>0.020</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.44±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±0.92</td>
<td>0.74</td>
<td>0.81</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.71</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 품격</td>
<td>3.59±</td>
<td>3.24±</td>
<td>0.000</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.66±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±1.00</td>
<td>0.99</td>
<td>0.97</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.94</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 품격</td>
<td>3.26±</td>
<td>3.21±</td>
<td>0.059</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.52±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±1.11</td>
<td>0.99</td>
<td>0.92</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.93</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 감정</td>
<td>3.48±</td>
<td>3.35±</td>
<td>0.060</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.59±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±1.02</td>
<td>0.84</td>
<td>0.92</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.85</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 품질</td>
<td>3.23±</td>
<td>3.01±</td>
<td>0.020</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.22±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±1.14</td>
<td>0.95</td>
<td>1.05</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.96</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 품질</td>
<td>3.32±</td>
<td>3.20±</td>
<td>0.019</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.39±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±1.14</td>
<td>0.87</td>
<td>1.07</td>
<td>0.0000</td>
<td>1.01</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 품질</td>
<td>3.52±</td>
<td>3.44±</td>
<td>0.037</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.67±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±1.04</td>
<td>0.75</td>
<td>0.87</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.83</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 품질</td>
<td>3.27±</td>
<td>3.27±</td>
<td>0.072</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.54±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±1.11</td>
<td>0.90</td>
<td>1.12</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.94</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 품질</td>
<td>3.89±</td>
<td>3.70±</td>
<td>0.020</td>
<td>0.0000</td>
<td>4.04±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±0.90</td>
<td>0.90</td>
<td>0.96</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.77</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 품질</td>
<td>3.47±</td>
<td>3.34±</td>
<td>0.019</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.62±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±1.24</td>
<td>0.98</td>
<td>1.12</td>
<td>0.0000</td>
<td>1.03</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 품질</td>
<td>3.70±</td>
<td>3.53±</td>
<td>0.037</td>
<td>0.0000</td>
<td>3.88±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±1.02</td>
<td>0.78</td>
<td>0.89</td>
<td>0.0000</td>
<td>0.78</td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 품질</td>
<td>71.4±</td>
<td>68.3±</td>
<td>0.007</td>
<td>0.0000</td>
<td>74.8±</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>±14.6</td>
<td>10.9</td>
<td>12.8</td>
<td>0.0000</td>
<td>9.18</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Mean ± SD

- 20 -
5) 학교급식에서 음식을 남기는 정도

학교급식에 있어서 학생들이 음식을 남기는 정도는 <표 11>에 나타내 었다. 전체적인 조사 결과는 ‘가끔 남긴다’ 53.5%, ‘거의 매일 남긴다’ 35.5%, ‘다 먹는 편이다’ 11.0%의 순으로 조사되었다.

우선 성별로는 p<0.001수준에서 유의적 차이가 남을 알 수 있다. 남학생 보다 여학생이 음식을 남기는 정도가 높은 것으로 나타났다. ‘가끔 남긴다’ 는 남학생이 53.1%, 여학생이 46.7%이고, ‘거의 매일 남긴다’는 남학생 36.2%, 여학생 26.8%로 나타났다. ‘다 먹는 편이다’ 라고 응답한 경우는 남학생의 비율이 15.6%, 여학생의 비율이 5.9%로 3배 가량 높게 나타났다. 이는 만족도와 높은 관련이 있는 것으로 보여진다.

학년별로 ‘가끔 남긴다’는 1학년 53.1%, 2학년 60.8%, 3학년 46.7%이며, ‘거의 매일 남긴다’는 1학년 36.2%, 2학년 26.8%, 3학년 43.4%로 조사되었으며, ‘다 먹는 편이다’는 1학년 10.7%, 2학년 12.4%, 3학년 9.9%로 조사되었다. 이는 유의적인 차이가 없지만 주로 2학년이 가장 음식을 적게 남기는 것으로 조사되었고, 3학년이 음식을 자주 남기는 경향이 있음을 알 수 있다.


염원주(7)의 연구 결과에서도 ‘가끔 남기는 편이다’가 54.1%, ‘거의 매일 남기는 편이다’가 35.6%, ‘남기지 않고 다 먹는다’가 10.3%로 본 연구와 비슷한 결과가 나타났다.
<표 11> 음식을 남기는 정도

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>급식 음식 남기는 정도</th>
<th>계</th>
<th>( \chi^2 )</th>
<th>p-value</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>성별</td>
<td>남자 76(28.9)</td>
<td>263(100)</td>
<td>17.999</td>
<td>0.000</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>여자 102(42.9)</td>
<td>238(100)</td>
<td>17.999</td>
<td>0.000</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>461(100)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>학년</td>
<td>1학년 71(36.2)</td>
<td>196(100)</td>
<td>9.281</td>
<td>0.054</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2학년 41(26.8)</td>
<td>153(100)</td>
<td>9.281</td>
<td>0.054</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>3학년 66(43.4)</td>
<td>152(100)</td>
<td>9.281</td>
<td>0.054</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>386(100)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>가족</td>
<td>핵가족 150(35.0)</td>
<td>428(100)</td>
<td>0.375</td>
<td>0.829</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>확대가족 28(38.4)</td>
<td>73(100)</td>
<td>0.375</td>
<td>0.829</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>353(100)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>178(35.5)</td>
<td>501(100)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

6) 학교급식에서 가장 많이 남기는 음식

학생들이 학교급식에서 가장 많이 남기는 음식의 종류는 <표 12>와 같다. 전체적으로 가장 많이 남기는 음식으로 국 47.5%, 체소류 29.9%, 생선류 17.6%, 밥 4.4%, 육류 0.6%의 순으로 조사되었다. 이는 성별, 학년, 가족형태에 따라 유의적으로 차이가 없음을 알 수 있다. 남학생과 여학생 모두 음식을 남기는 비율은 \( p<0.05 \)수준에서 유의적으로 비슷하게 나타났지만, 남학생의 경우 육류를 남기는 경우는 없었으며, 체소를 남기는 경우는 남학생이 35%로 여학생 24.4%보다 높게 나타났다. 학년에 따라서도 대체적으로 국을 남기는 경우가 가장 많았으며, 그 다음으로 체소류, 생선류, 밥류, 육류의 순으로 나타났다. 가족형태에 따라서도 같은 결과가 나타났다. 이는 김수자(21)의 연구결과에서도 55.8%의 아동이 국이나 밥과 가 장 많이 남기는 것으로 조사되었고, 김은영(16)의 연구에서도 국>밥>김치>채소의 순으로 나타나 본 연구와 같은 결과를 나타내었다.
<표 12> 가장 많이 남기는 음식

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>가장 많이 남기는 음식</th>
<th>N(%)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>밥 국 생선류 육류 채소류</td>
<td>계</td>
</tr>
<tr>
<td>성별</td>
<td>남자 7(2.7) 118(44.9) 46(17.5) 0(0.0) 92(35.0)</td>
<td>263(100)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>여자 15(6.3) 120(50.4) 42(17.6) 3(1.3) 58(24.4)</td>
<td>238(100)</td>
</tr>
<tr>
<td>학년</td>
<td>1학년 8(4.1) 86(43.9) 38(19.4) 2(1.0) 62(31.6)</td>
<td>196(100)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2학년 3(2.0) 85(55.6) 26(17.0) 0(0.0) 39(25.5)</td>
<td>153(100)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>3학년 11(7.2) 67(44.1) 24(15.8) 1(0.7) 49(32.2)</td>
<td>152(100)</td>
</tr>
<tr>
<td>가족</td>
<td>핵가족 17(4.0) 203(47.4) 76(17.8) 20(5.5) 130(30.4)</td>
<td>428(100)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>확대가족 5(6.8) 35(47.9) 12(16.4) 1(1.4) 20(27.4)</td>
<td>73(100)</td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>22(4.4) 238(47.5) 88(17.6) 3(0.6) 150(29.9)</td>
<td>501(100)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

7) 학교급식 후 달라진 점

학교급식 후 달라진 점에 대해서 조사한 결과는 <표 13>과 같다. 전체적인 결과로는 ‘음식을 골고루 먹는다’가 31.9%로 가장 많았고, 그 다음이 ‘설어서는 음식도 맛이 없다’ 30.3% ‘군것질의 횟수가 줄어들었다’ 19.8% ‘감사하는 마음을 갖는다’ 12.4% ‘음식을 남기지 않는다’ 5.6%의 순으로 조사되었다. 성별에 따른 조사에서는 유의한 차이가 없게 나타났다. ‘음식을 골고루 먹는다’가 남학생의 경우 30.0%, 여학생이 34.0%이고 ‘설어서는 음식도 맛이 없다’가 남학생 27.4%, 여학생 33.6%, ‘군것질 횟수가 줄어들었다’가 남학생 21.7%, 여학생 17.6%로 전반적으로 음식을 골고루 먹게 되었다고 연급하였다.

학년별로는 p<0.05수준에서 유의한 차이를 보였다. 1, 2학년은 ‘음식을 골고루 먹는다’에 가장 많이 응답한 반면, 3학년은 ‘설어서는 음식도 먹는다’를 가장 많이 응답하며 차이를 보였다.

가족형태에 따른 조사에서는 ‘음식을 골고루 먹는다’는 핵가족이 32.9%,
확대가족이 26%, ‘살어있는 음식을 먹는다’에 핵가족이 30.3%, 확대가족이 28.8%의 순으로 조사되어 유의적 차이가 없음을 알 수 있다.

전은희(19)의 연구에서 보면 학교급식 후 개선된 자신의 식습관 변화에 대해 조사한 결과 ‘음식을 곤고루 먹게 되었다’가 29.8%로 가장 높게 나타났고, 다음으로 ‘감사하는 마음을 갖게 되었다’가 23.6%, ‘처음 먹어보는 음식도 먹어보고 싶다’가 22.8% 순으로 조사되어 본 연구와 조금 다른 결과가 나타났음을 알 수 있다.

<표 13> 급식 후 달라진 점

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>가장 많이 남기는 음식</th>
<th>N(%)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>밥</td>
<td>국</td>
</tr>
<tr>
<td>남자</td>
<td>7(2.7)</td>
<td>118(44.9)</td>
</tr>
<tr>
<td>여자</td>
<td>15(6.3)</td>
<td>120(50.4)</td>
</tr>
<tr>
<td>학년</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1학년</td>
<td>8(4.1)</td>
<td>86(43.9)</td>
</tr>
<tr>
<td>2학년</td>
<td>3(2.0)</td>
<td>85(55.6)</td>
</tr>
<tr>
<td>3학년</td>
<td>11(7.2)</td>
<td>67(44.1)</td>
</tr>
<tr>
<td>핵가족</td>
<td>17(4.0)</td>
<td>203(47.4)</td>
</tr>
<tr>
<td>확대가족</td>
<td>5(6.8)</td>
<td>35(47.9)</td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>22(4.4)</td>
<td>238(47.5)</td>
</tr>
</tbody>
</table>
3. 학교급식 기호도

1) 밥류 및 임품요리의 기호도

밥류 및 임품요리에 대한 기호도는 <표 14>와 같이 전체 평균은 40점 만점에 30.4점이었다. 전체적으로는 임품요리에 대한 기호도가 높았으며, 잡곡밥과 콩밥에 대한 기호도가 낮게 나왔다. 김은신(18)의 중학생을 대상으로 한 기호도 연구에서는 묵음밥 4.27점, 비빔밥 4.22점, 자장밥 4.02점, 카레라이스 3.94점, 쌀밥 3.91점, 잡곡밥 3.37점, 콩밥 2.75점, 잡밥 2.64점의 순으로 임품요리에 대한 기호도는 높았으나, 콩밥 및 잡밥은 기호도가 낮게 조사 되어 본 연구와 비슷한 결과가 나왔음을 알 수 있다. 이숙희(15)의 연구에서도 비빔밥에 대한 기호도가 3.78점으로 가장 높았고, 쌀밥, 자조밥, 카레라이스, 소고기덮밥의 순으로 나왔으며, 반두경밥이 2.76점으로 가장 낮게 조사되어 본 연구와 마찬가지로 학생들이 두류에 대한 기호도가 낮음을 알 수 있다.

성별에 따른 기호도를 보면 남학생이 31.4점으로 여학생 29.4점보다 p<0.001 수준에서 유의적으로 높게 나타났다. 남학생은 비빔밥 4.31점, 묵음밥 4.29점, 쌀밥 4.22점, 자장밥 4.1점, 카레밥 4.09점, 잡곡밥 3.75점, 기능성밥 3.62점, 콩밥 2.98점의 순으로 조사되었고, 여학생은 쌀밥 4.18점, 묵음밥 4.13점, 비빔밥 4.05점, 자장밥 3.77점, 카레밥 3.66점, 잡곡밥 3.65점, 기능성밥 3.48점, 콩밥 2.45점의 순이었다. 콩밥, 자장밥, 카레밥에서 p<0.001 수준에서 유의한 차이를 보였으며, 남녀학생 모두 가장 좋아하는 임품요리는 비빔밥과 묵음밥이고 가장 싫어하는 밥류는 콩밥이었다.

밥류에 대한 학년별 기호도는 p<0.001 수준에서 유의적으로 차이가 있 다는 결과가 나왔다. 비빔밥과 묵음밥에서만 차이가 없게 나왔는데, 이는 평균을 보면 4.2점 이상으로 학년에 상관없이 모든 학생들이 좋아하는 음식임을 알 수 있다. 또한 저학년일수록 기호도가 높고 고학년으로 갈수록
기호도가 낮아지는 경향을 보였다.

<표 14> 밥류에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>성별</th>
<th>p-val</th>
<th>학년</th>
<th>p-val</th>
<th>가족 형태</th>
<th>p-val</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>남자</td>
<td>여자</td>
<td>1학년</td>
<td>2학년</td>
<td>3학년</td>
<td>핵가족</td>
</tr>
<tr>
<td>1. 쌀밥</td>
<td>4.22±0.18±0</td>
<td>0.045</td>
<td>4.35±0.38±0</td>
<td>0.645</td>
<td>4.35±0.38±0</td>
<td>0.045</td>
</tr>
<tr>
<td>2. 돼지밥</td>
<td>3.75±0.365±0</td>
<td>0.225</td>
<td>4.38±0.38±0</td>
<td>0.000</td>
<td>4.38±0.38±0</td>
<td>0.000</td>
</tr>
<tr>
<td>3. 콩밥</td>
<td>2.98±0.245±0</td>
<td>0.000</td>
<td>3.86±0.82±0</td>
<td>0.000</td>
<td>3.86±0.82±0</td>
<td>0.000</td>
</tr>
<tr>
<td>4. 기능성밥</td>
<td>3.62±0.348±0</td>
<td>0.132</td>
<td>3.76±0.393±0</td>
<td>0.000</td>
<td>3.76±0.393±0</td>
<td>0.000</td>
</tr>
<tr>
<td>5. 비빔밥</td>
<td>4.31±0.405±0</td>
<td>0.001</td>
<td>4.22±0.421±0</td>
<td>0.001</td>
<td>4.22±0.421±0</td>
<td>0.001</td>
</tr>
<tr>
<td>6. 떡밥</td>
<td>4.29±0.413±0</td>
<td>0.034</td>
<td>4.29±0.420±0</td>
<td>0.034</td>
<td>4.29±0.420±0</td>
<td>0.034</td>
</tr>
<tr>
<td>7. 설렁탕</td>
<td>4.10±0.377±0</td>
<td>0.000</td>
<td>4.09±0.388±0</td>
<td>0.000</td>
<td>4.09±0.388±0</td>
<td>0.000</td>
</tr>
<tr>
<td>8. 떡</td>
<td>4.09±0.366±0</td>
<td>0.000</td>
<td>4.05±0.389±0</td>
<td>0.000</td>
<td>4.05±0.389±0</td>
<td>0.000</td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>3.14±0.294±0</td>
<td>0.000</td>
<td>31.4±0.31.2±0</td>
<td>0.000</td>
<td>31.4±0.31.2±0</td>
<td>0.000</td>
</tr>
</tbody>
</table>
2) 면류에 대한 기호도

중학생의 면류에 대한 기호도에 대한 결과는 <표 15>와 같다. 전체 평균은 35점 반점에 27.8점이고 스파게티와 장치국수, 자장면의 기호도가 높았다. 김은신(18)의 중학생을 대상으로 한 면류에 대한 기호도 결과에서는 만蹙국에 대한 기호도가 가장 높았고, 그 다음으로 우동, 스파게티, 죄면, 국수, 갈국수, 수제비 순으로 나타나 본 연구와는 다른 결과를 보였다. 이정화(6)의 중학생을 대상으로 한 면류에 대한 연구에서도 우동 4.35점, 자장면 4.31점, 죄면 4.29점, 냉면 4.22점, 갈국수 4.12점의 순으로 나타나 본 연구와 다른 결과를 나타냈다.

성별에 따라서 남학생은 28.7점, 여학생은 26.9점으로 p<0.001 수준에서 유의적으로 차이가 있음을 알 수 있다. 전체적인 내용으로 볼 때 스파게티가 남학생은 4.38점, 여학생 4.11점으로 가장 높은 기호도를 보였으며, 소면무침은 남학생 3.81점, 여학생 3.53점으로 가장 낮은 기호도를 보였다. 남학생은 스파게티 4.38점, 자장면 4.30점, 장치국수 4.26점, 만蹙국 4.10점, 죄면무침 3.99점, 수제비국 3.82점, 소면무침 3.81점의 순으로 조사되었고, 여학생은 스파게티 4.11점, 장치국수 4.04점, 자장면 3.93점, 죄면무침 3.84점, 만蹙국 3.76점, 수제비국 3.68점, 소면무침 3.53점의 순으로 조사되었다. 구체적으로 살펴 볼 때 만蹙국과 자장면이 p<0.001 수준에서 유의적 차이를 보이고 있으며, 장치국수, 스파게티, 소면무침은 p<0.01수준에서 남녀별로 유의한 차이를 보이고 있다.

면류에 대한 학년에 따른 조사결과를 보면 전체적으로 p<0.001수준에서 유의적 차이가 있음을 알 수 있다. 모든 매뉴에서 대체적으로 1, 2학년보다 3학년의 기호도가 낮게 나타났다. 죄면무침에서는 1학년은 4.08점, 2학년 4.14점, 3학년 3.49점으로 기호도에 대한 분명한 차이를 나타냈다. 만蹙국과 자장면에서도 1, 2학년과 3학년의 기호도에 대한 차이가 분명히 나타날음을 알 수 있다.
가족형태에 따른 면류에 대한 기호도 결과는 유의적 차이가 없게 나타났다. 핵가족은 스파게티 4.25점, 잔치국수 4.18점, 자장면 4.13점, 만둣국 3.93점의 순으로 나타났고, 확대가족은 스파게티 4.27점, 자장면 4.08점, 만둣국 4.01점, 잔치국수 4.01점의 순으로 조사되어 모든 면류에서 차이가 없음을 알 수 있다.

<표 15> 면류에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>성 별</th>
<th>p-val</th>
<th>학 년</th>
<th>p-val</th>
<th>가족 형태</th>
<th>p-val</th>
<th>계</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>남자</td>
<td>여자</td>
<td>1학년</td>
<td>2학년</td>
<td>3학년</td>
<td>4학년</td>
<td>확대 가족</td>
</tr>
<tr>
<td>1.</td>
<td>잔치국수</td>
<td>4.25± 0.86</td>
<td>4.04± 0.95</td>
<td>0.006</td>
<td>4.23± 0.91</td>
<td>4.25± 0.93</td>
<td>0.006</td>
</tr>
<tr>
<td>2.</td>
<td>스파게티</td>
<td>4.38± 0.91</td>
<td>4.11± 0.96</td>
<td>0.001</td>
<td>4.41± 0.82</td>
<td>4.28± 0.94</td>
<td>0.000</td>
</tr>
<tr>
<td>3.</td>
<td>흥연무침</td>
<td>3.90± 1.05</td>
<td>3.84± 0.98</td>
<td>0.113</td>
<td>4.08± 0.98</td>
<td>4.14± 0.91</td>
<td>0.000</td>
</tr>
<tr>
<td>4.</td>
<td>수제비국</td>
<td>3.82± 1.12</td>
<td>3.68± 1.07</td>
<td>0.177</td>
<td>3.95± 1.04</td>
<td>3.95± 1.06</td>
<td>0.000</td>
</tr>
<tr>
<td>5.</td>
<td>만두국</td>
<td>4.10± 1.02</td>
<td>3.76± 0.98</td>
<td>0.000</td>
<td>4.13± 0.96</td>
<td>4.02± 1.05</td>
<td>0.000</td>
</tr>
<tr>
<td>6.</td>
<td>소만무침</td>
<td>3.81± 1.11</td>
<td>3.53± 0.99</td>
<td>0.004</td>
<td>3.89± 1.03</td>
<td>3.81± 1.06</td>
<td>0.000</td>
</tr>
<tr>
<td>7.</td>
<td>자장면</td>
<td>4.30± 0.93</td>
<td>3.93± 0.96</td>
<td>0.000</td>
<td>4.42± 0.78</td>
<td>4.16± 0.97</td>
<td>0.000</td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>28.7± 5.04</td>
<td>26.9± 4.81</td>
<td>0.000</td>
<td>29.1± 4.55</td>
<td>28.6± 5.02</td>
<td>0.000</td>
<td>27.9± 5.04</td>
</tr>
</tbody>
</table>

3) 국, 당, 절개에 대한 기호도

국, 당, 절개류에 대한 기호도는 <표 16>와 같다. 전체평균은 70점 만점에 52.8점이고 전체적인 평균으로 삼을 때, 가장 기호도가 높은 음식은 갈
비탕 4.14점이고, 배지등뼈감자당 4.1점, 제육김치째게 4.04점, 육개장 4.0점, 탕골국 3.94점, 할모둘째게 3.87점의 순으로 보통 이상의 기호도를 나타냈으며, 콩나물국 3.55점, 해물탕 3.43점, 동태째게 3.11점의 순으로 낮은 기호도를 보였다. 김은영(16)의 연구결과에서도 갈비탕의 기호도가 가장 높게 나타났던 연구결과와 같게 나왔다.

성별에 따른 기호도를 보면 남학생이 54.2점, 여학생이 51.3점으로 p<0.001수준에서 남학생이 여학생보다 기호도가 높음을 알 수 있다. p<0.01수준에서 남학생은 갈비탕이 4.3점으로 가장 높은 기호도를 보였으며, 그 다음으로 배지등뼈감자탕 4.24점, 제육김치째게 4.2점, 육개장 4.15점, 탕골국 4.14점, 탕개장 4.03점, 할모둘째게 4.03점, 어묵국 4.17점의 순으로 나타났고, 여학생은 갈비탕 3.96점, 배지등뼈감자탕 3.95점, 미역국 3.87점, 제육김치째게 3.86점, 육개장 3.83점, 탕골국 3.72점, 할모둘째게 3.69점의 순으로 나타났다. 죽·탕·겨게류에 대한 남녀학생별에 대한 기호도는 유의적 차이가 남을 알 수 있다. 제육김치째게, 육개장, 배지등뼈감자탕, 할모둘째게, 갈비탕, 탕골국, 탕개장에서 p<0.001수준의 유의한 차이가 나며, 남학생의 기호도가 여학생보다 높음을 알 수 있다.

학년에 따른 결과를 보면 학년에 따라 p<0.001수준에서 유의적으로 차이가 있음을 알 수 있다. 1학년은 54.7점, 2학년 54.7점, 3학년 48.5점으로 3학년의 기호도가 유의적으로 낮게 나타났음을 알 수 있다. 신호하는 음식으로는 1학년은 갈비탕 4.34점, 배지등뼈감자탕 4.21점, 육개장 4.15점의 순이었고, 2학년은 배지등뼈감자탕 4.29점, 갈비탕 4.28점, 육개장 4.16점, 제육김치째게 4.16점이고, 3학년은 제육김치째게 3.79점, 배지등뼈감자탕 3.78점, 갈비탕 3.74점, 육개장 3.64점의 순이었으며, 가장 낮은 기호도를 보인 것은 1, 2, 3학년 모두 동태째계로 나타났다. 가족형태에 따른 결과에서는 콩나물국, 갈비탕, 계란국에서만 p<0.05수준에서 기호도의 차이를 나타냈으며, 나머지 음식들에서는 비슷한 기호도를 나타냈다.
<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>성별</th>
<th>p-val</th>
<th>학년</th>
<th>가족 형태</th>
<th>p-val</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>낭자</td>
<td>여자</td>
<td></td>
<td>1학년</td>
<td>2학년</td>
<td>3학년</td>
</tr>
<tr>
<td>1. 미역국</td>
<td>±0.9 ±0.8</td>
<td>0.124</td>
<td>±0.8 ±0.8</td>
<td>±0.9</td>
<td>±0.9</td>
</tr>
<tr>
<td>2. 계육감</td>
<td>±0.8 ±0.8</td>
<td>0.000</td>
<td>±0.9 ±0.8</td>
<td>±0.8</td>
<td>±0.8</td>
</tr>
<tr>
<td>3. 흉한국</td>
<td>±0.9 ±0.9</td>
<td>0.000</td>
<td>±0.8 ±0.8</td>
<td>±0.9</td>
<td>±0.9</td>
</tr>
<tr>
<td>4. 어목국</td>
<td>±0.9 ±0.9</td>
<td>0.000</td>
<td>±0.9 ±0.9</td>
<td>±0.9</td>
<td>±0.9</td>
</tr>
<tr>
<td>5. 땅점씨</td>
<td>±0.9 ±0.9</td>
<td>0.230</td>
<td>±0.9 ±0.9</td>
<td>±0.9</td>
<td>±0.9</td>
</tr>
<tr>
<td>6. 흉감자</td>
<td>±0.9 ±0.9</td>
<td>0.000</td>
<td>±0.9 ±0.9</td>
<td>±0.9</td>
<td>±0.9</td>
</tr>
<tr>
<td>7. 동태씨</td>
<td>±1.2 ±1.0</td>
<td>0.004</td>
<td>±1.1 ±1.1</td>
<td>±1.0</td>
<td>±1.0</td>
</tr>
<tr>
<td>8. 헬모등씨</td>
<td>±0.9 ±0.9</td>
<td>0.000</td>
<td>±0.9 ±0.9</td>
<td>±0.9</td>
<td>±0.9</td>
</tr>
<tr>
<td>9. 동나年底前</td>
<td>±1.0 ±1.0</td>
<td>0.739</td>
<td>±1.1 ±1.1</td>
<td>±1.0</td>
<td>±1.0</td>
</tr>
<tr>
<td>10. 갈비방</td>
<td>±0.9 ±0.9</td>
<td>0.000</td>
<td>±0.9 ±0.9</td>
<td>±0.9</td>
<td>±0.9</td>
</tr>
<tr>
<td>11. 탕공국</td>
<td>±0.9 ±0.9</td>
<td>0.000</td>
<td>±0.9 ±0.9</td>
<td>±0.9</td>
<td>±0.9</td>
</tr>
<tr>
<td>12. 해몽currentPage</td>
<td>±1.2 ±1.2</td>
<td>0.005</td>
<td>±1.1 ±1.1</td>
<td>±1.0</td>
<td>±1.0</td>
</tr>
<tr>
<td>13. 개방국</td>
<td>±1.0 ±1.0</td>
<td>0.001</td>
<td>±1.0 ±1.0</td>
<td>±1.0</td>
<td>±1.0</td>
</tr>
<tr>
<td>14. 남한국</td>
<td>±1.0 ±1.0</td>
<td>0.000</td>
<td>±1.0 ±1.0</td>
<td>±1.0</td>
<td>±1.0</td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>0.001</td>
<td>±0.9</td>
<td>±0.9</td>
<td>±0.9</td>
<td>±0.9</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Mean ± SD
4) 점, 조립률에 대한 기호도

중학생의 점, 조립률에 대한 기호도는 <표 17>과 같다. 전체 평균은 45점 만점에 33.2점이었다. 전체적으로 볼 때 가장 신호하는 음식은 갈비점 4.37점으로 나타났고, 그 다음으로 닭절 4.09점, 돈육장조림 4.05점, 계란조림 3.76점, 감자양념조림 3.69점의 순으로 나타났으며, 연근조림이 3.04점으로 가장 낮게 나타났다. 이정화(6)가 중학생을 대상으로 한 점류 및 조립률에 대해서는 불교기, 돼지갈비점, 닭점의 순으로 육류에 대한 기호도가 높게 나타났고, 우영조림, 코디리점, 고막점으로 야채류와 어패류에 대한 기호도가 낮게 나타났다. 이숙희(15)의 고등학생을 대상으로 한 연구에서도 남녀 모두 돼지갈비점에 기호도가 높게 나타났으며, 고등어무조림, 감자조림, 어묵조림, 미역묵골 순으로 조사되어 본 연구와 비슷한 결과가 나왔다.

성별에 따라서는 남학생 33.9점, 여학생 32.3점으로 p<0.01수준에서 유의한 차이를 보였다. 남학생은 갈비점 4.53점, 닭점 4.22점, 돈육장조림 4.22점, 계란조림 3.82점, 감자양념조림 3.76점, 두부조림 3.71점, 생선무조림 3.36점, 캅잎점 3.3점, 연근조림 3.02점의 순으로 나타났고, 여학생은 갈비점 4.2점, 닭점 3.95점, 돈육장조림 3.87점, 계란조림 3.69점, 감자양념조림 3.63점, 두부조림 3.46점, 캅잎점 3.32점, 생선무조림 3.16점, 연근조림 3.05점의 순이었다. 점, 조림률의 기호도에 있어서 남학생의 기호도가 여학생보다 높음을 알 수 있다. 남학생, 여학생 모두 가장 기호도가 높은 음식은 갈비점이고, 가장 낮은 음식은 연근조림이었다.

학년에 따른 결과를 보면 p<0.001수준에서 유의적으로 차이가 있음을 알 수 있다. 1학년 34.6점, 2학년 33.8점, 3학년 30.7점으로 3학년이 다른 학년에 비해 점, 조립률에 대한 기호도가 낮음을 알 수 있다. 신호하는 음식으로는 1학년은 갈비점 4.52점, 닭점 4.32점, 돈육장조림 4.21점, 감자양념조림 3.91점, 계란조림 3.88점의 순이고, 연근조림이 3.24점으로 가장 낮게
나왔으며, 2학년은 갈비찜 4.46점, 돈육장조림 4.12점, 탕찜 4.1점, 계란조림 3.94점의 순이었고, 1학년과 마찬가지로 연근조림이 2.95점으로 가장 낮은 기호도를 보였다. 3학년은 갈비찜 4.09점, 탕찜 3.79점, 돈육장조림 3.78점, 계란장조림 3.41점의 순이고, 연근조림이 2.86점으로 가장 낮은 기호도를 보였다. 학년별로는 생선두조림을 제외한 모든 항목에서 기호도의 차이를 보였다.

가족형태에 따른 점, 조림류에 대한 기호도는 학과별 확대가족이 모든 항목에서 기호도의 차이를 보이지 않아 학과별 확대가족에 따라 신호하는 음식이 다르지 않을 것을 알 수 있다.

<표 17> 점, 조림류에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>항목</th>
<th>성 별</th>
<th>p-val</th>
<th>성 별</th>
<th>p-val</th>
<th>학 년</th>
<th>p-val</th>
<th>학 년</th>
<th>p-val</th>
<th>가족형태</th>
<th>p-val</th>
<th>계</th>
<th>p-val</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1. 갈비찜</td>
<td>남자</td>
<td>4.53±</td>
<td>0.69</td>
<td>4.52±</td>
<td>0.68</td>
<td>4.09±</td>
<td>0.000</td>
<td>4.38±</td>
<td>0.76</td>
<td>4.37±</td>
<td>0.605</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>여자</td>
<td>4.20±</td>
<td>0.79</td>
<td>4.12±</td>
<td>0.70</td>
<td>3.78±</td>
<td>0.000</td>
<td>4.06±</td>
<td>0.91</td>
<td>4.05±</td>
<td>0.602</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2. 돈육장조림</td>
<td>남자</td>
<td>4.22±</td>
<td>0.90</td>
<td>4.21±</td>
<td>0.91</td>
<td>3.78±</td>
<td>0.000</td>
<td>4.06±</td>
<td>0.91</td>
<td>4.05±</td>
<td>0.602</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>여자</td>
<td>3.87±</td>
<td>0.91</td>
<td>3.86±</td>
<td>0.90</td>
<td>3.52±</td>
<td>0.000</td>
<td>3.94±</td>
<td>0.91</td>
<td>4.04±</td>
<td>0.91</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

| 3. 닭찜 | 남자 | 4.22± | 0.92 | 4.32± | 0.82 | 4.09± | 0.000 | 4.06± | 0.91 | 4.04± | 0.91 |
|     | 여자 | 3.95± | 0.89 | 4.10± | 0.96 | 3.76± | 0.000 | 4.03± | 0.91 | 4.02± | 0.91 |
| 4. 생선두조림 | 남자 | 3.36± | 1.17 | 3.31± | 1.19 | 3.10± | 0.074 | 3.26± | 1.10 | 3.27± | 0.853 |
|     | 여자 | 3.16± | 1.03 | 3.31± | 1.09 | 3.10± | 0.074 | 3.29± | 1.12 | 3.27± | 1.11 |
| 5. 계란조림 | 남자 | 3.82± | 1.10 | 3.89± | 1.03 | 3.76± | 0.000 | 3.78± | 1.02 | 3.76± | 0.260 |
|     | 여자 | 3.69± | 1.06 | 3.94± | 1.05 | 3.78± | 0.000 | 3.63± | 1.10 | 3.59± | 1.04 |
| 6. 두부조림 | 남자 | 3.71± | 1.04 | 3.76± | 1.11 | 3.20± | 0.000 | 3.61± | 1.14 | 3.59± | 1.03 |
|     | 여자 | 3.46± | 1.10 | 3.78± | 1.03 | 3.20± | 0.000 | 3.51± | 1.14 | 3.59± | 1.08 |
| 7. 감자양념조림 | 남자 | 3.76± | 1.08 | 3.91± | 0.98 | 3.34± | 0.000 | 3.71± | 1.02 | 3.69± | 0.406 |
|     | 여자 | 3.63± | 0.94 | 3.92± | 0.99 | 3.34± | 0.000 | 3.60± | 1.02 | 3.69± | 1.02 |
| 8. 연근조림 | 남자 | 3.02± | 1.24 | 3.24± | 1.24 | 2.86± | 0.005 | 3.04± | 1.18 | 3.04± | 0.980 |
|     | 여자 | 3.05± | 1.22 | 2.95± | 1.17 | 2.86± | 0.005 | 3.04± | 1.18 | 3.04± | 1.18 |
| 9. 채알찜 | 남자 | 3.30± | 1.17 | 3.49± | 1.17 | 3.09± | 0.005 | 3.34± | 1.18 | 3.31± | 0.855 |
|     | 여자 | 3.32± | 1.09 | 3.49± | 1.16 | 3.09± | 0.005 | 3.33± | 1.10 | 3.31± | 1.13 |

계 | 33.9± | 6.62 | 34.6± | 6.25 | 33.8± | 5.86 | 30.7± | 6.34 | 33.3± | 6.37 | 32.6± | 6.45 | 33.2± | 6.38 | 33.2± | 6.38 | 33.2± | 6.38
5) 봉음류에 대한 기호도

봉음류에 대한 중학생의 기호도에 대한 결과는 <표 18>과 같다. 전체 평균은 55점 반점에 41.0점으로 재육출음이 4.34점으로 가장 기호도가 높았고 그 다음으로 탕복음탕 4.3점, 김치봄 4.06점, 소세지고야채볶음 3.93점, 쇠고기버섯볶음 3.77점, 오징어볶음 3.72점, 밀쳐볶음 3.65점, 어묵볶음 3.54점, 버섯야채볶음 3.28점, 나물볶음 3.28점, 미역جل기볶음 3.1점의 순으로 나타났다. 류동현(17)의 연구에서도 돼지고기볶음, 백합볶음, 오징어볶음의 순으로 조사되었고, 미역جل기볶음은 가장 낮게 조사되어 본 연구와 유사한 결과를 나타냈다.

봉음류에 대한 남녀 학생별 기호도는 남학생이 41.8점, 여학생이 40.1점으로 p<0.05 수준에서 유의적인 차이를 보였다. 남학생은 재육복음이 4.5점으로 가장 높은 기호도를 나타냈고, 탕복음탕 4.41점, 김치봄 4.15점, 소세지고야채볶음 4.05점, 쇠고기버섯볶음 3.97점, 오징어볶음 3.79점, 밀쳐볶음 3.67점, 어묵볶음 3.65점, 버섯야채볶음 3.31점, 나물볶음 3.3점, 미역جل기볶음 2.96점 순으로 나타났다. 여학생은 탕복음탕이 4.18점으로 가장 높은 기호도를 나타냈고, 그 다음으로 재육복음 4.17점, 김치봄 3.97점, 소세지고야채볶음 3.8점, 오징어볶음 3.63점, 밀쳐볶음 3.62점의 순으로 나타났고 미역جل기볶음은 3.25점으로 가장 낮은 기호도를 보였다. 항목중에서 쇠고기버섯볶음과 재육복음은 p<0.001수준에서 유의적인 차이를 나타내 남학생이 기호도가 더 높았고, 탕복음탕, 소세지고야채볶음, 미역جل기볶음은 p<0.01수준에서 유의적 차이를 보였다.

봉음류에 대한 학년별 조사에서는 학년별로 p<0.001수준에서 유의적으로 차이가 낳을 수 있다. 오징어볶음을 제외한 모든 항목에서 차이가 나타났다. 탕복음탕, 쇠고기버섯볶음, 소세지고야채볶음, 밀쳐볶음, 어묵볶음, 김치볶음에서는 p<0.001 수준에서 유의적 차이가 나타났으며, 3학년의 기호도가 다른 학년보다 낮게 조사되었다.

- 33 -
가족형태에 따른 연구 결과는 학년과 확대가족이 냄음률에 대한 기호도의 차이가 없음을 알 수 있다. 어묵뜸음과 나물뜸음에서만 p<0.05수준에서 유의한 차이가 나타났다.

<표 18> 냄음률에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>항 목</th>
<th>성 별</th>
<th>학 년</th>
<th>가족형태</th>
<th>계</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>남자</td>
<td>여자</td>
<td>1학년</td>
<td>2학년</td>
</tr>
<tr>
<td>1. 제육볶음</td>
<td>4.50±4.17 ±</td>
<td>0.000</td>
<td>4.43±4.41±4.16±0.004</td>
<td>4.35±4.30±0.0644</td>
</tr>
<tr>
<td>2. 닭볶음탕</td>
<td>4.41±4.18±</td>
<td>0.003</td>
<td>4.47±4.39±3.99±0.000</td>
<td>4.29±4.40±0.307</td>
</tr>
<tr>
<td>3. 소고기버섯볶음</td>
<td>3.97±3.55±</td>
<td>0.000</td>
<td>3.91±3.90±3.45±0.000</td>
<td>3.79±3.63±0.211</td>
</tr>
<tr>
<td>4. 육회</td>
<td>4.05±3.80±</td>
<td>0.003</td>
<td>4.21±3.93±3.57±0.000</td>
<td>3.93±3.92±0.892</td>
</tr>
<tr>
<td>5. 오징어볶음</td>
<td>3.79±3.63±</td>
<td>0.088</td>
<td>3.71±3.62±0.253</td>
<td>3.74±3.58±0.202</td>
</tr>
<tr>
<td>6. 멸치볶음</td>
<td>3.67±3.62±</td>
<td>0.955</td>
<td>3.69±3.80±3.38±0.000</td>
<td>3.67±3.49±0.154</td>
</tr>
<tr>
<td>7. 미역줄기볶음</td>
<td>2.96±3.25±</td>
<td>0.008</td>
<td>3.11±3.30±2.87±0.008</td>
<td>3.11±3.01±0.533</td>
</tr>
<tr>
<td>8. 어묵볶음</td>
<td>3.65±3.42±</td>
<td>0.011</td>
<td>3.76±3.63±3.18±0.000</td>
<td>3.59±3.27±0.016</td>
</tr>
<tr>
<td>9. 버섯야채볶음</td>
<td>3.31±3.26±</td>
<td>0.620</td>
<td>3.37±3.38±3.08±0.034</td>
<td>3.30±3.19±0.467</td>
</tr>
<tr>
<td>10. 나물볶음</td>
<td>3.30±3.26±</td>
<td>0.631</td>
<td>3.36±3.45±3.01±0.001</td>
<td>3.32±3.04±0.045</td>
</tr>
<tr>
<td>11. 김치볶음</td>
<td>4.15±3.97±</td>
<td>0.026</td>
<td>4.20±4.26±3.68±0.000</td>
<td>4.07±3.99±0.445</td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>41.8±7.69</td>
<td>0.013</td>
<td>42.4±7.43</td>
<td>42.2±7.17</td>
</tr>
</tbody>
</table>
6) 뒤점, 구이류에 대한 기호도

뒤점, 구이류에 대한 조사 결과는 <표 19>과 같이 전체 평균은 60점 만점에 41.0점으로 나타났다. 성별에 따라서는 남학생은 41.8점, 여학생은 40.1점으로 p<0.05수준에서 유의적 차이가 남을 알 수 있다. 고구마튀김과 아채튀김을 제외한 모든 항목에서 남학생과 여학생의 기호도가 차이가 났다. 남학생은 후라이드치킨이 4.59점으로 가장 높은 기호도를 보였고, 그 다음으로 돈까스 4.52점, 탕수육 4.48점, 합박스테이크 4.47점, 갑자튀김 4.36점, 계란말이 4.21점, 떡전 4.13점, 고구마튀김 4.13점, 오징어튀김 4.05점, 동그란뎅 4.03점, 아채튀김 3.68점, 냉면튀김 3.52점의 순으로 나타났으며, 여학생은 후라이드치킨이 4.14점으로 남학생과 마찬가지로 가장 높은 기호도를 보였고, 돈까스 4.2점, 탕수육 4.12점, 갑자튀김 4.11점, 합박스테이크 3.98점, 고구마튀김 3.97점, 계란말이 3.84점, 오징어튀김 3.79점, 동그란뎅 3.64점, 떡전 3.61점, 아채튀김 3.5점, 냉면튀김 3.01점으로 나타났다. 이 결과에서 남녀 모두 후라이드치킨을 가장 선호했으며, 생선튀김이 가장 기호도가 낮음을 알 수 있다. 류동현(17)의 중학생을 대상으로 한 뒤점류의 기호도 연구결과에서 돈까스와 탕수육을 선호하는 것으로 나타났으며, 이숙희(15)의 연구 결과에서도 돈까스와 탕튀김을 선호하였고, 생선튀김의 기호도가 낮게 나타나 본 연구와 비슷한 결과를 나타냈다.

학년에 따른 조사에서는 생선튀김을 제외한 모든 항목에서 p<0.001수준에서 유의한 차이가 나타났다. 학년별로는 1학년 42.4점, 2학년 42.2점, 3학년 38.0점으로 3학년이 다른 학년에 비해 떨어졌다. 구이류에 대한 기호도가 낮음을 알 수 있다.

가족형태에 따른 기호도의 차이는 없는 것으로 조사되었지만 세부 항목에서 계란말이가 p<0.01수준에서 핵가족이 확대가족보다 기호도가 높게 나타났다.
<table>
<thead>
<tr>
<th>항 목</th>
<th>성 별</th>
<th>p-val</th>
<th>학 년</th>
<th>가족 형태</th>
<th>p-val</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>남자</td>
<td>여자</td>
<td>1학년</td>
<td>2학년</td>
<td>3학년</td>
</tr>
<tr>
<td>생선 튀김</td>
<td>3.52±1.17</td>
<td>3.01±1.11</td>
<td>3.33±1.21</td>
<td>3.36±1.20</td>
<td>3.13±1.08</td>
</tr>
<tr>
<td>후라이드 치킨</td>
<td>4.59±0.64</td>
<td>4.14±0.85</td>
<td>4.56±0.72</td>
<td>4.44±0.75</td>
<td>4.06±0.81</td>
</tr>
<tr>
<td>고구마 튀김</td>
<td>4.13±0.97</td>
<td>3.97±0.97</td>
<td>4.18±0.95</td>
<td>4.15±0.96</td>
<td>3.80±0.99</td>
</tr>
<tr>
<td>돈까스</td>
<td>4.52±0.72</td>
<td>4.20±0.82</td>
<td>4.46±0.81</td>
<td>4.50±0.74</td>
<td>4.12±0.79</td>
</tr>
<tr>
<td>양수육</td>
<td>4.48±0.74</td>
<td>4.12±0.82</td>
<td>4.38±0.81</td>
<td>4.46±0.81</td>
<td>4.06±0.81</td>
</tr>
<tr>
<td>아재범</td>
<td>3.68±1.07</td>
<td>3.50±1.03</td>
<td>3.66±1.12</td>
<td>3.83±0.97</td>
<td>3.28±1.00</td>
</tr>
<tr>
<td>밥 박스</td>
<td>4.47±0.79</td>
<td>3.98±0.96</td>
<td>4.45±0.78</td>
<td>4.30±0.89</td>
<td>3.60±1.00</td>
</tr>
<tr>
<td>감자튀김</td>
<td>4.36±0.85</td>
<td>4.11±0.87</td>
<td>4.42±0.83</td>
<td>4.31±0.85</td>
<td>3.93±0.88</td>
</tr>
<tr>
<td>오징어튀김</td>
<td>4.05±0.99</td>
<td>3.79±1.02</td>
<td>3.98±1.07</td>
<td>4.03±0.96</td>
<td>3.76±0.98</td>
</tr>
<tr>
<td>계란말이</td>
<td>4.21±0.91</td>
<td>3.84±1.01</td>
<td>4.07±1.09</td>
<td>4.20±0.85</td>
<td>3.82±0.50</td>
</tr>
<tr>
<td>동그란한입</td>
<td>4.03±1.03</td>
<td>3.64±1.02</td>
<td>3.98±1.06</td>
<td>3.86±1.02</td>
<td>3.66±1.00</td>
</tr>
<tr>
<td>떡볶이</td>
<td>4.13±1.01</td>
<td>3.61±0.99</td>
<td>4.03±1.03</td>
<td>3.92±1.03</td>
<td>3.65±1.02</td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>41.8±7.69</td>
<td>40.1±7.12</td>
<td>42.4±7.43</td>
<td>42.2±7.17</td>
<td>38.0±6.97</td>
</tr>
</tbody>
</table>
7) 무점류에 대한 기호도

나물·무점류에 대한 기호도는 〈표 20〉와 같다. 전체 평균은 50점 만점에 34.0점이고 남학생은 34.0점, 여학생은 34.1점으로 나타나 무점류 전체에 대한 성별에 따른 차이는 없었다. 남녀별에 따른 결과를 보면 남학생은 파일셀러드 3.92점, 양상추셀러드 3.7점, 통무침 3.49점, 콩나물무침 3.44점의 순으로 나타났고, 도라지무침은 2.94점으로 가장 낮은 기호도를 보였으며, 여학생은 파일셀러드 4.11점, 양상추셀러드 3.89점, 콩나물무침 3.55점, 통무침 3.49점, 오징어아재무침 3.36점의 순으로 나타났고, 남학생과 마찬가지로 도라지무침이 2.89점으로 가장 낮게 나타났다. 김은선(18)의 연구 결과에서도 파일셀러드가 가장 높은 기호도를 나타냈으며, 이숙희(15)의 연구 결과에서도 파일셀러드가 남녀학생 모두 가장 높은 기호도로 조사되어 본 연구 결과와 유사하였다.

학년별로는 1학년 34.9점, 2학년 35.8점, 3학년 31.1점으로 3학년의 기호도가 p<0.001 수준에서 유의하게 낮게 나타났다. 도라지무침을 제외한 모든 항목에서 3학년의 기호도가 가장 낮았으며, 학년별로 기호도의 차이는 나지만 가장 선호하는 음식은 파일셀러드로 모든 학년이 가장 좋아함을 알 수 있다.

가족형태에 따른 결과에서는 핵가족과 확대가족의 무점류에 대한 차이가 없음을 알 수 있다. 양상추셀러드에서 p<0.05수준에서 핵가족이 확대가족에 비해 더 높은 기호도를 보였고 나머지 항목들은 비슷한 결과를 나타냈다. 핵가족과 확대가족 모두 파일셀러드에 대한 기호도가 가장 높았고, 도라지무침에 기호도는 가장 낮게 나타났다.
## <표 20> 무침류에 대한 기후도

### Mean ± SD

<table>
<thead>
<tr>
<th>항 목</th>
<th>성 별</th>
<th>p-va</th>
<th>학 년</th>
<th>p-va</th>
<th>가족 형태</th>
<th>p-va</th>
<th>계</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>남자</td>
<td>여자</td>
<td>학년 1</td>
<td>학년 2</td>
<td>학년 3</td>
<td>학년 1</td>
<td>학년 2</td>
</tr>
<tr>
<td>1.</td>
<td>오이 생채</td>
<td>3.31± 1.09</td>
<td>3.28± 1.11</td>
<td>0.756</td>
<td>3.37± 1.13</td>
<td>3.52± 1.08</td>
<td>2.97± 1.03</td>
</tr>
<tr>
<td>2.</td>
<td>콩나물 무침</td>
<td>3.44± 1.06</td>
<td>3.55± 0.99</td>
<td>0.009</td>
<td>3.38± 1.04</td>
<td>3.42± 0.94</td>
<td>2.97± 0.89</td>
</tr>
<tr>
<td>3.</td>
<td>탕평채</td>
<td>3.40± 1.11</td>
<td>3.36± 0.97</td>
<td>0.657</td>
<td>3.46± 1.10</td>
<td>3.59± 1.04</td>
<td>3.07± 0.92</td>
</tr>
<tr>
<td>4.</td>
<td>오징어채무침</td>
<td>3.92± 1.05</td>
<td>4.11± 0.99</td>
<td>0.039</td>
<td>4.07± 1.02</td>
<td>4.32± 0.89</td>
<td>3.62± 1.04</td>
</tr>
<tr>
<td>5.</td>
<td>양상추샐러드</td>
<td>3.70± 1.11</td>
<td>3.89± 1.06</td>
<td>0.049</td>
<td>3.84± 1.10</td>
<td>4.16± 0.97</td>
<td>3.36± 1.04</td>
</tr>
<tr>
<td>6.</td>
<td>시금치무침</td>
<td>3.22± 1.09</td>
<td>3.19± 1.04</td>
<td>0.175</td>
<td>3.36± 1.16</td>
<td>3.24± 1.08</td>
<td>2.97± 0.87</td>
</tr>
<tr>
<td>7.</td>
<td>도라지무침</td>
<td>2.94± 1.04</td>
<td>2.89± 1.01</td>
<td>0.630</td>
<td>2.93± 1.10</td>
<td>2.93± 1.04</td>
<td>2.89± 0.90</td>
</tr>
<tr>
<td>8.</td>
<td>단무지무침</td>
<td>3.15± 1.06</td>
<td>3.13± 1.04</td>
<td>0.848</td>
<td>3.22± 1.12</td>
<td>3.21± 1.07</td>
<td>2.96± 0.91</td>
</tr>
<tr>
<td>9.</td>
<td>닭무침</td>
<td>3.49± 1.08</td>
<td>3.49± 1.04</td>
<td>0.991</td>
<td>3.62± 1.07</td>
<td>3.69± 1.03</td>
<td>3.13± 0.99</td>
</tr>
<tr>
<td>10.</td>
<td>계</td>
<td>34.0± 7.1</td>
<td>34.1± 6.99</td>
<td>0.880</td>
<td>34.9± 7.68</td>
<td>35.8± 6.58</td>
<td>31.1± 6.88</td>
</tr>
</tbody>
</table>
8) 김치류에 대한 기호도

김치류에 대한 기호도는 〈표 21〉과 같다. 전체평균은 25점 만점에 18.7점이고, 남학생은 19.2점, 여학생은 18.2점으로 성별에 따라 p<0.05수준에서 유의적 차이가 남을 알 수 있다. 남학생은 배추김치 4.14점, 각두기 3.9점, 총각김치 3.83점, 염두김치 3.76점, 오이김치 3.55점의 순으로 나타났고, 여학생은 배추김치 3.79점, 각두기 3.74점, 총각김치 3.61점, 오이김치 3.53점, 염두김치 3.49점의 순으로 나타났다. 오이김치와 각두기를 제외한 모든 김치 종류에서 기호도의 차이를 나타냈으며, 남녀 모두 배추김치를 가장 선호하는 것으로 나타났다. 이숙희(15)의 김치류에 대한 연구 결과에서도 남녀 학생 모두 배추김치를 가장 선호하는 것으로 나타나 본 연구와 결과가 유사했다.

학년에 따른 결과에서는 1학년이 19.0점, 2학년 19.6점, 3학년 17.4점으로 p<0.001수준에서 유의한 차이가 있어 김치류에서도 3학년의 기호도가 낮음을 알 수 있다. 학년에 따라 기호도의 차이는 나타났지만, 학년 모두 가장 좋아하는 김치류는 배추김치이고, 오이김치는 기호도가 가장 낮게 나타났다.

가족형태에 따른 결과를 보면 핵가족과 확대가족의 김치류 기호도는 유의적 차이가 없게 나타났고, 핵가족과 확대가족 학생 모두 배추김치에 대한 기호도가 가장 높게 나타났다.
<표 21> 김치류에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>항 목</th>
<th>성 별</th>
<th>p=va value</th>
<th>학 년</th>
<th>p=va value</th>
<th>가족 형태</th>
<th>p=va value</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>남자</td>
<td>여자</td>
<td>1학년</td>
<td>2학년</td>
<td>3학년</td>
<td>핵 확대</td>
</tr>
<tr>
<td>1. 배추 김치</td>
<td>4.14±0.92</td>
<td>3.79±1.06</td>
<td>0.000</td>
<td>4.01±1.03</td>
<td>4.18±0.91</td>
<td>3.72±1.01</td>
</tr>
<tr>
<td>2. 깍두기</td>
<td>3.90±0.99</td>
<td>3.74±1.06</td>
<td>0.077</td>
<td>3.87±1.02</td>
<td>4.01±1.05</td>
<td>3.57±0.96</td>
</tr>
<tr>
<td>3. 총각김치</td>
<td>3.83±1.06</td>
<td>3.61±1.06</td>
<td>0.019</td>
<td>3.77±1.07</td>
<td>3.87±1.13</td>
<td>3.53±0.98</td>
</tr>
<tr>
<td>4. 열무김치</td>
<td>3.76±1.12</td>
<td>3.49±1.07</td>
<td>0.006</td>
<td>3.73±1.11</td>
<td>3.79±1.12</td>
<td>3.34±1.03</td>
</tr>
<tr>
<td>5. 오이김치</td>
<td>3.55±1.19</td>
<td>3.53±1.16</td>
<td>0.864</td>
<td>3.62±1.14</td>
<td>3.71±1.19</td>
<td>3.57±1.17</td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>19.2±4.35</td>
<td>18.2±4.49</td>
<td>0.000</td>
<td>19.0±4.47</td>
<td>19.6±4.29</td>
<td>17.4±4.30</td>
</tr>
</tbody>
</table>

9) 후식류에 대한 기호도

후식류에 대한 충화성의 기호도 결과는 <표 22>과 같이 전체평균은 40 점 만점에 33.4점이었다. 전체적으로 보면, 쥐스류가 4.51점으로 기호도가 가장 높았고, 요구르트 4.36점, 곡 4.29점, 콩 4.25점, 석해 4.13점, 수박 3.99점, 바나나 3.98점, 우유 3.83점의 순으로 나타났다. 류동현(17)의 후식류에 대한 연구에서 선호하는 후식은 곡, 요구르트, 수박, 콩, 석해 등의 순으로 나타났으며, 우유가 가장 낮은 기호도로 나타났다. 본 연구의 유사하였습니다.

남녀 성별에 따른 결과를 보면 남학생은 33.9점, 여학생은 32.8점으로 p<0.05수준에서 유의적 차이가 나타났다. 남학생은 쥐스류가 4.61점으로 가장 높은 기호도를 보였으며, 요구르트 4.41점, 콩 4.32점의 순으로 나타났고, 우유가 3.9점으로 가장 낮은 기호도를 보였다. 여학생은 쥐스류 4.41점, 요구르트 4.31점, 곡 4.31점, 콩 4.17점, 석해 3.94점, 수박 3.93점, 바나나
3.92점, 우유 3.76점으로 나타났다. 쥬스류는 p<0.01수준에서, 식혜는 p<0.001수준에서 유의적인 차이를 보였고, 나머지 항목들에서는 차이가 없음을 알 수 있다. 남녀학생 모두에게 기호도가 가장 높은 것은 쥬스류이고, 가장 낮은 기호도를 보인 것은 우유로 나타났다.

학년에 따른 결과를 보면 1학년은 34.4점, 2학년은 33.8점, 3학년은 31.5점으로 p<0.001수준에서 기호도의 차이를 보여 다른 학년에 비해 3학년의 기호도가 낮게 나타났다.

가족형태에 따른 결과로는 핵가족과 확대가족이 후식류에 대한 기호도에 차이가 없다고 나타났다. 가장 좋아하는 후식류는 핵가족과 확대가족 모두 쥬스류로 조사되었고, 가장 싫어하는 후식류는 우유로 조사되었다.

<표 22> 후식류에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>항 목</th>
<th>성 별</th>
<th>p-va</th>
<th>학 년</th>
<th>p-va</th>
<th>가족 형태</th>
<th>p-va</th>
<th>계</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>남자</td>
<td>여자</td>
<td>1학년</td>
<td>2학년</td>
<td>3학년</td>
<td>핵 가족</td>
<td>확대 가족</td>
</tr>
<tr>
<td>1. 우유</td>
<td>3.90</td>
<td>3.78</td>
<td>3.89</td>
<td>3.10</td>
<td>3.50</td>
<td>0.000</td>
<td>3.67</td>
</tr>
<tr>
<td>2. 요구르트</td>
<td>4.41</td>
<td>4.31</td>
<td>4.52</td>
<td>4.38</td>
<td>4.14</td>
<td>0.000</td>
<td>4.37</td>
</tr>
<tr>
<td>3. 쥬스류</td>
<td>4.61</td>
<td>4.41</td>
<td>4.68</td>
<td>4.60</td>
<td>4.20</td>
<td>0.000</td>
<td>4.52</td>
</tr>
<tr>
<td>4. 바나나</td>
<td>4.03</td>
<td>3.92</td>
<td>4.13</td>
<td>3.82</td>
<td>3.94</td>
<td>0.025</td>
<td>3.96</td>
</tr>
<tr>
<td>5. 식혜</td>
<td>4.31</td>
<td>3.94</td>
<td>4.28</td>
<td>4.19</td>
<td>3.89</td>
<td>0.002</td>
<td>4.12</td>
</tr>
<tr>
<td>6. 수박</td>
<td>4.05</td>
<td>3.93</td>
<td>4.12</td>
<td>4.01</td>
<td>3.81</td>
<td>0.024</td>
<td>3.98</td>
</tr>
<tr>
<td>7. 물</td>
<td>4.28</td>
<td>4.31</td>
<td>4.46</td>
<td>4.35</td>
<td>4.02</td>
<td>0.000</td>
<td>4.30</td>
</tr>
<tr>
<td>8. 빵류</td>
<td>4.32</td>
<td>4.17</td>
<td>4.35</td>
<td>4.35</td>
<td>4.01</td>
<td>0.001</td>
<td>4.27</td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>33.9±</td>
<td>32.8±</td>
<td>34.4±</td>
<td>33.8±</td>
<td>31.5±</td>
<td>0.000</td>
<td>33.4±</td>
</tr>
</tbody>
</table>
IV. 요약 및 제언

본 연구는 김포지역 중학생들의 학교급식 반복도 및 기호도를 조사하여 학교급식의 반복도 향상을 위한 기초자료를 제공하는 데 그 목적이 있다. 김포지역 중학교 남학생 263명, 여학생 238명, 총 501명을 대상으로 학교급식 반복도 및 식품 기호도에 관한 설문조사를 실시한 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자의 신체사항으로 남학생의 평균 신장과 체중은 167cm, 56kg 이었고, 여학생의 평균 신장과 체중은 159cm, 49kg으로 이는 한국인 영양절 침대에서 연령별 체위기준으로 제시된 13~15세 남녀 각각 평균체위 162cm, 54kg와 158cm, 51kg과 비교해 볼 때 남학생의 신장은 5cm가 더 크고 체중은 2kg가 더 많았으며, 여학생은 신장은 5cm가 더 크고 체중은 2kg이 더 적었다. 본 조사 대상자의 체질량 지수의 평균값은 남학생 19.9, 여학생은 19.1로 정상범위에 속하였다.

2. 아침식사 횟수로는 일주일에 ‘6~7일’이 남학생 54.4%, 여학생 56.7%로 가장 많았으며 아침식사를 하는 것으로 나타났으며, ‘0~1일’은 남학생 11.8%, 여학생 13.4%조사되었다. 학년별로는 ‘6~7일’이 1학년 56.6%, 2학년 54.2%, 3학년 55.3%로 조사되었으며, 학년이 올라갈수록 결식률이 높았다. 아침식사를 거르는 이유로는 ‘시간이 없어서’가 남학생 67.7%, 여학생 40.6%로 가장 높게 나타났으며 식욕이 없어서, 징계주는 사람이 없어서, 소화가 되지 않아서 등의 이유로 나타났다.

3. 학교급식에 대한 전반적인 만족도는 남학생이 ‘매우 만족한다’ 25.5%, ‘만족한다’ 43.3%, ‘보통이다’ 22.4%, ‘불만족한다’ 4.9%로 나타났으며 약 70%가 양호한 만족도를 보였다. 여학생은 ‘매우 만족한다’ 32.3%, ‘만족한다’ 41.9%, ‘보통이다’ 20.1%, ‘불만족한다’ 5.7%로 약간 낮은 만족도를 보였다.
3.8%으로 나타난으며, 여학생은 ‘매우 만족한다’ 10.9%, ‘만족한다’ 49.2%, ‘보통이다’ 34%, ‘불만족한다’ 5.9%, ‘매우 불만족한다’ 0%로 조사되었다. 조 사결과 대체적으로 남학생이 여학생보다 만족의 번도가 높기 때문에 학교 급식에 대한 만족도가 높다고 할 수 있다. 학년별로는 ‘만족’에 1학년이 81.7%, 2학년 79%, 3학년 34.3%로 다른 학년에 비해 3학년의 급식 만족도가 낮게 나타났다.

3. 학교급식에 불만족을 느끼는 학생은 7.4%로 나타났으며 성별과 학년, 가족형태에 따라서 불만족의 이유는 다르게 나타날 수 있다. 불만족을 느끼는 학생들의 대부분은 ‘입맛에 맞지 않아서’ 학교급식에 불만족을 느끼고 있었다.

4. 초등학교 급식과 비교했을 때 학교급식에 대한 만족도는 성별과 학년에 따라 차이가 나타났다. 성별로는 남학생은 ‘만족한다’가 71.9%, 여학생은 59.6%로 대체적으로 초등학교 급식과 비교했을 때 남학생의 만족도가 여 학생보다 높음을 알 수 있으며, 만족하는 이유로는 남녀학생 모두 ‘매뉴의 다양성을 가장 많이 적극했으며, 그 다음으로 식당시설, 1인양, 기호도의 반영 순으로 나타났다. 학년별로는 1학년 86.2%, 2학년 74.9%, 3학년 21.1%로 나타나 학년별로 만족도에서 차이가 심하게 나타났다.

5. 학교급식에 대한 세부적인 만족도는 성별과 학년에 따라 전체 평균과 대부분의 항목에서 유의한 차이가 있었다. 음식의 맛은 남학생이 4.01%, 여학생이 3.75%로 남녀 모두 가장 만족하는 부분으로 응답하였으며, 남학생이 여학생보다 높게 나타났다. 가장 불만족스러운 부분은 식판, 수저, 컵의 위생 상태인 것으로 나타났다. 학년에 따라서는 거의 모든 항목에서 유의적인 차이가 나타났으며, 3학년의 만족도가 매우 낮게 나타났다.
6. 음식을 남기는 정도는 ‘거의 매일 남긴다’에 남학생 28.9%, 여학생 42.9%로 남학생보다 여학생이 음식을 남기는 정도가 높은 수치로 나타났다. 반대로 ‘다 먹는 편이다’는 남학생이 15.6%, 여학생이 5.9%로 남학생이 3배가량 높게 나타났다. 학년과 가족형태에 따라서는 유의적 차이가 없게 나타났다.

7. 학교급식에서 가장 많이 남기는 음식의 종류는 성별에 따라 차이가 난다는 결론이 나왔다. 가장 많이 남기는 음식은 국이 남학생 44.9%, 여학생 50.4%로 가장 높게 조사되었고, 그 다음으로 채소류, 생선류, 밥류, 육류의 순으로 나타났다. 대체적으로 남학생이 여학생보다 남기는 음식의 비율이 비슷하게 나타났지만, 남자의 경우 육류를 남기는 경우는 없다고 응답하였으며, 채소류를 남기는 경우는 남학생이 여학생보다 높게 나타났다.

8. 학교 급식 후 남라진 점은 성별, 학년, 가족형태에 따라 유의적으로 차이가 없게 나타났다. ‘음식을 곧고루 맛게 되었다’가 남학생 30%, 여학생 34%로 응답하였고, ‘실어하는 음식으로 맛이보게 되었다’가 남학생 27.4%, 여학생 33.6%로 조사되었다.

10. 면류에 대한 기호도는 줄면 무침과 수제비국을 제외한 나머지 항목에서 모두 성별에 대한 기호도의 차이를 나타냈다. 학년별로도 거의 모든 메뉴에서 유의적으로 차이가 나타났다. 대체적으로 남학생의 기호도가 여학생보다 높게 나타났으며, 1, 2학년보다 3학년의 기호도가 높게 나타났다. 기호도가 가장 높은 음식은 남녀 모두 스파게티였으며, 기호도가 가장 낮 은 음식은 소면무침으로 나타났다.

11. 국, 당, 제개에 대한 기호도는 성별과 학년에 따라 유의적으로 차이가 있게 나타났다. 미역국, 어묵국, 뿡창제개류, 콩나물국, 해물탕, 계란국을 제외한 모든 항목에서 남녀별로 차이가 나타났으며, 가장 좋아하는 음식은 갈비탕이고, 가장 기호도가 높은 음식은 동태게게로 나타났다. 전체적으로 남학생의 기호도가 여학생보다 높게 나타났으며, 1, 2학년보다 3학년의 기호도가 높게 나타났다.

12. 점, 조림류에 대한 기호도는 캅잎찜, 감자양념조림, 계란조림, 연근조림을 제외한 항목에서 성별에 따라 기호도의 차이를 보였으며, 학년별로는 생선누조림을 제외한 모든 항목에서 기호도의 차이를 보였다. 전체적으로 남학생의 기호도가 여학생보다 높게 나타났다. 가장 높은 기호도를 보인 음식은 갈비찜이었고, 가장 기호도가 낮은 음식은 연근조림으로 나타났다.

13. 뿌음류에 대한 기호도는 밀쳐볶음, 버섯아재볶음, 나물볶음을 제외한 모든 항목에서 기호도의 차이를 보였다. 남학생의 기호도가 여학생의 기호도보다 높게 나타났으며, 다른 학년에 비해 3학년의 기호도가 낮게 나타났다. 가장 높은 기호도를 보인 음식은 남학생은 제육볶음이었고, 여학생은 닭볶음탕이었으며, 가장 기호도가 낮은 음식은 미역김자기볶음으로 나타났다.
14. 뒤집, 구이류에 대한 기호도에서는 남학생과 여학생이 모든 메뉴에서 유의적 차이를 보였으며, 학년별로도 기호도의 차이가 나타났다. 남학생의 기호도가 여학생의 기호도보다 높게 나타났다. 3학년의 기호도가 가장 높게 나타났다. 가장 기호도가 높은 음식은 후라이드치킨으로 나타났고, 가장 기호도가 낮은 음식은 생선튀김이었다.

15. 무침류에 대한 성별에 따른 기호도는 유의적으로 차이가 없게 나타났지만 학년별로는 유의적으로 차이가 나타났다. 세부 항목으로 보면 탕평체, 과일샐러드, 양상추샐러드에서만 기호도의 차이를 보였다. 가장 기호도가 높은 음식은 과일샐러드이고, 가장 기호도가 낮은 음식은 남녀 모두 도라지무침으로 나타났다.

16. 김치류에 대한 기호도에서는 오이김치를 제외한 모든 메뉴에서 기호도의 차이를 보였다. 가장 기호도가 높은 음식은 배추김치이고, 낮은 음식은 남학생은 오이김치, 여학생은 열무김치로 나타났다.

17. 후식류에 대한 기호도는 성별과 학년에 따라 기호도의 차이를 나타났다. 전체평균은 40점 만점에 33.4점이며, 남학생은 33.4점, 여학생은 32.8점으로 남학생의 기호도가 높게 나타났으며, 학년별로도 1학년 34.4점, 2학년 33.8점, 3학년 31.5점으로 3학년의 기호도가 낮게 나타났다. 가장 좋아하는 후식은 쥬스이고 가장 기호도가 낮은 것은 우유로 나타났다.

본 연구 결과 학교급식에 대해 느끼는 만족도에는 남학생과 여학생에 따라서, 학년에 따라서 유의적으로 차이가 있음을 알 수 있다. 전반적인 학교급식에 대해 남학생이 여학생보다 만족도가 높았으며, 기호도의 조사에 서도 여학생보다 남학생의 기호도가 높게 나타났다. 또한 학년별로도 뚜렷
한 만족도와 기호도의 차이를 보였다. 이 같은 결과를 도대로 몇 가지 제언을 하고자 한다.

첫째, 남학생이 여학생보다 급식 만족도와 매뉴 기호도가 높게 나타난 것으로 보아 여학생의 고호식에 대한 만족도와 매뉴 기호도를 고려한 급식이 이루어져야 하겠다.

둘째, 학년별로 볼 때 3학년의 기호도가 낮은 것은 다른 학년에 비해 한 학교에서 급식을 계속 접하게 된 때문에 급식에 대해 단조로움을 느끼면서 그 것이 전체적인 학교급식의 불만족으로 나타났을 것이라는 생각이 든다. 매뉴 선정에 있어서 맞과 영양, 기호도, 새로운 매뉴의 개발, 다양한 조리법 등을 이용한 식단을 작성하여 학생들에게 좀 더 즐거운 학교 급식이 될 수 있도록 해야 할 것이며, 주기적인 설문조사를 실시하거나 급식계시판을 이용하여 학생들의 의견을 종합, 반영하여 급식 만족도를 높일 수 있도록 노력해야 할 것이다.

셋째, 현재까지 연구된 결과를 살펴보면 만족도를 높이기 위해 영향을 미치는 가장 큰 영향이 있는 속성은 ‘음식의 맛’이다. 하지만 현재 초·중·고 학생들의 식생활은 심히 우리식이버스러운 상황이다. 외식이나 편의식품, 가공식품의 섭취가 많은 이들 학생들은 닭고, 채고, 볶고, 자극적이고 기름진 음식에 잘 들어가는 경우가 많아 있다. 그러므로 해시 만족도를 높이기 위해 밥비에 맞추어 급식이 제공되어야하는 안된다고 생각된다.

다음으로 만족도에 많은 영향을 끼치는 요소는 ‘음식의 제공양’이다. 학생들이 음식양에 대한 불만을 갖는 원인은 섭취해야 할 음식 양에 대한 지식이 부족한 것에 기인한다고 생각된다. 일반적으로 학생들은 좋아하는 음식, 예를 들어 유후 등의 둔물성 식품은 적정량을 주면 적게 준다고 생각하고, 식사하는 재료류 음식을 주면 많이 준다고 여기고 있다. 따라서 제공되는 급식이 영양적으로 적절하며, 건강한 식사라고 인식시키는 교육이 없이 일방적으로 급식을 강요하는 한 급식에 대한 불만은 지속될 것이다.
따라서 섭취해야할 적정 음식량에 대한 식생활 교육이 요구된다고 하겠다. 현재의 식생활에 대한 문제점, 바람직한 음식섭취 패턴, 건강한 음식의 기본 맛, 음식별 적정 섭취량 등을 급식과 연계하여 교육하여 스스로 건강한 맛과 적정 섭취량을 인식하도록 하여야 한다. 그러므로 학생대상 영양 교육자는 단순히 영양학적 지식을 전수하는 것이 아니라 식품성분, 조리과정, 음식자체의 적정 섭취량 등에 대한 전반적인 지식과 경험을 통합하여 교육을 실시하여야 하며, 급식환경 및 제도적인 변화에 따라 요구되는 식생활 교육이 이루어져야 할 것으로 생각된다.
참고문헌

(1) 엄재순·정미천·김숙배. (2005). 전북 일부 지역 남·여 중학생의 영양
지식, 식생활 태도, 식습관 비교. 대한지역사회영양학회지

(2) 김수란 (2005). 학교급식 운영실태와 개선방안. 금오공과대학교교육대학
원 석사학위논문

(3) 괴동경 (1995) 고등학교 학생들의 식생활 개선방향. 고등학교 급식의 조
시 길지를 위한 방안 마련 세미나

(4) 손연 (1998). 아동의 음식기호에 관한 조사 연구. 인천대학교 교육대학
원 석사학위 논문


(6) 이정화 (2003). 중학생의 학교급식 만족도 및 음식 기호도 조사. 단국대
대학원 석사학위 논문

(7) 염현주 (2008). 중학생의 학교급식에 대한 만족도 조사-속초지역을 중
심으로. 강릉대학교 교육대학원 석사학위 논문.

(8) 이병호 (1999). 학교급식 운영에 관한 조사 연구. 한남대학교 석사학위
논문

-49-


(11) 황수정(2007). 초등학생의 학교급식 만족도 분석 연구. 강원대학교 교육대학원 석사학위 논문

(12) 서울특별시교육청(1992). 학교급식 효과 분석

(13) 강미애(2004). 대구지역 중학생들의 급식만족도 및 식습관 조사. 계명대학교 교육대학원 석사학위 논문


(18) 김은선(2003). 중학생의 학교급식에 대한 만족도 및 메뉴 기호도 조사
연구. 원광대학교 교육대학원 석사학위 논문.


(20) 대한미반학회. 2003. 아시아성인에서 체질량지수에 의한 과체중의 분류 및 건강 위험도

(21) 김수자(2002). 광주·전남지역 중학생의 학교급식 만족도 및 기호도 조사. 전남대학교 교육대학원 교육학석사학위논문

(22) 이혜민(2002). 학교급식을 통한 남·여고생의 석수관 및 먹음 기호도 비교. 경희대학교 산업정보대학원 석사학위논문.

(23) 보건복지부. 2005. 2005년도 국민 건강·영양조사


(26) 홍순경(1985). 남·녀 중고생들의 석수관 및 기호도 조사. 연세대학교 교육대학원 석사학위논문.
Abstract

A Study of Middle School Students’ Meal Satisfaction and Preferences in Gimpo Area

Major of Nutrition Education at the Graduate School of Education, Inha University – BAEK, SUN HEE

This study intends to promote the quality of school meals for physical and mental development and suggest basic information on the nutrition education through research and analysis on the satisfaction and preference on school meals.

Targeting 263 male and 238 female middle school students in coed middle school in Gimpo area where operates a direct school meal system, I conducted questionnaires on satisfaction and menu preference and the result is as follows.

‘Very Satisfied’ and ‘Satisfied’ occupied 64.7% in the portion of satisfaction of middle school students on school meals which proves that they are generally satisfied with school meals, and male students displayed higher level of satisfaction than female students on school meals in the p<0.01 level, marking 68.8% and 60.1%, respectively.

According to the school grade, satisfaction showed a significant difference in the p<0.001 level. ‘Very Satisfied’ and ‘Satisfied’ marked 81.7% among first grade, 79% in second and 34.3% in third grade students, which means that the degree of satisfaction is noticeably low in third grade students. Satisfaction by family type showed no significant differences with figures of 66.1% in nuclear family and 56.1% in the extended family for ‘Very Satisfied’ and ‘Satisfied’.

Compared with school meals in elementary school, the questionnaires found that 66% of middle school students are being satisfied with school meals, whereas 13.4% are in
the opposite site. Biggest number of students selected ‘diversity of menu’ as the reasons of satisfaction followed by ‘application of preference’ and ‘amount per person’. The reasons of dissatisfaction were displayed in order of ‘diversity of menu’, ‘not hygienic’, ‘application of preference’ and ‘amount per person’. Therefore the result reflects that there is no difference between the reasons of satisfaction and dissatisfaction.

In the study of the preference on food, there was no difference shown by family type, but the preference varied in all items by gender and school grade. Male students showed higher level of preference on food than female students, and the 3rd grade students displayed the lowest preference comparing to students in lower grades. In addition, generally students showed high preference on a one-dish meal, and higher preference on meat dish comparing to fish and vegetable.

As a result of this study, female students showed higher level of satisfaction on school meals than male students whereas the satisfaction of male students on menu was higher than male students. In addition, lower level of satisfaction on school meals was displayed as school grade gets higher. This reflects that there should be more diversified menu developed in consideration of the preference of female students to improve their satisfaction on school meals, more efforts should be put in making students not to perceive eating school meals as repeating the same menu everyday through a general enhancement of amount, taste and hygiene of school meals. However, as current students are too used to strong-tasting and instant foods, providing school meals which fit their taste for the purpose of improving satisfaction itself. It may be considered that notifying that school meals are not only the reason for the one time of meal to students but are they provided as nutritious foods for students in growing phase is also important. To achieve the objectives, publicizing nutrition and school meals by making use of school website regular publication and continuous education through special nutrition class will help in improving the satisfaction of students on and the quality of school meals.
부 록

김포지역 중학생의 학교급식 만족도 및 기호도 설문지

안녕하세요?

본 설문조사는 학교급식에 대한 만족도 및 기호도를 조사함으로써 여러분의 식생활과 학교급식에서의 개선점을 파악하여, 학교급식을 절적으로 항상 키고 학교급식의 만족도를 높일 수 있는 방향을 제시하고자 합니다.

각 질문에 대한 여러분의 답변은 연구 자료로만 사용할 것입니다.

학교급식에 대해 평소 느끼고 생각한 바에 대한 여러분의 성의 있고 솔직한 답변 부탁드립니다.

감사합니다.

2010년 9월

인하대학교 교육대학원 영양교육전공 백선희

- 54 -
※ 아래 각 문항을 읽고, 해당되는 번호에 ☑ 표 해 주시기 바랍니다.

I. 학생의 일반사항

1. 학생의 성별은?
   ① 남  ② 여

2. 학생은 현재 몇 학년입니까?
   ① 1학년  ② 2학년  ③ 3학년

3. 학생의 현재 몸무게와 키는 얼마입니까?
   체중 (         )kg,  키(         )cm

4. 학생의 가정의 가족형태는 무엇입니까?
   ① 혼가족(부모 + 자녀)  ② 확대가족(조부모 + 부모 + 자녀)

5. 학생의 어머니는 직업이 있습니까?
   ① 있다  ② 없다

6. 1주일 중 아침식사를 하는 횟수는 어느 정도 입니까?
   ① 6일~7일  ② 4일~5일  ③ 2일~3일  ④ 0일 ⑤ 기타 (          )

7. 6번에서 ①번을 선택한 경우 그 이유는 무엇입니까?
   ① 시간이 없어서  ② 식욕이 없어서  ③ 식사ToFit의 쟁겨주는 사람이 없어서  ④ 소화가 되지 않아서  ⑤ 기타 (          )

II. 학교급식에 대한 질문

8. 현재 학교급식에 대해 일반적으로 어떻게 생각합니까?
   ① 매우 만족한다  ② 만족한다  ③ 보통이다  ④ 불만족한다  ⑤ 매우 불 만족한다
9. 8번에서 불만족이라고 답을 했다면 그 이유는 무엇입니까?
   ① 음식의 양이 적어서  ② 내 임맞에 맞지 않아서
   ③ 식단이 다양하지 않아서  ④ 위생적이지 못해서

10. 초등학교 급식과 비교했을 때 중학교 급식은 어느 정도 만족합니다?
    ① 매우 만족합니다  ② 만족합니다  ③보통이다  ④불만족이다  ⑤매우 불만족합니다

11. 10번에서 만족한다고 답을 했다면 그 이유를 모두 골라 주세요.
    ① 식당시설  ② 1인 양  ③ 기호도의 반영  ④ 메뉴의 다양성  
    ⑤ 음식의 조리방법  ⑥ 가격  ⑦ 음식의 위생  ⑧ 배식방법

12. 10번에서 불만족하다고 답을 했다면 그 이유를 모두 골라 주세요.
    ① 식당시설  ② 1인 양  ③ 기호도의 반영  ④ 메뉴의 다양성  
    ⑤ 음식의 조리방법  ⑥ 가격  ⑦ 음식의 위생  ⑧ 배식방법

13. 학교급식에서 음식을 남기는 정도는 어느 정도 입니까?
    ① 거의 매일 남기는 편이다  ② 가끔 남기는 편이다  
    ③ 남기지 않고 다 먹는 편이다

14. 학교급식에서 음식을 남길 경우 가장 많이 남기는 것은 무엇입니까?
    ① 밥  ② 국  ③ 생선류  ④ 육류  ⑤ 채소류

15. 학교급식을 먹은 후 달라진 점이 있다면 무엇입니까?
    ① 음식을 남기지 않고 먹게 되었다  
    ② 처음보거나 싫어하는 음식도 먹어보게 되었다  
    ③ 감사하는 마음을 갖게 되었다  
    ④ 궁판이 썩어졌다가 줄어들었다  
    ⑤ 음식을 고통스럽게 먹게 되었다
### Ⅲ. 학교급식 만족도에 대한 질문

※ 다음의 각 문항에 본인이 해당하는 칸에 √표 하세요.

<table>
<thead>
<tr>
<th>항 목</th>
<th>매우 만족</th>
<th>만족</th>
<th>보통</th>
<th>불만족</th>
<th>매우 불만족</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>음식의 맛</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 적정 온도</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>밥의 양</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>반찬의 양</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>국, 찌개의 양</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>김치의 양</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>국, 찌개의 종류와 다양성</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>반찬의 종류와 다양성</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>후식의 종류와 다양성</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>음식 모양과 색의 조화</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>음식의 위생적 관리</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식당 분위기</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식당 시설 이용의 편리성</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식판, 수저, 컵의 위생상태</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>식탁 의자의 배치상태</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>배식 방법의 적절성</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>배식시간</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>조리종사자의 복장상태</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>조리종사자의 친절성</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>급식관련 정보 제공 만족도</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
IV. 학교급식 기호도 조사

※ 다음의 각 문항별 해당란에 √표 하세요.

1. 밥류에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>번호</th>
<th>음식명</th>
<th>아주 좋아함</th>
<th>좋아함</th>
<th>보통</th>
<th>싫어함</th>
<th>아주 싫어함</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>쌀밥</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>잡곡밥</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>콩밥</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>기능성밥(클로렐라)</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>비빔밥</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>볶음밥</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>자장밥</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>카레밥</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

2. 면류에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>번호</th>
<th>음식명</th>
<th>아주 좋아함</th>
<th>좋아함</th>
<th>보통</th>
<th>싫어함</th>
<th>아주 싫어함</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>잔치국수</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>스파게티</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>쫄면무침</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>수제비국</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>만두국</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>소면무침</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>자장면</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
3. 국, 맛, 저녁에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>번호</th>
<th>음식명</th>
<th>아주 좋아함</th>
<th>좋아함</th>
<th>보통</th>
<th>싫어함</th>
<th>아주 싫어함</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>미역국</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>제육김치찌개</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>육개장</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>어묵국</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>된장찌개류</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>돼지등뼈갈비탕</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>동태찌개</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>냉모둠찌개</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>냉나물국</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>갈비탕</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>닭곰국</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>해물탕</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>계란국</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>닭개장</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

4. 점, 조림류에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>번호</th>
<th>음식명</th>
<th>아주 좋아함</th>
<th>좋아함</th>
<th>보통</th>
<th>싫어함</th>
<th>아주 싫어함</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>갈비찜</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>돈육장조림</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>닭찜</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>생선무조림</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>계란조림</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>두부조림</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>감자양념조림</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>연근조림</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>캉잎찜</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
5. 떡볶음에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>번호</th>
<th>음식명</th>
<th>아주 좋아함</th>
<th>좋아함</th>
<th>보통</th>
<th>싫어함</th>
<th>아주 싫어함</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>제육볶음</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>닭볶음탕</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>쇠고기버섯볶음</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>소세지야채볶음</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>오징어볶음</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>멸치볶음</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>베섯茹계볶음</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>나물볶음</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>김치볶음</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

6. 튀김, 구이류에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>번호</th>
<th>음식명</th>
<th>아주 좋아함</th>
<th>좋아함</th>
<th>보통</th>
<th>싫어함</th>
<th>아주 싫어함</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>생선튀김</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>후라이드치킨</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>고구마튀김</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>돈까스</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>탕수육</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>양채튀김</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>함박스테이크</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>감자튀김</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>오징어튀김</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>계란말이</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>동그랑땡</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>햄전</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
7. 무질류에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>번호</th>
<th>음식명</th>
<th>아주 좋아함</th>
<th>좋아함</th>
<th>보통</th>
<th>싫어함</th>
<th>아주 싫어함</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>오이생채</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>콩나물무침</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>탕평채</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>오징어야채무침</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>파일셀러드</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>양상추셀러드</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>시금치무침</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>도라지무침</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>단무지무침</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>묵무침</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

8. 김치류에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>번호</th>
<th>음식명</th>
<th>아주 좋아함</th>
<th>좋아함</th>
<th>보통</th>
<th>싫어함</th>
<th>아주 싫어함</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>배추김치</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>깍두기</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>총각김치</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>열무김치</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>오이김치</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

9. 후식류에 대한 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>번호</th>
<th>음식명</th>
<th>아주 좋아함</th>
<th>좋아함</th>
<th>보통</th>
<th>싫어함</th>
<th>아주 싫어함</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>우유</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>요구르트</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>주스류</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>바나나</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>식혜</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>수박</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>꿀</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>빵류</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>