

女大生の 飲食 選擇 및 嗜好 性向

梨花女子大學校 食品 營養學科

金 英 子

=Abstract=

The food Choices and Dietary Preferences of College Women

Young Ja Kim

Department of Food and Nutrition, College of Home Economics, Ewha Womans University

To investigate the food choices and Dietary Preferences of College Women the number of dishes sold and the sales of the midmeal at the Student Cafeteria, Ewha Womans University were recorded for the fiscal year of 1974; and the observations were made on two consecutive days (June 3rd and 4th, 1974) on what a person has chosen which and how many dishes. The relationship between the number of the consecutive days and the number of foods chosen were treated as Chi square analysis.

The results of the food choices and dietary preferences of College Women were as follows:

1. Breads and rice cakes, vegetable dishes, milk and milk products, rice dishes, soups, meat, fish, poultry and eggs, Kimchis and one dish meal were chosen highly; and beverages, stews, and soybeans and soybean products were chosen negligibly.

2. One dish meals, vegetable dishes, meat, fish, poultry and eggs, milk and milk products showed the highest sales volume during the year; rice dishes, breads and rice cakes were the second highest in sales amount; fried foods, snacks and Kimchis showed the range of 3~6% of the total sales; and the beverages, stews, soybean and soybean products were the lowest in sales amount.

3. Seasonal differences were noticed on some dishes. Breads and rice cakes, milk and milk products showed the high selections from March to November and the low, during December to February. Stews, Kimchis, beverages were kept low except sudden rise on February. One dish meal and rice dishes showed almost same level during the year but on February the slight increase were noticed; even level were kept on meat group except the increase to 13~16% on July and December. Fried foods were kept on similar level during the year except the increase on June. Snacks and fruits showed low selections on March, April, November and December and higher at summer. Vegetables, soups, soybean and soybean products showed no different fluctuations in selections during the year.

4. Rolls, salads, milk, hamburgers, fried vegetables, rice with mixed vegetables (Bi-bim-bab), and Nang-myun were the single dishes chosen most frequently.

5. There is significant relationship at 0.05 level between the consecutive days and the number of foods chosen. It is concluded that about 50% of the population has taken one item of dishes. The popular combinations were one dish meal and soup or Kimchi; noodles and salads or fried vegetables.

It is suggested to set up choice menus with the daily variations, cyclical variations and with the invariable ones; and to recommend one dish meal, breads, partial meals for school lunch;

and to study to improve one dish meal, vegetable dishes and fried foods, which are new and inexpensive products. It is also suggested that the feeding of the college students should have to lead the people to the goal that the nutrition education is desired.

I. 序 說

여러 사람을 위해 多量 급식을 하고 있는 곳은 학교 급식 뿐 아니라 다른 급식 형태에서도 급식 대상자의 영양 요구 사항을 잘 알아야 함은 첫째로 중요한 일이 거니와^{1,6,7,10,13)} 그들의 飲食 嗜好 狀態를 잘 파악하는 것도 중요한 일 중의 하나이다. 그들의 음식기호 상태는 연령, 성별, 생리상태(임신기, 병중), 종교, 생활 풍토, 여태까지의 식습관이나 음식 경험, 음식 먹는 버릇, 음식에 대한 금기 등에 따라서도 많이 달라질 수 있으며, 그들이 태어난 지역이나 부모의 영향등 사회적인 영향과 경제적, 문화적인 영향도 많이 받는 듯 하다^{2,5,8,11,12)}.

음식의 選擇이나 嗜好는 男女 性別의 차이가, 그것이 작든 크든간에, 있다고 보고된 바 있거니와^{8,12)} 필자는 학교 급식에서 특히 女子 大學生의 飲食 選擇과 嗜好를 조사함으로써 학교 급식과 다른 형태의 운영을 효율적으로 관리 경영하는데 도움이 되고자 하였다.

II. 研究 方法

本 研究는 女大生의 飲食 選擇 및 嗜好를 알기 위하여 1974년 3월 1일부터 1975년 2월 28일까지의 1년 기간 동안 梨花 女子 大學 學生 食堂에서 學生들에 의해 中食으로 選擇된 음식 數量을 調查하였다. 매일 매출된 음식 이름과 음식 數量, 금액을 기록하여 1년간의 음식 총 수량과 총 금액을 구하였다. 매출된 모든 음식은 14종류로 나누어 한 가지 종류 內에서 가장 많이 選擇된 음식의 數量을 조사하였으며 또한 각 음식 종류는 한 달을 기준으로 얼마나한 수량이 선택되었나에 대한 것을 percentile 을 내어 月別 선택의 분포를 보았다. 또한 연속 2일간(6월 3일, 6월 4일)을 Random Sampling 하여 한 사람이 가져간 음식 가지수와 인원수를 조사하였으며, 연속 이틀간 가지고 간 음식의 combination 을 조사하였다. 연속일 수와 가져간 음식수에 대한 인원수 사이에 연관성을 알아보기 위해 음식 가지수와 연속 일수 사이에는 관련이 없다는 가정을 설정하였으며 이 둘 사이의 연관성 여부를 chi square 로 통계 처리했다.

III. 結 語

1) Operation 상황

梨花 女子 大學 學生 食堂은 개학기간 약 8월간은 學生들과 교직원을 위해 中食을 제공하고 있으며, 아침과 저녁은 기숙사생을 위해 움직이고 있고, 방학 동안에는 교직원들을 위해 식사를 제공하고 있다. 방학 동안 교직원들의 이용률은 개학기간 동안의 0.7%이므로 무시했으며 기숙사생을 위해 쓰브한 아침과 저녁은 선택 메뉴**가 아니므로 본 조사에서 제외 됐다. 개학기간 동안 1日 中食 평균 급식 인원은 1,000名 정도이었다. 學生 食堂에는 배식구(service line) 5개와 스넥바가 한 군데 있는데 조사 당시에는 3개의 배식구와 스넥바를 열고 있었으며 모든 음식은 각 음식마다 가격이 따로 따로 매겨져 있고, 소비자가 다음대로 원하는 음식을 選擇하여 먹을 수 있게 되어 있으며 음식 반납도 소비자가 하도록 되어 있다. 1日 메뉴는 스넥을 합하면 45가지 정도이며, 스넥은 이틀에 한번씩 바뀌는 것도 있고 한 계절간 계속되는 것도 있으며 1년간 같은 것도 있다. 中食의 메뉴는 보통 14~16가지이며 매일 다른 것이 쓰브 되고 있다. 메뉴 내용은 일품요리***, 밥, 국, 김치, 나물, 햄버거, 그 외 단백질 음식, 튀김, 사라다, 짬 반찬 등이 균형 잡힌 식단으로 짜여져 있다

2) 年間 飲食 種類別 選擇한 數量

1974년도 一年 期間 동안 學生 食堂에서 쓰브된 14 種類 음식과 각 음식 種類別 선택한 數量과 總 數量에 對한 비율은 (표 1)과 같다. 14종류 음식 중 일품요리 국류, 나물류, 육, 어, 란류, 찌개류의 주요 내용은 (도표 2-1~2-5)에 있다. 튀김류에는 야채 튀김, 오징어 튀김, 고구마 튀김, 고로케, 고추 튀김 등이 포함되었으며, 콩 및 콩 제품에는 두부 부침 등 두부 요리와 콩 요리였으며, 스넥류에는 감자깡 등 과자류와 빙

* 필자가 낸 자료

** 같은 종류의 음식이 하나이상 있어서 소비자가 선택하여 먹을 수 있는 식단

*** 여기서는 한 그릇으로 한 끼니 식사가 될 수 있는 요리, 장국밥, 곰탕, 비빔밥..... 등을 말함

표 1. 연간 14종류 음식의 선택 수량

종 류	수 량	총수량에 대한 %
빵 및 떡	81,809	17.2%
나물류	71,406	14.9%
우유 및 유제품	62,191	13.1%
밥	48,538	10.2%
국	39,209	8.2%
육, 어, 란류	36,979	7.8%
김치류	30,792	6.4%
일품요리	29,959	6.3%
튀김류	28,348	6.0%
스낵류	16,507	3.5%
과일류	11,974	2.5%
기호식품	9,292	2.0%
콩 및 찌게류	6,466	1.4%
콩제품	2,596	0.5%

과류를 포함시켰었으며, 기호식품에는 식혜, 커피, 홍차, 잼 등이 포함되었다. 1년중 제일 많이 선택된 것이 빵 및 떡류이었으며, 이는 전체 수량의 17%나 되었다 다음은 나물류의 15%이었으며, 우유 및 유제품, 밥 종류가 각각 13%, 10%의 선택을 보였으며 국류와 육어, 란류 선택은 8%, 김치류, 일품요리, 튀김류는 6% 정도의 선택을 보였다. 과일류는 2.5%로 낮았으며 기호식품은 2.0%, 찌게류는 1.4%, 콩 및 콩제품은 0.5% 밖에 안되는 비율을 보였다.

표 2. 14종류 음식의 매출액 비율

음식종류	총매출액에 대한 %
일품요리	21.0
나물류	14.5
육, 어, 란류	12.5
우유 및 유제품	10.0
밥종류	8.9
빵 및 떡류	8.4
국류	6.3
튀김류	5.2
스낵류	3.7
김치류	3.2
과일류	2.4
기호식품	1.8
찌게류	1.7
콩 및 콩제품	0.4

3) 14종류 飲食의 매출액 비율

1년간에는 어떤 종류 음식이 가장 많은 매출액을 보여 주었나를 조사하였다. 1년간 총 매출을 100으로 한 14종류 음식의 매출액 비율은 (표 2)와 같다. 총 매출의 21%를 보인 일품 요리류가 제일 매출액이 높았으며 2위가 15%로 나물류, 3위가 13%로 육, 어, 란류, 4위가 우유 및 유제품으로 10%이었다. 밥 종류와 빵 및 떡류는 9%, 8%의 비슷한 매출액을 보였고, 국류, 튀김류, 스낵류, 김치류는 6~3%의 매출액 범위였으며, 콩 및 콩제품, 찌게류, 기호식품은 2% 미만의 낮은 매출액을 보였다.

4) 한 달을 기준으로 한 飲食 種類의 月別 數量 選擇

한 달을 기준으로 볼 때 각 음식 종류의 선택된 수량은 어떤 비율을 보이거나를 알아 보았다. 즉, 한 달에 가져간 음식의 총 수량을 기준으로 하여 한 종류의 선택된 수량의 비율을 percentile로 내어 이를 막대 그래프로 표시했다(도표 1-1~1-3).

각 음식 종류는 꾸준히 좋아한 것도 있고 계절적인 변화를 보이는 것도 있다. 3, 4월에 높은 것이 있는가 하면 여름에 높은 종류도 있고, 겨울을 '向해 높은 것도 보였다. 每月를 기준으로 보면 조금씩 그 차이가 보이며, 한 계절이 지나면 그 차이는 뚜렷하게 나타났다. 전체 경향이 3, 4, 5, 6월이 비슷하였고 7, 8, 9, 10월이; 11월; 12월; 1, 2월이 비슷하게 나타났다. 그러나 도표는 3, 4, 5, 6월; 7, 8, 9, 10, 11, 12, 1, 2월의 셋으로 나타내었다.

도표 1-1에서와 같이 3, 4, 5, 6월에는 빵 및 떡류가 16~25%로 제일 높고, 나물류, 우유 및 유제품이 14~16%의 선택을 보였고, 밥 종류, 국 종류가 7~12% 정도의 선택을 보였다. 그 다음으로는 7% 정도의 선택을 보인 육, 어, 란류와 일품 요리, 김치류, 튀김류이었고, 스낵류, 기호식품, 찌게류, 콩 및 콩제품, 과일류의 선택은 0.2%~3% 정도로 매우 낮았다. 6월에는 튀김류가 12%로 3, 4, 5월보다 높아졌고, 스낵류 선택도 6.5%로 5월 선택의 2배가 되었다.

7, 8, 9, 10월은 몇 가지를 제외하고는 그 경향이 봄과 비슷하였다. 즉 빵 및 떡류는 봄보다 낮아져 6~14%였고, 스낵류, 과일류, 육, 어, 란류는 봄보다 높아졌다. 도표 1-2에서 보면 나물류 선택이 20~23%로 제일 높았으며, 우유 및 유제품과 빵 및 떡류는 그 다음 순위의 선택을 보였고, 밥종류, 국류가 비슷하여 7~

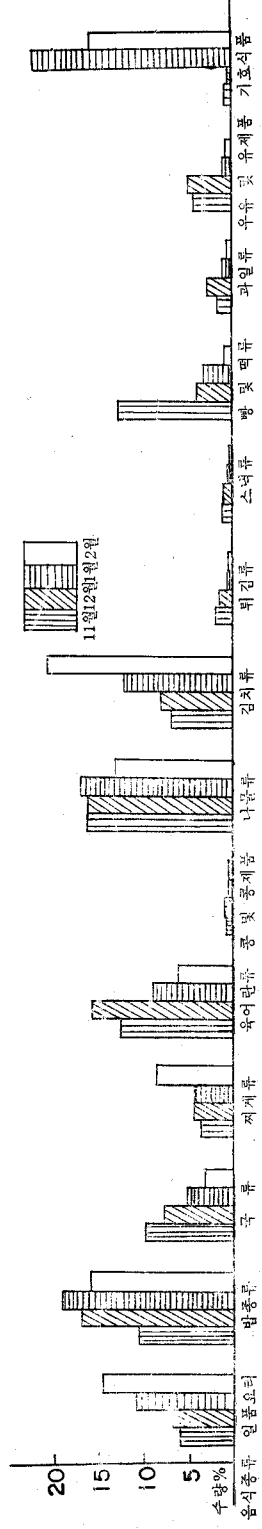
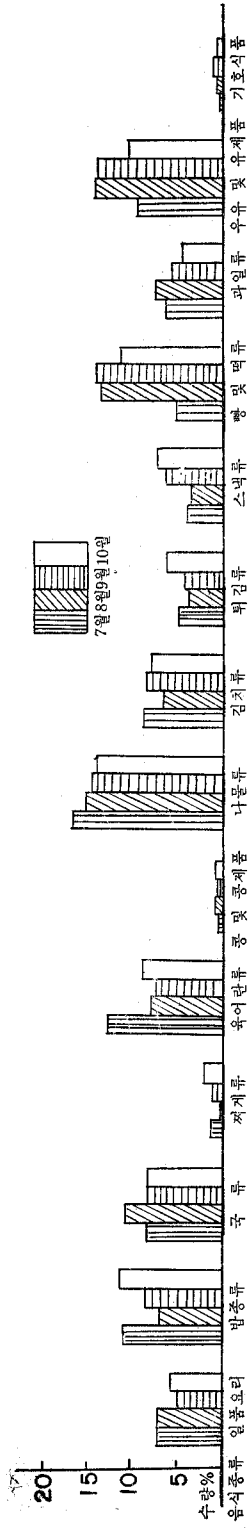
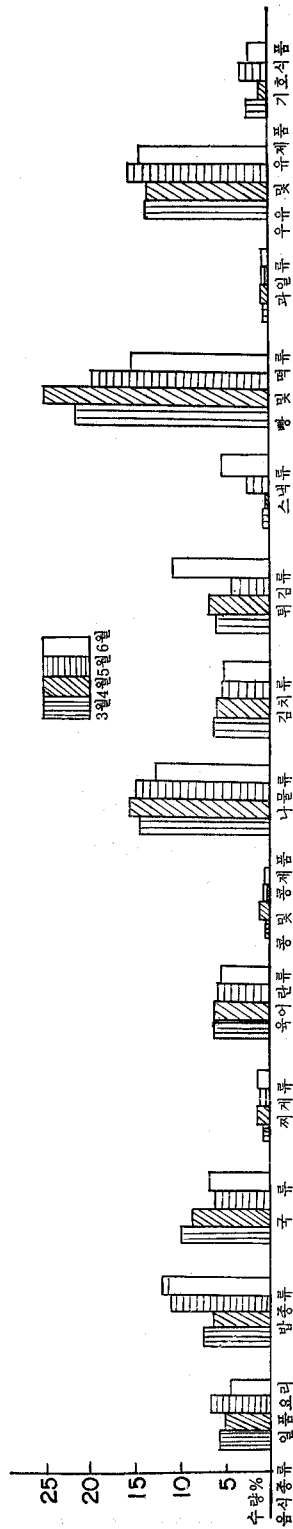


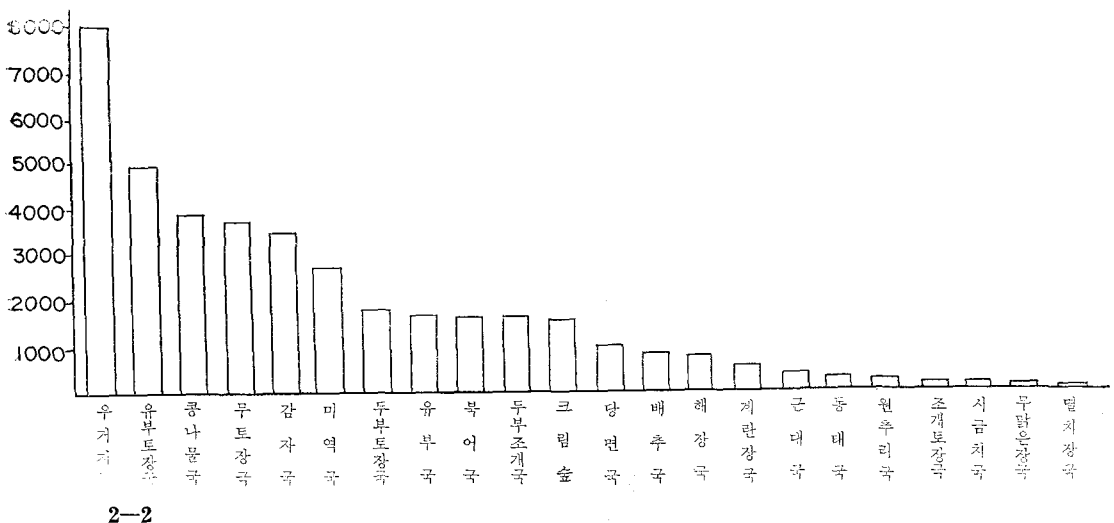
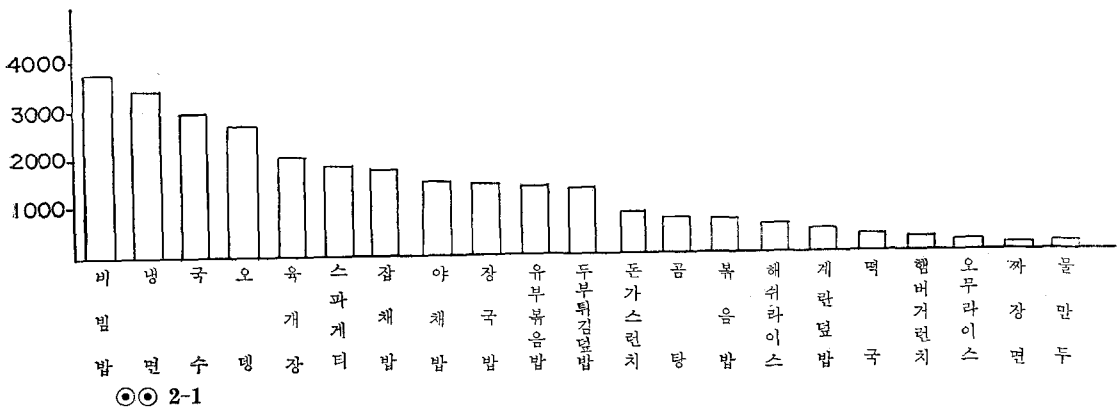
도표 1-1~1 2~1-3

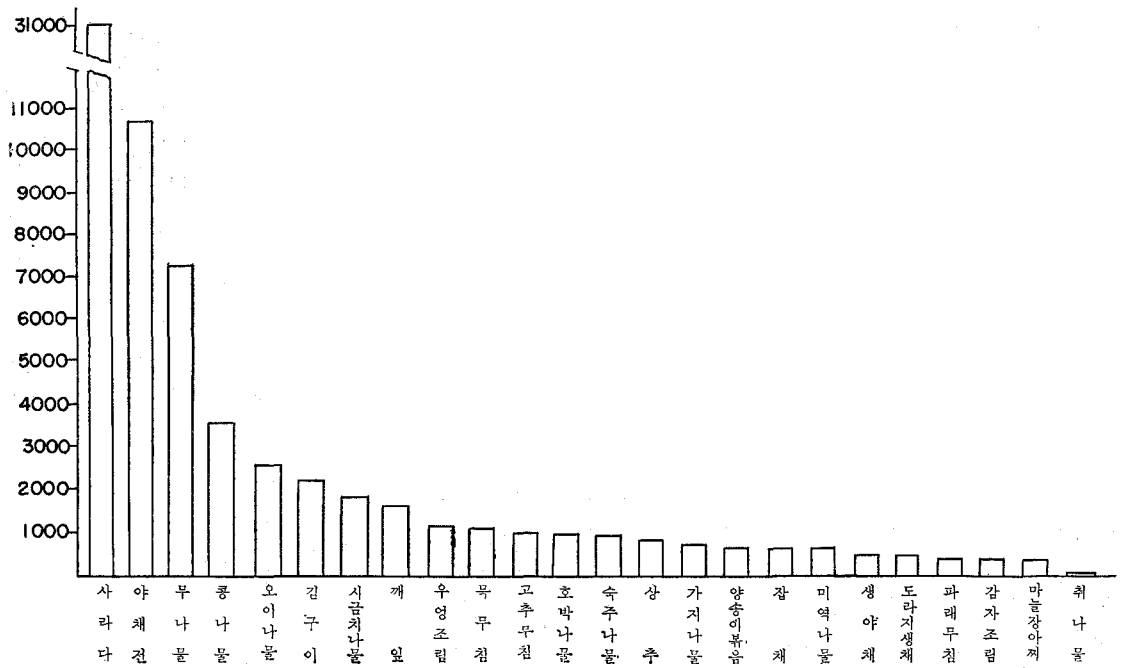
12%의 선택을 보였다. 기호식품, 찌개류, 콩 및 콩제품은 봄과 마찬가지로 역시 낮다.

도표 1-3에서는 나물류, 콩 및 콩제품을 제외하고는 모든 종류에서 月別 차이가 많이 나타났다. 11월과 12월에서는 늦 가을에서 겨울로 옮겨가는 과도기적 경향을 보였고, 1, 2월의 방학동안에는 12월과 또 선택 경향이 달라졌다. 11, 12, 1, 2월에서 선택이 제일 높았던 것은 10~23% 선택 범위를 보인 나물류, 밥종류와 7~20%의 선택을 보인 육, 어, 탄류, 김치류, 일품 요리였다. 국류 선택은 11월에서 2월까지 계속 낮아졌으나, 찌개류 선택은 11월에서 2월을 향해 높아져

기 대조를 보였다. 빵 및 떡류는 11월을 제외하고는 5% 미만의 낮은 선택을 보였고, 과일류, 우유 및 유제품이 계절의 변화를 보여 0.5~5%로 아주 낮았다. 튀김류, 스낵류도 다른 어느 달 보다 낮았다. 일년 동안 계속 낮았던 기호 식품이 1월과 2월에는 제일 높아 각각 22%, 15%의 선택을 보였다.

도표 1-1에서 도표 1-3까지 從的으로 읽으면 음식종류별로 月別 차이를 보게 된다. 이들 음식 종류들은 그 선택이 꾸준히 높은 것과 月別 차이가 심한 것이 있다. 나물류는 月에 別 差異없이 꾸준히 선택이 높았으며 (15% 內外), 콩 제품은 月에 차이없이 1%미만으로 일





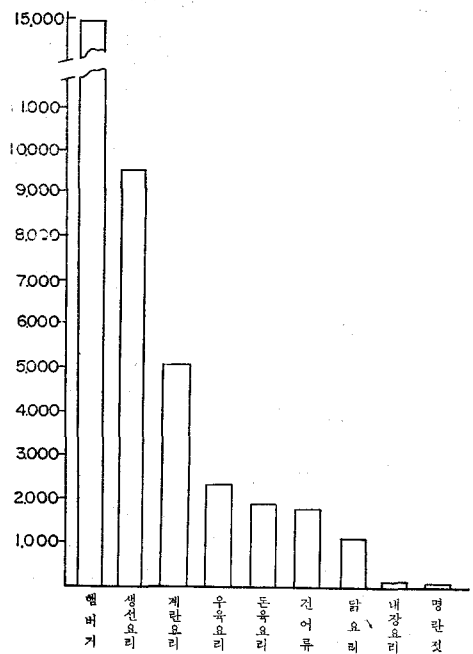
2-3

년동안 비슷하였다. 국종류도 비교적 月別 差異가 적어 5~10%범위의 완만한 線을 보였다가 2월에 3% 약간 낮아졌다.

어떤 종류는 쪽 비슷한 선택을 보이다가 겨울에만 특히 높은 것들이 있었다. 그 예로서는 일품 요리, 밥종류, 찌개류, 김치류, 기호식품들이었다. 일품 요리는 꾸준히 5%정도의 선택을 보이다가 12월~2월에 11~15%의 높은 선택률을 보였다. 밥종류도 13%정도의 선택이다가 11~2월에는 20~23%로 높아졌다. 찌개류는 전체적으로 낮아 1%의 선택을 보이다가 2월에만 8%로 높아졌다. 김치류 선택은 5~8%범위였다가 2월에 21%로 눈에 띄게 높았다. 기호식품은 3월~12월까지 1~3%범위의 선택을 보였다가 1, 2월에는 15~22%로 갑자기 높아졌다.

겨울을 向해 그 선택이 낮아진 것들이 있는데 빵 및 떡류는 3, 4월이 23~25%로 가장 높고, 7월과 12월에 낮아져 4~5%이다가 1월과 2월에는 더 낮아져 각각 3%, 0.5%를 보였다. 우유 및 유제품도 10~16%의 높은 기호를 보이다가 11, 12월엔 4%범위였으며, 1, 2월은 1%미만으로 낮다.

과일류, 튀김류, 스낵류는 일년 중 어느 특정한 한 달만 높았다가 봄과 겨울엔 낮은 경향을 보였다. 과일류는 3~6월에 1% 미만으로 아주 낮다가 7~10월에는



2-4

5~7.5%로 높아졌으며 11월~2월에 다시 3월~6월과 같이 낮아 지었다. 튀김류는 계속 5%内外를 보이다가 6월에만 12%로 높았다. 스낵류 선택도 3~5월과 11~2월은 아주 낮고 6~10월에 4~7%로 좀 높은 경향을 보였다.

육, 어, 란류의 선택은 13~16%의 선택을 보인 7월, 11월, 12월을 제외하고는 7~9%의 범위였다.

5) 한가지 飲食 種類內的 飲食 嗜好

한 종류 음식 중에는 어떤 음식을 제일 많이 선택했나에 대해 일품 요리류, 국류, 나물류, 육, 어, 란류, 찌개류의 5種의 음식을 조사했더니 1년간 가져간 총수량은 도표 2-1~2-5와 같다.

일품 요리에서는 비빔밥과 냉면이 각각 3,900, 3,500으로 제일 많이 선택됐고, 국수, 소羹, 잡채밥, 육개장도 많이 선택됐다(도표 2-1). 짜장면, 돌만두, 오무라이스, 햄버거 런치, 떡국은 선택이 낮은 것으로 결과됐다.

도표 2-2에서와 같이 국류 선택에서는 우거지국이 8,000, 유부 토장국이 4,900, 감자국이 3,900으로 좋은 기호를 보였다. 별치 장국, 무 맑은 장국, 시금치국, 원추리국, 동태국, 근대국은 낮은 선택을 보였다.

15,000이나 선택된 햄버거가 육, 어, 란류에서는 눈에 띄게 높았으며, 생선요리는 9,500으로 다음의 숫자를 보였다. 닭 요리는 낮았으며, 내장 요리, 명란젓은 거의 없을 정도이었다.

도표 2-5의 찌개류의 선택에서는 두부찌개가 2,100그릇으로 제일 많았고, 호박찌개가 제일 낮았다.

표 3에는 1년중 가장 많이 선택된 음식을 넣었다. 환빵, 사라도, 쌀보리밥, 김치, 우유, 버터, 햄버거, 식빵, 야채 튀김의 순서로 選擇 數量이 많았다.

표 3. 1년중 가장 많이 선택된 음식

음 식 명	수 량	음 식 명	수 량
환 빵	38,748개	파인애플바	7,344개
사 라 다	30,966그릇	녹 두 전	6,758개
쌀 보 리 밥	30,435그릇	사 과	6,443개
김 치	28,627그릇	고 로 계	6,200개
우 유	24,008홉	초 코 바	5,497개
버 터	20,350개	무 생 채	4,563그릇
햄 버 거	15,000개	유부토장국	4,460그릇
식 빵	12,642개	콩 나 물 국	3,883그릇
야 채 튀 김	11,085그릇	비 빔 밥	2,880그릇
떡	10,772개	진 고 구 마	2,652그릇
오징어발튀김	10,509그릇	무 토 장 국	2,624그릇
유 부 초 밥	9,159개	냉 면	2,500그릇
우 거 지 국	8,439그릇	쨈	3,368人分
누 가 바	8,350개	두 부 찌 게	2,133그릇

6) 연속 이틀간의 관찰

음식 선택 및 기호 경향의 횡단적인 면을 관찰하기 위해 하루에 한 사람이 몇 가지 음식을 가져갔으며, 어떤 combination이 가장 많이 선택됐나를 randomly sampled된 이틀 동안(6월 3日, 6월 4日) 관찰한 결과 다음과 같다(표 4, 5).

표 4에서 보면 한 가지 음식을 가져간 사람이 제일 많아 51%를 차지했고 두 개 가져간 사람이 두번째로 많은 27%를 차지했으며, 3개, 4개, 5개 가져간 순으로 나타났다.

표 4에서 음식 가지수와 연속 일수 사이에 관련이 없는지 여부를 알기 위해 “음식 가지수와 연속 일수 사이에 관련이 없다”라는 가정을 세웠다. 이 가정은 chi square로 통제 처리했다. 그 결과 $x=6.45$ 이었다 이는 level of significance의 자유도 5의 $x=11.07$ 보

표 4. 연속 2일간의 중심메뉴에서 한 사람이 가져간 음식 가지수와 인원수의 관계

1 사람이 가져간 음식 가지수	제 1 일		제 2 일	
	인원수	%	인원수	%
1	545	51.6	499	52.5
2	263	25.0	285	30.0
3	148	14.0	97	10.2
4	71	6.7	22	2.3
5	21	2.0	23	2.4
6	8	0.8	25	2.6
計	1,056	100.1	951	100.0

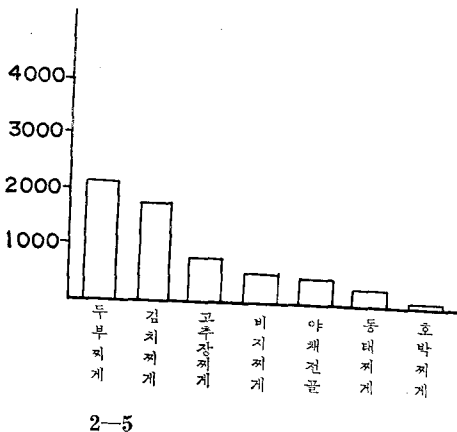


표 5. 연속 2일간 각 개인이 가지고 간 음식의 Combination의 제일 좋아하는 순위

제 1 일		제 2 일	
음식의 Combination	인원수	음식의 Combination	음식수
잡채밥, 국	81	장국밥, 김치	59
국수, 사라다	38	장국밥, 나물	33
잡채밥, 국, 김치	37	국수, 사라다	29
국수, 야채튀김	21	국수, 튀김	16
쌀보리밥, 국, 김치	17	장국밥, 사라다	14
잡채밥, 국, 사라다	17	울면, 사라다	14
국, 김치	13	사라다, 야채튀김	11
잡채밥, 국, 김치, 닭튀김	13	빵, 버터	9
잡채밥, 김치	13	우동, 시루떡	7
쌀보리밥, 국	12	사라다, 빵	7

다 적으므로 5% level에서 significant하지 않다. 그러므로 가정을 기각하여 “음식 가지수와 연속 일수 사이에 관련이 있다”라고 결론짓게 되었다. 즉, 어느 날이나 반 수 정도의 인구가 한가지 음식을 가져가는 짝의 선택을 보인다고 말할 수 있다. 표 5에서 보면 각 개인이 선택한 음식의 combination中 그 날의 일품 요리와 국, 일품요리와 김치, 국수와 사라다, 일품 요리와 국과 김치, 국수와 튀김등의 combination 들을 선택한 경향을 보였다.

표 6. 스넥바의 조사— 가지고 간 음식 가지수와 인원수

가지고 간 가지수	인원수	Percent
1	1,039	94%
2	59	5%
3	4	0.3%
합	1,102	99.3%

스넥 바에서 매출된 항목들은 6월 3일에 일일간 조사했고, 표 6에서 보는 바와 같이 점심 식사와 마로이 취급하였다. 한 가지 스넥을 가져간 사람이 94%나 차지했다. 1,102명의 스넥바의 객수는 中食을 먹는 인구가 스넥을 후식으로 더 취한 것으로 대개 짐작되어진다. 좋아하는 스넥의 종류는 누가바, 파인애플바, 우유 등이었다.

考 察

本 調査에서는 매출이 많이 된 것들이 기계적으로 기호성이 높다고 간주되고 있다. 그러나, 本 調査에서

매출이 많이 된 음식을 반드시 그만큼 좋아한다고 단정할 수는 없을 것이다. 식당 운영자측에서는 메뉴 계획 할 때 음식의 재료비, 음식에 대한 기호성을 고려하여 메뉴를 작성하였겠으며, 소비자 측에서도 자신의 경제 사정을 고려하여 사치되므로 제일 좋아하는 것도 선택이 많을 수 있으며, 또한 그 반대이러도 선택이 많을 수 있다. 그러나 메뉴에 나타난 빈빈도와 선택한 음식 숫자는 상호 연관적인 작용을 할 것이다. 그러므로 매출 수량이나 매출액이 많은 어느 범위를 다 좋아한다고 보아야 하며 어떤 것들은 매출 수량이 아주 낮아도 기호성이 좋은 것도 있을 수 있다. 그래서 本 조사 의 결과는 메뉴 작성과 소요량 판단에 도움은 주겠지만 과대평가해서는 안 될 것이다. 다시 말해서 본 조사는 선택될 총 숫자와 어떤 것이 얼마나 선택 될지를 예측하는데 도움을 줄 것이다. 예를 들면, 메뉴 作成時 충분히 감안하지 못한 것들은 수량이 낮은 것들이 있었는데, 짜장면, 물만두들은 그 것들 자체를 좋아하지 않았다고 단정할 수 없을 것이다. 나물류에서 선택률이 낮았던 도라지 생채, 감자 조림, 생 야채는 좋아할 요인이 많으며, 감자조림도 메뉴의 빈빈도를 자주 해 주었다면 양상이 달라졌을 것이다. 다른 나물들은 계절에 영향을 받으나 사라다는 일년 중 계절에 관계없이 매일 해 줄 수 있었던 것도 사라다의 선택이 높은 한 이유일 것이다.

本 調査에서는 편의상 14종류 음식으로 나누었으나, 찌게류는 주로 두부를 넣고 만들기 때문에 콩 및 콩제품에 포함시킬 수도 있다. 찌게류와 콩 및 콩제품을 합해도 선택이 아주 낮다. 반면에 콩제품을 사용한 일품 요리로 야채 밥, 두부 튀김 덮밥, 유부 볶음밥은 인기 있었던 것은 재미있는 일이다. 찌게류가 선택이 낮은 한 이유로는 국 종류보다 판매 가격이 높으니 가격이 낮은 국 종류를 선택하게 되었을 것이라고 추측한다.

튀김류는 몇 가지 안 되는 종류를 내놓은데 비해 그 선택이 높다. 메뉴에 자주 있었던 야채 튀김, 오징어 발 튀김 외에도 다른 튀김도 개발하여 메뉴 다양화와 매출 증대를 꾀할 수 있다.

여름철에 우유 및 유제품, 빙과류, 과일류 중 과일 선택이 셋 중 가장 낮은 것은 아쉽게 생각하며 과일을 좀 더 권장하는 의미에서 가격 조정, 메뉴의 빈빈도를 고려해야 할 것이며, 소비자측에 대한 영양 교육의 재확인도 요청하게 된다. 우유 선택이 셋 중 제일 높았고 일년간 2,400홉이나 선택된 것은 다른 음료류를 두지 않고 우유만 메뉴에 배려하고 시중보다 우유값이 염가

이었던 이유가 가장 클 것이다.

학교 급식에서 中食으로 學生들이 원하는 것은 여러 가지 수의 음식보다 한 두가지를 경제적, 시간적 부담 없이 가볍게 먹을 수 있는 것이며, 우리와 항상 친하게 먹었던 것이라고 생각한다. 빵 및 떡류가 81,800개가 선택되었고, 밥은 밥종류와 일품 요리를 합하면 78,500으로 빵 종류가 더 선택이 높은 것에 대해 빵을 더 좋아한다고 속단할 수는 없으며, 점심은 간단히 먹을 수 있고, 값이 싼 빵을 더 많이 택했을 것이라고 생각한다. 한 끼니(또는 한상)에 “얼마”해서 싫든 좋은 同一하게 먹어야 하는 식의 급식은 고려해 볼문제이며, 소비자가 선택할 수 있는 메뉴를 안내하는 것이 선택의 자유가 있을 뿐더러 소비자 기호에 합리적으로 들리며, 매출 증대에도 기여할 것이라고 생각한다. 선택 메뉴에는 냉장고, 온장고, 뜨겁게 온도 유지할 수 있는 배식 시설, 편리한 배식 테이블, 용기 및 기구, 접기…… 등 여건들이 잘 부수 되어져야 하며 의례히 음식 가지수가 많게 되므로 기본 운영비, 특히 노동력이 더 많이 드는 흠이 있다. 선택 메뉴 시행에 있어서는 소요 판단을 정확히 하여 매출 예정량*과 매출 실행량**의 차이를 극소화하여 재고가 생기지 않게 하며, 재고의 이용도를 높이는 데 노력해야 할 것이다. 그러하여 선택 메뉴에 있어서는 여러 가지 음식을 제조하고 몇 가지는 제조된 것을 구입하여야 할 지를 결정할 수 있다. 또 어느것은 매일 메뉴에 반복시키어도 인기가 있는 것이 있고 어느 것은 일정한 주기로 바꾸어 주어야 하는 것도 알게 된다.

學校 給食의 中食은 밥, 국, 김치, 찬 하여 백반 정식 같은 메뉴 보다도 한 그릇으로 식사가 될 수 있는 일품 요리거나, 도시락을 保強해 주는 部分 給食의 몫을 수행해야 할 것이다. 부분 급식이란 完全한 한 끼니분의 食事를 제공하는 것이 아니라 도시락의 반찬만 밥만, 국만, 또는 김치만 제공받고 나머지는 자신들이 해결하는 것을 의미한다. 도시락 밥만 싸 가지고 와서 국이나, 반찬이나, 김치를 사 먹는 學生들이 많다는 증거는 총 매출 수량 476,000中 밥종류와 일품 요리가 합해 785,000정도의 매출 수량이었다. 나머지 397,500은 반찬 및 스낵으로 매출 되었으며 이는 총 매출 수량의 83%의 높은 비율이었다.

일품 요리는 그 內容으로도 여러가지 식품군을 포함하고 있어 均衡잡힌 食事이며, 中食으로 매출 수량도

많고, 매출액은 제일 많아 다양하고 새로운 일품 요리를 개발 할 여지를 준다.

筆者가 개발한 일품 요리 몇 가지를 들면 다음과 같다.

유부 볶음밥 : 당근을 살짝 볶아 유부, 흑임자, 당근을 쌀, 보리에 섞어 재친 밥

두부튀김 덮밥 : 두부를 튀기어서 유부와 같이 졸여 쌀보리 밥 위에 얹어 덮밥식으로 한 것

고구마밥 고구마는 짝퉁 썰고 풋 고추를 다져서 재친 밥

홍고추 밥 : 정육, 당근을 잘게 썰고, 홍고추는 다져서 재친 밥

시금치밥 정육, 양송이를 잘게 썰고 시금치를 믹서에 갈아서 재친 밥

새우밥 : 잔새우, 양파, 닭 고기 살 찢은 것을 닭 국물로 잡아서 재친 밥

스이펜쉬라이스 정육, 당근을 잘게 썰고 도마도 케찹을 넣고 재친 밥

카레밥 : 당근, 감자, 양지를 썰어 쌀과 섞어서 밥을 전체의 2/3만 붓고 끓인다. 부글 부글 끓어 오를 때, 버터에 볶은 카레 국물을 전체 물 양의 1/3로 잡고 저어 재친 것

나물류 음식은 일반적으로 좋아하는 음식이며 금액 회수액도 높으니 다듬는 처리 과정이나 세척 및 썰는 공정을 빨리 할 수 있고, 재고와 조리 손실을 극소화하여 미래의 다량급식 식품으로 효율화 할 필요가 있으며 다양한 종류로 개발할 필요가 있다. 이 점에 부가하여 채소류는 일년 중 계절별 구입 가격 차이가 심하니 성수기에 싸게 사서 병조림, 통조림, 냉동 식품등을 만들어 두었다 필요할 때 사용하는 것도 한 방법이겠다.

결론적으로 학교 급식에서는 소비자의 음식 기호성을 알아서 매출 예정량 판단 및 매출증대 뿐 아니라 영양 교육의 指向하는 바대로 실행면에서 대중을 인도하는 힘을 가져야 하겠다.

V. 結 論

女子 大學生의 飲食 選擇 및 嗜好 傾向을 알기 위하여 梨花 女子 大學校 學生 食堂에서 1974년 일년 기간 동안 中食으로 매출된 모든 음식을 14종류로 나누어 조사했더니,

1. 일년 중 選擇 數量이 가장 높았던 것은 빵 및 떡류, 나물류, 우유 및 유제품, 밥종류, 국종류, 육, 어란류, 김치류, 일품 요리의 순이었으며 기호식품, 찌

* 매출되기 전에 매출량을 미리 판단하여 식사 준비 하고저 하는 량

** 매출되어 금액으로 회수된 실제 판매한 량

계류와 콩 및 콩제품은 數量이 제일 낮았다.

2. 1년동안 금액 회수액이 제일 높은것은 일품 요리였으며, 나물류가 두번째, 육, 어, 란류, 우유 및 유제품 순이었다. 밥 종류와 빵 및 떡류가 비슷하였으며 국수, 튀김류, 스낵류, 김치류는 3~6% 범위였고, 기호 식품, 찌게류, 콩 및 콩 제품은 제일 낮았다.

3. 한 달을 기준으로 하여 음식 종류가 月別로 선택된 수량을 조사했더니 그 전체 경향이 3, 4, 5, 6월이 비슷하였고, 7, 8, 9, 10월이 비슷하게 나타났으며, 11, 12, 1, 2월은 月別 차이가 심했다.

3, 4, 5, 6월에는 빵 및 떡류가 16~25%로 제일 높고 나물류, 우유 및 유제품이 그 다음의 선택인 14~16%를 보였고, 밥종류, 국종류가 11~12%의 선택을 보였으며, 육, 어, 란류 일품요리, 김치류, 튀김류는 7% 정도의 선택을 보였다. 3, 4, 5, 6월의 스낵류, 기호식품, 찌게류, 콩 및 콩제품, 과일류 선택을 0.2~0.3% 정도로 매우 낮았다. 7, 8, 9, 10월에는 빵 및 떡류가 봄보다 낮아져 6~14%였고, 스낵류, 과일류, 육, 어, 란류는 봄보다 높아졌다. 그리하여 나물류 선택이 20~23%로 제일 높고, 우유 및 유제품, 빵 및 떡류, 밥종류, 국류의 순으로 선택이 높았다. 11, 12, 1, 2월에는 나물류와 콩 및 콩제품, 튀김류, 스낵류, 과일류를 제외하고는 모든 종류에서 月別 차이가 심했다. 월별 차이는 2월을 향해 높아진 것도 있고 2월을 향해 낮아진 것도 있다. 월별 차이가 심한 것은 기호식품으로 11, 12월의 0.3~1%에서 1월에는 22%까지 높아져 있다. 김치류는 11월에서 2월로 향해 높아졌는데 차이는 7%에서 22%이었다. 일품 요리는 11월의 7%에서 2월에는 15%로 높아졌고 찌게류는 11월엔 4%였던 것이 2월에는 9%로 2배 이상 높았다. 빵 및 떡류도 11월의 13%에서 2월에는 0.5%로 낮아지는 차이를 보였고, 국류는 반대로 11월의 9%에서 2월에는 3%로 3배로 낮아졌다. 육, 어란류도 높은 달과 낮은 달의 차이가 2배가 넘었다.

같은 도표의 종적인 관찰에서 보면 나물류, 콩, 및 콩제품 국류는 월별 차이가 없었고, 일품요리, 밥종류, 찌게류 김치류, 기호 식품은 계속 비슷하나 겨울에 특히 높았으며, 빵 및 떡과 육, 어란류는 겨울을 향해 선택이 낮아졌다. 과일류, 스낵류는 여름에만 약간 높고, 봄, 겨울엔 계속 낮았고 튀김류는 6월에만 높았으며, 육, 어란류는 7, 11, 12월에 갑자기 높았다.

4. 단일 음식으로 많이 선택된 것들은 환빵(39,000), 사라다(31,000그릇), 우유(24,000홉), 햄버거(15,000개), 야채 튀김(11,000그릇), 우거지 국(8,000그릇), 누가바(8,400개), 녹두전(6,800개), 비빔밥(3,900그릇),

냉면(3,500그릇) 등이었다.

5. 연속 이틀간 관찰하여 “연속 일수와 음식 가지수와 관련이 없다”는 가정에서 가정이 기각되어 $\alpha=6.45$ 는 자유도 5의 5% level서 significant 하지 않았다. 즉 연속일 수와 음식 가지수는 관련이 있다고 결론지을 수 있다. 그러므로, 총 매출 인구의 반 정도는 매일 한 가지 정도의 음식을 가져간다고 결론 짓는다. 또한 각 사람이 가지고 간 음식의 combination中 일품 요리와 국, 일품 요리와 김치, 국수와 사라다, 일품 요리와 국과 김치, 국수와 튀김 등의 combination들이 흔하게 선택되었다.

본 조사에서 매출이 많이 된 음식을 반드시 그 만큼 좋아한다고 단정할 수는 없고, 매출 수량이나 매출액이 많은 어느 범위를 다 좋아한다고 보아야 할 것이며 선택된 음식의 매출 수량은 메뉴의 빈번도와 상호 연관적인 작용을 할 것이라 생각한다.

學校 給食에서 中食으로 學生들이 원하는 것은 여러 가지의 음식보다 한 두가지를 경제적, 시간적 부담없이 먹을 수 있는 것이다. 예를 들면 빵이거나 일품 요리이거나 도시락을 보강해 주는 部分 給食의 몫을 수행하는 것으로서 도시락의 반찬만, 밥만, 국만, 또는 김치만 제공받고 나머지는 자신들이 해결하는 것이다.

메뉴도 소비자가 선택해서 먹을 수 있는 선택 메뉴를 안배하고 메뉴 內容도 매일 바뀌는 것에 일정한 주기를 두고 바뀌는 것, 매일 같은 것의 combination을 잘 맞춰 지루하지 않고, 사람의 정이 담겨 있고, 새로움고, 경제적 손실이 적은 메뉴를 내놓아야 할 것이다.

학교 급식은 모름지기 소비자의 기호성을 감안하여 매출 증대 뿐 아니라 영양 교육의 指向하는 바 대로 대중을 인도하는 힘을 가져야 하겠다. 학생 식당에서 우유의 판매가격을 저렴하게 하고 다른 음료류를 제한함으로써 우유 선택을 추천한 것은 상기한 “대중을 인도하는 힘”을 가지게 되는 한 예일 것이다.

참 고 문 헌

- 1) 김숙희, 정진은, 이현경, 조성수, 이영화: 서울 시내 계층별 아파트 주민의 영양 실태 조사, 韓國營養學會誌 7권 2호:1974.
- 2) 모수미: 한국 여성의 식습관에 관한 研究, 아세아 여성 門題研究誌 8:1969.
- 3) 朴日和, 金淑喜, 年壽美: 영양원리와 식이요법. 서울 범문사 p. 155-161, 1971.
- 4) Law, H.M. et al.: High School students and

School Lunch. Journal of American Dietetic Association Vol. 60, No. 1, Jan. 1972.

- 5) 李貞玉, 金淑喜: 高等學生의 영양 섭취 실태와 성장 발육에 관한 研究. 한국영양학회지 6권 3호: 1973.
- 6) 정영진: 근대 통계학의 이론과 실제. 서울 寶晉齋 1969.
- 7) 현순영: 韓國 女子 大學 寄宿舍生의 季節別 營養 實態 調査, 한국영양학회지 2권, 3호: 1969.
- 8) Mertens, M.W. and Donaldson, B.: *Factors Affecting Maindish Menu Variety in Wisconsin School Lunch Programs. J. Home Econ.: 56:411, 1964.*
- 9) Molleson, A.L.: *A Comparative Study of Food Preferences and Appetite Levels of Cornell University and Cooper Union Freshmen, Report of Special Problem. Ithaca, N.Y.: Graduate School of Nutrition, Cornell Uni., 1952.*
- 10) Shorr, B.C. et al.: *Teen-age Food Habits. J. Am. Dietet. A. Vol. 61, No. 4, Oct., 1972.*
- 11) Specitzler, M.: *How to Increase Participation School and College Food Mgmt., 4:31(Sept.), 1968.*
- 12) Young, C.M. and Lafortune, T.D.: *Effect of Food Preference on Nutrient Intake. J. Am. Dietet. A. 33:98, 1957.*
- 13) Young, C.M.: *Adventures in Dietetic Research. J. Am. Dietet. A. Vol. 61, No. 3, Sept., 1972.*