
I. A Study on Food Preference of Frequently Served Meals in the Elementary School Lunch Program in Incheon

Lee, Youn Ju · Chang, Kyung Ja

Department of Home Education, Graduate School of Education, Inha University
Department of Food and Nutrition, Inha University

ABSTRACT

The purpose of this study was to evaluate the preference trend of frequently served meals in the elementary school lunch program. Therefore, this evaluation was surveyed on frequently served meals in the elementary school lunch program in Incheon. Also, this study was surveyed on food preference using questionnaire including frequently served food items. Statistical analysis of data was completed using SAS program.

The results of this survey was as follows:
1. Frequentley served foods were 56 food items including 5 boiled rice, 3 one course dishes, 10 soup & pot stews, 10 fresh & boiled salads, 8 stirred fries, 7 stews, 6 grill & fries, 3 kimchies and 4 desserts.
2. Students liked barley bab more than the other kinds of cooked rice. One course dishes were preferred most by the subjects. Among soup & pot stews, fermented soybean paste stew showed lower preference than the other kind of stews. Among fresh & boiled salads, fruits salad was the most favore, whereas, root of bellflower salad was the most hated. Among side-dishes by different preparation method, stir fries, stews, grill & fries, kimchies, dessert were prefered most by the subjects.

There were significant difference between male and female students for most given foods except soup & pot stews.
Female students showed higher preference for most given foods except fresh & boiled salads, kimchies, dessert than male students.

KEY WORDS : elementary school lunch, frequently served meals, food preference

서 론

학교급식은 성장기에 있는 아동들의 성장발달에 필요한 적절한 영양을 공급함으로써 건강한 신신의 발달을 도모하고 향후 합리적인 식생활 영위에 필요한 기초 영양지식의 이해 및 음바른 식습관 형성을 위하여 학교에서 일정한 요식표를 설정하여 계획적으로 실시하는 집단급식으로 정의된다(1) (2).

학교급식의 실시는 아동의 영양상태 및 성장발육 상태를 향상시켰고 아동의 지적, 사회적, 심리적 발달에도 큰 영향을 미치고 있어(3) 그 중요성에 대한 인식은 지속적으로 증가되고 있다. 식품의(4) 학교급식이 학령기 아동의 신장이나 체중의 성장을 필치지 않는 것이 아니라 체외 전체의 균형적 발육에 더욱 효과적이라고 하였다. 또한 학교급식이 식생활에 미치는 영양교육적 효과를 평가한 연구에(5) 의하면 급식학교 어린이나 비급식학교 어린이에 비하여 식품 섭취량이 많았고 전통식(6)이나 서구식(7)에서 영양적으로 균형된 바람직한 식품 소비패턴을 나타냈다고 하였다. 이와같이 영양 상태를 좌우하는 식습관이나 기호는 인지가 후천적으로 형성해 온 생활양식의 유아기와 아동기에 형성되기 시작하여 그 이후의 식행동에 영향을 주게 된다(8) (9). 그러므로 학교급식의 그 중요성은 더 크다고 할 수 있다.

식품에 대한 기호한 식품에 대한 개개인의 순응도이고 이는 그 식품 자체의 특성 즉, 맛, 맛새, 색깔, 크기, 입 속에서의 촉각, 조리법 등에 의해 결정되기도 하며(10) 식품기호도 식품 선호는 식리적인 작용 여부, 문화적, 경제적 배경, 개인의 식품에 대한 경험 등 여러 요인에 의해 결정된다고 하였다(11).

Robinson은(12) 기호의 성향과 음식의 순응도를 하여 영양소의 함량을 이상적으로 부인 식사 계획이라도 그 것이 먹는 사람의 식성에 맞지 않으면 음식을 기피하게 되어 균형된 영양도 경제적인 식사도 결국 가치가 없는 것이라고 하며 식품 기호의 중요성을 강조하였다. Young등(13) 식품의 기호는 바로 식품 섭취 또는 영양과 직접되는 것으로 특정식품 섭취 부족은 그 식품을 실리하기 때문이며 식품기호도 영양에 중요한 영향을 미친다고 하였다. 이렇게 음식에 대한 기호는 그 음식의 순응도와 짝달되어 섭취량의 중요한 원인이 되며 기호도 난 경우 섭취량의 감소는 영양상태의 불균형 뿐 아니라 잔식으로 인한 환경적 경제적 손실의 원인이 되기도 한다. 따라서 본 연구는 인천시 초등학교 급식에서 저자 제공되는 음식들의 1인 적정량 설정을 위한 기초연구의 일환으로서 먼저 인천시 초등학교 학생들의 기호도를 알아보고자 한다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

제공비도가 높은 음식 조사는 인천시 3개 구의 관할교 육청 소속 초등학교에서 근무하는 영양사 각 구단 10명씩 30명을 대상으로 1996년 9월 19일-1996년 9월 25일까지 조사를 실시하였다.

기호도 조사는 인천시 급식학교 11개교를 무작위로 선정하여 각 학교 4, 5학년 100명씩 1100명을 대상으로 1996년 10월 18일-1996년 11월 6일까지 설문 조사를 실시하였다.

2. 조사 방법 및 내용

1) 제공비도가 높은 음식 조사

조사 방법은 인천시 각 지역교육청 문서 수발함을 통하여 30부의 설문지를 배부하여 급식학교에서 근무하는 영양사가 직접 기입하게 하였으며 그 중 29부를 회수하여 분석에 사용하였다.

설문지 구성은 인천시 초등학교에서 근무하는 영양사들의 월 1회 개최되는 협의회에서 매월 수비한 각 학교의 월별 가정통신 식단표에서 뽑은 주식, 임식, 부식, 간식을 조리방법에 따라 총 153가지(법률 2, 임식요리 11, 국·제개류 37, 무침류 28, 볶음류 27, 팥·조림류 20, 구이·볶김류 17, 김치류 6, 간식류 5) 음식에 대해
인천시 초등학교 금식에서 자주 제공되는 음식의 기호도와 섭취량에 따른 1인 적정량 설정을 위한 기초 연구

"제공하지 않는다", "연 2-3회 제공한다", "월 1-2회 제공한다", "월 3-4회 제공한다"중 해당하는 란에 표시하도록 하였다.

2) 기호도 조사

인천시 급식학교에서 제공 빈도가 높은 음식조사 결과에서 얻어진 56가지 음식에 대해 기호도를 조사하였다. 기호도 조사는 일괄 모양으로 묘사한 facial hedonic scale을 이용하였고[19] "매우 좋아" 5점, "좋다" 4점, "그렇다고" 3점, "미치다" 2점, "매우 싫다" 1점으로 점수화하여 평균 표준편차(Mean±S.D.)로 계산하였다.

성별에 따른 기호도 비교는 Student's t-test를 이용하여 분석하였다.

설문지 1100부를 배부하여 990부를 회수하였고(회수율 90%) 부실기재한 설문지를 제외한 총 927부가 분석에 사용되었다.

자료의 처리는 기호도 조사의 평균과 표준편차(Mean±S.D.)를 구하였으며 성별에 따른 기호도 비교는 Student's t-test를 이용하여 분석하였다.

자료 분석은 PC에서 SAS program을 이용하여 전산 처리하였다[20].

결과 및 고찰

1. 제공 빈도가 높은 식단 조사

인천시 29개 초등학교에서 자주 제공되는 음식은 표 1.2와 같다.

자주 제공되는 음식은 월 1-2회 이상 제공한다고 답한 학교가 50% 이상인 음식으로 빵류와 김치류를 제외한 나머지 음식들은 전형별로 제공 빈도가 높은 순으로 30% 이내에 해당되는 가격수단이다.

범류에서는 발효식과 감초류의 제공 빈도가 높았으며 감초류는 월 3-4회 제공한다는 학교가 96%로 나타났다. 이는 학교급식 석식을 틀어잡는 결과로 보여진다. 일품요리는 월 1-2회 제공되는 것으로 나타났으며 이중 자주 제공되는 것으로는 비빔밥, 자장밥, 카레라이스로 나타났다[21]. 국·채류는 매일 제공되는 조리형태이며 이중 소고기미역국(93.1%), 소고기두부(93.1%), 배추김 장국(82.8%), 콩나물국(79.3%), 시금치김장국(79.3%), 권장찌개(86.2%), 육개장(79.3%)과 같은 일상식에서 쉽게 접할 수 있는 것이 월 1-2회 이상 제공되고 있었으며 저계류보다는 국류를 더 자주 제공하는 것으로 나타났다. 무침류에서는 절임류[22]나, 항이 강한 채소류를 이용한 무침류 등은 연 2-3회가 거의 제공되지 않는 것으로 나타났으며 아동에게 익숙한 식품을 이용한 봉달무침(79.3%), 오이무침(79.3%), 시김치무침(79.3%), 과일샐러드(69%), 마른오징어채무침(65.5%) 등이 월 1-2회 정도 제공되어 제공 빈도가 높게 나타났다. 봉달무침은 채소류를 이용한 음식보다 육류를 이용한 음식이 자주 제공되는 것으로 나타났으며 그 외에도 장아찌, 면 치부침, 소시지김, 오징어부침, 어묵무침 등이 월 1-2회 제공되는 것으로 나타났다. 쌀·조림요리는 볶음류와 비슷한 경향을 보였으며 생산소보다는 육류를 이용한 조리요리의 제공빈도가 높였다. 구이·볶김요리는 돈가스를 월 1-2회 제공한다는 학교가 77%로 높게 나타났으며 그 외에도 생선볶음, 낙상imesteps, 돼지고기, 구이 등을 55% 이상의 학교에서 월 1-2회 이상 제공하는 것으로 나타났다. 회김요리는 조리형태에 따라 자주로 기호도가 가장 높은 조리법이며 이중 돈가스, 참치김, 갈비김 등에 대한 기호도가 높아서[23] 자주 제공되는 것으로 사료된다. 김치요리는 매일 제공되는 음식 중 하나이 며 매추김, 각두김, 달리김김치를 월 3-4회 제공한다고 답한 학교는 각각 96.6%, 93.1%, 62.1%로 나타났다. 간식으로는 주로 과일이 제공되고 있었고 월 3-4회를 제공한다고 답한 학교가 47%였다. 이 외에 요구르트도 자주 제공하는 것으로 나타났는데 월 1-2회 이상 제공하는 학교가 63.3%이었다.

2. 기호도 조사

1) 전반적인 기호상태

인천시 급식학교 11개교의 4, 5학년 학생 927명에 대한 학교급식 석식으로 자주 제공되는 56가지 음식의 기호도 조사 결과 표 3과 같이 기호 평점이 4.5 이상으로 기호도가 높은 음식으로는 볶음류 및 불고기(4.75), 비엔나소시지볶음(4.60), 조림요리에서 소고기장조림(4.51), 튀김요리 중 돈가스(4.78), 탕수육(4.72), 간식류 중 사과(4.63), 빵(4.86), 범용토마토(4.62), 요구르트(4.76)이었다. 육류의 경우 조리형태와 관계없이 기호도가 높은 것으로 나타났으며 이는 선행연구(7) 결과와도 일치한다. 조리법별로 보면 방식에서는 보리밥(4.15)이 가
표 1. 인천시 초등학교 급식에서 음식의 제공 빈도

<table>
<thead>
<tr>
<th>음식 명</th>
<th>제공하지 않는다</th>
<th>2-3회</th>
<th>1-2회</th>
<th>1회</th>
<th>0회</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>밥류</td>
<td>쌀밥</td>
<td>28.6</td>
<td>10.7</td>
<td>35.7</td>
<td>25</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>절구</td>
<td>3.8</td>
<td>96.1</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>일본요리</td>
<td>자장발</td>
<td>3.4</td>
<td>48.3</td>
<td>48.3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>하이라이스</td>
<td>6.9</td>
<td>55.2</td>
<td>37.9</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>카레라이스</td>
<td>3.4</td>
<td>48.3</td>
<td>48.3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>비빔밥</td>
<td>3.4</td>
<td>37.9</td>
<td>56.6</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>오우라이스</td>
<td>23.1</td>
<td>42.3</td>
<td>34.6</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>김치볶음밥</td>
<td>37.0</td>
<td>40.7</td>
<td>22.2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>각종볶음밥류</td>
<td>24.1</td>
<td>48.3</td>
<td>27.6</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>해물찜밥</td>
<td>88.5</td>
<td>11.5</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>그레비밥</td>
<td>96.2</td>
<td>3.8</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>영양밥</td>
<td>6.9</td>
<td>69.0</td>
<td>24.1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>소고기사과밥</td>
<td>35.7</td>
<td>57.1</td>
<td>7.1</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

국·짜개류

<table>
<thead>
<tr>
<th>이름</th>
<th>제공하지 않는다</th>
<th>2-3회</th>
<th>1-2회</th>
<th>1회</th>
<th>0회</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>아육타시미국</td>
<td>3.4</td>
<td>27.6</td>
<td>65.5</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>감자탕국</td>
<td>37.9</td>
<td>37.9</td>
<td>24.1</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>육개장</td>
<td>20.7</td>
<td>73.3</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>시금치림국</td>
<td>20.7</td>
<td>73.3</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>북어탕국</td>
<td>3.4</td>
<td>34.5</td>
<td>62.1</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>동태(생선)채국</td>
<td>51.7</td>
<td>48.3</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>뿔장채국</td>
<td>13.8</td>
<td>69.0</td>
<td>17.2</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>소고기미역국</td>
<td>6.9</td>
<td>93.1</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>소고기국</td>
<td>6.9</td>
<td>89.7</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>햄두부김치채국</td>
<td>24.1</td>
<td>41.4</td>
<td>34.5</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>근대김국</td>
<td>51.7</td>
<td>48.3</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>아육장국</td>
<td>51.7</td>
<td>48.3</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>콩나물국</td>
<td>20.7</td>
<td>75.9</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>소두부채국</td>
<td>41.4</td>
<td>58.6</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>베파주정국</td>
<td>17.2</td>
<td>82.8</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>오장어국채국</td>
<td>6.9</td>
<td>34.5</td>
<td>58.6</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>아채고추국채국</td>
<td>41.4</td>
<td>34.5</td>
<td>20.7</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>안두국</td>
<td>10.3</td>
<td>62.1</td>
<td>27.6</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>독국</td>
<td>17.9</td>
<td>71.4</td>
<td>10.7</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>유부두부채국</td>
<td>20.7</td>
<td>69.0</td>
<td>10.3</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>아육매운탕</td>
<td>24.1</td>
<td>48.3</td>
<td>27.6</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>달달김국</td>
<td>62.1</td>
<td>37.9</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>소고기전골</td>
<td>55.2</td>
<td>31.0</td>
<td>13.8</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>닭고탕</td>
<td>20.7</td>
<td>48.3</td>
<td>31.0</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>설렁탕</td>
<td>20.7</td>
<td>44.8</td>
<td>34.5</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>갈비탕</td>
<td>51.7</td>
<td>48.3</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>사과우거국</td>
<td>10.3</td>
<td>62.1</td>
<td>27.6</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>콩비치국</td>
<td>31.0</td>
<td>65.5</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>미역찌국</td>
<td>31.0</td>
<td>62.1</td>
<td>6.9</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>아체크림수프</td>
<td>51.7</td>
<td>48.3</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>김지탕</td>
<td>31.0</td>
<td>65.5</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>수제비</td>
<td>6.9</td>
<td>79.3</td>
<td>13.8</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>원자탕</td>
<td>58.6</td>
<td>31.1</td>
<td>10.3</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>삼계탕</td>
<td>34.5</td>
<td>58.6</td>
<td>6.9</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>부대찌개</td>
<td>3.4</td>
<td>34.5</td>
<td>62.1</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>해물탕</td>
<td>13.8</td>
<td>65.5</td>
<td>20.7</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>꿀봉국</td>
<td>31.0</td>
<td>58.6</td>
<td>10.4</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

음식별

<table>
<thead>
<tr>
<th>음식명</th>
<th>제공하지 않는다</th>
<th>2-3회</th>
<th>1-2회</th>
<th>1회</th>
<th>0회</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>무침류</td>
<td>파김치무침</td>
<td>13.8</td>
<td>79.3</td>
<td>6.9</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>오징어채무침</td>
<td>48.1</td>
<td>51.9</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>냉면무침</td>
<td>20.7</td>
<td>79.3</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>오무침</td>
<td>3.4</td>
<td>20.7</td>
<td>69.0</td>
<td>6.9</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>도리저참무침</td>
<td>3.4</td>
<td>44.8</td>
<td>51.7</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>무말랭이무침</td>
<td>13.8</td>
<td>86.2</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>오이달래무침</td>
<td>17.2</td>
<td>79.3</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>속주나물무침</td>
<td>6.9</td>
<td>34.5</td>
<td>56.6</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>무침</td>
<td>44.8</td>
<td>55.2</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>무생채</td>
<td>10.7</td>
<td>57.1</td>
<td>32.1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>미역오이초무침</td>
<td>10.3</td>
<td>51.7</td>
<td>37.9</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>삼색쟁채</td>
<td>33.3</td>
<td>51.9</td>
<td>14.8</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>아채살사라드</td>
<td>7.1</td>
<td>42.9</td>
<td>50.0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>쥐나물무침</td>
<td>13.8</td>
<td>69.0</td>
<td>17.2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>시금치무침</td>
<td>20.7</td>
<td>79.3</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>잉어찜</td>
<td>48.1</td>
<td>48.1</td>
<td>3.7</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>삼겹살</td>
<td>17.2</td>
<td>72.4</td>
<td>10.3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>미역오징어채무침</td>
<td>34.5</td>
<td>65.5</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>고등어사라드</td>
<td>31.0</td>
<td>69.0</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>참치사라드</td>
<td>25.9</td>
<td>46.1</td>
<td>25.9</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>노과무침</td>
<td>37.0</td>
<td>55.6</td>
<td>7.4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>김자사라드</td>
<td>7.1</td>
<td>89.3</td>
<td>3.6</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>맛합자</td>
<td>53.6</td>
<td>39.3</td>
<td>7.1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>고춧가루_chgimmu</td>
<td>71.4</td>
<td>25.0</td>
<td>3.6</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>아이리무침</td>
<td>10.3</td>
<td>65.5</td>
<td>24.1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>마늘무침</td>
<td>60.7</td>
<td>39.3</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>쥐고추무침</td>
<td>34.5</td>
<td>55.2</td>
<td>10.3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>해파리냉채</td>
<td>27.6</td>
<td>62.1</td>
<td>10.3</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

복음류

<table>
<thead>
<tr>
<th>이름</th>
<th>제공하지 않는다</th>
<th>2-3회</th>
<th>1-2회</th>
<th>1회</th>
<th>0회</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>볶음류</td>
<td>볶기</td>
<td>10.3</td>
<td>79.3</td>
<td>10.3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>난채</td>
<td>17.2</td>
<td>82.8</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>난채</td>
<td>34.5</td>
<td>65.5</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>비엔나소시지볶음</td>
<td>3.6</td>
<td>25.0</td>
<td>71.4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>마른오징어채볶음</td>
<td>10.7</td>
<td>25.0</td>
<td>64.3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>돈코미채볶음</td>
<td>13.8</td>
<td>79.3</td>
<td>6.9</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>오징어채볶음</td>
<td>24.1</td>
<td>72.4</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>냉채</td>
<td>82.1</td>
<td>17.9</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>갈비우거볶음</td>
<td>13.8</td>
<td>65.5</td>
<td>20.7</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>냉채</td>
<td>20.7</td>
<td>75.9</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>버섯볶음</td>
<td>10.3</td>
<td>65.5</td>
<td>24.1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>소고기정어볶음</td>
<td>17.9</td>
<td>78.6</td>
<td>3.6</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>도리어항복</td>
<td>46.4</td>
<td>39.3</td>
<td>14.3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>갈비우거볶음</td>
<td>24.1</td>
<td>62.1</td>
<td>13.8</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>고구마순주볶음</td>
<td>20.7</td>
<td>72.4</td>
<td>6.9</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>가지알파볶음</td>
<td>24.1</td>
<td>69.0</td>
<td>6.9</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>제란과채볶음</td>
<td>46.4</td>
<td>35.7</td>
<td>17.9</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>버섯볶음</td>
<td>10.3</td>
<td>62.1</td>
<td>27.6</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>닭고추</td>
<td>41.4</td>
<td>44.8</td>
<td>13.8</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>스파게티</td>
<td>21.4</td>
<td>53.6</td>
<td>25.0</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>간버섯볶음</td>
<td>51.7</td>
<td>44.8</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>아국복음</td>
<td>34.5</td>
<td>65.5</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>음식명</td>
<td>제공전 1회</td>
<td>연 2-3회</td>
<td>월 1-2회</td>
<td>월 3-4회</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>--------</td>
<td>------------</td>
<td>--------</td>
<td>--------</td>
<td>--------</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>북 음료</td>
<td>맥주류</td>
<td>3.4</td>
<td>41.4</td>
<td>51.7</td>
<td>3.4</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>김치불음</td>
<td>75.9</td>
<td>24.1</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>세무패인아메료블복</td>
<td>46.4</td>
<td>46.4</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>쌀·조리료</td>
<td>소고기장조림</td>
<td>6.9</td>
<td>44.8</td>
<td>48.3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>두부조림</td>
<td>13.8</td>
<td>51.7</td>
<td>34.5</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>닭아찌조림</td>
<td>13.8</td>
<td>17.2</td>
<td>65.5</td>
<td>3.4</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>김자조림</td>
<td>3.4</td>
<td>55.2</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>어묵조림</td>
<td>3.4</td>
<td>55.2</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>두부채혀조림</td>
<td>27.6</td>
<td>55.2</td>
<td>17.2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>계란조림</td>
<td>51.7</td>
<td>34.5</td>
<td>13.8</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>코다리무조림</td>
<td>37.9</td>
<td>48.3</td>
<td>13.8</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>참치전어채조림</td>
<td>67.9</td>
<td>25.0</td>
<td>7.1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>무조객실조림</td>
<td>86.2</td>
<td>10.3</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>콩나물장조림</td>
<td>89.7</td>
<td>6.9</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>콩조림</td>
<td>37.9</td>
<td>55.2</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>안근조림</td>
<td>24.1</td>
<td>69.0</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>미트볼(원조)조림</td>
<td>27.6</td>
<td>44.8</td>
<td>27.6</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>두부조림</td>
<td>34.5</td>
<td>56.6</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>갓장어고추조림</td>
<td>44.8</td>
<td>44.8</td>
<td>10.3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>김자비엔나조림</td>
<td>51.7</td>
<td>24.1</td>
<td>24.1</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>흉팅조</td>
<td>79.3</td>
<td>17.2</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>북어조리</td>
<td>37.9</td>
<td>51.7</td>
<td>10.3</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>갈비조리</td>
<td>20.7</td>
<td>79.3</td>
<td>3.4</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

| 구이·튀김류 | 돈가스 | 20.7 | 79.3 |
| | 꼬마고기산적 | 21.4 | 50.0 |
| | 콤보상 | 20.7 | 55.2 |
| | 계란생선튀김 | 17.2 | 69.0 | 13.8 |
| | 양재튀김 | 10.3 | 51.7 | 37.9 |
| | 담강장 | 24.1 | 75.9 |
| | 돈육강장 | 17.2 | 24.1 | 56.6 |
| | 멸탕 | 3.4 | 79.3 |
| | 닭Ď라레튀김 | 10.3 | 41.4 | 48.3 |
| | 김구이 | 3.4 | 62.1 | 3.4 |
| | 오징어비비튀김 | 10.3 | 51.7 | 37.9 |
| | 생선가스 | 10.3 | 58.6 | 31.0 |
| | 치킨가스 | 10.3 | 65.5 | 24.1 |
| | 탕수육 | 27.6 | 72.4 |
| | 만두튀김 | 6.9 | 69.0 | 20.7 | 3.4 |
| | 항도고 | 65.5 | 34.5 |
| | 냉동강나지튀김 | 17.9 | 67.9 | 14.3 |

| 김치류 | 배추김치 | 3.4 | 98.6 |
| | 갓두기 | 6.9 | 93.1 |
| | 밀라리김치 | 3.4 | 34.5 | 62.1 |
| | 오일김치 | 10.4 | 37.9 | 27.6 | 24.1 |
| | 열무김치 | 13.8 | 31.0 | 55.2 |
| | 단무지 | 29.7 | 24.1 | 48.3 | 6.9 |

| 간식류 | 계절차일 | 51.7 | 48.3 |
| | 갓증각류 | 13.8 | 75.9 | 10.3 |
| | 요구르트 | 6.9 | 62.1 | 31.0 |
| | 아이스크림 | 51.7 | 48.3 |
| | 갓증음료수류 | 44.8 | 27.6 | 24.2 | 3.4 |

<table>
<thead>
<tr>
<th>표 2. 제공 비도가 높은 음식명</th>
<th>구분</th>
<th>제공전 1회</th>
<th>연 2-3회</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>밥, 무</td>
<td>입플로리</td>
<td>비빔밥</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>절이밥</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>카레밥</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>국·짜개류</td>
<td>절양이</td>
<td>베타취국</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>낙양고기</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>북한강국</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>소고기마늘국</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>소고기미역국</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>시금치국</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>아��사국</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>국탕</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>콩나물국</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>밥(부대찌개)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>북 음료</td>
<td>콩두미안</td>
<td>마른오징어채볶음</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>뒤.Bar복잡볶음</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>오징어야채볶음</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>떡볶음</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>비단나사지볶음</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>어묵볶음</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>콩나물국</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>밥(부대찌개)</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>구이·튀김류</td>
<td>김구이</td>
<td>닭고기비빔조리</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>닭가슴조리</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>미트볼(원조)조림</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>소고기장조림</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>어묵조리</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>갈비조리</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>무침류</td>
<td>과일샐러드</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>도라지무침</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>마른오징어채무침</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>무침</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>갓두기</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>배추김치</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>간식류</td>
<td>발효모밀</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>사라</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>요구르트</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
장 높게 나타났다. 일품요리에서 조사 대상이었던 비빔
발, 자장발, 카레라이스의 기호도는 전체적으로 높게 나
타났는데 이는 선행연구에서도 일품요리 중 이 3가지
음식의 기호도가 높게 나타난 결과와 일치한다. 국·체
개류에서 아동들에게 기호도가 가장 높게 나타난 것은
소고기미역국(4.19)과 쌀(부대)계개(4.19)였으며 이는
송의 연구에서 초등학생들이 어묵국에 대해 높은 기
호도를 나타낸 것과는 일치하지 않는다. 시금치김치국
과 배추김치국의 기호도가 높게 나타난 것은 mutual
기의 보고와 일치한다. 무침림에 대한 기호도에서는
과일설리드(4.36)가 가장 높았으며 이는 전국 초등학
교 아동을 대상으로 한 이의 조사 결과와도 일치한다.
퐁나물무침, 아체설리드, 오지어무침, 오이무침, 무침
립, 시금치무침은 각각 3.81, 3.80, 3.71, 3.48, 3.49, 3.41로 그
기호도가 나타났고 있다. 이에 반해 돼지무침(2.43),
숙주나물무침(2.62)은 기호도가 낮게 나타났다. 볶음
육에 대한 기호도는 높지 않았지만 살파라무침과
비엔나소시지볶음의 기호도는 각각 4.75, 4.60로 가장
높게 나타났다. 이는 이의 연구에서 볶음기의 기호도
가 가장 높게 나타난 것과 난·여 모두 소시지볶음을
사용했다는 결과와 일치한다. 쌀·조림류도 마찬가지로
전체적인 기호도가 높게 나타났으며 두부조림(3.89), 어
목조림(3.86)은 다른 것에 비해 낮은 경향을 보였다. 구
이·뒤김이에 대한 기호도는 전반적으로 높았으며 이는
이의 연구 결과와 일치한다. 김치류에 대한 기호도는
각주: 4.12, 왜추김치(4.06), 양나물김치(3.95) 순으로
기호도가 비교적 높은 경향을 보였다. 이는 선행연구에
서 정의한 김치류의 기호도가 비교적 높게 나타났다는 보고
와, 김치류 중 각주에 대한 선호가 높았다라는 결과와
일치한다. 간식류는 모두 4.5 이상으로 기호도가 높게
나타났다.

2) 성별에 따른 기호도 비교

표 3과 같이 인천시 11개 급식학교 4,5학년 927명 중
남학생 464명(50.1%), 여성학생 463명(49.9%)의 성별에
따른 기호도를 비교해 본 결과 백류의 경우 쌀밥과 밥
밥은 남아보다 남아의 기호도가 유의적으로 (p<0.01) 높
게 나타났다. 일품요리에서는 난아는 자장발, 비빔발, 카
레라이스 순이었고 반면 여아는 비빔발, 자장발, 카레라
이스 순으로 나타났다. 국·계개류에서는 육개장과 쌀
(부대)계개를 제외하고는 기호도 차이가 없었으며 육개
장과 쌀(부대)계개는 여아보다 남아가 좋아하였으며
(p<0.01) 이는 그의 연구와도 일치한다. 무침림에는
도라지무침을 제외한 모든 음식에서 남아보다 여아의
기호도가 높게 나타났다. 볶음류에 대한 남녀의 기호도
차이를 보면 남아가 여아보다 볶음, 김치, 소시지볶음,
돼지고기볶음, 어묵볶음에서 유의적으로 높은 기호도
점수가 나타났으며 이는 남아가 여아보다 육류를 더 선
호하는 경향을 알 수 있다. 이는 또 그의 연구에서 도
시형 급식학교의 경우 남아가 돼지고기볶음은 여아보다
더 좋아했다는(p<0.05) 보고와 일치한다. 쌀·조립류에
서도 마찬가지로 육류를 주원료로 한 소고기장조림
(p<0.05), 탕아채조림, 어묵조림, 미트볼(완자)조림, 갈비
은 여아보다 남아의 기호도가 높아 유의적인 차이를
보였다(p<0.01). 이에 따르지에서도 김치류를 제외한
모든 음식에서 남아의 기호도 점수가 높아 유의적인 차
이를 보였다(p<0.01). 김치류에서는 여아가 남아보다 모
두 유의적으로 높게 나타났다. 간식류는 과일나무
또는 여아가 높게 나타난 반면 요구르트에서는 여아보
다 남아가 높게 나타났다(p<0.01).

결론 및 제언

초등학교 학생들의 기호도 및 식취행태를 정확히 파
악하여 영양적으로 균형된 급식을 제공하고자 인천시
초등학교 급식에서 자주 제공되는 음식을 조사하고 그
음식에 대해 4, 5학년 927명 아동을 대상으로 설문지를
이용한 기호도 조사를 실시한 결과는 다음과 같다.

1. 제공 반도가 높은 음식 조사

인천시 급식학교에서 자주 제공되는 음식은 밥류에서
는 각종 잡곡밥이었고 일품요리로는 비빔발, 자장발, 카
레라이스였으며 국·계개류는 육개장국, 배추김치국, 쌀
(부대)계개, 볶음, 닭가슴살국, 소고기무침, 소고기미역국,
시금치김치국, 어묵다시마국, 육개장, 콩나물국이었다. 무
침류는 과일설리드, 도라지무침, 마른오징어채무침, 볶
음, 스속가락무침, 시금치무침, 아체설리드, 오이무침,
오징어채무침, 콩나물무침이었다. 볶음류는 주로 육류
을 이용한 돼지고기볶음, 마른오징어채볶음, 볶음볶음,
물오징어채볶음, 돌고기, 비엔나소시지볶음, 어묵볶음,
표 3. 인천시 초등학교 급식에서 자주 제공되는 음식의 기호도

<table>
<thead>
<tr>
<th>음식 명</th>
<th>기</th>
<th>호</th>
<th>도</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>남</td>
<td>여</td>
<td>계</td>
</tr>
<tr>
<td>밥 류</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>보리밥</td>
<td>4.18±0.947</td>
<td>4.11±0.87</td>
<td>4.15±0.907</td>
</tr>
<tr>
<td>콩 밥</td>
<td>3.19±1.31**</td>
<td>2.76±1.27</td>
<td>2.98±1.31</td>
</tr>
<tr>
<td>콩 밥</td>
<td>3.64±1.33**</td>
<td>2.71±1.21</td>
<td>2.87±1.28</td>
</tr>
<tr>
<td>수수밥</td>
<td>3.79±1.17</td>
<td>3.65±1.08</td>
<td>3.72±1.12</td>
</tr>
<tr>
<td>차조밥</td>
<td>3.61±1.29</td>
<td>3.59±1.09</td>
<td>3.60±1.19</td>
</tr>
<tr>
<td>일품요리</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>비빔밥</td>
<td>4.48±0.92</td>
<td>4.46±0.86</td>
<td>4.47±0.89</td>
</tr>
<tr>
<td>자장밥</td>
<td>4.52±0.95</td>
<td>4.43±0.95</td>
<td>4.47±0.95</td>
</tr>
<tr>
<td>카레라이스</td>
<td>4.47±0.95**</td>
<td>4.20±1.16</td>
<td>4.34±1.08</td>
</tr>
<tr>
<td>국·찌개류</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>어묵다시미국</td>
<td>3.59±1.31</td>
<td>3.52±1.27</td>
<td>3.56±1.29</td>
</tr>
<tr>
<td>육개장</td>
<td>4.12±1.25*</td>
<td>3.79±1.31</td>
<td>3.96±1.29</td>
</tr>
<tr>
<td>시금치쪽잠국</td>
<td>3.66±1.36</td>
<td>2.93±1.30</td>
<td>2.99±1.33</td>
</tr>
<tr>
<td>북어달걀국</td>
<td>3.34±1.42</td>
<td>3.31±1.34</td>
<td>3.32±1.38</td>
</tr>
<tr>
<td>배추었던국</td>
<td>2.99±1.43</td>
<td>2.91±1.36</td>
<td>2.95±1.39</td>
</tr>
<tr>
<td>소고기볶국</td>
<td>4.23±1.11</td>
<td>4.16±1.06</td>
<td>4.19±1.09</td>
</tr>
<tr>
<td>소고기구국</td>
<td>3.88±1.29</td>
<td>3.81±1.21</td>
<td>3.85±1.25</td>
</tr>
<tr>
<td>둥나물국</td>
<td>4.03±1.19</td>
<td>4.03±1.13</td>
<td>4.03±1.17</td>
</tr>
<tr>
<td>된장찌개</td>
<td>3.88±1.30</td>
<td>3.76±1.29</td>
<td>3.82±1.29</td>
</tr>
<tr>
<td>냉(부대)찌개</td>
<td>4.40±1.00**</td>
<td>3.99±1.23</td>
<td>4.19±1.14</td>
</tr>
<tr>
<td>무침류</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>오징어차무침</td>
<td>3.64±1.22</td>
<td>3.77±1.06</td>
<td>3.71±1.15</td>
</tr>
<tr>
<td>콩나물무침</td>
<td>3.71±1.17</td>
<td>3.92±1.02**</td>
<td>3.81±1.10</td>
</tr>
<tr>
<td>오이무침</td>
<td>3.31±1.36</td>
<td>3.65±1.22**</td>
<td>3.48±1.29</td>
</tr>
<tr>
<td>도리자무침</td>
<td>2.45±1.31</td>
<td>2.40±1.27</td>
<td>2.43±1.29</td>
</tr>
<tr>
<td>숙주나물무침</td>
<td>2.51±1.29</td>
<td>2.74±1.29**</td>
<td>2.62±1.29</td>
</tr>
<tr>
<td>시금치무침</td>
<td>3.13±1.36</td>
<td>3.15±1.19</td>
<td>3.14±1.28</td>
</tr>
<tr>
<td>목두침</td>
<td>3.38±1.37</td>
<td>3.60±1.26**</td>
<td>3.49±1.32</td>
</tr>
<tr>
<td>미르시오징어맛무침</td>
<td>3.55±1.33</td>
<td>3.79±1.17**</td>
<td>3.67±1.26</td>
</tr>
<tr>
<td>아찌설리드</td>
<td>3.76±1.35</td>
<td>3.84±1.25</td>
<td>3.80±1.30</td>
</tr>
<tr>
<td>과일설리드</td>
<td>4.33±1.09</td>
<td>4.39±1.00</td>
<td>4.36±1.05</td>
</tr>
<tr>
<td>북음류</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>불고기</td>
<td>4.86±0.47**</td>
<td>4.65±0.68</td>
<td>4.75±0.59</td>
</tr>
<tr>
<td>젓가게</td>
<td>4.49±0.87*</td>
<td>4.34±0.91</td>
<td>4.42±0.89</td>
</tr>
<tr>
<td>볶お話복음</td>
<td>3.67±1.11</td>
<td>3.79±1.10</td>
<td>3.83±1.11</td>
</tr>
<tr>
<td>비엔나소시지복음</td>
<td>4.70±0.71**</td>
<td>4.50±0.83</td>
<td>4.60±0.78</td>
</tr>
<tr>
<td>미르시오징어채볶음</td>
<td>3.89±1.25</td>
<td>3.91±1.09</td>
<td>3.90±1.17</td>
</tr>
<tr>
<td>돼지고기볶음</td>
<td>4.62±0.82**</td>
<td>4.27±0.99</td>
<td>4.45±0.93</td>
</tr>
<tr>
<td>물오징어사시음</td>
<td>3.53±1.33</td>
<td>3.55±1.25</td>
<td>3.54±1.29</td>
</tr>
<tr>
<td>아득볶음</td>
<td>3.96±1.29**</td>
<td>3.72±1.22</td>
<td>3.84±1.26</td>
</tr>
<tr>
<td>젤·조림류</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>소고기장조림</td>
<td>4.57±0.85*</td>
<td>4.45±0.79</td>
<td>4.51±0.82</td>
</tr>
<tr>
<td>두부조림</td>
<td>3.94±1.16</td>
<td>3.83±1.09</td>
<td>3.89±1.13</td>
</tr>
<tr>
<td>닭고기사시조림</td>
<td>4.34±0.99**</td>
<td>4.11±1.04</td>
<td>4.23±1.02</td>
</tr>
<tr>
<td>김치조림</td>
<td>4.24±1.02</td>
<td>4.18±0.93</td>
<td>4.21±0.98</td>
</tr>
<tr>
<td>아먹조림</td>
<td>3.96±1.21**</td>
<td>3.77±1.16</td>
<td>3.88±1.19</td>
</tr>
<tr>
<td>미트볼(안자)조림</td>
<td>4.37±1.03**</td>
<td>4.16±1.11</td>
<td>4.26±1.08</td>
</tr>
<tr>
<td>김비빔</td>
<td>4.56±0.92**</td>
<td>4.28±1.03</td>
<td>4.42±0.99</td>
</tr>
</tbody>
</table>

129
## 음식명 | 기 | 호 | 도 |
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>구이·튀김류</td>
<td>돈가스</td>
<td>4.87±0.54**</td>
<td>4.69±0.66</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>생선튀김</td>
<td>3.89±1.28**</td>
<td>3.57±1.32</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>닭강정</td>
<td>4.36±1.04**</td>
<td>4.13±1.16</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>돈육강정</td>
<td>4.18±1.13**</td>
<td>3.79±1.21</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>김구이</td>
<td>4.29±1.03</td>
<td>4.35±0.92</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>닭수육</td>
<td>4.79±0.71**</td>
<td>4.65±0.82</td>
</tr>
<tr>
<td>김치류</td>
<td>배추김치</td>
<td>3.98±1.12</td>
<td>4.14±1.10*</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>깡투기</td>
<td>4.00±1.25</td>
<td>4.25±0.99**</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>알락김치</td>
<td>3.83±1.35</td>
<td>4.06±1.16**</td>
</tr>
<tr>
<td>간식류</td>
<td>사과</td>
<td>4.63±0.96</td>
<td>4.63±0.82</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>급</td>
<td>4.83±0.57</td>
<td>4.90±0.35*</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>발효도마토</td>
<td>4.55±0.97</td>
<td>4.70±0.74**</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>요구르트</td>
<td>4.83±0.57**</td>
<td>4.64±0.77</td>
</tr>
<tr>
<td>계</td>
<td>3.99±1.11</td>
<td>3.92±1.07</td>
<td>3.95±1.09</td>
</tr>
</tbody>
</table>

1) Mean±S.D.
2) Significantly different at p<0.01 at Student's t-test
3) Significantly different at p<0.05 at Student's t-test

---

잡채가 있던 점·조림류에서는 감자조림, 닭고기야채 조림, 두부조림, 미트볼(완자)조림, 소고기장조림, 어묵 조림, 갈비찜이 각주 제공되었으며 구이·튀김류는 김구이, 닭강정, 돈가스, 돈육강정, 생선튀김, 탕수육이 각주 제공되고 있었다. 김치류에는 배추김치, 깡투기, 알락김치가 각주 제공되는 편이었다. 간식으로는 계절과 일과 요구르트가 각주 제공되고 있었다.

2. 기호도 조사

1) 전반적인 기호상태

자주 제공되고 있는 음식들에 대한 아동의 기호도는 밥류에서는 보리밥을 가장 선호하였으며 밥요리는 비빔밥, 자장밥, 카레라이스 모두 4점 이상으로 높았다. 국·채개류에서는 소고기미역국과 햄(부대)채개를 가장 선호하고 있었으며 냉정을 이용한 국류를 선호하는 것으로 나타났다. 무침류 중 도라자무침과 숙주다발무침은 각각 2.4, 2.6으로 기호도가 낮게 나타났다. 복유유, 첼·조림류, 구이·튀김류는 모든 음식들에서 3.5 이상으로 기호도가 높게 나타났다. 김치류는 기호도가 높았으며 간식류 역시 모든 음식들이 4.5 이상으로 기호도가 높았 다.

2) 성별에 따른 기호도 비교

밥류에서 콩밥과 콩밥에서 유의적인 차이를 보였으며 (p<0.01) 남아가 여아보다 높았다. 밥요리는 카레라이 스를 남아가 더 좋아하였으며 국·채개류에서는 육개장과 햄(부대)채개에서 유의적 차이를 보였다(p<0.01). 무침류는 모든 음식에서 여아의 기호도가 남아보다 높았다. 복유유는 볶음밥으로 그 외 요리에서는 만취를 보이지 않았고 그 외 음식에서는 남아의 기호도가 여아보다 높아 유의적인 차이를 나타냈다. 젤·조림류에도 두부조림과 감자조림을 제외한 모든 음식들이 하이를 보였다. 구이·튀김류도 마찬가지로 김구이를 제외한 모든 음식을 남아가 여아보다 더 선호하였으며 (p<0.01) 김치류는 여아의 기호도가 높았으며 간식류는 사과에서만 유의적 차이를 보이지 않았다.

본 연구에서의 결과를 토대로 몇 가지 제언을 하고자 한다.

첫째, 지역심화를 고려하여 표준식단으로 제공될 수 있는 다양한 음식의 기호도 조사 연구되어 학교급식 에서 활용되어야 하겠다.

둘째, 같은 식품의 조리법에 대한 기호도 조사가 실 시되어 식사현황이 양호한 음식이라도 조리법에 변화를 주어 어린이들이 다양한 식품을 섭취할 수 있도록 해야
갔다.

참고문헌

1. 박준교, 우리나라 학교급식의 변천과 활성화 방안에 관한 연구, 이화여자대학교 교육대학원 식사학
   위논문, 1986.
2. 이나, 농어촌형 학교급식의 의의 및 활동성향 조사 연구, 연세대학교 교육대학원 식사학위논문, 1987.
6. 심재형, 학교급식이 학령기 아동의 체격 및 혈액 성장에 미치는 영향, 서문여자대학교 대학원 식사학
   위논문, 1990.
7. 설요숙, 학교급식 실시학교와 비실시학교의 영양 지식과 식사태도에 관한 조사 연구, 전주우석대학
   교 논문집, 8:177, 1986.
8. 박영자, 식습관에 영향을 미치는 요인, 식품과 영양 추계호 4(7), 1981.
11. 김재은, 영양과 행동의 발달, 한국영양학회지, 10(12):12, 10권, 1977.
   33:98, 1957.
19. Holmes, Z. A., Consumer acceptance of prerigor pressurized versus conventionally processed utility
21. 이미혜, 서울지역 초등학교 어린이의 식생활 실태 조사 - 식습관 및 기호도 중심으로 -, 숭명여자대
   학교 교육대학원 식사학위논문, 1996.
22. 송양순, 초등학생의 식생활 행동과 기호에 관한 조사 연구 - 경남 창원을 중심으로 -, 창원대 기초과학
23. 임영란, 충남지역 국민학교 급식 실태에 관한 연구 - 도시형, 농촌형, 도서범위형을 중심으로 -, 식사학
   위논문집, 1990.