

대학식당의 이용실태 및 만족도

Students' Attitude and Satisfaction towards University Foodservices

이경애*
순천향대학교 식품영양학과

Lee, Kyong-Ae
Department of Food Science & Nutrition, Soonchunhyang University

Abstract

The purpose of this study is to assess students' attitude and satisfaction of university foodservices. We conducted a survey for this study using questionnaires with 400 university students. A total of 344 students answered with a usable response rate of 86.0%. We performed a statistical data analysis using SPSS program for χ^2 -test and t-test. Students visited university foodservices more frequently for lunch than for breakfast or dinner. Students' food choice depended on taste of food. The main reasons for using university cafeteria included 'a low price' and 'economy of time'. The prior complaint factor on university foodservices was 'taste of food'. Students were more satisfied with a price than other factors. They marked 'a variety of menu' as the least satisfied. The matters, such as 'more delicious food' and 'more various menu' were pointed out for improvement. In conclusion, developing tastier food and diversifying a menu are required to enhance the quality of university foodservices.

Key Words : university foodservice, attitude, satisfaction

I. 서론

고품질 식사에 대한 요구의 증가, 건강지향적 식문화 발달, 물가 상승, 서비스 산업의 발달 등에 따라 1980년대 말에 위탁급식 전문 업체가 등장하게 되었다. 1995년부터 대학에서도 위탁급식이 시작되어 현재 가장 높은 위탁 급식율을 보이고 있다(양일선, 2001; 엄영랍 등 2003). 대학 급식은 피급식자 수가 거의 고정적이므로 경쟁력 강화에 대한 필요성을 인식하지 못하고 있고, 저단가, 저임금 등 열악한 내부 환경을 가지고 있다. 그러나 대학생들은 생활수준의 향상과 외식 서비스의 발달로 입맛이 고급화, 다양화됨에 따라 고품질의 식사 제공, 쾌적하고 위생적인 급식 환경 등을 요구하고 있다(장혜자 등, 1996). 위탁운영의 본 취지는 대량구매에 의한 원가절감, 각종 급식의 체계적 운영에 의한 간접비 절감, 인력의 전문화와 효율적 배치로 인한 생산성 향상과 인건비 절감 등으로 직영할

때에 비해 피급식자들에게 높은 급식 만족도를 주고자 하는데 있으나, 대부분 경험부족, 전문 경영인 부족 등으로 피급식자들에게 만족할 만한 서비스를 제공하지 못하고 있는 실정이다(대한영양사회, 2000).

웰빙문화의 확산, 경제성장, 식품산업의 발달에 따라 식생활은 풍요롭고 다양해졌으나, 기호를 중요시하는 식생활은 균형있는 식품 섭취를 저해하고 있다. 잘못된 식품 섭취는 만성질환을 일으키는 등 심각한 건강 문제를 초래하기 때문에 단순히 잘 먹는 것 보다 양질의 식사를 하는 것이 매우 중요하다.

대학생은 성장기에서 성인기로 성숙되어 가는 시기로 청소년기의 식습관을 반영할 뿐 아니라 성인기에 습관화 될 식생활 형태를 가장 잘 나타내는 시기이며 20세 전후에 식습관이 형성되는 것을 고려할 때(이연숙 등, 2003), 이 시기의 식생활은 성인기 나아가 노년기의 건강에도 큰 영향을 미친다(Schlenker, 1984). 대학생들은 양호한 건강 상태를 유지하고 있으나 건강에 대한 관심과 배려

* Corresponding author: Lee, Kyong-Ae
Tel: 041) 530-1262, Fax: 041) 530-1264
E-mail: kaelee@sch.ac.kr

가 적고, 갑자기 자유로워진 생활형태로 인한 불규칙한 식사, 결식, 부적당한 간식, 과도한 음주와 흡연 등으로 식생활의 조화를 잃어버리기 쉽다(한명주, 1992). 대학생은 장차 다음 세대를 이어갈 자녀의 부모가 되고 가족의 식생활을 관리할 책임이 있는 세대이므로 이들의 올바른 식습관 형성과 균형잡힌 식생활의 실천은 매우 중요하다.

대학생들이 대부분의 시간을 보내는 곳은 학교이므로 대학식당은 대학생들의 식생활에 가장 큰 영향을 미치고 있다. 학생식당을 통한 영양적으로 우수한 식사제공은 대학생의 건강을 유지 또는 증진시켜 건강한 대학생활을 할 수 있는 뒷받침이 된다. 즉, 대학생활에 활기를 불어넣고 훌륭한 면학 분위기 조성을 위해 영양과 기호를 동시에 만족시킬 수 있는 양질의 식사가 제공되어야 한다.

따라서 본 연구는 위탁 운영되고 있는 대학식당의 이용실태와 만족도를 조사하여 위탁급식의 식사 서비스 개선을 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다.

II. 내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

대학식당이 위탁 운영되고 있는 충남소재 S대학교 재학생 400명을 무작위로 선정하여 2003년 5월19일부터 23일에 걸쳐 설문 조사를 실시하였다.

2. 조사 내용 및 방법

설문지는 조사대상자의 일반사항, 조사대상자의 식품, 음식, 조리법에 대한 선호도, 학생식당의 이용실태, 학생식당에 대한 만족도, 학생식당의 개선점에 관한 문항으로 구성되었다. 학생식당에 대한 만족도는 5점 척도를 사용하여 평가하였다. 조사대상자가 직접 기입하게 한 후 회수하여 응답이 불완전한 56부를 제외한 344부를 통계 분석에 이용하였다.

3. 통계분석

수집된 자료는 SPSS 통계프로그램을 이용하여 빈도와 백분율을 산출하였으며 χ^2 -test와 t-test를 이용하여 변수간 유의성을 검정하였다.

III. 결과

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반사항은 표 1에 나타내었다. 조사대상자 344명 중 남학생은 122명 (35.5%), 여학생은 222명 (64.5%)이었다. 학년 분포는 1학년 89명 (25.9%), 2학년 182명 (52.9%), 3학년 40명 (11.6%), 4학년 33명 (9.6%)으로 2학년이 가장 많았다. 한달 용돈은 조사대상자의 64.2%가 20만원에서 40만원 미만이었으며 40만원에서 60만원 미만은 17.2%, 20만원 미만이 15.2%를 차지하였다. 거주상태는 자택이 41.6%로 가장 많았고 자취 32.6%, 하숙 20.0%의 순이었다.

<표 1> 조사대상자의 일반사항

	명(%)
성별	
남	122(35.5)
여	222(64.5)
계	344(100.0)
학년	
1학년	89(25.9)
2학년	182(52.9)
3학년	40(11.6)
4학년	33(9.6)
계	344(100.0)
용돈	
20만원 미만	53(15.4)
20만원-40만원 미만	221(64.2)
40만원-60만원 미만	59(17.2)
60만원 이상	11(3.2)
계	344(100.0)
주거상태	
자택	143(41.6)
자취	112(32.6)
기숙사	69(20.0)
하숙	14(4.1)
친척집	6(1.7)
계	344(100.0)

2. 선호도

학생들의 식품, 음식, 조리법에 대한 선호도를 조사하여 표 2에 나타내었다. 식품에 대한 선호도는 남녀대학생

<표 2> 조리법, 식품, 음식에 대한 선호도

명(%)

	남학생 (n=122)	여학생 (n=222)	계 (n=344)	
식품군				
과일류	35(28.7)	127(57.2)	162(47.1)	$\chi^2=35.607$ p<.001
육류	56(45.9)	44(19.8)	100(29.1)	
생선류	14(11.5)	15(6.8)	29(8.4)	
채소류	7(5.7)	21(9.5)	28(8.1)	
곡류	10(8.2)	15(6.8)	25(7.3)	
음식종류				
한식	87(71.3)	170(76.6)	257(74.7)	$\chi^2=5.515$ n.s.
중식	15(12.3)	23(10.4)	38(11.0)	
양식	10(8.2)	13(5.9)	23(6.7)	
분식	3(2.5)	11(5.0)	14(4.1)	
일식	3(2.5)	3(1.4)	6(1.7)	
패스트푸드	4(3.3)	2(0.9)	6(1.7)	
조리법				
볶음	50(41.0)	92(41.4)	142(41.3)	$\chi^2=16.401$ p<.05
무침	21(17.2)	43(19.4)	64(18.6)	
굽기	17(13.9)	42(18.9)	59(17.2)	
튀김	21(17.2)	13(5.3)	34(9.9)	
조림	5(4.1)	23(10.4)	28(8.1)	
기타	8(6.6)	9(4.1)	17(4.9)	

n.s.: not significant

간에 유의적 차이를 보였다(p<.001). 남학생은 육류 45.9%, 과일류 28.7%, 생선류 11.5% 순으로 육류를 좋아하는 학생이 가장 많았다. 여학생은 과일류 57.2%, 육류 19.8%, 채소류 9.5% 순으로 과일류를 좋아하는 학생이 많았다. 이심열 등(2004)은 직영 또는 위탁 운영되는 대학 구내식당에서 제공되는 식사는 유제품 군과 과일 군을 제외한 세 가지 식품군, 즉 곡류, 육류, 채소류를 이용한 식사 제공이 가장 많았다고 보고하였다. 따라서 과일류에 대한 선호도는 높으나 실제로 대학식당의 식사에서 쉽게 접할 수 없는 식품군이므로, 곡류 중심의 식생활을 하고 있는 우리나라 대학생들의 균형있는 식생활 유지를 위해 비교적 선호도가 높은 과일류를 급식에 도입하도록 해야 할 것이다. 한편 음식 및 조리법에 대한 선호도는 남녀대학생간에 유의적 차이를 보이지 않았다(p<.001). 음식으로는 남학생의 71.3%, 여학생의 76.6%가 한식을 가장 좋아한다고 응답하여 대부분의 학생이 한식을 선호하고 있었으며, 청소년들의 이용율이 높은 패스트푸드를 좋아한다고 답한 학생은 남학생 3.3%, 여학생 0.9%로 매우 낮았다. 노회경(1999)에 의하면 남녀 대학생 모두 외식할 때 피자, 햄버거 등과 같은 패스트푸드의 선택율이 매우 낮았으며, 김혜영 등(2002)은 대학생들은 패스트푸드를 한끼 식사보다는 간식으로 이용하고 있다고 보고하였다. 조리법에 대한 선호도는 남학생은 볶음 41.0%, 튀

김과 무침 각 17.2%의 순으로 볶음에 대한 선호도하는 학생이 많았다. 여학생은 볶음 41.4%, 무침 19.4%, 굽기 18.9% 순으로, 남학생과 같이 볶음을 좋아하는 여학생이 많았다. 한편 남학생은 조림을, 여학생은 튀김을 좋아하는 학생이 가장 적었다(p<.05).

3. 학생식당의 이용도

학생식당을 주로 이용하는 시기를 조사한 결과를 표 3에 나타내었다. 남녀 대학생 모두 학생식당 이용 시기를 점심이라고 응답한 학생이 가장 많았으며, 점심에 비해 아침과 저녁의 이용도는 매우 낮았다.

학생들이 학생식당을 주로 이용하는 점심시간에 학생식당의 이용빈도를 조사하여 표 4에 나타내었다. 일주일에 1-2회 이용한다고 답한 학생이 73.2%로 가장 많았고

<표 3> 학생식당을 주로 이용하는 시기 명(%)

	아침	점심	저녁	
남학생(n=122)	6(4.9)	115(94.3)	1(0.8)	$\chi^2=4.873$ n.s.
여학생(n=222)	21(9.5)	193(86.9)	9(3.6)	
계(n=344)	27(7.8)	308(89.5)	9(2.6)	

n.s. : not significant

<표 4> 점심시간의 학생식당 이용 빈도 명(%)

	1-2회/주	3-4회/주	5-6회/주	거의매일	
남학생 (n=122)	75(61.4)	30(24.6)	13(10.7)	4(3.3)	$\chi^2=29.074$ $p<.001$
여학생 (n=222)	177(79.7)	43(19.4)	1(0.5)	1(0.5)	
계 (n=344)	242(73.2)	73(21.2)	14(4.1)	5(1.5)	

일주일에 3-4회 이용하는 학생은 21.2%, 일주일에 5-6회는 4.1%, 거의 매일은 1.5%이었다. 일주일에 1-2회 이용하는 학생은 여학생의 비율이 더 많았고, 일주일에 3-4회 이용하는 학생은 남학생의 비율이 더 높았다($p<.001$). 가장 많은 학생들이 학생식당을 이용하는 점심시간임에도 불구하고 대부분의 학생들이 일주일에 1-2회 이용하고 있었으므로 실제로 학생식당의 이용도는 그리 높지 않았다.

학생들이 학생식당을 이용하는 이유는 표 5에 나타난 것과 같이 '가격이 저렴하기 때문'이라고 응답한 학생이 58.4%, '시간이 절약되기 때문'이라고 답한 학생이 34.6%로서, 학생들이 학생식당을 이용하는 주된 이유는 가격이 저렴하고 시간이 절약되기 때문으로 나타났다. 한명주(1992)에 의하면 대학생들은 가격이 저렴하고 시간이 절약되며 달리 먹을 만한 장소가 없기 때문에 학생식당을 이용하고 있었으며, 정영진 등(1989)은 달리 먹을 만한 장소가 없고 편리하기 때문에 학생식당을 이용한다고 하였다.

학생식당을 이용하지 않는 이유에 대한 조사 결과를 표 6에 나타내었다. '맛이 없기 때문'이라고 답한 학생이 76.2%로 가장 많았고 '메뉴가 다양하지 못하므로' 8.1%, '청결하지 못하므로' 5.0%, '혼잡하므로' 4.5%의 순이었으며, 학생식당을 이용하지 않는 가장 큰 이유는 '맛이 없기 때문'이었다. 한명주(1992)는 맛이 없고 메뉴가 다양하지 못하며 너무 복잡하고 시끄러워서 학생식당을 이용하지 않는다고 보고하였으며, 정영진 등(1989)에 의하면 대학생들이 학생식당을 이용하지 않는 이유가 혼잡하고 줄을 서

<표 5> 학생식당을 이용하는 이유 명(%)

이유	남학생 (n=122)	여학생 (n=222)	계 (n=344)	
저렴한 가격	76(62.3)	125(56.3)	201(58.4)	$\chi^2=13.673$ $n.s.$
시간 절약	32(26.2)	87(39.2)	119(34.6)	
양이 많음	3(2.5)	3(1.3)	6(1.7)	
다양한 메뉴	1(0.8)	1(0.4)	2(0.6)	
좋은 분위기	0(0.0)	1(0.4)	1(0.3)	
기타	10(8.2)	5(2.3)	15(4.4)	

n.s. : not significant

<표 6> 학생식당을 이용하지 않는 이유 명(%)

이유	남학생 (n=122)	여학생 (n=222)	계 (n=344)	
맛이 없음	90(73.8)	172(77.5)	262(76.2)	$\chi^2=12.161$ $n.s.$
메뉴가 다양하지 못함	8(6.6)	21(9.4)	29(8.1)	
청결하지 못함	6(4.9)	11(5.0)	17(5.0)	
혼잡함	8(6.6)	7(3.1)	15(4.5)	
불친절	3(2.5)	2(0.9)	5(1.5)	
기타	7(5.7)	9(4.2)	16(4.7)	

n.s. : not significant

서 기다려야하기 때문이었다. 학생이 메뉴를 선택할 때 가장 중요하게 고려하는 사항을 조사한 결과, 표 7에 나타난 것과 같이 '맛'이라고 응답한 학생이 88.1%로 가장 많았으며 가격을 고려한다고 답한 학생은 5.2%로, 음식을 선택할 때 최우선적으로 맛을 고려하고 있었다. 생활수준이 향상되고 가정 외 식사가 증가됨에 따라 학생들의 입맛은 점차 다양화, 고급화되어 가고 있으며 대학식당에서의 제공되는 식사에 대한 기대수준 또한 다양화, 고급화 경향을 보이고 있다. 또한 본 조사 결과에서도 학생들은 낮은 가격 보다는 양질의 식사를 요구하고 있는 실정이다. 따라서 학생식당의 이용도를 높이기 위하여 대학식당에서 제공되는 음식의 맛을 기호에 맞게 개선하는 등 식사의 질적 향상을 위한 노력이 필요하다고 생각된다. 한편 음식을 선택할 때 영양을 고려하는 학생은 1.7%로서 대부분의 학생들이 영양 섭취를 거의 고려하지 않고 있었으므로 적절한 영양 섭취를 할 수 있는 식사가 제공되도록 식단이 구성되어야 할 것이다. 류은순(1993)도 대학생들은 식사 할 때 영양균형에 대한 인식이 부족하다고 하였다.

학생식당을 이용하지 않는 학생의 점심해결방법은 표 8에 나타난 것과 같이 일반식당에서 점심식사를 하는 경우가 77.6%로 가장 많았다. 집에서 점심을 해결하는 경우는 남학생 14.8%, 여학생 5.0%로 남학생의 비율이 높

<표 7> 메뉴 선택 시 가장 중요하게 고려하는 사항 명(%)

	남학생 (n=122)	여학생 (n=222)	계 (n=344)	
맛	106(86.9)	197(88.7)	303(88.1)	$\chi^2=7.455$ $n.s.$
가격	8(6.6)	10(4.5)	18(5.2)	
양	4(3.3)	3(1.4)	7(2.0)	
영양	0(0.0)	6(2.7)	6(1.7)	
배식시간	1(0.8)	0(0.0)	1(0.3)	
기타	3(2.4)	6(2.8)	9(2.7)	

n.s. : not significant

<표 8> 학생식당 이외의 점심 해결 방법 명(%)

	남학생 (n=122)	여학생 (n=222)	계 (n=344)	
일반식당	91(74.6)	176(79.3)	267(77.6)	
분식점	5(4.1)	27(12.2)	32(9.3)	$\chi^2=24.442$
집	18(14.8)	11(5.0)	29(8.4)	$p<.001$
도시락	1(0.8)	3(1.4)	4(1.2)	
편의점	0(0.0)	3(1.4)	3(0.9)	
패스트푸드점	1(0.8)	1(0.5)	2(0.6)	
기타	6(8.9)	1(0.5)	7(2.0)	

았으며, 분식점을 이용하는 비율은 남학생 4.1%, 여학생 12.2%로 여학생의 비율이 높았다($p<.001$). 점심시간에 도시락을 이용하는 학생은 1.2%로 매우 낮았으며 대부분의 학생이 상업적 급식시설을 이용하고 있었다. 한편 패스트푸드점을 이용하는 학생은 0.6%로 가장 낮았는데 이는 조사대상자의 패스트푸드에 대한 낮은 기호도(표 2 참고)를 반영한 결과로 생각된다.

4. 학생식당에 대한 만족도

학생식당에서 제공되는 음식의 가격, 맛, 양, 반찬 수, 메뉴 다양성, 영양, 그리고 식당의 환경, 배식시간, 종업원의 친절성에 대한 남학생과 여학생의 만족도 조사 결과를 표 9에 나타내었다. 음식에 대해서는 가격에 대한 만족도가 가장 높게 나타났는데 이는 학생식당을 이용하는 주 이유가 가격이 저렴하기 때문(표 5 참고)이라는 조사 결과를 반영한 것으로 생각된다. 한편 메뉴 다양성에 대한 만족도는 가장 낮게 나타나 학생식당에서 제공되는 식단의 단조로움에 대한 불만족도가 특히 높은 것을 알 수 있었으며, 식단 구성에 변화를 줄 수 있는 다방면의 노력이 필요하다고 생각된다. 반찬수와 배식시간에 대한 만족도는 여학생이 남학생에 비해 유의적으로 높았으며($P<.05$), 가격, 맛, 주식과 부식의 양, 메뉴 다양성, 식당의 환경, 종업원의 친절성에 대한 만족도는 남녀간에 유의적 차이를 보이지 않았다. 대부분의 조사 항목에 대한 만족도는 '보통이다' 보다 조금 낮게 나타나 학생식당에 대한 전체적인 만족도는 그리 높지 않았다.

5. 학생식당의 개선점

학생들이 바라는 학생식당의 개선점 3가지를 선택하게

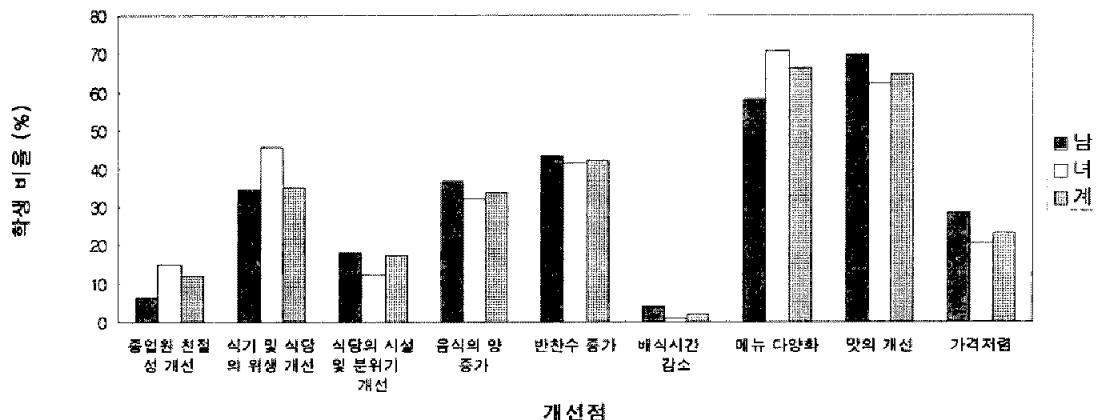
<표 9> 학생식당에 대한 만족도^{a)} 평균(표준편차)

	남학생 (n=122)	여학생 (n=222)	t-test
음식			
가격	3.05(0.87)	3.10(0.83)	n.s.
맛	2.57(0.85)	2.72(0.79)	n.s.
주식의 양	2.89(0.75)	3.04(0.62)	n.s.
부식의 양	2.66(0.98)	2.76(0.65)	n.s.
반찬수	2.55(0.86)	2.73(0.67)	$p<.05$
메뉴다양성	2.45(0.83)	2.62(0.82)	n.s.
영양	2.80(0.76)	2.94(0.65)	n.s.
식당의 환경			
청결함	2.70(0.88)	2.80(0.76)	n.s.
분위기	2.75(0.74)	2.86(0.74)	n.s.
배식시간	2.89(0.77)	3.07(0.68)	$p<.05$
종업원의 친절성	2.70(0.94)	2.81(0.72)	n.s.

n.s. : not significant

a). 매우 좋다 5점, 대체로 좋다 4점, 보통이다 3점, 대체로 나쁘다 2점, 매우 나쁘다 1점

하여 그 결과를 그림 1에 나타내었다. 개선방안으로 '메뉴를 다양화해야 한다'고 답한 학생이 66.2%로 가장 많았으며, '음식의 맛을 기호에 맞게 개선해야 한다' 64.8%, '반찬수를 늘려야 한다' 42.2%, '식기 및 식당의 위생을 개선해야 한다' 35.2%, '음식의 양을 늘려야 한다' 33.7%, '가격을 저렴하게 해야 한다' 23.3%, '식당의 시설 및 분위기를 개선해야 한다' 17.4%, '종업원의 친절성을 개선해야 한다' 11.9%, '배식시간을 줄여야 한다' 2.0%의 순으로 나타났다. 남녀대학생 모두 주요 개선점으로 '메뉴 다양화'와 '맛의 개선'을 요구하였고, 식기 및 식당의 위생 개선을 필요로 한다고 답한 응답자의 비율도 비교적 높았다. 이회분 등(1995)에 의하면 남녀대학생 모두 대학식당의 주 개선점으로 '음식의 맛과 질의 향상', '다양한 식단'이라고 하였다. 한편 종업원의 친절성과 배식시간 개선에 대한 요구는 낮게 나타났으며, 특히 배식시간에 대한 낮은 요구도는 배식시간에 대한 비교적 높은 만족도(표 9 참고)와 관계있는 것으로 생각된다. 개선점으로 '가격을 저렴하게 해야 한다', '음식의 맛을 기호에 맞게 개선해야 한다', '반찬수를 늘려야 한다', '음식의 양을 늘려야 한다' 라고 응답한 학생은 남학생의 비율이 더 높았으며, '메뉴를 다양화해야 한다', '식기 및 식당의 위생을 개선해야 한다'라고 답한 학생은 여학생의 비율이 더 높았다.



[그림 1] 학생식당의 개선점

IV. 결론

대학급식의 식사 서비스 개선을 위한 기초자료를 제공하고자 위탁 운영되는 대학 구내식당의 이용실태와 만족도를 조사하였으며, 그 결과는 다음과 같다.

학생들의 식품에 대한 선호도를 조사한 결과, 남학생은 육류를 가장 선호하였고 과일류, 생선류 순이었으며, 여학생은 과일류를 가장 선호하였고 육류, 채소류 순이었다. 남녀대학생 모두 한식을 좋아하였다. 조리법에 대한 선호도는 남녀대학생 모두 볶음을 가장 좋아하였으며, 남학생은 조림을, 여학생은 튀김을 좋아하는 학생이 가장 적었다 ($p<.05$).

학생식당을 주로 이용하는 시기는 점심이었고 아침과 저녁의 이용도는 매우 낮았다. 학생식당을 주로 이용하는 점심시간에 학생식당의 이용빈도를 조사한 결과 일주일에 1-2회 이용한다고 답한 학생이 73.2%로 가장 많았고 일주일에 3-4회, 일주일에 5-6회, 거의 매일 순이었다. 일주일에 1-2회 이용하는 학생은 여학생의 비율이 더 많았고, 일주일에 3-4회 이용하는 학생은 남학생의 비율이 더 높았다 ($p<.001$).

학생들이 학생식당을 이용하는 주된 이유는 '가격이 저렴하기 때문'과 '시간이 절약되기 때문'이었고, 학생식당을 이용하지 않는 가장 큰 이유는 '맛이 없기 때문'이었다. 학생들은 학생식당에서 제공되는 음식의 '가격'에 대한 만족도가 가장 높았고 '메뉴 다양성'에 대한 만족도가 가장 낮았으며, 주 개선점으로 '메뉴 다양화'와 '음식 맛의 향상'을 요구하고 있었다.

따라서 대학식당에서 제공되는 식사에서 쉽게 접할 수

없는 과일류에 대한 선호도가 매우 높으므로 곡류 위주의 식생활을 하고 있는 우리나라 대학생들이 균형있는 영양 섭취를 할 수 있도록 과일류를 이용한 다양한 음식 개발 등 대학 급식에 도입하도록 적극 노력해야 할 것이다. 아울러 학생들에게 만족도 높은 식사를 제공하기 위해서는 학생식당에서 제공되는 음식의 맛을 학생들의 기호에 맞게 개선하고 학생들이 선호하는 조리법, 식품류, 음식 등을 충분히 고려한 다양한 메뉴를 개발하여 식단 작성에 반영해야 할 것이다.

주제어 : 대학식당, 이용실태, 만족도

참고 문헌

- 김혜영, 정수진 (2002) 대학생들의 편의식 이용실태에 관한 연구, 조리과학회지, 18, 440-446
- 노희경(1999) 남녀대학생의 음식선택 기준과 외식행동, 한국식문화학회지, 14, 241-249
- 대한영양사회 (2000) 급식관리지도서, 대한영양사회.
- 류은순 (1993) 부산지역 여대생의 식생활 행동에 대한 조사 연구, 한국식문화학회지, 1, 43-49
- 송윤주, 박정숙, 백희영, 이연숙 (1999) 일부 서울지역 대학식당의 메뉴분석, 한국식문화학회지, 14(1)1-15
- 양일선 (2001) 국내외 급식산업의 현황과 전망, 34, 27-45
- 엄영람, 류은순 (2003) 위탁급식 전문업체의 운영 현황 조사 및 현안과제 분석, 대한영양사회학회지, 9(3), 197-208
- 이심열 (2004) 서울지역 대학교 구내식당의 점심식단 분석 -직영급식 및 위탁급식 식당의 식단 비교-, 42,

- 39-52
- 이연숙, 임현숙, 안홍석, 장남수 (2003) 생애주기영양학, 교문사
- 이회분, 유영상 (1995) 서울지역 대학생의 점심식사 실태에 관한 연구, 한국식문화학회지, 10, 147-154
- 장혜자, 박동경 (1996) 대학급식소 운영체제에 대한 소비자 와 학교당국의 태도, 대한영양사회 학술지, 2, 92-104
- 정영진, 이정원, 김미리 (1989) 대학식당의 식단의 특성과 운영체제, 한국영양학회지, 15, 107-118
- 한명주 (1992) 서울지역 대학식당의 이용실태조사, 한국식문화학회지, 7, 113-118
- Schlenker ED(1984) *Nutrition in Aging*. St. Louis: Times Mirror/Mosby.
- (2004. 10. 29 접수; 2004. 12. 09 채택)