J Korean Soc Food Sci Nutr
40(2), 283~289(2011)

한국식품영양과학회지
DOI: 10.3746/jkfn.2011.40.2.283

중국유학생의 한식 메뉴 선호도 및 기숙사 급식만족도
- 목포대 일부 재학생을 대상으로 -

정현영[1] · 전은례[2†]

[1]목포대학교 식품영양학과
[2]성화대학 식품영양전공

Preference for Korean Food and Satisfaction of Dormitory Foodservice by Chinese Students Studying at Mokpo National University

Hyun-Young Jung[1] and Eun-Raye Jeon[2†]

[1]*Dept. of Food and Nutrition, Mokpo National University, Jeonnam 534-729, Korea*
[2]*Dept. of Food and Nutrition, Sunghwa College, Jeonnam 527-812, Korea*

Abstract

The preference and satisfaction for Korean food by Chinese students studying at Mokpo National University of Korea were surveyed. The students (n=167) were 53.9% males, 58.1% Korean residents for 6 months and 47.9% in healthy condition. The recognition of Korean food was highly light taste (3.36±0.95) and the preference of Korean food materials was in the order of beef (46.7%), hairtail fish (28.7%), baechu (24.4%), tangerine (49.1%), milk (38.9%) in each food category. Eating habits were feeling of hunger on reason for eating (43.1%), moderate satiety degree for a diet (58.7%), no time for reason to skip diet (48.5%), family for impact factor of eating habits (55.1%) and irregular diet time for the problem of eating habits (40.1%). The recognition of Korean food menu was in the order of baechukimchi, bulgogi, ggakdugi, samgyupsal, ddeokbokki, galbitang, and gomtang; the preference order was bulgogi, doejigalbijjim, soegalbijjim, dakgalbijjim, samgyupsal, galbitang, and dakdoritang. The recognition and preference of Korean food menu were significant in bibimbap, tteokguk, doenjang jjigae, kimchi jjigae, ddeokbokki, japchae, baechukimchi, and ggakdugi ($p<0.001$), as well as jeonbokjuk, bibimguksu, soegalbijjim, doejigalbijjim, dakgalbijjim, saengseonmaeuntang, gomtamg ($p<0.01$), hobakjuk, bulgogi, and dakdoritang ($p<0.05$). The actual dormitory foodservice was twice daily (47.3%), <10~20 min for diet time (65.3%). The reason for using university foodservice was compulsory diet (37.1%) whereas the reason of not using university foodservice was tastelessness (45.5%); kimchi was the most leftover (27.5%). According to foodservice quality attribute, the importance and satisfaction were the highest in hygienic part. Foodservice quality attribute was significant between importance and satisfaction in all items except location of facilities foodservice ($p<0.001$).

Key words: food service, preference, satisfaction, Chinese students

서 론

최근 우리나라를 비롯한 세계 여러 나라의 세계화, 다문화 경향에 따라 각 나라간 교류가 어느 때보다도 활발하다. 우리나라 학생들도 국제화에 발맞추어 세계 각국으로 유학 가는 학생들이 증가하고 있을 뿐만 아니라, 반대로 우리나라에 입국하여 우리의 문화를 공부하려는 유학생들 또한 매년 증가하고 있다. 최근 법무부 출입국·외국인 정책본부 통계에 의하면 국내 외국인 유학생은 총 75,721명이며 이 가운데 중국인 유학생은 59,100명으로 78%을 차지하는 것으로 밝혀졌다(1). 대학교 재학 중인 유학생들은 대부분 기숙사에 거주하고 있는데, 이들은 매일 2·3끼를 기숙사 급식을 통해 제공받게 되므로 대학교 기숙사 급식은 학생들의 식생활 전반을 책임지게 된다(2). 대학생들은 신체적으로나 정신적·사회적으로 청소년기에서 성인기로 넘어가는 과도기에 있다. 초·중고교생들과는 달리 성장기를 이미 지난 성인으로 균형 잡힌 계획적인 영양공급의 대상이 아니라는 인식으로 인해 대학급식에 대한 중요성이 간과되어 대학생들이 단체급식의 질적 수준에 대해 만족하지 못한 것으로 보고된 바 있다(3,4). 그러나 젊기 때문에 건강문제에 관심이 적으며, 매일 매일의 충실한 식사를 통한 균형된 영양섭취의 중요성을 잘 인식하지 못하는 경우가 많다(5).

대학급식은 대학 구성원인 학생 및 교직원들을 대상으로 충분한 영양을 공급하여 대학 구성원들이 건강한 생활을 유

†Corresponding author. E-mail: eunyae-j@hanmail.net
Phone: 82-61-430-5312, Fax: 82-61-430-5001

지하도록 하는 것을 목적으로 하는 단체급식을 말하는데(6), 대학 주변에는 많은 식당들이 존립하고 있으며 대학생들은 여러 여건들을 감안하여 자유로이 식사장소를 선택하게 되므로, 대학급식소는 학교식당이면서도 외부의 급식소와 경쟁을 해야 하는 위치에 놓여 있다(7). 따라서 대학급식이 학생들을 위한 적절한 영양을 공급하고, 학생들의 높고 다양한 욕구를 충족시킬 수 있도록 학교 급식소에 대한 학생들의 만족도를 다각도로 조사하고 문제점을 파악하여 경쟁력을 높여 나아가야 한다. 특히 외국 유학생들을 대상으로 급식하는 경우는 그들의 식습관이나 한식 메뉴의 인지도 및 선호도에 대한 고려가 절실히 필요하다.

외국인을 대상으로 한 한국음식 관련 연구로는 대전지역 중국유학생들의 한국음식에 대한 인지도와 기호도(8), 중국 조선족의 한국 전통음식 인식유형의 변화 추이와 명절음식 선호도(9), 일본 · 중국유학생의 한식당 서비스 품질 요인에 관한 중요도 및 만족도(10), 중국 연변 조선족의 한국전통 일상음식에 대한 선호도와 섭취빈도(11), 외국인의 한국음식에 대한 태도와 한국음식점 이용 행태(12) 등이 있으나 최근 급증하는 중국유학생들 중 기숙사에 거주하는 대학생을 대상으로 한 연구는 미비한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 목포대학교 기숙사에 거주하는 중국유학생을 대상으로 한식 메뉴의 기호도 및 기숙사 급식 만족도를 조사함으로써 앞으로 더 증가추세에 있는 외국 유학생들을 대상으로 급식서비스를 개선하는데 필요한 기초자료를 제시하고자 하였다.

연구방법

조사대상 및 방법

본 연구는 중국유학생 한식메뉴 기호도와 기숙사 급식에 대한 만족도를 알아보기 위하여 목포대학교에 재학 중인 중국유학생 총 180명을 표본으로 2010년 6월 14일부터 6월 19일에 걸쳐 설문 조사를 실시하였다. 정확하게 이해할 수 있도록 중국어로 작성하여 설문지를 배부하였으며, 연구의 목적과 취지, 설문 내용과 기재 요령 등을 설명한 후 현장에서 대상자가 직접 기록하게 하였다. 배부된 180부 중 대답이 누락된 문항이 있는 설문지를 제외하고 167부(회수율 92.8%)를 최종 분석 자료로 사용하였다.

조사내용

본 연구에서는 Jang(12), Seo와 Shin(10), Choi 등(13), Ly 등(14)의 선행연구를 기초로 하여 설문지를 작성하여 측정도구로 사용하였다. 설문지의 내용은 조사 대상자의 일반특성을 알아보기 위하여 '성별, 한국체류 기간, 운동여부, 현재 건강상태, 영양보충제 섭취여부' 등 5문항으로 구성하였다. 또한 한국음식에 대한 인식도 9문항, 식품군별 식재료 27종에 대한 선호도, 식습관 6문항, 식품군별 한식 메뉴 40종에 대한 인지도 및 선호도, 기숙사 급식실태 5문항, 기숙사 급식서비스 속성 30가지에 대한 중요도와 만족도로 구성하였다. 한국음식에 대한 인식도, 식품군별 한식 메뉴 40종에 대한 인지도 및 선호도 및 기숙사 급식서비스 속성은 Likert의 5점 척도를 사용하였고, '매우 그렇지 않다' 1점에서 '매우 그렇다' 5점으로 구성하였다. 다른 문항들은 해당되는 내용에 대답을 하도록 하였다.

통계처리

수집된 자료의 분석은 SPSS(Statistics Package for the Social Science, Ver. 14.0 for Window) 프로그램을 이용하였다. 조사대상자 일반사항, 한식 메뉴별 인지도 및 선호도, 식습관, 기숙사의 급식 실태는 빈도와 백분율을 구하였고, 한국음식에 대한 인식도는 평균과 표준편차를 구하였으며, 한식 메뉴별 인지도 및 선호도, 급식서비스 중요도와 만족도의 차이에 대해서는 *t*-test를 실시하였다.

결과 및 고찰

조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성은 Table 1과 같다. 성별은 '남자'가 90명(53.9%), '여자'가 77명(46.1%)로 남자가 더 많았고, 생활관 거주기간은 '1학기 거주'가 97명(58.1%)로 가장 많아 아직 한국체류 기간이 6개월 이내인 대상자가 많음을 알 수 있었다. '운동여부는 하지 않음'이 93명(55.7%), '하고 있음'이 74명(44.3%)로 비슷하였고, 건강상태는 '매우 건강함'이 29명(17.4%), '건강함'이 80명(47.9%), '보통'이 38명(22.8%)으로 대체로 건강한 편임을 알 수 있었다. 영양 보충제 복용여부는 '복용하지 않음'이 134명(80.7%)로 높음을 알 수 있었다.

한국음식에 대한 인식도

중국유학생의 한국음식에 대한 인식도 결과는 Table 2와

Table 1. General characteristics of the subjects (N=167)

Characteristics	Variables	N (%)
Gender	Male	90 (53.9)
	Female	77 (46.1)
Period of residence in Korea	<6 month	97 (58.1)
	6~<12 month	15 (9.0)
	12~<18 month	21 (12.6)
	18~<24 month	13 (7.8)
	24~<30 month	12 (7.2)
	>30 month	9 (5.4)
Exercise	No	93 (55.7)
	Yes	74 (44.3)
Health condition	Very healthy	29 (17.4)
	Healthy	80 (47.9)
	Normal	38 (22.8)
	Unhealthy	17 (10.2)
	Very unhealthy	3 (1.8)
Taking nutrition supplements	No	134 (80.7)
	Yes	33 (19.9)

Table 2. Recognition of Korean food by Chinese students studying at Mokpo National University (N=167)

Characteristics	Mean±SD
Light taste	3.36±0.95
Not standardization food cooking method	3.01±0.73
Delicious looking	2.96±0.76
Health for good	2.88±0.77
Korean food merit as compared with foreign food	2.85±0.75
Complex cooking method	2.69±0.86
Variety cooking method	2.52±0.90
Acknowledgement for food of a rite of passage	2.50±0.85
Overall recognition	2.76±0.63

5 points scale was used.

같다. 한국음식은 '맛이 담백하다'고 생각하는 항목이 3.36±0.95점으로 가장 높았고 '한국음식의 조리방법이 표준화되어 있지 않음'이 3.01±0.73점, '먹음직스러움'이 2.96±0.76점, '한국음식이 건강에 좋다고 알고 있음'이 2.88±0.77점 순으로 높았다. '통과의례음식을 알고 있음'이 2.50±0.85점으로 가장 낮아 생활관 거주기간이 짧은 대상자들이 알기에는 어려운 내용 때문으로 보인다. Ha(8)의 대전 지역 중국유학생들의 한국음식에 대한 인지도와 기호도 조사에서도 조사대상자들이 한국내 거주기간이 1년 미만인 학생이 50% 정도여서 한국음식에 대한 전반적인 인지도가 낮게 나타났다고 하여 본 연구와 비슷한 경향을 보였다. 한국음식을 이해하고 관심을 가질 수 있는 체험 프로그램 개발 및 참여가 필요할 것으로 보인다. Kim 등(15)도 외국인들이 한국음식의 건강 기능성에 대한 인지도는 높으나 실제 섭취 경험이나 요리 경험이 없어 음식 종류별 인지도는 낮은 편으로 외국인의 체류기간이 증가하면서 한국음식의 맛에 대한 인식 변화가 일어난다고 보고하였다. 그 밖에 '요리방법이 다양하다'고 생각함이 2.52±0.90점, '한국음식은 손이 너무 많이 감'이 2.69±0.86점 순으로 낮은 값은 보였다.

한국음식의 식품군별 기호도

중국유학생의 한국음식 식품군별 기호도 결과는 Table 3과 같다. 고기류에서는 '쇠고기'가 78명(46.7%)으로 가장 높았고, '오리고기'가 8명(4.8%)으로 가장 낮았다. 생선류는 '갈치' 48명(28.7%), '삼치' 46명(27.5%) 순으로 높았고, '낙지'(0%)에 대해서는 기호를 표시한 사람이 없었다. 야채류에서는 '배추' 39명(24.4%), '가지' 26명(15.6%), '시금치' 22명(13.2%), '브로콜리' 21명(12.6%), '오이' 21명(12.6%) 순이었다. 과일류는 '귤' 82명(49.1%), '바나나' 40명(24.0%)으로, 우유 및 유제품은 '흰 우유' 65명(38.9%), '요플레' 54명(32.3%) 순이었다. 본 연구 결과 중 한식메뉴의 인지도와 선호도에서 '배추김치'와 '불고기'가 높은 값을 보였고, Chang과 Cho(16)의 외국인의 한국음식에 대한 기호도 결과에서 불고기, 갈비구이, 비빔밥, 김치 순으로 나타났다고 하여 이의 식재료인 '쇠고기'와 '배추' 등의 기호도가 높게 나타난 것으로 보인다.

Table 3. Preference of materials in food group by Chinese students studying at Mokpo National University (N=167)

Food group	Variables	N (%)
Meats	Beef	78 (46.7)
	Chicken	42 (25.1)
	Pork	39 (23.4)
	Duck	8 (4.8)
Fishes	Hairtail fish	48 (28.7)
	Mackerel	46 (27.5)
	Flatfish	16 (9.6)
	Croaker	13 (7.8)
	Eel	12 (7.2)
	Scombroid	11 (6.6)
	Saury	9 (5.4)
	Cuttlefish	8 (4.8)
	Pleurogrammus azonus	4 (2.4)
	Octopus	0 (0.0)
Vegetables	Baechu	39 (24.4)
	Eggplant	26 (15.6)
	Spinach	22 (13.2)
	Broccoli	21 (12.6)
	Cucumber	21 (12.6)
	Pumpkin	16 (9.6)
	Lotus root	10 (6.0)
	Crown daisy	6 (3.6)
	Sesame leaf	3 (1.8)
	Burdock	3 (1.8)
	Balloonflower	0 (0.0)
Fruits	Tangerine	82 (49.1)
	Banana	40 (24.0)
	Strawberry	17 (10.2)
	Apple	15 (9.0)
	Kiwi	6 (3.6)
	Pear	3 (1.8)
	Pineapple	2 (1.2)
	Grape	1 (0.6)
	Cherry tomato	1 (0.6)
	Orange	0 (0.0)
Milk and milk products	Milk	65 (38.9)
	Yoplait	54 (32.3)
	Yoghourt	18 (10.8)
	Strawberry, banana milk	18 (10.8)
	Soybean oil	12 (7.2)

중국유학생들의 식습관

중국유학생들의 식습관 결과는 Table 4와 같다. 편식여부는 '한다'가 86명(51.5%), '안한다'가 81명(48.5%)으로 거의 비슷하게 나타났다. 식사하는 이유로는 '공복감 해소'가 72명(43.1%)으로 가장 높았으며 '식사자체의 즐거움' 때문이 36명(21.6%), '영양소 섭취'가 34명(20.4%), '습관적으로'는 24명(14.4%), '기타'가 1명(0.3%) 순이었다. 한끼 식사량의 포만감 정도로는 '적당하게' 98명(58.7%), '배부른 정도' 38명(22.8%), '약간 부족하게' 15명(9.0%), '배고픔이 해결되는 정도' 13명(7.8%), '아주 배부르게' 3명(1.8%) 순으로 나타났다. 식사를 거르는 이유로는 '시간이 없어서' 81명(48.5%), '기타(귀찮아서 등)' 38명(22.8%), '체중을 줄이려고' 20명(12.0%), '간식을 먹어서' 18명(10.8%), '먹기 싫어서' 10명(6.0%) 순이었다. Kim(17)의 광주지역 한국 대학생들 식습관 조사에서

Table 4. Characteristics of eating habits in Chinese students studying at Mokpo National University (N=167)

Characteristics	Variables	N (%)
Unbalanced diet	Yes	86 (51.5)
	No	81 (48.5)
Reason for diet	Solution on feeling of hunger	72 (43.1)
	Pleasure itself	36 (21.6)
	Nutriment supplement	34 (20.4)
	Habitually	24 (14.4)
	Etc.	1 (0.3)
Satiety degree for a diet	Moderately	98 (58.7)
	Eat heartily	38 (22.8)
	A little hungry	15 (9.0)
	Hungry	13 (7.8)
	Very eat heartily	3 (1.8)
Reason for skip diet	No time	81 (48.5)
	Etc. (tiresome, etc.)	38 (22.8)
	Weight reduction	20 (12.0)
	Eating between diet	18 (10.8)
	Don't like eat	10 (6.0)
Impact factor of eating habits	Family	92 (55.1)
	Etc.	29 (17.4)
	Friend	26 (15.6)
	Economy	20 (12.0)
Problem of eating habits	Irregular diet time	67 (40.1)
	Unbalanced diet	52 (31.1)
	Quick intake eating between diet, late snack	27 (16.2)
	Quick intake for processed food	12 (7.2)
	Without diet	9 (5.4)

도 결식이유가 '시간이 없어서'가 65.1%로 가장 높아 같은 경향이었다. 식습관에 영향을 주는 요인으로는 '가족의 식습관' 92명(55.1%), '기타' 29명(17.4%), '친구' 26명(15.6%), '경제적 여건' 20명(12.0%) 순으로 나타났다. 식습관 중 가장 큰 문제라고 생각하고 있는 것으로는 '불규칙한 식사시간' 67명(40.1%), '편식' 52명(31.1%), '잦은 간식 · 야식 섭취' 27명(16.2%), '가공식품의 잦은 섭취' 12명(7.2%), '결식' 9명(5.4%) 순이었다. Ko(5)의 한국 대학생의 식사 규칙성 조사에서 '거의 불규칙'이 41.7%라고 하여 비슷한 경향이었다.

한식 메뉴별의 인지도와 선호도

한국음식의 인지도와 선호도간의 차이검증 결과는 Table 5에서와 같다. 인지도에서는 '배추김치'가 3.80±0.94점, '불고기' 3.64±1.09점, '깍두기' 3.63±1.03점, '삼겹살' 3.63±1.06점, '떡볶이' 3.58±0.96점, '갈비탕' 3.55±1.06점, '곰탕' 3.51±0.81점 순으로 높은 값을 보임을 알 수 있었다. 선호도에서는 '불고기' 3.85±0.90점, '돼지갈비찜' 3.79±0.86점, '소갈비찜' 3.74±0.93점, '닭갈비찜' 3.74±0.90점, '삼겹살' 3.69±0.93점, '갈비탕' 3.65±0.90점, '닭도리탕' 3.53±0.94점 순으로 높은 값을 보여 한국음식 중 위의 음식들을 많이 선호하고 있음을 알 수 있었다. Ha(8)의 대전 지역 중국유학생들의 한국음식에 대한 인지도와 기호도 조사에서 '불고기'가 3.59점으로 기호도가 가장 높다고 보고하였고, Kim 등(7)도

Table 5. The recognition and preference for Korean food menu by Chinese students studying at Mokpo National University

Item	Recognition	Preference	t
Bibimbap	3.45±1.04[1)]	2.99±0.85	4.843***
Dolsotbap	3.36±1.05	3.20±0.72	1.829
Jeonbokjuk	2.81±1.18	3.17±0.79	3.055**
Hobakjuk	3.17±1.01	2.94±0.92	2.416*
Tteokguk	3.27±0.94	2.79±0.92	4.319***
Sujebi	2.99±1.11	2.84±0.78	1.396
Bibimguksu	3.26±1.01	2.94±0.88	3.039**
Manduguk	3.25±1.02	3.35±0.84	0.903
Samryetang	3.28±1.11	3.45±0.96	1.367
Yuxgaejang	3.39±1.00	3.41±0.96	0.187
Soegalbijjim	3.41±1.01	3.74±0.93	2.992**
Doejigalbijjim	3.49±1.01	3.79±0.86	3.056**
Dakgalbijjim	3.42±1.03	3.74±0.90	3.019**
Samgyupsal	3.63±1.06	3.69±0.93	0.633
Bulgogi	3.64±1.09	3.85±0.90	1.982*
Dakdoritang	3.30±1.13	3.53±0.94	2.081*
Sundubu jjigae	3.43±0.99	3.40±0.87	0.263
Doenjang jjigae	3.38±1.08	2.63±1.05	5.735***
Kimchi jjigae	3.48±1.01	2.84±1.06	5.535***
Saengseon-maeun tang	3.33±1.03	2.95±1.02	3.200**
Galbitang	3.55±1.06	3.65±0.90	0.996
Gomtang	3.51±0.81	3.19±1.01	3.090**
Doejigamjatang	3.38±0.88	3.33±0.93	0.497
Ddeokbokki	3.58±0.96	2.88±1.02	7.117***
Japchae	3.05±1.11	2.68±0.82	3.471***
Baechukimchi	3.80±0.94	2.75±0.86	10.279***
Ggakdugi	3.63±1.03	2.68±0.92	9.105***
Mean	3.38±1.03	3.20±0.91	0.897

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001.
1)Mean±SD (5 points scale was used).

중국인의 한국음식 메뉴 선호도가 불고기, 김치, 삼계탕, 냉면 순이라고 하여 불고기의 기호도가 높아 본 연구와 같은 결과를 보였다. 한국음식의 인지도와 선호도의 전체적인 평균인 각각 3.38±1.03점, 3.20±0.91점으로 한국음식에 대해 평균이상으로 인식하고 선호하고 있어 한국음식 세계화의 가능성을 엿볼 수 있었다. 또한 비빔밥, 떡국, 된장찌개, 김치찌개, 떡볶이, 잡채, 배추김치, 깍두기(p<0.001)에서 유의한 차이가 있었다. 전복죽, 비빔국수, 소갈비찜, 돼지갈비찜, 닭갈비찜, 생선매운탕, 곰탕(p<0.01), 호박죽, 불고기, 닭도리탕(p<0.05)에서도 유의한 차이를 보였다. Park 등(18)의 중국 심양지역 대학생들을 대상으로 한 한국음식 섭취 경험도 결과에서 불고기, 비빔밥이 높게 나타났다고 하여 본 연구결과에서도 이와 비슷하게 인지도와 선호도가 높게 나온 것으로 보인다.

기숙사 급식실태

중국유학생들의 기숙사 급식실태 결과는 Table 6과 같다. 하루 중 식사횟수로는 '2회'가 79명(47.3%)으로 가장 높았고 '3회' 66명(39.5%), '1회' 21명(12.6%), '하지 않음' 1명(0.6%) 순으로 나타나 대부분의 식사는 급식으로 이루어지고 있음을 알 수 있었다. Choi 등(13)의 기숙사생 급식이용 빈도는 '거의 항상 이용'이라고 응답한 학생이 5명(31%), '주말 제외

Table 6. The actual condition for dormitory foodservice by Chinese students studying at Mokpo National University
(N=167)

Characteristics	Variables	N (%)
Frequency per a day	No	1 (0.6)
	1	21 (12.6)
	2	79 (47.3)
	3	66 (39.5)
Diet time	<10 min	25 (15.0)
	<10~20 min	109 (65.3)
	<20~30 min	28 (16.8)
	>30 min	2 (1.2)
The reasons of using university foodservice	Compulsory diet	62 (37.1)
	Time saving	43 (25.7)
	Near location	41 (24.6)
	Low price	11 (6.6)
	Good menu	4 (2.4)
	Good taste	1 (0.6)
The reasons of not using university foodservice	Tasteless	76 (45.5)
	Etc.	25 (15.0)
	Similar menu	19 (11.4)
	Unsuitable time	14 (8.4)
	For eating out	14 (8.4)
	Noise	2 (1.2)
The kinds of food largely left	Kimchi	46 (27.5)
	Guk, Tang, Jjigae	44 (26.3)
	Fish	29 (17.4)
	Bap	15 (9.0)
	Meat	13 (7.8)
	Namul	10 (6.0)
	Salad, dessert	2 (1.2)
	Milk	1 (0.6)

하고 거의 이용'이 56명(32%)로 60% 이상의 학생들이 기숙사 급식에 식생활의 상당부분을 의지하고 있었다는 한국학생들을 대상으로 한 조사결과와 비슷한 경향이었다. 식사소요시간으로는 '10~20분미만'이 109명(65.3%)으로 가장 높게 나타나 여유롭게 식사를 즐기는 것보다는 짧은 시간 식사를 하고 있음을 알 수 있었다. 기숙사 급식을 이용하는 이유로는 '의무식 규정이어서'가 62명(37.1%), '시간대가 편리해서' 43명(25.7%), '생활관내에 식당이 있어서' 41명(24.6%), '가격이 저렴해서' 11명(6.6%), '메뉴가 다양해서' 4명(2.4%), '맛이 좋아서' 1명(0.6%) 순으로 나타나 음식에 대한 다양성이나 맛 등에 대한 만족도보다 편리성 때문에 기숙사 급식을 이용하는 것으로 나타나 중국유학생들이 선호하는 한국음식 메뉴 개발의 필요성이 절실하다고 보인다. Ly 등(14)의 대학생들이 학교식당을 이용하는 이유로써 '저렴해서, 시간이 절약되므로, 위치가 가까워서, 특별한 장소가 없어서' 순으로 높은 점수를 나타냈고 '메뉴가 좋아서, 맛이 있어서, 위생적이라서, 친절하기 때문에'는 낮은 점수를 나타내어 본 연구결과와 비슷한 경향을 보였다. Han 등(19), Park과 Chang(20)의 연구결과에서 대학생들이 학교식당을 이용하는 이유도 '가격이 저렴해서, 시간이 절약되므로, 위치가 가까워서, 달리 먹을 만한 장소가 없어서' 순이라고 하여 같은 결과를 보였다. 이와 같이 학생들은 학교 식당을 찾는 이유가 가격, 시간, 위치가 가장 큰 원인으로 작용하는 것으로 나타났다. 급식을 이용하지 않는 이유로는 '맛이 없어서' 76명(45.5%), '기타' 25명(15.0%), '음식의 종류가 다양하지 않아서' 19명(11.4%), '식사시간이 맞지 않아서' 14명(8.4%), '외식을 위해서' 14명(8.4%), '소란스러워서' 2명(1.2%) 순으로 나타났다. Han 등(19), Park과 Chang(20) 및 Ly 등(14)의 대학생들이 학교식당을 이용하지 않는 이유로써 '맛이 없어서, 줄서는 시간이 길어서, 메뉴가 다양하지 않아서'가 높은 점수를 나타내 중국유학생들과 한국학생들이 비슷한 경향을 가지고 있음을 알 수 있었다. 한국 학생들뿐만이 아니라 중국유학생들에게 제공되는 음식에 대해 선호성을 고려한 음식의 맛과 다양한 메뉴 개발의 필요성을 확인할 수 있었다. 식사 시 가장 많이 남기는 음식종류로는 '김치류' 46명(27.5%), '국・탕・찌개류' 44명(26.3%), '생선류' 29명(17.4%), '밥류' 15명(9.0%), '고기류' 13명(7.8%), '나물류' 10명(6.0%), '샐러드류・후식류' 2명(1.2%), '우유류' 1명(0.6%) 순으로 나타났다. 김치류, 국・탕・찌개류, 생선류 등에서 높은 값을 보였는데, 한식 메뉴별 선호도 조사에서 대부분 낮은 값을 보인 음식들임을 알 수 있었다.

급식서비스 속성

중국유학생들의 급식서비스 속성에 대한 중요도와 만족도의 차이검증 결과는 Table 7과 같다. 급식서비스 속성의 중요도에서는 '식기의 위생' 4.22±0.77점, '음식의 맛' 4.17±0.77점, '음식의 간' 4.17±0.81점, '주방내부 식당 홀바닥의 청결' 4.16±0.75점, '음식의 영양가가 잘 고려됨' 4.13±0.83점, '메뉴의 다양성' 4.07±0.77점, '주식과 부식의 조화' 4.06±0.77점, '식단 작성 시 학생의견 반영' 4.01±0.81점 순으로 높게 나타나 위생을 중요시하고 있음을 알 수 있었다. Seo와 Shin(10)의 일본・중국유학생의 한식당 서비스 품질요인에 관한 만족도에서 중국 음식 문화의 다양한 식재료와 조리법을 습득한 중국유학생은 우리나라 음식 자체의 내적 품질에 대해서보다는 우리나라의 앞선 경제 성장으로 인한 한식당의 위생, 분위기, 서비스 등 한식당의 외식 품질에 대해 더 만족을 느낀다고 하여 본 연구결과와 비슷한 경향이었다. Yang과 Park(21)은 전국 학생, 학부모, 교직원을 대상으로 학교급식에 대한 대상별 급식 품질 속성에 대한 인식 및 만족도를 조사한 결과 낮게 평가된 속성인 '식사환경의 쾌적성'의 평가가 전반적인 만족도 상승에 영향을 미치는 속성으로 규명되어 환경 개선이 요구된다고 하였고, '음식의 맛'과 함께 '원활한 배식' 속성이 16개 시・도 모두에서 전반적인 만족도에 양의 영향을 미치는 것으로 조사되었다고 하였다. Choi 등(13)의 대구・경북지역 4개 대학교 학생을 중심으로 한 급식품질 만족도 연구에서도 만족도가 높았던 항목으로 남자의 경우 '청결한 조리원의 용모'(4.86±1.25점), '청결한 시설'(4.79±1.26점), '위생적인 조리 배식과정'(4.75±1.23점) 순이었고, 여자의 경우 '급식소 시설 사용의 편리성'(4.50±1.20점), '쾌적한 식사환경'(4.45±1.33점), '위생적인 조리 배

Table 7. Foodservice quality attribute by Chinese students studying at Mokpo National University

Characteristics	Importance	Satisfaction	t
Coping with proposed opinions	3.83±0.88[1)]	2.90±0.80	10.029***
Kindness of employee	3.86±0.85	3.14±0.83	7.945***
Noisy	3.54±0.80	3.16±0.70	4.220***
Waiting time	3.74±0.72	3.22±0.77	5.744***
Prediction of desire and need	3.76±0.83	3.05±0.69	8.221***
Dietitians guidance on foodservice behavior	3.88±0.79	3.22±0.80	7.562***
Attitude for help	3.81±0.80	3.21±0.77	6.980***
Modern facilities level	3.84±0.73	3.37±0.71	6.088***
Nutritional food	4.13±0.83	3.36±0.78	9.645***
Proper 1 serving size	3.72±0.78	3.20±0.76	6.211***
Food taste	4.17±0.77	2.91±0.80	13.294***
Degree of salty or sweet tastes	4.17±0.81	3.02±0.81	11.094***
Food appearance	3.70±0.90	3.13±0.71	6.100***
Harmony main menu and side menu	4.06±0.77	3.17±0.73	10.135***
Menu variety	4.07±0.77	3.06±0.80	10.172***
Being main menu	3.99±0.75	3.37±0.76	6.943***
Dessert offer	3.85±0.82	3.12±0.85	7.336***
Festival food offer	3.89±0.83	3.22±0.82	6.713***
Hygienic tableware	4.22±0.77	3.41±0.81	9.674***
Hygienic cooking and rationing processes	4.12±0.80	3.41±0.72	8.746***
Clean dining hall	4.16±0.75	3.49±0.73	9.151***
Clean appearance of employees	3.93±0.84	3.49±0.73	5.629***
Restaurants location	3.69±0.74	3.51±0.75	2.163
Providing information on menu	3.80±0.75	3.44±0.75	4.446***
Providing information on nutrition	3.74±0.81	3.24±0.79	6.197***
Opinion reflection for menu preparation	4.01±0.81	3.08±0.83	9.834***
Price propriety	3.93±0.82	3.10±0.84	8.100***
Menu propriety	3.76±0.81	3.34±0.63	5.259***
Seat number	3.72±0.74	3.41±0.76	3.539***
Napkin, mirror, water-supply facilities after diet	3.97±0.74	3.64±0.80	4.007***
Total	3.90±0.79	3.25±0.77	2.163*

*p<0.05, ***p<0.001. [1)]Mean±SD (5 points scale was used).

식과정'(4.40±1.32점) 순으로 나타났다. 또한 만족하지 못한 항목들로는 남자의 경우 '새롭고 다양한 식단의 제공'(3.81±1.48점), '매끼 채소나 과일의 제공'(4.04±1.56점), '제품 및 영양관련정보 제공'(4.05±1.30점) 순으로 나타났고 여자의 경우 '매끼 채소나 과일의 제공'(3.42±1.52점), '기름기가 많은 음식·조리법의 제한'(3.60±1.20점), '제품 및 영양관련정보 제공'(3.73±1.72점)의 순서로 낮게 나타났다. 남녀 대학생 모두에서 위생적 요인에 대한 만족도가 높게 나타났고 영양요인에 대한 만족도가 낮게 나타나 우리나라 대학생들도 본 연구의 중국유학생들의 경우와 같은 경향임을 알 수 있었다.

제공되는 급식서비스의 만족도에서는 '식사 후 냅킨, 거울, 급수시설의 구비' 3.64±0.80점, '식당의 위치' 3.51±0.75점, '조리원의 복장청결' 3.49±0.73점, '주방내부식당 홀 바닥의 청결' 3.49±0.73점, '식단의 계시' 3.44±0.75점, '배식시의 위생관리' 3.41±0.72점, '좌석수' 3.41±0.76점, '식기의 위생' 3.41±0.81점 순으로 높게 나타나 시설측면에서의 만족도가 높음을 알 수 있었다. 중요도에서 높게 나타난 '음식의 맛' 2.91±0.80점, '음식의 간' 3.02±0.81점, '음식의 영양가가 잘 고려됨' 3.36±0.78점, '메뉴의 다양성' 3.06±0.80점, '주식과 부식의 조화'는 3.17±0.73점으로 더 낮게 나타나 급식서비스 속성 중 개선되어야 할 항목으로 보인다. Lee와 Lyu(22)의 부산지역 대학교 급식소의 급식 서비스 만족도 결과에서 음식영역에서 음식의 맛, 서비스영역에서는 새로운 메뉴의 제공이 가장 낮게 나타났다고 하여 본 연구결과와 같은 경향이었다. Sim 등(23)의 재미한인들의 한국음식 세계화에 대한 설문조사 연구결과에서 한국음식이 세계화되지 못한 이유로 44.98%가 '맛과 향이 강하여 외국인에게 맞지 않는다'고 하였고, 한국음식을 세계화시키는데 가장 필요한 요인은 55.66%가 '세계인의 입맛에 맞는 개발과 보완'이라고 한 결과에서처럼 중국 대학생들의 입맛을 고려한 음식의 맛 향상과 다양한 메뉴개발 등에 대한 개선이 요구된다고 보인다. 식당의 위치를 제외한 모든 항목에서 유의한 차이(p<0.001)가 있었다.

요 약

본 연구는 중국유학생 한식메뉴 선호도와 급식의 만족도를 알아보기 위하여 목포대학교에 재학중인 중국유학생 총 167명을 대상으로 설문지를 이용하여 조사대상자의 일반적 특성, 한식재료 총 40종의 기호도, 중국학생들의 식습관, 한국음식의 인지도와 선호도, 기숙사 급식실태, 급식서비스 속성에 대한 중요도와 만족도 등을 비교, 분석하였다. 조사대상자는 '남자'가 90명(53.9%), 한국체류 기간은 '1학기 거주'

가 97명(58.1%), 건강상태는 '건강함'이 80명(47.9%)임을 알 수 있었다. 한국음식에 대한 인식도로는 '맛이 담백'이 3.36±0.95점, 한국음식 식품군별 기호도는 고기류에서 '쇠고기'가 78명(46.7%), 생선류는 '갈치'가 48명(28.7%), 야채류에서는 '배추'가 39명(24.4%), 과일류는 '귤'이 82명(49.1%), 우유 및 유제품은 '흰우유'가 65명(38.9%) 등이 가장 높았다. 식습관 중 편식여부는 큰 차이가 없었고, 식사하는 이유로는 '공복감 해소'가 72명(43.1%)으로 가장 높았다. 한끼 식사량으로는 '적당하게'가 98명(58.7%), 식사를 거르는 이유로는 '시간이 없어서'가 81명(48.5%), 식습관에 영향을 주는 요인으로는 '가족의 식습관'이 92명(55.1%), 식습관 중 가장 큰 문제라고 생각하고 있는 것으로는 '불규칙한 식사시간'이 67명(40.1%)으로 가장 높았다. 한식 메뉴별 인지도에서는 배추김치, 불고기, 깍두기, 삼겹살, 떡볶이, 갈비탕, 곰탕 순, 선호도에서는 불고기, 돼지갈비찜, 소갈비찜, 닭갈비찜, 삼겹살, 갈비탕, 닭도리탕 순이었다. 인지도와 선호도간의 차이검증 결과는 비빔밥, 떡국, 된장찌개, 김치찌개, 떡볶이, 잡채, 배추김치, 깍두기($p<0.001$)에서 유의한 차이가 있었다. 또한 전복죽, 비빔국수, 소갈비찜, 돼지갈비찜, 닭갈비찜, 생선매운탕, 곰탕($p<0.01$), 호박죽, 불고기, 닭도리탕($p<0.05$)에서도 유의한 차이를 보였다. 기숙사 급식실태는 하루 중 식사횟수로 '2회'가 79명(47.3%), 식사소요시간으로는 '10~20분 미만'이 109명(65.3%), 급식을 이용하는 이유로는 '의무식 규정이어서'가 62명(37.1%), 급식을 이용하지 않는 이유로는 '맛이 없어서' 76명(45.5%)이 가장 높았고, 식사 시 가장 많이 남기는 음식종류로는 '김치류' 46명(27.5%)이 가장 높았다. 급식서비스 중요도에서는 '식기의 위생'이 4.22±0.77점, 만족도에서는 '식사 후 냅킨·거울·급수시설의 설비'에서 3.64±0.80점으로 가장 높게 나타났다. 중요도와 만족도의 차이검증 결과는 식당의 위치를 제외한 모든 항목에서 유의한 차이($p<0.001$)가 있었다. 이와 같이 중국유학생들의 급식 만족도를 높이기 위해서는 학생들의 요구에 맞는 맛과 다양성을 추구하고 이를 반영하여 음식 맛을 개선하고 음식 맛을 돋을 수 있는 형태나 외관에 대해서도 만족할 수 있는 조리법을 개발하는 단체급식이 되도록 노력해야 할 것으로 보인다.

문 헌

1. http://blog.daum.net/quanhz. Accessed 2011. 1. 2.
2. Yang IS, Lee HY, Shin SY, Do HW. 2003. Development and application of menu engineering technique for university residence hall foodservice. *Korean J Community Nutrition* 8: 62-70.
3. Lyu ES. 1993. A study on the behavior of eating habits by university student in Busan area. *J Korea Soc Food Culture* 8: 43-54.
4. Lee SY, Park SJ, Kim JA. 2004. The evaluation on the meal pattern and nutritional balance for university foodservices in Seoul-comparison between self-operated and contracted management-. *Korea J Home Economics* 42: 39-52.
5. Ko MS. 2007. The comparison in daily intake of nutrients and dietary habits of college students in Busan. *J Community Nutrition* 12: 259-271.
6. Kim KJ, Park KY. 2006. Research on efficient operation of university foodservice through conjoint analysis. *Kor J Culinary Research* 12: 33-45.
7. Kim SH, Kwon SJ, Ly SY. 2005. Comparison of students' satisfaction with sanitary, environment, and service of college food service by operating system. *Korean J Community Nutrition* 10: 331-340.
8. Ha KH. 2010. Survey of Korean food acknowledgement and preference by Chinese students in Daejeon. *Korean J Food & Nutr* 23: 186-195.
9. Park YS, Chung YS. 2006. Perceptional trend and preference for Korean traditional holiday food of China-Korean in Yanbian area. *Korean J Food Culture* 21: 1-7.
10. Seo GH, Shin MJ. 2006. Importance and satisfaction with the service of Korean restaurants for Japanese and Chinese students in Korea. *J East Asian Dietary Life* 16: 753-762.
11. Park YS. 2006. Preference and intake frequency of daily Korean traditional food of China-Korean in Yanbian area. *Korean J Food Culture* 22: 80-87.
12. Jang JH. 2009. Influence of acculturation and uncertainly avoidance on the dinning out behavior of foreigners living in Korea. *MS Thesis*. Ewha Womans University, Seoul, Korea.
13. Choi MK, Choi SH, Lee SI. 2009. An assessment of customer satisfaction towards university residence hall foodservice and subjective QOL (quality of life): focused on the university students in Daegu, Gyeongbuk area. *Korean J Community Nutrition* 14: 114-122.
14. Ly SY, Kim SH, Kwon SJ. 2005. Comparison of students' satisfaction with a meal of college foodservice by operating system. *Korean J Community Nutrition* 10: 319-330.
15. Kim SA, Lee MA, Kim EM, Lee SJ. 2004. The gap analysis of recognition and preference for Korean traditional foods and restaurants between foreign visitors and foreign residents. *Korean J Soc Food Sci* 20: 619-629.
16. Chang MJ, Cho MS. 2000. Recognition and preference to Korean traditional food of foreign visitors in Korea. *Korean J Dietary Culture* 15: 215-223.
17. Kim KH. 2003. A Study of the dietary habits, the nutritional knowledge and the consumption patterns of convenience foods of university students in the Gwangju area. *Korean J Community Nutrition* 8: 181-191.
18. Park ML, Kim YA, Yoon KS, Liu F, Byun GI. 2009. A research on college students' recognition and preference of Korean food in Shenyang region of China-focused on Bibimbap-. *Kor J Culinary Research* 15: 169-180.
19. Han MJ, Yoon JY, Kim NY, Yoo YH. 2004. Satisfaction of meal and service quality in university foodservice institutions. *Korean J Soc Food Sci* 20: 545-552.
20. Park SW, Chang YS. 1998. A survey on the utilization university food service by student in Daejeon city. *Korean J Soc Food Sci* 14: 400-406.
21. Yang IS, Park MK. 2008. Identifying the qualify attributes affecting customer satisfaction of school foodservice by city and province: students, parents, and faculty. *J Korean Dietetic Association* 14: 302-318.
22. Lee KA, Lyu ES. 2010. Relationship between satisfaction with foodservice and customer loyalty of university students in Busan. *Korean J Food Culture* 26: 413-421.
23. Sim YJ, Jung BM, Kim ES, Joo NM. 2000. A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U.S. *Korean J Soc Food Sci* 16: 210-215.

(2010년 10월 25일 접수; 2011년 1월 28일 채택)