

외국인학교 한국 학생의 한식선택 시 중요도 및 만족도 조사

김민정 · 홍진임 · 정희선[†]

숙명여자대학교 전통문화예술대학원 식생활문화 전공

Study on the Korean Food Selection Practices by Importance and Satisfaction among Korean Students Attending International Schools

Min Jung Kim, Jinim Hong and Hee Sun Jeong[†]

Graduate School of Professional Studies, Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University, Seoul 140-742, Korea

Abstract

The purpose of this study is to understand the characteristics and improvements of Korean foods by using the ISA (Importance Satisfaction Analysis) targeting Korean students in international schools in the Seoul Metropolitan area. It also analyzes the difference in the importance and satisfaction of Korean foods, and to provide basic data for developing various healthy diets which are suitable for target students. Target groups are 7 to 12 graders which consist of 62 male students and 42 female students, and most of them had lived in the United States with duration of staying abroad from 1 year to less than 3 years and duration of attending schools from 1 year to less than 2 years. Most of their family structures are the nuclear family, and most of their fathers work in management positions and mothers are mostly full-time housewives. The most favored and consumed food is fruits and the least favored is seaweeds. Perceptions regarding Korean foods are mainly positive and more female students than male students consider Korean foods as well-being foods. The important factor for choosing Korean food is the flavor, and the highest satisfaction lies in the cleanliness of food and tableware, and food temperatures appear to be less important than other factors regarding both importance and satisfaction aspects. The flavor turns out to be the most influential when consuming Korean foods, and information on Korean foods is mostly acquired from advices of those around and through words-of-mouth, and many comments point out that the levels of sanitation should be improved. The result of ISA regarding determinant factors in choosing Korean foods by Korean students in international schools shows that efforts for aggressive improvements should be made in areas for 'the amount of food', 'the price of food', and 'the curiosity on food'.

Key words : Korean food, importance satisfaction analysis, international school, Korean student.

서 론

어릴 때 형성된 식습관은 사춘기와 청년기를 거치면서 고정된다. 식습관은 음식에 대한 기호부터 일상의 식생활 태도와 행동까지 모두 포함하는데, 식습관에 따라 좋아하는 음식이나 음식의 섭취 유형이 달라지고, 그 결과 영양소의 섭취 수준이 달라지며, 개인의 건강 수준 또한 달라진다(Kim *et al* 2009).

외국생활에서 식생활은 건강을 유지함은 물론 마음의 긴장을 풀어 안정감을 갖게 하고, 인간관계를 친숙하게 하는 매체로서 중요한 부분을 차지하고 있다(Park ES 1997). 일정 기간 해외 체류 후 귀국한 학생들이나 해외로의 이주 및 부모의 일 때문에 해외에서 장기체재를 경험한 아동과 청소년들은 수년간의 외국생활로 서양음식과 가공식품을 선호하는

방향으로 변화되었다(Yang *at al* 2004).

한식은 복부 비만 감소에 효과적이라는 연구 결과가 있다. 호주 시드니 거주 주민 70명을 대상으로 한 연구 결과, 밥, 국, 찌개, 김치 반찬 등으로 구성된 한식 식사를 1일 2끼 제공받은 집단의 평균 허리둘레가 5.3% 감소한 것으로 나타났다. 같은 기간 호주식 식사를 1일 2끼 구매해 섭취한 양식 섭취군의 평균 허리둘레는 3.3% 감소했다(Hur YI 2011). 이러한 식습관은 학생들의 학업성취도에도 영향을 끼친다. 대학 1학년 학생들을 대상으로 한 조사 결과에 따르면 균형 잡힌 식사를 규칙적으로 하고, 채소류와 과일, 콩류와 유제품 등을 매일 먹는 소위 식습관이 좋은 사람이 수학능력평가점수가 좋은 것으로 나타났다(Choe *at al* 2003).

최근 외신의 한식 관련 보도와 한류 문화의 확산으로 한식의 위상이 점차 높아지고 있다. 특히 미국 <Health>지가 한국의 김치를 세계 5대 건강식품으로 선정한 바 있으며, 이어 WHO(World Health Organization)도 한국의 발효음식과

[†] Corresponding author : Hee Sun Jeong, Tel : 82-2-2077-7548, Fax : 82-2-2077-7140, E-mail : sunnyj@sm.ac.kr

전통음식을 웰빙(well-being) 음식 및 장수 음식으로 선정함에 따라 한국음식에 대한 인지도가 급격한 변화를 맞이하고 있다(Bae ES 2010). 이러한 추세에 따라 외국인들의 한식 선택 시 고려 요인이나 인지도에 대한 연구가 증가하고 있다. 그러나 외국 경험이 많아 서양식 식사에 익숙한 한국 청소년을 대상으로 한 연구는 부족한 실정이다.

본 연구에서는 외국인학교에 다니고 있는 내국인 및 외국 시민권을 가진 한국인 청소년의 평소 식습관과 한식을 선택할 때 고려하는 핵심요인이 무엇인지를 조사하였다. 또한, 한식을 선택할 때 중요하게 생각하는 요인과 실제 경험에 의한 중요도 요인들의 만족도 분석(ISA : Importance-Satisfaction Analysis)을 통해 그 차이를 조사하여 특징과 문제점을 파악하였다. 이로써 바른 식습관이 생활 속에 정착될 수 있도록 하고, 외국 문화를 많이 접한 청소년 입맛에 맞는 다양한 건강 식단 개발방안에 대한 기초 자료를 제공하고자 하였다.

연구내용 및 방법

1. 연구대상 및 기간

본 연구는 서울과 경기 지역에 있는 4곳의 외국인학교(국제학교 포함)에 다니는 7~12학년 남녀 한국 학생을 대상으로 2012년 3월 21일부터 4월 20일까지 설문조사를 실시하였다. 외국인학교에 다니는 한국 학생의 식습관 및 한식에 대한 인식, 한식에 대한 중요도-만족도에 대해 조사하고, 총 110부의 설문지를 배부하여 회수된 설문지 108부(회수율 98.2%) 중 분석이 불가능한 일부 설문지를 제외하고, 104부를 분석에 이용하였다.

2. 연구내용 및 방법

본 조사에 사용된 설문지는 선행연구(Hong & Choi 2005, Yeon HK 2007, Yi & Yang 2006, Yun SJ 2009)를 참고하여 본 연구의 목적에 맞게 연구자가 수정·보완하여 작성하였다. 설문내용은 조사 대상자의 일반적 특성 총 8문항, 평소 식습관에 관한 질문 13문항, 한식에 대한 인식을 알아보기 위한 질문 12문항, 한식 선택 시 고려사항에 대한 중요도와 만족도 분석을 위한 질문 18문항, 한식 이용 실태를 파악하기 위한 질문 5문항으로 구성하였다. 조사대상자의 체질량지수(BMI : Body Mass Index, kg/m^2)는 2007년 소아 청소년 표준성장 도표에 따라 12세 이상 남녀 학생 해당 백분위수 영역의 체질량지수 평균값으로 산정하였다. 5th미만(BMI 16 미만)은 저체중, 5th이상~85th미만(BMI 16이상~23미만)은 정상, 85th이상~95th미만(BMI 23이상~25미만) 과체중, 95th이상(BMI 25이상)은 비만으로 분류하였다.

3. 통계처리

본 연구를 위해 분석에 활용된 104명 외국인 학교 학생의 설문자료에 대한 통계처리는 SPSS 14.0 통계 프로그램을 사용하여 다음과 같이 분석하였다. 먼저 연구대상 학생의 일반적 특성을 살펴보기 위해 빈도분석을 실시하였다. 다음으로 연구대상 학생의 일반적 특성에 따라 평소 식습관과 한국음식 선호도, 한국음식에 대한 인식 차이를 알아보기 위해 교차분석(χ^2 test)과 T-test, 일원변량분석(One-Way ANOVA)을 실시하였으며, 그룹 간 차이 규명을 위해 Duncan's multiple range test를 실시하였다. 한국음식 선택 시 음식 관련 사항에 대한 중요도와 만족도를 분석하기 위해 각 사항의 평균과 표준편차를 산출하여 대응표본 T 검정을 실시하였고, 한국음식 선택 시 음식 관련 사항에 대한 중요도와 만족도 평가에 대한 실천 전략의 우선 순위를 도출하기 위해 ISA(Importance-Satisfaction Analysis : 중요도-만족도 분석)를 실시하였다. ISA 모형의 특성은 중요도와 성취도의 속성별 비교 평균값에 의해 4가지의 다면적 의사결정을 내린다는 데 있다. ISA 모형은 사분면으로 나누어진 매트릭스를 그래픽으로 나타내며, y축은 평가 속성 인식에 대한 중요도, x 축은 평가속성과 관련된 만족도를 보여준다. 4개의 분면의 해석은 집중, 유지, 낮은 중요도, 과잉을 의미한다(Simisalchi *et al* 2008).

결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상 학생의 일반적 특성은 Table 1과 같다. 먼저 학년은 9학년이 25.0%, 11학년 19.2%, 12학년 17.6%, 7학년과 8학년 15.4%, 10학년 13.5% 순으로 나타났다. 성별은 남자 59.6%, 여자 40.4%로 각각 나타났다. 학생들의 비만도는 정상군이 40.4%, 저체중군 26.9%, 과체중군 20.2%, 비만군 10.6%로 각각 나타나, 과체중이나 비만군 학생이 상당히 많음을 알 수 있었다. 학생들이 거주했던 국가는 미국이 42.3%로 가장 많았으며, 해외거주기간은 1년 이상~3년 미만 해외에 거주한 학생이 38.5%, 재학기간은 1년 이상~2년 미만 학생이 32.7%로 가장 많았고, 가족구성 형태는 핵가족이 52.9%, 혼자 거주하는 학생도 19.2%나 되었다. 아버지의 직업은 관리직이 28.8%, 다음으로 전문직 26.9%, 자영업 25.0% 순으로 나타났으며, 어머니의 직업은 전업주부가 55.8%로 가장 많았다.

2. 평소 식습관

1) 하루 식사횟수

외국인 학교에 재학 중인 학생들의 하루 식사횟수는 Table 2와 의 일반적 특성별로는 비만도와 가족형태의 변인에 따라 하

루 식사횟수에 유의적인 차이를 보였다. 비만도별로는 모든 군에서 하루 2회 정도 식사를 하는 학생들이 가장 많았으나, 정상군의 경우 하루 3회 정상적으로 식사를 하는 학생(42.9%)이 저체중군(21.4%)과 과체중 이상 학생(31.3%)에 비해 상대적으로 많았으며, 저체중군 학생 중 21.4%는 하루에 1회 정도 밖에 식사를 하지 않고 있는 것으로 나타나 정상적으로 식사를 하는 학생이 적은 것을 알 수 있었다($p<.05$). Kim & Kim(2005)의 춘천지역 고등학생 식습관과 영양소 섭취 평가에 관한 연구에서 하루 식사 횟수는 3회가 75.2%로 가장 많았고, 2회 이하로 먹는다는 응답이 전체 16.4%로 나타났다. 여학생이 23.0%로 남학생의 7.9%보다 훨씬 높게 나타나, 성별에 따른 유의적인 차이를 보였다. 반면, 본 연구

Table 1. General characteristics of the target group

	Variable	N	%
Grade	7	16	15.4
	8	16	15.4
	9	26	25.0
	10	14	13.5
	11	20	19.2
	12	12	17.6
Gender	Male	62	59.6
	Female	42	40.4
BMI (body mass index) ¹⁾	Underweight(under 16)	28	26.9
	Nomal(16~23)	42	40.4
	Overweight(23~25)	21	20.2
	Obesity(over 25)	11	10.6
	Non-response	2	1.9
Country of former residence	USA	44	42.3
	Canada	19	18.3
	Australia	18	17.3
	Newzealand	4	3.8
	UK	16	15.4
	Philippine	10	9.6
	Other	4	3.8
	Length of Residence	Less than 1year	15
1~3 years		40	38.5
3~5 years		26	25.0
More than 5 years		23	22.1

Table 1. Continued

	Variable	N	%
Period of attendance at school	Less than 1 year	17	16.3
	1~2 years	34	32.7
	2~3 years	26	25.0
	3~4 years	15	14.4
	More than 4 years	12	11.5
Family type	Small family	55	52.9
	Extended family	11	10.6
	Alone	20	19.2
	With friend	18	17.3
Father's job	Professional	28	26.9
	Public officer	30	28.8
	Office worker	19	18.3
	Self-employed	26	25.0
	Other	1	1.0
	Mother's job	Professional	11
Public officer		4	3.8
Office worker		11	10.6
Self-employed		20	19.2
Housewife		58	55.8
Total		104	100.0

¹⁾ BMI(body mass index) = weight(kg)/height(m)².

에서는 하루 2회 정도 식사한다는 응답이 남학생 같다. ‘하루 2회’ 정도 식사를 하는 학생이 49.0%로 가장 많았고, ‘1회’ 정도만 식사를 하는 학생이 9.6%나 되었다. 학생 50.0%, 여학생 47.6%로 비슷한 경향을 보여 유의적인 차이가 나타나지는 않았다.

2) 외식음식 종류

외식할 때 주로 먹는 음식은 Table 3에서와 같이, ‘퓨전음식’이 38.5%로 가장 많았고, 다음으로 ‘양식’ 26.9%, ‘한식’ 15.4%, ‘중식’ 11.5%, ‘일식’ 7.7% 순으로 나타났다. 일반적 특성별로 해외거주기간, 가족형태의 변인에 따라 외식메뉴에 유의적인 차이를 보였는데, 해외거주기간별로 거주기간이 1년 미만인 학생의 경우 양식을 선택하는 비율이 66.7%로 특히 높았고, 5년 이상 외국에 오래 거주한 학생은 퓨전음식을 주로 먹는 학생(56.5%)이 많은 것으로 나타났다($p<.001$). 가족형태별로 혼자 거주하는 학생(50.0%)과 친구와 거주하는 학

생(61.1%)은 외식 시 퓨전음식을 많이 먹고 있었고, 확대가족 학생은 외식 시 중식(36.4%)과 양식(36.4%)을 주로 선택하고 있는 것으로 나타났다($p<.05$). 경기지역 일부 고등학교 기숙사생의 급식 메뉴 만족도와 기호도에 대한 Shin & Bae (2010)의 연구에 따르면 조사대상자가 선호하는 식단 유형으로 한식(48.9%), 양식(31.0%), 일식(12.8%), 중식(3.6%)의 순으로 나타나 본 연구의 결과와는 다른 경향을 보였다. 이는 기숙사생이라는 특별한 위치로 인해 따로 외식을 할 수 있는 기회가 적다는 점을 고려할 때 다소 차이를 보인 것으로 사료되나 일반 한국 학교 고등학생들의 메뉴 선택은 한식이 우세함을 알 수 있었다.

3) 음식 선호도

외국인 학교에 재학 중인 학생의 음식별 선호도는 Table 4와 같다. ‘과일류’(3.70)에 대한 선호도가 가장 높았고, 다음으로 ‘우유 및 유제품류’(3.57)와 ‘면류’(3.57), ‘난류’(3.45), ‘두부 및 콩 제품류’(3.42), ‘채소류’(3.27) ‘튀김과 전(부침)류’(3.28), ‘인스턴트식품’(3.24), ‘육류’(3.23) 순이었다. 상대적으로 ‘해조류’(3.08)에 대한 선호도는 다른 음식에 비해 낮았다. 일반적 특성에서 성별에 따라 생선류($p<.01$), 면류($p<.001$), 튀김과 전(부침)류($p<.05$) 음식에 대한 선호도가 유의적인 차이를 보였는데, 생선류와 면류, 튀김과 전(부침)류 모두 남학생이 여학생에 비해 더 선호하는 것으로 나타났다. 학년별

로 채소류와 우유 및 두류에 대한 선호도에서 유의적인 차이를 보였는데, 채소류는 9~10학년(3.48)과 11~12학년(3.47)이 7~8학년(2.81)에 비해 높은 선호도를 보였고($p<.01$), 우유 및 유제품에 대한 선호도는 7~8학년(3.72)과 11~12학년(3.88)이 9~10학년(3.20)에 비해 높은 것으로 나타났다($p<.05$). 비만도에 따라 생선류 및 튀김과 전(부침)류에 대한 선호도에서 유의적인 차이를 보였는데, 체중이 많을수록 선호도가 높게 조사되었다($p<.01$). 해외거주기간에 따라 과일류, 생선류, 튀김과 전(부침)류에 대한 선호도에서 유의적인 차이를 보였는데, 과일류는 해외거주기간이 1년 이상~3년 미만 학생이 나머지 거주 집단에 비해 낮았고($p<.001$), 생선류는 해외거주기간이 5년 이상인 학생이 1년 이상~3년 미만 학생에 비해 높은 선호도를 보였다($p<.01$). 튀김과 전(부침)류에 대한 선호도는 전반적으로 해외거주기간이 오래될수록 높은 선호도를 보였다($p<.01$). 가족형태별로 육류와 두부 및 콩 제품류에 대한 선호도에서 유의적인 차이를 보였는데, 육류는 핵가족이나 확대가족, 혼자 거주하고 있는 학생이 친구와 거주하고 있는 학생에 비해 높은 선호도를 보였다($p<.01$). 두부 및 콩 제품류에 대한 선호도는 확대가족 학생이 가장 높은 것으로 나타났다($p<.01$). 충남 지역 일부 남녀 고등학생의 식습관과 학교 급식에 대한 만족도 조사(Kim *et al* 2009)에 의하면 메뉴 선호도에서 과일 및 후식류, 밥 및 면류, 조림류, 전 및 구이류 순으로 과일 및 후식류의 선호도가

Table 2. Number of meal a day of the target group according to general factors

Variable		Once	Twice	Three times	More than four times	Total	N(%)
Gender	Male	3 (4.8)	31 (50.0)	23 (37.1)	5 (8.1)	62 (100.0)	4.240 (.237)
	Female	7 (16.7)	20 (47.6)	12 (28.6)	3 (7.1)	42 (100.0)	
Grade	7~8	0 (0.0)	18 (56.3)	12 (37.5)	2 (6.3)	32 (100.0)	11.807 (.066)
	9~10	7 (17.5)	13 (32.5)	16 (40.0)	4 (10.0)	40 (100.0)	
	11~12	3 (9.4)	20 (62.5)	7 (21.9)	2 (6.3)	32 (100.0)	
BMI ¹⁾	Underweight	6 (21.4)	15 (53.6)	6 (21.4)	1 (3.6)	28 (100.0)	16.379* (.012)
	Nomal	1 (2.4)	22 (52.4)	18 (42.9)	1 (2.4)	42 (100.0)	
	Overweight	3 (9.4)	13 (40.6)	10 (31.3)	6 (18.8)	32 (100.0)	
Length of residence	Under 1 year	1 (6.7)	6 (40.0)	8 (53.3)	0 (0.0)	15 (100.0)	16.701 (.054)
	1~3 years	6 (15.0)	20 (50.0)	12 (30.0)	2 (5.0)	40 (100.0)	
	3~5 years	0 (0.0)	17 (65.4)	8 (30.8)	1 (3.8)	26 (100.0)	
	More than 5 years	3 (13.0)	8 (34.8)	7 (30.4)	5 (21.7)	23 (100.0)	
Family type	Small family	1 (1.8)	32 (58.2)	20 (36.4)	2 (3.6)	55 (100.0)	17.179* (.046)
	Extended family	1 (9.1)	6 (54.5)	3 (27.3)	1 (9.1)	11 (100.0)	
	Alone	3 (15.0)	6 (30.0)	8 (40.0)	3 (15.0)	20 (100.0)	
	With friend	5 (27.8)	7 (38.9)	4 (22.2)	2 (11.1)	18 (100.0)	
Total		10 (9.6)	51 (49.0)	35 (33.7)	8 (7.7)	104 (100.0)	

¹⁾ BMI : Body mass index, * $p<.05$.

가장 높게 나타나, 본 연구와 유사한 경향을 보였다. 학교 급식에서 중학생들의 식품 기호도 조사에 관한 Kim & Kim (2007)의 연구에 의하면 중학생들은 음식 종류 중 간식류(15%), 튀김류(15%), 면류(14%), 밥류(13%), 구이(11%), 볶음류(11%), 김치(2%), 생·숙채류(2%) 순의 기호도를 보였다. 면류에 대한 선호도가 높고, 채소류의 선호도가 낮게 나타난 것은 본 연구와 유사하였으나, 튀김류의 선호도가 높게 나타난 것은 본 연구와는 다소 다른 경향을 보임을 알 수 있었다. 중학생의 채소류에 대한 기호도 및 메뉴 선호도 조사 (Park & Kim 2008)에서 선호하는 식재료가 육류(39.8%), 햄·소시지·어묵과 같은 가공식품(24.3%), 생선(9.6%), 달걀(7.9%), 김치(7.0%), 인스턴트식품(6.8%), 채소(4.1%)로 육류를 가장 선호하고, 채소류를 선호하지 않는 것으로 나타났는데, 육류의 선호도가 가장 낮게 나타난 본 연구의 결과와 차이를 보였다. 외국채류 경험을 통해 건강에 대한 관심의 차이로 이어져 이러한 결과가 나온 것으로 사료된다. 부산지역 중학생의 수산물에 대한 인식 및 학교 급식에서의 수산물 이용 정도에 대한 Lyu *et al*(2009)의 연구에 따르면 수산물에 대한 전체 인식 점수 평균에서 남학생이 여학생보다 유의적($p<0.01$)으로 높게 나타나, 본 연구에서 남학생이 여학생보다 생선류를 더 선호하는 결과와 유사한 경향을 보였다.

3. 한식에 대한 인식도

외국인 학교에 재학 중인 학생의 한식에 대한 인식은 Table 5와 같다. 분석 결과, ‘맛’에 대해 가장 긍정적인 반응을 보였고(3.79), 다음으로 ‘한식은 웰빙식이다’(3.64), ‘한식은 계절별로 다양하다(3.59)와 ‘한식은 양념과 조리법이 다양하다’(3.59), ‘외국인 친구들에게 소개하고 싶다’(3.52), ‘한식의 색이 아름답고 모양이 좋다’(3.47), ‘알려지지 않은 한국음식도 먹어보고 싶다’(3.42), ‘한식을 먹을 때 이름을 알고 먹는다’(3.39)의 순으로 긍정적 반응이 높게 나타났다. 학생의 일반적 특성별로 성별에 따라 한식의 웰빙식에 대한 인식에서 유의적인 차이를 보였는데, 여학생(3.95)이 남학생(3.44)에 비해 한식을 웰빙식으로 생각하는 경향이 더 높은 것으로 나타났다($p<0.01$). 학년별로 한식의 계절별 다양성과 조리법의 다양성, 색의 아름다움과 모양에 대한 인식에서 유의적인 차이를 보였는데, 한식의 계절별 다양성에 대해서는 7~8학년 학생이 9~10학년 학생에 비해 더 긍정적인 반응을 보였고($p<0.05$), 조리방법의 다양성은 7~8학년과 10~11학년 학생이 더 긍정적인 인식을 갖고 있는 것으로 나타났다($p<0.01$). 비만도에 따라 웰빙식과 색의 아름다움과 모양, 한식을 배워보고 싶은 욕구에 대한 인식에서 유의적인 차이를 보였는데, 한식의 웰빙식에 대한 인식은 저체중군 학생이

Table 3. Meals taken outside by the target group according to general factors

Variable		Korean food	Japanese food	Chinese food	Western food	Fusion	Total	$\chi^2(p)$
Gender	Male	13 (21.0)	3 (4.8)	8 (12.9)	13 (21.0)	25 (40.3)	62 (100.0)	7.144 (.128)
	Female	3 (7.1)	5 (11.9)	4 (9.5)	15 (35.7)	15 (35.7)	42 (100.0)	
Grade	7~8	4 (12.5)	2 (6.3)	4 (12.5)	13 (40.6)	9 (28.1)	32 (100.0)	11.729 (.164)
	9~10	7 (17.5)	4 (10.0)	2 (5.0)	12 (30.0)	15 (37.5)	40 (100.0)	
	11~12	5 (15.6)	2 (6.3)	6 (18.8)	3 (9.4)	16 (50.0)	32 (100.0)	
BMI ¹⁾	Underweight	2 (7.1)	5 (17.9)	3 (10.7)	8 (28.6)	10 (35.7)	28 (100.0)	12.946 (.114)
	Nomal	9 (21.4)	0 (0.0)	7 (16.7)	12 (28.6)	14 (33.3)	42 (100.0)	
	Overweight	4 (12.5)	3 (9.4)	2 (6.3)	7 (21.9)	16 (50.0)	32 (100.0)	
Length of Residence	Under 1 year	4 (26.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	10 (66.7)	1 (6.7)	15 (100.0)	35.467*** (.000)
	1~3 years	7 (17.5)	5 (12.5)	3 (7.5)	5 (12.5)	20 (50.0)	40 (100.0)	
	3~5 years	3 (11.5)	3 (11.5)	7 (26.9)	7 (26.9)	6 (23.1)	26 (100.0)	
	More than 5 years	2 (8.7)	0 (0.0)	2 (8.7)	6 (26.1)	13 (56.5)	23 (100.0)	
Family type	Small family	10 (18.2)	5 (9.1)	4 (7.3)	18 (32.7)	18 (32.7)	55 (100.0)	25.824* (.011)
	Extended family	2 (18.2)	0 (0.0)	4 (36.4)	4 (36.4)	1 (9.1)	11 (100.0)	
	Alone	4 (20.0)	1 (5.0)	0 (0.0)	5 (25.0)	10 (50.0)	20 (100.0)	
	With friend	0 (0.0)	2 (11.1)	4 (22.2)	1 (5.6)	11 (61.1)	18 (100.0)	
Total		16 (15.4)	8 (7.7)	12 (11.5)	28 (26.9)	40 (38.5)	104 (100.0)	

¹⁾ BMI : Body Mass Index, * $p<0.05$, *** $p<0.001$.

과채중군과 비만군 학생에 비해 긍정적으로 높게 인식하고 있는 것으로 나타났고($p<.05$), 색의 아름다움과 모양에 대한 인식은 과채중군과 비만군 학생이 저체중군과 정상군 학생에 비해 더 긍정적인 인식을 갖고 있었다($p<.01$). 한식을 배워보고 싶은 욕구는 과채중군과 비만군 학생이 저체중 학생에 비해 높게 나타나, 비만의 우려가 있는 학생이 한식을 배워보고 싶은 욕구가 더 강함을 알 수 있었다($p<.05$). 해외거주기간별로 한식의 양념과 조리법의 다양성에 대한 인식을 제외하고, 모든 항목에 대해 유의적인 차이를 보였는데, 해외거주기간 1년 미만 학생이 가장 긍정적인 인식을 갖고 있었고, 다음으로 5년 이상 해외에 거주한 학생의 인식이 높게 나타났으며, 1년 이상~3년 미만과 3년 이상~5년 미만인 학생의 한식에 대한 인식이 상대적으로 낮은 경향을 보였다. 가족형태별로 한식의 웰빙식에 대한 인식과 한식을 배워보고 싶은 욕구, 한식의 세계화에 대한 인식에서 유의적인 차이를 보였는데, 확대가족 학생이 혼자 거주하거나 친구와 거

주하는 학생에 비해 한식의 웰빙식($p<.01$)과 세계화($p<.05$)에 대한 인식이 높은 것으로 나타났고, 한식을 배워보고 싶은 욕구는 확대가족 학생이 친구와 거주하는 학생에 비해 높은 것으로 나타났고($p<.05$). 중국유학생의 한식 메뉴 선호도 및 기숙사 급식 만족도에 대한 Jung & Jeon(2011)의 연구에 의하면 한국음식에 대해 ‘맛이 단백함’, ‘먹음직스러움’, ‘건강에 좋다고 알고 있음’ 등의 긍정적인 반응이 높게 나타나, 본 연구에서의 결과와 일치하였다. 호주 대학생들의 한식에 대한 인식과 선호도를 연구한 Min KH(2010)의 결과에서도 한국음식에 대해 ‘맛이 좋다’와 ‘건강에 좋다’라는 의견이 많이 나타나, 외국인의 한국음식에 대한 인식과 외국인 학교에 다니는 한국 학생들의 인식이 유사한 경향을 보였다. 경기 일부 지역 중학생들의 학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식의 기호도 및 인식에 대한 Kim *et al*(2011)의 연구에서도 만족하는 가장 큰 이유를 ‘맛이 좋기 때문에’ 46.0%, ‘건강에 좋기 때문에’ 21.8% 순으로 응답하여 본 연구 결과

Table 4. Preferences in food by the target group according to general factors

(Mean±S.D.)

Variable	Vegetables	Fruits	Meat	Fish	Tofu & Beans	Milk & dairy products	Noodles	Eggs	Seaweed	Fried food	Instant food	
Gender	Male	3.15±0.90	3.66±1.12	3.40±1.41	3.34±1.04	3.45±1.10	3.52±1.26	3.81±1.27	3.60±0.97	2.98±1.17	3.52±1.08	3.32±1.40
	Female	3.45±1.19	3.76±1.03	2.98±1.32	2.71±1.04	3.38±0.94	3.64±1.01	3.21±1.30	3.24±1.16	3.21±0.81	2.93±1.40	3.12±1.48
	<i>t(p)</i>	-1.493(.138)	-.465(.643)	1.558(.122)	3.003**(.003)	.342(.733)	-.543(.588)	2.317*(.022)	1.709(.091)	-1.110(.270)	2.406*(.018)	.710(.479)
Grade	7~8	2.81±1.03 ¹⁾	3.72±1.20	3.28±1.11	3.09±0.96	3.34±0.83	3.72±0.99 ^a	3.56±1.11	3.50±0.88	3.00±0.84	3.31±1.18	3.63±1.34
	9~10	3.48±1.13 ^a	3.65±1.17	3.45±1.48	3.10±1.19	3.25±1.21	3.20±1.29 ^b	3.75±1.50	3.53±1.18	2.98±1.05	3.53±1.28	3.23±1.51
	11~12	3.47±0.76 ^a	3.75±0.84	2.91±1.47	3.06±1.08	3.72±0.92	3.88±1.07 ^a	3.34±1.23	3.31±1.09	3.28±1.20	2.94±1.24	2.88±1.36
	<i>F(p)</i>	4.830*(.010)	.081(.923)	1.420(.246)	.012(.989)	2.015(.139)	3.548*(.032)	.859(.427)	.400(.671)	.896(.412)	2.020(.138)	2.254(.110)
BMI ²⁾	Underweight	3.36±1.13	3.54±1.07	2.89±1.37	2.61±1.10 ^c	3.39±1.03	3.46±0.96	3.29±1.24	3.21±1.23	3.18±0.86	2.82±1.39 ^c	3.14±1.63
	Nomal	3.26±0.99	3.79±0.92	3.43±1.25	3.05±0.96 ^b	3.31±1.14	3.69±1.20	3.60±1.34	3.31±1.00	3.14±1.14	3.21±1.16 ^b	3.26±1.29
	Overweight	3.28±0.99	3.72±1.28	3.22±1.54	3.50±1.05 ^a	3.56±0.88	3.41±1.27	3.78±1.29	3.81±0.93	2.91±1.06	3.78±1.01 ^a	3.31±1.51
	<i>F(p)</i>	.075(.927)	.456(.635)	1.267(.286)	5.650*(.005)	.552(.578)	.624(.538)	1.100(.337)	3.001(.054)	.644(.528)	5.037**(.008)	.106(.900)
Length of Residence	Under 1 year	3.20±1.57	4.13±0.99 ^a	3.27±1.16	3.27±0.96 ^{ab}	2.67±1.11 ^b	3.67±1.29	3.00±1.36	3.00±1.00	3.13±1.13	3.53±1.30	2.87±1.36
	1~3 years	3.35±1.10	3.18±1.11 ^b	3.00±1.47	2.68±1.14 ^b	3.28±1.01 ^{ab}	3.43±1.15	3.40±1.35	3.35±1.03	3.35±1.00	3.00±1.28	2.95±1.57
	3~5 years	3.00±0.63	3.85±0.88 ^a	3.46±1.10	3.08±0.84 ^{ab}	3.69±0.88 ^a	3.73±1.04	3.96±1.08	3.69±0.93	2.65±1.02	3.46±1.17	3.77±1.07
	More than 5 years	3.48±0.85	4.17±0.94 ^a	3.35±1.64	3.70±1.02 ^a	3.87±0.87 ^a	3.57±1.27	3.78±1.31	3.65±1.23	3.04±0.98	3.39±1.23	3.39±1.47
	<i>F(p)</i>	1.002(.395)	6.508***(.000)	.666(.575)	5.043**(.003)	5.682**(.001)	.400(.754)	2.240(.088)	1.791(.154)	2.479(.066)	1.122(.344)	2.236(.089)
Family type	Small family	3.27±0.99	3.60±1.13	3.45±1.20 ^a	3.15±1.01	3.36±1.04	3.65±1.06 ^b	3.76±1.17	3.47±1.07	3.05±1.03	3.20±1.19	3.25±1.28
	Extended family	2.91±1.14	3.82±0.98	3.00±1.34 ^a	3.09±1.04	3.55±0.69	4.55±1.04 ^a	2.82±1.25	3.27±1.27	3.73±1.01	3.09±1.51	2.73±1.27
	Alone	3.25±1.02	4.00±0.79	3.75±1.45 ^a	2.85±1.18	3.10±1.21	3.25±1.29 ^b	3.65±1.50	3.60±1.14	3.15±1.23	3.45±1.39	3.45±1.64
	With friend	3.50±1.15	3.61±1.24	2.11±1.32 ^b	3.17±1.25	3.89±0.83	3.06±1.06 ^b	3.33±1.41	3.33±0.84	2.67±0.69	3.44±1.15	3.28±1.74
	<i>F(p)</i>	.738(.532)	.753(.523)	6.316**(.001)	.400(.753)	2.055(.111)	4.834**(.003)	1.889(.136)	.311(.818)	2.516(.063)	.379(.768)	.613(.608)
	Total	3.27±1.04	3.70±1.08	3.23±1.38	3.09±1.08	3.42±1.03	3.57±1.16	3.57±1.31	3.45±1.06	3.08±1.04	3.28±1.25	3.24±1.43

* $p<.05$, ** $p<.01$, *** $p<.001$.

1) Means in the column with different superscripts are significantly different by Duncan's multiple range test.

* Each value represents the means and standard deviation(S.D.) of ratio using 5-point scale(1:very negative, 5:very positive).

2) BMI : Body mass index.

Table 5. Perceptions of Korean food by the target group according to general factors (Mean±S.D.)

Variable	Korean food is health food.	Korean food is delicious.	There is a variety of Korean food per season.	Korean food is seasoning and cook method.	Korean food is colorful and looks good.	Korean food digests well.	Korean fermented food is scientific.	When eating Korean food, I know name of the food.	Hope to lean about Korean food.	Hope to introduce Korean food to foreign friends.	Hope to taste not well known dishes.	Korean food will become global.	
Gender	Male	3.44±0.90	3.73±0.79	3.50±0.86	3.47±0.99	3.42±0.90	3.26±0.81	3.40±0.78	3.47±0.86	3.23±0.97	3.39±0.91	3.29±1.05	3.24±0.94
	Female	3.95±0.82	3.88±0.74	3.71±0.83	3.76±0.82	3.55±0.89	3.10±0.98	3.36±1.27	3.29±1.20	3.24±1.27	3.71±1.02	3.62±0.94	3.50±1.11
	<i>t(p)</i>	-2974*(.004)	-1.006(.317)	-1.258(.211)	-1.593(.114)	-718(.474)	.923(.358)	.230(.819)	.902(.369)	-.056(.955)	-1.712(.090)	-1.639(.104)	-1.280(.204)
Grade	7~8	3.91±0.86	4.00±0.72	3.91±0.73 ¹⁾	3.88±0.75 ^a	3.78±0.87 ^a	3.41±0.84	3.34±0.97	3.38±1.07	3.16±1.19	3.69±0.90	3.63±0.79	3.59±0.87
	9~10	3.43±0.90	3.65±0.74	3.30±0.76 ^b	3.23±0.97 ^b	3.20±0.85 ^b	3.00±0.96	3.20±0.97	3.45±1.04	3.18±1.20	3.40±0.96	3.50±1.01	3.08±1.07
	11~12	3.66±0.90	3.75±0.84	3.63±0.98 ^{ab}	3.75±0.92 ^a	3.50±0.88 ^{ab}	3.22±0.79	3.66±1.04	3.34±0.94	3.38±0.83	3.50±1.05	3.13±1.16	3.44±1.01
	<i>F(p)</i>	2.613(.078)	1.919(.152)	4.859*(.010)	5.488**(.005)	4.024*(.021)	1.941(.149)	1.930(.150)	.105(.900)	.402(.670)	.795(.455)	2.192(.117)	2.601(.079)
BMI ²⁾	Underweight	3.86±0.85 ^a	3.79±0.69	3.61±0.79	3.61±0.74	3.39±0.88 ^b	3.04±1.04	3.00±1.28	3.07±1.25	2.86±1.24 ^b	3.57±1.03	3.57±0.92	3.32±1.02
	Normal	3.64±0.76 ^{ab}	3.64±0.79	3.43±0.89	3.50±0.86	3.21±0.78 ^b	3.31±0.60	3.55±0.86	3.33±0.85	3.19±0.89 ^{ab}	3.36±0.88	3.19±0.99	3.24±0.85
	Overweight	3.47±1.05 ^b	3.94±0.80	3.75±0.84	3.66±1.15	3.84±0.92 ^a	3.09±1.00	3.41±0.76	3.69±0.90	3.56±1.11 ^a	3.66±1.00	3.56±1.08	3.47±1.19
	<i>F(p)</i>	1.448*(.240)	1.344(.265)	1.331(.269)	.272(.762)	5.072**(.008)	.999(.372)	2.778(.067)	2.977(.056)	3.310*(.041)	.956(.388)	1.745(.180)	.473(.625)
Length of Residence	Under 1 year	4.27±0.70 ^a	4.33±0.49 ^a	4.13±0.64 ^a	4.13±0.99	3.93±1.10 ^a	3.73±0.70 ^a	4.00±0.93 ^a	4.07±0.80 ^a	4.40±0.51 ^a	4.47±0.52 ^a	4.27±0.70 ^a	4.00±0.85 ^a
	1~3 years	3.83±0.78 ^b	3.78±0.77 ^b	3.63±0.95 ^b	3.60±0.84	3.25±0.84 ^b	2.98±0.95 ^b	3.03±1.12 ^b	2.95±1.08 ^c	2.98±1.14 ^a	3.28±0.93 ^c	3.20±0.97 ^b	3.20±0.94 ^b
	3~5 years	3.04±1.08 ^c	3.31±0.68 ^c	3.08±0.80 ^c	3.31±1.12	3.35±0.80 ^b	3.04±0.82 ^b	3.46±0.65 ^{ab}	3.46±0.86 ^b	2.73±1.04 ^c	3.04±0.92 ^c	2.96±1.00 ^b	3.19±0.85 ^b
	More than 5 years	3.61±0.58 ^b	4.00±0.74 ^{ab}	3.74±0.54 ^b	3.52±0.67	3.70±0.82 ^a	3.39±0.78 ^{ab}	3.52±0.95 ^{ab}	3.65±0.83 ^b	3.48±0.67 ^b	3.87±0.76 ^b	3.78±0.85 ^{ab}	3.35±1.27 ^b
	<i>F(p)</i>	8.284***(.000)	7.600***(.000)	6.222**(.001)	2.667(.052)	2.982*(.035)	3.596*(.016)	4.182**(.008)	6.148**(.001)	11.34***(.000)	11.54***(.000)	8.383***(.000)	2.691*(.049)
Family type	Small family	3.80±0.83 ^{ab}	3.69±0.74	3.64±0.78	3.56±0.96	3.53±0.86	3.24±0.72	3.47±0.96	3.38±0.91	3.33±1.06 ^{ab}	3.51±0.96	3.38±0.97	3.29±0.90 ^b
	Extended family	4.18±0.87 ^a	3.91±0.83	3.55±1.21	4.09±0.70	3.64±0.92 ^a	3.36±1.12	3.73±1.27	3.45±1.29	3.82±1.08 ^a	3.91±0.94	3.64±1.29	3.91±0.94 ^a
	Alone	3.40±1.05 ^b	3.95±0.76	3.75±0.91	3.35±1.18	3.40±0.94	3.05±1.19	3.25±1.02	3.15±0.99	3.20±1.11 ^{ab}	3.50±1.19	3.40±1.10	3.60±0.75 ^a
	With friend	3.11±0.68 ^b	3.83±0.86	3.28±0.75	3.61±0.50	3.28±0.96	3.11±0.83	3.06±0.87	3.67±1.14	2.61±0.98 ^b	3.33±0.69	3.44±0.92	2.89±1.41 ^b
	<i>F(p)</i>	4.941**(.003)	.689(.561)	1.101(.352)	1.547(.207)	.516(.672)	.401(.752)	1.363(.259)	.840(.475)	3.368*(.022)	.821(.485)	.195(.900)	2.997*(.034)
	Total	3.64±0.90	3.79±0.77	3.59±0.85	3.59±0.93	3.47±0.89	3.19±0.88	3.38±1.00	3.39±1.01	3.23±1.09	3.52±0.97	3.42±1.01	3.35±1.01

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$.

¹⁾ Means in the column with different superscripts are significantly different by Duncan's multiple range test.

* Each value represents the means and standard deviation(S.D.) of ratio using 5-point scale(1:very negative, 5:very positive).

²⁾ BMI : Body mass index.

와 같이 맛과 건강에 대한 부분이 한국음식 평가에 있어서 중요한 부분을 차지함을 알 수 있었다.

4. 한식 이용 실태

1) 한식 섭취 시 영향을 미치는 요인

외국인 학교 한국 학생의 한식 섭취 시 영향을 미치는 요인에 대한 조사 결과는 Table 6과 같다. '맛'이 중요한 영향을 미친다는 응답이 76.0%로 대부분이었다. 일반적 특성별로 해외거주기간과 가족형태의 변인에 따라 한식을 먹는데 영향을 미치는 요인에 대한 인식에 유의적인 차이를 보였다. 해외거주기간에 따라 모든 집단에서 맛을 중요시 여기나, 상대적으로 5년 이상 해외에 거주한 학생은 건강(21.7%)을 중요하게 생각하는 것으로 조사되었다($p < .05$). 가족형태별로

혼자 거주하는 학생은 맛을 중요한 요소로 생각한 반면, 핵가족과 확대가족 학생의 경우, 건강을 생각하여 한식을 먹는다는 학생이 상대적으로 많은 것으로 나타났다($p < .001$). 호주 대학생들의 한식에 대한 인식과 선호도 조사를 한 Min KH(2010)의 연구 결과에 의하면 한식을 좋아하는 이유에서 맛이 중요한 요인으로 작용하는 것으로 나타나, 본 연구의 결과와 일치하는 경향을 보였다. 충남 지역 고등학생의 식습관 및 급식 만족도에 관한 연구를 한 Kim *et al*(2011)의 연구에서도 평소 음식을 먹을 때 음식의 맛이 가장 중요하다고 응답하여 본 연구의 결과와 일치하는 것으로 나타났다.

2) 한식 관련 정보 획득 방법

외국인 학교에 재학 중인 학생이 주로 한식 관련 정보를 얻는 방법은 Table 7과 같다. '주위 권유 및 입소문'을 통해

정보를 얻는 학생이 50.0%로 가장 많았고, 다음으로 ‘인터넷 (홈페이지, 동호회, 블로그)’과 ‘과거의 경험’을 통해 정보를 얻는 학생이 각각 16.3%였으며, 기타 응답으로 ‘신문, 잡지 등 지면 광고’, ‘홍보 전단지’가 17.3%로 조사되었다. 경기 일부 지역 중학생들의 학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식의 기호도 및 인식 조사에 대한 Kim *et al*(2011)의 연구에 의하면 한국 전통음식에 관심을 갖게 된 계기에 대해 알아본 결과, 매스미디어를 통해 48.7%, 가정에서 (조)부모님을 통해 29.0%, 학교 교육과정 및 교육을 통해 12.3%, 전문서적을 통해 10.0%의 순으로 나타났는데, 주위 권유 및 입소문을 통한 정보 획득이 많았던 본 연구와는 다소 다른 결과를 보였다. 이는 한식 중에서도 전통음식이라는 제한을 둔 것에서 오는 차이로 볼 수 있을 것이다. 한식 식단 급식을 제공받는 경기도의 일부 중학생과 학부모의 한식에 대한 인식 및 급식 만족도에 관한 Bae *et al*(2011)의 연구에 따르면 한식에 대한 관심을 갖게 된 동기에서 학생의 경우 부모님을 통해 33.3%, 매스컴(TV, 신문, 잡지, 라디오 등)을 통해 22.2%로 조사되어, 본 연구의 결과와 유사한 경향을 보였다.

3) 한식의 개선사항

외국인 학교에 재학 중인 한국 학생이 생각하는 한국음식의 개선사항은 Table 8과 같다. ‘위생’ 관련 사항의 개선이 필요하다는 지적이 31.7%로 가장 많았고, 다음으로 ‘맛’

27.9%, ‘냄새’ 24.0% 순이었고, 기타 의견으로는 ‘먹는 방법 (수저 사용 등)’, ‘영양적 불균형’이 16.3%의 응답을 보였다. 일반적 특성별로 해외거주기간에 따라 한국음식의 개선사항에 대한 인식에 유의적인 차이를 보였는데, 해외거주기간이 1년 미만 학생의 경우 60.0%가 위생을 개선사항으로 많이 지적한 반면, 해외거주기간 3년 이상~5년 미만 학생의 경우 46.2%가 ‘맛’의 개선을 많이 지적한 것으로 나타나, 유의적인 차이를 보였다($p<0.05$). 호주 대학생들의 한식에 대한 인식과 선호도 조사를 한 Min KH(2010)의 연구 결과에서 호주 현지 대학생들은 한식 세계화를 위해 개선되어야 할 사항에 대해 ‘손쉽게 한식을 만들어 먹을 수 있도록 한식에 필요한 식재료가 유통되어야 한다’(44%), ‘매운맛을 개선해야 한다’(36.1%), ‘한국음식은 조리법이 너무 복잡하므로 간단해야 한다’(16.2%)로 응답하였는데, 식재료에 대한 부분은 조사 대상자들이 외국에 체류하는 특수성 때문이라고 사료된다. 매운맛을 개선해야 한다는 부분은 본 연구결과 중 해외 거주기간이 긴 학생이 짧은 학생보다 ‘맛’의 개선을 더 많이 지적한 것을 볼 때 한식에 대한 맛의 개선이 매운맛에 관련되어 있다고 보여진다. 경기 일부 지역 중학생들의 학교 급식으로 제공되는 한국 전통음식의 기호도 및 인식 조사에 대한 Kim *et al*(2011)의 연구에서 한국 전통음식의 개선점을 알아본 결과, 맛과 영양의 향상 57.3%, 위생적인 면 20.3%, 조리 방법의 다양화 12.3%, 모양과 색의 다양화 10.0%의 순으로

Table 6. Most important factor in consuming Korean food by the target group according to general factors N(%)

Variable		Taste	Healthiness	Variety of menu	Total	$\chi^2(p)$
Gender	Male	48 (77.4)	6 (9.7)	8 (12.9)	62 (100.0)	.196 (.907)
	Female	31 (73.8)	5 (11.9)	6 (14.3)	42 (100.0)	
Grade	7~8	24 (75.0)	4 (12.5)	4 (12.5)	32 (100.0)	4.616 (.329)
	9~10	30 (75.0)	2 (5.0)	8 (20.0)	40 (100.0)	
	11~12	25 (78.1)	5 (15.6)	2 (6.3)	32 (100.0)	
BMI	Underweight	19 (67.9)	3 (10.7)	6 (21.4)	28 (100.0)	4.979 (.829)
	Nomal	35 (83.3)	5 (11.9)	2 (4.8)	42 (100.0)	
	Overweighth	23 (71.9)	3 (9.4)	6 (18.8)	32 (100.0)	
Length of residence	Under 1 year	14 (93.3)	0 (0.0)	1 (6.7)	15 (100.0)	13.810* (.032)
	1~3 years	28 (70.0)	4 (10.0)	8 (20.0)	40 (100.0)	
	3~5 years	24 (92.3)	2 (7.7)	0 (0.0)	26 (100.0)	
	More than 5 years	13 (56.5)	5 (21.7)	5 (21.7)	23 (100.0)	
Family type	Small family	41 (74.5)	8 (14.5)	6 (10.9)	55 (100.0)	24.423*** (.000)
	Extended family	9 (81.8)	2 (18.2)	0 (0.0)	11 (100.0)	
	Alone	20 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	20 (100.0)	
	With family	9 (50.0)	1 (5.6)	8 (44.4)	18 (100.0)	
Total		79 (76.0)	11 (10.6)	14 (13.5)	104 (100.0)	

1) BMI : body mass index, * $p<.05$, *** $p<.001$.

Table 7. Means of obtaining information on Korean food by the target group according to general factors N(%)

Variable		Recommendation	Internet	Experience of the past	Others	Total	$\chi^2(p)$
Gender	Male	34 (54.8)	6 (9.7)	10 (16.1)	12 (19.4)	62 (100.0)	5.272 (.153)
	Female	18 (42.9)	11 (26.2)	7 (16.7)	6 (14.3)	42 (100.0)	
Grade	7~8	16 (50.0)	7 (21.9)	4 (12.5)	5 (15.6)	32 (100.0)	9.824 (.132)
	9~10	19 (47.5)	6 (15.0)	11 (27.5)	4 (10.0)	40 (100.0)	
	11~12	17 (53.1)	4 (12.5)	2 (6.3)	9 (28.1)	32 (100.0)	
BMI ¹⁾	Underweight	13 (46.4)	7 (25.0)	3 (10.7)	5 (17.9)	28 (100.0)	3.644 (.725)
	Nomal	22 (52.4)	6 (14.3)	8 (19.0)	6 (14.3)	42 (100.0)	
	Overweight	17 (53.1)	3 (9.4)	6 (18.8)	6 (18.8)	32 (100.0)	
Length of Residence	Under 1year	6 (40.0)	2 (13.3)	6 (40.0)	1 (6.7)	15 (100.0)	15.290 (.053)
	1-3 years	22 (55.0)	8 (20.0)	1 (2.5)	9 (22.5)	40 (100.0)	
	3-5 years	13 (50.0)	3 (11.5)	8 (30.8)	2 (7.7)	26 (100.0)	
	More than 5 years	11 (47.8)	4 (17.4)	2 (8.7)	6 (26.1)	23 (100.0)	
Family type	Small family	25 (45.5)	10 (18.2)	12 (21.8)	8 (14.5)	55 (100.0)	10.973 (.278)
	Extended family	4 (36.4)	2 (18.2)	1 (9.1)	4 (36.4)	11 (100.0)	
	Alone	14 (70.0)	2 (10.0)	3 (15.0)	1 (5.0)	20 (100.0)	
	With friend	9 (50.0)	3 (16.7)	1 (5.6)	5 (27.8)	18 (100.0)	
Total		52 (50.0)	17 (16.3)	17 (16.3)	18 (17.3)	104 (100.0)	

¹⁾ BMI : Body mass index.

Table 8. Improvements requested of Korean food by the target group according to general factors N(%)

Variable		Taste	Smell	Sanitary	Others	Total	$\chi^2(p)$
Gender	Male	17 (27.4)	12 (19.4)	24 (38.7)	9 (14.5)	62 (100.0)	4.084 (.253)
	Female	12 (28.6)	13 (31.0)	9 (21.4)	8 (19.0)	42 (100.0)	
Grade	7~8	8 (25.0)	9 (28.1)	11 (34.4)	4 (12.5)	32 (100.0)	5.483 (.484)
	9~10	11 (27.5)	8 (20.0)	16 (40.0)	5 (12.5)	40 (100.0)	
	11~12	10 (31.3)	8 (25.0)	6 (18.8)	8 (25.0)	32 (100.0)	
BMI ¹⁾	Underweight	7 (25.0)	6 (21.4)	7 (25.0)	8 (28.6)	28 (100.0)	7.473 (.279)
	Nomal	11 (26.2)	12 (28.6)	12 (28.6)	7 (16.7)	42 (100.0)	
	Overweight	10 (31.3)	6 (18.8)	14 (43.8)	2 (6.3)	32 (100.0)	
Length of residence	Under 1year	3 (20.0)	3 (20.0)	9 (60.0)	0 (0.0)	15 (100.0)	19.024* (.025)
	1~3 years	8 (20.0)	11 (27.5)	9 (22.5)	12 (30.0)	40 (100.0)	
	3~5 years	12 (46.2)	5 (19.2)	6 (23.1)	3 (11.5)	26 (100.0)	
	More than 5 years	6 (26.1)	6 (26.1)	9 (39.1)	2 (8.7)	23 (100.0)	
Family type	Small family	16 (29.1)	15 (27.3)	17 (30.9)	7 (12.7)	55 (100.0)	14.921 (.093)
	Extended family	2 (18.2)	4 (36.4)	0 (0.0)	5 (45.5)	11 (100.0)	
	Alone	7 (35.0)	3 (15.0)	7 (35.0)	3 (15.0)	20 (100.0)	
	With family	4 (22.2)	3 (16.7)	9 (50.0)	2 (11.1)	18 (100.0)	
Total		29 (27.9)	25 (24.0)	33 (31.7)	17 (16.3)	104 (100.0)	

¹⁾ BMI : Body mass index, * $p < .05$.

맛과 영양 향상에 대한 개선이 최우선으로 나타나, 개선사항으로 위생과 맛에 대한 응답이 많았던 본 연구의 결과와 유사한 경향을 보였다.

5. 한국음식 선택 시 음식관련 사항의 중요도-만족도 분석(ISA)

외국인학교 한국 학생의 한국음식 선택 시 음식 관련 사항에 대한 중요도-만족도 분석 결과는 Table 9와 같다. 한국음식 선택 시 음식 관련 사항의 중요도와 만족도 수준의 차이를 검증하기 위한 대응 표본 t 검정을 실시한 결과, ‘음식의 양’($p<.01$)과 ‘음식의 가격’($p<.01$), ‘음식의 종류 및 차림 형태’($p<.05$), ‘과거의 경험’($p<.05$), ‘음식에 대한 호기심’($p<.05$)의 내용에서 중요도에 대한 인식에 비해 만족도가 유의적으로 낮은 경향을 보였다. 외국 관광객의 한국음식 선택속성에 대한 중요도-만족도 불일치가 전반적 만족도에 미치는 영향에 대한 Oh *et al*(2009)의 연구에 의하면 음식의 색, 음식의 영양, 음식의 조리법 등의 항목에 대해서는 기대보다 만족이 높게 나타났으나 ‘메뉴의 외국어 표기’ 항목에 있어서 기대한 수준보다 불만족하는 것으로 나타났다. 이는 본 연구에는 없는 항목이지만 ‘메뉴의 외국어 표기와 이용 편리성 요인’이 한국음식을 외국인에게 홍보할 때 꼭 필요한 부분이라 사료된다.

6. 한국음식 선택 시 음식관련 사항에 대한 ISA(중요도-만족도) Matrix 결과

조사대상자의 한국음식 선택 시 음식 관련 사항에 대한 ISA matrix 결과는 Fig. 1과 같다. 한국음식 선택 시 음식관련 사항 중 ‘음식의 맛’, ‘음식의 영양’, ‘음식의 신선도’, ‘음식과 식기의 청결성’, ‘음식 선택의 다양성’, ‘기존 음식과의 차별성’은 중요도와 만족도가 모두 높아, 현재 수준을 유지해도 좋은 1사분면 영역으로 나타났다. 중요도는 낮으나 상대적으로 만족도는 높아 노력이 과잉 투자된 2사분면 사항으로는 ‘음식의 냄새’, ‘가족, 친구 등의 추천’이 포함되었으며, 중요도와 만족도가 모두 낮아 주위를 덜 기울여도 되는 3사분면에는 ‘음식의 시각적 효과’, ‘음식의 지명도’, ‘음식의 온도’, ‘음식의 종류 및 차림 형태’, ‘음식의 전통성’, ‘과거의 경험’, ‘메뉴의 유행(추세)’에 대한 사항이 포함되었다. ‘음식의 양’, ‘음식의 가격’, ‘음식에 대한 호기심’은 중요도에 대한 인식은 높으나, 상대적으로 만족도는 낮은 4사분면에 포함되는 것으로 나타나, 적극적인 개선 노력이 필요한 사항으로 확인되었다. 부산 경남지역 고등학교 학생들의 급식 중요도와 만족도에 관한 Kim & Cho(2009)의 연구에서 중요도와 만족도가 모두 높게 나타난 항목은 ‘음식의 위생적 관리, 식재료의 신선도, 맛, 음식의 영양적 균형’ 등으로 본

Table 9. Importance and satisfaction by factor when selecting Korean food(ISA)

Variable	Importance Satisfaction		t	p
	Mean±S.D.			
A : Taste	3.64±1.26	3.44±1.03	1.856	.066
B : Proper amount	3.38±1.18	2.92±1.09	3.489**	.001
C : Price	3.56±1.12	3.16±1.03	2.923**	.004
D : Nutrition	3.43±1.04	3.27±1.02	1.246	.215
E : Visual effect	3.19±0.86	3.12±0.91	.791	.431
F : Well-known	3.10±1.10	2.95±0.91	1.177	.242
G : Temperature	2.92±1.03	2.94±0.79	-.180	.857
H : Smell	3.20±1.04	3.29±0.95	-.767	.445
I : Freshness	3.41±1.10	3.38±1.04	.420	.675
J : Cleanness	3.63±1.09	3.47±1.06	1.216	.227
K : Table setting	3.29±1.06	3.05±1.04	2.553*	.012
L : Variety of menu items	3.41±0.91	3.18±1.10	1.909	.059
M : Experience of past	3.26±1.14	3.01±1.03	2.239*	.027
N : Trend	3.12±0.96	2.94±1.04	1.636	.105
O : Traditionality	3.27±0.96	3.09±0.95	1.589	.115
P : Recommendation	3.31±1.16	3.20±0.81	.953	.343
Q : Distinction	3.41±0.92	3.27±0.98	1.405	.163
R : Curiosity	3.44±1.14	3.10±1.08	2.344*	.021
Total	3.33±0.54	3.17±0.95	3.070**	.003

* $p<.05$, ** $p<.01$.

※ Each value represents the means and standard deviation(S.D.) of ratio using 5-point scale(1:very negative, 5:very positive).

연구의 결과와 거의 유사한 경향을 보였다. Kim & Cho(2009)의 연구에서 이용자들이 중요하다고 인식하고 있으나, 만족도가 낮은 항목은 ‘후식 종류의 다양성, 후식과 식단의 조화’로 조사되었으나, 이들 항목과 유사하다고 할 수 있는 본 연구에서의 ‘음식 종류와 차림형태’에 대한 결과는 중요도와 만족도가 모두 낮은 항목으로 포함되었다. 중요도와 만족도 모두 낮게 나타나는 항목들로는 ‘반찬의 배식량, 후식의 배식량, 후식제공 횟수, 음식재료의 조화, 식당분위기, 국의 배식량, 음식색깔의 조화’ 등이 분석되었는데, 본 연구에서는 음식의 양이 중요도에 대한 인식은 높으나, 만족도는 낮은 항목으로 분석되어 차이를 보였다. 이는 조사내용이 한식과 급식이라는 차이에서 오는 결과 때문이라고 사료된다. 강원도 남녀 중학생의 학교급식에 대한 중요도 및 수행도 비교에 대한 Jang & Kim(2005)의 연구에 의하면 소비자가 중요

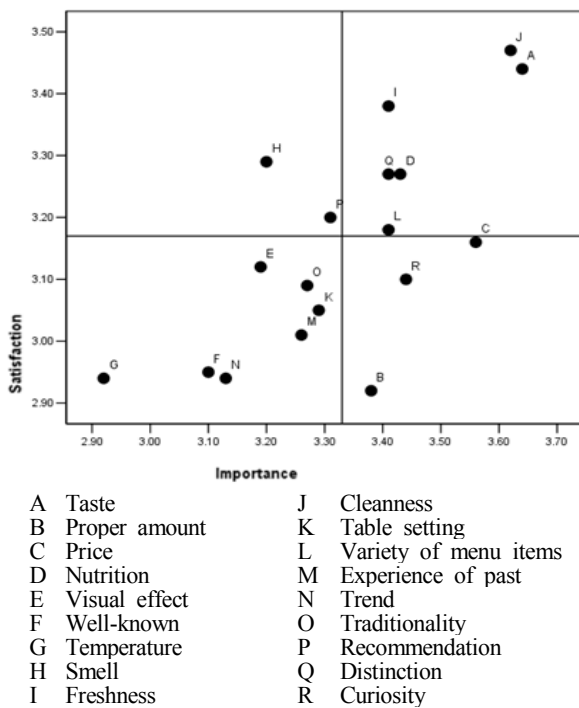


Fig. 1. Importance and satisfaction by factor when selecting Korean food according to ISA matrix.

하게 생각하고, 실제 잘 수행되어 만족하는 특성의 항목으로 ‘음식의 맛, 음식의 위생, 메뉴의 다양성, 식당 내부의 위생, 수저의 위생, 식수대의 위생, 컵의 위생, 배식과정의 위생’ 등이 조사되어, 본 연구에서 ‘음식의 맛, 음식과 식기의 청결성’ 등과 일치하는 결과를 보였다. 또한 중요도가 낮고 실제 수행도 잘 되지 않는 영역에는 ‘음식의 모양의 조화, 영양관련 정보 제공’ 등이 조사되었는데, 본 연구에서 중요도와 만족도가 모두 낮은 항목으로 구분된 ‘음식의 시각적 효과’에 관한 항목과 일치하는 것으로 나타났다.

요약 및 결론

본 연구는 서울시 영어권 외국인 학교 내 한국 학생을 대상으로 ISA(Importance Satisfaction Analysis)를 통한 한식의 중요도와 만족도의 차이를 조사하여 특징과 문제점을 파악하고 발전시킬 수 있는 방안에 대한 기초 자료를 제공하는데 목적이 있다. 조사 대상자는 7~12학년 학생으로, 남학생 62명과 여학생 42명이었다. 거주 국가는 미국이 가장 많았고, 1년 이상~3년 미만 해외에 거주한 학생이 많았으며, 재학기간은 1년 이상~2년 미만 학생이 많았다. 가족 구성 형태는 핵가족이 가장 많았고, 아버지의 직업은 관리직이, 어머니 직업은 전업주부가 많았다. 외국인 학교에 재학 중인 한국 학생이 가장 선호하고, 섭취 횟수가 가장 많은 것은 과

일류였으며, 상대적으로 해조류에 대한 선호도가 다른 음식에 비해 낮았는데, 맛, 모양, 냄새가 싫어서 특정 음식을 싫어하는 학생이 많았다. 한식에 대한 인식은 대부분 항목에서 긍정적인 반응을 나타냈고, 여학생이 남학생에 비해 한식을 건강식으로 생각하는 학생이 많은 것으로 나타났다. 한식을 먹을 때 맛이 가장 영향을 크게 미쳤는데, 5년 이상 오랜 기간 해외에 거주한 학생들은 건강을 위해 한식을 먹는다는 학생이 많았다. 한식 관련 정보 획득 방법으로는 대체로 주위 권유 및 입소문을 통해 정보를 얻고 있는 것으로 나타났다. 한식 개선 사항에서 위생 관련 개선이 필요하다는 지적이 가장 많았는데, 해외거주 기간 1년 미만 학생이 위생을 개선 사항으로 지적한 반면, 3년 이상~5년 미만 학생의 경우 맛의 개선을 많이 지적한 것으로 나타나, 차이를 보였다. 한식 선택 시 고려사항의 중요도에서는 ‘음식의 맛’이, 만족도에서는 ‘음식과 식기의 청결성’이 가장 높게 나타났다. 한식 선택 시 고려사항의 ISA 결과에서 ‘음식의 양, 음식의 가격, 음식에 대한 호기심’ 등은 중요도에 대한 인식은 높으나, 상대적 만족도는 낮은 4사분면에 포함되는 것으로 나타나, 적극적인 개선 노력이 필요한 사항으로 확인되었다. 외국인 학교에 재학 중인 한국 학생의 한식에 대한 인식은 상당히 긍정적인 경향을 보였으므로, 쉽고 실용적인 조리법을 연구하고, 더욱 다양한 메뉴 개발을 통해 한식 이용의 활성화를 도모해야 할 것으로 사료된다. 또한, 적극적인 개선 노력이 필요한 사항으로 확인된 음식에 대한 호기심 충족을 위해 한식을 체험하는 문화로 기획하여 즐겁고 재미있게 참여할 수 있는 프로그램의 일환으로 적극 활용함으로써, 한식에 대한 호기심 해소와 한식 홍보까지 이루어갈 수 있도록 해야 할 것이다.

참고 문헌

보건복지부 질병관리본부/대한 소아과학회, 소아·청소년 신체발육 표준치 제정위원회 (2007) 2007년 소아청소년 표준 성장도표 소책자. 서울. pp 2-27.

Bae YM, Song DH, Ahn HS (2011) Perceptions of traditional Korean foods and satisfaction levels toward school food-service among middle school students and parents of schools serving traditional Korean menus in Gyeonggi province. *J Korean Diet Assoc* 17: 118-129.

Bae ES (2010) Reflection on meaning of Korean food’s globalization in glocal culture age. *Journal of Korea Humanities Content Society* 18: 337-354.

Choe JS, Chun HK, Chung GJ, Nam HJ (2003) Relations between the dietary habit and academic achievement,

- subjective health judgement, physical status of high school students. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 32: 627-635.
- Hong YR, Choi KJ (2005) The present condition and an educational needs assessment of foreign school in Gyeonggi-do. *The Educational Research for Tomorrow* 18: 25-38.
- Hur YI (2011) Study of Korean food and obesity related to metabolic diseases. *Food Industry and Nutrition* 16: 34-44.
- Jang MR, Kim JY (2005) Comparison of importance and performance to the school lunch service according of male and female middle school students in the Gangwon province. *J Korean Diet Assoc* 11: 95-104.
- Jung HY, Jeon ER (2011) Preference for Korean food and satisfaction of dormitory foodservice by Chinese students studying at Mokpo National University. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 40: 283-289.
- Kang RH (2001) Intercultural experience and socio-psychological adjustment of the children returning from abroad. *Journal of the Korean Home Economics Association* 39: 519-520.
- Kim BR, Kim YM (2005) A study on the food habits and the evaluation of nutrient intakes of high school students in Chuncheon. *Journal of Korean Home Economics Education Association* 17: 35-52.
- Kim GR, Kim MJ (2007) A survey on the food preference of middle school students in school food service system. *The Korean Journal of Culinary Research* 13: 138-150.
- Kim MH, Bae YJ, Kim YH, Choi MK (2009) The study of dietary habits and satisfaction with school lunch program for high school boys and girls in Chungnam province. *Korean J Food & Nutr* 22: 598-605.
- Kim MH, Choi MK, Kim MW, Cho SU (2011) Research on the dietary habits and satisfaction of school meals of high school students in Chungnam area. *J East Asian Soc Dietary Life* 21: 98-107.
- Kim MH, Choi MK, Kim MW, Eom AY (2011) A study on the recognition and the references for traditional Korean food served at the middle school food service in the Gyeonggi area. *Korean J Food & Nutr* 24: 54-64.
- Kim YH, Cho YB (2009) A study on the perception and satisfaction with school food service among high school students in the Busan and Kyungnam area. *The Korean Journal of Culinary Research* 15: 338-347.
- Lyu ES, Lee HK, Eun SS (2009) Middle school students' perceptions of seafood and its use in foodservice in Busan. *Korean J Food Cookery Sci* 25: 189-198.
- Min KH (2010) Recognition and preference of university students on Korean food in Australia. *The Korean Journal of Culinary Research* 16: 92-102.
- Oh JE, Han JY (2009) The influence of gap between importance and performance of factors affecting Korean food selection upon overall satisfaction of foreign tourists. *Korean Journal of Tourism and Hospitality Research* 23: 153-166.
- Park ES (1997) Factors of food adaptation and changes of food habit on Koreans residing in America. *Korean J Food Culture* 12: 519-520.
- Park HK (2010) A study on the food habit and nutritional status of high school students in Seoul. *MS Thesis Sangmyung University, Seoul.* pp 1-3.
- Park SH, Kim MJ (2008) Acceptance and preference of vegetables in menus for middle school students. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 37: 1660-1666.
- Shin SM, Bae HJ (2010) Survey on menu satisfaction and preferences of high school boarding students in Gyeonggi province. *Korean J Food Cookery Sci* 26: 347-357.
- Siniscalchi JM, Beale EK, Fortuna A (2008) Using importance-performance analysis to evaluate training. *Performance improvement* 47: 30-35.
- Yang EJ, Kim WY, Song WO (2001) Health risks in relation to dietary changes in Korean Americans. *Korean J Dietary Culture* 16: 515-524.
- Yeo HK (2007) The study on eating attitudes, food habit and perceived stress of high school students in Seoul area. *MS Thesis Kyunghee University, Seoul.* pp 1-3.
- Yi BS, Yang IS (2006) An exploratory study for identifying factors related to breakfast in elementary, middle and high school students. *Korean J Community Nutrition* 11: 25-38.
- Yun SJ (2009) The study of acculturative stress, perceived social support, and psychological distress among international school students in Korea. *MS Thesis Sungshin Women's University, Seoul.* pp 1-5.