



## 저작자표시 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.
- 이차적 저작물을 작성할 수 있습니다.
- 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#) 

碩士學位論文

제주지역 고등학교 기숙사생의 급식만족도  
및 메뉴 기호도에 관한 연구

濟州大學校 教育大學院

營養教育專攻

金 庚 子

2013年 2月

# 제주지역 고등학교 기숙사생의 급식만족도 및 메뉴 기호도에 관한 연구

指導教授 蔡仁淑

金庚子

이 論文을 教育學 碩士學位 論文으로 提出함.

2012年 11月

金庚子の 教育學 碩士學位 論文을 認准함

審査委員長 \_\_\_\_\_ (印)

委 員 \_\_\_\_\_ (印)

委 員 \_\_\_\_\_ (印)

濟州大學校 教育大學院

2012年 11月

An Analysis of the Satisfaction and Menu  
Preference of High School Boarding  
Students in Jeju

Kyung-Ja Kim

(Supervised by professor In-Sook Chae)

A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT  
OF THE REQUIREMENTS FOR THE DEGREE OF  
MASTER OF EDUCATION

2013. 2.

DEPARTMENT OF NUTRITION EDUCATION  
GRADUATE SCHOOL OF EDUCATION  
JEJU NATIONAL UNIVERSITY

# 목 차

표 목차 .....	III
국문요약 .....	IV
I. 서 론 .....	1
II. 이론적 배경 .....	3
1. 청소년기의 영양의 중요성 .....	3
2. 고등학교 기숙사 급식 현황 .....	4
3. 고등학교 기숙사 급식 만족도 및 메뉴기호도 .....	5
III. 연구 내용 및 방법 .....	7
1. 조사대상 및 기간 .....	7
2. 조사내용 및 방법 .....	8
3. 통계 분석 방법 .....	9
IV. 연구결과 및 고찰 .....	10
1. 조사대상자의 일반적 특성 .....	10
1) 조사대상 학생의 일반적 특성 .....	10
2) 조사대상자의 신체계측과 체질량지수 .....	12
3) 체질량지수(BMI)에 의한 체중분포 .....	13
2. 식습관 .....	14
1) 끼니별 식사횟수 .....	14
2) 식습관 문제점 .....	16
3) 간식섭취 횟수 및 시기 .....	18
4) 체중 군별 간식섭취 횟수 .....	20
5) 간식 섭취빈도 .....	21

6) 체중 군 별 간식 섭취 빈도 .....	24
3. 급식만족도 .....	25
1) 급식 만족도 .....	25
2) 끼니별 급식 만족도 .....	27
3) 제공된 음식의 섭취량 .....	28
4) 학교급식 개선점 .....	29
4. 메뉴 기호도 .....	30
1) 조리법에 따른 기호도 .....	30
(1) 밥류 기호도 .....	30
(2) 국류에 대한 기호도 .....	32
(3) 찜·조림류에 대한 기호도 .....	34
(4) 튀김·구이류에 대한 기호도 .....	35
(5) 볶음류에 대한 기호도 .....	37
(6) 무침·김치류에 대한 기호도 .....	38
(7) 면류에 대한 기호도 .....	40
(8) 후식류에 대한 기호도 .....	41
2) 식품군에 다른 메뉴기호도 .....	42
5. 각 요인별 상관관계 .....	44
V. 결론 및 제언 .....	46
VI. 참고문헌 .....	49
부록 .....	55
Abstract .....	62

## 표 목 차

표1. 조사대상자의 일반적 특성 .....	11
표2. 조사대상자의 신체계측과 체질량지수 .....	12
표3. 체질량지수(BMI)에 의한 체중 군 분포 .....	13
표4. 끼니별 식사 횟수 .....	15
표5. 식습관 문제점 .....	17
표6. 간식 섭취 횟수 및 섭취 시기 .....	19
표7. 체중 군 별 간식 섭취 횟수 .....	20
표8. 간식 섭취 빈도 .....	23
표9. 체중 군 별 간식 섭취빈도 .....	24
표10. 급식 만족도 .....	26
표11. 끼니별 급식 만족도 .....	27
표12. 제공된 음식의 섭취량 .....	28
표13. 학교급식 개선점 .....	29
표14. 밥류에 대한 기호도 .....	31
표15. 국류에 대한 기호도 .....	33
표16. 찜·조림류에 대한 기호도 .....	34
표17. 튀김·구이류에 대한 기호도 .....	36
표18. 볶음류에 대한 기호도 .....	37
표19. 무침·김치류에 대한 기호도 .....	39
표20. 면류에 대한 기호도 .....	40
표21. 후식류에 대한 기호도 .....	41
표22. 식품군에 따른 메뉴 기호도 .....	43
표23. 각 요인별 상관관계 .....	45

국문 요약

## 제주지역 고등학교 기숙사생의 급식 만족도 및 메뉴 기호도에 관한 연구

본 연구는 기숙사 생활을 하는 제주지역 고등학교 학생을 대상으로 식습관, 급식만족도 및 급식메뉴에 대한 기호도를 조사·분석함으로써 기숙사생의 급식 불만족 요인을 파악하여 개선점을 찾고, 조사된 기호도를 바탕으로 기숙사 급식의 질적 향상을 모색하기 위한 기초자료로 활용하고자 실시하였다.

이를 위해 제주지역 고등학교 기숙사생 506명을 대상으로 2012년 7월 2일부터 7월 30일에 걸쳐 설문조사를 실시하여 회수된 설문지 중 최종적으로 426부(84.1%)를 본 연구의 분석 자료로 이용하였다.

본 연구 자료는 SPSS/Win Program(Ver.12.0)을 이용하여 조사항목에 대한 전체적인 항목 파악을 위해 기술통계량 분석을 실시하였고, 연구내용별 분석방법은 t-test,  $\chi^2$ -test, ANOVA 및 상관분석을 실시하였다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 조사대상의 71.1%가 남학생이었고, 2학년이 46.0%, 거주기간이 2~3학기인 학생이 45.3%로 나타났으며 월 평균 용돈은 3만원 미만이 39.0%였고 동지역에 거주하는 학생이 68.3%로 나타났다. 방학 중 외식횟수는 한 달에 1~2회가 51.4%, 부모가 맞벌이를 하는 학생은 73.7%, 어머니의 학력은 고졸이 46.9%, 본인의 건강상태에 대해 건강하다고 생각하는 학생은 40.1%로 가장 높게 나타났다.

둘째, 조사대상 남학생의 평균 신장은 173.0cm, 여학생의 평균 신장은 160.5cm였고, 남학생의 평균 체중은 68.7kg, 여학생의 평균 체중은 52.0kg으로 나타났으며 조사대상의 BMI 평균값은 남학생 22.9, 여학생 20.2로 조사되었다.

셋째, 아침식사를 매일 먹는 학생이 72.8%, 점심식사를 매일 먹는 학생은 86.4%, 저녁식사를 매일 먹는 학생은 87.1%였으며, 점심식사와 저녁식사는 여학



생보다 남학생이 매일 먹는 것으로 조사 되었다( $p<.01$ ). 기숙사 거주기간에 있어서 점심식사와 저녁식사도 유의적인 차이를 보였다( $p<.05$ ).

넷째, 본인의 식습관 문제점으로는 편식(46.2%), 과식·폭식(23.7%), 식사보다 간식에 치중(12.9%), 음식에 대한 편견(9.2%), 잦은 결식(6.3%)순으로 조사 되었고, 여학생보다 남학생이 유의적으로 높게 조사되었다( $p<.05$ ).

다섯째, 간식 섭취 횟수에 있어서는 하루 1회 섭취비율이 가장 높아 남자 64.0%, 여자 61.0%를 차지하였고, 간식 섭취시간은 저녁식사 후(71.8%)에 섭취하는 비율이 높았으며 성별에 따라 유의한 차이를 나타내었다( $p<.01$ ). 청량음료(53.8%), 과자·빵류(67.4%), 우유·유제품(62.4%), 과일류(53.1%)는 하루 1회 먹는 비율이 높은 것으로 조사되었고, 과자·빵류는 여학생보다 남학생이 많이 먹는 것으로 조사되었고( $p<.01$ ), 햄버거·피자·치킨은 여학생보다 남학생이 전혀 먹지 않는 것으로 나타났다( $p<.05$ ).

여섯째, 급식 만족도에 있어서는 5점 만점에 대해 아침식사 3.14점, 점심식사 3.50점, 저녁식사 3.70점으로 세 끼 모두 보통을 상회하는 수준이었으며 아침식사는 남학생보다 여학생의 만족도가 유의적으로 높게 나타났다( $p<.001$ ). 급식에서 제공된 음식의 섭취량은 아침식사 3.14점, 점심식사 3.50점, 저녁식사 3.70점으로 나타났고 점심식사와 저녁식사는 여학생보다 남학생의 섭취량이 유의적으로 많게 나타났다( $p<.001$ ).

일곱째, 기숙사급식 메뉴에 대한 기호도를 조리법에 따라 분석한 결과, 밥류에서는 볶음밥(4.05), 국류에서는 갈비탕(4.10), 찜·조림류 중에서는 갈비찜(4.24), 돼지고기장조림(3.72), 튀김·구이류에서는 닭튀김(4.23), 돈까스(4.17), 볶음류에서도 닭볶음(4.19), 돼지고기볶음(4.04)에 대한 기호도가 높게 나타나 육류에 대한 기호도가 높음을 보여주었다. 무침·김치류에서는 배추김치(3.76)의 기호도가 가장 높았고, 도토리묵무침(3.36), 오징어초무침(3.18), 무생채(3.09)를 제외하고는 보통 수준의 기호를 갖는 것으로 조사되어 고등학생들이 채소를 싫어하는 것으로 조사되었다. 면류에서는 스파게티(4.21), 후식류는 쥬스류(4.52), 요구르트(4.50)의 기호도가 높았다.

여덟째, 조사된 급식 메뉴기호도, 급식섭취량, 급식품질, 급식서비스 및 위생, 끼니별 급식만족도, 전반적인 급식만족도간에 정(+)의 상관관계를 보였으며 이들

간에 유의한 영향을 미치고 있음을 알 수 있었다.

이상의 연구결과를 종합해 볼 때, 영양적인 간식섭취가 이루어질 수 있도록 기숙사에서는 영양가 있는 간식을 제공할 수 있는 방안을 모색해야 하며 학생들에게는 현명한 식품구매 능력을 키워주고, 바른 식습관의 형성을 위해 체계적인 영양교육이 병행되어야 할 것으로 보이며 단조로운 메뉴, 식단의 부조화, 배식 양 등을 개선하고 다양한 조리법을 개발하여 성장기에 필요한 영양소를 충분히 제공할 수 있는 메뉴의 개발이 필요할 것으로 사료된다.

# I. 서론

## 1. 연구의 필요성

청소년기는 신체적·정신적으로 성숙한 단계로 넘어가는 과도기로서 건강한 생활을 할 수 있도록 올바른 가치관을 심어주고 신장과 체중의 증가를 위해 적절한 영양공급을 해주어야 함으로 어느 시기보다 그 중요성이 강조되고 있다<sup>1)</sup>

청소년기의 충분한 영양섭취는 올바른 영양지식과 좋은 식습관에 의해 결정되며, 올바른 식습관은 적절한 건강상태를 유지하도록 하여 신체발육을 양호하게 할 뿐만 아니라 정신적, 정서적 안정유지에 중요한 역할을 한다고 할 수 있다.<sup>6)</sup> 또한 청소년기 이후의 성인기에 좋은 건강을 유지하기 위한 기초가 되므로<sup>7)</sup> 청소년기에는 올바른 식 행동 형성과 영양섭취가 매우 중요하다고 하겠다. 균형 있는 영양소를 섭취하는 것은 최대의 궁극적인 삶의 목적이며 식품을 어떠한 방법으로 섭취하느냐에 따라 건강이 좌우된다. 올바른 식생활에 따른 식습관이 형성되면 질병으로부터 안전해지며 건강을 유지할 수 있게 된다.<sup>8)</sup>

그러나 우리나라 청소년들은 대학입시와 과중한 학업에 대한 스트레스로 육체적 정서적으로 불안정하고 빠른 등교와 야간자율학습과 학원, 과외 등으로 인한 수면부족 및 불규칙한 식사, 아침결식, 부적당한 간식 등으로 인하여 나트륨은 과다, 칼슘은 과소 섭취하는 영양문제가 발생하고 있다.<sup>9)</sup>

우리나라 청소년들의 영양상태 및 식생활에 관한 연구에 의하면 불규칙한 식생활, 아침결식 및 경시경향, 열량위주의 간식, 영양의 불균형, 인스턴트식품의 선호, 편의 주의적 식사형태, 간식 및 외식의 빈도 증가 등이 문제점으로 지적되고 있으며<sup>2)-5)</sup> 또한 신체활동 및 운동을 위한 여가시간이나 체육시간의 부족으로 체력은 감소하고 있다<sup>5)</sup>고 보고되었다.

또한 생활수준의 향상과 외식산업의 급속한 발전으로 다양하고 풍요로운 식생활을 누리면서도 편향되거나 지나친 영양섭취 등으로 인하여 형성된 잘못된 식

생활이 각종 생활습관 병, 비만증 등의 질병을 증가시키고, 그 발생 연령이 갈수록 내려가는 새로운 건강문제가 대두되고 있어 청소년기의 영양문제는 부적절한 식사에서 기인한 결과이거나 급속한 성장에 필요한 영양요구량을 충족시키지 못해 발생되며 불균형적인 영양공급은 청소년의 건강을 위협하게 된다.<sup>7)</sup>

학교급식은 성장기에 있는 학생들의 성장발달에 필요한 적절한 영양을 공급함으로써 건전한 심신의 발달을 도모하고 향후 합리적인 식생활 영위에 필요한 기초 영양지식의 이해 및 올바른 식습관 형성을 위하여 학교에서 일정한 지도목표를 설정하여 계획하여 실시하는 급식이다.<sup>10)11)</sup>

기숙사학교에서 생활을 하는 학생들은 모든 식사를 기숙사 급식소에서 해결하기 때문에 일반학생들과는 다른 식생활 환경에 직면해 있다. 기숙사생의 생활특성과 식생활문제를 고려하여 이들의 기호를 충족시킬 수 있는 식단제공을 통해 충분한 영양섭취가 가능하도록 하는 것이 무엇보다 중요하다.<sup>12)</sup> 울산지역 기숙사 거주 대학생을 대상으로 한 연구에 의하면, 기숙사 급식을 하는 학생들은 과중한 학업 등으로 인해 간편한 식품을 자주 선택하여 부적절한 식사를 하는 경우가 많고<sup>13)</sup> 우유 및 과일의 섭취 부족 등이 문제<sup>14)15)</sup>로 나타나고 있다. 또한 급식운영 형태에 따른 중·고등학생의 급식만족도 조사에서 중학생의 급식만족도보다 고등학생의 급식만족도가 낮았다는 연구결과가 있다.<sup>16)</sup> 하루 3끼를 학교급식으로 해결하는 기숙사 학생들의 급식만족도가 더 낮을 것으로 보이며 식품의 기호도는 식품섭취와 직결되므로 식품의 기호도가 영양문제에 중요한 영향을 미치고, 동일 재료의 식품이라도 조리방법 여하에 따라 기호도에 큰 차이가 생기고 기호도 여부에 따라 급식만족도 및 잔반에 영향을 끼치므로 영양적인 측면과 경제적인 측면 모두 중요하다. 그리고 청소년기의 식 행동이 신체적 발육이나 학업성취도, 심리 정서적 발달에도 영향을 주기 때문에<sup>17)</sup> 청소년기의 올바른 식 행동 형성과 영양섭취가 매우 중요하다. 따라서 성장기 학생들의 균형적인 발달과 건강을 위해 적절한 영양공급과 기호도를 잘 파악 하는 것이 매우 중요하다.<sup>18)</sup>

## 2. 연구의 목적

본 연구는 제주지역 고등학교 기숙사생들을 대상으로 학교기숙사급식에서 제공되는 메뉴에 대한 기호도와 급식만족도를 조사·분석함으로써 기숙사 학생들의 다양한 요구와 필요에 부합하고 기숙사학교급식의 질적 개선을 유도하여 학생들의 건강증진과 급식만족도를 높일 수 있는 방안을 모색하기 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

## II. 이론적 배경

### 1. 청소년기 영양의 중요성

청소년기는 일생을 통하여 가장 많은 영양을 필요로 하는 시기이므로 이 시기의 영양공급은 청소년기의 성장과 성숙은 물론 성인기 이후의 건강에도 큰 영향을 미칠 수 있어 청소년기에 올바른 식습관 형성은 일생건강의 중요한 밑거름이 된다.<sup>20)</sup> 청소년기에는 성장에 필요한 영양소 요구량이 증가함에도 불구하고, 잘못된 식생활태도와 또래집단 중심의 편중된 식품선택으로 인하여 필요한 요구량에 적절히 대처하지 못하는 경우가 많다.

청소년기의 식습관에 영향을 주는 요인으로 가족의 특성, 부모의 식습관, 이상적 기준, 이상적 체형에 대한 인식, 기호, 심리발달 및 건강과 같은 내적요인이 포함되므로 이시기의 식사의 질은 식습관 형성요인과 깊은 관계가 있다고 할 수 있다.<sup>21)-23)</sup>

그러나 청소년기인 고등학생들의 대부분은 수험생으로 수면부족과 과도한 학업, 성적경쟁 등으로 인한 신체적, 심리적 스트레스의 발생으로 불규칙한 식사를 초래하기 쉽고, 빈약한 아침식사, 부적당한 간식 등으로 인하여 영양불량과 빈번한 패스트푸드 섭취, 운동부족으로 인한 비만 등을 초래하고 대중매체에 의한 그릇

된 외모에 대한 인식은 청소년들에게 잘못된 식생활 행동을 유도하고 있다.<sup>24)-26)</sup> 또한 이들이 자주 섭취하는 패스트푸드는 식염, 설탕, 지방이 많으면서 무기질과 비타민이 적은 식품이 되기 쉽고, 청소년이 자주 먹는 식품 중 탄산음료는 높은 설탕함유량과 인산으로 인해 뼈와 치아건강에 유해할 수 있다.<sup>27)</sup>

청소년기에 형성된 식습관은 연령이 증가됨에 따라 변화하기 어렵기 때문에 청소년기에 올바른 영양지식을 통한 다양한 식품과 접할 수 있는 기회의 제공은 성인이 되어서까지 균형 있는 식생활을 할 수 있는 바탕이 되기 때문에 이 시기의 식습관은 매우 중요하다고 할 수 있다.<sup>28)</sup>

## 2. 고등학교 기숙사 급식 현황

기숙사 급식은 학교 캠퍼스 내에 거주하고 생활하는 사람들을 대상으로 하여 1일 3식을 기준으로 1주일에 7일간 급식을 제공하는 급식형태를 말한다.<sup>29)</sup> 우리나라 기숙사 급식의 시초는 1984년 성균관의 유생들에게 식사를 제공한 것으로 시작하여 1908년 이화학당의 기숙사인 “양관”에서 전교생이 기숙사생활을 하면서 사감선생님의 지도아래 학생자치로 음식을 준비하였고, 이후 1960년에 이르러 많은 대학들이 기숙사를 신축하면서 기숙사에서 학생들의 단체생활은 물론 기숙사 학생들을 위한 급식이 실시되었다.<sup>30)</sup>

우리나라의 고등학교 기숙 형 학교는 전체 고등학교 중 10% 인 600여개교이며, 이중 기숙 형 공립고는 82개교가 선정되었으나 정부정책의 일환인 ‘고교 다양화 300프로젝트’의 핵심사업의 하나로 2011년에 개교한 68개교를 합하면 전국적으로 150여 곳으로 증가될 전망이다.<sup>31)</sup>

제주도 고등학교 기숙 형 학교는 2011년 12월말 기준으로 전체 고등학교의 56%정도인 13개교이며 이중 기숙 형 사립고는 3개교이며 공립고는 10개교가 운영되고 있다.

고등학교의 기숙사생은 가정의 부모님 통제에서 벗어나 독립적인 생활을 하게 되며 하루 3끼의 식사를 기숙사 급식을 통해 제공받게 되므로 기숙사 급식은 기숙사학생들의 식생활 전반을 책임지고 있다<sup>32)</sup>고 해도 과언이 아니다.

기숙사에서 생활을 하는 학생들은 기숙사 급식을 통해 모든 식사를 해결해야

하기 때문에 메뉴의 다양화와 질에 대한 기대도가 요구되고 또한 시각적인 만족에 대한 욕구가 높아지고 있으며 학생들의 건강에 대한 중요성 인식이 향상됨에 따라 급식에 대한 요구도가 증가하고 있으나 급식의 단조로운 메뉴에 대해 학생들은 식상하게 되었고 이것이 기숙사 급식에서 가장 큰 문제점으로 지적되고 있다.<sup>29)</sup>

기숙사 급식의 중요성은 더욱 강조되고 있어 기숙사급식의 양적 확대와 함께 질적 향상의 필요성이 요구되며, 과학적이고 조직적인 영양관리 방안을 확립하여 학교급식의 질적 향상을 도모하고 급식 만족도를 증가시키고, 효율적인 관리가 이루어지도록 해야 한다.<sup>33)</sup> 또한 기숙사 급식에 영향을 미치는 요인과 기숙사 급식에 대한 학생들의 만족도를 살펴보는 것이 학교급식발전에 중요한 의미가 있다고 할 수 있다.<sup>32)34)</sup>

### 3. 고등학교 기숙사 급식 만족도 및 메뉴 기호도

오늘날 청소년들은 다양한 식문화에 노출되는 기회가 잦아 식품이나 음식에 대한 기호가 다양하며 학교급식에서 수준 높은 음식과 서비스를 제공받기를 기대하고 있다.

급식만족도는 고객인 학생의 급식환경, 맛, 위생, 식재료의 안전성, 영양의 균형, 친절도 등을 통해 복합적으로 느끼는 급식에 대한 만족의 정도를 의미하며 소비자의 인식과 관련이 있는 것으로, 음식을 제공받았을 때의 어떤 요인에 대한 느낌이 전체적인 만족, 불만족을 결정하게 되는 것을 말한다. 만족은 가치를 제공하는 제품에 대해 고객이 지각한 정보와 제품들에 대한 기대도의 비교에 의해 결정되는 것이라 할 수 있다.<sup>36)</sup>

학교급식에 대한 전반적인 만족도에 가장 큰 영향을 미치는 속성은 시·도별로 공통적으로 ‘음식의 맛’, ‘배식원의 친절성’, ‘메뉴의 다양성’ 순이었다.<sup>32)</sup> 또한 학교급식의 만족도에 영향을 미치는 것으로 ‘맛’, ‘서비스’, ‘급식비’, ‘위생’, ‘반찬의 양’ 순이었다.<sup>37)</sup>

변광인, 정보화의 연구<sup>38)</sup>에서 경주지역 고등학교 급식메뉴에 대한 만족도 분석 결과, 주로 육류(갈비탕, 닭 양념튀김, 돼지갈비찜, 닭찜, 돈까스)나 단 음식(요구



르트, 수박 등)에 대한 만족이 높은 반면, 야채(시금치된장국, 연근조림, 버섯볶음, 오이생채, 단무지 등)와 다소 질기고 씹기 힘든 종류의 메뉴(미더덕 찜, 고구마줄기볶음, 파리고추멸치조림)에 대해서는 기호도와 마찬가지로 만족도가 낮았다고 하였다.

급식 운영형태에 따른 급식만족도 연구에서는 밥 종류의 다양성, 균형 잡힌 영양소를 제공하는 것에 대한 만족도, 국과 반찬의 다양성에 대한 만족도, 전반적인 음식만족도에서 직영급식이 위탁급식보다 만족도가 높게 나타나고 있었다.<sup>16)</sup>

급식만족도는 단순히 학생이 급식에 대하여 느끼는 감정의 차원에서 그치는 것이 아니라 그것이 학생의 급식에 대한 태도와 정서, 충분한 음식 섭취, 잔반량 감소, 올바른 식습관 형성 등에 영향을 미치게 되므로 급식 만족도를 제고하는 것은 학교급식의 효율성을 높이는 데에도 주요 변인으로 작용할 수 있다.

학교급식의 만족도를 높이기 위해 고려해야 할 중요한 요소 중 하나가 기호도이다.<sup>39)</sup> 식품에 대한 기호는 특정 음식을 다른 음식에 비해 더 좋아하는 것으로 배고픔과는 상관없이 섭취하고 싶은 욕구로<sup>40)</sup> 학교급식의 만족도를 높이기 위해 고려해야 할 요소 중 하나가 기호도이다.<sup>39)</sup> 기호도 조사는 식단 계획 시 중요한 자료로 이용되며 식단계획은 고객의 영양요구량에 적합하도록 계획하면서, 식습관과 식품 기호도를 고려함으로써 호응도와 만족감을 높일 수 있어<sup>41)</sup> 학교급식에 있어 기호도 조사는 성장기 학생들의 식습관 형성과 균형적인 발달과 건강을 위한 적절한 영양공급에 맞는 영양이 풍부한 식단을 짜기 위한 중요한 자료가 되며 또한 식습관을 형성하는데 있어 중요한 역할을 한다.<sup>42)-44)</sup>

이지현<sup>45)</sup>의 학교유형별 식품기호도 조사에서는 전문계와 인문계, 기숙사 모두 생선류에 대해서 기호도가 가장 낮았고, 수산물에 대한 조사 결과,<sup>46)</sup> 중·고등학교 평균 60%정도가 수산물을 싫어하며, 좋아하는 학생은 10%미만으로, 싫어하는 원인은 수산물 자체의 ‘맛’, ‘냄새’ 때문이라고 하였다. 꽃게, 새우, 참치, 오징어 등을 이용한 튀김류와 볶음류의 기호도가 높은 반면, 젓갈, 무침, 국, 전 등의 조리법은 기호도가 낮았다고 하였다.

김소희<sup>39)</sup>의 대구지역 고등학교의 급식메뉴에 대한 기호도 조사에서 밥류에서는 쌀밥이, 일품 요리류에서는 비빔밥과 볶음밥, 국 및 찌개류는 수제비만두국과 미역국, 무침류에서는 과일샐러드, 야채샐러드의 기호도가 높았다. 반찬류에서



는 육류를 재료로 한 음식에 대한 기호도가 야채를 재료로 한 음식보다 전체적으로 선호도가 높았고, 정우진<sup>47)</sup>의 연구에서도 국류 및 찌개류의 경우 육류를 이용한 요리의 기호도가 높았다.

아무리 영양가가 높은 음식일지라도 기호성에 대한 고려가 없고 맛이 없다면 고객들의 수용도를 낮춰 영양소를 충족시키지 못하게 되고 결국 잔반으로 남게 되어 경제적 낭비를 가져오게 된다. 따라서 영양적인 면을 고려하되 학생들의 습관과 기호도를 반영하여 잔반도 줄이면서 적절한 영양소를 공급할 수 있도록 식단을 작성해야 한다.<sup>39)</sup>

### Ⅲ. 연구내용 및 방법

#### 1. 조사대상 및 기간

본 연구에서는 기숙사 급식을 실시하는 제주지역 고등학교 6개교 학생 중 506명을 대상으로 2012년 7월 2일부터 7월 30일까지 각 학교의 영양(교)사의 협조를 얻어 설문조사를 실시하였다.

배부된 506부의 설문지 중 442부(회수율 87%)가 회수되었고, 회수된 설문지 중 부실 기재된 것을 제외한 총 426부(84.1%)를 분석 자료로 사용하였다.

본 연구 자료는 SPSS/Win Program(Ver.12.0)을 이용하여 처리하였고, 조사항목에 대한 전체적인 항목 파악을 위해 기술통계량 분석을 실시하였으며, 연구내용별 분석방법은 t-test,  $\chi^2$ -test, ANOVA 및 상관분석을 실시하였다.

## 2. 조사내용 및 방법

본 연구에 사용된 설문지는 이미남<sup>48)</sup>, 김효연<sup>49)</sup>, 신성민<sup>50)</sup>, 이미정<sup>51)</sup>, 조삼의<sup>52)</sup>의 연구를 바탕으로 본 연구목적에 적합하도록 문항을 수정, 보완하여 재구성하였고, 각 학교의 영양(교)사와 기숙사담당교사들에게 연구 취지를 설명하고 협조를 얻어 설문조사를 하였다. 조사대상 학생이 직접 기입법에 의해 설문지를 작성하도록 하였다.

조사내용의 구체적인 사항은 다음과 같다.

### 1) 일반사항

조사대상자의 일반적 특성을 파악하기 위하여 성별, 학년, 신장, 몸무게, 기숙사 거주기간, 월평균 용돈, 현재 거주지, 방학 중 외식횟수, 부모의 맞벌이여부, 어머니교육정도, 본인의 건강상태 등 11문항으로 구성하여 조사하였고, 조사된 조사대상자의 신장과 체중을 이용하여 체질량지수(Body Mass Index, BMI : 체중(kg)/신장(m)<sup>2</sup>)를 산출하였다. 보건복지부 2007년 소아 및 청소년 표준 성장도표<sup>35)</sup>에서는 소아청소년 비만(obesity)은 주로 학령기와 사춘기 연령 이후에 적용되는 개념이며, 각 연령에 해당되는 체질량지수 95백분위수 이상으로 정의하되, 성인의 비만 기준인 체질량 지수 25kg/m<sup>2</sup> 이상인 경우는 백분위수와 무관하게 비만으로 정의하고 있다. 이에 본 연구의 조사대상인 17세 남녀 고등학생의 BMI 95백분위수는 각각 27.81, 26.32로 나타나 본 연구에서는 백분위수와 상관없이 대한비만학회의 BMI 분류기준에 따라 체중 균을 저체중 군(BMI<18.5), 정상체중 군(18.5≤BMI<23), 과체중 군(23≤BMI<25), 비만 군(25≤BMI)으로 분류하였다.

### 2) 식습관

조사대상의 식습관에 대한 조사는 끼니별 식사횟수, 끼니별 식사를 하지 않는 이유, 본인의 잘못된 식습관, 하루간식섭취횟수, 항목별 간식 섭취횟수, 간식 섭취

취시기 등의 6문항으로 구성하였다.

### 3) 급식 만족도

조사대상의 기숙사 급식만족도는 급식 만족도, 끼니별 급식만족도, 끼니별 불만족 이유, 제공된 음식의 섭취량, 급식을 안 먹는 이유, 급식의 개선점 등으로 구성하였다. 급식만족도와 끼니별 만족도는 매우불만족(1점), 불만족(2점), 보통(3점), 만족(4점), 매우 만족(5점), 제공된 음식의 섭취량은 거의 안 먹는다(1점), 조금 먹는다(2점), 반 정도 먹는다(3점), 대부분 먹는다(4점), 모두 먹는다(5점)등 Likert 5점 척도로 측정하였다.

### 4) 급식메뉴기호도

조사대상이 기숙사 급식에서 제공받고 있는 메뉴에 대한 기호도는 밥류, 국·탕·찌개류, 찜·조림류, 튀김·구이류, 볶음류, 무침·김치류, 면류, 후식류의 8가지 음식유형을 기준으로 분류된 총77가지 메뉴에 대해 Likert 5점 척도(1점-매우 싫어함, 2점-싫어함, 3점-보통, 4점-좋아함, 5점-매우 좋아함)를 사용하여 조사하였다.

## 3. 통계 분석 방법

조사된 자료는 SPSS/Win Program(12.0)을 사용하여 통계 처리하였고 연구내용에 따라 기술통계량 분석을 실시하였으며 각 변인간의 유의성은  $\chi^2$ -test, t-test, ANOVA test(Duncan's multiple range test)등을 이용하여 검증 하였다. 또한 각 변인간의 상관관계는 Pearson의 상관계수(Correlation Coefficient)를 사용하여 분석 하였다.

## IV. 연구 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 특성

#### 1) 조사대상 학생의 일반적 특성

조사대상의 일반사항은 <표 1>에 제시하였다. 조사대상자는 총 426명으로 남학생 303명(71.1%), 여학생 123명(28.9%)으로 남학생이 많았고, 학년별로는 1학년 101명(23.7%), 2학년 196명(46.0%), 3학년 129명(30.3%)으로 2학년이 많았다. 기숙사 거주 기간에 있어서는 1학기 126명(29.6%), 2~3학기 193명(45.3%), 4~5학기 107명(25.1%)으로 나타났다. 월평균 용돈은 3만원미만 166명(39.0%), 3만원~5만원미만 162명(38.0%), 5만원~10만원미만 84명(19.7%), 10만원 이상 14명(3.3%)의 순으로 나타났다. 거주지는 동지역 291명(68.3%), 읍·면지역 135명(31.7%)으로 동지역 학생이 많았다. 방학 중에 가족의 외식횟수로 일주일1~2회 104명(24.4%), 일주일 3~4번 8명(1.9%), 한 달에 1~2번 219명(51.4%), 거의하지 않음 95명(22.3%)으로 한 달에 1~2번 외식하는 가족이 많은 것으로 나타났다. 부모의 맞벌이 여부에서는 맞벌이를 한다고 응답한 학생이 314명(73.7%)으로 대부분을 차지하였고, 하지 않는다 112명(26.3%)으로 나타났다. 어머니의 최종 학력은 고졸 200명(46.9%)으로 가장 높은 비율을 차지하였고, 대졸 185명(43.4%), 대학원 이상 24명(5.6%), 중졸 이하 17명(4.0%)의 순으로 나타났다. 본인의 건강상태에 대해서는 건강하다 171명(40.1%), 보통이다 115명(27.0%), 매우 건강하다 86명(20.2%), 건강하지 못하다 44명(10.3%), 매우 건강하지 못하다 10명(2.3%) 순으로 나타났다.

<표 1> 조사대상 학생의 일반적 특성

N=426

항목	빈도(명)	백분율(%)
성별	남	71.1
	여	28.9
학년	1학년	23.7
	2학년	46.0
	3학년	30.3
기숙사 거주기간	1학기	29.6
	2~3학기	45.3
	4~5학기	25.1
월평균 용돈	3만원 미만	39.0
	3만원~5만원 미만	38.0
	5만원~10만원 미만	19.7
	10만원 이상	3.3
거주 지역	동지역	68.3
	읍·면지역	31.7
방학 중 외식횟수	일주일에 3~4번	1.9
	일주일 1~2회	24.4
	한 달에 1~2번	51.4
	거의 하지 않는다	22.3
부모의 맞벌이 여부	그렇다	73.7
	아니다	26.3
어머니의 최종 학력	중졸이하	4.0
	고졸	46.9
	대졸	43.4
	대학원 이상	5.6
본인 건강상태	매우 건강하지 못하다	2.3
	건강하지 못하다	10.3
	보통이다	27.0
	건강하다	40.1
	매우건강하다	20.2

## 2) 조사대상자의 신체계측과 체질량지수

조사대상자의 신체계측과 체질량지수는 <표2>에 제시하였다. 남학생의 신장 평균은 173.0cm, 여학생의 신장 평균은 160.5cm, 체중의 경우 남학생은 68.7kg, 여학생은 52.0kg으로 조사되었다. 2010년 한국인 영양섭취기준<sup>66)</sup>에 제시된 15~18세 남자 신장 171.4cm, 체중 62.1kg, 여자 신장 160.0cm, 체중 53.4kg와 비교해보면 남학생 신장은 기준치보다 1.6cm 크고, 체중은 6.6kg 더 많았고 여학생 신장은 비슷했으며 체중은 기준치보다 1.4kg 적었다. 체질량지수(BMI)의 평균값은 남녀 학생 모두 정상범위에 속하고 있었다. 2008년 제주지역 고등학생을 대상으로 한 연구<sup>67)</sup>에서는 남학생의 BMI 21.9kg/m<sup>2</sup>, 여학생의 BMI 20.2kg/m<sup>2</sup>로 조사되었으나 본 연구에서는 남학생의 BMI가 높아 차이가 있었다.

<표 2> 조사대상자의 신체계측과 체질량지수

항목	Mean±SD		
	전체 (n=426)	남 (n=303)	여 (n=123)
신장(cm)	169.4±0.4	173.0±5.1	160.5±5.1
체중(kg)	63.9±1.3	68.7±31.1	52.0±6.4
BMI <sup>1)</sup>	22.2±0.5	22.9±11.9	20.2±2.3

1) BMI(Body Mass Index)=weight(kg)/Height(m)<sup>2</sup>

### 3) 체질량지수(BMI)에 의한 체중 군 분포

체질량 지수(BMI)에 의한 체중 군 분포는 <표3>에 제시하였다. 남학생의 정상 체중 비율은 58.7%, 과체중 19.5%, 비만 16.5%, 저체중 5.3%순이며 여학생의 정상 체중 비율은 70.7%, 저체중 19.5%, 과체중 7.3%, 비만 2.4% 순으로 조사되었다. 여학생은 남학생에 비해 저체중 비율이 높았고 남학생은 여학생에 비해 과체중과 비만의 비율이 높았다. 강경문<sup>53)</sup>의 연구에서도 과체중 및 비만비율에 있어서 남학생(27.6%)이 여학생(9.3%)보다 높았고, 여학생의 저체중 비율이 20.7%로 높게 나타났다. 또한 김수경<sup>54)</sup> 연구에서도 과체중 및 비만비율에 있어서 남학생(21.5%)이 여학생(7.6%)보다 높았고 여학생의 저체중 비율이 24.6%로 조사되어 본 연구와 비슷한 결과를 보여 남학생의 비만예방교육과 여학생의 경우 저체중에 대한 올바른 영양관리와 교육이 필요한 것으로 사료된다.

<표 3> 체질량지수(BMI)에 의한 체중 군 분포

항목	N(%)			$\chi^2$ -value
	전체 (n=426)	남 (n=303)	여 (n=123)	
저체중	40(9.4)	16(5.3)	24(19.5)	42.895**
정상체중	265(62.2)	178(58.7)	87(70.7)	
과체중	68(16.0)	59(19.5)	9(7.3)	
비만	53(12.4)	50(16.5)	3(2.4)	

1) 저체중(BMI<18.5), 정상체중(18.5≤BMI<23), 과체중(23≤BMI<25), 비만(25≤BMI)

\*\*p<.01

## 2. 식습관

### 1) 끼니별 식사 횟수

조사대상자의 끼니별 식사횟수는 <표 4>에 제시하였다. 아침식사의 경우 ‘매일 먹는다’ 라고 응답한 사람의 비율에 있어서 남학생(73.9%)이 여학생(69.9%)보다 높게 나타났고, 기숙사 거주기간에 있어서는 ‘매일 먹음’에 4~5학기(74.8%), 2~3학기(74.1%), 1학기(69.0%)의 순으로 응답자가 가장 많았으며, ‘전혀 먹지 않음’에 대해서는 남학생(2.0%)보다 여학생(2.4%)이 많았고, 기숙사 거주기간에 있어서는 2~3학기(2.6%), 1학기(2.4%), 4~5학기(0.9%)의 순으로 조사되었다.

강경문<sup>53)</sup>의 연구에서는 제주지역 전문계 고등학생의 아침 결식율은 30.2%, 일반계 고등학교 24.0%로 조사되었고, 국민건강·영양조사<sup>55)</sup>에서 12~18세 남자 26.4%, 여자 35.1%가 아침결식을 하는 것으로 조사되었다. 그러나 황미선<sup>56)</sup>의 연구에서 대구·경북지역의 고등학교 기숙사생의 아침 결식율은 남학생 9.0%, 여학생 9.6%로 조사되었는데 본 연구에서도 기숙사생의 아침 결식율이 낮은 것은 기숙사의 특성상 일정한 시간대에 식사가 제공되고 있기 때문으로 사료된다.

점심식사는 남학생 272명(89.8%), 여학생 96명(78.0%)이 ‘매일 먹음’으로 응답하였으며 여학생보다 남학생이 점심식사의 섭취빈도가 높은 것으로 보아 남학생이 규칙적으로 점심식사를 하는 것으로 조사되었고, 남녀 간에 유의한 차이가 있었다( $p < .01$ ). 기숙사 거주기간에 있어서는 4~5학기(91.6%), 1학기(86.5), 2~3학기(83.4)순으로 응답하여 유의한 차이를 보였다( $p < .05$ ). ‘전혀 먹지 않음’에 응답한 학생은 모두 0명(.05%)으로 점심 결식이 없는 것으로 조사되었다.

저녁식사의 경우, 남학생 276명(91.1%), 여학생 95명(77.2%)이 ‘매일 먹음’으로 조사되었으며, 여학생보다 남학생이 규칙적으로 저녁식사를 하는 것으로 조사되었고, 남녀 간에 유의적 차이가 있었다( $p < .01$ ). 기숙사 거주기간에 있어서는 4~5학기(92.5%), 2~3학기 86.0%), 1학기(84.1%)순으로 조사되어 기숙사 거주기간이 길수록 저녁식사 섭취율이 높은 것으로 조사되어 유의한 차이를 보였다( $p < .05$ ). ‘전혀 먹지 않음’에 응답한 학생은 남녀 모두 0명(0.0%)으로 저녁 결식이 없는 것으로 조사되었다.



<표 4> 끼니별 식사 횟수

항목	N(%)								
	전체 (n=426)	성별		$\chi^2$ -value	기숙사 거주기간			$\chi^2$ -value	
		남 (n=303)	여 (n=123)		1학기 (n=126)	2~3학기 (193)	4~5학기 (n=107)		
아침식사	전혀 먹지 않음	9(2.1)	6(2.0)	3(2.4)	3(2.4)	5(2.6)	1(.9)	1.559	2.435
	주2~3회 먹음	14(3.3)	11(3.6)	3(2.4)	4(3.2)	6(3.1)	4(3.7)		
	주4~5회 먹음	93(21.8)	62(20.5)	31(25.2)	32(25.4)	39(20.2)	22(20.6)		
	매일 먹음	310(72.8)	224(73.9)	86(69.9)	87(69.0)	143(74.1)	80(74.8)		
점심식사	전혀 먹지 않음	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	12.617**	5.137*
	주2~3회 먹음	7(1.6)	2(.7)	5(4.1)	2(1.6)	5(2.6)	0(0.0)		
	주4~5회 먹음	51(12.0)	29(9.6)	22(17.9)	15(11.9)	27(14.0)	9(8.4)		
	매일 먹음	368(86.4)	272(89.8)	96(78.0)	109(86.5)	161(83.4)	98(91.6)		
저녁식사	전혀 먹지 않음	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	15.154**	6.114*
	주2~3회 먹음	5(1.2)	2(.7)	3(2.4)	1(.8)	4(2.1)	0(0.0)		
	주4~5회 먹음	50(11.7)	25(8.3)	25(20.3)	19(15.1)	23(11.9)	8(7.5)		
	매일 먹음	371(87.1)	276(91.1)	95(77.2)	106(84.1)	166(86.0)	99(92.5)		

\* p<.05, \*\*p<.01

## 2) 식습관 문제점

조사대상의 식습관 문제는 <표 5>에 제시하였다. 편식(46.2%)> 과식 및 폭식(23.7%)> 식사보다 간식에 치중(12.9%)> 음식에 대한 편견(9.2%)> 기타(1.6)등의 순으로 조사되었다. 남학생은 잦은 결식(77.8%), 여학생은 식사보다 간식에 치중(40.0%)을 문제로 조사되었으나 남녀 간에 유의한 차이는 없었다. 기숙사 거주기간에 있어서는 편식은 4~5학기(48.6%), 1학기(46.0%), 2~3학기(45.1%)등의 순으로 조사되었고, 과식·폭식은 4~5학기(27.1%), 2~3학기(23.8%), 1학기(20.6%)순으로 조사되어 기숙사 거주기간이 길수록 과식과 폭식을 하는 것으로 조사되었다.

남학생과 여학생이 공통으로 선택한 ‘편식’은 이미남<sup>48)</sup>의 연구에서도 편식과 과식이 식습관의 개선점으로 조사된 점과, 이지현<sup>45)</sup>의 거창지역 고등학생의 식 행동에 관한 연구 조사 결과, 과반 수 이상이 편식을 하는 것으로 조사되어 본 연구결과와 일치하였다. 편식은 음식을 싫어하고 좋아하는 감정이 강하여 식사내용이 영양적으로 불균형이 되기 쉬워 발육과 성장 및 영양상태가 뒤떨어지는 원인이 될 수 있다.<sup>55)57)</sup> 청소년기에는 질 좋은 단백질의 섭취와 함께 비타민, 무기질의 섭취가 중요하고 한번 형성된 식습관은 교정하기 힘들기 때문에 편중된 기호와 식습관이 형성되지 않도록 어릴 때부터 가정과 학교에서 영양교육을 통하여 올바른 식습관을 가지고 영양적으로 균형 잡힌 식생활을 실천할 수 있도록 해야 할 것이다.<sup>58)</sup>

<표 5> 식습관 문제점

항목	전체 (n=426)	성별		X <sup>2</sup> -value	기숙사 거주기간			X <sup>2</sup> -value
		남 (n=303)	여 (n=123)		1학기 (n=126)	2~3학기 (n=193)	4~5학기 (n=107)	
편식	197(46.2)	142(46.9)	55(44.7)		58(46.0)	87(45.1)	52(48.6)	
과식, 폭식	101(23.7)	73(24.1)	28(22.8)		26(20.6)	46(23.8)	29(27.1)	
짚은 결식	27(6.3)	21(6.9)	6(4.9)		6(4.8)	13(6.7)	8(7.5)	
식사보다 간식에 치중	55(12.9)	33(10.9)	22(17.9)	5.354	21(16.7)	26(13.5)	8(7.5)	6.685
음식에 대한 편견	39(9.2)	30(9.9)	9(7.3)		12(9.5)	18(9.3)	9(8.4)	
기타	7(1.6)	4(1.3)	3(2.4)		3(2.4)	3(1.6)	1(0.9)	

### 3) 간식 섭취 횟수 및 섭취 시기

간식섭취 횟수 및 시기는 <표 6>에 제시하였다. 하루 중 간식섭취 횟수는 하루 1회(63.1%)> 하루 2회(19.7%)> 하루3회 이상(8.7%)> 전혀 먹지 않는다(8.5%)의 순으로 나타났으며, 성별의 경우 ‘하루 1회’가 남학생 64.0%, 여학생 61.0%로 나타났다고, 기숙사 거주기간에 있어서는 1학기 67.5%, 2~3학기 60.6%, 4~5학기 62.6%가 하루 1회 섭취하는 것으로 조사되었으나 유의한 차이는 없었다.

강경문<sup>53)</sup>, 이경화<sup>54)</sup>, 이미남<sup>48)</sup>, 이혜민<sup>6)</sup> 연구에서도 하루에 한번 간식을 섭취 하는 것으로 조사되어 본 연구결과와 일치하였다.

간식섭취 시기는 저녁식사 후(71.8%)> 점심과 저녁사이(20.9%)> 잠자기 직전(4.2%)> 아침과 점심사이(3.1%)순으로 조사되어 유의한 차이를 보였다( $p<0.01$ ). 성별로는 저녁식사 후에 남학생 75.6%, 여학생 62.6%로 조사되었고, 기숙사 거주기간에 있어서는 1학기 72.2%, 2~3학기 70.5%, 4~5학기 73.8%가 저녁식사 후에 섭취하는 것으로 조사되었으나 유의한 차이는 없었다.

제주지역 일반 고등학생을 대상으로 한 강경문의 연구<sup>53)</sup> 결과, 간식섭취시기로 점심과 저녁사이에 일반계 고등학교 34.3%, 전문계 고등학교 60.8%가 많이 섭취하는 것으로 조사되어 기숙사 고등학생의 간식섭취시기와 다른 결과를 보였다.

<표 6> 간식 섭취 횟수 및 섭취 시기

항목	전체 (n=426)	성별		X <sup>2</sup> -value	기숙사 거주기간			X <sup>2</sup> -value	
		남 (n=303)	여 (n=123)		1학기	2~3학기	4~5학기		
					(n=126)	(n=193)	(n=107)		
전혀 먹지 않는다	36(8.5)	27(8.9)	9(7.3)		6(4.8)	17(8.8)	13(12.1)		
하루 중 간식 섭취 횟수	하루1회	269(63.1)	194(64.0)	75(61.0)	1.759	85(67.5)	117(60.6)	67(62.6)	5.230
	하루2회	84(19.7)	55(18.2)	29(23.6)		25(19.8)	40(20.7)	19(17.8)	
	하루3회 이상	37(8.7)	27(8.9)	10(8.1)		10(7.9)	19(9.8)	8(7.5)	
간식 섭취 시기	아침과 점심사이	13(3.1)	5(1.7)	8(6.5)	11.733**	5(4.0)	7(3.6)	1(0.9)	4.386
	점심과 저녁사이	89(20.9)	56(18.5)	33(26.8)		27(21.4)	39(20.2)	23(21.5)	
	저녁식사 후	306(71.8)	229(75.6)	77(62.6)		91(72.2)	136(70.5)	79(73.8)	
	잠자기 직전	18(4.2)	13(4.32)	5(4.1)		3(2.4)	11(5.7)	4(3.7)	

\*\*p<.01

#### 4) 체중 군별 간식 섭취 횟수

체중 군 별 간식 간식섭취 횟수는 <표 7>에 제시하였다. 하루 중 간식섭취 횟수는 하루 1회(63.1%) 섭취하는 비율이 높은 것으로 조사되었고 체중 군에 있어서 유의한 차이를 보였다( $p < .05$ ).

<표 7> 체중 군별 간식 섭취 횟수

항목	N(%)					X <sup>2</sup> -value
	전체 (n=426)	체중 군 분포				
		저체중 군 (n=40)	정상체중 군 (n=265)	과체중 군 (n=68)	비만 군 (53)	
전혀 먹지 않는다	36(8.5)	4(10.0)	19(7.2)	11(16.2)	2(3.8)	18.963*
하루1회	269(63.1)	25(62.5)	164(61.9)	44(64.7)	36(67.9)	
하루2회	84(19.7)	6(15.0)	61(23.0)	11(16.2)	6(11.3)	
하루 3회 이상	37(8.7)	5(12.5)	21(7.9)	2(2.9)	9(17.0)	

\* $p < .05$

## 5) 간식 섭취빈도

조사대상자의 간식섭취 빈도는 <표 8>에 제시하였다. 간식섭취빈도를 조사한 결과, 청량음료( $p<.01$ ), 과자·빵류( $p<.01$ ), 햄버거·피자·치킨( $p<.05$ )에서 유의한 차이가 있었다. 과자·빵류는 하루1회 섭취(67.4%)가 가장 많았으며, 특히 여학생(65.9%)에 비해 남학생(68.0%)이 과자 및 빵을 간식으로 섭취하는 횟수가 많은 것으로 조사되었다( $p<.01$ ). 이는 학교근처에서 쉽게 먹을 수 있는 분식류를 선호하는 이해민<sup>6)</sup>의 연구결과와 달리 본 연구의 대상인 기숙사 생활을 하는 학생은 과자나 빵류 처럼 보관과 섭취가 용이한 식품을 선호하는 것으로 조사되었다.

우유 및 유제품도 하루 1회 섭취비율이 여학생(55.3%)에 비해 남학생(65.3%)이 많은 것으로 조사되었다( $p<.05$ ).

햄버거·피자·치킨의 섭취빈도는 ‘전혀 먹지 않음’이 293명(68.8%)으로 높게 조사되었고, 남학생(71.9%)보다 여학생(61.0%)이 전혀 먹지 않는 것으로 조사되어 성별에 따라 유의한 차이가 있었다( $p<.05$ ).

떡볶이·라면은 전혀 먹지 않음에 63.8%, 하루1회 34.5%, 하루2회 1.2%, 하루3회 이상 0.5% 순으로 조사되었고, 남학생과 여학생간의 유의한 차이는 없었다.

기숙사거주기간에 있어서 간식의 섭취빈도는 1학기 거주학생이 간식섭취 횟수가 많은 것으로 조사되었고 하루1회 섭취하는 횟수는 과자·빵류 71.4%, 우유·유제품 65.1%, 청량음료 56.3%, 과일류 54.8%, 아이스크림류 51.6%, 떡볶이·라면 36.5%, 햄버거·피자·치킨 32.5% 순으로 조사되었으나 유의한 차이는 없었다. 청소년들이 자주 섭취하는 식품들은 식염, 설탕, 지방이 많으면서 무기질과 비타민이 적은 식품이 되기 쉬우며, 특히 탄산음료는 높은 설탕함유량과 인산으로 인해 뼈와 치아건강에 유해 할 수 있다.<sup>27)</sup>

청소년기에는 질 좋은 단백질의 섭취와 함께 비타민, 무기질의 섭취가 중요하고, 한번 형성된 식습관은 교정하기 힘들기 때문에 어릴 때부터 가정과 학교에서 영양교육을 통하여 올바른 식습관을 가지고 영양적으로 균형 잡힌 식생활을 할 수 있도록 해야 하며<sup>59)</sup> 간식은 섭취시간에 따라 포만감으로 인해 급식에 대한 선호도에 영향을 줄 뿐 아니라 학생건강에 큰 영향을 주는 부분이므로 학생들이 좋아하는 간식의 종류와 섭취빈도를 조사하여 식단 작성에 반영하고, 올바른 간

식을 선택할 수 있도록 현명한 식품구매 능력을 키워주고, 바른 식습관의 형성을 위해 체계적인 영양교육이 병행되어야 할 것으로 사료된다.



<표 8> 간식 섭취 빈도

항목	전체 (n=426)	성별		X <sup>2</sup> -value	기숙사 거주기간			X <sup>2</sup> -value	
		남 (n=303)	여 (n=123)		1학기 (n=126)	2~3학기 (n=193)	4~5학기 (n=107)		
									N(%)
청량음료	전혀 먹지 않음	187(43.9)	116(38.3)	71(57.7)	53(42.1)	87(45.1)	47(43.9)	14.536**	4.071
	하루1회	229(53.8)	179(59.1)	50(40.7)	71(56.3)	99(51.3)	59(55.1)		
	하루2회	8(1.9)	7(2.3)	1(0.8)	2(1.6)	5(2.6)	1(0.9)		
	하루 3회 이상	2(0.5)	1(0.3)	1(0.8)	0(0)	2(1.0)	0(0)		
떡볶이, 라면	전혀 먹지 않음	272(63.8)	190(62.7)	82(66.71)	77(61.1)	123(63.7)	72(67.3)	1.234	1.788
	하루1회	147(34.50)	108(35.6)	39(31.7)	46(36.5)	67(34.7)	34(31.8)		
	하루2회	5(1.2)	4(1.3)	1(0.8)	2(1.6)	2(1.0)	1(0.9)		
	하루 3회 이상	2(0.5)	1(0.3)	1(0.8)	1(0.8)	1(0.5)	0(0)		
과자, 빵류	전혀 먹지 않음	99(23.2)	78(25.7)	21(17.1)	25(19.8)	44(22.8)	30(28.0)	13.792**	5.254
	하루1회	287(67.4)	206(68.0)	81(65.9)	90(71.4)	126(65.3)	71(66.4)		
	하루2회	32(7.5)	15(5.0)	17(13.8)	9(7.1)	18(9.3)	5(4.7)		
	하루 3회 이상	8(1.9)	4(1.3)	4(3.3)	2(1.6)	5(2.6)	1(0.9)		
우유, 유제품	전혀 먹지 않음	105(24.6)	65(21.5)	40(32.5)	25(19.8)	48(24.9)	32(29.9)	6.148	4.894
	하루1회	266(62.4)	198(65.3)	68(55.3)	82(65.1)	122(63.2)	62(57.9)		
	하루2회	41(9.6)	29(9.6)	12(9.8)	13(10.3)	19(9.8)	9(8.4)		
	하루 3회 이상	14(3.3)	11(3.6)	3(2.4)	6(4.8)	4(2.1)	4(3.7)		
햄버거, 피자, 치킨	전혀 먹지 않음	293(68.8)	218(71.9)	75(61.0)	83(65.9)	135(69.9)	75(70.1)	9.861*	2.343
	하루1회	126(29.6)	83(27.4)	43(35.0)	41(32.5)	55(28.5)	30(28.0)		
	하루2회	6(1.4)	2(0.7)	4(3.3)	2(1.6)	2(1.0)	2(1.9)		
	하루 3회 이상	1(0.2)	0(0)	1(0.8)	0(0)	1(0.5)	0(0)		
과일류	전혀 먹지 않음	159(37.3)	116(38.3)	43(35.0)	44(34.9)	73(37.8)	42(39.3)	5.124	2.131
	하루1회	226(53.1)	164(54.1)	62(50.4)	69(54.8)	104(53.9)	53(49.5)		
	하루2회	35(8.2)	20(6.6)	15(12.2)	12(9.5)	13(6.7)	10(9.3)		
	하루 3회 이상	6(1.4)	3(1.0)	3(2.4)	1(0.8)	3(1.6)	2(1.9)		
아이스크림	전혀 먹지 않음	211(49.5)	144(47.5)	67(54.5)	55(43.7)	97(50.3)	59(55.1)	4.928	5.099
	하루1회	193(45.3)	146(48.2)	47(38.2)	65(51.6)	85(44.0)	43(40.2)		
	하루2회	18(4.2)	10(3.3)	8(6.5)	4(3.2)	10(5.2)	4(3.7)		
	하루 3회 이상	4(0.9)	3(1.0)	1(0.8)	2(1.6)	1(0.5)	1(0.9)		

\* p<.05, \*\*p<.01

6) 체중 군 별 간식 섭취빈도

체중 군 별 간식 섭취빈도는 <표 9>에 제시하였다. 과자·빵류에 대해서만 유의한 차이(p<.05)를 보이고 있었고, 청량음료, 과자·빵류, 우유·유제품, 과일류는 하루 1회 섭취율이 가장 많았으며, 떡볶이·라면, 햄버거·피자·치킨, 아이스크림류는 전혀 먹지 않는 것으로 조사되었다.

<표 9> 체중 군 별 간식 섭취 빈도

항목	전체 (n=426)	체중 군 분포				χ <sup>2</sup> -value	
		저체중 군 (n=40)	정상체중 군 (n=265)	과체중 군 (n=68)	비만 군 (53)		
청량음료	전혀 먹지 않음	187(43.9)	20(50.0)	112(42.3)	37(54.4)	18(34.0)	15.714
	하루1회	229(53.8)	19(47.5)	147(55.5)	31(45.6)	32(60.4)	
	하루2회	8(1.9)	0(0.0)	6(2.3)	0(0.0)	2(3.8)	
	하루 3회 이상	2(0.5)	1(2.5)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.9)	
떡볶이, 라면	전혀 먹지 않음	272(63.8)	23(57.5)	166(62.6)	51(75.0)	32(60.4)	12.814
	하루1회	147(34.5)	16(40.0)	96(36.2)	16(23.5)	19(35.8)	
	하루2회	5(1.2)	0(0.0)	3(1.1)	1(1.5)	1(1.9)	
	하루 3회 이상	2(0.5)	1(2.5)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.9)	
과자, 빵류	전혀 먹지 않음	99(23.2)	4(10.0)	58(21.9)	27(39.7)	10(18.9)	20.123*
	하루1회	287(67.4)	29(72.5)	181(68.3)	39(57.4)	38(71.7)	
	하루2회	32(7.5)	5(12.5)	22(8.3)	1(1.5)	4(7.5)	
	하루 3회 이상	8(1.9)	2(5.0)	4(1.5)	1(1.5)	1(1.9)	
우유, 유제품	전혀 먹지 않음	105(24.6)	13(32.5)	63(23.8)	20(29.4)	9(17.0)	7.271
	하루1회	266(62.4)	24(60.0)	168(63.4)	38(55.9)	36(67.9)	
	하루2회	41(9.6)	2(5.0)	25(9.4)	9(13.2)	5(9.4)	
	하루 3회 이상	14(3.3)	1(2.5)	9(3.4)	1(1.5)	3(5.7)	
햄버거, 피자, 치킨	전혀 먹지 않음	293(68.8)	25(62.5)	180(67.9)	54(79.4)	34(64.2)	9.404
	하루1회	126(29.6)	13(32.5)	81(30.6)	14(20.6)	18(34.0)	
	하루2회	6(1.4)	2(5.0)	3(1.1)	0(0.0)	1(1.9)	
	하루 3회 이상	1(0.2)	0(0.0)	1(0.4)	0(0.0)	0(0.0)	
과일류	전혀 먹지 않음	159(37.3)	15(37.5)	92(34.7)	33(48.5)	19(35.8)	6.310
	하루1회	226(53.1)	21(52.5)	147(55.5)	28(41.2)	30(56.6)	
	하루2회	35(8.2)	4(10.0)	22(8.3)	6(8.8)	3(5.7)	
	하루 3회 이상	6(1.4)	0(0.0)	4(1.5)	1(1.5)	1(1.9)	
아이스크림	전혀 먹지 않음	211(49.5)	17(42.5)	129(48.7)	43(63.2)	22(41.5)	16.203
	하루1회	193(45.3)	23(57.5)	120(45.3)	24(35.3)	26(49.1)	
	하루2회	18(4.2)	0(0.0)	14(5.3)	1(1.5)	3(5.7)	
	하루 3회 이상	4(0.9)	0(0.0)	2(0.8)	0(0.0)	2(3.8)	

\*p<.05

### 3. 급식만족도

#### 1) 급식 만족도

급식만족도 조사 결과는 <표 10>에 제시하였다. 13가지 항목에 대한 만족도 조사 결과, 주식(밥)의 양(3.70점)은 다른 항목에 비해 높게 나타났다. 이는 서미화<sup>60)</sup>의 급식만족도 조사 항목 중 주식의 양에 대해 가장 높은 만족도를 나타낸 것으로 조사되어 본 연구결과와 일치하였다. 메뉴의 다양성(3.00점), 식단의 조화(3.03점), 부식(반찬)의 양(3.06점)의 만족도는 낮게 나타났다. 이는 기숙사생의 경우 하루 3끼를 학교에서 모두 먹게 되므로 급식메뉴에 대해 식상하기 때문으로 보이며 급식에 대한 불만사항 요인을 조사한 연구<sup>61)19)</sup>에서는 음식의 활용도, 다양한 메뉴, 음식의 맛이 불만 요인이라고 하였고, 이지현<sup>45)</sup>의 연구에서는 음식의 맛의 개선이 매우 절실하다고 하였다. 급식대상자가 선호하는 메뉴를 다양하게 제공하여 식단의 질 관리를 개선할 필요가 있다고 사료된다.

성별에 있어서는 음식의 맛( $p<.001$ ), 메뉴의 다양성( $p<.05$ )에서 여학생의 만족도가 남학생보다 높았고, 원활한 배식( $p<.01$ ), 부식(반찬)의 양( $p<.05$ ), 급식의 위생( $p<.05$ )은 여학생보다 남학생의 만족도가 높은 것으로 조사되었다.

신소영<sup>62)</sup>의 연구에서는 급식만족도는 맛과 영양을 중심으로 한 식품의 내적 만족도에 영향을 받는 것으로 조사되었고, 김숙희 등<sup>19)</sup>은 학생들이 학교급식에서 가장 바라고 기대하는 것은 급식의 맛과 영양에 있다고 하였으며, 강일영<sup>63)</sup>은 식단과 반찬의 다양성, 음식의 청결(위생)에 대한 요인이 학교급식에 대한 전체만족도에 영향을 주는 요인으로 조사되었다.

학교급식에서 식단의 다양화와 조리법의 개발로 만족도를 높일 수 있는 급식제공을 위한 노력이 이루어져야 할 것으로 사료된다.

<표 10> 급식 만족도

항목	전체 (n=426)	Mean±SD		t-value
		성별		
		남 (n=303)	여 (n=123)	
음식의 맛	3.14±1.03	2.93±1.07	3.36±0.99	-3.769***
음식의 온도	3.50±0.89	3.51±0.86	3.49±0.92	.251
주식(밥)의 양	3.70±0.89	3.74±0.86	3.67±0.93	.680
품질				
부식(반찬)의 양	3.06±1.14	3.19±1.16	2.93±1.13	2.105*
음식의 신선도	3.42±0.95	3.41±0.95	3.43±0.95	-.212
식단의 조화	3.03±1.08	2.91±1.07	3.15±1.10	-2.105
메뉴의 다양성	3.00±1.18	2.84±1.17	3.17±1.19	-2.626*
평균	3.26±1.02	3.22±1.02	3.34±1.03	-1.30
조리종사자의 친절도	3.33±1.17	3.41±1.20	3.25±1.14	1.242
식사질서지도	3.43±1.06	3.48±1.12	3.39±1.00	.755
서비스 및 위생				
급식정보제공	3.66±0.93	3.65±0.98	3.67±0.89	-.240
원활한 배식	3.34±1.05	3.53±1.04	3.15±1.07	3.417**
식당 분위기	3.53±0.95	3.61±0.98	3.45±0.92	1.617
급식의 위생	3.48±0.94	3.58±0.91	3.38±0.98	2.016*
평균	3.46±1.02	3.54±1.04	3.38±1.00	1.47

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

1) 만족도: 매우 불만족(1점), 매우 만족(5점)

## 2) 끼니별 급식만족도

끼니별 급식만족도 조사결과는 <표 11>에 제시하였다. 성별에 있어서 끼니별 급식만족도는 아침식사의 경우, 남학생 2.93점, 여학생 3.36점으로 유의한 차이 ( $p<.01$ )를 보였고, 점심식사는 남학생 3.51점, 여학생 3.49점, 저녁식사는 남학생 3.74점, 여학생 3.67점으로 세끼 중 저녁식사 만족도가 가장 높았다. 이미남<sup>48)</sup>의 강원지역 고등학교 기숙사생 대상 급식 만족도 조사에서 아침식사 3.12, 점심식사 3.31, 저녁식사 3.55로 조사되었고, 서미화<sup>60)</sup>의 고등학교 기숙사생 대상 급식만족도 조사에서 아침식사 2.94, 점심식사는 3.14로 아침식사 만족도가 낮게 나타났다. 신성민<sup>50)</sup>의 고등학교 기숙사 급식의 끼니별 만족도 조사에서도 아침식사 2.5, 점심식사 3.0으로 아침식사의 만족도가 낮게 조사되어 본 연구결과와 일치하였다. 기숙사 거주 남학생이 여학생보다 끼니별 급식만족도가 높은 것으로 조사되었으나 통계적으로 유의한 차이는 없었다. 기숙사거주기간에 있어서 끼니별 급식만족도는 저녁식사의 경우, 1학기 3.71점, 2~3학기 3.77점, 4~5학기 3.64점으로 만족도가 높은 것으로 조사되었으나 유의한 차이는 없었다.

<표 11> 끼니별 급식 만족도

항목	전체 (n=426)	Mean±SD						
		성별		t-value	기숙사 거주기간			F-value
		남 (n=303)	여 (n=123)		1학기 (n=126)	2~3학기 (n=193)	4~5학기 (n=107)	
아침식사	3.14±1.03	2.93±1.07	3.36±0.99	-3.769**	3.08±0.90	3.06±1.14	3.02±1.10	0.98
점심식사	3.50±0.89	3.51±0.86	3.49±0.92	.251	3.51±0.77	3.57±0.92	3.38±0.91	1.540
저녁식사	3.70±0.89	3.74±0.86	3.67±0.93	.680	3.71±0.78	3.77±0.89	3.64±0.98	0.656
평균	3.45±0.94	3.39±0.93	3.51±0.95	-0.95	3.43±0.82	3.47±0.98	3.35±0.10	1.06

\*\* $p<.01$

1) 만족도: 매우 불만족(1점), 매우 만족(5점)

### 3) 제공된 음식의 섭취량

제공된 음식의 섭취량을 분석한 결과는 <표 12>에 제시하였다. 아침식사 섭취량은 남학생 3.70, 여학생 3.55점으로 남학생의 섭취율이 높았으나 유의한 차이는 없었다. 점심식사는 남학생 4.12, 여학생 3.72점으로 남학생의 섭취량이 유의적으로 높았으며( $p<.001$ ), 저녁식사 섭취량도 남학생(4.17점)이 여학생(3.76)에 비해 유의적으로 높게 조사되었다( $p<.001$ ). 기숙사 거주기간에 있어서 급식섭취량은 저녁식사의 경우 1학기 4.15, 4~5학기 4.07, 2~3학기 3.98등의 순으로 높게 나타났다으나 유의한 차이는 없었다.

<표 12> 제공된 음식의 섭취량

항목	Mean±SD							
	전체 (n=426)	성별		t-value	기숙사 거주기간			F-value
		남 (n=303)	여 (n=123)		1학기 (n=126)	2~3학기 (n=193)	4~5학기 (n=107)	
아침식사	3.14±1.03	3.70±1.00	3.55±0.93	1.425	3.72±1.02	3.63±0.97	3.64±0.97	0.370
점심식사	3.50±0.89	4.12±0.67	3.72±0.71	5.405***	4.10±0.70	3.92±0.72	4.04±0.67	2.674
저녁식사	3.70±0.89	4.17±0.63	3.76±0.79	5.756***	4.15±0.68	3.98±0.71	4.07±0.71	2.147
평균	3.45±0.94	4.00±0.77	3.68±0.81	4.20	3.99±0.80	3.84±0.80	3.92±0.78	1.73

\*\*\* $p<.001$

1) 만족도: 거의 안 먹는다(1점), 모두 먹는다(5점)

#### 4) 학교급식 개선점

학교급식 개선점을 분석한 결과는 <표 13>에 제시하였다. 성별에 있어서 급식 개선점으로, 남학생은 맛의 향상(49.2%), 메뉴의 다양성(28.7%), 배식량 증가(14.9%), 급식환경(4.6%)등의 순으로 나타났으며, 여학생은 메뉴의 다양성(36.6%), 맛의 향상(29.3), 배식량 증가(23.6%), 급식위생(8.1%)을 개선점으로 조사되었고, 남녀 간에 유의한 차이(p<.001)가 있는 것으로 조사되었다. 기숙사 거주기간에 있어서는 맛의 향상(각 38.9%, 46.1%, 43.9%), 메뉴의 다양성(각 35.7%, 30.6%, 26.2%), 배식량 증가(각 14.3%, 17.6%, 20.6%)로 조사되어 기숙사 거주기간에 있어서 유의한 차이가 있는 것으로 조사되었다(p<.05).

조삼의<sup>52)</sup>의 연구에서도 급식 개선점은 맛의 향상(33.7%)으로 조사되었고, 학교급식에서 개선 희망사항을 조사한 이지현<sup>45)</sup>의 연구에서도 조사대상자의 42.7%가 음식의 질(맛)을 희망했으며, 24.7%는 메뉴의 다양화를 원해 본 연구결과와 일치하였다.

<표 13> 학교급식 개선점 N(%)

항목	전체 (n=426)	성별		$\chi^2$ -value	기숙사 거주기간			$\chi^2$ -value
		남 (n=303)	여 (n=123)		1학기 (n=126)	2~3학기 (n=193)	4~5학기 (n=107)	
맛의 향상	185(43.4)	149(49.2)	36(29.3)		49(38.9)	89(46.1)	47(43.9)	
메뉴의 다양성	132(31.0)	87(28.7)	45(36.6)		45(35.7)	59(30.6)	28(26.2)	
급식위생	14(3.3)	4(1.3)	10(8.1)		3(2.4)	7(3.6)	4(3.7)	
배식량 증가	74(17.4)	45(14.9)	29(23.6)	28.193***	18(14.3)	34(17.6)	22(20.6)	20.711*
급식환경	16(3.8)	14(4.6)	2(1.6)		11(8.7)	2(1.0)	3(2.8)	
기타	5(1.2)	4(1.3)	1(0.8)		0(0)	2(1.0)	3(2.8)	

\*p<.05, \*\*\*p<.001

#### 4. 메뉴 기호도

##### 1) 조리법에 따른 기호도

###### (1) 밥류 기호도

밥류에 대한 기호도 조사 결과는 <표 14>에 제시하였다. 밥류에 대한 학생들의 기호도는 검정쌀밥(3.80), 현미밥(3.78), 차조밥(3.65), 보리밥(3.60), 잡곡밥(3.59), 수수밥(3.59)등의 순으로 조사되었다. 일품 밥류는 볶음밥(4.05), 오므라이스(3.99), 비빔밥(3.84), 카레라이스(3.78)순으로 기호도가 높게 나타났고, 남학생과 여학생 모두 볶음밥(3.99), 오므라이스(3.97)의 기호도가 높은 것으로 조사되었다.

일품 밥류를 제외하면 검정쌀밥의 기호도가 가장 높았고, 수수밥의 기호도가 가장 낮았으며, 검정쌀밥의 기호도가 높게 나타난 결과는 황미선<sup>57)</sup>의 연구 결과와 일치하였다.

고등학생을 대상으로 한 김소희 외<sup>39)</sup> 연구 결과, 볶음밥(4.38)> 비빔밥(4.20)> 쌀밥(4.19)> 덮밥(4.17)> 자장밥(4.04)> 카레라이스(4.02)등의 순으로 조사되어 본 연구결과와 유사한 차이를 나타냈다.



<표 14> 밥류에 대한 기호도

항목	Mean±SD			
	전체 (n=426)	성별		t-value
		남 (n=303)	여 (n=123)	
밥류				
보리밥	3.60±0.91	3.65±0.91	3.56±0.92	0.940
잡곡밥	3.59±0.96	3.65±0.95	3.54±0.97	1.076
현미밥	3.78±0.81	3.82±0.79	3.75±0.83	0.817
검정쌀밥	3.80±0.86	3.80±0.87	3.80±0.85	0.021
차조밥	3.65±0.89	3.66±0.90	3.65±0.89	0.135
수수밥	3.59±0.93	3.60±0.95	3.59±0.91	0.185
평균	3.66±0.89	3.69±0.89	3.64±0.89	0.52
일품 음식류				
오므라이스	3.99±0.88	3.97±0.94	4.02±0.83	-0.436
카레라이스	3.78±1.05	3.82±1.05	3.74±1.06	0.697
비빔밥	3.84±1.05	3.80±1.13	3.89±0.98	-0.850
볶음밥	4.05±0.89	3.99±0.93	4.11±0.86	-1.211
평균	3.92±0.97	3.90±1.01	3.94±0.93	-0.45

1) 만족도: 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점)

## (2) 국 류에 대한 기호도

국 류에 대한 기호도 조사 결과는 <표 15>에 제시하였다. 조사대상자는 전체적으로 갈비탕(4.10), 김치찌개(3.99), 된장찌개(3.92), 순두부찌개(3.79)에 대한 기호도가 높게 나타났다. 갈비탕의 기호도는 남녀 학생 모두 가장 선호하는 것으로 조사되어 이경화<sup>54)</sup>, 이미정<sup>51)</sup>, 이혜민<sup>6)</sup>의 연구에서도 갈비탕에 대한 기호도가 높아 본 연구결과와 일치 하였다. 북어국(2.61), 동태찌개(2.72)는 기호도가 낮은 것으로 조사되어 이경화<sup>54)</sup>, 서미화<sup>60)</sup>, 황미선<sup>57)</sup>의 연구결과와 일치하였다. 미역국( $p<.05$ ), 어묵국( $p<0.05$ ), 된장국( $p<.05$ )은 여학생의 기호도가 유의적으로 높았다. 이는 미역국과 된장국이 남학생에 비해 여학생의 기호도가 높은 연구결과를 보인 김소희 등<sup>39)</sup>, 신성민<sup>50)</sup>의 연구결과와 일치하였다.

본 연구에서 기호도가 높은 국류는 육류가 주재료로 사용되는 음식인 반면, 기호도가 낮은 음식은 생선류가 들어간 음식으로 보아 고등학생들은 전반적으로 채소류보다는 육류를 이용한 국을 더 선호하는 것으로 나타났다.

<표 15> 국류에 대한 기호도

항목	Mean±SD				
	전체 (n=426)	성별		t-value	
		남 (n=303)	여 (n=123)		
찌개류	된장찌개	3.92±0.84	3.85±0.93	4.00±0.76	-1.531
	김치찌개	3.99±0.87	4.00±0.91	3.98±0.83	0.170
	등태찌개	2.72±1.14	2.67±1.12	2.78±1.17	-0.934
	순두부찌개	3.79±1.02	3.82±1.02	3.76±1.03	0.495
	육개장	3.78±1.07	3.79±1.02	3.78±1.12	0.073
	갈비탕	4.10±0.85	4.14±0.87	4.07±0.84	0.795
	평균	3.72±0.97	3.71±0.98	3.73±0.96	-0.16
국류	어묵국	3.56±0.98	3.43±1.03	3.68±0.94	-2.381*
	만둣국	3.70±1.02	3.65±1.02	3.75±1.03	-0.922
	미역국	3.76±0.94	3.66±1.04	3.87±0.85	-1.977*
	복어국	2.61±1.17	2.61±1.17	2.62±1.18	-0.058
	콩나물국	3.37±1.05	3.29±1.11	3.46±1.00	-1.421
	된장국	3.58±1.04	3.47±1.12	3.70±0.96	-2.024*
	평균	3.43±1.03	3.35±1.08	3.51±0.99	-1.46

\*p<.05

1) 만족도: 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점)

(3) 찜·조림류에 대한 기호도

찜·조림류에 대한 기호도 조사 결과는 <표 16>에 제시하였다. 찜류 및 조림류에 대한 기호도에서 갈비찜(4.24)은 남학생과 여학생 모두 기호도가 높은 것으로 조사 되었다. 기호도가 낮은 생선조림(2.63), 콩조림(2.94), 어묵조림(3.36)은 남학생보다 여학생의 기호도가 유의적으로 높게 나타났다( $p<.05$ ).

본 연구에서 채소류나 어류보다 육류에 대해 높은 기호도를 나타내어 김소희<sup>39)</sup>, 이혜민<sup>6)</sup>, 이경화<sup>54)</sup>의 연구결과와 일치하였다.

<표 16> 찜·조림류에 대한 기호도

항목	전체 (n=426)	성별		t-value	
		남 (n=303)	여 (n=126)		
갈비찜	4.24±0.83	4.25±0.83	4.23±0.83	0.260	
찜류	달걀찜	3.66±1.09	3.60±1.11	3.73±1.07	-1.110
	생선조림	2.63±1.20	2.48±1.15	2.78±1.25	-2.363*
평균	3.51±1.04	3.44±1.03	3.58±1.05	-1.07	
두부조림	3.14±1.20	3.03±1.14	3.26±1.27	-1.793	
메추리알조림	3.47±1.08	3.38±1.06	3.56±1.11	-1.570	
감자조림	3.33±1.08	3.28±1.07	3.38±1.09	-0.877	
조림류	돼지고기장조림	3.72±0.99	3.78±0.99	3.66±0.99	1.102
	콩 조림	2.94±1.19	2.82±1.16	3.07±1.22	-1.989*
	미트볼소스조림	3.57±1.18	3.48±1.19	3.67±1.17	-1.516
	어묵조림	3.36±1.12	3.24±1.10	3.49±1.15	-2.086*
	평균	3.36±1.12	3.29±1.10	3.44±1.14	-1.30

\* $p<.05$

1) 만족도: 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점)

#### (4) 튀김·구이류에 대한 기호도

튀김·구이류에 대한 기호도 조사 결과는 <표 17>에 제시하였다. 튀김류에 대한 기호도는 닭튀김(4.23), 돈까스(4.17), 탕수육(4.10), 햄버거스테이크(3.81)순으로 볶음류 에서와 같이 육류를 주재료로 한 튀김류 및 구이류의 기호도가 높은 것으로 조사되었다. 이는 튀김류 중에서 육류를 이용한 튀김요리의 기호도가 채소류를 이용한 요리보다 기호도가 높다고 조사된 정우진<sup>47)</sup>, 서미화<sup>60)</sup>, 이미남<sup>48)</sup>의 연구결과와 일치하였다. 튀김류는 학생의 지방과다 섭취로 인한 비만 및 편식을 유도할 수 있으며, 도교육청에서 실시하는 학교급식 운영평가에서 ‘주2회 이하 튀김류 제공’의 가이드라인을 제시하고 평가한다는 점을 고려할 때 학생들이 튀김류를 선호하는 현상에 대한 주의를 가질 필요가 있다. 남학생은 돈까스, 닭튀김, 햄버거스테이크 등의 기호도가 여학생보다 높았고, 여학생은 생선구이, 탕수육, 야채튀김, 오징어튀김, 두부구이, 김구이, 달걀말이의 기호도가 남학생보다 높았으며 김구이는 남녀의 기호도에 유의한 차이를 보였다( $p<.05$ ).

<표 17> 튀김·구이류에 대한 기호도

항목	Mean±SD			
	전체 (n=426)	성별		t-value
		남 (n=303)	여 (n=123)	
튀김류				
돈까스	4.17±0.90	4.22±0.88	4.13±0.93	0.914
오징어튀김	3.63±1.18	3.60±1.16	3.67±1.21	-0.498
탕수육	4.10±0.91	4.09±0.91	4.11±0.91	-0.203
야채튀김	3.48±1.11	3.39±1.12	3.57±1.10	-1.469
닭튀김	4.23±0.84	4.25±0.85	4.22±0.84	0.344
오징어튀김	3.63±1.18	3.60±1.16	3.67±1.21	-0.498
평균	3.87±1.02	3.86±1.01	3.90±1.03	-0.24
구이류				
생선구이	2.81±1.23	2.72±1.12	2.91±1.34	-1.348
두부구이	3.36±1.18	3.29±1.15	3.44±1.22	-1.155
김구이	3.74±0.99	3.62±1.06	3.86±0.93	-2.230*
달걀말이	3.74±1.03	3.69±0.99	3.79±1.07	-0.938
햄버거스테이크	3.81±1.14	3.82±1.12	3.80±1.16	0.139
평균	3.49±1.12	3.43±1.09	3.56±1.15	-1.11

\*p<.05

1) 만족도: 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점)

(5) 볶음류에 대한 기호도 조사

볶음류에 대한 기호도 조사 결과는 <표 18>에 제시하였다. 학생들의 볶음류에 대한 기호도 조사 결과, 닭볶음(4.19), 돼지고기볶음(4.04), 소시지볶음(3.79), 멸치볶음(3.58), 잡채(3.51), 오징어볶음(3.36), 감자볶음(3.33), 느타리버섯볶음(2.84)등의 순으로 조사되었으며 육류를 사용한 음식의 기호도가 높은 것으로 나타났다. 이는 고등학생들이 돼지고기, 쇠고기, 닭고기 등의 육류를 이용한 볶음류를 선호하는 것으로 조사된 황미선<sup>57)</sup>, 변광인, 정보화<sup>38)</sup>, 김은신<sup>37)</sup>의 연구 결과와 일치하였다. 감자볶음의 기호도는 남학생(3.18) 보다 여학생(3.49)의 기호도가 유의적으로 높은 것으로 나타났다(p<.01).

<표 18> 볶음류에 대한 기호도

항목	Mean±SD				t-value
	전체 (n=426)	성별			
		남 (n=303)	여 (n=123)		
돼지고기볶음	4.04±0.85	4.08±0.90	4.00±0.81	0.845	
닭볶음	4.19±0.84	4.19±0.87	4.20±0.81	-0.165	
오징어볶음	3.36±1.23	3.33±1.23	3.39±1.23	-0.482	
어묵볶음	3.47±1.09	3.41±1.13	3.54±1.05	-1.168	
멸치볶음	3.58±1.00	3.50±1.07	3.67±0.94	-1.623	
잡채	3.51±1.07	3.43±1.09	3.59±1.06	-1.417	
소시지볶음	3.79±1.03	3.83±0.94	3.75±1.12	0.721	
느타리버섯볶음	2.84±1.26	2.74±1.19	2.95±1.33	-1.608	
감자볶음	3.33±1.44	3.18±1.06	3.49±1.08	-2.646**	
평균	3.57±1.09	3.52±1.05	3.62±1.05	-0.84	

\*\*p<.01

1) 만족도: 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점)

## (6) 무침·김치류에 대한 기호도 조사

무침·김치류에 대한 기호도 조사 결과는 <표 19>에 제시하였다. 무침류에 대한 조사 결과, 도토리묵무침(3.36), 오징어초무침(3.18), 무생채(3.09), 오이생채(3.07) 순으로 기호도가 높았고, 시금치무침( $p<.05$ ), 애호박무침( $p<.01$ ), 오이생채( $p<.01$ ), 무생채( $p<.05$ ), 건과래 무침( $p<.05$ ), 툇무침( $p<.05$ )등에 대한 기호도는 남학생보다 여학생의 기호도가 높은 것으로 나타났다. 이는 고등학생을 대상으로 한 김소희 외<sup>39)</sup>, 이혜민<sup>6)</sup>, 이경화<sup>54)</sup>의 연구에서도 무침류에 대한 기호도는 여학생이 남학생보다 높은 것으로 조사되었고, 리커트 5점 척도 평가에서 2.59~3.36의 분포를 보여 채소류가 주인 무침류는 다른 음식에 비해 기호도가 낮은 것으로 조사되어 학교 급식에서 채소류 중심의 무침류에 대한 기호도를 높일 수 있는 다양한 메뉴개발과 조리방법 연구가 필요하다고 사료된다.

김치류 중 가장 기호도가 높은 음식은 배추김치(3.76), 열무김치(3.58), 깍두기(3.48), 알타리 김치(3.34)등의 순으로 조사되었다. 선행연구(이미남<sup>48)</sup>, 이경은<sup>64)</sup>, 이혜민<sup>6)</sup>, 서미화<sup>60)</sup>, 이경화<sup>54)</sup>, 황미선<sup>57)</sup>, 김소희 외<sup>39)</sup>에서도 김치류 중 배추김치에 대한 기호도가 가장 높게 나타나 본 연구의 기호도 분석 결과와 일치하였다. 배추김치는 여학생(3.72)보다 남학생(3.81)이 기호도가 높은 것으로 조사되었으나 김치류에 대한 남학생과 여학생의 유의한 차이는 없었다.



<표 19> 무침·김치류에 대한 기호도

		Mean±SD				
항목	전체 (n=426)	성별		t-value		
		남 (n=303)	여 (n=123)			
	시금치무침	2.94±1.21	2.81±1.19	3.07±1.24	-2.008*	
	오징어초무침	3.18±1.20	3.06±1.25	3.31±1.16	-1.880	
	애호박무침	2.89±1.21	2.72±1.17	3.06±1.26	-2.648**	
	마늘종 무침	2.69±1.26	2.59±1.18	2.80±1.23	-1.694	
	오이 생채	3.07±1.18	2.90±1.19	3.25±1.17	-2.784**	
무침류	도토리묵무침	3.36±1.14	3.25±1.12	3.47±1.16	-1.789	
	무생채	3.09±1.53	2.94±1.19	3.24±1.08	-2.342*	
	취나물무침	2.67±1.18	2.58±1.13	2.76±1.23	-1.408	
	청경채 곁절이	2.71±1.15	2.67±1.15	2.76±1.16	-0.720	
	건파래 무침	2.59±1.14	2.47±1.09	2.72±1.19	-2.021*	
	툇 무침	2.65±1.22	2.50±1.18	2.80±1.26	-2.398*	
	평균	2.89±1.22	2.77±1.17	3.02±1.20	-1.97	
	김치류	배추김치	3.76±0.95	3.81±0.94	3.72±0.97	0.946
		열무김치	3.58±1.01	3.57±1.07	3.60±0.96	-0.246
		알타리 김치	3.34±1.04	3.29±1.07	3.40±1.01	-0.987
깍두기		3.48±1.05	3.49±1.08	3.48±1.02	0.048	
평균		3.54±1.01	3.54±1.04	3.55±0.99	0.06	

\*p<.05, \*\*p<.01

1) 만족도: 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점)

(7) 면류에 대한 기호도 조사

면류에 대한 기호도 조사 결과는 <표 20>에 제시하였다. 고등학교 기숙사생들은 면류 중 스파게티(4.21)에 대한 기호도가 가장 높았으며, 다음으로 칼국수(4.15), 자장면(4.12) 순으로 나타나 전반적으로 면류에 대한 기호도가 높았고 성별에 있어서 유의한 차이는 없었다. 고등학생을 대상으로 한 이경화<sup>54)</sup>의 연구와 중학생을 대상으로 한 김금란 외<sup>65)</sup>의 연구에서도 스파게티(4.4)의 기호도가 가장 높아 본 연구결과와 일치하였다.

<표 20> 면류에 대한 기호도

항목	전체 (n=426)	Mean±SD		
		성별		t-value
		남 (n=303)	여 (n=123)	
멸치국수	3.90±1.05	3.95±1.02	3.85±1.09	0.940
자장면	4.12±0.89	4.11±0.97	4.14±0.82	-0.328
스파게티	4.21±0.90	4.19±0.98	4.23±0.83	-0.325
칼국수	4.15±0.88	4.17±0.92	4.14±0.84	0.312
쫄면	3.90±1.06	3.88±1.12	3.93±1.00	-0.420
평균	4.06±0.96	4.06±1.01	4.06±0.92	0.04

1) 만족도: 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점)

(8) 후식류에 대한 기호도 조사

후식류에 대한 기호도 조사 결과는 <표 21>에 제시하였다. 후식류에 대한 기호도는 리커트 5점 척도로 평가할 때 4.01 이상으로 전반적으로 매우 높은 것으로 분석되었고 다른 음식에 비해 기호도가 가장 높게 나타났다. 후식류 중 주스류(4.52)가 가장 기호도가 높았으며 요구르트(4.50), 생과일(4.42), 빵류(4.33), 우유(4.08), 떡류(4.01)순으로 기호도가 높았다. 특히 빵류( $p<.05$ )와 떡류( $p<.01$ )의 기호도에서 남학생보다 여학생의 기호도가 유의적으로 높은 것으로 조사되었다. 후식류 중 떡류의 기호도가 가장 낮아 이미남<sup>48)</sup>의 연구에서도 떡류(4.05)의 기호도가 가장 낮은 것으로 조사되어 본 연구 결과와 일치하였다.

<표 21> 후식류에 대한 기호도

항목	전체 (n=426)	Mean±SD		t-value
		성별		
		남 (n=303)	여 (n=123)	
빵류	4.33±0.81	4.24±0.89	4.43±0.73	-2.093*
떡류	4.01±1.00	3.83±1.11	4.20±0.89	-3.286**
생과일	4.42±0.80	4.35±0.90	4.50±0.70	-1.656
요구르트	4.50±0.69	4.51±0.70	4.50±0.68	0.165
우유	4.08±1.05	4.17±0.97	3.99±1.14	1.668
주스류	4.52±0.68	4.57±0.64	4.47±0.73	1.332
평균	4.31±0.84	4.28±0.87	4.35±0.81	-0.65

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

1) 만족도: 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점)

## 2) 식품군에 따른 메뉴기호도

식품군에 따른 메뉴기호도 조사 결과는 <표 22>에 제시하였다. 식품군에 따른 메뉴 기호도에서 육류를 이용한 메뉴의 기호도가 높은 것으로 조사되어 김소희 외<sup>39)</sup>, 이혜민<sup>6)</sup>, 이경화<sup>54)</sup>의 연구결과와 일치하였다. 어류에서는 오징어튀김(3.64), 멸치볶음(3.59)에 대한 기호도가 높은 것으로 조사되었고, 어묵국( $p<.05$ ), 어묵조림( $p<.05$ )의 기호도에서 남학생보다 여학생의 기호도가 유의적으로 높은 것으로 조사되었다. 육류에서는 닭튀김(4.24), 갈비찜(4.24), 닭볶음(4.19)에 대한 기호도가 높은 것으로 조사되었고, 성별에 있어서 유의한 차이는 없었다. 야채류에서는 된장국(3.59), 야채튀김(3.48)에 대한 기호도가 높은 것으로 조사되었고, 된장국( $p<.05$ ), 감자볶음( $p<.05$ ), 시금치무침( $p<.05$ ), 애호박무침( $p<.05$ ), 오이생채( $p<.05$ ), 무생채( $p<.05$ )에 대한 기호도는 남학생보다 여학생의 기호도가 유의적으로 높은 것으로 나타났다.

식품군에 따른 메뉴 기호도에서 튀김을 이용한 조리식품에 대한 기호도가 높은 것으로 조사되어 강원지역 고등학교 기숙사생을 대상으로 한 이미남<sup>48)</sup>의 연구에서도 튀김류의 선호도가 가장 높게 나타난 결과와 일치한 점으로 보아 학생들의 튀김류에 대한 기호도가 높은 것으로 나타났다.

튀김류는 학생의 지방과다 섭취로 인한 비만 및 편식을 유도할 수 있어 학생들이 튀김류를 선호하는 현상에 대해 주의를 가질 필요가 있다고 사료된다.

<표 22> 식품군에 따른 메뉴 기호도

항목	전체 (n=426)	Mean±SD		t-value	
		성별			
		남 (n=303)	여 (n=123)		
어류	동태찌개	2.73±1.15	2.67±1.12	2.78±1.17	-0.934
	어묵국	3.56±1.02	3.43±1.10	3.68±0.94	-2.381*
	복어국	2.62±1.18	2.61±1.17	2.62±1.18	-0.058
	생선조림	2.63±1.20	2.48±1.15	2.78±1.25	-2.363
	어묵조림	3.37±1.13	3.24±1.11	3.49±1.15	-2.086*
	생선구이	2.82±1.33	2.72±1.31	2.91±1.34	-1.348
	오징어볶음	3.36±1.23	3.33±1.23	3.39±1.23	-0.482
	멸치볶음	3.59±1.01	3.50±1.07	3.67±0.94	-1.623
	오징어초무침	3.19±1.21	3.06±1.25	3.31±1.16	-1.880
	오징어튀김	3.64±1.19	3.60±1.16	3.67±1.21	-0.498
평균	3.15±1.17	3.60±1.17	3.23±1.16	-1.365	
육류	육개장	3.79±1.07	3.79±1.02	3.78±1.12	0.073
	갈비탕	4.11±0.86	4.14±0.87	4.07±0.84	0.795
	갈비찜	4.24±0.83	4.25±0.83	4.23±0.83	0.260
	돈육조림	3.72±0.99	3.78±0.99	3.66±0.99	1.102
	미트볼	3.58±1.18	3.48±1.19	3.67±1.17	-1.516
	돈까스	4.18±0.91	4.22±0.88	4.13±0.93	0.914
	탕수육	4.10±0.91	4.09±0.91	4.11±0.91	-0.203
	닭튀김	4.24±0.85	4.25±0.85	4.22±0.84	0.344
	스테이크	3.81±1.14	3.82±1.12	3.80±1.16	0.139
	돈육볶음	4.04±0.87	4.08±0.93	4.00±0.81	0.845
닭볶음	4.19±0.84	4.19±0.87	4.20±0.81	-0.165	
평균	4.00±0.95	4.00±0.95	3.99±0.95	0.235	
야채류	된장국	3.59±1.04	3.47±1.12	3.70±0.96	-2.024*
	콩나물국	3.38±1.06	3.29±1.11	3.46±1.00	-1.421
	야채튀김	3.48±1.11	3.39±1.12	3.57±1.10	-1.469
	느타리볶음	2.85±1.26	2.74±1.19	2.95±1.33	-1.608
	감자볶음	3.34±1.07	3.18±1.06	3.49±1.08	-2.646*
	시금치무침	2.94±1.22	2.81±1.19	3.07±1.24	-2.008*
	애호박무침	2.89±1.22	2.72±1.17	3.06±1.26	-2.648*
	마늘쫀 무침	2.70±1.21	2.59±1.18	2.80±1.23	-1.694
	오이생채	3.08±1.18	2.90±1.19	3.25±1.17	-2.784*
	도토리묵무침	3.36±1.14	3.25±1.12	3.47±1.16	-1.789
	무생채	3.09±1.14	2.94±1.19	3.24±1.08	-2.342*
	취나물무침	2.67±1.18	2.58±1.13	2.76±1.23	-1.408
	청경채겉절이	2.72±1.16	2.67±1.15	2.76±1.16	-0.720
평균	3.83±1.15	2.96±1.15	3.20±1.15	-1.89	

## 5. 각 요인별 상관관계

각 요인별 변수들 간의 상관관계를 분석한 결과를 <표 23>에 제시하였다. 기호도는 급식섭취량과 정(+)<sup>1</sup>의 상관관계( $r=0.220$ )를 보였고, 급식섭취량은 급식품질 과정(+)<sup>2</sup>의 상관관계( $r=0.162$ )를 보였다. 기호도는 급식품질과 뚜렷한 정(+)<sup>3</sup>의 상관관계( $r=0.348$ ), 급식품질은 급식서비스 및 위생은 높은 정(+)<sup>4</sup>의 상관관계( $r=0.758$ )를 보이는 것으로 나타났으며, 급식섭취량과 기호도는 서비스와 정(+)<sup>5</sup>의 상관관계( $r=0.112$ ,  $r=0.344$ )를 보이는 것으로 나타났다. 급식서비스 및 위생은 끼니별 만족도와 다소 높은 정(+)<sup>6</sup>의 상관관계( $r=0.604$ )을 보였고, 급식 품질은 끼니별 만족도와 높은 정(+)<sup>7</sup>의 상관관계( $r=0.717$ )를 보이는 것으로 나타났다. 기호도는 끼니별 만족도와 다소 높은 정(+)<sup>8</sup>의 상관관계( $r=0.418$ )를 보였고, 급식섭취량은 끼니별 만족도와 정(+)<sup>9</sup>의 상관관계( $r=0.173$ )을 보이는 것으로 조사되었다. 끼니별 급식만족도는 전반적인 급식만족도와 높은 정(+)<sup>10</sup>의 상관관계( $r=0.707$ )를 보였고, 급식서비스 및 위생, 급식품질은 전반적인 급식만족도와 매우 높은 정(+)<sup>11</sup>의 상관관계( $r=0.931$ ,  $r=0.944$ )를 보이는 것으로 나타나 유의한 영향을 미치고 있음을 알 수 있다. 급식섭취량과 기호도는 전반적인 급식만족도와 정(+)<sup>12</sup>의 상관관계( $r=0.147$ ,  $r=0.369$ )를 보이는 것으로 조사되었다.

<표 23> 각 요인별 상관관계

항목	기호도	급식 섭취량	급식품질	급식서비스 및 위생	끼니별 급식 만족도	전반적 급식 만족도
기호도	1					
급식섭취량	0.220**	1				
급식품질	0.348**	0.162**	1			
급식서비스 및 위생	0.344**	0.112*	0.758**	1		
끼니별 급식 만족도	0.418**	0.173**	0.717**	0.604**	1	
전반적 급식 만족도	0.369**	0.147**	0.944**	0.931**	0.707**	1

\*p<.05, \*\*p<.01,

## V. 결론 및 제언

본 연구는 제주지역 고등학교 기숙사생들을 대상으로 기숙사급식 만족도와 급식에서 제공되는 메뉴에 대한 기호도를 조사 분석함으로써 기숙사 학생들의 다양한 요구와 필요에 부합하고 기숙사학교급식의 질적 개선을 유도하여 학생들의 건강증진과 급식만족도를 높일 수 있는 방안을 모색하기 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 조사대상의 71.1%가 남학생이었고, 2학년이 46.0%, 거주기간이 2~3학기인 학생이 45.3%로 나타났으며 월 평균 용돈은 3만원 미만이 39.0%였고 동지역에 거주하는 학생이 68.3%로 나타났다. 방학 중 외식횟수는 한 달에 1~2회가 51.4%, 부모가 맞벌이를 하는 학생은 73.7%, 어머니의 학력은 고졸이 46.9%, 본인의 건강상태에 대해 건강하다고 생각하는 학생은 40.1%로 가장 높게 나타났다.

둘째, 조사대상 남학생의 평균 신장은 173.0cm, 여학생의 평균 신장은 160.5cm였고, 남학생의 평균 체중은 68.7kg, 여학생의 평균 체중은 52.0kg으로 나타났으며 조사대상의 BMI 평균값은 남학생 22.9, 여학생 20.2로 조사되었다.

셋째, 아침식사를 매일 먹는 학생이 72.8%, 점심식사를 매일 먹는 학생은 86.4%, 저녁식사를 매일 먹는 학생은 87.1%였으며, 점심식사와 저녁식사는 여학생보다 남학생이 매일 먹는 비율이 높게 나타났고( $p<.01$ ), 기숙사 거주기간에 대해서도 유의한 차이를 보였다( $p<.05$ ).

넷째, 본인의 식습관 문제점으로는 편식 (46.2%), 과식·폭식(23.7%), 식사보다 간식에 치중(12.9%), 음식에 대한 편견(9.2%), 잦은 결식(6.3%)등의 순으로 조사



되었고, 여학생보다 남학생이 유의적으로 높게 조사되었다( $p < .05$ ).

다섯째, 간식 섭취 횟수에 있어서는 하루 1회 섭취비율이 가장 높아 남자 64.0%, 여자 61.0%를 차지하였고, 간식 섭취시간은 저녁식사 후(71.8%)에 섭취하는 비율이 높았으며 성별에 있어서 유의한 차이를 나타내었다( $p < .01$ ). 청량음료(53.8%), 과자·빵류(67.4%), 우유·유제품(62.4%), 과일류(53.1%)는 하루 1회 먹는 비율이 높은 것으로 조사되었고, 과자·빵류는 여학생보다 남학생이 많이 먹는 것으로 조사되었고( $p < .01$ ), 햄버거·피자·치킨은 여학생보다 남학생이 전혀 먹지 않는 것으로 나타났다( $p < .05$ ).

여섯째, 급식 만족도에 있어서는 5점 만점에 대해 아침식사 3.14점, 점심식사 3.50점, 저녁식사 3.70점으로 세 끼 모두 보통을 상회하는 수준이었으며 아침식사는 남학생보다 여학생의 만족도가 유의적으로 높게 나타났다( $p < .001$ ). 급식에서 제공된 음식의 섭취량은 아침식사 3.14점, 점심식사 3.50점, 저녁식사 3.70점으로 나타났고 점심식사와 저녁식사는 여학생보다 남학생의 섭취량이 유의적으로 많게 나타났다( $p < .001$ ).

일곱째, 기숙사급식 메뉴에 대한 기호도를 조리법에 따라 분석한 결과, 밥류에서는 볶음밥(4.05), 오므라이스(3.99), 국류에서는 갈비탕(4.10), 김치찌개(3.99), 찜·조림류 중에서는 갈비찜(4.24), 돼지고기장조림(3.72), 달걀찜(3.66), 튀김·구이류에서는 닭튀김(4.23), 돈가스(4.17), 탕수육(4.10), 햄버거스테이크(3.81), 볶음류에서도 닭볶음(4.19), 돼지고기볶음(4.04)에 대한 기호도가 높게 나타나 육류에 대한 기호도가 높음을 보여주었다. 무침·김치류에서는 배추김치(3.76)의 기호도가 가장 높았고, 도토리묵무침(3.36), 오징어초무침(3.18), 무생채(3.09)를 제외하고는 보통 수준의 기호를 갖는 것으로 조사되어 고등학생들이 채소를 싫어하는 것으로 조사되었다. 면류에서는 스파게티(4.21), 칼국수(4.15), 후식류는 쥬스류(4.52), 요구르트(4.50), 생과일(4.42), 빵류(4.33), 우유(4.08), 떡류(4.01)의 순으로 기호도가 높았다.

여덟째, 조사된 급식 메뉴기호도, 급식섭취량, 급식품질, 급식서비스 및 위생, 끼니별 급식만족도, 전반적인 급식만족도간에 정(+)의 상관관계를 보여 급식 메뉴기호도, 급식섭취량, 급식품질, 급식서비스 및 위생, 끼니별 급식만족도는 전반적인 기숙사급식 만족도에 유의한 영향을 미치고 있음을 알 수 있었다.

이상의 연구 결과를 바탕으로 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

첫째, 기숙사학생들의 후식류에 대한 기호도에 있어서 주스류, 요구르트, 생과일 등에 대한 선호도가 높게 나타난 결과를 토대로 영양적인 간식섭취가 이루어질 수 있도록 기숙사에서는 영양가 있는 간식을 제공할 수 있는 방안(건강 매점 등)을 모색해야 하며 학생들에게는 현명한 식품구매 능력을 키워주고, 바른 식습관의 형성을 위해 체계적인 영양교육이 병행되어야 할 것으로 사료된다.

둘째, 급식만족도 조사결과 만족도가 낮게 나타난 항목이 단조로운 메뉴, 식단의 부조화, 배식 양 등을 개선하여 학교에서 많은 시간을 보내는 기숙사생들이 만족하는 급식이 이루어질 수 있도록 질적 향상을 위한 노력이 필요할 것으로 사료된다.

셋째, 학생들의 기호도가 낮은 채소류와 생선류 등의 섭취율을 높이고, 육류 위주로 편중되어 있는 학생들의 기호도의 문제점을 개선할 수 있도록 다양한 조리법을 개발하여 성장기에 필요한 영양소를 충분히 제공 할 수 있는 메뉴의 개발이 필요하다고 사료된다.

## 참고문헌

- 1) Diva S. Social and cultural perspectives in nutrition. Preventice Hall Inc. 1982
- 2) 이원묘. 중·고등학교의 학교급식이 나아가야 할 방향, 1996년도 학교급식을 위한 세미나 자료 45. 1996
- 3) 이선미. 수도권일부 지역 고등학생의 아침식사 실태와 결식관련 요인분석, 경희대학교 대학원 석사학위논문. 2008
- 4) 정복미, 최일수. 전남 여수지역 청소년들의 비만도와 식생활 습관에 관한 연구, 대한지역사회영양학회지 8(2) 129-137. 2003
- 5) 질병관리본부. 우리나라 주요 건강 이슈: 국민건강영양조사·청소년건강행태 온라인 조사 중심으로. 2007
- 6) 이혜민. 학교급식을 통한 남, 여고생의 식습관 및 메뉴선호도 비교, 경희대학교 산업정보대학 석사학위논문. 2002
- 7) 박은진. 직영고등학교 급식소의 서비스 품질 측정을 위한 SERVQUAL, SERVPERE 모형 비교와 서비스 품질이 서비스가치 및 고객만족에 미치는 영향 분석, 연세대학교 생활환경대학원 석사학위논문. 2005
- 8) 장명숙, 김지정, 김나영. 올바른 식생활, 서울도서출판 효일. p21, p183. 2006
- 9) 교육과학기술부. 2007년도 국민건강영양조사, <http://www.mest.go.kr>. 2008
- 10) 박준교. 우리나라 학교급식의 변천과 활성화 방안에 관한 연구, 이화여자대학교 교육대학원 석사학위논문. 1986
- 11) 박희용. 학교급식 효과와 제도개선에 관한 연구, 한국학교 보건학회지. 1(2) 86-117. 1988

- 12) 이나영, 곽동경, 이경은. 남녀 중·고등학생의 학교급식 세트메뉴에 대한 선호도, 대한영양사협회지. 13(1):1~14. 2007
- 13) 김혜경, 김지희. 울산지역 기숙사 거주 대학생의 식생활 습관과 영양지식. 한국식품영양과학회지 34(9):1388~1397. 2005
- 14) 김기남, 이경신. 남녀 대학생의 영양지식, 식태도 및 식행동. 지역사회영양학회지 1(1):89~99. 1996
- 15) 최재규, 신미경, 서은숙. 익산지역 대학생의 체형인식과 거주형태에 따른 식습관 비교, 한국생활과학회지 13(1):97~110. 2004
- 16) 김성환, 김나영, 이경화. 급식운영 형태에 따른 금산 지역 중·고등학생의 학교 급식 만족도, 동아시아식생활학회지 17(4):597~606. 2007
- 17) 김숙희. 아침식사의 규칙성이 영양소 섭취와 학업성취도, 체력에 미치는 영향, 대한영양사회 학술지 5(2) 215~224. 1999
- 18) 한경수, 홍숙현. 위탁운영 중학교 급식에 있어 중학생들의 메뉴 기호도 조사, 한국식생활문화학회지 17(1):1~15. 2002
- 19) 김숙희, 이경애, 유춘희, 송요숙, 김우경, 윤희려, 김주현, 이정숙, 김미강. 급식유형에 따른 중·고등학생의 학교급식 만족도, 한국영양학회지 36(2): 211~222. 2003
- 20) 승정자. 일부 남녀 중학생의 건강 관련 임상증상에 따른 식습관과 체형관심도에 관한 연구, 한국식품영양과학회지 34(2):202~208. 2005
- 21) 장건형. 식품의 기호성과 관능검사, 개문사 15~20. 1975
- 22) 김기남, 모수미. 자녀의 식습관 육성에 미치는 부모의 영향에 관한 연구, 한국영양학회지 9(1):25~42. 1976
- 23) 이원희, 김미향, 한재숙. 대구시내 중학생들의 기호에 관한 조사연구, 한국영양학회지 17(4):290~304. 1988

- 24) 이승교, 이건순. 농촌거주 고교생의 우울성향에 따른 영양섭취 상태, 대한지역사회 영양학회지. 1999
- 25) 심경희, 김성애. 도시 청소년들의 패스트푸드의 이용실태 및 의식구조, 한국영양학회지 26(6):804~811. 1993
- 26) 권우정, 정경자, 김순기. 경기도 일부 도시 및 농촌지역 여고생의 영양섭취, 식행동, 체형인식 및 철분영양상태 비교연구, 한국영양학회지 35(1):90~101. 2002
- 27) 이연숙, 임현숙, 안홍석, 장남수. 개정판 생애주기영양학, 교문사 pp228~290. 2007
- 28) 김은경, 강명희, 김은희, 홍완수. 초등학교 급식소의 급식실태조사, 대한영양사협회 학술지 3(1):74~89. 1997
- 29) McCool AC, smith FA Tucker DL, Dimensions noncommercial food service management, Van nostrand Peinhold. 1994
- 30) 김혜영. 최신단체급식, 효일문화사. 1998
- 31) 한국교육개발원. 정책통계: 기숙형 고등학교 지정현황. 2011
- 32) 양일선, 박문경. 대상에 따른 시도별 학교급식 만족도에 영향을 미치는 급식 품질 속성의 규명, 대한영양사협회학술지 14(3):302~318. 2008
- 33) 임경숙. 학교급식에서의 식단전략, 1998학년도 대한지역영양학회 춘계 학술대회 초록집 pp52~61. 1998
- 34) 광동경, 장미라. 식단개선을 위한 급식평가, 국민영양 154 (12):2~11. 1993
- 35) 보건복지부. 2007년 소아 및 청소년 표준 성장도표. 2007
- 36) Kotler P, Bowen J, Makeus JC. Marketing for hospitality and tourism(4th ed). Prentice Hall. NJ. pp37~42. 2006

- 37) 김은신. 중학생의 학교급식에 대한 만족도 및 메뉴 선호도 조사 연구(전라북도 군산지역을 중심으로), 원광대학교 교육대학원 석사학위논문. 2003
- 38) 변광인, 정보화. 학교급식메뉴에 대한 고등학생들의 기호도와 만족도에 관한 연구(경주지역을 중심으로), 한국식생활문화학회지 21(5):481~490. 2006
- 39) 김소희, 차명화, 김유경. 대구지역 학교급식 식단에 대한 고등학생의 기호도와 섭취율, 한국식품영양과학회지 35(7):945~954. 2006
- 40) Fetzer JN, Solt PT and Mckinney S. Typology of food preferences indentified by nutrition food sort, J Am Diet Assoc. 85(8). 961~965. 1985
- 41) 김상희. 초등학생의 학교급식 만족도와 기호도에 관한 연구(도시형과 농촌형 급식학교의 비교), 영남대학교 교육대학원 석사학위논문. 2005
- 42) 구난숙, 박종임. 대전지역 급식학교 초등학생들의 음식기호도, 대한지역사회영양학회지 3(3) 440~453. 1998
- 43) 현기순. 식생활 관리학, 교문사. 161. 1993
- 44) 홍숙현. 중학교 위탁급식의 메뉴선호도 연구, 경기대학교 서비스경영대학원 석사학위논문. 2000
- 45) 이지현. 거창지역 고등학생의 학교 유형별 급식만족도, 영양지식 및 식행동에 관한 연구, 고신대학교 교육대학원 석사학위논문. 2008
- 46) 남혜원, 이민준, 이영미. 중·고등학생의 수산물 이용 음식에 대한 이용실태와 선호도 및 학교급식에서의 요구도 조사, 한국조리과학회지. 18(1):1~7. 2002
- 47) 정우진. 중·고등학생의 학교급식 만족도와 기호도 조사(대구지역을 중심으로), 영남대학교 교육대학원 석사학위논문. 2008
- 48) 이미남. 강원지역 고등학교 기숙사생의 식습관, 급식만족도 및 급식메뉴 기호도 조사, 상지대학교 교육대학원 석사학위논문. 2011

- 49) 김효연. 청주지역 고등학생의 기숙사 거주여부에 따른 아침식사와 간식섭취 실태, 충북대학교 교육대학원 석사학위논문. 2010
- 50) 신성민. 고등학교 기숙사생의 급식만족도 및 메뉴기호도 조사(경기지역을 중심으로), 대구대학교 교육대학원 석사학위논문. 2009
- 51) 이미정. 고등학교 기숙사생들의 급식만족도 및 끼니별 메뉴 선호도 조사(경남창녕지역 중심으로), 경남대학교 교육대학원 석사학위논문. 2011
- 52) 조삼의. 충남일부지역 고등학생의 식습관 및 급식 만족도 조사, 공주대학교 교육대학원 석사학위논문. 2010
- 53) 강경문. 제주지역 고등학생의 학교유형별 아침식사 섭취실태에 관한 연구, 제주대학교 교육대학원 석사학위논문. 2008
- 54) 이경화. 고등학생의 학교급식에 대한 만족도, 메뉴선호도 및 식생활 습관 조사연구, 원광대학교 교육대학원 석사학위논문. 2008
- 55) 김수경. 일부 남녀 고등학생들의 식습관과 식품군별 가공식품 섭취 실태 연구, 전북대학교 교육대학원 석사학위논문. 2005
- 56) 보건복지부. 2007년 국민건강·영양조사 결과 보고서. 2008
- 57) 황미선. 고등학교 기숙사생들의 학교급식에 대한 기호도 및 만족도 조사, 영남대학교 교육대학원 석사학위논문. 2010
- 58) 이지영, 이심열. 영양교육 실시교와 미실시교 초등학생들의 영양지식, 식행동 및 영양소 섭취상태 비교 연구, 동아시아식생활학회지 14(6):561~570. 2004
- 59) 윤순진. 여고생의 체중조절 관심도와 영양소 섭취상태에 관한 연구, 계명대학교 교육대학원 석사학위논문. 2006
- 60) 서미화. 고등학교 기숙사생들의 급식메뉴에 대한 만족도 및 기호도조사(경북의성지역 직영급식을 중심으로), 영남대학교 환경보건대학원 석사학위논문. 2008

- 61) 이진실. 서울지역 고등학생의 급식만족도 분석, 한국조리과학회지. 15(6). 1999
- 62) 신소영. 중학생의 학교급식 만족도, 충북대학교 교육대학원 석사학위논문. 1999
- 63) 강일영. 학교급식 만족도에 대한 실증 연구, 세종대학교 경영대학원 석사학위 논문. 1999
- 64) 이경은, 홍완수, 김미현. 채식중심 학교급식 메뉴에 대한 중·고등학생들의 선호도, 대한영양사협회지. 11(3):320~330. 2005
- 65) 김금란, 김미정. 학교급식에서의 중학생들의 식품 기호도 조사, 한국조리과학회지, 13(4), 138~150. 2007
- 66) 사) 한국영양학회, 2010 한국인 영양섭취기준 1차 개정판. 2010
- 67) 좌혜진, 고등학생의 체형만족도에 따른 영양지식, 식습관 및 체중조절 실태에 관한 연구, 제주대학교 교육대학원 석사학위논문. 2008



부록

--	--	--	--

제주지역 고등학교 기숙사생의  
급식 만족도 및 기호도 조사

안녕하십니까?

바쁘신 가운데 설문조사에 응해 주셔서 감사합니다.

본 설문조사는 제주 지역의 고등학교 기숙사생을 대상으로 기숙사 급식 만족도 및 급식메뉴 기호도를 조사하여 기숙사 급식의 질적 향상 방안을 모색하기 위한 기초 자료를 마련하고자 실시하고 있습니다.

여러분의 의견은 **무기명으로 처리되어 비밀이 보장**되며, 기숙사급식 개선방향을 모색하기 위한 연구 자료로만 활용될 것을 약속드립니다.

다소 시간이 걸리더라도 한 문항도 빠짐없이 솔직하게 답해 주시길 부탁드립니다.

2012년 6월

제주대학교 교육대학원 영양교육전공

지도교수 : 채 인 숙

석사과정 : 김 경 자

연락처:[kj4245@hanmail.net](mailto:kj4245@hanmail.net)

♣ 아래의 문항을 읽고 해당되는 곳에 √표시하거나 알맞은 내용을 기입해 주세요.

성별	<input type="checkbox"/> ①남	<input type="checkbox"/> ②여	학년	<input type="checkbox"/> ①1학년	<input type="checkbox"/> ②2학년	<input type="checkbox"/> ③3학년
신장	cm		몸무게	kg		

**I. 일반사항**

1. 기숙사에서 생활한 기간은 얼마나 됩니까?

- ① 1학기   ② 2~3학기   ③ 4~5학기   ④ 6학기

2. 월 평균 용돈은 얼마나 됩니까?

- ① 3만원 미만   ② 3만원~5만원 미만   ③ 5만원~10만원 미만   ④ 10만원 이상

3. 현재의 거주지는?

- ① 동지역   ② 읍면지역

4. 방학기간 중에 가족의 외식 횟수는 어느 정도 됩니까?

- ① 일주일에 3~4번   ② 일주일에 1~2회   ③ 한 달에 1~2번   ④ 거의 하지 않는다.

5. 부모님이 맞벌이를 하십니까?

- ① 그렇다   ② 아니다

6. 어머니의 교육정도는?

- ① 중졸 이하   ② 고졸   ③ 대졸   ④ 대학원 이상

7. 본인이 생각하기에 자기 건강상태는?

- ① 매우 건강하지 못하다   ② 건강하지 못하다   ③ 보통이다   ④ 건강하다  
⑤ 매우 건강하다

**II. 식습관**

8. 식사하는 횟수를 각 끼니별로 해당사항에 √표 해주세요.

항목	전혀 먹지 않음	주2~3회 먹음	주4~5회 먹음	매일 먹음
아침식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④
점심식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④
저녁식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④

8-1. 8번 문항과 관련해서 식사를 전혀 먹지 않는 이유는 무엇입니까?

항목	맛이 없어서	체중감소를 위해서	시간이 없어서	좋아하는 반찬이 없어서	기타
아침식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤(     )
점심식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤(     )
저녁식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤(     )

**9. 본인의 잘못된 식습관은 무엇이라 생각합니까?**

- ① 편식    ② 과식, 폭식    ③ 잦은 결식    ④ 식사보다 간식에 치중  
⑤ 음식에 대한 편견    ⑥ 기타(            )

**10. 하루 동안 간식을 얼마나 섭취하는 편입니까?**

- ① 전혀 먹지 않는다    ② 하루 1회    ③ 하루 2회    ④ 하루 3회 이상

**11. 다음 식품을 간식으로 얼마나 섭취합니까?**

항목	전혀 먹지 않는다	하루 1회	하루 2회	하루3회 이상
청량음료	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④
떡볶이, 라면	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④
과자, 빵류	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④
우유, 유제품	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④
햄버거, 피자, 치킨	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④
과일류	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④
아이스크림	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④

**12. 간식은 주로 언제 먹습니까?**

- ① 아침과 점심사이    ② 점심과 저녁사이    ③ 저녁식사 후    ④ 잠자기 직전

**Ⅲ. 급식의 만족도**

**13. 학교 기숙사 급식에 대해 전반적으로 어떻게 생각하고 있는지 해당하는 곳에 √표 해주세요.**

항목	매우불만족	불만족	보통	만족	매우만족
음식의 맛	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
음식의 온도	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
주식(밥)의 양	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
부식(반찬)의 양	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
음식의 신선도	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
식단의 조화	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
메뉴의 다양성	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
급식의 위생	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
식사질서지도	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
급식정보제공	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
조리종사자의 친절도	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
원활한 배식	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
식당 분위기	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤

14. 각 끼니별 급식만족도 조사항목입니다. 해당하는 곳에 √표 해주세요.

항목	매우불만족	불만족	보통	만족	매우만족
아침식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
점심식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
저녁식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤

14-1. 14문항과 관련해서 불만족인 이유는?

항목	메뉴가 마음에 들지 않아서	조리종사원들이 불친절해서	기다리기 싫어서	맛이 없어서	기타
아침식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤( )
점심식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤( )
저녁식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤( )

15. 학교에서 제공되는 급식의 전반적인 섭취량은?

항목	거의 안 먹는다	조금 먹는다	반 정도 먹는다	대부분 먹는다	모두 먹는다
아침식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
점심식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
저녁식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤

15-1. 15문항과 관련해서 거의 안 먹는 이유는?

항목	시간이 없어서	싫어하는 음식이어서	비위생적이어서	맛이 없어서	체중조절을 위해서	기타
아침식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤	<input type="checkbox"/> ⑥( )
점심식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤	<input type="checkbox"/> ⑥( )
저녁식사	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤	<input type="checkbox"/> ⑥( )

16. 학교급식의 개선점은 무엇이라 생각합니까?(하나만 골라주세요)

- ① 맛의 향상  
 ② 메뉴의 다양성  
 ③ 급식위생  
 ④ 배식량 증가  
 ⑤ 급식환경  
⑥ 기타( )

#### IV. 급식 기호도 조사

♣ 메뉴 기호도 조사항목입니다. 각 음식명 별 해당하는 곳에 √표 해주세요.

음식군	음식명	매우 싫어함	싫어함	보통	좋아함	매우 좋아함
밥류	보리밥	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	잡곡밥	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	현미밥	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	검정쌀밥	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	차조밥	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	수수밥	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	오므라이스	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	카레라이스	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	비빔밥	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	볶음밥	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
국. 탕. 찌개류	된장찌개	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	김치찌개	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	동태찌개	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	미역국	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	어묵국	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	만둣국	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	육개장	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	갈비탕	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	순두부찌개	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	북어국	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	콩나물국	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
된장국	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤	

음식군	음식명	매우 싫어함	싫어함	보통	좋아함	매우 좋아함
찜, 조림류	갈비찜	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	달갈비찜	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	생선조림	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	두부조림	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	메추리알조림	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	감자조림	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	돼지고기장조림	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	콩조림	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	미트볼조림	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	어묵조림	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
튀김. 구이류	돈까스	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	생선구이	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	탕수육	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	야채튀김	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	닭튀김	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	오징어튀김	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	두부구이	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	김구이	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	달갈말이	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	햄버거스테이크	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
볶음류	돼지고기볶음	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	닭볶음	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	오징어볶음	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	어묵볶음	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	멸치볶음	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	잡채	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	소시지볶음	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	느타리버섯볶음	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	감자볶음	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤

음식군	음식명	매우 싫어함	싫어함	보통	좋아함	매우 좋아함
무침류	시금치무침	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	오징어초무침	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	애호박무침	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	마늘쫘 무침	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	오이생채	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	도토리묵무침	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	무생채	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	취나물무침	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	청경채겉절이	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	건파래무침	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	툇 무침	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
김치류	배추김치	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	열무김치	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	알타리김치	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	깍두기	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
면류	멸치국수	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	자장면	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	스파게티	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	칼국수	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	쫄면	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
후식류	빵류	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	생과일	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	떡류	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	요구르트	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	우유	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤
	쥬스류	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③	<input type="checkbox"/> ④	<input type="checkbox"/> ⑤

♣ 설문에 응해 주셔서 감사합니다.

Abstract

## **An Analysis of the Satisfaction and Menu Preference of High School Boarding Students in Jeju**

**Kyung-Ja Kim**

**Department of Nutrition Education, Graduate School of Education  
Jeju National University, Jeju, Korea**

The purpose of this study were to (a) analyze the satisfaction and menu preference of high school students who live in dormitory in Jeju and use those as basic data to increase the meals quality of school boarding food service.

For this research, 506 high students in dormitory in jeju have responded this survey via questionnaire from 7/2/2012 to 7/30/2012. And 426 questionnaires (84.1%) out of 506 were used as base data for this study.

The data were analyzed by descriptive analysis,  $\chi^2$ -test, t-test, ANOVA (duncan's multiple comparison), and Pearson's correlation coefficients, using the SPSS Win 12.0 programs.

The results of this study can be summarized as follows.

First, dormitory students by gender, male got high percentage of 71.1% and by grade of dormitory students, grade 2 got high percentage of 46.0% and by semester students live in boarding house, 2~3 semester got high percentage of 45.3%. And monthly allowance of dormitory students who get less than ₩30,000 was 39.0% and about a residential district, same district got high percentage of 68.3%. About eating out on holidays, 1~2 times in a month got high percentage of 51.4% and students whose parents work together for a living got 73.7% , about scholarship of students' mother, high school



graduation was 46.9% and students thinking themselves healthy was 40.1% and these statistics represent highest percentage in each categorized topic.

Second, BMI(body mass index) of the subject ,both male and female, were normal . About range of weight group, ratio of male students within normal group was 58.7% and female students within normal weight group was 70.7%. As a result, percentage of female students within the normal weight group was significantly higher than male students' ratio of normal weight ( $p<.001$ ).

Third, according to survey, percentage of students who always eat breakfast was 72.8% and percentage of students who always eat lunch was 86.4% and percentage of students who always eat dinner was 87.1%. And the survey shows that male students were more likely to eat breakfast and dinner more often than female students ( $p<.001$ ). And depending on duration of living in boarding house, lunch and dinner had significant gap ( $p<.05$ )

Forth, problems of eating habits of the subjects were investigated in following order unbalanced diet(46.2%), overeating·gluttony(23.7%), setting more importance on snack than meals(12.9%), a bias about food(9.2%), frequently skipping meals(6.3%). And it was investigated that male students were significantly more likely to get these problems compared to female students ( $p<.05$ )

Fifth, as a result of research of snack intake, percentage of once a day was highest and 64.0% of male students and 61.0% of female students took snacks. The most Popular snacking time was after dinner (71.8%) and there were significant differences by gender ( $p<.01$ ). Intake percentage of soft drink(53.8%), snack·bread(67.4%), milk·dairy goods(62.4%), fruits(53.1%) were highest in once a day. And intake percentage of Tteokbokki·Noodles(63.8%), Hamburger·Pizza· Chicken(68.8%), ice cream(49.5%) was highest in once day. It was surveyed that male students have soft drink( $p<.01$ ), snack·breads( $p<.01$ ) more than female students and also more likely to never eat Hamburger·Pizza·Chicken( $p<.05$ ) than female students.

Sixth, as a result of investigating satisfaction level of meals by Likert-type 5-point scale, breakfast was 3.14, lunch was 3.50 and dinner was 3.70 ; every meals exceeds normal level and male students' satisfaction level of breakfast was considerably higher than female students'( $p<.001$ ). About intake amount of provided meal, breakfast was 3.14, lunch was 3.50 and dinner was 3.70 and

it was surveyed that intake of lunch and dinner of male students was significantly more than female students' ( $p < .001$ ).

Seventh, as a result of measuring preference level about menu of the school meals by Likert-type 5-point scale, dessert(4.31) got highest preference level and the second was noodles(4.06) among 8 kinds of food types. Fried rice (4.05), omelet(3.99) got high preference level among various kinds of rice menu. Among kinds of soups, beef-rib soup(4.10), pot stew with kimchi(3.99) got high preference level. Steamed short ribs(4.24), pork boiled down in soy sauce(3.72), steamed egg(3.66) got high preference level among steamed dishes·hard-boiled foods. Among fried dishes·roasted dishes, fried chicken(4.23), pork cutlet(4.17), sweet and sour pork(4.10), hamburger steak(3.81) got high preference level. Among pan-fried dishes, pan-fried chicken(4.19), pork(4.04) got high preference level as well as among other dishes ; it shows that preference level of students towards meat was high. Cabbage kimchi got high percentage level among kimchies·Moochim dishes. And except for acorn jelly(3.36), squid vegetables with vinegar(3.18), radish salad(3.09), the other Moochim dishes got normal preference level(2.59~3.07) ; it was investigated that high school students dislike vegetables. Among noodles, it was surveyed for students to like spaghetti(4.21) and chopped noodles(4.15). And preference level of dessert was investigated in following order ; juices(4.52), yogurt(4.50), raw fruits(4.42), breads(4.33), milks(4.08), rice cakes(4.01).

Eighth, preference level, quantity of meal intake, food service and sanitation, satisfaction level of food in each meals, overall satisfaction level of meals were correlated positively and these have significant influence on each other.

Putting these results together, it is needed to educate and inform students to be wise for food purchasing and raise ability to understand and know how to take nutritional food and it seems that systematic education about nutrition should be done simultaneously to build good and healthy eating habits for students. And it is considered that it is necessary to develop the menu which can provide essential nutrition for healthy growth for students via improving and providing various quality and quantity of menu, developing various recipe.