

산업체 단체급식소의 마늘소비실태와 조리별 함유량 조사

배현주 · 전희정

숙명여자대학교 식품영양학과

서울·경기지역 산업체 급식소의 식단관리, 배식방법 등의 일반적인 사항과 더불어 주요 양념류의 하나인 마늘의 수급 상황을 알아보고, 주재료로 쓰이거나 양념으로 사용되는 마늘의 음식별 함유량을 파악하여 급식소에서의 연간 1인당 평균 마늘 소비량을 추정해 보고자 조사를 실시하였다.

설문조사를 통해 구매에서 생산, 소비에 관련된 전반적인 이용실태를 알아본 후 이를 토대로 실제 방문조사를 실시하여 음식별 마늘 함유량을 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상 급식소는 서울이 80.4%, 경기도가 19.6%였으며, 급식 횟수는 1일 1회 33.3%, 1일 2회, 3회가 각각 25.5%였다. 1일 총급식인원은 평균 831.2명, 1인당 1회 평균급식비는 1658.6원이었다.

2. 식단의 형태는 단일식단만 실시하는 곳이 66.7%였고, 표준레시피의 경우 부분적으로 혹은 모든메뉴에 대해 사용하고 있는 곳은 66.7%로 조사되었으나 음식에 따른 조미료 첨가량은 80%가 일정하지 않다고 했다.

3. 배식방법은 직접배식 5.9%, 자유배식 15.7%, 직접배식·자유배식·테이블 배식을 병행 실시하는 경우가 78.4%였고, 79.2%는 배식시 남·녀의 차이를 둔다고 했다.

4. 마늘 구매시 구입장소는 중간 상인, 유통회사, 도매시장의 순이었고, 58.8%가 매일 구입하고 있었으며, 98%의 급식소에서 전처리된 마늘을 수입하고 있었다. 이에 반해 기타 양념류와 채소류는 완전 전처리된 상태와 일부 전처리된 상태의 중간정도의 것을 구입하고 있었다.

5. 마늘의 저장방법은 냉장 91.7%, 실온 4.2%, 냉동 2.1%였고, 저장기간은 1일 43.7%, 3일 20.8%, 당일 소비 16.7%, 7일 8.3%였다.

6. 김치류는 98%가 매끼 식단에 포함된다고 했으며 전량 구입하는 경우가 51%, 대부분 구입하는 경우가 23.5%, 전량 직접 담아 먹는 경우가 13.7%, 일부는 직접, 일부는 구입해 먹는 경우가 13.7%였다.

7. 마늘장아찌는 월 1~2회 40%, 두달에 한 번정도 35.6%로 이용하고 있었으며, 간장과 식초로 담은 것, 식초와 소금으로 담은 것, 간장으로 담은 것의 순으로 선호되었다.

8. 산업체 단체급식소의 1인당 1년 평균 마늘 소비량(한끼 식사 기준) 1.74 kg/year이었다.

9. 마늘 소비량은 급식비에 따라, 김치를 담아 먹는지의 여부에 따라 유의적인 차이가 있었다($p < 0.05$).

10. 마늘의 구입단가는 구입장소, 구입형태, 급식소의 위치 등에 따라 유의적인 차이는 없었다($p < 0.05$).

11. 음식별 마늘의 1인분 제공량은 국 2.6 g, 찌개 2.9 g, 나물류 1.7 g, 볶음류 2.4 g, 조림류 3.0 g, 찜류 4.0 g, 김치류 3.7 g으로 조사되었다.