

P9-5

기숙사 단체급식의 서비스 품질에 대한 내·외국인 대학생의 만족도 평가

김희정^{*}·최미자. 계명대학교 식품영양학과

최근 각 대학에서는 대학 교육의 국제화·세계화의 일환으로 외국대학과의 교환학생제도를 활발히 추진중이며, 이들 대부분이 기숙사 생활을 하면서 급식을 제공받고 있다. 따라서 본 연구에서는 기숙사 급식을 제공하는 내·외국인 학생을 대상으로 급식서비스에 대한 만족도를 조사하여 만족, 불만족 요소를 규명하고, 기숙사 급식에 대한 기호도와 식습관을 조사하여 만족할 수 있는 급식을 제공하는 기초자료를 마련하고자 하였다. 조사대상은 기숙사에서 생활하고있는 외국인학생 72명과 한국인 학생 102명이었다. 기숙사 급식에 대한 전반적인 만족도는 외국인 학생이 한국인 학생보다 높게 나타났으나, 음식의 외관, 음식의 영양적 균형, 메뉴의 다양성에 대해 한국인 학생보다 만족도가 유의적으로 낮게 나타났다. 내·외국인 학생 모두 음식재료의 신선함, 음식의 1인분량, 더운 음식이 뜨겁게 제공됨, 찬 음식이 차게 제공됨, 음식의 위생, 음식의 영양적 균형, 식당의 조명, 배식시간의 규칙성, 운영시간의 적절함, 줄서는 시간, 식기류의 상태, 식기류의 청결, 식당의 청결, 급식종사자의 청결, 급식 종사자의 친절, 비용에 대해서 기대도보다 만족도가 높은 것으로 평가되었다. 기숙사 단체 급식의 서비스 품질에서 중점적인 개선이 요구되는 항목으로는 내·외국인의 만족도를 조사한 결과 내·외국인 학생은 다양한 메뉴, 식당의 소음, 급식에 대한 불만을 해결해줌, 식당의 쾌적함(온도, 습도), 식당 분위기의 아늑함, 운영시간의 적절함으로 나타났다. 또한 외국학생은 급식종사자의 청결, 식당의 청결, 음식재료의 신선함, 식당 분위기의 아늑함, 배식 시간의 규칙성의 항목이 전반적인 만족도와 상관계수가 높은 항목이었으며, 한국학생은 음식재료의 신선함, 급식에 대한 불만을 해결해줌, 주방의 청결, 후식제공, 식당 분위기의 아늑함 순으로 전반적인 만족도와 상관관계가 높게 나타났다.

P9-6

부산지역 병원 저지방 치료식의 실태 및 평가

허지연¹, 김희선², 한지숙¹. ¹부산대학교 식품영양학과, ²동아대병원 영양과

병원에서 제공되고 있는 저지방 치료식을 조사 평가한 후 환자들에게 더욱 적합한 식단을 제시하기 위해서 본 연구를 수행하였다. 먼저 부산시내 종합병원에서 제공되는 치료식 중 저지방식이 제공되는 실태를 조사하였으며, 이들 중 저지방식이 제공되는 11개 종합병원의 7일간 식단을 회수하여 영양소 분석 프로그램을 이용하여 분석하였다. 또한 병원의 규모, 영양과 운영방식, 급식과 입상의 구분여부, 영양교육의 실시 등과 근무 영양사들의 연령이나 임상경력, 교육수준 등을 설문방법을 통해 조사하였으며, 그 결과는 다음과 같다. 저지방 치료식의 식품특이성과 조리법을 살펴보면 조리시에는 기름을 적게 사용하는 조림이나 찜의 이용이 많았고, 식품을 선택할 때는 고지방군이나 중지방군의 식품선택은 삼가며 특히 콜레스테롤 함량이 높은 식품이라고 알려진 식품은 선별하여 사용하는 것으로 나타났다. 또한 단백질 섭취를 위해 육류는 조리 전 지방을 잘라내고 가금류는 껍질을 벗겨 사용하며 간식으로 저지방우유를 제공하였다. 총 열량은 일반식보다 저지방식단에서 모두 낮게 나타났으며, 병상규모에 따라 비교하였을 때 전체적으로 600bed이상의 종합병원에서 높은 함량을 나타내었다. 저지방식의 열량영양소 구성형태를 보면 600bed이상의 3차 종합병원에서 단백질은 열량의 23.0 ± 0.9 , 당질은 56.7 ± 1.5 , 지질은 20.5 ± 1.0 으로 고지혈증 치료지침에서 추천하고 있는 것보다 많은 지질 함량을 나타내는 반면에, 600bed 이하의 종합병원은 단백질은 열량의 22.3 ± 1.2 , 당질은 60.3 ± 2.0 , 지질은 17.8 ± 1.3 으로 총 지질 함량이 15~20%의 범위 내에 있었다. P/M/S비율은 600bed 이상에서 일반식 0.92/1.26/1.00, 저지방식 0.83/1.28/1.00의 비율이었고, 600bed 이하에서는 일반식 1.05/1.22/1.00, 저지방식 0.87/1.30/1.00의 비율로 지질의 함량이 줄어들면서 P/S 비율도 줄었으며, M/S 비율은 비교적 일정하게 유지됨을 알 수 있었다. 고지혈증 치료지침에서는 PUFA의 비율을 총 열량의 6% 내외로 MUFA의 비율은 총 열량의 10% 이하로 허용하고 있으나, 실제 저지방식에서 PUFA의 비율은 3.4%~3.7%, MUFA의 비율은 4.9%~5.6%로 나타났다. 그 외 cholesterol의 함량은 저지방식에서 일반식보다 약 150~200mg 정도가 줄어든 것으로 나타났었고, 섬유소는 그다지 차이가 없었다. 항산화 작용을 하는 비타민 A, C, E를 일반식과 저지방식에서 비교하였을 때, 비타민 C의 경우는 증가하였으나 나머지 비타민의 함량은 오히려 줄어들었다. 이상의 연구결과에 따르면 저지방 치료식은 일반식에 비하여 지질의 함량을 감소시키면서 P/M/S의 비율은 고려하지 않은 것으로 나타났다. 이에 이들의 비율도 고려하고 섬유소나 항산화 작용을 하는 비타민의 함량도 증가시켜서 환자의 치료에 더욱 적절한 식단을 제시해야 할 것으로 사료된다.