

성남 노인회관의 급식에서 제공되는 계절별 반찬류의 기호도 조사

김혜영^{B*} · 이인선 · 백수련 · 박선빈 · 공희정 · 박지현

용인대학교 식품영양학과

본 연구에서는 현재 성남의 한 노인회관에서 점심에 실시되고 있는 급식의 내용 중 반찬류를 계절별로 분석하여 현황을 파악하고 반찬에 대한 기호도 검사를 하였다. 봄에 실시된 식단에서는 조·육류 기본 찬이 돼지갈비찜, 닭볶음탕 등 15종, 어류 기본 찬으로는 가자미구이, 이면수무조림 등 19종, 콩류는 3종, 채소류는 취나물무침, 비듬나물무침 등 67종의 반찬이 제시되었다. 여름 식단에서는 조·육류 기본 찬이 15종, 어류 기본 찬으로는 어묵멸치볶음, 대구포 찜 등 23종, 콩류는 두부조림 두부 찜 등 4종, 채소류 기본 찬에는 45종의 반찬이 제시되었다. 가을식단에서는 조·육류 기본 찬이 계란돈육장조림, 돈육야채볶음 등 16종, 어류는 홍어회, 동태 찜 등 20종정도가 있었다. 콩류는 3종, 채소류는 48종의 반찬을 제시하였다. 겨울식단에서는 조·육류가 9종정도, 어류는 가자미양념조림을 포함하여 14종, 콩류는 마파두부 두부조림의 2종, 채소류는 30종의 반찬이 제시되었다. 반찬에 대한 기호도 조사 결과 김구이, 조기구이에 대해 높은 기호 점수를 보였고, 나물류에 남·여 노인 모두가 높은 기호도를 보였다. 남자노인들이 여자노인들보다 육류에 더 높은 기호도 점수를 주었으며 여자 노인들은 채소무침이나 나물에 높은 기호도를 보였다. 전반적으로 썰기에 어려워 보이는 콩자반, 짓갈, 해파리무침에서는 낮은 기호도를 보였다.

* 담당자 : 김혜영B

* Tel : 031-330-2757

* 휴대전화 : 011-351-2757

* FAX : 031-330-2886

* E-mail : hylkim@yongin.ac.kr