단체급식소 돼지고기 부위별 활용 메뉴 빈도 분석

양일선* · 신서영[1] · 박문경[2] · 정현영 · 김어지나 · 차성미
연세대학교 식품영양학과, 연세대학교 생활환경대학원[1], 연세대학교 식품영양과학연구소[2]

본 연구는 단체급식의 대표적인 돼지고기 활용 메뉴에 대해 각 부위별 돼지고기 사용 빈도를 조사하고 급식대상(학교, 병원, 산업체)별, 급식비별로 세분화하여 단체급식소에서 돼지고기 활용 메뉴의 실태를 파악함으로써, 단체급식소에서 돼지고기 사용의 부위별 균형 소비를 촉진하고자 하는 목적으로 실시하였다. 사전 예비조사를 통해 단체급식소 다빈도 사용 메뉴 및 그 빈도를 규명하여 2004년 12월부터 2005년 1월까지 학교 526명, 병원 68명, 산업체 95명의 영양사를 대상으로 본 설문조사를 실시하였다. 연구결과, 전반적으로 비선호부위인 안심, 등심, 전지, 후지의 사용이 선호부위인 삼겹살과 목살보다 많은 것으로 나타났고, 그 중에서 안심과 등심은 다양하게 활용도가 높은 것으로 분석되었다. 안심을 주로 사용하는 메뉴로는 돼지불고기(간장양념), 김치찌개가 있으며, 등심은 장조림, 케찹조림(폭찹), 갈비튀김조림, 돼지갈비찜, 돼지사태찜, 잡채에서 주로 사용하는 것으로 나타났다. 전지는 돼지고기 양념구이, 카레밥/면, 볶음밥에서 사용도가 높았고, 후지는 완자전, 오므라이스, 카레밥/면, 돼지고기 두부찌개에서 사용도가 높았다. 선호부위인 삼겹살과 목살은 메뉴별로 활용 정도에 큰 차이를 보였으며, 그 중 돼지고기 양념구이, 볶음밥, 카레밥/면에서 그 사용도가 다른 메뉴에 비해 현저히 높은 것으로 나타났다. 또한 완자전, 오므라이스, 볶음밥, 기타 돼지고기 사용 찌개에서는 햄과 같은 가공품을 주로 사용하는 것으로 조사되었다. 급식대상별로는 학교, 병원, 산업체 모두 안심, 등심, 전지, 후지의 사용이 많았으며, 선호 메뉴에 삼겹살과 목살과 같은 고가 부위를 활용하고 있는 것으로 조사되었다. 급식소 급식비에 따른 차이로는 안심과 등심은 급식비와 무관하게 보편적으로 메뉴 활용도가 높은 부위인 것으로 조사되었으며 상대적으로 전지와 후지의 활용정도가 낮은 것으로 나타났다. 이와 같은 연구결과, 단체급식소 돼지고기 활용메뉴에는 전반적으로 특정 메뉴에 정해진 부위를 사용하고 있는 것이 아니라, 해당 메뉴에 대해서 다양한 부위를 사용하고 있는 것으로 조사되었다. 상대적으로 저지방 부위인 안심, 등심, 전지, 후지의 사용이 삼겹살과 목살보다 많은 것으로 나타났고, 그 중에서 안심과 등심은 다양하게 활용도가 높은 것으로 분석되었다. 따라서, 영양사를 대상으로 단체급식소 메뉴에 돼지고기 부위의 다양한 활용을 위한 교육과 홍보의 필요성을 환기시키고, 특정고객 대상군을 중점으로 납품하는 돼지고기 공급업체에게는 부위별 메뉴 활용 가능성과 메뉴 제공 빈도를 고려한 마케팅 전략 수립이 필요할 것으로 사료된다.

* 담당자 : 차성미
* Tel : 02-2123-4276
* 휴대전화 : 016-425-9223
* Fax : 02-363-3430
* E-mail : smcha@yonsei.ac.kr