

우리나라 主婦의 부엌 管理率

The rate of kitchen management of
Korean House-Wives

目次
一. 序論
二. 目的
三. 實態調査
1. 方法
2. 結果 및 解釋
四. 結論
五. 附錄

서울大 農大 金 粉 玉
Boon Ock, Kim
서울大 師大 張 明 郁
Myung Yuk, Chang

一. 序 論

부엌은 家族의 保健을 左右하는 食生活 運營을 담당하는 곳이기 때문에 家事中에서도 主婦의 부담이 가장 크고 또 그의 運營法의 良否가 家族의 健康뿐만 아니라 家族經濟, 家庭分위기, 國家經濟에 까지 미치는 영향이 크다.

現代 우리나라는 經濟成長을 위하여 눈부시게 產業이 發展되어 가고 있고 家庭生活을 위한 文化器具도 많이 製作되어 各家庭에 혜택을 주고 있다. 그와 아울러 옛날보다 女性들의 職場進出도 현저히 많아져 가고 있으나 家庭生活을 運營하는 方法과 信念은 아직 舊殼을 벗어나지 못하고 있으므로 家庭生活 運營에 많은 蹉跌을 가져오고 있는 실정이다. 그러므로 이러한 것의 타개책을 찾기 위하여 主婦들의 부엌 管理率을 多方面으로 파헤쳐 보려고 한다.

二. 目 的

우리나라 서울 地區 主婦들의 부엌 관리 상태를 시간의 使用方法, 管理形態와 關心度로써 조사하여 부엌 관리가 어떠한 상태로 運營되어지고 있는가를 분석함으로써 앞으로의 보다 나은 부엌 관리 方法 모색에 필요한 資料를 얻고자 한다.

三. 實態調査

1. 方 法

(1) 調査對象地域 및 調査期間

a. 對象地區 및 對象者

서울市內 鐘路區, 麻浦區, 中區, 城北區, 城東區 등에서 選定한 150家口의 主婦.

b. 期 間

夏・冬 각각 二週間.

기간 선택은 日常生活의 모습을 알기 위하여 김장이나 장 담그기 또는 名節 같은 특별 행사가 없는 시기를 택하였다.

(2) 調查過程

a. 부엌 管理에 所要되는 時間數의 조사 : 각 主婦들에게 일정한 형식의 (附錄 1, 2) 조사 카아드를 배포하여 主婦들 자신으로 하여금 기록하게 하고 調査者는 매일 一回씩 각 家庭을 訪問하여 主婦와의 面談으로써 再確認하였다.

b. 부엌 관리 능력과 管理狀態 조사 : 일정한 양식의 조사 카아드를 가지고 調査者가 직접 각 家庭을 방문하여 觀察한 것과 面談에 의한 資料를 綜合하고, 부엌 管理方法과 關心度에 관한 조사는 부엌 관리상 필요하다고 생각되는 12項目을 設定하여 質問紙를 만들어 그것에 대한 主婦들의 대답을 綜合하였다. (부록 3)

c. 調查分類法

ㄱ. 부엌 管理에 所要된 時間數 조사

① 家庭의 經濟水準別 : 上, 中, 中下

② 主婦의 연령別 : 35歲 이하, 36歲~45歲, 46歲~60歲

③ 家族數別 : 3名 이하, 4~6名, 7名 이상

④ 最年少 子女 연령의 所有者別 : 2歲 이하, 3~8歲, 9歲~高3, 大學生 이상

ㄴ. 부엌 管理 方法과 關心度에 관한 조사

項 目

- | | | | |
|------|-------|-------|------|
| ① 施設 | ② 衛生 | ③ 愛情 | ④ 衣服 |
| ⑤ 作業 | ⑥ 整頓 | ⑦ 金錢 | ⑧ 營養 |
| ⑨ 時間 | ⑩ 計劃性 | ⑪ 實踐性 | ⑫ 評價 |

이상 12項目의 내용을 89문제의 質問으로 만들어 主婦들에게 配布하여 그의 대답을 綜合했다.

2. 結果 및 解釋

(1) 時間調查

家庭經濟水準別

上, 中, 中下 各層의 食母의 有無 食母雇用率 및 부엌內 作業에서의 消費時間, 이것과 全體 家事勞動 시간과의 비율을 알아보았다.

食母雇用率

上一90%, 中一58%, 中下一29%

우리나라 主婦의 부업 管理率

表 1 : 부업일을 위한 1일의 소요시간

계 층	上 (36)		中 (75)		中 下 (42)	
	有(33)	無(3)	有(66)	無(9)	有(12)	無(30)
부업 작업 시간	1:32	4:01	2:21	4:31	2:10	3:51
계층별 평균 시간	1:45		2:37		3:21	

()는 家口數

부업 작업 시간 내역

	上	中	下
① 식사 준비	1:30	2:0	2:24
② 설거지	0:9	0:20	0:46
③ 정리정돈	0:6	0:17	0:11

表 2 : 1일에 소비한 總家事作業 시간과 부업 作業時間과의 比較

계 층	上		中		中下	
	有	無	有	無	有	無
총가사노동 시간	6:38	10:07	7:51	9:26	7:53	9:18
부업작업시간의비율	23%	40%	30%	48%	27%	41%
계층별총가사시간 평 균	6:55		8:03		8:51	
계층별 부업 작업 시 간 평 균 비 율	24%		32%		38%	

上層은 食母를 90%나 두고 있고 식모를 둔 집은 食事準備로 소비한 시간이 1일에 最少 9分에서 最高 3:13分까지 되나 대부분의 主婦는 설거지 및 정돈에는 거의 손을 대지 않고 있으며 찬을 만들 때 잠깐 보아 주는 정도이다. 식사 준비 때 食母와 같이 매일 일하는 사람은 36名中에서 6名밖에 없었다.

上層은 生活樣式이 복잡하고 格式을 갖추는 탓인지 食母가 없는 집의 일의 分量을 보면 總家事時間數가 中, 中下보다 많고 부업 시간수도 中, 中下보다 많다. 이럼에도 불구하고 90%의 主婦가 그 많은 부업일을 고용인에게 맡겨 두는 형편이다.

主婦年齡別

食母雇用率 35以下……75%, 36~45歲……57%, 46~60歲……76%

表 3 : 부업일을 위한 1일의 所要時間

연 령 별	35歲以下(48)		36~45歲(42)		46~60歲(60)	
	有(36)	無(12)	有(24)	無(18)	有(45)	無(15)
부업 작업 시간	1:41	3:51	2:10	3:53	2:25	3:59
평 균	2:14		2:54		2:49	

부업 작업 시간 내역

주부 연령……35歲 以下, 36~45歲, 46~60歲

① 식사 준비……1:48 2:10 2:15

② 설거지…… 0:23 0:35 0:19

③ 정리 정돈……0:3 0:9 0:15

表 4: 1일에 消費한 總作業時間과의 100分比

연 령 별	35歲以下		36~45歲		46~60歲	
	有	無	有	無	有	無
총 가 사 시 간	6:53	9:57	7:42	9:20	7:27	8:34
부업 시간의 비율	24%	39%	26%	42%	32%	47%
총가사 시간 평균	7:41		8:24		7:44	
부업작업시간비율	29%		35%		36%	

35歲 이하의 主婦는 36~45歲 主婦들보다 食母의 雇用率이 18%나 많고 또 부업일을 위한 시간도 가장 적다.

家族數別

食母의 雇用率은 家族 3名 以下가 60%, 4~6名이 80%, 7名 이상이 64%로 되어 있다.

表 5: 부업일을 위한 1일의 所要時間

가족 수 별	a 3名 以下(15)		b 4-6名(96)		c 7名 以上(39)	
	有(9)	無(6)	有(75)	無(21)	有(24)	無(15)
부업작업 시간	1:40	3:25	1:58	3:48	2:37	3:59
계층별 평균 시간	2:22		2:22		3:07	

부업 작업 시간 내역

a. ① 식사 준비……1:57 ② 설거지……0:16 ③ 정리 정돈……0:4

b. ① 식사 준비……1:43 ② 설거지……0:22 ③ 정리 정돈……0:9

c. ① 식사 준비……2:19 ② 설거지……0:35 ③ 정리 정돈……0:13

表 6: 1일에 消費한 總家事作業時間과의 100分比

가족 수 별	3名 以下		4~6名		7명 이상	
	有	無	有	無	有	無
총 가 사 시 간	6:48	8:26	6:52	8:46	8:49	9:20
부업일 시간의 %	25%	41%	29%	43%	30%	43%
총가사시간평균시간	7:27		6:52		9:0	
부업 작업 시간 %	30%		34%		35%	

우리나라 主婦의 부업 管理率

最年少子女 所有者別

食母雇用率

2歲 以下.....75%, 3~8歲.....83%

9歲~高3.....60%, 大學生 以上.....100%

表 7 : 부업일을 위한 1日의 所要時間

자녀 연령 별	2歲 이하 (12)		3~8歲 (69)		9歲~高3 (57)		大 學 (9)	
	有(9)	無(3)	有(57)	無(12)	有(33)	無(24)	有(9)	無(0)
부업 작업 시간	1:10	3:17	2:06	4:06	2:12	3:58	2:39	
계층별 평균 시간	1:43		2:27		2:52		2:39	

부업 작업 시간 내역

	2歲 以下	3~8歲	9~高3	大學以上
① 식사 준비.....	0:31	1:28	1:57	2:19
② 설거지	0:21	0:23	0:32	0:07
③ 정리 정돈.....	0:1	0:9	0:10	0:13

表 8 : 1日에 消費한 總家事作業時間과의 %

자녀 연령 별	2歲 以下④		3~8歲⑤		9歲~高3⑥		大學以上⑦	
	有	無	有	無	有	無	有	無
총가사 시간	7:46	9:59	7:05	9:42	7:33	9:47	6:48	
부업 일 시간 과%	15%	33%	30%	42%	29%	41%	38%	
총가사 시간 평균	9:09		7:32		8:29		6:48	
부업 작업 시간%	19%		33%		34%		38%	

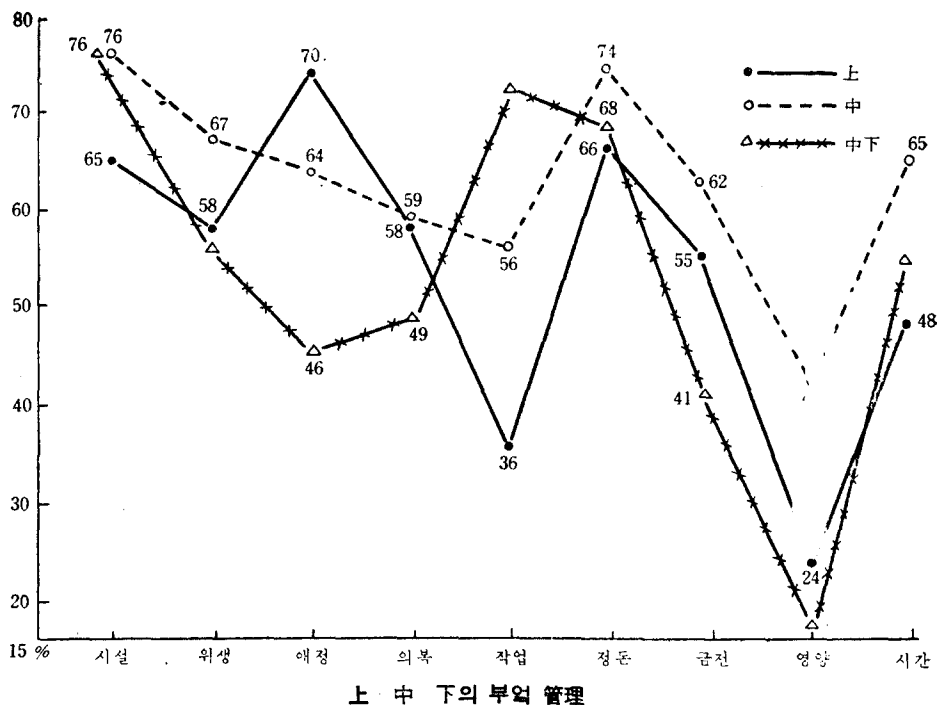
食母雇用率은 最年少 子女의 연령이 어린 측이 큰 것은 당연하다. 맨밑의 애가 2歲 이하, 3~8歲인 경우에는 그 위의 애도 어린애들이라는 것을 짐작할 수 있다. 그럼에도 부업일은 어린 子女들을 가진 主婦들이 적게 하고 있고 總作業時間이 가장 적은 ①도 1日에 2:39를 부업에서 지내는데 ②가 1:10이다. 물론 젊은이들은 어린이 시중도 많겠지만 그의 百分比가 ②15%라는 것은 ③29% ④30% ⑤38%라는 것에 비해 너무 부업일을 안한다.

表 9 : 生活經濟水準別로 調査한 것

항 목	생활수준	상(%) 中(%) 下(%) 平均				順位
		上(%)	中(%)	下(%)	平均	
시 설	65	76	76	72	1	
위 생	58	67	56	60	4	
애 정	74	64	46	61	3	
의 복	58	59	49	55	6	
작 업	36	56	72	55	7	
정 돈	66	74	68	69	2	
금 전	55	62	41	53	8	
영 양	24	42	17	28	9	
시 간	48	65	54	56	5	
평 균	54	63	53	57		

(1) 부업 管理方法과 關心度에 관한 調査

1. 부록 (3)에 있는 것과 같은 質問紙를 配布하고 그의 對答을 各項目에 해당된 것 別로 추렸더니 다음과 같은 %가 나왔다. 이것은 관심을 가지거나 실천하고 있는 것만을 끝라서 150名에 대한 百分比를 낸 것이다.



앞의 도표와 같이 일반적으로 영양 연구에 가장 관심이 적으며 中層이 적으나마 약간 나은 편이다. 반면에 시설이나 정돈에는 일반적으로 關心率이 높다. 이것은 家事 처리라면 눈에 보이는 집안 정리 정돈에만 치중한 옛날부터 내려오는 習性 때문이라고 본다.

서로 相反되는 項目은 작업과 愛情 문제인데 작업에 있어서는 上이 36이어서 가장 낮고 中下는 가장 높아 72를 나타내고 있다. 이것을 보아도 上은 작업에는 거의 관심이 없는 증거이고, 中, 下는 主婦 스스로가 많이 하고 있다는 것을 알 수 있다.

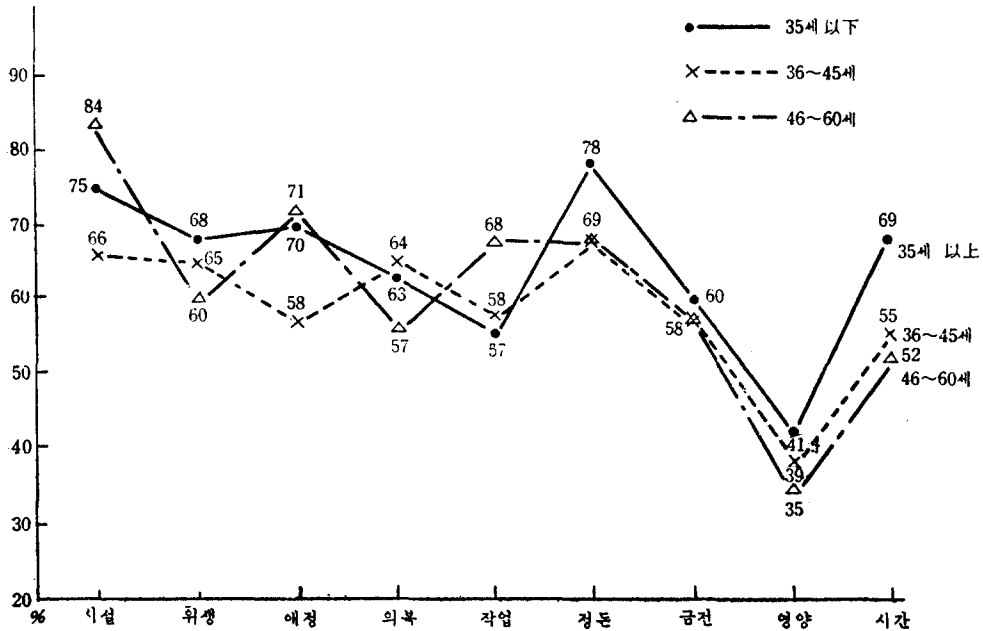
表 10 : 年齡別 부업 管理率과 關心度

항목	연령	35세 이상 (%)			평균 순 위	
		36~45 (%)	46~60 (%)	평균		
시설		75	66	84	75	1
위생		68	65	60	64	4
애정		70	58	71	66	3
의복		63	64	57	61	5
작업		57	58	68	61	6
정돈		78	69	69	72	2
금전		60	58	58	59	7
영양		41	39	35	38	9
시간		69	55	52	59	8
평균		65	59	60	61	

우리나라 主婦의 家庭 管理率

上層이 家族에 대한 愛情은 가장 높으면서도 家族의 健康을 위한 營養 연구를 소홀히 하고 食生活을 거의 食母에 對만 맡긴다는 것은 목적과 실천이 상반되는 모순이며 어리석은 생활 방법이다. 경제력이 있으면서도 食品配合에 均衡을 맞출 줄 모르고 고기와 계란류만을 많이 먹으면 되는 줄 알고 調理時의 營養分 損失防止法을 생각할 줄 모르는 非科學的인 生活을 하고 있는 것을 증명한다.

또한 下層일수록 經濟가 풍부치 못하므로 食生活을 科學的으로 하여 效果를 올려야 하겠는데도 불구하고 영양에 관한 관심이 17%밖에 안된다. 금전 관리 방법도 17%인 低調를 보인다는 것은 유감된 일이다.



전체의 경향은 역시 앞에서와 같이 시설, 정돈, 애정, 위생 등에 관심이 많고 영양, 시간, 금전 관리에는 소홀하다.

특히 젊은 층이 作業率이 적고 老年層이 작업에 關心率이 많다는 것은 注目하고 반성해야 할 일이다. 管理에서 시설, 작업, 애정면은 老年층일수록 관심이 많고 금전, 영양, 시간 관리는 젊은 층이 관심이 많다는 것은 대조적이다. 젊은 층이 組織的인 면에는 관심이 있다는 증거이다.

計劃性, 實踐性, 評價에 대한 調査

전체적으로 계획성이 가장 低調를 보이고 다음이 實踐, 評價順으로 높다. 평가에 관심이 많다는 것은 앞으로의 向上을 의미하는 것이라고 생각할 때 앞날의 家庭生活의 향상이 기대된다.

계획성이 가장 낮은 층은 36~45歲와 中, 下층이고 실천성이 가장 낮은 층은 富裕層(上)

表 11 : 年 齡 別

연령	35歲以下 (%)	36~45歲 (%)	46~60歲 (%)	평 균 (%)
항 목				
계 획	64	58	61	61
실 천	59	60	60	60
평 가	80	70	75	75
평 균	67	63	65	65

表 12 : 經 濟 水 準 別

계층	上 (%)	中 (%)	中下 (%)	평 균 (%)
항 목				
계 획	54	55	30	46
실 천	48	61	59	56
평 가	60	73	68	67
평 균	54	63	52	56

과 젊은 世帶 35歲 이하이다.

계획성이 가장 높은 층도 역시 上層과 35歲 이하이다. 가장 젊은 世帶인 35歲 以下層이 돈이 많아서 사람만 시키고 직접 부엌일에 관심을 그리 두지 않는 上層과 같은 경향을 나타낸다는 것은 좋지 못한 현실이다.

그러나 富裕層이 評價에서도 관심이 가장 적는데 比하여 35歲 이하 主婦는 이 항목에 가장 높은 율을 보여 주는 것은 反省과 向上에 關心이 있다는 의미에서 밝은 希望을 가질 수 있다.

中下는 직접 부엌일을 하는 실천에는 어느 정도 率이 높으나 計劃性, 評價가 가장 낮으므로 全體의인 管理率이 낮다. 좀더 組織的인 생활 방법이 요망된다.

연령별로 볼 때 35歲 이하 主婦는 理論과 思考面에서는 조직적이나 실천에 옮기는 率이 적다. 즉 직접 작업하는 것을 꺼리는 경향이 있는 것 같다.

參 考

表 13 : 外國 主婦들의 부엌 管理時間과 比較

국명	사항	평 균	식모有	식모無	出 所
한 국		2:34	2:01	4:08	본 논문
미 국		2:17			Bureau of H.E. U.S.A. Dept, Agr
일 본		3:00			日本家政學會誌 77號

表 14 : 外國 主婦들의 여가(餘暇) 시간 비교

	30대	40대	50대	평 균	출 처
한국	食有 6:15 食無 3:15	6:21 4:28	6:12 4:40	6:18 4:11	본 논문
미 국				5:25	Bureau of H.E. U.S.A Dept, Agr.
일 본	2:48	2:39		2:44	日本家政學會誌 1966 77

四. 結 論

① 우리나라 서울地區의 主婦들은 주부의 연령, 가족수, 子女의 연령을 고려하여 필요에 따라 雇用人을 두는 것이 아니라 經濟가 그리 풍부치 못함에도 習慣的으로 사람을 고용하는 예가 많고 또 부엌의 甬은 일을 거의 식모에게 맡기는 경향이 있는 것은 좋지 않은 風習이므로 하루 속히 고쳐야 하겠다.

② 젊은 主婦일수록 조직적인 生活方式의 이론을 알고 있으면서도 실천하거나 작업하는 率은 中·老年層보다 못한 것은 遺憾된 일이다.

이론적으로 좋다고 생각되면 곧 실천에 옮기려고 노력하고 몸을 사리지 않고 씩씩하게 움직이는 女性으로 指向하기 바란다.

③ 家族의 건강에 至大한 영향이 있는 營養問題研究에 관해서는 어떤 層을 막론하고 관심이 적다. 이러한 意慾이 적은 것은 保健과 家政經濟에 至大한 손익이므로 각성해야 할 것이며 國家에서도 이러한 점에 着眼하여 家庭生活 계몽에 노력해야겠다고 생각한다.

④ 施設面에 대해서는 편하게 하도록 改良하고 싶은 의욕을 어떤 層이나 많이 가지고 있음이 統計上으로 나타났다.

그러나 그의 방법을 잘 모르고 또 女性들의 決斷性不足 또 가정에 따라서는 經濟力의 부족 때문에도 못하는 예가 있는 것 같으니 부업 施設面의 개량은 주부들에 대한 계몽뿐 아니라 男女 모두가 이의 중요성을 인식하고 그의 改善에 協力하고 國家社會에서도 이러한 점에 유의하여 적은 費用으로 손쉽게 할 수 있는 제도를 마련해 주기 바란다.

國家나 社會團體에서 月賦制 부업 改造體制 혹은 住宅公社 같은 데서 부업 시설에 대한 연구를 발표해 주면 좋은 부업 개량 장려의 길이 될 줄 믿는다.

그리고 主婦들은 주택에서는 먼저 부업의 能率化를 위한 시설부터 갖추는 방향으로 나가야겠다고 생각한다.

⑤ 富裕層의 家庭主婦는 너무도 부업 생활에는 무관심하다. 食母雇用率이 90%이고 어떤 주부는 전혀 관여 안하고 또는 1일에 단지 9分, 58分 등의 기록이 나와 있는가 하면 실 것이나 정리 정돈에 전혀 관계 안하는 사람이 36名中 30名이라는 것은 놀라지 않을 수 없는 숫자이다.

가정의 부업이라는 것은 가정생활의 心臟과도 같은 것이니 貧富를 막론하고 주부는 잘 살피고 管理方法을 연구하도록 노력해야 한다고 본다.

⑥ 전체를 網羅하여 살펴볼 때 부업 관리에 대해서 計劃的, 組織的인 면이 소홀하고 형태로 보이는 시설, 정돈, 의복, 위생 등보다, 영양, 금전, 시간 관리가 低調한 것을 볼 때 앞으로는 좀더 科學的이고 組織的인 생활방식의 강조와 계몽이 필요하다고 본다.

⑦ 우리나라도 產業發展과 더불어 앞으로는 人力不足 시대가 올 것이다. 현재도 해를 거듭함에 따라 雇用人을 구하기 힘들게 되어가는 것을 볼 때 멀지 않아 歐美와 같이 食母를 쓰지 못하게 될 시기가 온 것이니 각 家庭의 主婦들은 지금 같은 일 안하는 부업 管理 태도를 하루 속히 고쳐야 하겠다고 본다.

▶ 參考文獻

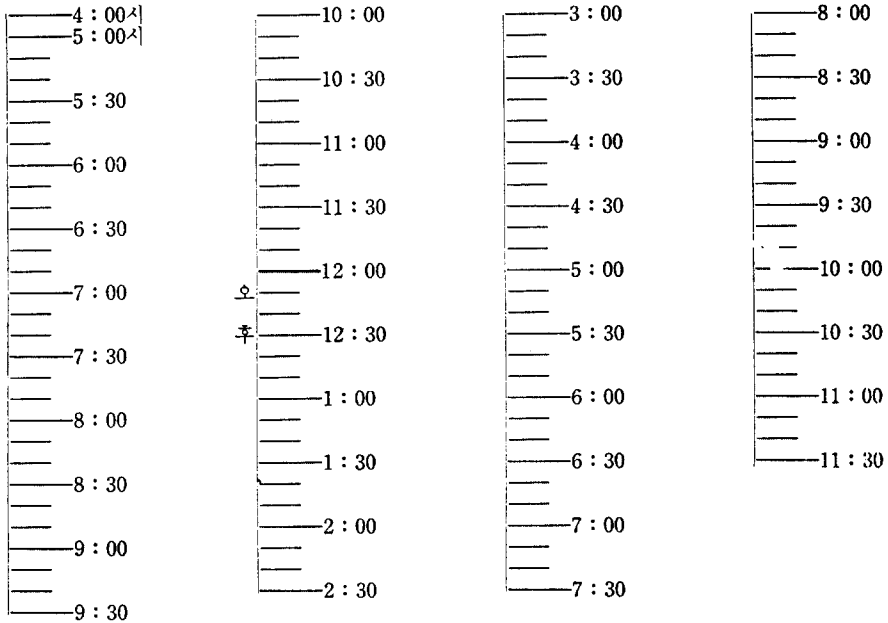
1. Management in Family Living —Nickeel. Dorsey—
2. Homemaking Work Units for New York State Households. —Kathryn E. Walker—
3. Use of Time by Homemakers —Elizabeth Wiegand—
4. 日本家政學雜誌 1966. 77號 p. 26 1964. 65號 p. 40
5. Time Spent in Homemaking activities; Journal of Home Economics, AHEA

Vol. 48 pp. 29~35

6. Household management and kitchens, The President,s Conference on Home Building and Home Ownership, Washington, D.C., 1932
7. Time spent in Work by Farm Women, U.S. Dept. Agr. yearbook,
8. "More Spare Time—But for Wroat?," Changing Time(August, 1958), pp.7-9

(부록 1)

주부의 생활 시간 조사표



(부록 2)

조 사 내 용

- | | |
|--|---|
| <p>주소</p> <p>① 생활 정도... 상, 중, 중하</p> <p>② 직업 <small>남편 부인</small></p> <p>③ 주택 양식... 찬, 양, 절충</p> <p>④ 주택 진행 <small>부엌명수</small></p> <p>⑤ 급수 장치... 부엌 안, 밖, 온·냉수 장치</p> <p>⑥ 부엌 구조... 재래식, 개량식; 완전평면, 일부 평면</p> <p>⑦ 연료... 전기, 가스, 연탄, 석유, 기타</p> <p>⑧ 전기기구... 냉장고, 밥솥, 믹서어, 팬, 토스터, 파아코테터어, 기타</p> | <p>성명</p> <p>⑨ 식사실... 안방, 대정, 식당, 부엌(식탁)</p> <p>⑩ 식사법... 개별상, 두레기상, 일식, 좌식</p> <p>⑪ 주부의 부엌에서의 일의 종류</p> <p>⑫ 관리 방법</p> <p>⑬ 관리 능력</p> <p>⑭ 생활 방법... 봉건적, 신식, 겸속, 화려</p> <p>⑮ 주부의 생활 태도</p> <p>⑯ 위생 처리... 상, 중, 하</p> <p>⑰ 경제 안정도... 상, 중, 하</p> <p>⑱ 가족 구성 내용 <small>부부</small></p> |
|--|---|

- 부모
자녀 수 연령
식모 유, 무 인 연령
- ①⑨ 주부의 夫業 유, 무
②⑩ 작업대 배치……—=—L L
③⑪ 조리대 뒷벽
개숫대 " 〃
부뚜막 " 〃
- ④⑫ 쌀 보관 장소……부엌, 대청, 광, 기타
⑤⑬ 조미료 보관 위치
⑥⑭ 찬장 유, 무
폭
길이
높이
위치 ㉠㉡㉢㉣㉤
- ⑦⑮ 도마의 크기
⑧⑯ 칼의 수
⑩⑰ 설것이 대야 크기
⑪⑱ 夫業 바닥 재료……흙, 콘크리트, 타일, 나무, 기타
⑫⑲ 개숫대 재료……콘크리트, 알루미늄, 스텐레스, 아크릴, 합성, 타일
- ⑬⑳ 연료 보관 장소
⑭㉑ 장독대 위치
넓이
⑮㉒ 기타

(부록 3)

※ 다음에 기재한 설문을 읽고 해당란에 ○ 표를 하시오.

1. 자기집 부엌의 위치는 좋은지 나쁜지 생각하여 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
2. 개숫대, 조리대, 부뚜막의 순서가 일하기에 편리하게 되었는지 안되었는지 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
3. 수도가 부엌에 없을 경우 수도를 부엌에 놓았으면 좋겠다고 생각해 본 일이 있는가?
① () 있다 ② 없다 ()
4. 자기집 부엌내의 환기는 잘되는지 안되는지 생각해 본 일이 있는가?

- ① 있다 () ② 없다 ()
5. 일하기에 알맞은 부뚜막의 높이에 대해 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
6. 자기집 찬장의 구조를 비판해 본 적이 있나?
① 있다 () ② 없다 ()
7. 부엌바닥이 마루와 같은 높이여야 힘이 적게 든다는 것을 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
8. 자기집 부엌의 공간 이용에 대하여 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
9. 부엌바닥의 재료로는 어떤 것이 좋고 나쁜지 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
10. 자기집의 부엌 기구나 식기 중에는 불필요한 것이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
11. 자기집 부엌그릇 등은 용도별로 잘 정돈되어 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
12. 식기의 정결 문제를 단상해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
13. 부엌 살림에 쓰이는 비용엔 낭비가 있는지 없는지에 대해 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
14. 예산과 실지와 맞지 않았을 경우 그 원인을 생각해 보고 개선하려고 애써 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
15. 식모에게 시장보기를 시켰을 때와 주부 자신이 시장 보았을 때와의 차이에 대해 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
16. 그 계절에 많이 나는 식품을 구입했을 때와 그렇게 안했을 때와의 금전 차이에 대해 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
17. 자기집의 식품 저장 및 조리 방법은 금전 절약에 도움이 되었는지 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
18. 가구 집기 등 관리를 잘했나 소홀했나를 반성해 본 일이 있는가?

- ① 있다 () ② 없다 ()
19. 조리 방법이 가족의 식욕에 미치는 영향을 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
20. 식도가 조리할 때와 주부가 할 때 영양면의 손실은 어느 쪽이 더한지 생각하고 반성해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
21. 주부가 식단에 대해 노력했을 때와 안했을 때 가족 분위기에 미치는 영향을 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
22. 자기가 입고 일하는 옷이 편리한지 불편한지 비판해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
23. 작업복, 평상복을 구별하여 입었을 때 그 편리점에 대하여 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
24. 앞치마를 사용했을 때와 안했을 때 옷의 더러워지는 정도를 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
25. 분식했을 때 보통때와 시간적 차이나 가격에 대해 비교해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
26. 부엌일의 방법이 시간과 노력의 낭비를 많이 했는지 어떤지에 대해 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
27. 어떤 식단이 조리 시간이 적게 걸리고 효과적인지 생각해 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
28. 자기집의 식사 시간은 적당한 시간인지 반성하여 본 일이 있는가?
① 있다 () ② 없다 ()
29. 환기창의 필요성을 생각하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
30. 자녀의 도시락엔 어떤 것을 넣을 것인지 일주일 동안의 것을 미리 계획하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
31. 조리할 때 인판가스를 뿜 수 있는 한, 들여마시지 않고 일하는 방법을 고려하면서 하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
32. 조리할 때 영양적 손실을 적게 하도록 연구하

- 는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
33. 식사 준비할 때 힘을 덜 들이고 할 수 있도록 일의 순서를 미리 계획하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
34. 가족들이 좀더 즐겁게 식사할 수 있도록 변화 있는 식단을 계획하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
35. 계절마다 적합한 저장 식품을 만드는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
36. 취사 전에는 손을 씻고 하는가?
① 씻는다 () ② 안씻는다 ()
37. 식물비 대장을 만들어 놓고 기록하며 생활하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
38. 부식비, 주식비는 한달분씩 계획하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
39. 금전 절약을 위한 식품의 저장에 대하여 미리 계획하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
40. 가족들의 건강 상태와 연령을 생각하면서 음식물을 구입하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
41. 식단은 일주일씩 미리 짜 놓고 하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
42. 부엌에서의 옷차림은 어떤 것이 좋은지 옷감과 모양에 대해 생각하며 입는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
43. 앞치마는 사용하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
44. 부엌에서 일할 때 머리수건은 사용하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
45. 식사 시간은 정해 놓고 하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
46. 저녁 식사만이라도 온 가족이 한데 모여서 먹도록 노력하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
47. 부엌을 수리할 때는 주부의 의견에 따라 하는가?
① 한다 () ② 안한다 ()
48. 식기들의 수량을 가끔 살피는가?
① 살핀다 () ② 살피지 않는다 ()

49. 식기, 조리 기구 등 두는 장수는 일정한가?
 ① 일정하다 () ② 일정치 않다 ()
50. 부엌의 대청소는 언제, 어떻게 하는 것이 좋은 방법이고, 좋은 시기인지 정해 놓고 하는가?
 ① 정해 놓고 한다 ()
 ② 정해 놓지 않는다 ()
51. 부뚜막을 만들 때는 누구의 구상으로 하는가?
 ① 주부의 구상 ()
 ② 인부에 맡긴다 ()
 ③ 주부와 인부가 같이 구상한다 ()
52. 조리대는 어떤 것을 사용하고 있는가?
 ① 주부의 의견으로 만든 것 ()
 ② 시중의 상품 ()
53. 조리대가 높아 불편할 때는 어떻게 하나?
 ① 고치면서 산다 ()
 ② 그대로 산다 ()
4. 시장을 볼 때는 어떻게 하나?
 ① 주부가 나가서 산다 ()
 ② 식모가 나가서 산다 ()
 ③ 전화로 주문한다 ()
 ④ 식모와 같이 나가서 산다 ()
55. 밥은 누가 짓는가?
 ① 주부 () ② 식모 ()
 ③ 주부와 식모 ()
56. 반찬은 누가 만드나?
 ① 주부 () ② 식모 ()
 ③ 주부와 식모 ()
57. 자녀의 도시락은 누가 싸는가?
 ① 주부 () ② 식모 ()
 ③ 주부와 식모 ()
58. 조리 중에 영양적 손실을 적게 하려고 어떤 방법으로 공부하는가?
 ① 잡지를 본다 ()
 ② 요리책을 본다 ()
 ③ 라디오를 듣는다 ()
 ④ TV를 본다 ()
 ⑤ 요리 강습소에 나간다 ()
59. 식구가 한데 모여 저녁 식사를 하기 위한 적당한 시간은 누가 짜는가?
 ① 주부 ()
 ② 가족이 한데 모여 합의한다 ()
60. 식기장의 정리 정돈은 누가 하는가?
 ① 주부 () ② 식모 ()
 ③ 주부는 보살피지만 하고 식모가 한다 ()
61. 설겅이는 누가 하는가?
 ① 주부 () ② 식모 ()
 ③ 주부와 식모 ()
62. 식기 및 조리 기구 닦는 것은 누가 하는가?
 ① 주부 () ② 식모 ()
 ③ 주부와 식모 ()
63. 조반 준비는 누구에 의해 시작되는가?
 ① 주부 () ② 식모 ()
 ③ 할머니 등 기타 ()
64. 행주는 어떻게 빠는가?
 ① 맨물에 빨다 ()
 ② 비누로 삶아 빨다 ()
 ③ 이따금씩 삶아 쓴다 ()
65. 젖은 행주는 어떻게 말리나?
 ① 햇볕에 말린다 ()
 ② 부뚜막에 놓아 말린다 ()
66. 그릇 설겅이는 어떻게 하나?
 ① 비눗물에 한다 ()
 ② 찬 먼물에 한다 ()
 ③ 더운물에 한다 ()
67. 연탄은 누가 가는가?
 ① 주부 () ② 식모 ()
 ③ 기타 가족 ()
68. 행주는 용도에 따라 가려 쓰는가?
 ① 가려 쓴다 ()
 ② 그냥 함께 쓴다 ()
69. 행주감으로는 무엇을 쓰나?
 ① 옷 해어진 것을 삶아서 쓴다 ()
 ② 시장에서 새 감을 사서 쓴다 ()
70. 남은 음식 관리는 누가 하는가?
 ① 식모 () ② 주부 ()
 ③ 식모가 한 것을 주부가 살핀다 ()
71. 김치는 누가 담그나?
 ① 식모 () ② 주부 ()
 ③ 식모가 씻고 주부가 담근다 ()
72. 저장 식품은 누가 만드나?
 ① 주부 () ② 식모 ()
 ③ 어른 ()
73. 칼은 누가 가는가?
 ① 주부 () ② 식모 ()

- ③ 칼 가는 사람 () ④ 기타 가족 ()
74. 부식비는 하루에 얼마로 정해 놓고 쓰는가?
 ① 정해 놓고 쓴다 ()
 ② 형편에 따라 지출한다 ()
75. 식모가 시장보는 경우 돈은 어떻게 주는가?
 ① 품목별로 계산하여 준다 ()
 ② 적당히 목돈을 준다 ()
76. 잡곡밥은 얼마나 자주 하는가?
 ① 매일 한다 ()
 ② 일주일에 한번쯤 한다 ()
 ③ 한달에 한번쯤 한다 ()
77. 식단 작성 때 가족 중 주로 생각하는 대상은 누구인가?
 ① 어른을 주로 생각한다 ()
 ② 아이들을 주로 생각한다 ()
 ③ 특별히 대상을 생각하지 않는다 ()
78. 매일의 식단은 어떻게 하나?
 ① 매일 다르게 한다 ()
 ② 한 가지 음식만을 계속하다가 그것이 떨어지면 새로운 것을 한다 ()
 ③ 몇 가지는 그대로 하고 한두 가지만 새로운 것을 만든다 ()
79. 식단을 잘 때는 무엇을 생각하나?
 ① 금전을 생각하며 잔다 ()
 ② 영양면을 생각하며 잔다 ()
 ③ 금전과 영양을 모두 생각하며 잔다 ()
80. 조리 방법은?
 ① 영양적으로 연구하여 한다 ()
 ② 자기집의 하는 방법 그대로 한다 ()
81. 음식을 만들었을 때 그 분량은?
 ① 언제나 모자라거나 남지 않고 알맞다 ()
 ② 남을 때가 많다 ()
 ③ 모자랄 때가 많다 ()
82. 식은 밥의 처리는?
 ① 찌서 먹는다 ()
 ② 풀한다 ()
 ③ 다른 방법으로 조리해 먹는다 ()
83. 잡곡밥을 지을 때 많이 사용하는 것은?
 ① 팥 () ② 보리 () ③ 조 ()
 ④ 콩 () ⑤ 기타 ()
84. 왜 잡곡밥을 먹는가?
 ① 경제 문제로 ()
 ② 영양분 보충으로 ()
 ③ 맛으로 ()
85. 에이프런은 자주 빠는가?
 ① 매일 빠다 ()
 ② 더러워져야 빠다 ()
- ※ 다음 설문을 읽고 대강의 숫자를 기입하십시오.
86. 주부는 하루에 부엌일을 몇 시간이나 하는가?
 ① 아침 () 시간
 ② 점심 () 시간
 ③ 저녁 () 시간
87. 일품 요리는 일주일에 몇 번이나 하는가?
 () 번
88. 일품 요리는 무슨 목적으로 하는가?
 ① 맛의 변화를 가지기 위해서 ()
 ② 조리시간 설것이 시간을 절약하기 위해 ()
89. 분식은 일주일에 몇 번쯤 하나? () 번
90. 분식할 때 부식에 대한 영양적인 배합을 생각하는가? ()
91. 쌀과 밀가루의 영양가를 고려하여 식단을 짜는가?
 ()
92. 일주일에 시장은 몇 번쯤 주부가 보는가?
 () 번
93. 식모가 시장 보는 것까지 합치면 일주일에 보는 시장은 몇 번쯤 될까? () 번