

서울지역 초등학생들의 학교 급식 만족도 연구 (밥류, 국류, 찌개류, 일품요리류, 김치류)

박 신 인[†] · 배 소 연*

경원대학교 식품영양학과, *경원대학교 아동학과

A Study on Children's Satisfaction with Food Service in Elementary Schools in Seoul Area (Baps, Soups, Pot Stews, One Course Dishes, Kimchies)

Shin-In Park[†] and Soyoun Bae*

Dept. of Food & Nutrition, Kyungwon University, Songnam 461-701, Korea

*Dept. of Child Study, Kyungwon University, Songnam 461-701, Korea

Abstract

The purpose of this study is to investigate children's satisfaction with baps, soups, pot stews, one course dishes, and kimchies provided by elementary school lunch program in Seoul area. Two hundred and thirty two children enrolled in 3 different elementary schools participated in this study through a questionnaire developed by the researchers. Conclusions drawn from the results of this study are 1) children seemed to be generally satisfied with foods provided by school lunch program; 2) it is necessary for children to control amount of food and salt and/or hot peppers depending upon their own preference; and 3) appropriate temperature of each food should be maintained by using thermos pots, and the shape of dining board needs to be improved for younger children's convenience.

Key words : children's satisfaction, school lunch program, baps, soups, pot stews, one course dishes, kimchies.

서 론

학교 급식은 적절한 비용의 범위 내에서 양질의 점심 식사를 제공함으로써 어린이들의 신체적, 인지적, 사회 정서적 성장과 발달을 도우며, 건강을 증진시키고, 바람직한 식습관을 길러주는 것을 목적으로 시작되었다. 1978년 이후 시작된 서울지역 초등학교의 급식 보급율은 2001년 현재 식품비 전액을 학부모가 부담하는 도시형으로 100%에 이르고 있으며 학교 급식의 효과를 분석하고 평가하는 여러 연구를 통해 학교 급식의 목적에 대한 긍정적인 결과들이 보고되고 있

다^{1~4)}. 그러나 최근 들어 학교 급식은 양적인 측면에서의 요구 충족에 이어 질적 향상이 이루어져야 한다는 요구가 대두되고 있다. 즉, 서울지역의 학교 급식이 100% 이루어지고 있다거나 영양적 측면에서 건강한 심신의 발달에 긍정적인 영향을 미친다는 사실에 더하여 맛에 대한 어린이들의 기대를 충족시킬 수 있는 고품질의 음식이나 배식 서비스가 제공되어야 한다는 것이다. 양적인 측면에서 100% 학교 급식이 실시되고 있거나 영양적으로 균형을 이룬 음식들을 급식한다고 하여도 어린이들이 급식된 음식들을 좋아하지 않거나 만족하지 않는다면 실제로 제공된 음식을

[†] Corresponding author : Shin-in Park

영양학적으로 필요한 분량만큼 섭취한다고 보기는 어렵기 때문이다. 이는 선행 연구의 결과에서도 그 근거를 찾아볼 수 있는데⁵⁻⁷⁾ 실제로 어린이들은 늘 먹던 음식이 아니거나 싫어하는 음식이 나온 경우 많이 남기므로 정기적으로 어린이들의 기호도나 급식에 대한 만족도를 조사하여 급식에 반영하여야 한다는 것이다. 그럼에도 불구하고 현재까지 학교 급식에 대한 만족도를 세분화하여 조사한 연구는 거의 없다. 다만 서울과 강릉지역의 28개 초등학교에서 급식으로 제공된 밥, 국, 반찬, 우유 등에 대한 만족도를 맛, 온도, 질감, 전체적인 만족도로 나누어 평가한 연구⁸⁾, 광주·전남 지역 초등학교 6학년을 대상으로 밥, 국, 반찬, 김치의 온도, 상태, 종류, 양에 대한 만족도를 5점 척도로 제시하여 불만인 경우의 이유를 조사한 연구⁹⁾가 있는데 이들 연구에서는 밥이나 국, 반찬으로 나온 각각의 음식의 종류에 따라 만족도를 조사한 것이 아니라 전체적으로 밥류, 국류, 반찬류에 대한 어린이들의 전반적인 만족도를 조사한 것이어서 어린이들이 어떤 음식에 대해 어떤 점을 만족스러워하고 어떤 점을 불만스러워 하는지를 구체적으로 조사하여 급식의 개선을 위해 반영하기는 어려운 실정이다.

이러한 관점에서 본 연구에서는 학교 급식의 질적 향상을 도모하기 위한 기초 연구 자료를 제시하기 위하여 초등학교 어린이들을 대상으로 학교에서 급식으로 제공되는 여러 종류의 음식들에 대한 만족도를 각각 음식의 맛, 온도, 양, 재료의 상태, 재료의 익은 정도, 식판에서 먹기의 용이함, 남긴 정도 및 남긴 이유 등으로 나누어 조사하는 것을 연구의 목적으로 한다.

연구의 목적을 달성하기 위하여 설정된 연구 문제는 다음과 같다.

1. 학교에서 급식으로 제공되는 밥, 국, 찌개, 일품요리, 김치에 대한 어린이들의 만족도는 어떠한가?
2. 이러한 만족도는 성별이나 학년에 따라 어떤 차이가 있는가?

본 연구의 결과는 초등학교에서의 급식 계획에 반영됨으로써 어린이들이 급식으로 제공되는 음식을 맛있게 남기지 않고 먹는 것을 도와줄 수 있고 나아가 균형 잡힌 영양 섭취를 통한 건강 증진 및 바람직한 성장 발달을 도울 수 있을 것이다.

연구 방법

1. 연구 대상

Table 1. General characteristics of the subjects (N = persons)

	Grade		Gender		Total
	3rd	6th	Boys	Girls	
B elementary school	37	33	34	36	70
G elementary school	46	40	42	44	86
S elementary school	37	39	39	37	76
Total	120	112	115	117	232

본 연구의 대상은 2001년 5월 현재 서울지역 3개 초등학교에 재학중인 어린이 232명이었으며 이들의 배경은 Table 1과 같다.

2. 연구 방법 및 내용

서울지역 초등학교생들의 급식 만족도를 연구하기 위하여 연구자들이 개발한 질문지가 사용되었다. 질문지의 개발을 위해 우선 3개 초등학교를 배정하여 5월 식단표를 미리 구하여 식단표에 있는 급식 예정 밥, 국, 찌개, 일품요리, 김치의 종류에 따라 각 학교당 3일씩을 지정하고 지정된 날짜의 식단에 포함된 음식에 대하여 만족도를 묻는 질문지를 작성하였다. 작성된 9종류의 질문지는 성남지역 초등학교 3학년과 6학년 어린이 각각 10명을 대상으로 예비조사를 실시하였으며, 예비조사 결과를 참고로 하여 수정·보완 후 최종 완성되었다. 질문 문항은 각 음식의 맛, 간, 양, 재료의 상태, 온도, 식판에서 먹기, 남긴 정도 및 남긴 이유를 5점 척도를 이용하여 답하도록 구성되었으며 질문지당 문항수는 음식의 종류에 따라 38~55문항이었다.

3. 연구 절차 및 자료 처리

3개 초등학교에서 3번씩 이루어진 질문지 조사를 위하여 조사자를 선발하여 연구의 목적과 질문 문항을 이해하도록 훈련하였다. 조사자들은 5월 15일에서 5월 30일에 걸쳐 지정된 날짜에 3개 초등학교를 방문하여 3학년과 6학년 각각 1개 반에서 점심시간 직후에 질문지 조사를 실시하였다. 수집된 자료는 SAS 프로그램을 통하여 통계처리 되었는데 문항의 종류에 따라 빈도와 백분율을 구하였으며 집단간 비교를 위하여 t검증과 χ^2 검증을 실시하였다. 척도 문항의 평균 값은 가장 긍정적이거나 강한 내용의 응답에 5점, 가장 부정적이거나 약한 내용의 응답에 1점을 주어 구하였다.

결과 및 고찰

1. 학교 급식으로 제공되는 음식에 대한 어린이들의 만족도

1) 밥 류

여섯 가지 중 어린이들이 맛있다고 응답한 비율은 보리밥 > 완두콩밥 > 흑미밥 > 기장밥 > 차수수밥 > 옥수수밥의 순이었다(Table 2). 밥의 온도에 있어서는 대부분이 알맞다고 응답하였으나 흑미밥과 보리밥의 경우 뜨거웠다고 응답한 어린이가 비교적 많았고, 옥수수밥과 기장밥의 경우 식었다고 응답한 어린이가 비교적 많았다. 흑미밥과 보리밥은 B 초등학교에서, 옥수수밥과 기장밥은 S 초등학교에서 제공된 것임을 감안한다면 이 결과는 학교에 따라 밥을 해두는 시간이 다르기 때문에 나타난 것으로 볼 수 있다. 밥의 양은 대부분의 어린이들이 알맞다고 응답하였으나, 많다고 응답한 어린이도 상당히 있어 개인의 요구에 따라 밥의 양을 조절해서 배식하는 것이 필요한 것으로 나타났다. 잡곡이 섞인 정도에 대해서는 대체로 알맞다고 응답하였으나, 많았다고 응답한 어린이들도 7%~18%로 많았으며, 옥수수밥의 경우에는 오히려 적다고 응답한 어린이들이 23%로 특히 많았는데 이는 잡곡에 대한 어린이들의 선호도가 다름에 기인한 결과로 보인다. 잡곡이 익은 정도에 대해서는 대부분의 어린이들이 알맞다고 응답하였으나, 흑미밥의 경우 덜 익었다고 응답한 어린이가 15%로 많아 흑미가 푹 익도록 밥을 짓는 것이 필요한 것으로 나타났다. 밥은 대개 남기지 않고 먹는 것으로 나타났으나 흑미밥과 완두콩밥의 경우 남겼다고 응답한 어린이들이 각각 24%와 16%로 많았으며 그 이유는 맛이 없거나, 반찬이 모자라거나, 너무 많아서 였다.

2) 국 류

다섯 가지 중 어린이들이 맛있다고 응답한 비율은 밥이나 일품요리에 비해 많이 낮으며 연두부새우탕 > 달걀실과국의 경우 > 육개장 > 미역국 > 시금치된장국의 순이었다(Table 3). 어린이들은 대부분 국의 간이 맞다고 응답하였으나 미역국은 비슷한 수의 어린이가 싱겁다와 짜다에 답하고 있으며, 육개장의 경우 알맞다는 답과 함께 맵다고 응답한 어린이들도 많았다. 같은 미역국이나 육개장에 대해서 짜다는 응답과 싱겁다는 응답 또는 맵다는 응답과 맵지 않다는 응답이 비슷한 비율을 보이는 것은 개인의 입맛이 다르기 때문으로

해석할 수 있어 국을 싱겁게 또는 맵지 않게 끓이고 소금이나 고추가루로 개인의 입맛에 맞게 조절할 수 있도록 해 주는 것이 필요함을 알 수 있었다. 온도에 있어서는 알맞다는 응답도 있었으나 육개장, 미역국, 달걀실과국의 경우 식었다고 답한 어린이들이 많았다. 같은 국에 대해서 알맞다는 응답과 식었다는 응답이 함께 나온 것은 배식 시간에 차이가 있기 때문으로 생각할 수 있는데 김⁹⁾이 지적한 바와 같이 따뜻해야 제맛이 나는 국 종류를 배식함에 있어서는 적절한 보온방법이 마련되어야 한다. 시금치된장국, 육개장, 달걀실과국의 경우 국물의 양이 많다고 답한 어린이들이 각각 17%, 19%, 16%로 많았으며, 미역국, 시금치된장국, 달걀실과국의 경우 건더기가 많다고 응답한 어린이들이 각각 22%, 19%, 21%로 많았다. 이는 어린이들이 국물 먹거나 국 속에 들어있는 재료(시금치, 미역, 실과 등)를 싫어하기 때문에 나타난 결과로 볼 수 있다. 식판에서 국 먹기가 불편하다고 응답한 어린이는 불편하지 않다거나 보통이라고 응답한 어린이와 거의 같은 비율이었다. 국의 경우 남기지 않은 어린이들도 43%~60%로 많았으나 남겼다고 응답한 어린이들도 19%~25%로 상당히 있으며 그 이유는 맛이 없거나, 싫어하거나, 너무 많기 때문이었다.

3) 찌개류

두 가지 중 참치김치찌개에 대해서는 많은 어린이들이 맛있다고 응답하여 선행 연구⁹⁾와 일치하는 결과를 보이고 있다. 그런데 된장찌개의 경우 맛이 없다고 응답한 어린이가 많았는데 이는 현대 생활이 서구화되면서 집에서 된장을 많이 먹지 않거나 급식에서 사용하는 된장의 맛과 품질이 떨어지기 때문인 것으로 볼 수 있다. 찌개의 간이나 온도는 대체로 알맞다고 응답하고 있으나, 된장찌개는 짜고 식었다고 응답한 어린이가 그 다음 순위를 차지하였으며 참치김치찌개는 맵고 뜨겁다고 응답한 어린이도 어느 정도 차지하는 것으로 나타났다. 이는 찌개를 끓일 때 성인의 입맛이 아닌 어린이들의 입맛을 고려하여 짜거나 맵지 않게 끓여 주어야 하며 적절한 온도를 유지하여 배식해 주어야함을 나타내는 결과라 볼 수 있다. 찌개의 국물이나 건더기의 양에 대해서는 알맞다는 응답이 가장 많이 차지하였으나 조금 많다고 응답한 경우도 그 다음 순위를 보여주었다. 찌개를 남기는 어린이들도 많았는데 이는 맛이 없거나 싫어서, 밥이 모자라서, 너무 많아서 등의 이유 때문이었다. 찌개의 경우 국의 경우 보다 식판에서 먹기가 불편하지 않다고 응답한 어린이들이 많았다(Table 4).

Table 2. Satisfaction on baps

(N(%), N = persons)

		흑미밥	보리밥	완두콩밥	옥수수밥	기장밥	차수수밥
맛	아주 맛 있다	29(42.0)	35(51.5)	30(42.9)	23(30.3)	23(30.3)	25(29.1)
	조금 맛 있다	14(20.3)	15(22.1)	21(30.0)	14(18.4)	21(27.6)	24(27.9)
	보통이다	25(36.2)	15(22.1)	15(21.4)	24(31.6)	27(35.5)	32(37.2)
	조금 맛 없다	0	2(2.9)	3(4.3)	10(13.2)	4(5.3)	3(3.5)
	아주 맛 없다	1(1.4)	1(1.5)	1(1.4)	4(5.3)	1(1.3)	2(2.3)
	무응답	0	0	0	1(1.3)	0	0
온도	너무 뜨겁다	3(4.3)	2(2.9)	4(5.7)	2(2.6)	1(1.3)	6(7.0)
	조금 뜨겁다	16(23.2)	9(13.2)	0	5(6.6)	4(5.3)	0
	알맞다	38(55.1)	49(72.1)	55(78.6)	41(53.9)	48(63.2)	61(70.9)
	조금 식었다	10(14.5)	6(8.8)	11(15.7)	24(31.6)	14(18.4)	14(16.3)
	아주 식었다	1(1.4)	1(1.5)	0	4(5.3)	9(11.8)	3(3.5)
	무응답	1(1.4)	0	0	0	0	2(2.3)
양	너무 많다	3(4.3)	3(4.4)	3(4.3)	9(11.8)	3(3.9)	0
	조금 많다	15(21.7)	13(19.1)	4(5.7)	13(17.1)	13(17.1)	8(9.3)
	알맞다	47(68.1)	51(75.0)	55(78.6)	47(61.8)	49(64.5)	76(88.4)
	조금 적다	4(5.8)	1(1.5)	7(10.0)	7(9.2)	11(14.5)	0
	너무 적다	0	0	1(1.4)	0	0	1(1.2)
	무응답	0	0	0	0	0	1(1.2)
잡곡이 섞인 정도	너무 많다	1(1.4)	1(1.5)	3(4.3)	6(7.9)	2(2.6)	2(2.3)
	조금 많다	11(15.9)	6(8.8)	8(11.4)	12(15.8)	13(17.1)	7(8.1)
	알맞다	55(79.7)	58(85.3)	53(75.7)	35(46.1)	53(69.7)	68(79.1)
	조금 적다	2(2.9)	2(2.9)	5(7.1)	17(22.4)	7(9.2)	3(3.5)
	너무 적다	0	1(1.5)	1(1.4)	6(7.9)	1(1.3)	2(2.3)
	무응답	0	0	0	0	0	4(4.7)
잡곡이 익은 정도	너무 많이 익었다	0	3(4.4)	1(1.4)	4(5.3)	4(5.3)	1(1.2)
	조금 많이 익었다	3(4.3)	5(7.4)	7(10.0)	2(2.6)	4(5.3)	7(8.1)
	알맞다	51(73.9)	58(85.3)	57(81.4)	61(80.3)	63(82.9)	72(83.7)
	조금 덜 익었다	13(18.8)	1(1.5)	5(7.1)	5(6.6)	4(5.3)	4(4.7)
	너무 덜 익었다	2(2.9)	1(1.5)	0	3(3.9)	1(1.3)	1(1.2)
	무응답	0	0	0	1(1.3)	0	1(1.2)
남긴 정도	모두 남겼다	0	0	0	0	1(1.3)	0
	많이 남겼다	1(1.4)	0	1(1.4)	1(1.3)	1(1.3)	3(3.5)
	조금 남겼다	23(33.3)	13(19.1)	15(21.4)	13(17.1)	11(14.5)	12(14.0)
	남기지 않았다	44(63.8)	54(79.4)	52(74.3)	60(78.9)	62(81.6)	68(79.0)
	무응답	1(1.4)	1(1.5)	2(2.9)	2(2.3)	1(1.3)	3(3.5)
남긴 이유*	반찬이 모자라서	6(25.0)	2(15.4)	4(25.0)	1(7.1)	3(23.1)	1(8.3)
	맛이 없어서	6(25.0)	3(23.1)	3(18.8)	5(35.7)	1(7.1)	4(33.3)
	싫어해서	1(4.17)	1(7.7)	2(12.5)	6(42.9)	3(23.1)	2(16.7)
	너무 많아서	9(37.5)	4(16.7)	4(25.0)	1(7.1)	3(23.1)	5(41.7)
	배고프지 않아서	2(8.33)	3(23.1)	3(18.8)	1(7.1)	3(23.1)	3(25.0)
합 계	69(100)	68(100)	70(100)	76(100)	76(100)	86(100)	

* 이 경우의 N은 남겼다고 응답한 경우만의 수이며, %는 남겼다고 응답한 어린이의 수로 나눈 결과임.

Table 3. Satisfaction on soups

(N(%), N = persons)

		시금치된장국	연두부새우탕	육개장	미역국	달걀실파국
맛	아주 맛 있다	23(33.8)	27(38.6)	30(39.5)	22(28.9)	39(47.0)
	조금 맛 있다	8(11.8)	17(24.3)	17(22.4)	18(23.7)	13(15.7)
	보통이다	23(33.8)	18(25.7)	15(19.7)	18(23.7)	21(25.3)
	조금 맛 없다	7(10.3)	6(8.6)	6(7.9)	8(10.5)	6(7.2)
	아주 맛 없다	7(10.3)	2(2.9)	7(9.2)	10(13.2)	4(4.8)
	무응답	0	0	1(1.3)	0	0
간	너무 짜다	1(1.5)	0	5(6.6)	1(1.3)	2(2.4)
	조금 짜다	7(10.3)	5(7.1)	6(7.9)	12(15.8)	8(9.6)
	알맞다	54(79.4)	61(87.1)	56(73.7)	47(61.8)	65(78.3)
	조금 싱겁다	3(4.4)	4(5.7)	4(5.3)	14(18.4)	5(6.0)
	너무 싱겁다	3(4.4)	0	4(5.3)	2(2.6)	2(2.4)
	무응답	0	0	1(1.3)	0	1(1.2)
온도	너무 뜨겁다	2(2.9)	0	5(6.6)	2(2.6)	1(1.2)
	조금 뜨겁다	9(13.2)	8(11.4)	12(15.8)	4(5.3)	4(4.8)
	알맞다	49(72.1)	55(78.6)	39(51.3)	47(61.8)	46(55.4)
	조금 식었다	7(10.3)	7(10.0)	17(22.4)	15(19.7)	22(26.5)
	너무 식었다	1(1.5)	0	3(3.9)	8(10.5)	10(12.0)
국물의 양	너무 많다	8(11.8)	1(1.4)	7(9.2)	6(7.9)	4(4.8)
	조금 많다	19(27.9)	9(12.9)	12(15.8)	2(2.6)	12(14.5)
	알맞다	38(55.9)	56(80.0)	49(64.5)	57(75.0)	57(68.7)
	조금 적다	3(4.4)	4(5.7)	6(7.9)	8(10.5)	5(6.0)
	너무 적다	0	0	2(2.6)	2(2.6)	4(4.8)
	무응답	0	0	0	1(1.3)	1(1.2)
건데기의 양	너무 많다	5(7.4)	3(4.3)	5(6.6)	7(9.2)	7(8.4)
	조금 많다	14(20.6)	8(11.4)	8(10.5)	15(19.7)	14(16.9)
	알맞다	47(69.1)	53(75.7)	46(60.5)	40(52.6)	55(66.3)
	조금 적다	1(1.5)	4(5.7)	11(14.5)	12(15.8)	4(4.8)
	너무 적다	1(1.5)	2(2.9)	6(7.9)	2(2.6)	3(3.6)
매운 정도	너무 맵다			6(7.9)		
	조금 맵다			22(28.9)		
	알맞다			36(47.4)		
	조금 덜 맵다			6(7.9)		
	너무 덜 맵다			6(7.9)		
식판에서 먹기	아주 불편하다	5(7.4)	1(1.4)	7(9.2)	6(7.9)	4(4.8)
	조금 불편하다	18(26.5)	17(24.3)	19(25.0)	11(14.5)	15(18.1)
	보통이다	23(33.8)	27(38.6)	30(39.5)	33(43.4)	32(38.6)
	불편하지 않다	10(14.7)	10(14.3)	9(11.8)	12(15.8)	13(15.7)
	전혀 불편하지 않다	12(17.6)	14(20.0)	11(14.5)	14(18.4)	19(22.9)
	무응답	0	1(1.4)	0	0	0
남긴 정도	모두 남겼다	6(8.8)	2(2.9)	6(7.9)	5(6.6)	4(4.8)
	많이 남겼다	7(10.3)	6(8.6)	1(1.3)	3(3.9)	2(2.4)
	조금 남겼다	12(17.6)	12(17.1)	16(21.1)	11(14.5)	17(20.5)
	남기지 않았다	43(63.2)	50(71.4)	53(69.7)	56(73.7)	60(72.3)
	무응답	0	0	0	1(1.3)	0
남긴 이유*	밥이 모자라서	4(16.0)	0	4(17.4)	3(15.8)	1(4.3)
	맛이 없어서	7(28.0)	9(45.0)	6(26.1)	8(42.1)	5(21.7)
	싫어해서	8(32.0)	7(35.0)	6(26.1)	3(15.8)	4(17.4)
	너무 많아서	2(8.0)	2(10.0)	3(13.0)	4(21.1)	10(43.5)
	먹기가 불편해서	1(4.0)	2(10.0)	3(13.0)	0	2(8.7)
	무응답	3(12.0)	0	1(4.3)	1(5.3)	1(4.3)
합 계	68(100)	70(100)	76(100)	76(100)	86(100)	

* 이 경우의 N은 남졌다고 응답한 경우만의 수이며, %는 남졌다고 응답한 어린이의 수로 나눈 결과임.

Table 4. Satisfaction on pot stews

		(N(%), N = persons)	
		참치김치찌개	된장찌개
맛	아주 맛 있다	46(66.7)	25(29.1)
	조금 맛 있다	7(10.1)	9(10.5)
	보통이다	12(17.4)	21(24.4)
	조금 맛 없다	2(2.9)	19(22.1)
	아주 맛 없다	1(1.4)	10(11.6)
	무응답	1(1.4)	2(2.3)
간	너무 짜다	1(1.4)	1(1.2)
	조금 짜다	5(7.2)	13(15.1)
	알맞다	58(84.1)	61(70.9)
	조금 싱겁다	2(2.9)	6(7.0)
	너무 싱겁다	2(2.9)	5(5.8)
	무응답	1(1.4)	0
온도	너무 뜨겁다	2(2.9)	0
	조금 뜨겁다	16(23.2)	2(2.3)
	알맞다	43(62.3)	60(69.8)
	조금 식었다	4(5.8)	15(17.4)
	너무 식었다	0	8(9.3)
	무응답	4(5.8)	1(1.2)
매운 정도	너무 맵다	1(1.4)	1(1.2)
	조금 맵다	17(24.6)	7(8.1)
	알맞다	42(60.9)	58(67.4)
	조금 덜 맵다	4(5.8)	11(12.8)
	너무 덜 맵다	3(4.3)	9(10.5)
	무응답	2(2.9)	0
국물의 양	너무 많다	6(8.7)	5(5.8)
	조금 많다	13(18.8)	13(15.1)
	알맞다	43(62.3)	66(76.7)
	조금 적다	4(5.8)	1(1.2)
	너무 적다	1(1.4)	1(1.2)
	무응답	2(2.9)	0
건더기의 양	너무 많다	9(13.0)	7(8.1)
	조금 많다	19(27.5)	11(12.8)
	알맞다	35(50.7)	59(68.6)
	조금 적다	5(7.2)	5(5.8)
	너무 적다	0	4(4.7)
	무응답	1(1.4)	0
식판에서 먹기	아주 불편하다	1(1.4)	6(7.0)
	조금 불편하다	11(15.9)	14(16.3)
	보통이다	29(42.0)	47(54.7)
	불편하지 않다	11(15.9)	8(9.3)
	전혀 불편하지 않다	16(23.2)	10(11.6)
	무응답	1(1.4)	1(1.2)
남긴 정도	모두 남겼다	1(1.4)	5(5.8)
	많이 남겼다	1(1.4)	7(8.1)
	조금 남겼다	22(31.9)	24(27.9)
	남기지 않았다	44(63.8)	49(57.0)
	무응답	1(1.4)	1(1.2)
	남긴 이유*	밥이 모자라서	7(29.2)
맛이 없어서		3(12.5)	12(33.3)
싫어해서		5(20.8)	13(36.1)
너무 많아서		6(25.0)	6(16.7)
먹기가 불편해서		1(4.2)	3(8.3)
무응답		2(8.3)	0
합 계		69(100)	86(100)

* 이 경우의 N은 남겼다고 응답한 경우만의 수이며, %는 남겼다고 응답한 어린이의 수로 나눈 결과임.

4) 일품요리

세 가지 중 어린이들이 맛있다고 응답한 비율은 떡만두국 > 자장밥 > 비빔밥의 순이었다(Table 5). 대부분의 어린이들이 일품요리의 간이 알맞다고 응답하였으나 짜다고 응답한 어린이들도 있었으며, 자장밥의 경우 소스의 양이, 비빔밥의 경우 고추장의 양이 많다고 응답한 어린이들이 많았다. 이는 대부분의 학교에서 자장소스나 고추장을 일률적으로 밥 위에 얹어 주기 때문으로 볼 수 있는데 개인에 따라 간에 대한 입맛이 다르다는 점을 고려하여 배식할 때 밥 위에 얹어 주는 소스나 고추장의 양을 줄이고 필요한 경우 더 가져가게 하는 것이 필요하다고 볼 수 있다. 온도의 경우 알맞다는 응답이 대부분이나 자장밥의 경우 뜨겁다는 응답과 식었다는 응답이 비슷하게 나왔으며, 떡만두국의 경우 식었다고 응답한 어린이들이 많았다. 이러한 결과는 국의 경우와 마찬가지로 교실마다 배식 시간이 다르기 때문인 것으로 볼 수 있어 따뜻해야 하는 음식은 적온을 유지하면서 배식할 수 있도록 보온 용기를 사용하는 등의 방법이 강구되어야 한다. 자장밥 소스의 건더기의 양은 절반 정도의 어린이들이 알맞다고 답했으나 많다고 답한 어린이들도 1/4정도를 차지하였고 적다고 대답한 어린이들이 그 다음을 차지하였으며, 비빔밥 나물의 양이 많았다고 답한 어린이들도 있었다. 떡만두국의 경우 국물이나 떡, 만두의 양에 대해 대체로 알맞다고 응답하고 있으나 만두가 조금 많거나 조금 적게 들어 있다고 응답한 어린이들도 비슷한 분포로 나타났다. 이러한 결과는 일품요리의 경우 특히 1인당 적당한 양을 배식해야 하는데 대개 3학년 이상의 경우 어린이 스스로가 배식 당번을 정하여 배식을 하기 때문에 그 조절이 용이하지 않아 나타난 결과라 볼 수 있다. 식판에서 먹는 것에 대해서는 자장밥의 경우 불편하다는 응답이 보통이라는 응답이나 불편하지 않다는 응답과 비슷한 비율로 나타났으며, 떡만두국의 경우 보통이다 > 불편하지 않다 > 불편하다는 순으로 높게 나타났다. 일품요리도 대체로 남기지 않고 먹는 것으로 나타났으나, 남긴다고 응답한 어린이들도 있었으며, 남긴 이유는 양이 많거나 먹기가 불편하기 때문이었다.

5) 김치류

네 가지 중 어린이들이 맛있다고 응답한 비율은 깍두기 > 열무김치 > 배추김치 > 나박김치의 순이었다(Table 6). 대부분의 어린이들이 김치가 알맞게 익었고 간도 알맞다고 답하였으나, 깍두기의 경우 너무 익었고,

Table 5. Satisfaction on one course dishes

(N(%), N = persons)

자장밥			비빔밥			떡만두국		
맛	아주 맛 있다	35(46.1)	맛	아주 맛 있다	48(57.8)	맛	아주 맛 있다	63(74.1)
	조금 맛 있다	24(31.6)		조금 맛 있다	14(16.9)		조금 맛 있다	12(14.1)
	보통이다	9(11.8)		보통이다	17(20.5)		보통이다	9(10.6)
	조금 맛 없다	4(5.3)		조금 맛 없다	1(1.2)		조금 맛 없다	0
	아주 맛 없다	2(2.6)		아주 맛 없다	3(3.6)		아주 맛 없다	0
	무응답	2(2.6)		무응답	0		무응답	1(1.2)
간	너무 짜다	2(2.6)	간	너무 짜다	2(2.4)	간	너무 짜다	0
	조금 짜다	12(15.8)		조금 짜다	9(10.8)		조금 짜다	8(9.4)
	알맞다	54(71.1)		알맞다	67(80.7)		알맞다	69(81.2)
	조금 싱겁다	6(7.9)		조금 싱겁다	3(3.6)		조금 싱겁다	4(4.7)
	너무 싱겁다	0		너무 싱겁다	0		너무 싱겁다	1(1.2)
	무응답	2(2.6)		무응답	2(2.4)		무응답	3(3.5)
온도	너무 뜨겁다	2(2.6)	온도	너무 뜨겁다	0	온도	너무 뜨겁다	0
	조금 뜨겁다	14(18.4)		조금 뜨겁다	4(4.7)		조금 뜨겁다	4(4.7)
	알맞다	43(56.6)		알맞다	58(68.2)		알맞다	58(68.2)
	조금 식었다	15(19.7)		조금 식었다	18(21.2)		조금 식었다	18(21.2)
	너무 식었다	2(2.6)		너무 식었다	2(2.4)		너무 식었다	2(2.4)
	무응답	0		무응답	3(3.5)		무응답	3(3.5)
소스의 양	너무 많다	6(7.9)	나물의 양	너무 많다	4(4.8)	국물의 양	너무 많다	2(2.4)
	조금 많다	19(25.0)		조금 많다	10(12.0)		조금 많다	8(9.4)
	알맞다	45(59.2)		알맞다	57(68.7)		알맞다	63(74.1)
	조금 적다	4(5.3)		조금 적다	8(9.6)		조금 적다	7(8.2)
	너무 적다	1(1.3)		너무 적다	3(3.6)		너무 적다	3(3.5)
	무응답	1(1.3)		무응답	1(1.2)		무응답	2(2.4)
건더기의 양	너무 많다	6(7.9)	고추장의 양	너무 많다	6(7.2)	떡의 양	너무 많다	2(2.4)
	조금 많다	12(15.8)		조금 많다	15(18.1)		조금 많다	9(10.6)
	알맞다	43(56.6)		알맞다	53(63.9)		알맞다	59(69.4)
	조금 적다	13(17.1)		조금 적다	8(9.6)		조금 적다	9(10.6)
	너무 적다	2(2.6)		너무 적다	0		너무 적다	6(7.1)
	무응답	0		무응답	1(1.2)		무응답	0
자장 소스 주는법	밥위에 얹어서	32(42.1)	싫어하는 나물 포함	예	20(24.1)	만두의 양	너무 많다	0
	소스를 따로	15(19.7)		아니오	6(7.5)		조금 많다	6(7.1)
	상관없다	27(35.5)		무응답	2(2.4)		알맞다	57(67.1)
	무응답	2(2.6)					조금 적다	9(10.6)
							너무 적다	11(12.9)
식판에서 먹기	아주 불편하다	1(1.3)	식판에서 먹기	아주 불편하다	2(2.4)	식판에서 먹기	아주 불편하다	2(2.4)
	조금 불편하다	22(28.9)		조금 불편하다	25(30.1)		조금 불편하다	11(12.9)
	보통이다	26(34.2)		보통이다	26(31.3)		보통이다	43(50.6)
	불편하지 않다	14(18.4)		불편하지 않다	14(16.9)		불편하지 않다	10(11.8)
	전혀 불편하지 않다	12(15.8)		전혀 불편하지 않다	14(16.9)		전혀 불편하지 않다	17(20.0)
	무응답	1(1.3)		무응답	2(2.4)		무응답	2(2.4)
남긴 정도	모두 남겼다	0	남긴 정도	모두 남겼다	0	남긴 정도	모두 남겼다	0
	많이 남겼다	1(1.3)		많이 남겼다	2(2.4)		많이 남겼다	4(4.7)
	조금 남겼다	16(21.1)		조금 남겼다	18(21.7)		조금 남겼다	13(15.3)
	남기지 않았다	57(75.0)		남기지 않았다	62(74.7)		남기지 않았다	66(77.6)
	무응답	2(2.6)		무응답	1(1.2)		무응답	2(2.4)
남긴 이유*	맛이 없어서	1(5.9)	남긴 이유*	맛이 없어서	0	남긴 이유*	맛이 없어서	1(5.9)
	싫어해서	3(17.6)		싫어해서	3(15.0)		싫어해서	2(11.8)
	너무 많아서	7(41.2)		너무 많아서	7(35.0)		너무 많아서	6(35.3)
	먹기가 불편해서	2(11.8)		먹기가 불편해서	8(40.0)		먹기가 불편해서	5(29.4)
	배고프지 않아서	3(17.6)		배고프지 않아서	1(5.0)		배고프지 않아서	2(11.8)
	무응답	1(5.9)		무응답	1(5.0)		무응답	1(5.9)
합 계	76(100)	합 계	86(100)	합 계	85(100)			

* 이 경우의 N은 남졌다고 응답한 경우만의 수이며, %는 남졌다고 응답한 어린이의 수로 나눈 결과임.

Table 6. Satisfaction on kimchies

(N(%), N=persons)

		열무김치	배추김치	나박김치	깍두기
익은 정도	너무 익었다	1(1.4)	0	2(2.4)	4(5.3)
	조금 익었다	4(5.7)	11(12.8)	6(7.1)	12(15.8)
	알맞다	62(88.6)	69(80.2)	69(81.2)	57(75.0)
	조금 덜 익었다	3(4.3)	3(3.5)	5(5.9)	3(3.9)
	전혀 익지 않았다	0	1(1.2)	1(1.2)	0
	무응답	0	1(1.2)	2(2.4)	0
맛	아주 맛 있다	20(28.6)	22(25.6)	15(17.6)	34(44.7)
	조금 맛 있다	13(18.6)	17(19.8)	19(22.4)	15(19.7)
	보통이다	33(47.1)	40(46.5)	35(41.2)	14(18.4)
	조금 맛 없다	3(4.3)	4(4.7)	12(14.1)	8(10.5)
	아주 맛 없다	1(1.4)	2(2.3)	2(2.4)	4(5.3)
	무응답	0	1(1.2)	2(2.4)	1(1.3)
간	너무 짜다	1(1.4)	0	1(1.2)	4(5.3)
	조금 짜다	8(1.4)	6(7.0)	12(14.1)	12(15.8)
	알맞다	60(85.7)	75(87.2)	66(77.6)	54(71.1)
	조금 싱겁다	1(1.4)	2(2.3)	4(4.7)	4(5.3)
	너무 싱겁다	0	1(1.2)	1(1.2)	1(1.3)
	무응답	0	1(1.2)	1(1.2)	1(1.3)
매운 정도	너무 맵다	2(2.9)	2(2.3)	2(2.4)	7(9.2)
	조금 맵다	7(10.0)	8(9.3)	7(8.2)	14(18.4)
	알맞다	57(81.4)	67(77.9)	65(76.5)	45(59.2)
	조금 덜 맵다	2(2.9)	4(4.7)	7(8.2)	2(2.6)
	너무 안 맵다	1(1.4)	4(4.7)	3(3.5)	8(10.5)
	무응답	1(1.4)	1(1.2)	1(1.2)	0
양	너무 많다	1(1.4)	2(2.3)	3(3.5)	1(1.3)
	조금 많다	5(7.1)	7(8.1)	13(15.3)	5(6.6)
	알맞다	61(87.1)	73(84.9)	66(77.6)	50(65.8)
	조금 적다	2(2.9)	2(2.3)	1(1.2)	16(21.1)
	너무 적다	1(1.4)	1(1.2)	2(2.4)	4(5.3)
	무응답	0	1(1.2)	0	0
한입에 먹기	너무 크다	7(10.0)	1(1.2)	1(1.2)	2(2.6)
	조금 크다	26(37.1)	9(10.5)	5(5.9)	2(2.6)
	알맞다	34(48.6)	65(75.6)	70(82.4)	55(72.4)
	조금 작다	1(1.4)	8(9.3)	8(9.4)	7(9.2)
	너무 작다	1(1.4)	1(1.2)	0	10(13.2)
	무응답	1(1.4)	1(1.2)	1(1.2)	0
남긴 정도	모두 남겼다	2(2.9)	3(3.5)	6(7.1)	1(1.3)
	많이 남겼다	4(5.7)	8(9.3)	3(3.5)	0
	조금 남겼다	8(11.4)	13(15.1)	23(27.1)	9(11.8)
	남기지 않았다	56(80.0)	61(70.9)	48(56.5)	66(86.8)
	무응답	0	1(1.2)	5(5.9)	0
남긴 이유*	밥이 모자라서	4(28.6)	3(12.5)	0	3(30.0)
	맛이 없어서	5(35.7)	3(12.5)	8(25.0)	1(10.0)
	싫어해서	3(21.4)	13(54.2)	13(40.6)	3(30.0)
	너무 많아서	2(14.3)	5(20.8)	7(21.9)	2(20.0)
	먹기가 불편해서	0	0	4(12.5)	1(10.0)
합 계		70(100)	86(100)	85(100)	76(100)

* 이 경우의 N은 남겼다고 응답한 경우만의 수이며, %는 남겼다고 응답한 어린이의 수로 나눈 결과임.

짜며, 맵다고 답한 경우도 많았다. 김치의 영양적 효과가 우수한데 비해 김치를 좋아하는 어린이들이 많지 않다는 선행 연구의 결과¹⁰⁾를 보더라도 어린이들이 김치를 잘 먹을 수 있도록 새로운 김치나 김치 요리법을 개발하는 것이 필요하다. 양에 있어서는 열무김치와 배추김치는 대체로 알맞다고 응답하고 있으나, 나박김치는 많고, 깍두기는 적다고 답한 어린이들이 많았다. 김치의 크기는 배추김치와 나박김치의 경우 한 입에 먹기에 알맞다는 응답이 대부분이었으나 열무김치의 경우 크다, 깍두기의 경우 작다고 응답한 어린이들이 많았는데 이는 특별히 학교에서 제공된 깍두기의 크기가 작았기 때문인 것으로 보인다. 대부분의 어린이들이 김치를 남기지 않는다고 답하였으나, 나박김치는 남겼다고 답한 어린이들이 특히 많았는데, 그 이유는 싫어하거나, 맛이 없어서, 많아서, 먹기가 불편해서 등이었다.

2. 성별과 학년에 따른 만족도의 차이

1) 성별에 따른 만족도의 차이

다섯 종류 스무가지의 음식에 대한 어린이들의 만족도가 성에 따라 차이가 있는지를 조사한 결과 통계적으로 유의한 차이가 있는 항목은 없는 것으로 나타났다.

2) 학년에 따른 만족도의 차이

다섯 종류 스무가지의 음식에 대한 어린이들의 만족도가 학년에 따라 차이가 있는지를 조사한 결과 대부분의 항목에서는 차이가 나타나지 않았다. 그러나 Table 7에서 볼 수 있는 바와 같이 통계적으로 유의한 수준에서 3학년의 응답과 6학년의 응답에 차이가 있는 항목도 있었다. 옥수수밥과 떡만두국, 육개장 국물의 양에서는 3학년이 많다고 응답한 비율이 높았는데 이는 3학년에게 너무 많은 양을 주었기 때문으로 볼 수 있다. 달걀실파국의 온도에 대해서는 3학년이 식었다고 응답한 비율이 높은 것은 3학년에 대한 배식 시간의 문제 때문인 것으로 볼 수 있다. 식판에서 먹기에 대해서는 7가지 음식 모두에서 3학년이 불편하다고 응답한 비율이 높았으며, 남긴 정도의 경우에도 10가지 음식 모두에서 3학년이 남겼다고 응답한 비율이 높아 Jensen 등¹¹⁾과 Head 등¹²⁾의 연구 결과와 일치하고 있다. 저학년에 해당하는 3학년이 식판에서 국물있는 음식이나 일품요리를 먹는 것이 익숙하지 않기 때문에 나타난 것으로 볼 수 있고, 3학년과 6학년에게 제공되는 음식의 양이 달라야 함을 보여주는 결과이기도

Table 7. Differences of satisfaction by grade

구분	음식의 종류	학년	평균	표준 편차	t	
밥의 양	옥수수밥	3	3.19	1.00	2.195*	
		6	2.69	0.98		
국물의 양	떡만두국	3	3.14	0.56	2.245*	
		6	2.83	0.71		
	육개장	3	3.41	0.86	2.057*	
		6	3.03	0.74		
온도	달걀 실파국	3	2.23	0.80	3.855***	
		6	2.83	0.62		
식판에서 먹기	자장밥	3	3.13	1.12	-2.667**	
		6	2.49	0.95		
	비빔밥	3	3.23	1.10	-3.070*	
		6	2.50	1.01		
	육개장	3	3.38	0.99	-2.979**	
		6	2.65	1.21		
	미역국	3	3.05	1.07	-2.221*	
		6	2.47	1.18		
	참치	김치찌개	3	2.94	0.92	-2.544*
			6	2.29	1.08	
	시금치	된장국	3	3.23	0.99	-2.516*
			6	2.61	1.29	
	연두부	새우탕	3	3.13	0.87	-2.979**
			6	2.38	1.16	
흑미밥	기장밥	3	3.88	0.34	-4.514***	
		6	3.36	0.55		
차수수밥	비빔밥	3	3.90	0.38	-1.984**	
		6	3.66	0.64		
떡만두국	비빔밥	3	3.97	0.16	-3.427***	
		6	3.62	0.61		
떡만두국	비빔밥	3	3.98	0.16	-4.832***	
		6	3.54	0.55		
남긴 정도	떡만두국	3	3.95	0.22	-3.545***	
		6	3.56	0.67		
육개장	달걀 실파국	3	3.90	0.31	-4.217***	
		6	3.14	1.08		
참치김치	찌개	3	3.83	0.55	-2.475**	
		6	3.43	0.86		
된장찌개	배추김치	3	3.94	0.25	-5.280***	
		6	3.26	0.67		
된장찌개	배추김치	3	3.88	0.40	-5.874***	
		6	2.93	0.94		
배추김치	배추김치	3	3.98	0.16	-5.185***	
		6	3.18	0.96		

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001.

하다.

결 론

본 연구에 나타난 결과를 토대로 결론을 내려보면 다음과 같다.

1. 어린이들은 급식으로 제공되는 음식의 맛에 대해 만족하고 있었으나 찌개류 중 된장찌개와 대부분의 국종류, 김치류의 맛에는 만족하지 못하는 경우도 있는 것으로 나타났다. 이는 결국 이러한 음식들을 어린이들이 별로 좋아하지 않는 것으로 해석할 수 있는데, 김치나 된장의 경우 영양적으로 우수한 우리나라 전통음식이라는 점을 생각할 때 어린이들이 맛있게 먹을 수 있도록 재료의 선택이나 조리 방법 등이 개선되어야 한다.
2. 어린이들은 급식으로 제공되는 음식의 간에 대해 대개 만족하고 있었다. 그러나 같은 음식이라도 짜다와 싱겁다에 응답한 어린이가 모두 있다는 사실은 간에 대한 개인의 입맛이 다르기 때문인 것으로 볼 수 있어 기본적으로는 음식을 싱겁게 조리하고 소금 등을 이용하여 배식시 개인이 간을 조절할 수 있도록 해 주는 것이 필요하다. 이는 배운맛의 경우에도 적용될 수 있는 것으로 기본적으로는 맵지 않게 조리하고 배식시 입맛에 따라 고추가루로 매운 정도를 조절할 수 있게 해주어야 한다.
3. 학교 급식에 있어서는 같은 시간에 조리된 음식이라도 학년이나 반에 따라 배식 시간이 달라질 수 있고 이에 따라 어린이들이 느끼는 음식의 온도도 달라지므로 본 연구의 결과 음식의 온도에 대한 응답이 일관성있게 나타나지 않았다. 따라서 선행 연구⁹⁾에서도 나타난 바와 같이 어린이들도 어른과 마찬가지로 국이나 찌개 등은 따뜻하게 공급되는 것을 좋아하므로 이들은 보온 용기를 이용하여 배식하도록 되어야 한다.
4. 양이 부족하다는 응답보다는 양이 많다는 응답과 음식을 남겼다는 응답이 많은 것으로 보아 본 연구의 대상이었던 서울의 B, S, G 초등학교에서는 비교적 충분한 양의 음식을 급식으로 제공한 것으로 나타났다. 그러나 음식을 남기는 것도 영양불량이나 환경오염 등의 문제를 낳을 수 있으므로 음식은 충분히 공급하되 배식시 어린이들 스스로가 개인의 요구에 따라 적당량을 조절해서 먹을 수 있도록 적절한 영양교육이 이루어

져야 할 것이다.

5. 본 연구의 결과에서는 식판에서 국물있는 음식이나 일품요리를 먹는 것이 불편하다는 응답이 있었으나 많은 어린이들이 식판에서 먹는 것이 불편하지 않다고 응답하고 있어 어린이들이 식판에서 급식을 먹는 것에 익숙해져 있음을 알 수 있다. 그러나 저학년 어린이들은 불편하다고 응답한 경우가 많으므로 어린이들이 국물있는 음식이나 일품요리를 좀 더 먹기 쉬운 형태로 식판의 모양을 개선하는 방안도 생각해 볼 필요가 있다.
6. 어린이를 위한 급식에서는 재료의 크기를 어린이들이 한입에 먹기에 적당하도록 해 주는 것을 고려해야 한다. 따라서 급식에서 제공되는 열무김치나 배추김치, 깍두기 등을 담글 때는 성인의 기준에 의해서가 아니라 저학년 어린이들이 한입에 먹을 수 있는 크기로 미리 잘라서 담귀야 할 것이다.

감사의 글

본 연구는 2001년도 경원대학교 학술연구비의 지원을 받아 이루어졌습니다.

참고문헌

1. 이경신, 최경숙, 윤은영, 이심열, 김창임, 박영숙, 모수미, 이원묘 : 도시 국민학교 급식의 효과에 대한 연구, *한국영양학회지*, 21(6), 392~409 (1988).
2. 이양자 : 학교 급식의 중요성, *국민영양*, 90, 2 (1990).
3. 이윤나, 김원경, 이수경, 정상진, 최경숙, 권순자, 이은화, 모수미, 유덕인 : 서울지역 고 소득 아파트 단지내 급식 국민학교 아동의 영양 실태 조사, *한국영양학회지*, 25(1), 56~72 (1992).
4. 유영상 : 한·일 양국 초등학교 아동과 학부모의 학교 급식에 관한 의식 및 아동의 식품 기호도 비교 연구, *한국식생활문화학회지*, 11(1), 13~21 (1996).
5. 최문규 : 식품 선호 성향에 따른 잔식량에 관한 연구, 연세대학교 대학원 석사학위논문 (1981).
6. 임명란 : 충남지역 국민학교 급식 실태에 관한 연구, 성신여자대학교 대학원 석사학위 논문 (1990).
7. 최길영 : 우리나라 학교 급식 실태에 관한 조사 연구, *한국조리과학회지*, 5(2), 63~73 (1989).
8. 김은경, 김은미 : 서울과 강릉지역 초등학교 아동의 급식에 대한 만족도 평가, *한국식생활문화학회지*, 12(4), 411~417 (1997).
9. 김은영 : 초등학교생의 급식 만족도와 음식 기호도 조사,

- 전남대학교 교육대학원 석사학 위논문 (1999).
10. 문혜진, 이영미 : 서울·경기지역 초·중·고등학생의 김치 섭취 실태 및 태도 조사, *한국식생활문화학회지*, 14(1), 29~42 (1999).
 11. Jensen, G. R., Happer, J. M., Frey, A. L., Crews, R. H., Shigatomi, C. T. and Lough, J. B. : Comparison of type and nutrition standard menus for school lunch, *J. Diet Association*, 66, 25~41 (1975).
 12. Head, M. K., Giesbresh, F. G. and Johnson, G. N. : Food acceptability comparative utility of three of data from school children, *J. Food Science*, 42, 246~251 (1977).
-
- (2001년 10월 17일 접수)