

종합병원 직원의 기호도 조사

백지원 · 강옥수 · 이혜진 · 조영연

삼성서울병원 영양과

A Survey of Food Preferences of Employees in Hospital

Baek, Ji Won · Kang, Ok Su · Lee, Hye Jin · Cho, Young Yeun

Dietetic Dept. Samsung Medical Center

ABSTRACT

This study was carried out to obtain the menu preferences of frequently served set menu of the staff working at Samsung Medical Center. The frequently served set menus were 72 menus including 23 Korean meals, 12 bowl of rices, 18 noodles, 10 soups, 6 fried rices, 3 western meals. The subjects of this study were 624 staffs who works at Samsung Medical Center.

The results are summarized as follows : The subject group for this study was composed of 23% males and 58% females, 80% of subjects are twenties and thirties. The best preferred menu was fried food 4(boiled rice with assorted mixtures, boiled quail egg). And noodles 8(cold buckwheat noodles, fried mung-beans), noodles 2(buckwheat noodles, fried vegetable), Western meals 3(hamburg steak, steamed dumpling), noodles 18(rice-cake dumping soup, fried sweet potato with sugar syrup) were preferred by the subjects. The worst preferred menu was soups 4(loach soup, fried sea food and welsh onion). In the preference each kinds of set menus, Korean meals 3(soup to relive the hangover with pollack, grilled meat, lettuce, fruit salad, Kimchi, ice tea) was the most preferred of the Koreans meals, bowl of rice 8(omelet containing fried rice, chicken salad) of the bowl of rices, noodles 8(cold buckwheat noodles, fried mung-beans) of the noodles, soups 3(spicy beef soup, chicken salad) of the soups, fried rice 5(boiled rice with assorted mixtures, boiled quail egg). There was no significant sexual difference in the menu preferences except 7 menus. There was significant age difference in the 17 menu preference, the younger age subjects were the better like noodles.

KEY WORDS : food preferences, set menu

서 론

단체급식이란 공장, 사업장, 학교, 병원, 기숙사, 사회복지시설 등에서 영리를 목적으로 하지 않고 특정 다수인을 대상으로 지속적인 식사를 공급하는 것을 말하며, 급식 종류별로 병원급식, 사업체급식, 학교급식으로 구분된다. 단체급식의 목적은 피급식자에게 적절한 영양을 제공함으로써 건강을 유지, 증진시키는데 있으며, 사업체급식은 급식을 제공함으로써 체력 유지 및 건강을 증진시키고자하는 직원의 후생복리의 목적과 작업능률과 생산성 향상 등 기업능률을 향상시키는데 목적이 있다.¹⁾ 최근 경제 및 산업 발전으로 소비자들의 기대 수준이 높아지면서 각 급식소에서는 피급식자들의 기대를 충족시키고, 만족도를 향상시키기 위해 많은 노력들이 이루어지고 있다.

고객의 기대를 충족시킬 수 있는 양질(high quality)의 음식과 서비스를 제공하기 위해 급식경영자는 식사의 품질표준(food quality standard)개발과 품질표준의 실행, 제공되는 식사의 품질 및 양의 통제 등과 같은 과정을 수행하여야 한다.¹⁾ 이를 위해 급식경영자는 급식을 계획하여 실천한 후 급식평가의 결과를 다시 급식계획에 반영하는 과정을 지속적으로 수행해 나가는 것이 중요하다. 급식의 평가는 다양한 방법에 의해 이루어지며, 평가 항목으로는 예산 및 회계의 평가, 피급식자 만족도 평가, 식단의 품질보증 평가, 개인위생과 안전 평가, 인사관리 평가 등이 있으며, 피급식자의 만족 평가에는 기호도 조사, 섭취빈도 조사, 배식시간조사, 서비스만족도 조사 등이 포함된다.²⁾

보건복지부 보고서에 따르면 고객들의 급식소에 대한 요구사항 가운데 식사 품질 및 메뉴의 다양화가 58%로 가장 높았고, 그 다음이 위생 및 환경 20%, 서비스 20%, 기타 10% 순으로 메뉴와 음식에 관한 사항이 대부분으로³⁾ 메뉴와 음식이 고객이 인지하는 급식소 운영의 여러 특성 가운데 가장 중요한 것임을 알 수 있다.

단체급식소에서 특정집단을 위해 메뉴를 계획할 때에는 식습관과 기호도에 대한 고려가 가장 우선이 되어야 하며, 이외에도 문화적인 food patterns, 지역적인 특색,

나이 등이 고려되어야 한다.⁴⁾ Young등은 식품의 기호는 바로 식품 섭취 또는 영양과 직결되는 것으로 특정식품 섭취 부족은 그 식품을 싫어하기 때문이며 식품 기호도가 영양에 중요한 영향을 미친다고 하였다.⁵⁾ 이렇듯 음식에 대한 기호도는 그 음식의 수용도와 직결되어 섭취량의 중요한 원인이 되며, 피급식자의 만족도 뿐만 아니라 효율적이고, 합리적인 급식관리를 위해 매우 중요한 자료로 쓰이게 된다.

기호도에 대해 조사한 대부분의 연구가 주식류, 부식류로 크게 나누어 각 급식소에서 제공되는 음식 하나씩에 대한 결과가 보고되고 있으며⁶⁾⁻¹⁰⁾, 각 급식소의 특성 및 상황에 맞게 계획된 메뉴 전체에 대한 기호도 조사는 거의 이루어지지 않고 있다.

이에 본 연구에서는 삼성서울병원 직원식의 만족도 향상 및 급식서비스 개선을 위한 노력의 일환으로 본원 직원식에서 제공되는 횡수가 높은 세트메뉴들을 한정식류 및 기타 일품요리별(덮밥류, 면류, 탕류, 볶음밥류, 양식류)로 선정하여 그 기호도를 조사하고, 이를 토대로 본원 직원식단의 급식계획 및 식단작성시 반영하고자 한다.

연구내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 조사는 2001년 5월 18일부터 2001년 5월 26일 까지 본원에 근무하고 있는 전직원의 15%인 624명을 대상으로 실시되었다.

2. 조사내용 및 방법

설문지는 본원에서 제공되고 있는 메뉴들 중 제공 횡수가 높은 메뉴들을 종류별로 총 72가지(한정식류 23가지, 덮밥류 12가지, 면류 18가지, 탕류 10가지, 볶음밥류 6가지, 양식류 3가지)를 선정하였으며 메뉴의 구성은 표 1과 같다. 본원 직원식의 경우 조식은 한정식과 양식 중 원하는 메뉴를 선택할 수 있는 선택식단으로 제공되며, 증식과 석식은 주방의 공간 및 조리인력의 사정으로 인

종합병원 직원의 기호도 조사

표 1. 음식종류별 세트메뉴

한정식류1 근대된장국 낙지볶음+소면 김구이 참나물무침 포기김치 사과	한정식류2 순두부찌개 굴비구이 멕시코샐러드 속간나물 포기김치 아이스커피	한정식류3 북어해장국 불고기 상추쌈+쌈장 과일요플레샐러드 포기김치 아이스티	한정식류4 냉이된장국 고추잡채 꽃빵 꽃마늘무침 포기김치 굴	한정식류5 견새우아육국 제육볶음 잡채 갯잎절임 포기김치 송송	한정식류6 어묵국 돼지갈비찜 도라지사과생채 얼갈이나물 오이소박이 오렌지
한정식류7 콩나물밥 근대국 닭갈비 호박볶음 포기김치 요쿠르트	한정식류8 시금치국 제육보쌈 모듬쌈+쌈장 콩나물무침 보쌈김치 후식차	한정식류9 사골우거지국 탕수육 연두부+양념장 콩나물무침 포기김치 미숫가루차	한정식류10 김치콩나물국 굴비구이 탕평채 호박볶음 알타리김치 피크닉	한정식류11 호박고추장찌개 닭다리구이 모듬샐러드 오이지무침 포기김치 수정과	한정식류12 해물탕 버섯볶음 연두부 미역줄기볶음 알타리김치 송송
한정식류13 얼무된장국 닭조림 김구이 상추묵우침 포기김치 미니토마토	한정식류14 동태매운탕 사태떡찜 김구이 상추겉절이 깍두기 과일	한정식류15 소고기미역국 LA갈비찜 모듬샐러드 갯잎순나물 포기김치 생일떡	한정식류16 영양밥 원장국 오징어아채볶음 계란찜 무생채 포기김치	한정식류17 콩가루된장국 오징어불고기 물만두+양념장 미역초무침 오이소박이	한정식류18 순두부찌개 해물볶음 천사채샐러드 참나물무침 깍두기 아이스티
한정식19 오이냉국 소고기볶음 콩나물겨자채 시금치나물 얼무김치 과일화채	한정식20 김지수제비국 황태양념구이 도라지생채 속간나물 포기김치 사과	한정식21 김치탕 장조림 해파리냉채 김구이 깍두기	한정식22 얼무된장국 고기숙주볶음 진미채무침 상추겉절이 포기김치 매실차	한정식23 알탕 버섯잡채 두부조림 참나물무침 포기김치	
덮밥류1 참치회덮밥 고구마튀김	덮밥류2 하이라이스 오징어튀김	덮밥류3 소고기덮밥 홍어회무침	덮밥류4 비프스튜 마늘빵&샐러드	덮밥류5 카레라이스 고구마맛탕	덮밥류6 미트소스라이스 김치튀김&샐러드
덮밥류7 류산슬덮밥 찜만두	덮밥류8 오므라이스 치킨샐러드	덮밥류9 낙지덮밥 모듬샐러드	덮밥류10 자장밥 군만두	덮밥류11 팔보채덮밥 미니롤	덮밥류12 스트로가노프 김치튀김&샐러드
면류1 칼국수 아채튀김	면류2 메밀국수 아채튀김	면류3 스파게티 마늘빵&샐러드	면류4 닭칼국수 왕만두	면류5 콩국수 꽃빵이무침	면류6 김치비빔국수 오징어바튀김
면류7 우동 떡볶이	면류8 물냉면 복두전	면류9 비빔썩국수 아채고로케	면류10 수제비 주먹밥	면류11 비빔냉면 요쿠르트	면류12 쫄면 김밥
면류13 해물짬뽕 찜만두	면류14 얼무국수 오징어바튀김	면류15 쫄면 미니롤	면류16 자장면 군만두	면류17 잔치국수 해물피전	면류18 떡만두국 고구마맛탕
탕류1 삼계탕 무장아찌	탕류2 우거지갈비탕 오징어아채무침	탕류3 육개장 치킨샐러드	탕류4 추어탕 해물피전	탕류5 도가니탕 갯잎절임	탕류6 사리곰탕 오징어볶음
탕류7 닭곰탕 소라오이무침	탕류8 살랑탕 두부김치	탕류9 우영양탕 해물피전	탕류10 한방갈비탕 과일샐러드		
볶음밥류1 김치볶음밥 닭다리구이	볶음밥류2 아채볶음밥 순대	볶음밥류3 새우살볶음밥 양념치킨	볶음밥류4 비빔밥 삶은메추리알	볶음밥류5 중국식볶음밥 군만두	볶음밥류6 허브비빔밥 찜만두
양식류1 돈까스 양송이스프	양식류2 생선까스 크림스프	양식류3 햄버그스텍 콘스프			

해 단일식단으로 제공되고 있는데 본 조사에 사용된 메뉴들은 직원들의 대부분이 식사를 하는 중식과 석식에 주로 제공되는 메뉴들로 구성하였다. 각 세트메뉴에 대한 기호도는 '아주 좋음'을 5점, '좋음' 4점, '보통' 3점, '싫음' 2점, '아주 싫음' 1점으로 하여 각 식단의 옆에 표시하도록 하였다. 메뉴별 선호도와 함께 성별, 나이, 직종에 대한 일반사항도 함께 조사하였다.

조사 방법은 부서별 및 직급별로 균일한 자료를 얻기 위해 근무하고 있는 전직원의 15%에 해당하는 624부의 설문지를 각 부서별로 업무연락을 통해 분배한 후 작성토록 하고, 작성된 설문지는 문서 수발실이나 자주 대차를 이용하여 회수하였다.

총 624부의 설문지 중 441부(70.7%)의 설문지가 회수되었다.

3. 통계분석

조사된 내용은 SPSS(Statistical Package for Social Science)를 이용하여 통계처리 하였다. 조사대상자의 성별, 나이, 직종에 대한 자료는 빈도와 백분율을 구하였고, 각 세트 메뉴별 기호도의 자료는 평균과 표준편차를 산출하였다. 또한 성별에 따른 기호도 차이는 t-test로, 연령별 기호도 점수는 ANOVA와 Duncan's multiple comparison test로 p<0.05 수준에서 유의성을 검증하였다.

연구결과 및 고찰

1. 일반사항

조사대상자들의 일반사항은 표 2와 같다. 전체 441명의 응답자 중 남자가 100명(23%), 여자는 254명(58%)이었고, 성별에 대해 무응답한 수는 87명(20%)이었다. 연령은 20대가 193명(44%)으로 가장 많았으며, 다음이 30대 159명(36%), 40대 40명(9%), 50세 이상이 11명(2%)순으로 응답하였고, 10대도 1명이 포함되어 있었다. 직종은 병원의 특성상 간호사가 157명(36%)으로 가장 많았으며,

표 2 조사대상자들의 일반사항

구 분		응답자수(명)	응답률(%)
성별	남	100	23
	여	254	58
	무응답	87	20
연령	10대	1	0
	20대	193	44
	30대	159	36
	40대	40	9
	50세 이상	11	2
	무응답	37	8
직종	의사	30	7
	간호사	157	36
	진료지원	58	13
	행정지원	52	12
	협력업체	58	13
	무응답	86	20
	Total	441	100

진료지원과 행정지원 그리고 협력업체 직원 각각 58명(13%), 52명(12%)로 비슷한 수준이었으며, 의사가 30명(7%)로 가장 낮은 비율로 분포되어 있었다.

2. 메뉴별 기호도 결과

1) 기호도가 가장 높은 메뉴 5가지와 가장 낮은 메뉴 5가지의 응답 분포율

메뉴별로 기호도를 측정한 결과 전체 기호도가 높았던 메뉴 5가지와 기호도 점수가 가장 낮았던 메뉴 5가지씩을 각각 선정하였고, 응답 분포율을 알아보았다. 그 결과는 그림 1, 2와 같다. 본 연구의 조사대상자들이 가장 선호하는 메뉴는 볶음밥류4(비빔밥, 삶은메추리알)로 기호도 점수는 3.75 ± 0.93 이었다. 이는 단체급식소의 잔반량 감량을 위한 연구의 일환으로 음식의 기호를 조사한 결과 중 가장 좋아하는 한그릇 음식이 비빔밥류라고 응답했다는 결과⁶⁾와 일치하였고, 이와 김이 조사한 울산지역 산업체에 근무하는 남성 근로자들의 기호도를 조사한 연구에서 일품요리 중 비빔밥을 가장 좋아하였다는 결과⁷⁾와도 일치한다. 또한 초등학교를 대상으로 한 연구에서도 일품요리중 비빔밥, 자장밥, 카레라이스의 기호도가 전체적으로 높게 나왔다는 보고^{8), 9)}에서도 알 수 있듯이

종합병원 직원의 기호도 조사

비빔밥은 모든 연령에서 가장 선호하는 일품요리인 것으로 보인다. 볶음밥류4(비빔밥, 삶은메추리알) 다음으로는 면류8(물냉면, 녹두전), 면류2(모밀국수, 야채튀김), 양식류3(햄버거스틱, 콘스프), 면류18(떡만두국, 고구마맛탕) 순으로 선호도가 높아 대체로 한정식류 보다는 일품요리류를 선호하는 것으로 나타났다. 각 메뉴에 대한 응답 분포율을 알아보면 볶음밥류4(비빔밥, 삶은메추리알)의

경우 전체 대상자 441명 중 보통이상이 87%로, '아주 좋음'이라고 응답한 사람이 102명(23%), '좋음'이 150명(34%), '보통'이 131명(30%)이 응답하였고, '싫음'과 '아주 싫음'이라고 응답한 사람은 각각 30명(7%), 5명(1%)였다. 면류8(물냉면, 녹두전), 면류2(모밀국수, 야채튀김), 면류18(떡만두국, 고구마맛탕)의 경우 응답자의 분포가 볶음밥류4(비빔밥, 삶은 메추리알)와 유사한데,

그림 1. 기호도 점수가 가장 높은 세트메뉴의 응답 분포

그림 2. 기호도 점수가 가장 낮은 세트메뉴의 응답 분포

'보통' 이상으로 응답한 사람이 면류8(물냉면, 녹두전)은 387명(88%), 면류2(모밀국수, 야채튀김)와 면류8(물냉면, 녹두전)은 각각 379명(36%), 380명(86%)이었다. 양식류 3(햄버그스택, 콘스프)은 '보통' 이상이 368명(83%)이 응답하였으며, 다른 메뉴에 비해 '보통'에 응답한 사람의 비율이 31%로 '아주 좋음'(23%), '좋음'(29%)에 비해 높은 경향을 보였다. 1996년 고대안암병원 직원들을 대상으로 선호도 조사를 한 결과¹⁰⁾ 선호도가 높은 일품 요리로 1위가 자장면, 2위가 비빔국수, 3위 잔치국수, 4위 콩나물밥, 5위 오뎅국수로 선정되었는데 같은 병원이라는 특성을 감안했을 때, 각 사업장마다 음식의 특성과 맛이 다르므로 효율적인 급식관리를 위해서는 각 사업장별 기호도 조사가 이루어져야 할 것으로 보인다.

본 조사 결과 기호도 점수가 가장 낮았던 메뉴는 탕류 4(추어탕, 해물파전)로 평균 기호도 점수는 2.89±1.25였으며, '아주 좋음'에 53명(12%), '좋음'에 85명(19%), '보통' 78명(27%)이 응답하여 '보통' 이상으로 응답한 사람이 216명으로 58%였다. 반면 '싫음'과 '아주 싫음'에 응답한 사람이 각각 88명(20%), 75명(17%)로 나타났다. 탕류4(추어탕, 해물파전) 다음으로 덮밥류3(소고기덮밥, 홍어회무침), 볶음밥류6(허브비빔밥, 전만두), 탕류5(도가니탕, 깻잎절임), 덮밥류10(자장밥, 군만두)순으로 기호도 점수가 낮았다. 덮밥류3(소고기덮밥, 홍어회무침)은 293명(47%)이 '보통' 이상에 응답하였으며, 나머지 131명(30%)이 '싫음'과 '아주 싫음'에 응답하였다. 볶음밥류6(허브비빔밥, 전만두), 탕류5(도가니탕, 깻잎절임), 덮밥류10(자장밥, 군만두)의 경우 '보통' 이상으로 응답한 사람이 각각 293명(67%), 286명(65%), 325명(74%)였으며, '싫음'과 '아주 싫음'에 응답한 사람은 각각 126명(28%), 133명(30%), 97명(22%)이 답하였다. 기호도가 낮은 메뉴 5가지도 모두 일품요리류로 한정식류에 비해 일품요리류는 기호도의 정도에 있어 개인차가 큰 것으로 보인다.

2) 한정식류의 기호도 점수

한정식류의 전체 및 성별 기호도 점수 결과는 표 3과 같다. 조사대상자들이 가장 좋아하는 한정식 메뉴는 한정식류3(복어해장국, 불고기, 상추쌈+쌈장, 과일요플레샐

럿, 포기김치, 아이스티)으로 전체대상자 뿐만 아니라 성별로도 가장 높은 기호도 점수를 보여 주었다. 그 다음으로 기호도가 높은 메뉴가 한정식류 16(영양밥, 된장국, 오징어 야채볶음, 계란찜, 무생채, 포기김치)으로 역시 남녀 모두 2번째로 선호하는 메뉴로 나타나 본 조사대상자들은 불고기나 된장국 같은 우리 나라 고유의 음식을 선호한다는 사실을 알 수 있었다. 다음으로 기호도가 높은 메뉴는 한정식류1(근대된장국, 낙지볶음+소면, 김구이, 참나물무침, 포기김치, 사과), 한정식류2(순두부찌개, 굴비구이, 맥시칸샐러, 숙갓나물, 포기김치, 아이스크림)과 한정식류15(소고기미역국, LA갈비찜, 모듬샐러, 깻잎순나물, 포기김치, 생일떡)순이었다. 한정식류 2(순두부찌개, 굴비구이, 맥시칸샐러, 숙갓나물, 포기김치, 아이스크림)와 한정식류15(소고기미역국, LA갈비찜, 모듬샐러, 깻잎순나물, 포기김치, 생일떡)는 두 성별 군에서도 상대적

표 3 한정식류의 기호도 점수

	전체(441명)	남(100명)	여(254명)
한정식류1	3.48±0.87 [*]	3.35±0.88	3.58±0.86
한정식류2	3.46±0.89	3.42±0.91	3.49±0.87
한정식류3	3.59±0.96	3.51±0.99	3.65±0.96
한정식류4	3.20±0.96	3.21±0.89	3.20±0.99
한정식류5	3.19±0.91	3.22±0.86	3.23±0.91
한정식류6	3.18±0.97	3.22±0.94	3.22±0.98
한정식류7	3.28±0.88	3.19±0.87	3.35±0.88
한정식류8	3.33±0.97	3.41±0.93	3.32±0.97
한정식류9	3.28±0.96	3.22±1.03	3.33±0.91
한정식류10	3.20±0.90	3.06±0.90	3.20±0.91
한정식류11	3.25±0.96	3.24±1.00	3.28±0.96
한정식류12	3.39±0.96 [*]	3.38±1.03	3.43±0.88
한정식류13	3.17±0.86	2.93±0.89	3.29±0.82
한정식류14	3.22±0.93	3.14±0.90	3.23±0.94
한정식류15	3.46±0.98	3.38±0.99	3.50±0.98
한정식류16	3.57±0.93 [*]	3.48±0.93	3.63±0.93
한정식류17	3.34±0.92	3.12±0.94	3.47±0.91
한정식류18	3.37±0.94	3.26±0.95	3.41±0.96
한정식류19	3.29±0.97	3.30±1.02	3.30±0.96
한정식류20	3.38±0.91	3.25±0.97	3.44±0.89
한정식류21	3.14±0.96	3.15±0.95	3.13±0.99
한정식류22	3.23±0.91	3.12±0.90	3.20±0.91
한정식류23	3.44±0.96	3.37±1.05	3.45±0.95

1) Mean ± S.D.

* p<0.05

으로 기호도가 높은 메뉴였다. 울산지역 남성 근로자들의 기호도 조사에서 된장국, 된장찌개, 김치찌개, 두부찌개, 낙지볶음, 생선구이, 김구이 등의 기호도가 높게 나왔는데⁷⁾, 이들 메뉴 대부분이 본 조사에서 기호도 점수가 높았던 한정식류 중에 포함되어 있었다. 따라서 성인들을 대상으로 하는 단체급식소에서 메뉴를 계획할 때 단체급식소의 특성에 따라 다소 차이가 날수는 있겠지만 된장을 첨가시킨 국이나 찌개, 생선구이, 낙지나 오징어볶음 같은 음식을 자주 제공하는 것이 만족도를 높일 수 있는 방법이 될 것으로 사료된다.

성별 선호도의 차이를 t-test로 검정 한 결과 대부분의 메뉴는 성별로 기호도 차이가 없었으나 한정식류 12(해물탕, 버섯볶음, 연두부, 미역줄기볶음, 알타리김치, 송늬)와 한정식류 16(영양밥, 된장국, 오징어야채볶음, 제란찜, 무생채, 포기김치)는 여자들이 유의적으로 더 선호하는 것으로 나타났다.

3) 일품 요리류의 기호도 점수

일품 요리류의 기호도는 덮밥류, 면류, 탕류, 볶음밥류, 양식류로 나누어 조사하였으며, 주 메인 음식과 함께 제공되는 주찬을 한가지씩 포함시켜 메뉴를 구성하였다.

일품요리류의 기호도 결과는 표 4, 5, 6, 7, 8, 9와 같다.

덮밥류의 기호도는 표 4에서 보여주듯이 덮밥류8(오므라이스, 치킨샐러트)과 덮밥류9(낙지덮밥, 모듬샐러트)의 평균 기호도 점수가 3.51로 가장 높았으며, 다음이 덮밥류 5(카레라이스, 고구마맛탕), 덮밥류1(참치회덮밥, 고구마튀김)순 이었다. 한편 남자들이 가장 좋아하는 덮밥류는 덮밥류1(참치회덮밥, 고구마튀김)이었으며, 여자들이 가장 좋아하는 메뉴는 덮밥류8(오므라이스, 치킨샐러트)로 서로 달랐으나 두 메뉴의 성별간 유의적인 차이는 없었다. 기호도에 있어 성별간 유의적인 차이가 있는 메뉴는 덮밥류4(비프스튜, 마늘빵&샐러드)로 여성이 남성들보다 더 선호하는 것으로 나타났다.

면류는 총 18가지 메뉴에 대한 기호도를 조사하였는데 그 결과는 표 5와 같다. 본원 직원들이 가장 선호하는 면류는 면류8(물냉면, 녹두전)로 평균 기호도 점수가 3.69 ± 0.92로 가장 높았으며, 다음이 면류2(모밀국수, 야채튀

김), 면류18(떡만두국, 고구마맛탕)순으로 선호하였다. 이외에도 면류1(칼국수, 야채튀김), 면류11(비빔냉면, 요구르트), 면류17(잔치국수, 해물파전)의 기호도 점수가 3.60 ± 1.00~3.61 ± 0.95로 비슷하게 높았다. 남성군의 경우 면류2(모밀국수, 야채튀김), 여성군의 경우 면류18(떡만두국, 고구마맛탕)을 가장 좋아하는 것으로 나타났다. 성별

표 4. 덮밥류의 기호도 점수

	전체(441명)	남(100명)	여(254명)
덮밥류1	3.34 ± 1.18 ¹⁾	3.43 ± 1.04	3.34 ± 1.21
덮밥류2	3.25 ± 0.93	3.20 ± 0.90	3.33 ± 0.91
덮밥류3	2.92 ± 0.97	2.93 ± 0.88	2.91 ± 1.00
덮밥류4	3.17 ± 0.97*	3.16 ± 0.87	3.21 ± 1.01
덮밥류5	3.42 ± 0.92	3.30 ± 0.90	3.52 ± 0.91
덮밥류6	3.24 ± 0.91	3.15 ± 0.88	3.30 ± 0.91
덮밥류7	3.13 ± 0.94	3.16 ± 0.92	3.13 ± 0.92
덮밥류8	3.51 ± 0.92	3.31 ± 0.94	3.66 ± 0.85
덮밥류9	3.51 ± 0.87	3.42 ± 0.81	3.63 ± 0.87
덮밥류10	3.08 ± 0.90	3.08 ± 0.87	3.16 ± 0.88
덮밥류11	3.14 ± 0.92	3.17 ± 0.85	3.13 ± 0.92
덮밥류12	3.12 ± 0.93	3.06 ± 0.92	3.15 ± 0.91

1) Mean ± S.D.

* p<0.05

표 5. 면류의 기호도 점수

	전체(441명)	남(100명)	여(254명)
면류1	3.61 ± 0.95 ¹⁾	3.44 ± 0.92	3.72 ± 0.92
면류2	3.64 ± 0.95	3.54 ± 0.93	3.67 ± 0.96
면류3	3.49 ± 0.97	3.25 ± 0.96	3.61 ± 0.92
면류4	3.48 ± 1.00	3.24 ± 0.98	3.56 ± 0.99
면류5	3.39 ± 1.09	3.29 ± 1.08	3.39 ± 1.10
면류6	3.56 ± 0.96	3.28 ± 1.04	3.65 ± 0.95
면류7	3.43 ± 0.93	3.23 ± 0.90	3.50 ± 0.97
면류8	3.69 ± 0.92	3.43 ± 0.90	3.78 ± 0.92
면류9	3.41 ± 1.01*	3.18 ± 0.90	3.50 ± 1.05
면류10	3.48 ± 0.97	3.27 ± 0.92	3.63 ± 0.96
면류11	3.61 ± 0.92	3.46 ± 1.00	3.70 ± 0.88
면류12	3.51 ± 1.01	3.34 ± 0.97	3.59 ± 1.00
면류13	3.51 ± 0.99	3.33 ± 0.94	3.65 ± 0.98
면류14	3.52 ± 0.97	3.27 ± 0.91	3.63 ± 0.97
면류15	3.35 ± 0.99	3.28 ± 0.98	3.43 ± 0.98
면류16	3.11 ± 0.97	3.02 ± 0.91	3.20 ± 0.97
면류17	3.60 ± 1.00	3.33 ± 0.98	3.64 ± 1.00
면류18	3.62 ± 0.95*	3.30 ± 1.05	3.80 ± 0.87

1) Mean ± S.D.

* p<0.05

간의 차이를 살펴보면 여성이 면류9(비빔속국수, 야채고로케)와 면류18(떡만두국, 고구마맛탕)을 남성보다 더 좋아하는 것으로 나타났다. 특히 면류의 경우 평균 기호도 점수가 대부분 3.5점을 넘는 것으로 나타나 본원 직원들은 다른 일품요리류에 비해 면류를 특히 더 좋아하는 것으로 보인다.

탕류 중에서는 탕류3(육개장, 치킨샐러드)을 가장 좋아하고, 다음이 탕류10(한방갈비탕, 과일샐러드), 탕류8(설렁탕, 두부김치)순으로 좋아하는 것으로 나타났다(표 6). 탕류의 경우 탕류3(육개장, 치킨샐러드)의 선호도가 탕류10(한방갈비탕, 과일샐러드)과 탕류8(설렁탕, 두부김치)보다 선호도가 0.2점 이상이 높아 다른 메뉴에 비해 육개장에 대한 선호도가 월등히 높은 것으로 보인다. 남성의 경우 탕류9(우영양탕, 해물파전)를 여성의 경우 탕류3(육개장, 치킨샐러드)을 가장 좋아하는 것으로 나타났고, 탕류4(추어탕, 해물파전)는 남성이 여성보다 훨씬 더 좋아하는 메뉴였다.

볶음밥류의 기호도 결과는 표 7과 같다. 볶음밥류의 메뉴에는 비빔밥류도 포함시켜 기호도를 측정하였는데, 볶음밥류4(비빔밥, 삶은메추리알)의 기호도가 전체, 남성, 여성 모두에서 가장 높았다. 볶음밥류4(비빔밥, 삶은메추리알) 다음으로 볶음밥류3(새우살볶음밥, 양념치킨), 볶음밥류1(김치볶음밥, 닭다리구이)순으로 좋아하였으며, 이 결과는 남녀 모두에서 같은 결과를 나타내었다.

양식류의 경우 양식류3(햄버그스택, 콘스프), 양식류1(돈가스, 양송이스프)이 양식류2(생선까스, 크림스프)에 비해 선호도 점수가 비슷하게 높았으며, 선호도 정도는 남녀 모두 비슷한 수준이었다. 단 양식류2(생선까스, 크림스프)의 경우 여성이 남성보다 유의적으로 더 선호하는 것으로 나타났다(표 8).

이상에서 살펴보았듯이 한정식류의 평균 기호도 점수 분포는 2.95~3.59이고, 일품요리류의 기호도 점수는 2.89~3.71로 점수 분포의 폭이 더 넓어 한정식류보다 일품요리류의 기호도에 개인차가 큰 것으로 보인다. 그리고 총 72가지의 메뉴 중에서 8가지만 성별에 있어 유의적인 차이가 있어 음식의 기호도는 성별에 의해 영향을 많이 받지는 않는 것으로 사료된다.

표 6. 탕류의 기호도 점수

	전체(441명)	남(100명)	여(254명)
탕류1	3.31 ± 1.09 ¹⁾	3.27 ± 1.08	3.33 ± 1.09
탕류2	3.37 ± 0.99	3.42 ± 1.00	3.33 ± 1.02
탕류3	3.61 ± 0.95	3.48 ± 0.94	3.69 ± 0.97
탕류4	2.89 ± 1.25*	3.19 ± 1.06	2.74 ± 1.27
탕류5	3.03 ± 1.17	3.24 ± 1.14	2.90 ± 1.18
탕류6	3.29 ± 1.01	3.34 ± 0.98	3.30 ± 1.03
탕류7	3.12 ± 1.02	3.13 ± 1.06	3.10 ± 1.03
탕류8	3.40 ± 0.97	3.44 ± 1.05	3.42 ± 0.97
탕류9	3.35 ± 1.04	3.53 ± 0.98	3.26 ± 1.08
탕류10	3.41 ± 1.00	3.43 ± 0.99	3.41 ± 1.04

1) Mean ± S.D.
* p<0.05

표 7. 볶음밥류의 기호도 점수

	전체(441명)	남(100명)	여(254명)
볶음밥류1	3.47 ± 1.00 ¹⁾	3.38 ± 0.96	3.52 ± 1.02
볶음밥류2	3.37 ± 0.93	3.25 ± 0.97	3.46 ± 0.90
볶음밥류3	3.60 ± 0.95	3.46 ± 0.94	3.67 ± 0.96
볶음밥류4	3.71 ± 0.93*	3.57 ± 1.01	3.83 ± 0.88
볶음밥류5	3.29 ± 0.89	3.30 ± 0.87	3.33 ± 0.89
볶음밥류6	3.00 ± 1.05	3.07 ± 0.97	3.00 ± 1.07

1) Mean ± S.D.
* p<0.05

표 8. 양식류의 기호도 점수

	전체(441명)	남(100명)	여(254명)
양식류1	3.61 ± 1.00 ¹⁾	3.65 ± 0.95	3.62 ± 0.99
양식류2	3.44 ± 1.00*	3.28 ± 0.92	3.48 ± 1.02
양식류3	3.62 ± 0.99	3.65 ± 1.02	3.64 ± 0.97

1) Mean ± S.D.
* p<0.05

3. 연령별 기호도 점수 비교

1) 한정식류의 연령별 기호도 점수

한정식류의 연령별 기호도 결과는 표 9와 같다. 연령별 기호도 비교시 통계적 유의성을 검증하기 위해 빈도가 1명뿐인 10대는 비교 대상에서 제외하였다. 20대와 30대가 가장 선호하는 한정식류는 한정식류3(복어해장국, 불고기, 상추쌈+쌈장, 과일요플레샐러드, 포기김치, 아이스티)이었고, 40대와 50대 이상이 가장 선호하는 메뉴는 한정식류15(소고기미역국, LA갈비찜, 모듬샐러드, 깻잎순나

종합병원 직원의 기호도 조사

표 9 한정식류의 연령별 기호도 점수

	20대(193명)	30대(159명)	40대(40명)	50대(11명)
한정식류1	3.38±0.83 ^a	3.66±0.86	3.38±1.05	3.82±0.87
한정식류2	3.43±0.89	3.50±0.88	3.53±0.99	3.55±0.69
한정식류3	3.52±0.95	3.67±0.94	3.48±1.11	3.64±1.12
한정식류4	3.05±0.97	3.36±0.94	3.30±0.99	3.45±0.82
한정식류5	3.20±0.95	3.20±0.92	3.15±0.89	3.18±0.60
한정식류6	3.19±0.98	3.14±0.99	3.20±0.91	3.45±0.93
한정식류7	3.27±0.86	3.33±0.89	3.28±1.11	3.09±0.54
한정식류8	3.27±0.94	3.40±0.97	3.25±1.10	3.27±1.01
한정식류9	3.26±0.93	3.26±0.95	3.43±1.08	3.27±1.10
한정식류10	3.06±0.90 ^a	3.29±0.90 ^{ab}	3.35±1.08 ^{ab}	3.73±0.47 ^b
한정식류11	3.17±0.96	3.40±0.95	3.10±1.10	3.09±0.83
한정식류12	3.35±0.95	3.46±0.97	3.50±1.11	3.36±0.67
한정식류13	3.15±0.84	3.20±0.87	3.10±1.01	3.27±1.10
한정식류14	3.13±0.96	3.31±0.92	3.15±0.95	3.55±0.52
한정식류15	3.29±1.00 ^a	3.62±0.91 ^{ab}	3.65±1.05 ^{ab}	4.00±0.89 ^b
한정식류16	3.50±0.91	3.64±0.92	3.63±1.10	3.81±0.98
한정식류17	3.34±0.91	3.30±0.96	3.43±1.01	3.36±0.67
한정식류18	3.33±1.01	3.37±0.92	3.50±1.01	3.27±0.65
한정식류19	3.20±0.99	3.28±0.96	3.53±1.01	3.27±0.79
한정식류20	3.27±0.97	3.48±0.90	3.48±0.99	3.36±0.67
한정식류21	3.09±1.00	3.09±0.93	3.30±1.02	3.55±0.69
한정식류22	3.14±0.95	3.28±0.89	3.13±0.94	3.55±0.69
한정식류23	3.44±0.98	3.42±0.95	3.53±1.04	3.55±0.52

1) Mean ± S.D.

a b 다른 기호가 표기된 점수는 연령별로 p<0.05 수준에서 유의적인 차이가 있음

물, 포기김치, 생일떡)로 20, 30대와 40, 50대가 선호하는 한정식류가 서로 달랐다. 기호도에 있어 연령별 차이의 유의성을 검정한 결과 한정식류10(김치콩나물국, 굴비구이, 탕평채, 호박볶음, 알타리김치, 피크닉)과 한정식류15(소고기미역국, LA갈비찜, 모듬샐러드, 깻잎순나물, 포기김치, 생일떡)을 제외한 대부분의 메뉴는 연령별 기호도의 유의적인 차이가 없었다. 한정식류10(김치콩나물국, 굴비구이, 탕평채, 호박볶음, 알타리김치, 피크닉)과 한정식류15(소고기미역국, LA갈비찜, 모듬샐러드, 깻잎순나물, 포기김치, 생일떡)는 모두 20대에서 낮은 선호도 점수를 보였고 연령이 높아질수록 선호도가 높았다.

2) 일품요리류의 연령별 기호도 점수

덮밥류의 연령별 기호도 점수 결과는 표 10과 같다.

표 10 덮밥류의 연령별 기호도 점수

	20대(193명)	30대(159명)	40대(40명)	50대(11명)
덮밥류1	3.24±1.18 ^b	3.40±1.21	3.45±1.18	3.27±0.65
덮밥류2	3.31±0.91	3.26±0.99	3.15±0.86	2.91±0.30
덮밥류3	2.79±1.02 ^a	2.94±0.94 ^a	3.28±0.82 ^{ab}	3.45±0.52 ^b
덮밥류4	3.20±1.00	3.14±1.00	3.18±0.84	2.91±0.54
덮밥류5	3.44±0.97	3.44±0.90	3.30±0.85	3.27±0.79
덮밥류6	3.22±0.92 ^{ab}	3.31±0.96 ^b	3.05±0.78 ^{ab}	2.81±0.40 ^a
덮밥류7	3.07±0.92	3.16±0.96	3.23±0.89	3.09±0.54
덮밥류8	3.60±0.91 ^b	3.50±0.91 ^b	3.33±1.00 ^{ab}	3.00±0.45 ^a
덮밥류9	3.52±0.86	3.62±0.89	3.35±0.80	3.36±0.81
덮밥류10	3.08±0.94	3.11±0.85	3.03±1.03	2.73±0.65
덮밥류11	3.09±0.92	3.10±0.90	3.25±0.87	3.27±0.90
덮밥류12	3.08±0.91	3.17±0.96	2.95±0.88	2.73±0.90

1) Mean ± S.D.

a b 다른 기호가 표기된 점수는 연령별로 p<0.05 수준에서 유의적인 차이가 있음

연령별로 가장 선호도가 높은 메뉴를 살펴보면 20대는 덮밥류8(오므라이스, 치킨샐러드) 30대는 덮밥류9(낙지덮밥, 모듬샐러드), 40대는 덮밥류1(참치회덮밥, 고구마튀김), 50대 이상은 덮밥류3(소고기덮밥, 홍어회무침)을 가장 선호하여, 연령대별로 선호하는 덮밥류의 종류가 달랐다. 기호도에 있어 연령대별로 유의한 차이가 있었던 메뉴는 덮밥류3(소고기덮밥, 홍어회무침), 덮밥류6(미트소스라이스, 감자튀김&샐러드), 덮밥류8(오므라이스, 치킨샐러드)이었다. 덮밥류3(소고기덮밥, 홍어회무침)의 경우 나이가 많을수록 기호도의 점수가 높았던 반면 덮밥류6(미트소스라이스, 감자튀김&샐러드)과 덮밥류8(오므라이스, 치킨샐러드)과 같이 덮밥류 중에서도 서양 메뉴에 속하는 것들은 낮은 연령에서 선호도 점수가 높고, 연령이 높을수록 선호도가 낮은 것으로 나타났다.

면류의 연령별 기호도 점수는 표 11과 같다. 연령별로 20대와 40대는 면류8(물냉면, 녹두전)을 가장 좋아했고, 30대는 면류1(칼국수, 야채튀김), 50대는 면류17(잔치국수, 해물파전)을 가장 좋아했다. 면류는 다른 음식 종류에 비해 선호도에 있어 연령별 유의성의 차이가 컸는데 전반적으로 연령이 높을수록 면류에 대한 기호도 점수가 낮은 것으로 나타났다. 면류1(칼국수, 야채튀김)과 면류2(모밀국수, 야채튀김)의 경우 20대와 30대의 선호도가 유의적으로 높은 반면 50대의 선호도가 유의적으로 낮았다.

표 11. 면류의 연령별 기호도 점수

	20대(193명)	30대(159명)	40대(40명)	50대(11명)
면류1	3.62 ± 0.99 ^{1b}	3.72 ± 0.92 ^b	3.40 ± 1.01 ^{1a}	3.09 ± 0.54 ^a
면류2	3.66 ± 0.97 ^b	3.70 ± 0.97 ^b	3.50 ± 0.91 ^{1a}	3.0 ± 0.94 ^a
면류3	3.64 ± 0.94 ^b	3.42 ± 1.05 ^b	3.30 ± 0.72 ^b	2.7 ± 0.65 ^a
면류4	3.43 ± 1.01	3.56 ± 1.00	3.25 ± 0.95	3.36 ± 1.03
면류5	3.17 ± 1.14	3.56 ± 1.01	3.50 ± 1.04	3.45 ± 0.93
면류6	3.52 ± 0.98	3.60 ± 1.01	3.50 ± 0.91	3.55 ± 0.69
면류7	3.42 ± 0.97 ^{1a}	3.51 ± 0.92 ^b	3.35 ± 0.98 ^{1b}	3.00 ± 0.00 ^a
면류8	3.76 ± 0.90 ^b	3.61 ± 0.97 ^{1a}	3.58 ± 1.01 ^{1b}	3.18 ± 0.40 ^a
면류9	3.37 ± 1.02	3.45 ± 1.03	3.45 ± 1.12	3.09 ± 0.54
면류10	3.52 ± 1.05 ^b	3.52 ± 0.86 ^b	3.48 ± 0.96 ^b	2.73 ± 0.79 ^a
면류11	3.58 ± 0.93 ^b	3.69 ± 0.89 ^b	3.58 ± 1.01 ^b	2.91 ± 0.83 ^a
면류12	3.55 ± 1.05 ^b	3.47 ± 0.97 ^b	3.53 ± 0.91 ^b	2.91 ± 1.04 ^a
면류13	3.64 ± 1.00	3.46 ± 0.99	3.48 ± 0.99	3.18 ± 0.60
면류14	3.46 ± 1.03	3.64 ± 0.93	3.38 ± 0.93	3.45 ± 0.69
면류15	3.40 ± 1.05	3.37 ± 0.95	3.23 ± 0.86	3.09 ± 0.83
면류16	3.07 ± 1.00	3.13 ± 0.91	3.28 ± 1.01	3.00 ± 0.45
면류17	3.57 ± 1.02	3.66 ± 0.97	3.55 ± 1.15	3.64 ± 0.50
면류18	3.63 ± 1.00	3.65 ± 0.93	3.55 ± 0.96	3.27 ± 0.65

1) Mean ± S.D.
a b 다른 기호가 표기된 점수는 연령별로 p(0.05 수준에서 유의적인 차이가 있음

다. 면류3(스파게티, 마늘빵&샐러드), 면류10(수제비, 주먹밥), 면류11(비빔냉면, 요구르트), 면류12(쫄면, 김밥)은 20대, 30대, 40대의 선호도는 유의적인 차이가 없었으나 50대 이상군의 선호도 점수가 유의적으로 낮았다. 면류7(우동, 떡볶이)은 30대가 면류8(물냉면, 녹두전)은 20대가 가장 좋아하였으며, 역시 50대 이상군의 선호도 점수가 유의적으로 낮았다.

탕류와 볶음밥류, 양식류의 연령별 기호도 점수 결과는 표 12, 13, 14와 같다. 탕류의 경우 20대와 30대는 탕류3(육개장, 치킨샐러드), 40대는 탕류9(우영양탕, 해물파전), 50대 이상은 탕류5(도가니탕, 갯잎절임)에 대한 기호도 점수가 가장 높았다. 연령별로 기호도 점수가 유의적으로 차이가 있는 메뉴는 가장 기호도 점수가 낮았던 탕류4(추어탕, 해물파전)와 탕류5(도가니탕, 갯잎절임)로 탕류4(추어탕, 해물파전)는 20대에서 기호도 점수가 가장 낮고, 40대와 50대 이상에서 유의적으로 선호도 점수가 높았다. 특히 탕류5(도가니탕, 갯잎절임)는 20대에서 선호도가 유의적으로 낮고, 50대에서 유의적으로 높았다(표 12).

표 12. 탕류의 연령별 기호도 점수

	20대(193명)	30대(159명)	40대(40명)	50대(11명)
탕류1	3.27 ± 1.07 ^{1b}	3.32 ± 1.12	3.33 ± 1.14	3.73 ± 1.10
탕류2	3.31 ± 1.00	3.35 ± 1.00	3.63 ± 1.00	3.73 ± 0.79
탕류3	3.63 ± 0.97	3.60 ± 0.99	3.65 ± 0.92	3.45 ± 0.69
탕류4	2.64 ± 1.23 ^a	2.96 ± 1.25 ^{1a}	3.45 ± 1.18 ^b	3.36 ± 0.81 ^b
탕류5	2.80 ± 1.20 ^a	3.10 ± 1.13 ^{1a}	3.40 ± 1.08 ^{1c}	3.82 ± 0.87 ^c
탕류6	3.33 ± 0.99	3.31 ± 1.01	3.25 ± 1.13	3.18 ± 0.75
탕류7	3.09 ± 1.02	3.14 ± 1.03	3.13 ± 1.11	3.55 ± 0.69
탕류8	3.45 ± 0.95	3.35 ± 1.01	3.40 ± 1.06	3.45 ± 0.69
탕류9	3.26 ± 1.04	3.30 ± 1.04	3.68 ± 1.07	3.55 ± 0.93
탕류10	3.36 ± 1.07	3.44 ± 0.97	3.55 ± 0.99	3.36 ± 0.50

1) Mean ± S.D.
a b 다른 기호가 표기된 점수는 연령별로 p(0.05 수준에서 유의적인 차이가 있음

볶음밥류는 기호도 점수가 가장 높았던 볶음밥류4(비빔밥, 삶은메추리알)를 20대와 30대에서 가장 좋아하였고, 40대는 볶음밥류3(새우살볶음밥, 양념치킨), 50대 이상을 볶음밥류1(김치볶음밥, 닭다리구이)과 볶음밥류2(야채볶음밥, 순대)를 가장 선호하였다. 볶음밥류 중에서 기호도에 있어 연령별로 유의적인 차이가 있었던 메뉴는 볶음밥류4로 20대와 30대의 기호도 점수가 50대에 비해 유의적으로 높았으며, 전체 조사대상자 중에서 20대와 30대가 차지하는 비율이 80%로 거의 대부분을 차지하고, 또 기호도 점수도 20대가 3.74 ± 0.96, 30대가 3.80 ± 0.91로 매우 높으므로 볶음밥류4(비빔밥, 삶은메추리알)가 가장 선호하는 메뉴로 조사된 것으로 보인다(표 13).

양식류의 경우 20대와 30대에서는 양식류1(돈까스, 양송이스트프)과 양식류3(햄버그스택, 콘스프)를 양식류2(생선까스, 크림스프)보다 더 좋아하였고, 40대의 경우 양식류3(햄버그스택, 콘스프)을, 50대 이상의 경우 양식류2(생선까스, 크림스프)를 가장 좋아하는 것으로 나타나 역시 연령별 선호도의 차이가 있는 것으로 나타났다. 양식류3(햄버그스택, 콘스프)의 경우 20대와 30대의 선호도 점수가 유의적으로 높았고, 50대의 기호도 점수가 유의적으로 낮았다(표 14).

전체 72가지의 메뉴 중 기호도에 있어 연령별로 유의한 차이가 있었던 메뉴는 17가지로 연령의 높고 낮음에 따라 기호도의 정도가 확연히 차이가 있었으며 특히 면

표 13 볶음밥류의 연령별 기호도 점수

	20대(193명)	30대(159명)	40대(40명)	50대(11명)
볶음밥류1	3.49±1.05 ^a	3.47±0.95	3.55±1.06	3.45±0.52
볶음밥류2	3.45±0.91	3.33±0.94	3.23±1.00	3.45±0.52
볶음밥류3	3.72±0.98	3.52±0.93	3.60±0.81	3.27±0.79
볶음밥류4	3.74±0.96 ^b	3.80±0.91 ^b	3.55±0.90 ^{ab}	3.18±0.60 ^a
볶음밥류5	3.29±0.98	3.33±0.94	3.20±0.76	3.18±0.60
볶음밥류6	2.85±1.09	3.14±1.01	3.13±1.07	3.00±0.00

1) Mean ± S.D.

a b 다른 기호가 표기된 점수는 연령별로 p(0.05 수준에서 유의적인 차이가 있음

표 14 양식류의 연령별 기호도 점수

	20대(193명)	30대(159명)	40대(40명)	50대(11명)
양식류1	3.61±1.02 ^a	3.74±0.96	3.38±0.95	3.55±0.82
양식류2	3.40±1.02	3.49±0.99	3.38±0.95	3.73±0.90
양식류3	3.61±0.99 ^b	3.74±0.94 ^b	3.50±0.96 ^{ab}	3.09±0.54 ^a

1) Mean ± S.D.

a b 다른 기호가 표기된 점수는 연령별로 p(0.05 수준에서 유의적인 차이가 있음

류에서 이러한 현상은 두드러져 보였다. 따라서 급식소에서 식단체획을 할 때 피급식자의 주 연령층의 특성을 잘 파악하고 있어야 할 것이며, 특히 주 급식 대상의 연령층이 50대 이상일 경우 면류의 제공에 신중을 기해야 할 것으로 보인다.

결론 및 제언

본 연구는 2001년 5월 18일부터 2001년 5월 26일 까지 삼성서울병원 직원식의 만족도 향상 및 급식서비스 개선을 위한 노력의 일환으로 삼성서울병원 직원식에서 제공되는 횡수가 높은 세트메뉴들을 한정식류 및 기타 일품요리(덮밥류, 면류, 탕류, 볶음밥류, 양식류)로 선정하여, 전 직원의 15%인 624명을 대상으로 기호도를 조사하였으며 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 전체 441명의 응답자 중 남자가 100명으로 23%였으며, 여자는 254명으로 58%였고, 연령은 20대와 30대가 각각 44%, 36%로 대부분이었고 직종은 병원의 특성상 간호사가 157명으로 36%였으며, 진료지원과 행정지원 그리고 협력업체 직원의 비율이 12~13%

로 비슷한 수준이었으며, 의사가 30명(7%)로 가장 낮은 비율로 분포되어 있었다.

2. 본 연구의 조사대상자들이 가장 선호하는 메뉴는 볶음밥류4(비빔밥, 삶은메추리알) 이었으며, 다음으로 면류8(물냉면, 녹두전), 면류2(모밀국수, 야채튀김), 양식류3(햄버거스틱, 콘스프), 면류18(떡만두국, 고구마맛탕) 순으로 기호도가 높아 대체로 한정식류 보다는 일품요리류를 선호하는 것으로 나타났다. 기호도 점수가 가장 낮았던 메뉴는 탕류4(추어탕, 해물파전)였으며 덮밥류3(소고기덮밥, 홍어회무침), 볶음밥류6(허브비빔밥, 전만두), 탕류5(도가니탕, 깻잎절임), 덮밥류10(자장밥, 군만두)순으로 기호도 점수가 낮았다.
3. 메뉴의 종류별로 가장 기호도가 높았던 메뉴는 한정식류3(북어해장국, 불고기, 상추쌈+쌈장, 과일요플레샐러드, 포기김치, 아이스티), 덮밥류8(오므라이스, 치킨샐러드), 면류8(물냉면, 녹두전), 탕류3(육개장, 치킨샐러드), 볶음밥류4(비빔밥, 삶은메추리알)였으며, 기호도에 있어 성별간 차이는 많이 나타나지 않았다.
4. 연령별 기호도 점수를 비교한 결과 총 72가지의 메뉴 중 기호도에 있어 연령별로 유의한 차이가 있었던 메뉴는 17가지로 연령의 높고 낮음에 따라 기호도의 정도가 확연히 차이가 있었으며 특히 면류에서 이러한 현상은 두드러져 보였다.

이상의 결과에서 일품요리가 한정식류에 비해 기호도의 개인차가 크고, 특히 면류의 경우 연령에 따른 기호도의 차이가 크므로 병원과 같이 직원의 구성이 연령대별로 다양한 경우는 기호도의 차이가 큰 식단의 경우 대체식단을 제공하여 기호를 만족시킬 수 있도록 식단체획을 수립하여야 할 것으로 사료된다.

참고 문헌

- 1) 대한영양사회 : 급식관리지도서 3차 개정판, pp2-9, 2000.

- 2) 박동경. 식단개선을 위한 급식 평가, 국민영양 12:2-12, 1993.
- 3) 보건사회부 : 단체급식 실태 조사 보고서, 1994.
- 4) Spears, M.C., Foodservice organizations - a managerial and systems approach-, New Jersey : Prentice-Hall, Inc., 1995.
- 5) Young, C.H., Lafortune, T.D., Effect of food preference on nutrient intake, J. Am. Diet. 33:98, 1957.
- 6) 전무영, 민혜선. 단체급식소의 잔반량 감량을 위한 효율적인 방법에 대한 연구, 대한지역사회영양학회지 5(1):92-99, 2000.
- 7) 이재은, 김혜경. 울산지역 산업체에 근무하는 남성 근로자의 기호도 조사, 대한영양사회 학술지 2(2):141-157, 1996.
- 8) 이미혜. 서울지역 초등학교 어린이의 식생활 실태 조사 - 식습관 및 기호도 중심으로 -, 숙명여자대학교 교육대학원 석사학위논문, 1996.
- 9) 이윤주, 장경자. 인천시 초등학교 급식에서 자주 제공되는 음식의 기호도와 섭취량에 따른 1인 적정량 설정을 위한 기초 연구, 대한영양사회 학술지 4(2):123-131, 1998.
- 10) 박영민, 최귀례, 김병구. 기호도와 식재료비를 이용한 식단평가, 전국영양사회 학술대회 초록집, pp.92-106, 1996.