

군 급식 취사병의 수산물에 대한 기호도와 인식 조사

이영미* · 민성희**

경원대학교 식품영양학과*, 세명대학교 한방식품영양학과**

(2005년 9월 12일 접수)

Preference and Perception of Seafood among Soldiers on Cook's Duty in Military Meal Service

Youngmee Lee* and Sung Hee Min**

Department of Food and Nutrition, Kyungwon University*

Department of Oriental Medical Food and Nutrition, Semyung University**

(Received September 12, 2005)

Abstract

This study was carried out to investigate preference and perception of seafood among soldiers on cook's duty in military meal service. 58.9% of the respondents answered that they liked seafood and the major eating place were in their home(48.0%) and in the restaurant(40.4%). The favorite seafood cooking methods turned out to eat as raw fish, to grill, to stew, to fry in order. In comparison with the meat dishes, seafoods were considered superior to meat in nutritional value but evaluated inferior to meat in the aspects of sanitation and tasteless problem. 32.9% of the respondents answered they liked seafood dishes in military meal service and they disliked them because of taste or cooking method of the seafood. They liked fried or grilled seafood in military meal service. The plate waste amounts of the seafood menu were more than half in almost every surveyed menu and reasons for plate waste were fish smell and taste problems. The difficulties of cooking seafood in military meal service were breaking down of seafood during cooking and complexity of cooking. They scored seafood higher than average in nutrition, taste, diversity of cooking method and aspect of health. On the basis of the results above, introducing diverse cooking methods and menu are suggested and education of cooking skills and development of cooking facilities are needed in military meal service.

Key Words : seafood, preference, perception, military meal service

1. 서론

우리나라의 식량자원으로 중요한 수산물은 영양학적인 가치가 새롭게 인식되고 기호식품의 소재로 또는 건강 기능식품으로 다양하게 사용되고 있다¹⁾. 수산물은 질 좋은 단백질 급원이며, 조리방법도 다양하여 국, 찌개, 조림, 구이 등의 부식으로 이용되고 있으며 염장, 건어물 등 다양하게 가공하여 이용하기도 한다. 그러나 수산물에 대한 일부 기호도 조사에 의하면 어린이들과 일부 젊은 층에서 수산물에 대한 기호도가 낮게 나타났고 단체급식소에서 제공하는 메뉴의 경우 전반적으로 잔식량이 높은 것으로 조사되었다²⁻³⁾. 학생들의 수산물에 대한 기호도에는 연령에 따라 차이가 있지만, 학교에서 급식되는 수산물의 경우 일반적으로 기호도가 낮았으며, 맛이나 냄새 때문에 학교 급식 수산물을 기피하는 것으로 조사된 바 있다⁴⁾. 중·고등 학생을 대상으로 조사한 연구에서도 학교 급식 수산물 메뉴에

대하여 기호도가 낮은 것으로 나타났다⁵⁾. 단체급식에서의 식단 계획은 급식 만족도에 가장 많은 영향을 미치며 이에 따라 급식의 성패가 좌우되므로 식단 계획시 음식에 대한 기호도를 반영하여 잔반을 줄이면서 필요한 영양소를 공급하여야 한다⁶⁾. 그러나 일부 단체급식에서의 수산물은 소비자의 기호와 기대치를 반영하지 못하는 것으로 보여 영양학적으로 우수한 수산물이 효과적으로 이용되지 못하고 있음을 알 수 있다⁷⁻⁸⁾.

인스턴트 식품이나 패스트푸드를 즐겨 먹는 신세대 젊은이들은 군에 입대한 후 일반 사회와는 전혀 다르게 일방적이고 획일적인 식사를 제공하는 군 급식에 대하여 적응이 쉽지 않으며 대부분 군의 식사는 질이 낮고 비위생적이라는 선입관이 있어 이는 군 위상을 저하시킬 수 있는 요인이기도 하다. 군 급식도 국가 경제의 발전에 힘입어 양과 영양적인 면에서 많은 개선이 있었지만 기호도의 측면에서 아직도 여러 가지 해결해야 할 과제

들이 있다. 군대급식은 급식체계 분류에서도 급식 대상자의 특징과 식재료의 공급, 조리인력의 배치와 시설, 설비면에서 독특한 집단으로 분류되고 있다. 국가의 예산으로 정해진 식재료비로 운영되며 일반 급식소의 조리 종사원보다 조리능력이 다소 낮은 조리 인력이 배치되고 조리 시설과 설비 및 기구의 배치가 일반 단체급식소와 비교하여 열악한 것으로 보고되고 있다. 또한 식품 공급의 측면에서는 국내 농수산물의 균형적인 이용에 대한 배려 등이 요구되므로 식단 구성에 있어서 식품 구성과 조리 방법의 제약이 따르게 된다⁹⁾. 일반적으로 단체급식의 목적은 정해진 예산 범위내에서 피급식자들에게 질적, 양적으로 만족스러운 식사를 제공하는 것이며 이를 위해서는 기술적인 운영이 필요하다. 따라서 군대 급식에서도 이를 위해서 과학적이고 체계적인 급식관리가 요구된다고 할 수 있다. 우리나라의 경우 군인을 대상으로 한 급식 서비스 개선에 대한 연구는 군인급식에 대한 식단 작성 및 표준조리법에 관한 연구¹⁰⁾, 국방 표준식단 작성을 위한 전산화 프로그램의 개발¹¹⁾, 군인 급식의 기호도 조사¹²⁾, 군 급식 향상을 위한 만족도에 관한 연구¹³⁾ 등이 있으며 Lee 등⁹⁾ 군대급식 표준 식단 중 수산물 이용메뉴를 분석한 바 있다. 그러나 군 조리요원을 대상으로 한 연구는 전무한 실정이다.

식품 선택에 대한 기호도 조사는 영양 실태 조사의 한 자료로써 단체급식이나 국민의 균형식단 작성시 반드시 적용되어야 한다. 기호적인 측면과 영양적 측면을 모두 만족시키는 것이 쉽지는 않으나 음식에 대한 가치 개념 면에서 영양과 기호면을 같이 고려해야 한다. 군대의 구성원들은 입대전의 생활 배경이나 식생활 형태, 기호도가 다양한 개체들의 집단으로 이들의 건강 상태 및 체력은 한 나라의 국력을 결정할 수 있는 중요한 요인이 될 수 있다. 그러므로 영양권장량에 맞는 양적인 균형과 기호도, 식습관, 식생활 태도에 관한 조사를 토대로 식단을 작성하여 급식의 질적인 향상을 모색하여야 할 것이다. 본 조사는 조리업에 직접 관여하는 조리병들을 대상으로 수산물에 대한 일반적인 인식과 군급식 수산물에 대한 인식을 파악하고 조리시 애로사항을 조사하여 향후 만족도가 높은 수산물을 급식하기 위하여 실시되었다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

조사 대상으로는 육군 군수학교에 입교한 군 급식 조리인력 353명을 대상으로 하여 2003년 7월부터 12월까지 6개월간 월 1회, 총 6회에 걸쳐 방문 조사하였다.

2. 조사내용

본 연구의 조사도구인 자기 기입식 설문지는 연구자들에 의하여 개발되었고 예비조사를 실시한 후 수정, 보완된 설문지를 이용하였다. 설문지 내용은 수산물에 대한 선호도, 섭취빈도 및 장소, 선호하는 수산물 조리법 및 수산물의 종류, 육류와 비교

한 수산물의 장단점, 군급식 수산물의 선호도와 좋아하는 군급식 수산물 조리법, 수산물 조리시 애로사항 등이며 군 수산물 메뉴의 잔식량과 잔식 이유에 관한 내용과 수산물에 대한 인식이 포함되었다.

3. 자료의 분석

자료는 SPSS PC Package program을 이용, 자료의 특성에 따라 기술통계분석으로 빈도, 백분율, 평균과 표준편차를 구하였다.

III. 결과 및 고찰

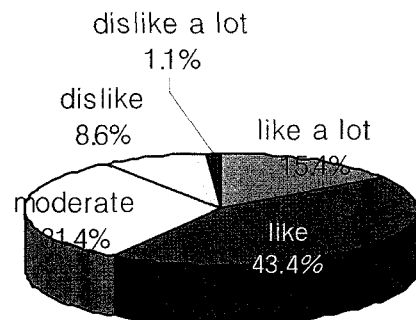
1. 수산물 이용에 관한 사항

1) 일반적인 선호도

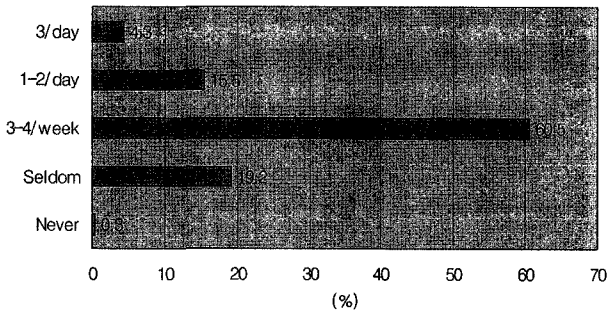
조사대상자들의 수산물에 대한 일반적인 선호도는 매우 좋다 15.4%, 좋아하는 편이다 43.4%로 조사 대상자들의 58.8%가 좋아한다고 하였으며 싫어한다는 비율은 9.7%로 나타났다. Cho등의 연구¹⁵⁾에서 초등학교생들의 수산물 기호도는 좋아한다는 비율이 5.8%였고 싫어한다는 비율이 50.7%로 높았으며, 주부들의 수산물 기호도에 대한 조사에서는 73.0%가 좋아한다고 하여¹⁶⁾ 연령별로 수산물의 기호도에는 차이가 있는 것으로 보인다(Fig. 1).

2) 섭취빈도 및 섭취장소

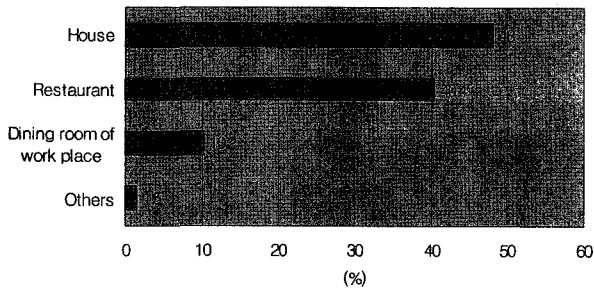
본 조사 대상자들의 입대 전 수산물 섭취 빈도를 조사한 결과, 조사 대상자의 60.5%가 일주일에 3-4회 섭취한다고 응답하였다. 입대 전 하루에 한 끼 이상 섭취했던 경우도 15.5%였으며 거의 먹지 않았다는 경우는 19.2%로 조사되었다(Fig. 2). 본 연구에서 입대 전 수산물을 주로 섭취했던 장소는 집이 48.0%로 가장 높았으며 음식점이 40.4%로 수산물 섭취 빈도가 외식 시에도 높은 것을 알 수 있다(Fig. 3). Lee 등의 연구¹⁵⁾에서 조사된 주부들은 76.5%가 주로 집에서 먹는다고 응답하여 대상에 따른 섭취 장소에 차이가 있음을 알 수 있다.



<Fig. 1> Preference for seafood



<Fig. 2> Seafood consumption frequencies



<Fig. 3> Eating place of seafood

3) 선호하는 수산물 조리방법

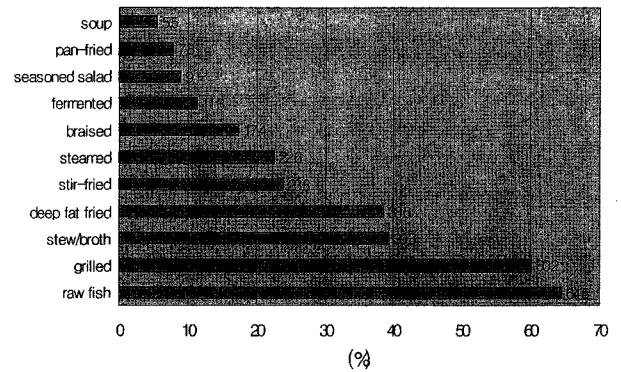
수산물의 조리 방법을 11가지로 나누어 제시하고 좋아하는 조리방법 3가지를 조사한 결과는 <Fig. 4>와 같다. 군금식 조리 요원들이 회(64.5%), 구이(60.2%)등의 조리법을 선호하는 것으로 나타났다. 그 밖에 찌개나 탕류를 좋아한다는 응답은 39.3%, 튀김은 38.6%로 조사되었다. 구이는 주부층에서 가장 선호하는 조리법으로 조사된 바 있으며¹⁵⁾ 청소년층에서는 튀김이 가장 선호되는 조리방법으로 조사된 바 있다⁵⁾. 본 조사대상자의 경우 조사 대상자의 연령이 대부분 20대였으며 생선회를 가장 선호하는 것으로 나타난 것으로 보아 수산물 조리방법에 대한 선호도는 연령별, 성별 차이가 많은 것으로 사료된다(Fig. 4).

4) 좋아하는 수산물의 종류

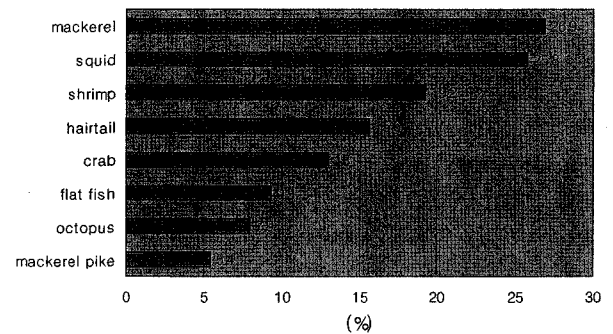
복수응답을 허용하여 좋아하는 수산물의 종류를 조사한 결과 응답한 비율이 5% 이상인 수산물은 고등어(26.9%), 오징어(25.8%), 새우(19.2%), 갈치(15.6%), 계(13.0%), 광어(9.3%), 문어(7.9%), 콩치(5.4%)로 나타났다(Fig. 5).

5) 수산물과 육류에 대한 인식도

쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등의 육류와 대비하여 수산물에 대한 인식과 그 이유를 조사·분석한 결과는 <Fig. 6>과 같다. 수산물이 우수하다고 응답한 경우 그 이유는 영양이 풍부하다(46.9%), 건강에 도움이 된다(40.3%), 맛이 좋다(31.1%), 조리방법이 다양하다(30.2%), 가격이 적절하다(30.1%) 등이었으며 육류보다 못하다는 이유로는 위생적으로 안전하지 못하다(31.1%), 맛이 없다(21.7%), 가격이 비싸다(21.1%), 조리하기 번거롭다(14.0%), 조리방법이 다양하지 못하다(14.0%)등으로 조



<Fig. 4> Favorite seafood cooking method



<Fig. 5> Preference for variety of seafood

사되어 대부분의 응답자들이 영양 및 건강 측면에서 수산물의 우수성을 잘 인식하고 있는 것으로 보인다. 본 연구 대상자들은 수산물의 장점으로 영양학적인 면이나 건강 측면의 우수성을 잘 인식하고 있는 것으로 보인다.

2. 군 급식소에서 제공되는 수산물 음식에 관한 조사

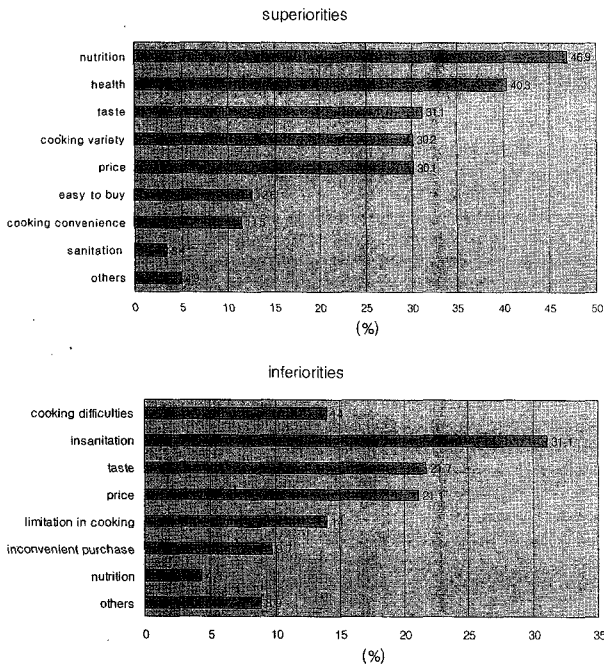
1) 군 급식소에서 제공되는 수산물의 선호

급식되는 수산물에 대한 선호도를 조사한 결과 좋아한다고 응답한 비율이 32.9%, 싫어한다는 비율이 16.5%로 조사되었다. 앞서 조사한 입대 전 수산물에 대한 조사 대상자의 기호도와 비교하여 선호도가 낮은 것을 알 수 있다(Fig. 7).

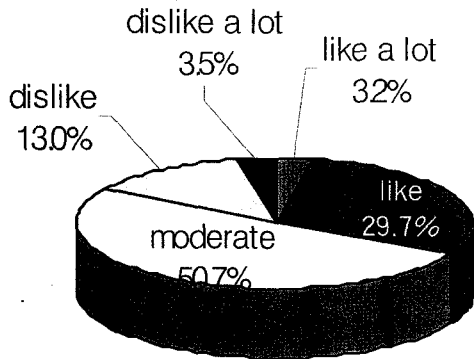
수산물을 싫어하는 이유로 원래 수산물 자체를 좋아하지 않는다고 응답한 경우가 22.3%로 가장 높게 나타났다. 다음으로 맛이 없다와 조리방법이 싫다는 항목이 각각 21.3%로 높았다. 그 밖의 이유로 제공되는 수산물의 종류가 싫다는 경우(14.4%), 위생적인 문제(11.2%), 음식의 모양(4.3%) 등이 조사되었다(Fig. 8).

군 급식에서 제공되는 수산물에 대한 개선점에 관해서는 조리방법, 맛, 수산물의 종류 등으로 나타나 조리인력들의 지속적인 조리교육이 필요한 것과 다양한 종류의 수산물을 제공할 수 있는 방안을 모색해야 할 것으로 사료된다(Fig. 9).

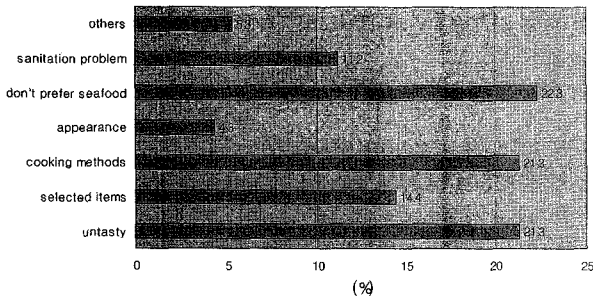
수산물 조리방법에 대한 선호도 조사 결과, 튀김류(71.6%)를 가장 선호하는 것으로 나타났으며 그 다음 전이나 구이(51.3%), 국이나 찌개(46.9%), 강정류(37.1%), 볶음류(34.9%), 찜(25.6%), 무침류(19.7%), 젓갈류(12.9%) 순으로 조사되었다. 앞



<Fig. 6> Comparison between meat and seafood dishes (superiorities and inferiorities of seafood)

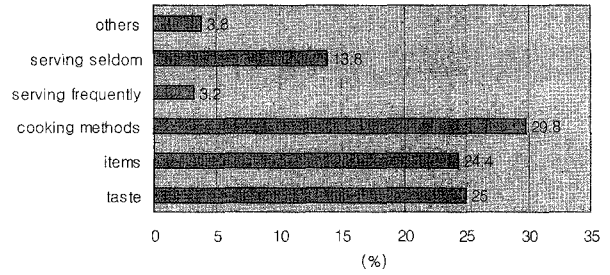


<Fig. 7> Preference of seafood in military foodservice

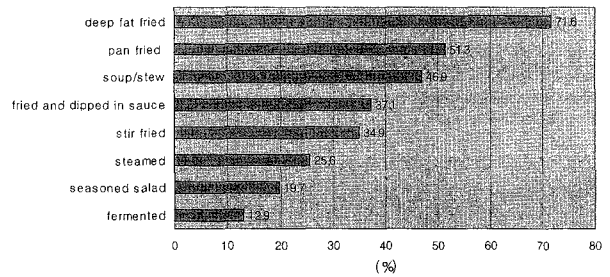


<Fig. 8> Reasons for dislike seafood

에서 언급한 일반적인 수산물 조리방법별 선호도에 있어서 회, 구이, 탕이나 찌개, 튀김 순으로 선호도가 높았던 것과 비교해 볼 때, 군 급식에서 조리 후 수산물 음식의 외형이나 맛 등에 의해 선호도에 차이가 있는 것으로 보인다(Fig. 10).



<Fig. 9> Improvements in military foodservice on seafood



<Fig. 10> Favorite seafood cooking method in military food service

2) 군 수산물 메뉴의 잔식률 조사

<Table 1>은 군 수산물 메뉴의 잔식 정도를 측정된 결과이다. 잔식률은 거의 남기지 않는다, 약간 남긴다, 절반정도 남긴다, 절반이상 많이 남긴다와 각 메뉴를 거의 급식하지 않는다로 조사하였는데, 12종류의 군 수산물 메뉴는 비교적 잔식률이 많은 것으로 조사되었다. 해물탕의 경우 조사 대상자의 29.4%가 절반 이상을 남긴다고 하였으며 거의 남기지 않는다는 경우는 6.1%로 조사되었다. 미역국의 경우에는 29.9%가 절반 이상 남긴다고 응답하였고 거의 남기지 않는다는 경우가 1.8%로 조사되었다. 생선찌개와 찜의 경우 절반정도 남긴다는 경우가 각각 35.6%, 29.6%로 가장 많았으며 절반 이상 남긴다는 경우도 25.4%, 24.2%로 조사되었다. 생선튀김과 구이는 절반 이상 많이 남긴다는 경우가 32.0%, 28.9%로 각각 조사되었고 절반정도 남긴다가 각각 20.1%, 19.5%로 조사되었다. 생선조림과 젓갈의 경우 각각 28.7%, 22.3%가 절반정도 남긴다고 하였으며 27.2%, 19.0%가 많이 남긴다고 응답하였다. 젓갈은 12종류의 메뉴 중 거의 남기지 않는다는 비율이 16.2%로 가장 높았다. 파래무침의 경우에는 다른 메뉴들과 비교할 때 예외적으로 약간 남긴다는 응답자가 가장 많았으며(26.7%), 젓갈, 생선통조림과 더불어 거의 남기지 않는다는 비율도 높게 나타났다. 오징어나 멸치 볶음은 32.4%가 많이 남긴다고 응답하여 가장 잔식률이 높은 것으로 보이며 해물전이나 동태전 등 전 메뉴와 생선통조림은 절반 이상 많이 남긴다는 응답이 각각 23.9%, 24.2%로 조사되었다. 각각의 메뉴에 대한 조사에서 거의 급식하지 않는다고 응답한 비율을 보면 오징어, 멸치볶음이 44.7%, 해물전, 동태전이 39.4%, 생선구이가 35.3%, 미역국이 33.7%, 생선튀김이 32.6%로 조사되었다(Table 1).

음식을 남기는 이유를 조사해 본 결과 생선찌개의 경우 비린

<Table 1> Plate waste of seafood items in military food service

N(%)

Menu	Amount of seafood plate waste				
	hardly	little	half	more than half	hardly served
Haemultang	20(6.1)	31(9.4)	74(22.4)	97(29.4)	108(32.7)
Soup(seaweed)	6(1.8)	37(10.9)	80(23.7)	101(29.9)	114(33.7)
Fish jjigae	17(5.1)	75(22.7)	118(35.6)	84(25.4)	36(10.9)
Steamed fish	27(8.2)	69(20.8)	98(29.6)	80(24.2)	57(17.2)
Deep fat fried fish	7(2.1)	44(13.2)	67(20.1)	107(32.0)	109(32.6)
Grilled fish	22(6.7)	32(9.7)	64(19.5)	95(28.9)	116(35.3)
Braised fish	20(6.0)	59(17.8)	95(28.7)	90(27.2)	67(20.2)
Salt-fermented seafood	53(16.2)	58(17.7)	73(22.3)	62(19.0)	81(24.8)
Seasoned green laver	45(13.5)	89(26.7)	73(21.9)	68(20.4)	57(17.1)
Stir fried squid/dried anchovy	5(1.5)	23(6.9)	48(14.4)	108(32.4)	149(44.7)
Pan-fried Alaska pollack	28(8.7)	33(10.2)	57(17.7)	77(23.9)	127(39.4)
Canned fish	45(13.8)	57(17.4)	76(23.2)	79(24.2)	70(21.4)

<Table 2> Reasons for leaving leftover

N(%)

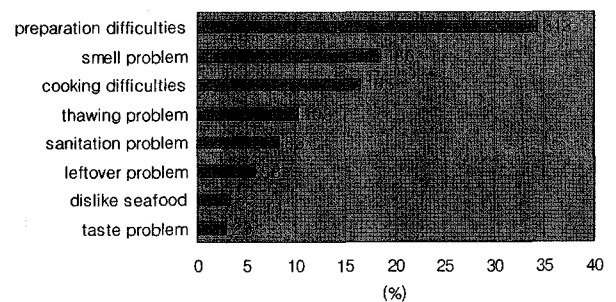
menu	reason for leftover							
	smell	shape	preference	serving temperature	taste	cooking skill	freshness	served repeatedly
Haemultang	32(20.9)	13(8.5)	40(26.1)	18(11.8)	25(16.3)	9(5.9)	7(4.6)	9(5.9)
Soup(seaweed)	16(10.4)	5(3.2)	29(18.8)	15(9.7)	41(26.6)	13(8.4)	4(2.6)	31(20.1)
Fish jjigae	57(28.5)	20(10.0)	37(18.5)	8(4.0)	50(25.0)	13(6.5)	6(3.0)	9(4.5)
Steamed fish	38(21.0)	28(15.5)	29(16.0)	8(4.4)	50(27.6)	17(9.4)	6(3.3)	5(2.8)
Deep fat fried fish	28(18.5)	12(7.9)	26(17.2)	15(9.9)	37(24.5)	21(13.9)	3(2.0)	9(6.0)
Grilled fish	24(16.4)	13(8.9)	26(17.8)	13(8.9)	42(28.8)	17(11.6)	5(3.4)	6(4.1)
Braised fish	33(19.1)	23(13.3)	26(15.0)	9(5.2)	52(30.1)	15(8.7)	5(2.9)	10(5.8)
Salt fermented seafood	25(15.9)	3(1.9)	42(26.8)	3(1.9)	57(36.3)	7(4.5)	16(10.2)	4(2.5)
Seasoned green laver	11(6.3)	4(2.3)	32(18.3)	5(2.9)	86(49.1)	21(12.0)	7(4.0)	9(5.1)
Stir fried squid /dried anchovy	7(5.8)	6(5.0)	32(26.7)	6(5.0)	31(25.8)	16(13.3)	1(0.8)	21(17.5)
Pan-fried Alaska pollack	17(14.0)	11(9.1)	30(24.8)	13(10.7)	25(20.7)	12(9.9)	4(3.3)	9(7.4)
Canned fish	38(24.2)	2(1.3)	26(16.6)	6(3.8)	51(32.5)	8(5.1)	13(8.3)	13(8.3)

내 때문이라는 응답이 가장 많았으며 해물탕, 오징어/멸치 볶음, 동태전의 경우 전체적인 기호도에 문제가 있다는 답이 가장 많았고 미역, 생선찜, 생선튀김, 생선조림, 젓갈, 파래무침, 생선통조림은 맛이 없다는 응답이 가장 많았다(Table 2).

3) 취사장에서 수산물 조리 시 애로사항

수산물 조리 시 군 급식 조리병들이 조리요원의 입장에서 어려운 점으로 34.35%가 형태를 유지하여 조리하기가 어렵다고 응답하였는데 군 급식 수산물의 경우 냉동으로 공급되므로 조리할 때 잘 부서진다는 것이 문제점이었다. 그 외 비린내(18.6%)와 생선을 다루기가 번거롭다(16.5%), 해동이 번거롭고 조리 시간이 길다(10.3%)로 조사되었으며 그 밖의 애로 사항으로는 안전성에 대한 우려, 잔식량이 많은 점, 본인이 수산물을 선호하지 않는 점, 맛이 없다는 점을 들어 조리요원의 측면에서는 재료 자체의 문제점이나 조리 기술의 부족함으로 인해 많은 애로사

항이 있는 것으로 보여 이 부분에 보완이 필요한 것으로 생각된다(Fig. 11).



<Fig. 11> Cooking problems of seafoods in military food service

<Table 3> Perceptions on seafoods of soldiers on cook's duty in military meal service

		perception
Fishes	nutritious	4.09±0.74 ¹⁾
	good taste	3.73±0.93
	cooking variety	3.59±0.85
	good for health	3.95±0.73
Squids	nutritious	3.68±1.81
	good taste	3.90±0.80
	cooking variety	3.92±0.83
	good for health	3.52±0.81
Seaweeds	nutritious	4.06±0.86
	good taste	3.62±0.88
	cooking variety	3.26±0.94
	good for health	3.78±0.90
fish cakes	nutritious	3.73±0.86
	good taste	3.98±0.83
	cooking variety	3.61±0.90
	good for health	3.48±0.89
Fermented seafoods	nutritious	3.70±1.83
	good taste	3.47±0.99
	cooking variety	2.85±0.98
	good for health	3.43±0.79
Dried seafoods	nutritious	3.79±2.38
	good taste	3.66±0.77
	cooking variety	3.36±0.91
	good for health	3.50±0.85
Canned fish	nutritious	3.57±0.92
	good taste	3.60±0.92
	cooking variety	3.39±0.98
	good for health	3.42±0.87
Clams	nutritious	3.96±0.80
	good taste	3.88±0.94
	cooking variety	3.68±0.93
	good for health	3.81±0.87

¹⁾ mean ± SD,

The mean of perception score were based 5 scale test, 5 means strongly agree.

3. 수산물에 대한 인식

수산물에 대한 인식은 5점 척도를 이용하여 영양, 맛, 조리의 다양성, 건강에 관한 네가지 측면에 대한 인식을 조사하였다. 조사 대상자는 네가지 측면에 중간 이상의 평가를 하였으며 수산물 중 생선류, 해조류, 젓갈, 건어물, 조개류에 대하여 영양이 우수하다는데 높은 점수를 주었다. 오징어는 조리방법이 다양하다고 평가하였으며 어묵과 생선통조림은 맛이 좋다는데 높은 점수를 주었다(Table 3).

IV. 요약 및 결론

단체급식에서 일반적으로 잔식량이 많아 기호도가 낮은 것으로 인식되고 있는 수산물에 대한 효과적인 급식을 하기 위한 목적으로 군 조리병들의 수산물에 관한 인식과 기호도 및 군 급식 수산물 조리시 애로사항을 조사한 결과 다음과 같은 결론을 얻었다.

1. 군 취사병의 수산물에 대한 일반적인 선호도는 58.9%가 좋아한다고 하여 높은 편이었으며 입대 전 수산물은 주로 집이나(48.0%) 음식점에서(40.4%) 섭취를 하였다. 섭취 빈도는 60.5%가 일주일에 3-4회 섭취하는 것으로 조사되었고 선호하는 수산물 조리방법은 회(64.5%), 구이(60.2%)로 나타났으며 고등어(26.9%), 오징어(25.8%), 새우(19.2%) 순이었다.

2. 수산물을 육류와 비교하였을 때 수산물의 영양적인 우수성을 가장 많이 인정하고 있었으며 비위생적이거나 맛이 떨어진다는 문제점이 지적되었다.

3. 군 급식시 제공되는 수산물에 대한 선호도는 32.9%가 좋아한다고 하였고 싫어한다는 비율은 16.5%로 조사되었다. 싫어하는 이유에 대하여는 수산물 자체를 좋아하지 않는다거나(22.3%), 맛과 조리방법의 문제(각각 21.3%)로 나타났으며 군에서 제공되는 수산물의 개선점에 대해서는 조리방법, 맛, 수산물의 종류 등이 지적되었다.

4. 군에서 급식되는 수산물 조리방법은 튀김류(71.6%), 전이나 구이(51.3%)를 좋아하는 것으로 조사되었다.

5. 군 메뉴의 잔식량은 조사한 거의 모든 메뉴에서 반 정도 이상을 남겼으며, 남기는 이유로는 비린내, 맛 때문인 것으로 나타났다.

6. 군 취사장에서 수산물은 잘 부서져 조리하기가 힘들다, 다루기 귀찮고 번거롭다, 조리시 비린내가 난다 등의 애로사항이 있는 것으로 조사되었다.

7. 수산물에 대해서 군 급식요원들은 영양, 맛, 조리의 다양성, 건강 측면에 있어서 중간 이상의 높은 점수를 주었다.

본 조사 대상자들은 수산물의 장점들을 잘 인식하고 있었다. 그러나 일반적인 수산물에 대한 기호도와 군 급식에서 제공된 수산물의 기호도에 차이가 있었으며, 맛과 조리방법에 문제가 있다고 지적하였듯이 군 급식 수산물은 군대급식이라는 특수성으로 공급되는 수산물의 종류와 상태, 다양하지 못한 조리방법, 조리시설의 부족, 조리요원들의 조리기술 부족으로 기호도가 낮은 수산물 요리가 배식되고 있는 상황이다. 영양적인 측면이나 여러 가지 기능적인 측면에서 건강에 좋은 수산물 이용 음식의 기호도를 높이기 위하여 신세대 군인들이 선호하는 조리방법의 도입과 다양한 수산물 메뉴의 개발, 조리요원들에 대한 조리기술 교육 강화, 조리시설의 개선이 시급한 것으로 여겨진다.

■ 참고문헌

- 1) Lee YC. Nutritional and biochemical roles of ω -3 series fatty acids. Korean J Nutr 27(6): 600-615, 1994
- 2) Kim YS, Jung RW, Lee HG. A study on the dietary habit and the food preference of pre-school children. Korean J Soc Food Sci 6(2): 105-119, 1990
- 3) Cho WK, Lee CM. The study on the tendency of consumption in some processed convenient food according to household income levels. Korean J Soc Food Sci 7(2): 51-74, 1991
- 4) Yim KS, Lee TY. Menu analysis of the national school

- lunch program. J of the Korean Dietetic Assoc 4(2): 188-199, 1998
- 5) Nam HW, Lee MJ, Lee YM. Consumption and preference of seafood and desires for the seafood utilization in school lunch program among middle and high school students in Korea. Korean J Soc Food Sci 18(1): 1-7, 2002
 - 6) Kim J, Ko SH, Kim JY, Kim HY. A study on plate waste and nutrient intake of school lunches in elementary school. Korean J Dietary Culture 15(1): 29-40, 2000
 - 7) Park GS, Min YH. A survey on the plate waste of the elementary school food service. Korean J Soc Food Sci 13(1): 30-39, 1997
 - 8) Hong WS, Kim HJ, Ryu K. A case study on the Analysis of patients' plate waste results. Korean J Soc Food Sci 12(3): 339-345, 1996
 - 9) Lee YM, Lee WJ, Min SH. A study on seafood dishes in military standard menu, Korean J Food Culture 18(3): 261-269, 2003
 - 10) 이순애, 현기순, 현순영, 윤서석. 우리나라 군인 급식에 대한 menu작성 및 표준 조리법연구. 대한가정학회지 4: 614-637, 1963
 - 11) Moon SJ, Sohn KH, Yang IS, Sohn CY, Kim DY. Development in computer program for standardized quantitative recipes in military service. Korean J Soc Food Sci 7(3): 61-69, 1991
 - 12) Lee YM, Joung YK, Yang IS, Sohn KH, Moon SJ, Kim KJ, Lee SG. A study on food behavior and preference of military personnel. Korean J Dietary Culture 6(4): 463-472, 1990
 - 13) Lee HS, Han YS, Lee JM. A study of the customer satisfaction of military foodservice for their improvement. Kor J Community Nutrition 5(3): 522-528, 2000
 - 14) Kim HY. Comparison of service style for plate waste in industry foodservice operation. Korean J Soc Food Sci 16(5): 416-424, 2000
 - 15) Cho MY, Lee MJ, Lee YM. A study on utilization and consumption promotion of seafood in elementary school lunch program. Korean J Food Culture 18(2): 139-150, 2003
 - 16) Lee KW, Lee YM. Attitude and behavior of seafood consumption among Korean housewives. Korean J Food Culture 17(2): 111-119, 2002
 - 17) Lee JS, Kim GS. Factors on the seafood preference and eating frequency of the elementary school children. J Korean Soc Food Sci Nutr 29(6): 1162-1168, 2000
 - 18) 김영명. 수산가공식품의 생산 및 이용. Korean J Soc Food Sci 13(2): 530-544, 1997