

# 군 전역자들의 군 급식에 대한 인식조사: 대학교 급식경험과 비교하여

## Perceptions of veterans on military food service: Compared to the university food service experience

방은정 · 전민선\*

충남대학교 식품영양학과 박사과정 · 충남대학교 식품영양학과 교수\*

**Bang, Eunjung · Jeon, Minsun\***

Department of Food & Nutrition, Chungnam National University

### Abstract

Food service is an important factor in the military. Accordingly, the Korean military has been continuously working to improve the quality and satisfaction of food service. As a result, there has been a lot of improvement in the quality and satisfaction of food service in recent years in comparison to the past. However, results from a recent survey by the Ministry of National Defense, revealed that further improvements were still needed in terms of satisfaction. In this study, a satisfaction survey was conducted for college students who had served in the military, and by analyzing this, important factors were defined for the improvement of military food service satisfaction. Results of the survey, indicated that the military food service satisfaction score was relatively lower than that of university food service. In order to improve the satisfaction of military food service, the authors suggest that there should be a system that allows a smooth flow of communication between military food service and the members. In addition, it is important to continuously study trends in the civilian food service and apply them to the military food service.

**Keywords:** Food service, Military Food service, University Food service, Satisfaction

## I. 서론

고도화된 대규모 조직에서 급식은 중요하다. 특히 군에서의 급식은 그 중요도가 더욱 높다. 군의 조직적 특성상, 1년 365일 구성원들의 신체적 건강을 유지하고 정신적 사기를 유지하는 것이 중요하기 때문이다(정대봉, 2010). 우리 군 역시 보급과 급식의 중요성을 정확하게 인지하고 있으며 이에 따라 체계화된 급식체계를 갖추고 있다. 또한 급식의 질 향상을 위해 급식 비용을 매년 증

액하고 있으며 이에 따라 2015년 1일 7,190원, 2016년 1일 7,334원, 2017년 7,481원, 2018년 7,855원, 2019년 8,012원(조성훈, 2021), 2020년 1일 8,493원(육군훈련소, 2020), 2021년 1일 8,790원으로 급식 비용을 책정하고 있다(국방부, 2020). 또한, 2021년 하반기부터 1일 10,000원으로 급식 비용을 인상할 예정이다(국방부, 2021). 군 급식 만족도는 점진적 상승추세에 있으며 100점 만점기준 2015년 57.7점에서 2019년 62.6점으로 향상을 달성하였다(국방부, 2015-2019). 그러나 62.6점이

본 연구는 충남대학교 학술연구비 지원을 통해 수행되었음.

\* Corresponding author: Jeon, Minsun

Tel: +82-42-821-6836, Fax: +82-42-821-8887

E-mail: dearms@cnu.ac.kr

© 2022, Korean Association of Human Ecology. All rights reserved.

시사하는 바는 아직 우리 군의 급식에 대해 많은 장병들이 불만족하고 있다는 점을 의미하고 있다. 또한, 최근 일련의 사건들에서 볼 수 있듯이 일선 부대의 일부 장병들은 양질의 급식을 제공받지 못하고 있으며 이에 따라 강한 불만을 표시하고 있다(김명성, 2021). 이는 전투력 관련하여 장병의 사기 저하에 따른 임무수행능력 저하와 직결된다. 특히 위험지역 작전 수행 중인 부대나 해외 파병 부대의 경우 장기간 불만족스러운 급식이 이어질 경우 위 부대에 대한 우수 인력의 지원 의지를 감소시키고 부대의 활동성을 저하시키므로 급식 만족도에 대한 추가 개선이 반드시 필요하다.

특히 같은 단체급식 중 하나인 대학급식과 비교 할 경우 각 급식에 대한 만족도의 차이점은 도드라진다. 둘 다 단체급식이라는 공통점은 있으나, 둘 사이에는 운영형태와 경쟁상대 존재의 유무, 식재료의 조달 등에 차이가 크다. 대학급식은 직영운영, 위탁운영, 혼합운영 등 운영형태가 다양하다(양일선 외, 2003). 또한 대학교는 많은 경우 도심이나 도심과 가까운 곳에 위치하며 많은 경우 대학교 근처에 식당가가 존재하여 이런 외부 식당들과 치열한 경쟁을 벌이고 있다. 식재료의 조달 역시 각 대학급식 식당별로 높은 자율성이 보장된다. 그에 반해 군 급식은 대부분의 부대에서 직영운영의 단일한 체계를 갖추고 있다. 또한 군 부대의 위치와 특수성에 의해 폐쇄적으로 운영되고 있으며 외부 식당들과의 경쟁이 거의 없다. 식자재 조달방식 역시 정부의 정책과 군의 운용체계에 따라 제약을 크게 받고 있다(정부수, 2014). 또한 군 급식의 경우 일부 부대의 경우 비 전문 인원의 조리 참여와 인프라의 부족을 겪고 있다(정부수, 2014). 결국 이런 요소들이 복합적으로 작용하여 현재 군 급식에 대한 만족도가 저하되고 있는 것으로 사료된다. 이에 본 연구에서는 군 급식과 대학급식의 현황을 조사하고 두 급식 간 만족도 차이가 존재하는지, 존재한다면 어떤 요소의 영향이 있는지 파악한다. 이를 위하여 먼저 설문조사를 실시하고 조사결과에 대한 통계 분석을 통해 중요한 영향을 미치는 요소들을 파악한다. 이후 현재 군 체계와 특수성을 고려하여 만족도 향상을 이끌어 낼 수 있는 방안을 제언하는 것을 목표로 한다.

이를 위해 구체적으로 선행연구 문헌들을 고찰해보면 급식에 있어 만족감을 느끼는 여러 요소 중 일부는 학교 급식, 군 급식, 직장 급식 등을 가리지 않고 공통적으로 동일함을 알 수 있다. 음식의 질, 음식의 맛 등이 그 공통된 요소이다. 기존 대학급식 관련 선행연구에서 김광지

외(2012)에서는 ‘맛’, ‘양’, ‘메뉴의 다양성’, ‘배식대 청결도’, ‘직원 위생상태’ 등 총 16개 문항으로 설문조사를 진행하였으며, 김영미, 이인선(2020)에서는 ‘음식의 맛’, ‘식재료의 질’, ‘음식의 영양가’, ‘음식의 신선도’, ‘적당한 음식 온도’, ‘음식의 외관’, ‘식기의 위생’, ‘배식 대기 시간’ 등 총 26개의 문항으로 설문조사를 진행하였다. 박문경 외(2007)에서는 교내 급식소 운영상태 평가에 대해서 ‘식당시설의 위생’, ‘식탁 및 의자 배치’, ‘냉·난방으로 쾌적한 환경’ 등 15가지 서비스 품질 속성으로 평가하였으며, 민경진, 최일숙(2016)에서는 기숙사 식당 급식 서비스 만족도 부분에 대해 ‘종업원 서비스 및 친절도’, ‘영양관련 정보 제공’, ‘현대화시설 수준’, ‘기숙사 식당 분위기’, ‘영양가’, ‘신선도’, ‘음식의 맛’, ‘배식위생’ 등으로 설문조사를 구성하여 평가하였다. 군 급식 관련 만족도 조사에 관한 선행연구 역시 유사 항목으로 설문지를 구성하여 조사하였다. 장명숙 외(2008)에서는 급식서비스 만족도 관련하여 ‘메뉴 다양성’, ‘음식의 맛’, ‘배식방법’, ‘위생’, ‘식당시설 이용 편리성’ 등으로 설문지를 구성하여 조사하였으며 이미진, 이영순(2012)에서는 ‘밥의 배식량’, ‘국의 배식량’, ‘음식의 적정온도’, ‘음식의 맛’, ‘냉난방 시설’, ‘식사 장소의 조명시설’, ‘식판의 모양과 크기’, ‘환기 시설’, ‘의자 및 식탁의 배치상태’, ‘배식대 시설’, ‘배식과정의 청결성’, ‘식수공급 시설의 청결성’, ‘급식관련 정보제공’, ‘급식종사자의 친절성’ 등의 항목에 대해 설문조사를 실시하였다. 최두영, 이인숙(2012)은 설문조사에서 ‘급식 시 소음’, ‘부적절한 실내 온도’, ‘식단의 다양성’, ‘위생’ 등을 설문하였으며 김정애(2016)에서는 ‘맛’, ‘영양’, ‘양’, ‘위생상태’, ‘식사 시 주변 인원’, ‘식사 전 대기 시간’, ‘후식의 유무’ 등의 항목에 대해 설문조사하였다.

본 연구에서는 군 급식과 대학급식을 모두 경험해본 사람들을 대상으로 위 선택속성들에 대하여 설문조사를 수행 후 이를 분석하여 대학급식을 바탕으로한 군 급식 만족도 향상을 위해 필요한 요소가 무엇인지 도출하고 제언하였다.

## II. 이론적 배경

### 1. 군 급식의 특징

군대의 운용에 있어 급식의 중요성은 이미 널리 잘 알

려져있다. 이에 대한민국 군 역시 체계적인 급식운영과 식재료 조달방식을 갖추고 있다. 군 급식과 식재료 조달 방식에 대하여 다수의 법령과 훈령, 운영지침을 수립하고 이에 따라 운용하고 있다(황윤제 외, 2019). 국방부가 군 급식 운영 및 감독의 주체로 활동하고 있으며 급식방침을 매년 수립하고 있다. 급식 운영에 관해서는 군 급식운영 관련 훈령 및 지침을 정하였고 이에 따라 운영하고 있다. 군 급식 식재료는 물품관리법, 군수품관리법을 적용하여 관리중이며, 군인급식규정과 접경지역지원특별법, 식품위생법과 축산물위생관리법 역시 적용대상이다(황윤제 외, 2019). 군 급식을 위한 비용은 매년 정부의 의사결정에 따라 정해진다. 매년 일정한 금액을 정하면 그 안에서 각 군과 부대의 상황에 맞게 조절하여 소비하는 형태를 가지고 있다.

군 급식의 특징을 간략하게 정리하여 보면 다음과 같다. 첫째, 운영에 있어 많은 규정과 규범에 의해 제약을 받고 있다(황윤제 외, 2019). 둘째, 식재료 조달에 있어 일정한 체계를 가지고 그 범위 내에서 대부분의 품목과 물량을 조달하고 있으며 일부 부대의 경우 공급자 위주의 조달체계가 형성되어 있다(정부수, 2014). 셋째, 외부 식당들과는 약한 경쟁관계를 가지고 있다. 넷째, 급식 관련 전문 인력충원과 인프라의 확충에 제약이 있다(정부수, 2014).

## 2. 연구목적

본 연구에서는 위에서 살펴본 바를 바탕으로 군 전역자 중 대학생들의 군 급식에 대한 인식이 어떠한지를 알아보고, 군 전역자 중 대학생들의 군 급식과 대학급식에 대한 만족도는 각각 어떠한지 분석해보고자 한다. 또한 군 전역자 중 대학생들의 급식 만족도에 영향을 미치는 요인은 무엇인지 분석하여 군 급식 만족도 향상을 위해 필요한 요소가 무엇인지 제시하고자 한다.

# III. 연구방법

## 1. 자료수집

본 연구의 조사대상은 전국의 대학생 중 군 전역자를 표본으로 설정하였으며, 2021년 3월 10일부터 17일까지 온라인 설문지를 이용하여 이메일 또는 모바일을 통해 배

포된 URL을 설문 대상자가 클릭하는 방식으로 설문을 진행하였다. 설문지는 340명에게 배포되어 회수되었으며, 불성실하게 답하거나 불완전하게 작성된 설문지를 제외한 총 318명(93.5%)의 응답을 분석에 이용하였다.

## 2. 분석방법

조사대상자의 인구통계학적 특성, 군 급식과 대학급식에 대한 경험, 군 급식에 대한 이미지와 인식을 알아보기 위해 빈도분석을 실시하였다. 다음으로 대학급식과 비교한 군 급식 만족도 설문을 구성하는 문항의 신뢰도와 타당도를 검증하였다. 연구에 사용된 측정 도구의 판별 타당성을 확보하기 위해 주성분 요인분석(principal component analysis)을 실시하였으며, 고유치(eigen value) 1 이상을 기준으로 하였고 요인 회전 방법은 베리맥스(Varimax) 회전 방식을 사용하였다. 공통성(Communality) 값이 0.5 보다 작은 경우 그 변수를 제거하고 다시 요인 분석을 실시하였다. 변수들끼리의 상관성 여부를 검증하기 위하여 KMO 측도와 Bartlett 구형성 검증을 실시하였으며, 내적 일관성을 검증하기 위하여 Cronbach's alpha 값을 사용하여 신뢰도 분석을 실시하였다. 또한, 군 급식에 대한 만족도를 알아보기 위해 다중회귀분석(multiple regression analysis)을 사용하였으며, 선택속성에 따라 각각의 독립 변수들이 만족도에 미치는 상대적인 영향력의 크기를 파악하였다.

## 3. 설문지 구성

개발된 설문지는 기존의 선행연구들을 토대로 수정·보완하여 연구 의도에 맞게 구성하였다. 대학급식과 비교한 군 급식경험과 군 급식에 대한 이미지와 인식을 파악하기 위해 위에서 살펴본 기존 대학급식 관련 선행연구들(김광지 외, 2012; 김영미, 이인선, 2020; 민경진, 최일숙, 2016; 박문경 외, 2007)과 군 급식 관련 선행연구들(김정애, 2016; 이미진, 이영순, 2012; 장명숙 외, 2008; 최두영, 이인숙, 2012)을 참고하여 설문지를 구성하였다. 총 설문 문항은 대학급식과 비교한 군 급식 경험 관련 7문항, 군 급식에 대한 이미지와 인식 관련 7문항, 대학급식과 군 급식 만족도 관련 27문항으로 구성하였고, 만족도 관련 질문에 대해서는 Likert 5점 척도(1점=전혀 그렇지 않다, 5점=매우 그렇다)로 질문하였다. 나머지 문항에 대해서는 해당되는 항목을 선택하는 방법으로 구성하였다.

## IV. 연구결과

### 1. 조사대상자의 인구통계학적 특성

조사대상자의 인구통계학적 특성에 대한 분석 결과는

<표 1>과 같다. 조사대상자는 모두 남성이며 국내 대학에 재학중이고 대학교의 교내 급식을 이용하고 있었다.(318명, 100%) 연령은 24세가 87명(27.4%)로 가장 많았고, 군 전역 후 기간은 2~3년 미만이 151명(47.5%)로 가장 높은 비율을 차지하였다. 복무기관은 육군이 258

〈표 1〉 조사대상자의 인구통계학적 특성

구 분	내 용	N(%)
연 령	20~23세	156(49.0)
	24~26세	157(49.3)
	27~29세	5( 1.7)
전역 후 기간(년)	1년 미만	73(23.0)
	1~2년 미만	94(29.5)
	2~3년 미만	151(47.5)
복무기관 (육·해·공·해병대)	육군	258(81.1)
	공군	42(13.2)
	해군	10( 3.1)
	해병대	8( 2.5)
군 복무시 계급	병사	314(98.7)
	부사관	4( 1.3)
거주지역	수도권	171(53.8)
	부산·경남	47(14.8)
	대구·경북	34(10.7)
	대전·충남	28( 8.8)
	광주·전남	14( 4.4)
	강원	10( 3.1)
	전북	5( 1.6)
	기타	9( 2.8)
거주형태	가족과 함께 거주	215(67.6)
	자취	68(21.4)
	기숙사	34(10.7)
	자가	1( 0.3)
월평균 생활비	30만원 이하	74(23.3)
	31~50만원	154(48.4)
	51~70만원	56(17.6)
	71~90만원	11( 3.5)
	91만원 이상	23( 7.2)
월 외식비용	10만원 미만	92(28.9)
	11~20만원	153(48.1)
	21~30만원	42(13.2)
	31~40만원	18( 5.7)
	41~50만원	10( 3.1)
	51만원 이상	3( 0.9)
합 계		318(100)

명(81.1%)로 가장 많았고, 군 복무시 계급은 병사가 314명(98.7%)로, 대부분의 응답자가 육군에서 병사로 근무하였음을 알 수 있었다. 거주지역은 수도권이 171명(53.8%)이 가장 많았고, 부산·경남 47명(14.8%), 대구·경북 34명(10.7%) 순이었으며, 전북이 5명(1.6%)로 가장 적었다. 거주형태는 가족과 함께 거주(215명, 67.7%)하거나 자취(68명, 21.4%)가 대다수를 차지하였으며, 월 평균 생활비는 31~50만원이 154명(48.4%)으로 가장 많았고 월 외식비용은 11~20만원이 153명(48.1%)였다. 이는 조사대상자가 대학생이기 때문에 나타나는 특징이라고 사료된다.

2. 군 급식과 대학급식의 이용형태와 만족도

군 급식과 대학급식에 대한 조사대상자의 이용형태는

<표 2>와 같다. 현재 이용중인 대학급식의 형태는 직영 117명(36.8%), 위탁급식 102명(32.1%)으로 직영과 위탁급식이 비슷하였으며, 직영과 위탁급식 모두 운영(50명, 15.7%)하거나 잘 모르겠다(49명, 15.4%)는 응답도 비슷하게 나타났다. 현재 이용중인 대학급식의 하루 평균 이용 횟수는 1회(203명, 63.8%)가 가장 많았다. 또한 군 대급식을 경험한 후 긍정적인 변화가 있는지의 여부를 확인하기 위해 식생활에서의 변화를 질문하였다. 이에 응답자의 78명(24.5%)가 달라진 점이 없다고 응답하였으며, 음식을 골고루 먹게 되었다(48명, 15.1%)와 단체급식을 선호하지 않게 되었다(47명, 14.8%)는 응답이 비슷하게 나타났다.

대학급식과 군 급식에 대한 만족도는 <표 3>에 제시하였다. 매우 불만족 1점, 매우 만족을 5점으로 하였을 때 현재 이용중인 대학급식에 대한 만족도는 평균 3.26점이

<표 2> 군 급식과 대학급식의 이용형태

구 분	내 용	N(%)
현재 이용중인 대학급식의 형태	직영	117(36.8)
	위탁급식	102(32.1)
	직영, 위탁급식 모두 운영	50(15.7)
	잘 모르겠다	49(15.4)
현재 이용중인 대학급식의 하루 평균 이용 횟수	1회 이하	27(8.5)
	1회	203(63.8)
	2회	51(16.0)
	3회 이상	37(11.6)
군대급식을 경험한 후 달라진 점	달라진 점이 없음	78(24.5)
	음식을 골고루 먹게 되었음	48(15.1)
	단체급식을 선호하지 않게 됨	47(14.8)
	감사하는 마음을 갖게 되었음	44(13.8)
	처음보거나 싫어하는 음식도 먹어보게 되었음	32(10.1)
	음식을 남기지 않고 먹게 되었음	30(9.4)
	군것질 횟수가 줄어들었음	21(6.6)
	입맛이 까다로워짐	13(4.1)
기 타	5(1.6)	
합 계		318(100)

<표 3> 대학급식과 군 급식 만족도

(n=318)

구 분	M±SD
현재 이용 중인 대학급식에 대한 만족도	3.26*±0.83
현재 이용 중인 대학급식과 비교 시, 군대 급식 만족도	2.61±1.10

\*Likert 5점 척도(1점 = 매우 불만족, 5점 = 매우 만족)

였으며, 현재 이용중인 대학급식과 비교하였을 때 과거 군대 급식에 대한 만족도는 2.61점으로서 평균 0.6점이 상 대학급식의 만족도가 높아, 대학급식에 비해 군대급식에 불만족하는 응답자가 많은 것으로 나타났다.

### 3. 군 급식에 대한 이미지와 인식

군 급식에 대한 이미지와 인식은 <표 4>과 같다. 조사 대상자 중 165명(51.9%)은 군 급식에 대한 이미지가 부정적이라고 응답하였고, 63명(19.8%)는 긍정적이라고 응답하였다. 군 급식에 대한 이미지가 부정적인 이유에 대해서는 122명(38.4%)이 개인의 기호를 미충족, 45명(14.2%)이 배식량 부족을 선택하였다. 군 급식에 대한 이미지가 긍정적인 이유에 대해서는 81명(25.5%)가 규

칙적인 식사, 37명(11.6%)이 영양이 고른 식사제공을 선택하였다. 군 급식이 영양가가 높은 식단인가를 묻는 질문에서는 응답자의 160명(50.3%)가 그렇다고 응답하였으며 군 급식이 건강과 올바른 식습관 형성에 도움이 되는지에 대한 질문에서는 120명(37.7%)이 그렇다고 응답하였다. 군 급식을 통해 편식이 교정되었는지에 대한 질문에서는 125명(39.3%)가 변화되지 않았다고 응답하였고, 조금 변화되었다(116명, 36.5%), 잘 모르겠다(47명, 14.8%), 많이 변화되었다(30명, 9.4%) 순으로 나타났다. 군 급식에서 가장 우선시 되어야 할 것은 입맛과 취향에 맞는 음식 제공(137명, 43.1%)으로 나타났고, 위생적이고 안전한 음식제공(87명, 27.4%), 균형있는 영양소의 음식제공(59명, 18.5%) 순으로 나타났다. 군 급식에서 급식자의 의견이 반영되는지를 묻는 질문에서는 반영되

<표 4> 군 급식에 대한 인식

구 분	항 목	N(%)
군 급식에 대한 이미지	부정적	165(51.9)
	보통	90(28.3)
	긍정적	63(19.8)
군 급식의 긍정적인 이미지에 대한 이유	규칙적인 식사	81(25.5)
	영양이 고른 식사 제공	37(11.6)
	결식방지	12(3.8)
	공정하고 투명한 급식운영	11(3.5)
	편식 및 식사태도 교정	7(2.2)
	위생적인 급식	3(0.9)
	기타	2(0.6)
	개인의 기호를 미충족	122(38.4)
군 급식의 부정적인 이미지에 대한 이유	배식량 부족	45(14.2)
	급식시설의 열악함	29(9.1)
	식재료의 신선함 부족	23(7.2)
	비위생적인 관리	15(4.7)
	자율적이지 못한 식사시간	11(3.5)
	기타	10(3.1)
	예	160(50.3)
군 급식은 영양적으로 균형잡힌 식단임	아니오	88(27.7)
	모르겠다	70(22.0)
	전혀 그렇지 않다	2(7.2)
군 급식은 건강과 올바른 식습관 형성에 도움	그렇지 않다	61(19.2)
	보통이다	94(29.6)
	그렇다	120(37.7)
	매우 그렇다	20(6.3)

>> 뒤에 계속

〈표 4〉 군 급식에 대한 인식

구 분	항 목	N(%)
군 급식을 통한 편식교정	변화되지 않았다	125(39.3)
	조금 변화되었다	116(36.5)
	잘 모르겠다	47(14.8)
	많이 변화되었다	30(9.4)
군 급식에서 가장 우선시 되어야 할 것	입맛과 취향에 맞는 음식 제공	137(43.1)
	위생적이고 안전한 음식 제공	87(27.4)
	균형 있는 영양소의 음식 제공	59(18.6)
	건강하고 올바른 식습관 형성	25(7.9)
	기타	10(3.1)
군 급식에서 급식자의 의견반영 여부	아니오	229(72.0)
	예	89(28.0)
군 급식의 바람직한 개선을 위한 방법	주기적인 만족도 조사	33(10.4)
	관리자의 자발적이고 적극적인 노력	30(9.4)
	의견 반영을 위한 창구 마련	17(5.3)
	충분한 예산	8(2.5)
	기 타	1(0.3)
급식자 의견이 반영되지 않는 이유	수직적·보수적인 군대문화	87(27.4)
	급식대상자 의견 반영을 위한 제도 부족	56(17.6)
	부대 내 관리자의 관심부족	46(14.5)
	예산부족	34(10.7)
	기타	6(1.9)
군 급식의 긍정적인 변화 여부	예	221(69.5)
	아니오	97(30.5)
긍정적인 변화의 이유	민간 사용품의 도입	58(18.2)
	주기적인 만족도 조사 실시	52(16.4)
	군 급식에 대한 군 내·외부 관심도 증가	44(13.8)
	장병 1일 급식비 향상	37(11.6)
	장병들의 다양한 기호 반영	30(9.4)
긍정적인 변화가 이루어지지 않는 이유	급식 대상자 의견 반영의 어려움	35(11.0)
	군 급식 현실과 정책의 간극	32(10.1)
	장병 급식비의 소극적 상승	13(4.1)
	급식 종사자의 노력 부족	10(3.1)
	기타	7(2.2)

지 않는다는 응답이 229명(72.0%)로 매우 높았으며, 급식자의 의견이 미반영되는 이유에 대해서는 수직적·보수적인 군대문화(87명, 27.4%)와 의견 반영을 위한 제도 부족(56명, 17.6%), 부대 내 관리자의 관심부족(46명, 14.5%)순으로 응답하였다. 군 급식이 긍정적으로 변화하고 있는지 묻는 질문에서는 응답자 중 221명(69.5%)가 그렇다고 응답하였으며, 그 이유는 민간 상용품을 적극

도입(58명, 18.2%)하고 있기 때문이라는 응답자가 가장 많았고, 주기적인 만족도 조사 실시(52명, 16.4%), 군 급식에 대한 군내·외부 관심도 증가(44명, 13.8%), 장병 1일 급식비 향상(37명, 11.6%) 순이었다. 긍정적인 변화를 하고 있지 못한 이유에 대해서는 급식 대상자 의견 반영이 어렵기 때문(35명, 11.0%)이라는 응답이 가장 많았다.

#### 4. 군 급식과 대학급식에 대한 만족도

급식의 맛, 음식의 양, 종류와 다양성, 이용의 편리성, 위생 등 26개 속성에 대해 대학급식과 군 급식에 대한 만족도를 조사한 결과 26개 속성 모두 군 급식에 비해서 대학급식의 만족도가 높은 것으로 나타났다. 영양가, 김치의 양 등 2개 속성을 제외한 24개 속성에서 통계적으로 유의미한 차이가 나타나 전반적으로 군 급식보다 대학급식에 더 만족하고 있는 것으로 나타났다( $p<0.01$ ).

#### 5. 신뢰도 및 타당성 검증

본 설문지에 사용된 속성들에 대한 신뢰도 및 타당도

검증 결과(<표 6>), 전체 속성은 맛과 다양성, 음식의 양, 쾌적함 및 편리함, 위생 및 서비스의 4개 요인으로 분류되었다. 각 요인은 음식의 맛, 국·찌개 다양성, 반찬 다양성, 후식 다양성, 음식의 모양 및 색의 조화의 5개 속성이 포함된 맛과 다양성 요인, 반찬, 국·찌개, 김치 양의 3개 속성이 포함된 음식의 양 요인, 식당내부 조명, 식당 내 이동동선, 식당시설이용의 편리성, 냉방 및 난방의 4개 속성이 포함된 쾌적함과 편리함 요인, 식판·수저·컵의 위생상태, 식당시설, 식탁·의자의 배치상태, 배식시간, 조리종사자 복장, 조리종사자 친절성, 정보제공의 만족도의 9개 속성이 포함된 위생 및 서비스 요인으로 명명하였다. 각 요인의 신뢰도를 검증하기 위해 Cronbach's $\alpha$ 를 실시한 결과, 신뢰도는 모두 0.80 이상을 보여 전체적으로 높

〈표 5〉 군 급식과 대학급식에 대한 만족도

(mean $\pm$ S.D)

구 분	대학급식	군대급식	t-value
음식의 맛	3.54 $\pm$ 0.75	2.86 $\pm$ 1.01	9.896***
음식의 적정온도	3.74 $\pm$ 0.80	3.01 $\pm$ 1.02	10.372***
음식의 신선함	3.57 $\pm$ 0.75	3.04 $\pm$ 1.02	7.891***
영양가	3.41 $\pm$ 0.84	3.32 $\pm$ 1.04	1.414
환기	3.49 $\pm$ 0.85	3.00 $\pm$ 1.02	6.955***
반찬의 양	3.42 $\pm$ 0.89	2.93 $\pm$ 1.07	6.639***
국, 찌개의 양	3.58 $\pm$ 0.86	3.26 $\pm$ 1.05	4.515***
김치의 양	3.67 $\pm$ 0.87	3.59 $\pm$ 1.01	1.198
국 찌개의 종류와 다양성	3.54 $\pm$ 0.85	2.85 $\pm$ 1.07	9.284***
반찬의 종류와 다양성	3.60 $\pm$ 0.85	2.92 $\pm$ 1.04	9.202***
후식의 종류와 다양성	3.46 $\pm$ 0.94	2.98 $\pm$ 1.15	5.530***
음식 모양과 색의 조화	3.51 $\pm$ 0.83	2.64 $\pm$ 1.01	12.240***
음식의 위생적 관리	3.66 $\pm$ 0.82	2.92 $\pm$ 1.05	10.122***
식당 내부 조명	3.71 $\pm$ 0.77	3.04 $\pm$ 1.04	9.546***
식당 내 이동동선	3.66 $\pm$ 0.83	3.07 $\pm$ 1.15	7.550***
식당 시설 이용의 편리성	3.67 $\pm$ 0.83	3.11 $\pm$ 1.06	7.776***
냉방 및 난방	3.81 $\pm$ 0.80	3.24 $\pm$ 1.06	7.909***
식판, 수저, 컵의 위생상태	3.70 $\pm$ 0.76	2.73 $\pm$ 1.08	13.512***
배식구, 퇴식구의 위생상태	3.72 $\pm$ 0.78	2.78 $\pm$ 1.10	12.884***
식당시설	3.70 $\pm$ 0.77	2.76 $\pm$ 1.07	13.247***
식탁, 의자의 배치상태	3.70 $\pm$ 0.81	3.02 $\pm$ 1.01	10.318***
배식방법의 적절성	3.73 $\pm$ 0.80	2.93 $\pm$ 1.09	11.088***
배식시간	3.68 $\pm$ 0.82	3.14 $\pm$ 1.06	7.766***
조리종사자 복장의 청결상태	3.80 $\pm$ 0.83	3.13 $\pm$ 1.06	9.634***
조리종사자의 친절성	3.73 $\pm$ 0.83	2.87 $\pm$ 1.10	11.236***
급식관련 정보 제공 만족도	3.66 $\pm$ 0.81	3.05 $\pm$ 1.08	8.866***

\*\*\*  $p<0.001$



은 신뢰성을 보였으므로 본 연구에 사용된 측정 척도는 타당도와 신뢰성을 지닌 것으로 판단할 수 있다.

6. 급식 만족도에 영향을 미치는 요인

군 전역자들의 급식 만족도에 영향을 미치는 주요 속성

을 분석한 결과(<표 7>),  $R^2=0.338$ (adjusted  $R^2=0.330$ )로서 연구에서 추출된 급식 속성은 급식만족도의 33.8%를 설명하였다( $F=40.004$ ,  $p<0.01$ ). 응답자의 급식 만족도에 영향을 미치는 속성 중 음식의 맛과 국·찌개·반찬·후식의 종류와 다양성 등을 포함하는 맛과 다양성 ( $t=6.506$ ), 반찬·국·김치의 양을 포함하는 양( $t=2.745$ )이

<표 6> 군 급식 만족도의 신뢰도 및 타당도

Factor	Item	Factor loading	% of variance explained	Eigen's value	Cronbach's alpha
맛과 다양성	음식의 맛	0.555	12.442	2.613	0.862
	국/찌개의 다양성	0.820			
	반찬의 다양성	0.796			
	후식의 다양성	0.733			
	음식의 모양 및 색의 조화	0.611			
음식의 양	반찬의 양	0.698	16.171	3.396	0.852
	국/찌개의 양	0.818			
	김치의 양	0.828			
쾌적함과 편리함	식당내부조명	0.793	16.183	3.398	0.864
	식당내이동동선	0.766			
	식당시설이용의 편리성	0.743			
	냉방 및 난방	0.637			
위생 및 서비스	식판/수저/컵의 위생상태	0.772	12.442	2.613	0.927
	배식구/퇴식구의 위생상태	0.741			
	식당시설	0.690			
	식탁/의자의 배치상태	0.592			
	배식방법의 적절성	0.668			
	배식시간	0.574			
	조리종사자 복장의 청결상태	0.620			
	조리 종사자의 친절성	0.775			
	급식관련 정보제공 만족도	0.652			

Kaiser-Meyer-Olkin(KMO)=0.948, Bartlett test of sphericity=5,707.678, Sig=0.000

<표 7> 군 전역자들의 급식 만족도에 영향을 미치는 주요 속성

Independent variable	Unstandardized coefficients		Standardized coefficients	t-value
	B	S.E.	$\beta$	
(constant)	0.050	0.226	-	.221
맛과 다양성	0.554	0.085	0.427	6.506***
음식의 양	0.190	0.069	0.152	2.745**
시설의 쾌적함과 편리함	0.115	0.083	0.095	1.387
위생 및 서비스	-0.004	0.094	-0.003	-0.045

$R^2=.338$ , Adjusted  $R^2=.330$ ,  $F=40.004$ , Durbin-Watson=2.021

Dependent variable : Customer satisfaction

\*\*\* $p<0.001$ , \*\* $p<0.01$

급식 만족도에 영향을 주는 것으로 나타났다. 통계적으로 유의한 독립변수 중 만족도에 가장 영향력이 큰 변수는 맛과 다양성( $\beta=0.427$ )이며, 그 다음이 양( $\beta=0.152$ )으로 나타났다. 시설의 쾌적함과 편리함, 위생 및 서비스는 군 전역자들의 급식 만족도에 주요한 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다.

## V. 결론 및 고찰

본 연구는 전국에 거주하고 있는 대학생 중 군 전역자를 대상으로 군 급식과 대학급식에 대한 경험, 군 급식에 대한 이미지와 인식, 대학급식과 군 급식에 대한 만족도, 대학급식과 비교하여 군 급식 만족도에 영향을 미치는 요인을 파악하여 군 급식 만족도 향상에 대한 방안을 제안하였다.

연구 결과, 응답자들이 현재 이용하고 있는 대학급식과 비교하여 과거 군대에서 경험한 군 급식의 만족도는 불만족이 46.9%로 가장 높았고 보통(30.8%), 만족(22.4%) 순으로 나타나 대학급식과 비교한 군 급식의 만족도가 높지 않은 것으로 나타났다. 이는 국방부에서 2015년-2019년까지 조사한 군 급식 및 피복만족도 조사 최종 보고(국방부, 2015-2019)에서 군 급식 만족도가 가장 높았던 해가 2019년인데 62.6점(국방부, 2019)에 불과한 것에서 보듯이 군 급식 자체에 대한 만족도가 아직 높지 않은 것으로 조사된 것과 일치한다. 군 급식 경험 후 달라진 점에 대해서는 달라진 점이 없다(24.5%)가 가장 높았고, 음식을 끌고루 먹게 되었거나 음식에 대해 감사하는 마음을 갖게 되었다는 응답 등 군 급식 경험 후 긍정적인 변화를 보인 것으로 나타났다. 반면, 단체급식을 선호하지 않게 되었다(14.8%)는 응답도 높게 나타나 군에서의 단체급식 경험이 단체급식에 대한 부정적인 평가로 이어질 수 있음을 알 수 있었다. 군 급식에 대한 이미지와 인식에서는 긍정적인 이미지보다 부정적인 인식이 더 높게 나타났다. 긍정적인 이미지에 대한 이유는 규칙적인 식사와 영양이 고른 식사를 제공하기 때문이라는 의견이 많았다. 이는 규칙적인 일과를 수행하며, 임무 수행을 위해 민간에서보다 높은 칼로리 기준을 적용하며 일정한 시간대에 일정한 식사를 제공하는 군의 특성이 반영되었다고 볼 수 있다(최선영, 최스미, 2012). 반면, 부정적인 이미지에 대한 이유는 개인의 기호를 미충족하기 때문이라는 의견이 가장 많았고 배식량 부족과 급식시설의 열악함이라는 응

답이 그 뒤를 이었다. 본 연구결과와 군 급식의 만족도를 결정하는 가장 중요한 요소로써 맛과 양으로 꼽고 있는 기존 선행연구결과(김정애, 2016)를 참고할 경우 현재 군 급식의 낮은 만족도를 개선하기 위해서는 급식의 맛과 양에 대한 추가 개선이 아직 필요함을 알 수 있다. 군 급식의 부정적 인식을 변화시키고 군 급식 만족도 향상을 위해서는 MZ세대(1980년대 초반~2000년대 초반 출생한 세대) 장병들의 기호도를 충족시킬 수 있는 메뉴편성과 급식환경에 대한 개선이 필요할 것으로 보인다. 군 급식이 균형잡힌 영양식단인가에 대해서는 50.3%가 긍정적으로 응답하였으며, 군 급식이 건강과 올바른 식습관 형성에 도움이 되는지에 대해서는 그렇다는 의견이 그렇지 않다는 의견보다 높게 나타났다. 또한 군 급식을 통해 편식이 교정 되었는지 묻는 질문에서는 변화되지 않았다는 의견보다 변화되었다는 의견이 조금 높게 나타났다. 이를 통해, 군 급식은 규칙적이며 건강하고 영양가 있는 식단이지만 개인의 기호를 충족시키지 못하며 급식환경이 열악하기 때문에 부정적인 이미지를 갖고 있다는 사실을 유추해 볼 수 있었다. 군 급식에서 급식자의 의견이 반영되는지 묻는 질문에서는 반영되지 않는다는 의견이 많았으며 그러한 이유는 수직적·보수적인 군대문화와 급식자의 견반영을 위한 제도 부족을 꼽았다. 그럼에도 불구하고 군대급식의 변화를 묻는 질문에서 긍정적으로 변화하고 있다는 의견이 69.5%로 매우 높게 나타났는데 그러한 이유로는 민간 상용품 적극도입, 주기적인 만족도 조사 실시, 군 급식에 대한 내·외부 관심도 증가 순으로 응답하여 군 급식 품질 향상을 위해 많은 노력이 이루어지고 있음을 알 수 있었다. 대학급식과 군 급식에 대한 만족도 조사에서는 전반적으로 군 급식보다 대학급식의 만족도가 더 높았다. 대학급식과 비교하였을 때 군 급식 만족도에 영향을 미치는 요인은 맛과 다양성과 음식의 양으로 나타났다. 시설의 쾌적함과 편리함, 위생 및 서비스는 유의미한 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다. 맛과 다양성에는 음식의 맛, 국/찌개 종류의 다양성, 반찬 종류와 다양성, 후식 종류와 다양성, 음식 모양과 색의 조화 등의 세부 요소가 포함되어 있으며, 음식의 양에는 반찬·국/찌개·김치의 양의 세부요소가 포함되어 있다. 이를 통해, 군 급식은 대학급식과 비교하였을 때 개인의 기호도 충족을 위한 다양한 메뉴 편성과 급식자가 원하는 만큼의 적절한 양을 제공하는 것이 만족도 향상을 위해 중요한 요소가 될 것으로 사료된다.

본 연구의 결과를 바탕으로 다음과 같은 제언을 할 수

있다.

첫째, 군 급식 만족도 향상을 위해 급식자의 의견이 반영될 수 있는 분위기 조성 및 제도의 정착이 요구된다. 단체급식에서 만족도 향상을 위해서는 급식관계자들과 고객간의 의사소통이 중요함에도 불구하고 본 연구 결과를 살펴볼 경우 군 급식에서는 급식자의 의견이 반영되지 않고 있다고 나타났다. 구체적으로 살펴보자면, 본 연구 응답자 중 많은 수가 군 급식에 대한 이미지가 부정적이었으며, 그 이유로서 개인의 기호를 미충족하기 때문이라는 의견이 가장 많았다. 또한, 군 급식에서 급식자의 의견이 반영되는지 묻는 질문에서 다수가 의견이 반영되지 않는다고 답하였으며, 그 이유로서 수직적·보수적인 군대 문화와 급식자의 의견 반영을 위한 제도가 부족하다고 답하였다. 군의 특성상 임무수행을 위해 상명하복의 문화가 강조되며, 이로 인해 군 급식에 대한 자유로운 의견제시와 불만사항을 표출할 수 있는 창구가 부족할 수 있을 것으로 생각된다. 따라서 군 급식분야에 대해서 급식자는 자유롭게 의견을 개진하고 급식 지원부대는 급식자의 피드백을 군 급식에 반영하여 만족도를 높일 수 있도록 해야 할 것이다.

둘째, 대학급식 등 민간급식의 트렌드를 연구하여 군 급식의 맛과 다양성을 확보해야 할 것이다. 군 급식에서 가장 우선시 되어야 할 것으로 입맛과 취향에 맞는 음식 제공이라는 응답이 가장 많았고, 대학급식과 비교하여 군 급식의 만족도에 영향을 미치는 요인은 맛과 다양성, 음식의 양이었다. 대학급식의 경우 20대 대학생들의 요구도를 지속적으로 조사하고 이를 메뉴에 반영하여 급식 만족도를 높이려고 노력하고 있다. 그러나 군 급식의 메뉴 다양화에 관한 추가 노력이 더욱 필요하다. 군 급식 소비자인 의무복무 장병의 대부분은 학교급식과 대학급식에 익숙한 세대라는 것을 인식하여 대학급식과 학교급식을 벤치마킹하고 20대 장병들의 취향과 입맛을 연구하여 군 급식 만족도 향상을 위해 노력해야 할 것이다.

본 연구는 군 복무를 마친 대학생을 대상으로 대학급식과 비교한 군 급식의 경험과 만족도를 조사하였다. 전역 후 기간이 길지 않은 대학생들을 조사대상으로 선택하여 대학급식과 비교한 군 급식 관련 사항을 연구했다는 점에서 가치가 있고, 민간급식과 비교한 군 급식의 만족도를 조사하여 실질적인 군 급식의 만족도 향상방안과 개선사항을 제시했다는 점에서 의의를 지닌다. 그러나, 군 복무시 복무기관이 대부분 육군으로서 각 군별 급식 특성에 대한 분석이 불가하였고, 설문 대상자가 대학생으로서

군 복무시 계급이 대부분 병사로서 계급별 급식 만족도에 대한 분석이 불가하였다는 한계점이 있었다. 군 급식은 각 군별 급식비는 동일하나 인력운영·식단운영·급식환경 등 각 군의 특성에 따른 차이가 있고 계급에 따른 급식환경도 상이하다. 향후 연구에서는 군별, 계급별로 분류하여 조사한다면 각 군과 계급에 따른 세부적인 특징이 파악되어 군 급식 만족도 향상에 기여할 수 있을 것으로 사료된다.

주제어: 급식, 군 급식, 대학급식, 만족도

## REFERENCES

- 국방부(2015). 2015년 군 급식 및 피복만족도 조사 최종보고서. 서울: 국방부.
- 국방부(2016). 2016년도 군 급식 및 피복만족도 조사 최종보고서. 서울: 국방부.
- 국방부(2017). 2017년도 군 급식 및 피복만족도 조사 용역 최종보고서. 서울: 국방부.
- 국방부(2018). 2018년도 군 급식 및 피복만족도 조사 최종보고서. 서울: 국방부.
- 국방부(2019). 2019년도 군 급식 및 피복만족도 조사 최종보고서. 서울: 국방부.
- 국방부(2020). 2021년도 급식방침. 서울: 국방부.
- 국방부(2021). 군 장병 하루 급식비 내달 1만원으로 인상... 배달음식 월 2회로. 대한민국 정책브리핑, <https://www.korea.kr/news/policyNewsView.do?newsId=148888288> 에서 인출.
- 김광지, 안수향, 김유진, 이정훈, 박기용(2012). IPA를 이용한 대학교 학생식당 선택속성과 만족도 비교 연구 - 외부 식당과의 접근성 차이를 중심으로-. *한국조리학회지*, 18(1), 104-119.
- 김명성(2021). 국방부, 장병 급식비 8500원→1만500원 인상 추진. *조선일보*, <https://www.chosun.com/politics/diplomacy-defense/2021/05/07/YVDCAHJMQNAYZKHVZ3LYCD7AZE/> 에서 인출.
- 김영미, 이인선(2020). 광주지역 일부 대학생들의 대학교급식 이용현황 및 중요도-만족도 분석. *한국식품영양과학회지*, 49(7), 743-753.
- 김정애(2016). 군 급식의 만족도 연구. *한국데이터정보과학회지*, 27(4), 1027-1033.

- 민경진, 최일숙(2016). 전라북도 익산 지역 대학교 기숙사 학생의 식습관 및 기숙사 급식 만족도 조사. *한국식생활문화학회지*, 31(5), 442-456.
- 박문경, 김창준, 양일선(2007). 고객 확대를 위한 대학급식소 신설의 객관적 근거 모색 및 급식소 위치에 따른 마케팅 전략 수립 사례 연구. *대한영양사협회 학술지*, 13(1), 15-29.
- 양일선, 이보숙, 차진아, 한경수, 채인숙(2003). *단체급식*. 서울: 교문사.
- 육군훈련소(2020). 군 급식의 이해, <https://www.katc.mil.kr/katc/living/feed01.jsp> 에서 인출.
- 이경애(2004). 대학식당의 이용실태 및 만족도. *한국생활과학회지*, 13(6), 1047-1053.
- 이미진, 이영순(2012). 대구지역 군인들의 군대 급식에 대한 만족도와 기호도 조사. *한국식생활문화학회지*, 27(2), 113-127.
- 이윤정(2009). 대학교급식의 가격 상승 허용 평가. *한국조리학회지*, 15(4), 115-130.
- 장명숙, 강익모, 이진미(2008). 이라크 파병 한국 장병들의 급식서비스에 대한 만족도 분석. *한국식생활과학회지*, 23(1), 18-25.
- 정대봉(2010). 전투력 보존을 위한 급식운영. *군수관리보*, 31, 157.
- 정부수(2014). 군 급양 운영관리체계 발전방안 연구. *한남대학교 박사학위 논문*.
- 조성훈(2021). *군 급식의 질적 제고를 위한 개선방안 - 민간위탁 운영 확대 논의를 중심으로*. 서울: 국회입법조사처
- 최두영, 이인숙(2012). 백령도 주둔 신세대 장병의 군급식 만족도 및 식행동. *동아시아식생활학회지*, 22(5), 576-584.
- 최선영, 최스미(2012). 육군 병사의 스트레스, 우울, 체질량 지수와 영양소 섭취량에 대한 조사. *기초간호자연과학회지*, 14(3), 147-155.
- 최정수, 채기수, 문숙희(2004). 군 급식에서의 제과제빵 메뉴의 추가 도입에 관한 연구. *한국조리학회지*, 10(4), 118-132.
- 황윤재, 홍연아, 최재현(2019). *급식 실태 및 식품지원제도의 식재료 유통체계 개선 방안 연구*. 전라남도: 한국농촌경제연구원.
- Riva G., Teruzzi, T., & Anoli, L. (2003). The use of the internet in psychological research: Comparison of online and offline questionnaires. *Cyber Psychology & Behavior*, 6(1), 73-80.

Received 05 August 2021;

1st Revised 23 October 2021;

Accepted 28 October 2021