

團體給食에 關한 調查研究

—全南地方 一部 企業體를 中心으로—

鄭 玉 信

광주서원전문학교 가정과

A study on the Group Feeding of Enterprises in Chunnam Province

Chung Ok shin

Dept. of Home Economics, Gwangju Seowon Junior College

目 次

Abstract	Ⅲ. 實態調查
I. 序 言	Ⅳ. 實態評價
Ⅱ. 調查對象 및 調查方法	V. 結 言

—Abstract—

It is tendency that our society has been becoming rationalization and mechanization. So enterprises must become large and strong in order to overcome the difficulties of management in the industrial society. According to the radical changes of society, in order to manage the enterprise effectively, we must study for the group feeding as one of the business management.

The purpose of this study is to analysis and to evaluate the conditions of group feeding, its facilities and calorie intake. This study is based on the data obtained from four samples large enterprises in Chunnam province.

Some major findings of this study are as follows;

1. In order to reduce group feeding labor force in feeding management, using modern automatic machines such as dish-washing, food-car, dish-car and self-service are required.

2. Well-established facilities of kitchen are required in order to shorten the length of motion of employee and to increase the efficiency of work.

3. A dish-towel must be strictly controlled as the sanitary management, And it is urgent to be equipped with sterilizers such as the sanitary washing drying machine, Also kitchen must be improved as modern sanitary style.

4. In nutrition management, the variety of menu and the improvement of cooking

method are required in order to increase the intake of animal protein, fat and calcium which are in danger of lacking in workers. And to shorten time and labor force of workers, we recommend one course dinner occasionally.

5. In conclusion, the compilation of budget which is suitable to management of the kitchen facilities, the sanitary and the nutrition is needed. Also the workers must manage the budget effectively.

I. 序 言

오늘날 우리가 살고 있는 産業社會는 人間의 삶과 삶을 위한 여러가지 조건들이 合理化되고 機械化되어 가는 경향이다. 모든 個別的인 企業들이 産業社會에서의 競爭에 효율적으로 대처하기 위해서 더욱 生産的이고 機械的인 集團의 企業들로 뭉쳐가고 있다.

現代社會의 급격한 변화와 그에 따른 要請은 효율적인 經營의 合理化가 重視됨에 따라 團體給食의 분야도 科學的인 研究의 대상으로 등장되었다.

本篇는 全南地方에 散在한 企業體중에서 大企業에 해당된 4個 企業體에 團體給食場을 대상으로 給食現況, 施設現況, 營養攝取狀況을 調査하여 分析하고 評價하므로써 團體給食의 改善을 위한 資料로 제공 하고저 한다.

II. 調査對象 및 調査方法

1. 調査對象의 選定

全南地方에 散在한 企業體중에서 團體給食을 위한 施設, 衛生, 營養등의 분야가 비교적 잘 갖추어져 있다고 생각된 4개의 企業體(I, Y, L, C)를 選定했다.

2. 調査方法

各會社를 訪問하여 營養士를 통해 給食運營狀況, 施設等を 살펴본 다음 營養攝取狀況을 調査하였고, 說問紙를 배부하여 實態를 調査했다.

3. 調査期間 1977年 1月10日~1月30日까지

III. 實態調査

1. 被給食者の 實態

<표 1>에서 본바와 같이 I회사와 L회사의 피급식자는 그 기업체에 종사하고 있는 從業員 전체가 대상으로 되어 있으며, Y회사는 從業員 1,000명중 750명이 피급식 대상자로 되어 있고 C회사는 종업원 500명중 300명이 피급식 대상자로 급식제공을 하고 있다.

<표 1>에 나타난 바와같이 각 會社의 性別 종업원수는 남자가 여자보다 많으나, I회사는 勞動의 내용에 따라 女從業員의 수가 많다. 健康管理面에 있어서는 각회사가 지정병원과 의료

기관을 두어 정기적인 진단을 하고 있다. 특히 C회사는 회사내에 병원을 두어 3個月마다 1회의 檢査를 받고 있다.

<표 1> 피 급 식 자 의 실 태

구 분	I 회 사	Y 회 사	L 회 사	C 회 사
총 종업원 수	2,138	1,000	170	500
피 급 식 자	2,138	750	170	300
성 별	남 377	남 850	남 150	남 490
	여 1,761	여 150	여 20	여 10
노동시간	8	9	8	8
건강진단	년 1 회	년 1 회	년 2 회	3개월마다 1회

2. 給食方法

<표 2>에서 본바와 같이 종업원에게 제공하는 1일의 食事回數는 회사마다 일정치 않다. 주간 근무에 따라 I회사는 3회, Y회사, C회사는 2회 제공하고 L회사는 중식 1회에 한하여 食事を 제공한다.

給食時間은 I회사는 2시간이 배정되어있고, Y회사, L회사, C회사는 1시간으로 배정되어 있다. 제공방법은 I회사, Y회사, L회사는 被給食者가 배선대위의 食板을 들고와 주방에서 급식을 제공받는다. C회사는 식권을 이용하여 식당종업원이 식판에 주식과 부식을 담아 식탁에 갖다 놓는 方法을 취하고 있다.

<표 2> 급 식 상 황

구 분	I 회 사	Y 회 사	L 회 사	C 회 사
식사회수	2	2	1	2
급식시간	3	1	1	1
식사방법	개인이 주방에서 받아감	개인이 주방에서 받아감	개인이 주방에서 받아감	식권배부

3. 所要經費

<표 3>은 피급식자에게 제공되고 있는 1일 1회분의 급식비용을 나타낸 것이다.

I회사, Y회사, L회사의 主食과 副食의 消費경비는 130~133원으로 食單을 작성하고 있으며, C회사는 270~300원의 消費경비를 기준하여 食單을 작성하고 있다.

<표 3> 1인당 所要경비 (1日 1回分)

구 분	I 회 사	Y 회 사	L 회 사	C 회 사
주 식	50%	47%	50%	,
부 식	50%	86%	50%	,
소 요 경 비	130원	133원	130원	270~300

4. 食堂經營 方法

I 회사, Y 회사, C 회사 모두 直營의 方法을 採하고 있다. I 회사는 勞務課 食堂係에서 감독하고 營養사가 給食 責任을 맡고 있다. Y 회사는 管理課에서 감독하고 給食주무자, 營養사, 그 외 2 사람이 給食責任을 맡고 있다. L 회사는 庶務課에서 감독하고 營養사가 給食責任을 맡고 있다. C 회사는 勞組의 감독을 받고 營養사가 給食責任을 맡고 있다.

5. 給食準備를 위한 勞動力

I 회사, Y 회사, L 회사, C 회사 모두 營養사를 두고 있다. I 회사의 食堂종업원수는 32명이며 寤宿舍 給食제공 關係로 1日 3交代 근무하고 있다. Y 회사는 14명의 종업원이 근무하고 있고, L 회사는 中食만 제공하나 給食사를 管理하고 있는 關係로 4명이 1組가 되어 3交代 근무하고 있다. 종업원 수는 6명이다. C 회사는 營養사 1명, 給部 1명 調理士 11명이 근무하고 있다. <표 4 참조>

<표 4> 給食준비를 위한 勞動力현황

구 분	영 양 사	조 리 사	종 업 원	종업원 교대
I 회사	여 1명	,	31명	3교대
Y 회사	여 1명	,	13명	무
L 회사	여 1명	.	6명	3교대
C 회사	남 1명	11	1명	무

6. 廚房의 器具 및 施設

<표 5>, <표 6>, <표 7>은 I, Y, L, C 회사의 조리기구와 시설내용이다.

I 회사의 주방의 조리기구는 給食인원에 비해 부족한 상태이나 消毒器를 갖추고 있어서 위생적이다. Y 회사의 조리기구는 미비한 편이나 시설로는 8개의 스팀밥솥을 갖추고 있다. L 회사는 조리기구와 시설이 미비한 편이나 주, 부식을 위한 스팀솥을 갖추고 있다. C 회사는 밥솥과 국솥이 給食 인원에 비해 容量이 부족한 편이나 조리기구는 보통 구비된 편이다. 시설로는 肉切機를 갖추고 있다. (1)

<표 5> 구비하고 있는 주방의 조리기구(I)

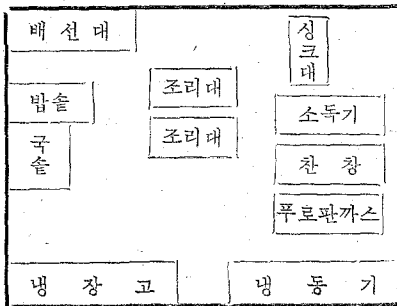
구분	회사				기구명(기준)	회사			
	I 회사	Y 회사	L 회사	C 회사		I 회사	Y 회사	L 회사	C 회사
수 량	수량	수량	수량	수량	수량	수량	수량	수량	수량
밥 솥	2	1	1	3	기 름 걸 이	3	1	2	10
국 솥	4	1	1	5	스 테 인 레 스 볼	20	5	3	10
소 오 스 냄 비	20	3	3	15	밥 주 격	10	3	3	10
소 오 스 통	15			15	스 우 프 국 자	15	3	3	5

(1) 100名 單位團體給食廚房에서 保有해야 할 調理器具 및 食品의 數量과 規格에 關한 基準은 李順愛著 修學社刊 調理學(上) P.127

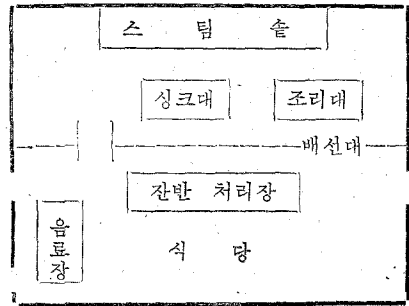
고무양푼	10			3	계량컵	5	3	1	10
프라스틱통	30	5	4	11	튀김저	30	5		11
바가지	10	3	5	8	주전자(10ℓ)	50		3	
소쿠리	20	3	4	12	염차통	1	1	1	1
도마	20	5	5	15	요리태인저	2	2	2	5
절구	1	1	1	1	튀김솔	2	1		5
meat chopper				1	Vertical				
프라이팬	10	5	2	7	mixers				
거품기	7		4	5	열탕기	1			
고운체	5	3	2	5	정리장	5	2	3	5
빵분체	1			10	국수대접				
스파데					유리컵				
석쇠	20			15	열차잔				
김밥말이					코오퍼셀트				
김치통	20	5	7	8	김치보시기				
비누갑					냉장고	1	1	1	1
프렌지칼	8	5	2	8	냉동고	1	1		1
버터나이프	10	3		10	오프너	1	1	1	1
강판		3			전채접시				
감자칼	20	10		25	국그릇				
조미료통	5	5	3	12	bake ovens				1
스텐사각판					meat slicer				1
분쇄기	5	1		6	dish washer				
요리용스푼	10	5	3	7	deepfatfryer				5
구멍스푼	10	5	2	15	steam table				
요리용집게			3		Coffee urns			2	5
저울	5	2	1	3				1	2

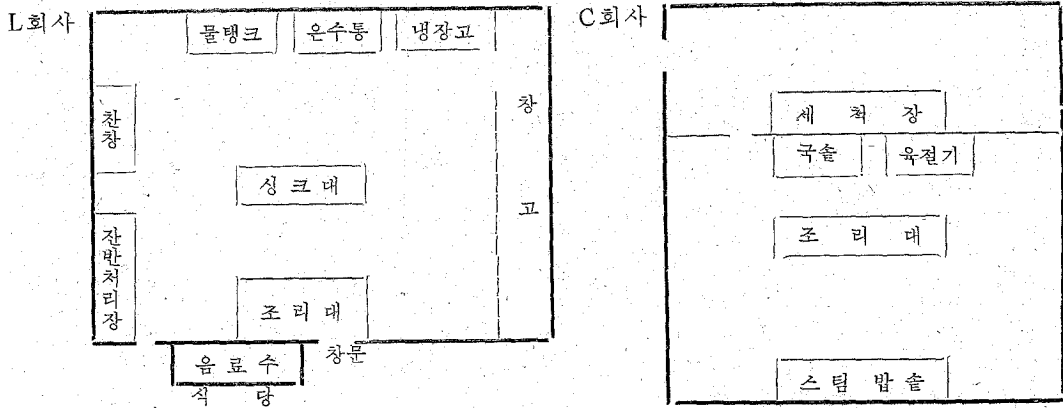
<표 6> 주방의 시설 배치도

I 회사



Y 회사





<표 7> 주방의 넓이와 식당 좌석수

구 분	I 회 사	Y 회 사	L 회 사	C 회 사
주 방 의 넓 이	20평	20평	10평	30평
식 당 좌 석 수	700석	300석	150석	100석

7. 廚房의 衛生

I 회사, Y 회사, L 회사, C 회사 모두가 행주와 도마를 사용하고 있다. I 회사에서는 행주를 끓는물에 소독하여 햇볕에 말려 사용하고 도마는 깨끗이 씻어 햇볕에 말려 사용한다. Y 회사는 행주는 삶은후 햇볕에 말렸다가 사용하며 도마는 合成洗劑로 씻은후 끓은물로 씻는다. L 회사는 행주를 삶아서 말렸다가 사용하며 도마는 中性洗劑로 씻어 햇볕에 말린다. C 회사에서는 合成洗劑로 삶아 말려서 사용하며 도마는 닭은후 햇볕에 乾燥시키고 있다.

주방의 換氣處理는 I 회사, Y 회사, L 회사, C 회사 모두 Ventilation fan을 사용하고 있다. 창문이 많지않고 환기장치는 되어 있으나 충분히 사용하지 않기 때문에 주방의 특유한 냄새가 난다. 殘飯食品 처리는 I 회사, Y 회사, L 회사 모두가 動物飼料로 처리하고 있으며 C 회사는 지정된 처리인이 수거해 간다. 쓰레기 처리는 작업이 끝나고 소각시키거나 처리장으로 반출한다.

8. 食品의 購入方法

I 회사는 영양사가 지정상점에 의뢰하여 매일 구입하거나 納品된 식품을 영양사가 확인한다. Y 회사는 農協과 水協에서 구입하거나 單價契約로 매일 구입한다.

貯藏食品은 資材課에서 구입하고 1日消耗品은 급식주무가 구입한다. 식품납품시에 영양사가 검수한다. L 회사는 지역의 특성관계로 市場이 싼때 영양사가 직접나가서 구입한다. C 회사는 勞組에서 구입하며 영양사가 검수한다.

9. 食單作成 原則

- ① 각 회사마다 1주일 단위로 식단을 작성하고 있다.
- ② Kcal는 회사에 따라 다르나 1日平均 3,700 Kcal를 기준하여 한끼에 1,000~1,200Kcal

로 하고 있다.

- ③ 식품구입은 그 지역에서 생산되고 있거나 직접 구입할 수 있는 것을 사용하고 있다.
- ④ 각 회사에 비치되어 있는 조리기구에 알맞는 식단으로 작성하고 있다.
- ⑤ 季節別로 식품을 선택하여 구입하며 종사원의 기호를 배려하고 있다.
- ⑥ 調味料 사용은 메이커가 확실한 회사제품을 선택한다.
- ⑦ 衛生上 문제가 된다고 생각되는 식품은 피하고 있다.

10. 食品內容

<표 8>은 I 회사, Y 회사, L 회사, C 회사가 제공한 1 주일의 식단내용이다.

<표 8> 식 단 내 용

(I 회사)

요일 구분	월	화	수	목	금	토
아 침	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란
점 심	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란
저 녁	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란

(Y 회사)

요일 구분	월	화	수	목	금	토
점 심	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란
저 녁	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란

(L 회사)

요일 구분	월	화	수	목	금	토
아 침	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란
점 심	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란
저 녁	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란	백 떡 김 쌈 은 계 란

團體給食에 關한 調查研究

(C회사)

구분	월	화	수	목	금	토
점심	백곰 반국	백채볶음 감자국	백생선찌개 단무지조림	백두부찌개 콩나물부침	백야채전골 가자나물	백달걀국 홍콩조림
저녁	백곰치찌개	백내장볶음 깨추육	백육계장부침 콩나물	백매운탕 도라지	백돼지북고기 감자부추국	백곰국 마늘나물 호박나물

IV. 實態評價

1. 給食方法 評價

給食時間: I 회사에서는 2시간이며, Y 회사, L 회사는 1시간이다. I 회사는 피급식자의 수가 많고 식당 좌석수가 비교적 부족하기 때문에 식사시간이 2시간으로 배정되어 있다. C 회사는 從業員數와 食堂座席數를 I 회사에 比較해볼때 給食時間을 1時間으로 配定했음은 다소간 무리가 있을 것 같다.

食事方法: C 회사를 除外한 I 회사, Y 회사, L 회사는 被給食者가 주방에서 급식을 받아 식사를 한후 식판을 처리장에 갖다준다. 飲料水는 피급식자가 물탱크에서 Self-service하고 있다. C 회사는 식당종업원이 피급식자에게 Service 방법을 취하고 있다. 이러한 방법을 취할 경우에는 food car를 이용함이 좋다.

勞動力 節減을 위한 효과적인 단체급식방법은 Self-Service와 food car를 이용하면 좋고 식사가 끝났을때에는 dish car로 殘飯食板을 주방에 운반하면 좋다.

2. 施設評價

<표 9>는 團體給食所에 비치해야할 조리기구들이다. I 회사, Y 회사, L 회사, C 회사 모두가 단체급식소에 비치해야할 조리기가 부족한 상태이며, 조리기구의 미비로 인하여 作業能率이 阻害되고 있다. 식단작성에 있어서도 다양화를 꾀할 수 없는 애로가 있다.

<표 9> 단체급식소에 비치해야할 조리기구

기 구 명	기 구 명
스팀솥	food chopper
냉장고	Vegetable cutter
Steamer	믹서(mixer)
냉동고	칼·포크(여러종류)
결수실용 서울	말치개(여러종류)
운반차	각종 Pan
싱크대	Waffle
Rack	Broiler
Potato Peeler	Egg beater
Meat Slicer	Peeler

Oven	제빵스콘
Pan fryer	제빵집
Deep fat fryer	온도계
Steam table	조리용 Timer
Cup warmer	국자(여러종류)
Dish warmer	각종냄비
Food car	toaster
세기키	Coffee urn
세기용 Rack	Roaster
저울	Egg slicer
	ice cube maker

<표10>은 각 會社의 作業台높이, 개수대길이, 廚房의 형태이다. I 회사, L 회사, C 회사는 작업대높이가 모두 70cm~80cm이며, Y 회사는 60cm~70cm이다. 대체적으로 작업대의 높이로 인한 疲勞感和 不便은 없는 것으로 나타났다. 능률적인 작업대의 높이는 75cm~80cm가 적당하다. 또한 Sink대의 깊이는 I 會社는 理想的인 깊이에 符合되나 Y 회사는 높고 깊기 때문에 사용치 않고 있다. L 회사, C 회사의 개수대는 너무 깊기 때문에 피로감을 느끼고 있다. 개수대의 이상적인 깊이는 15cm~18cm이다.

보통 廚房型에 있어서 時間과 動線 그리고 에너지의 消耗가 節減되는 理想的인 型은 「ㄱ」字 型이나 단체급식장에서는 「ㄷ」字型이 이상적이다. I 회사는 「ㄷ」자형의 주방형의 시설을 갖추고 있어 이상적이다. Y 회사의 「一」字型은 일반적인 형태이며, L 회사, C 회사는 「並列型」의 시설을 했기 때문에 뒤로도는 일이 많아지고 에너지의 소모가 많아 쓰기에 불편하고 비능률적이다.

<표10> 주방의 시설현황

구 분	조리대 넓이	조리대 높이	개수대 길이	주 방 형
I 회 사	가 로 200cm 세 로 150cm	70~80cm	16~20cm	ㄷ 자 형
Y 회 사	가 로 200cm 세 로 100cm	60~70cm	35cm	一 자 형
L 회 사	가 로 150cm 세 로 70cm	70~80cm	26~30cm	병 렬 형
C 회 사	가 로 300cm 세 로 80cm	70~80cm	21~25cm	병 렬 형

3. 廚房衛生 評價

단체급식장에서는 행주의 사용을 금하는것이 원칙인데 I 회사, Y 회사, L 회사 C 회사 모두 행주를 사용하고 있다. 행주를 처리함에 있어서 합성세제를 사용하는 경우에는 여러번 행주에 殘餘物이 남지 않도록 유의해야 한다. 「産業場의 厚生施設에 대한 環境調査研究」에 의하면 행주 1gm內 大腸菌數는 평균 13,970마리이며, 행주의 대장균의 養成率은 100%이다. 이와 같은 報告에 비추어 보아서 洗滌消毒乾燥器의 배치가 시급한 실정이다. 菌의 발상지인 도마를 사용

團體給에 關한 調查研究

함에 있어서도 I 회사, C 회사는 햇볕에 건조시키고 있으며 Y 회사, L 회사는 합성세제로 처리하고 있다. 도마를 매일 건조 시키는 것도 어려운 문제이지만 합성세제로 처리하는 경우에는 진여물이 도마에 끼여 있지 않도록 각별히 유의해야 한다. 食器의 소독은 중요하다. Y 회사, L 회사, C 회사는 自動消毒器가 없으므로 행주로 씻어 처리하고 있다. 이러한 경우에는 수도물 또는 온수에 행구어 행주로 흔치지 말고 건조시켜야 한다. 주방환기는 회사마다 배기후드 또는 送風機를 비치하고 있으나 충분히 사용하지 않은 경우가 있다. 특히 衛生上으로 보아 窓門이 넓어야 採光도 좋고, 조리대, 개수대 밑에는 通風窓을 만들어 습기를 제거해야 한다. 주방의 소독도 1週 2回 이상 실시해야 하며 防虫網의 시설과, 식품의 처리를 철저히 해야 한다. 또한 식품의 저장과 보관에 있어서도 冷泉, 冷蔵 倉庫에 대한 위생적 관리를 철저히 함으로서 식품의 腐敗로 인한 위생상의 문제가 일어나지 않도록 주의해야 한다. 특히 L 회사는 주식과 부식을 저장함에 적합한 倉庫改修가 시급하다. 위생적인 배려가 부족하기 때문에 식품이 변질될 우려가 많다.

4. 營養價 評價

영양가 평가에 있어서는 I 회사, Y 회사, L 회사, C 회사가 제공한 1週日간의 식단에 의하여 평가했다. I 회사는 1人當 攝取量을 기록해 주었고, Y 회사는 종업원에게 주는 분량으로 기록해 주었다. L 회사, C 회사는 食品名만 기재한 menu를 제공하였다. <표11>, <표12>, <표13>은 I 회사와 Y 회사가 제시한 식단의 분석표다.

1週日간의 식단중에서 中食을 택하여 계산한것으로 1人이 1食 攝取한 양이다. 熱量은 I 회사, Y 회사가 勸奨量은 1,230Kcal에 거의 도달한 편이고 蛋白質은 I 회사가 권장량 40g에 비해 약간 미달되었고 Y 회사는 권장량을 초과하고 있다.

1食의 단백질 섭취량은 거의 만족한 상태이나 動食物性 단백질로 분류했을때 I 회사는 동물성 단백질이 12.11gr를 섭취해야 하는데 7.0gr으로 미달되었고, Y 회사는 18.20gr에 19.2gr 섭취로 초과 섭취하고 있다. I 회사는 良質의 단백질 식품을 선택하여 식단에 반영해야 한다. 理想的인 動物性 蛋白質攝取量은 總蛋白質의 1/3이다.

脂肪은 권장량 20g에 비해 I 회사는 13.2gr, Y 회사는 14.0gr으로 미달되었다. 營養學的인 면에서 지방의 권장량은 總熱量的의 25~30%를 섭취해야 한다. 지방을 熱量源으로 함에 있어서는 經濟的인 難點이 있겠으나 싼값으로 지방을 섭취할 수 있는 調理法이 강구되어야 한다. L 회사와 C 회사는 섭취해야 할 營養素에 관한 數字的인 기록이 없어서 熱量, 蛋白質, 脂肪에 대한 評價를 하지 못했다. 식단을 작성할 때에는 섭취해야 할 基本勸奨量을 기준하여 섭취량을 분석해야 科學的이며 合理的인 Menu가 될 수 있다.

<표11> 1주일 열량 및 2대 영양소 섭취량(1인)

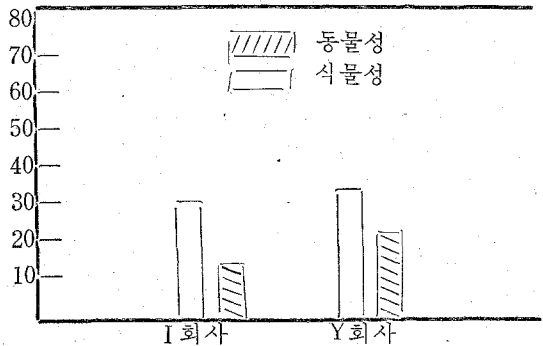
구	분	1주일섭취량(gr)		1주일총섭취 Kcal		1주일단백질 총섭취량 (g)		1주일지방섭취량 (g)	
		I 회사	Y 회사	I 회사	Y 회사	I 회사	Y 회사	I 회사	Y 회사
1	군	424	1,262.1	436.5	1,179.2	50.94	155.00	28.89	54.88
2	군	694	1,156.6	171.9	506.4	12.23	35.15	2.19	5.67
3	군	1,600	1,357.1	5,253.3	4,696.7	123.21	105.68	21.59	18.19
4	군	28	9.7	76.4	26.5	17.24	6.00	0.84	0.27

5	군	40	5.5	298.8	44.9	3.96	0.30	30.2	4.75
기	타	-	66.5	-	38.4	-	9.62	-	0.04
계		2,786	3,858	6,236.9	6,592.1	207.58	311.75	83.71	83.80

<표12> Kcal, Protein, Fat 섭취량 (1인 1식)

영양소	권장량	급식소		I 회사	Y 회사
		단위			
열량	3,700 × 1/2	Kcal		1,039.5	1,083.7
단백질	120 × 1/2	gr		34.6	52.0
지방	60 × 1/2	gr		13.2	14.0

<표13> 단백질 섭취량 비교 (1인 1식)



<표14>에 나타난 바와 같이 I 회사, Y 회사, L 회사, C 회사 모두 비타민 A와 C의 공급원이 되는 2群인 果實類가 없으며, 3群을 보면 粉食을 실행하지 않고 있다. 政府의 食糧政策 食單의 變化, 營養의인 面을 감안하여 1週에 2회는 분식 식품을 마련해 보면 좋겠다. 단백질과 Ca의 공급원이 될 수 있는 牛乳 및 乳製品은 4個會社 모두가 支給하지 않고 있다.

<표14> 5군 식품 섭취 현황 (1주일)

식품군	식품명	급식소		I 회사	Y 회사	L 회사	C 회사
		중량 (g)	1일 섭취 회수				
1군	고기, 생선, 알류 두부, 된장	140	2회이상	2회	6회	5회	6회
		15	1회이상	5회	5회	4회	2회
		30					
2군	녹황색 채소 담색 채소 과실류	150	4회이상	6회	6회	6회	6회
		250					
		100					
3군	곡류 감자류	500	3회이상	6회	6회	6회	6회
		150		1회		1회	1회
4군	우유및유제품 뼈째먹는생선	180	1회이상	4회	3회	3회	4회
		15					
5군	유지류	30		3.4 T.S	3.8 T.S	3.3 T.S	4.0 T.S

V. 結 言

本 調査는 團體給食所의 給食管理, 施設管理, 衛生管理現況을 分析하고 다음과 같은 補完點을 結論으로 얻었다.

1. 給食管理面에서는 給食場의 勞動力 節減을 위해서 Self-Service, food-car, dish-car를 使用하기 바란다.

2. 施設管理面에서는 作業動線과 作業能率을 배려한 廚房施設의 배치가 요청된다.

3. 衛生管理面에서는 행주의 使用을 엄격히 규제할것을 제안한다. 洗滌消毒乾燥器와 주방에 필요한 소독기구를 시급히 비치함이 요청된다. 주방도 위생적인 구조로 改善함이 필요하다.

4. 營養管理面에서는 動物性蛋白質, 脂肪, 칼슘의 섭취가 부족된 實情이므로 메뉴의 다양성 과 조리법 의 개선이 필요하다. 시간과 노동이 절감 될 수 있는 一品料理의 조리법이 가끔 식단 에 반영되던 좋겠다.

5. 團體給食場의 施設管理, 衛生管理, 營養管理에 필요한 豫算의 확보와 합리적이고 효율적인 운영방안이 시급히 요청된다. 以上과 같이 團體給食實態를 分析하고 評價했으나 給食所의 제한된 사정과 요청이 있어 細部的인 사항을 지적하지 못한 점에 대하여 양지하기 바란다.

一本 調査는 光州瑞元專門學校 研究開發委員會의 支援으로 되어 진것임은 밝혀 둔다. 一

참 고 문 헌

1. 鄭文植：産業場의 厚生施設에 關한 환경調查研究, 1957.
2. FAO：韓國人의 營養勸奨量
3. 李順愛：調理學(上) 修學社, 1976.
4. 玄己順：團體給食, 修學社, 1973.
5. 韓國放送通信大學：食生活計劃, 서울大學校出版部, 1973.
6. 李仁喜：家庭經營과 管理, 修學社, 1972.
7. 大韓營養士會：Nutrition Data, 東文社, 1976.
8. 新生活大百科：瑞文堂, 1969.
9. 朴命潤, 張壽慶, 李容億：營養教育, 弘恩出版社, 1977.
10. 金秉尙, 金營錫, 李東碩, 李順愛, 李容億, 李春淑, 張壽慶, 崔永吉, 團體給食管理, 螢雪出版社, 1973.
11. 中央大學校 師大學報 第7輯, 1971.
12. 中央大學校 家政學報 第2輯, 1971.