碩士學位論文

제주지역 노인급식 프로그램 관리시스템 실태분석

濟州大學校 敎育大學院

營養敎育專攻

李 荘 味

2008年 2月

Analyzing the Current Management Practices of Elderly Foodservice program in Jeju

Kang-Mi Lee
(Supervised by professor In-Sook Chae)

A thesis submitted in partial fulfillment of the
requirement for the degree of Master of Education

2008 . 2 .

Department of Nutrition Education
GRADUATE SCHOOL OF EDUCATION
CHEJU NATIONAL UNIVERSITY

목 차

표목차 ····· iii
그림목차 ····· vi
국문요약 ····· vii

Ⅰ. 서 론 ····· 1

1. 서언
2. 이론적 배경
   1) 노인복지시설 입소노인을 위한 급식 프로그램
   2) 재가노인을 위한 급식 프로그램

Ⅱ. 연구방법 ····· 11

Part 1. 노인급식 프로그램 제공기관 운영실태 분석 ····· 11

1. 조사대상 및 방법 ····· 11
   1) 노인복지시설 급식 프로그램 ····· 11
   2) 경로식당 급식 프로그램 ····· 11
   3) 식사배달 급식 프로그램 ····· 11
2. 조사도구의 개발 ····· 12
3. 통계분석 방법 ····· 13

Part 2. 노인급식 프로그램 수혜대상 노인들의 만족도 분석 ····· 13

1. 조사대상 및 방법 ····· 13
   1) 노인복지시설 입소노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도 분석 ····· 13
   2) 경로식당 이용 노인들의 급식 급식 프로그램에 대한 만족도 분석 ····· 13
   3) 식사배달 서비스 수혜대상 노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도 분석 ····· 13

2. 조사도구의 개발 ····· 14
3. 통계분석 방법 ····· 15

Ⅲ. 연구결과 및 고찰 ····· 16

Part 1. 노인급식 프로그램 제공기관 운영실태 분석 ····· 16
1. 일반사항 ····· 16
2. 메뉴 및 영양관리 ····· 23
3. 식품구매, 음식생산 및 배식관리 ····· 26
4. 위생관리 ····· 34
5. 기타 관리 ····· 39

Part 2. 노인급식 프로그램 수혜대상 노인들의 만족도 분석 ····· 40
1. 일반사항 ····· 40
2. 급식에 대한 요구도 ····· 48
3. 급식에 대한 만족도 분석 ····· 50
1) 노인복지시설 입소노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도 분석 ····· 50
2) 경로식당 이용 노인들의 급식 급식 프로그램에 대한 만족도 분석 ····· 58
3) 식사배달 서비스 수혜대상 노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도 분석 ····· 69
4) 노인급식 프로그램 유형별 만족도 분석 ····· 76

Ⅴ. 결론 및 제언 ····· 84

참고문헌 ····· 88
Abstract ····· 94
부록 ····· 97

표 목 차

표 1. 노인복지시설의 종류 ····· 5
표 2. 연도별 노인복시시설의 현황 ····· 6
표 3. 제주도 노인복지시설 현황 ····· 6
표 4. 제주도 경로식당 무료급식·재가노인 식사배달 현황 ····· 9
표 5. 제공기관의 일반적 특성 ····· 18
표 6. 수혜대상관련 일반사항 ····· 19
표 7. 수혜대상 선정기준 ····· 20
표 8. 인력현황 ····· 21
표 9. 작업별 인력현황 ····· 22
표 10. 메뉴관리 ····· 24
표 11. 식단작성시 고려하는 항목 ····· 25
표 12. 구매, 음식생산 및 배식관리 ····· 27
표 13. 식재료별 구매형태 Ⅰ ····· 29
표 14. 식재료별 구매형태 Ⅱ ····· 30
표 15. 식재료별 구매형태 Ⅲ ····· 31
표 16. 식품종류별 부분가공식품 사용현황 ····· 32
표 17. 배식형태 및 배식장소 ····· 33
표 18. 식사배달 서비스의 배달관리 ····· 34
표 19. 위생관리 ····· 36
표 20. 식기 및 주방기기 소독관리 Ⅰ ····· 37
표 21. 식기 및 주방기기 소독관리 Ⅱ ····· 38
표 22. 기타 급식관리 ····· 39
표 23. 수혜대상자의 일반사항 ····· 42
표 24. 수혜대상자의 생활 및 식사실태 ····· 43
표 25. 수혜대상자의 건강상태 ····· 45
표 26. 수혜대상자의 급식서비스 이용실태 ····· 46

표 27. 경로식당 수혜대상자의 급식서비스 이용실태 ····· 47
표 28. 수혜대상자의 요구도 ····· 49
표 29. 노인복지시설 급식 프로그램에 대한 만족도 ····· 51
표 30. 노인복지시설 수혜대상자 성별 및 학력에 따른 만족도 분석 ····· 53
표 31. 노인복지시설 수혜대상자 이용기관 및 지역에 따른 만족도 분석 ····· 54
표 32. 노인복지시설 수혜기간에 따른 만족도 분석 ····· 55
표 33. 노인복지시설 수혜대상자 건강상태 및 질병보유 숫자에 따른 만족도 분석 ····· 56
표 34. 노인복지시설 수혜대상자 활동 여부 및 가사수행능력에 따른 만족도 분석 ····· 57
표 35. 경로식당 급식 프로그램에 대한 만족도 ····· 59
표 36. 경로식당 수혜대상자 성별 및 연령에 따른 만족도 분석 ····· 60
표 37. 경로식당 수혜대상자 학력 및 지역에 따른 만족도 분석 ····· 61
표 38. 경로식당 수혜대상자 이용기관 및 건강상태에 따른 만족도 분석 ····· 64
표 39. 경로식당 수혜대상자 질병 보유 숫자 및 치아상태에 따른 만족도 분석 ····· 65
표 40. 경로식당 수혜대상자 활동 여부 및 가사수행능력에 따른 만족도 분석 ····· 66
표 41. 경로식당 수혜대상자 동거형태 및 생활정도에 따른 만족도 분석 ····· 67
표 42. 경로식당 수혜대상자가 가장 만족하는 것과 추가급식 요구도에 따른 만족도 분석 ····· 68
표 43. 식사배달 급식 프로그램에 대한 만족도 ····· 69
표 44. 식사배달 서비스 수혜대상자 성별 및 학력에 따른 만족도 분석 ····· 71
표 45. 식사배달 서비스 수혜대상자 이용기관 및 지역에 따른 만족도 분석 ···· 72
표 46. 식사배달 서비스 수혜기간에 따른 만족도 분석 ····· 73
표 47. 식사배달 서비스 수혜대상자 건강상태 및 치아상태에 따른 만족도 분석 ····· 74
표 48. 식사배달 서비스 수혜대상자 활동 여부 및 생활정도에 따른 만족도 분석 ····· 75
표 49. 성별에 따른 유형별 만족도 분석 ····· 77

표 50. 지역에 따른 유형별 만족도 분석 ····· 77
표 51. 연령에 따른 유형별 만족도 분석 Ⅰ ····· 78
표 52. 연령에 따른 유형별 만족도 분석 Ⅱ ····· 78
표 53. 학력에 따른 유형별 만족도 분석 Ⅰ ····· 79
표 54. 학력에 따른 유형별 만족도 분석 Ⅱ ····· 79
표 55. 수혜기간에 따른 유형별 만족도 분석 Ⅰ ····· 80
표 56. 수혜기간에 따른 유형별 만족도 분석 Ⅱ ····· 80
표 57. 건강상태에 따른 유형별 만족도 분석 ····· 81
표 58. 질환숫자에 따른 유형별 만족도 분석 ····· 81
표 59. 치아상태에 따른 유형별 만족도 분석 ····· 82
표 60. 활동 여부에 따른 유형별 만족도 분석 ····· 82
표 61. 가사수행능력에 따른 유형별 만족도 분석 ····· 83

그 림 목 차

그림 1. 노인급식 프로그램 제공기관의 유형 ····· 16
그림 2. 수혜대상자 1인당 1회 급식비 ····· 17
그림 3. 급식 프로그램 이용기관 ····· 40

JEJU NATIONAL UNIVERSITY · SINCE 1952 · 제주대

국문요약

제주지역 노인급식 프로그램 관리시스템 실태분석

본 연구에서는 현재 제주도 내에서 실시되고 있는 노인급식 프로그램(노인복지시설 급식, 재가노인 급식)의 운영관리 실태를 파악하여 급식 프로그램 유형에 따른 차이를 분석함으로써 노인급식 프로그램의 질적 향상 방안을 모색하기 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

노인복지시설 급식 프로그램의 실태는 제주도 내에 있는 노인복지시설 21개 기관을 전수 조사하였으며 재가노인을 위한 급식 프로그램의 실태는 경로식당을 운영하는 4개 기관과 식사배달 서비스를 제공하는 6개 기관을 대상으로 하여 조사하였으며 각 기관의 실무담당자를 대상으로 한 설문조사를 실시하였다. 노인급식 프로그램 수혜대상 노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도 조사는 노인복지시설 입소노인 165명, 경로식당 이용 노인 120명, 식사배달 서비스 수혜 노인 64명을 대상으로 한 면담조사를 통해 실시되었다.

조사된 자료는 SPSS Win 12.0을 이용하여 분석하였으며, 모든 조사항목은 단순빈도와 평균을, 일반사항 및 노인급식 프로그램 유형에 따른 만족도 조사 결과는 t-test, ANOVA(Duncan multiple comparison)를 통해 분석하였다.

연구결과를 요약하면 다음과 같다.

노인급식 프로그램 제공기관의 실태조사 결과, 급식 서비스에 관여하는 인력현황에 있어서 영양사가 없는 기관이 경로식당의 경우 75%, 식사배달 서비스의 경우 50%를 차지하였고 영양사가 없는 기관에서는 조리사나 자원봉사자에 의해 식단 작성, 식품구매 등이 행해지고 있었고 영양교육, 치료식 제공 및 위생교육 등이 거의 실시되지 못하고 있었다.

위생관리에 있어서 보존식은 노인복지시설의 경우 90.5%가 보존하고 있는 반면, 경로식당과 식사배달 서비스의 경우는 대부분 보존하고 있지 않은 것으로 조사되었으며 HACCP system 반영 여부에 있어서는 노인복지시설, 경로식당, 식사배달 서비스 모두 시설·설비 부족으로 반영하지 못하고 있음을 알 수 있었다.

노인급식 프로그램 유형별(노인복지시설, 경로식당, 식사배달 서비스)로 수혜대상 노인들의 일반사항을 조사한 결과 남자노인보다는 여자노인의 비율이 현저히 높았으며, 경로식당과 식사배달 서비스를 제공받는 노인들의 경우 독거노인의 비율이 각각 46.7%, 84.4%로 나타났고 음식도 직접 조리하는 경우가 대부분이었다. 일주일에 필요한 급식 제공일수에 대해서는 경로식당의 경우 매일(66.7%), 식사배달 서비스의 경우 3~4번(45.3%)이 가장 높게 조사되어 대부분의 노인들이 3일 이상 제공되기를 바라고 있음을 알 수 있었다.

수혜대상 노인들의 급식에 대한 의견을 조사한 결과 노인복지시설, 경로식당, 식사배달 서비스 수혜대상 노인들 모두 치료식이 절실히 필요한 것으로 응답하였고 급식에 대한 만족도에 있어서는 전반적으로 경로식당 서비스를 제공받는 노인들의 만족도가 노인복지시설이나 식사배달 서비스 수혜대상 노인들 보다 높게 나타났다. 이는 경로식당 이용실태 조사결과에서 가장 만족했던 것에 대한 질문에 친구들과 만나는 즐거움이라고 응답한 노인의 비율(60.8%)이 가장 높은 것과 연관이 있는 것으로 사료된다.

성별에 있어서 남자노인들과 여자노인들 모두 경로식당 서비스를 제공받는 노인들의 만족도가 상당히 높았으며, 이용기간과 학력에 따른 만족도 분석 결과에서는 1~2년 미만의 이용기간과 초등학교 졸업 이하의 학력을 가진 노인들의 경우 노인복지시설과 경로식당 서비스 보다 식사배달 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 낮게 조사되었다.

건강상태에 따른 만족도 분석 결과에서는 노인복지시설과 경로식당 서비스는 건강상태가 양호한 노인들의 만족도가 보통이나 허약한 노인들보다 높게 나타났으나 식사배달 서비스의 경우는 허약한 노인들의 만족도가 높게 나타났다. 질환 보유 숫자에 따른 만족도 분석 결과에서는 3개 이상의 질환을 보유한 노인들의 경우 노인복지시설이나 식사배달 서비스 보다 경로식당 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 높았다.

핵심되는 말: 노인급식 프로그램, 재가노인 급식프로그램, 노인복지시설
경로식당, 식사배달 서비스

Ⅰ. 서 론

1. 서언

최근 우리나라는 지속적인 경제성장으로 인한 전반적인 생활수준의 향상과 더불어 의료보험제도와 의료시설의 확충, 영양상태 및 생활환경 등의 개선에 의해 국민의 평균수명이 높아짐에 따라 노인인구가 증가하는 추세에 있으며 앞으로도 노인이 전 인구에서 차지하는 비율은 점차 높아질 전망이다. 우리나라는 지난 2000년 65세 이상 인구비율이 7.2%에 이르러「고령화 사회」에 들어섰으며, 향후 2018년에는 이 비율이 14.3%가 되어「고령사회」에 진입하고, 2026년에는 20.8%가 되어「초(超)고령사회」에 도달할 것으로 예상된다.[1)]

제주도의 경우는 1998년 말부터 노인인구가 7.3%로 고령화 사회에 진입하였고 2005년 고령자 통계에 의하면 65세 이상 노인인구 중 80세 이상 고령자 비율이 남자는 10.1%, 여자의 경우는 23.2%로 그 비율이 높아 전국에서 1위인 것으로 조사되었으며 연령별 노인인구의 경우는 65~69세가 36.9%를 차지하고 80세 이상 노인은 10,437명으로 18.7%를 차지함으로써 장수지역임을 알 수 있다.[7)]

또한 우리나라의 경우 노령인구의 비율이 2000년 7.2%에서 약 2배가 되는 데에는 18년이 경과할 것으로 추정되고 있어 다른 선진국(프랑스 115년, 미국 72년, 일본 24년)에 비해 고령화 속도가 상대적으로 빠른 경향을 나타내고 있다.[2)] 이러한 노인인구의 증가는 노년부양비(比)의 증가를 의미하며, 2007년 현재 13.8%로 10년 전인 1997년 8.9%에 비해 4.9% 증가하였고, 향후 2020년에는 21.8%, 2030년에는 37.3%로 계속 증가할 전망이다. 즉, 2020년에는 4.6명이 노인 1명을, 2030년에는 2.7명이 노인 1명을 부양하게 될 것으로 예측하고 있다.[1)] 실제로 건강보험에서의 노인의료비 증가추이를 보면 전체의료비에서 노인의료비가 차지하는 비율이 1990년에는 8.2%였으나 2006년에는 25.9%로 3.2배 증가하였다.[2)]

뿐만 아니라, 고도의 산업사회에서 필연적으로 수반되는 핵가족화와 인구의 도

시집중화 현상이 더욱 가속화됨에 따라 직계형 가구의 감소, 가족규모 축소 등 가족구조의 변화로 인해 노인독신가구 및 노인부부가구가 증가하고 있으며 부부중심 가족생활과 부모와 자녀세대의 별거에 대한 선호, 노인에 대한 부양의식의 약화 등 사회가치관 또한 변화하고 있다.[2] 최근 한국여성개발원의 조사(2001년)에 의하면 노부모의 노인복지시설보호에 대한 찬성비율이 남성 60.6%, 여성 78.2%로 나타난 반면, 노인자신이 선호하는 주거형태는 노인복지시설보다 일반 개인주택에서 거주하기를 희망하고 있어 부모자식간의 의식차이가 있음을 보고하였다.

제주도 노인인구 및 주요 통계자료[7]에 의하면 65세 이상 노인생활실태 현황에 있어서 기초생활보장수급노인과 저소득층 노인이 전체 노인인구 중 17.8%를 차지하고 있는 것으로 나타났고 독거노인은 29.7%로 그 중 43%는 생활형편이 어려운 기초생활보장수급자 또는 저소득층 노인으로 조사되어 체계적인 지역사회보호 형태의 노인복지서비스가 절실히 요구되고 있는 실정이다.

이와 같은 노인문제는 1970년대에 접어들면서 사회문제로 인식되기 시작하였고, 1981년 6월 노인복지법이 제정되어 노인을 특정대상으로 한 각종 사회복지정책이 마련되었으며, 가족부양의 어려움에 대한 대안과 보충적 의미에서 공식적인 사회적지지(formal social support) 체계로 시설보호와 지역사회보호 형태의 노인복지서비스가 이루어지고 있다. 특히 1997년 8월 2일에 노인복지법의 전문개정시 재가노인복지사업이 명시됨에 따라 가정봉사원 파견사업, 주간보호사업, 단기보호사업 등이 시작되었고, 재가노인복지사업과 편승하여 노인을 위한 급식서비스도 함께 제공되어 오고 있다.[29,43]

또한, 우리나라의 경우 2008년 7월부터 노인 장기요양보험제도 시행에 따른 시설수요를 충족하기 위해「노인요양보호인프라 10개년 확충대책」을 세워 2003년부터 매년 100개소씩 요양시설을 확충하고 있다. 장기요양보험이라는 용어는 “건강하지 못한 허약한 노인 및 그 보호자를 대상으로 질병 또는 장애, 재해로 인하여 발생될 제한적인 일상생활능력을 장기적으로 향상, 유지시키는데 필요한 각종 보건의료 및 사회복지서비스체계”로 정의할 수 있다.[17] 2006년 12월 현재 장기요양서비스가 필요한 노인의 규모는 시설보호 필요노인이 7만8천명, 재가보호 필요노인이 51만 9천명으로 추산된다. 2020년경에는 시설보호가 필요한 노인은 14만명,

재가보호 필요노인은 100만 명으로 증가할 것으로 전망된다.[44] 따라서 노인을 대상으로 하는 노인급식 프로그램의 과학적이고 합리적인 관리에 관한 연구가 매우 중요하고 시급히 요청되는 바이며, 특히 제주도의 경우 노인급식 프로그램 운영실태 및 수혜대상 노인들을 대상으로 한 급식서비스의 만족도에 관한 조사가 거의 전무한 실정이다.

이에 본 연구에서는 현재 제주도 내에서 실시되고 있는 노인급식 프로그램(노인복지시설 급식, 재가노인 급식)의 운영관리 실태 및 수혜대상 노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도를 파악하여 급식프로그램 유형에 따른 차이를 분석함으로써 노인급식 프로그램의 질적 향상 방안을 모색하기 위한 기초자료를 제공하고자 한다.

JEJU NATIONAL UNIVERSITY · SINCE 1952 · 제주대

2. 이론적 배경

1) 노인복지시설 입소노인을 위한 급식 프로그램

우리나라의 고령화 속도는 다른 선진국 등에 비해 상대적으로 빠른 경향을 나타내고 있으며, 특히 고령사회로 이행하면서 후기고령인구의 비중이 증가한다는 데에 심각성이 있다. 고령화로 부양노인은 증가하는데 자녀수 감소와 여성의 경제활동 참여 증가로 전통적으로 부양을 떠맡았던 가족의 노인부양기능은 지속적으로 약화되고 있다. 또한 만성질환 노인이나 장애노인에 대한 요양부담은 심각한 사회적 문제가 되고 있으며, 지난 10년간의 건강보험제도 하에서의 노인의 의료비용 증가(1995년 13.2% 에서 2006년 25.9%로 증가)는 이러한 예측을 뒷받침하고 있다.[1,17)]

2000년 1월 12일 개정된 노인복지법 제4장 제31조~39조에 의하면 노인복지시설을 노인주거복지시설과 노인의료복지시설로 분류하고 있고 노인주거복지시설은 양로시설, 실비양로시설, 유료양로시설, 실비노인복지주택, 유료노인복지주택으로, 노인의료복지시설의 경우는 노인요양시설, 실비요양시설, 유료요양시설, 노인전문요양시설, 실비전문요양시설, 유료전문요양시설, 노인전문병원으로 구분되며 각 시설의 목적과 입소대상자 선정기준은 표 1과 같다.[2)]

노인복지시설은 2006년 12월을 기준으로 할 때, 전국에 1,264개소(2006년보다 399개소 증가)가 있으며 유형별로 살펴보면(표 2), 무료시설에 있어서는 양로시설 145개소에 4,565명, 요양시설 174개소에 9,965명, 전문요양시설 184개소에 11,433명의 노인들이 입소해 있다. 실비시설에 있어서는 양로시설 132개소에 1,869명, 요양시설 260개소에 6,690명, 전문요양시설 24개소에 869명의 노인들이 입소해 있고, 유료시설로는 양로시설 74개소에 2,395명, 요양시설 103개소에 1,626명, 전문요양시설 70개소에 1,731명의 입소노인들이 있다. [4,5)] 제주도의 현황을 살펴 보면 무료양로시설 2개소, 무료노인요양시설 6개소, 실비노인요양시설 5개소, 유료노인요양시설 1개소, 노인전문요양시설 7개소, 실비노인전문요양시설 1개소에 1,080의 노인들이 입소해 있다(표 3).[4)]

표 1. 노인복지시설의 종류

종 류	시 설	설 치 목 적	입 소 대 상 자
노인주거복지시설	양로시설	노인을 입소시켜 무료 또는 저렴한 요금으로 급식·기타 일상생활에 필요한 편의 제공	생활보장대상노인 또는 생활보장대상노인이 아닌 65세 이상의 자 중 그 부양의무자로부터 적절한 부양을 받지 못하는 자로서 일상생활에 지장이 없는 자
	실비양로시설	노인을 입소시켜 저렴한 요금으로 급식·기타 일상생활에 필요한 편의를 제공	본인 및 그 배우자와 부양의무자의 월소득을 합산한 금액을 가구원 수로 나누어 얻은 1인당 월평균 소득액이 통계청장이 고시하는 전년도의 도시근로자가구 월평균 소득을 전년도의 평균 가구원수로 나누어 얻은 1인당 월평균 소득액 이하인 자(이하 "실비보호대상자"라 한다)로서 일상생활에 지장이 없는 65세 이상의 자
	유료양로시설	노인을 입소시켜 급식·기타 일상생활에 필요한 편의를 제공하고 이에 소요되는 일체의 비용을 입소한 자로부터 수납하여 운영	일상생활에 지장이 없는 60세 이상의 자
	실비노인복지주택	보건복지부장관이 정하는 일정소득이하의 노인에게 저렴한 비용으로 분양 또는 임대 등을 통하여 주거의 편의·생활지도·상담 및 안전관리등 일상생활에 필요한 편의를 제공	실비보호대상자로서 단독취사 등 독립된 주거생활을 하는 데 지장이 없는 65세 이상의 자
	유료노인복지주택	노인에게 유료로 분양 또는 임대 등을 통하여 주거의 편의·생활지도·상담 및 안전관리등 일상생활에 필요한 편의를 제공	단독취사등 독립된 주거생활을 하는데 지장이 없는 60세 이상의 자
노인의료복지시설	노인요양시설	노인을 입소시켜 무료 또는 저렴한 요금으로 급식·요양 기타 일상생활에 필요한 편의를 제공	생활보장대상노인 또는 저소득 노인으로서 노인성질환 등으로 요양을 필요로 하는 자
	실비노인요양시설	노인을 입소시켜 저렴한 요금으로 급식·요양 기타 일상생활에 필요한 편의를 제공	실비보호대상자로서 노인성질환등으로 요양을 필요로 하는 65세 이상의 자
	유료노인요양시설	노인을 입소시켜 급식·요양 기타 일상생활에 필요한 편의를 제공하고 이에 소요되는 일체의 비용을 입소한 자로부터 수납하여 운영	노인성질환등으로 요양을 필요로 하는 60세 이상의 자
	노인전문요양시설	치매·중풍 등 중증의 질환노인을 입소시켜 무료 또는 저렴한 요금으로 급식·요양 기타 일상생활에 필요한 편의를 제공	생활보장대상노인 또는 저소득 노인으로서 치매·중풍 등 중증 노인성질환으로 요양을 필요로 하는 자
	유료노인전문요양시설	치매·중풍 등 중증의 질환노인을 입소시켜 급식·요양 기타 일상생활에 필요한 편의를 제공하고 이에 소요되는 일체의 비용을 입소한 자로부터 수납하여 운영	치매·중풍 등 중증 노인성질환으로 요양을 필요로 하는 60세 이상의 자
	노인전문병원	주로 노인을 대상으로 의료를 행하는 시설 ☞ 의료법에 의한 의료기관을 개설할 수 있는 자(치과의사 및 조산사 제외)에 한하여 시·도지사의 허가를 받아 설치	가. 노인성질환으로 치료 및 요양을 필요로 하는 자 나. 임종을 앞둔 환자

표 2. 연도별 노인복지시설 현황 (단위 : 개소, 명)

종 류	시 설	2006		2005		2004	
		시설수	입소정원	시설수	입소정원	시설수	입소정원
합 계		1,264	68,702	865	48,461	521	35,935
노인주거복지시설	소 계	366	16,074	282	13,289	139	9,420
	양 로 시 설 (무 료)	145	5,780	137	6,051	78	4,972
	실 비 양 로 시 설	132	2,267	64	1,126	12	363
	유 료 양 로 시 설	74	4,462	69	3,954	41	2,853
	실 비 노 인 복 지 주 택						
	유 료 노 인 복 지 주 택	15	3,565	12	2,158	8	1,232
노인의료복지시설	소 계	898	52,628	583	35,172	382	26,515
	노 인 요 양 시 설 (무 료)	174	11,546	149	10,321	131	9,384
	실 비 노 인 요 양 시 설	260	9,099	123	4,819	42	2,310
	유 료 노 인 요 양 시 설	103	2,381	84	2,189	41	985
	노인전문요양시설(무료)	184	13,445	139	10,436	108	8,539
	실비노인전문요양시설	24	1,518	5	520	1	100
	유료노인전문요양시설	70	2,600	43	1,678	34	1,564
	노 인 전 문 병 원	83	12,039	40	5,209	25	3,633

표 3. 제주도 노인복지시설 현황 (2006. 10. 31)

분류		종류	개소	입소인원		종사자 (명)
				정원(명)	현원(명)	
법인 시설	양로	양로시설	2	90	81	21
		실비양로시설	–	–	–	–
		유료양로시설	–	–	–	–
	노인요양	노인요양시설	6	325	320	121
		실비노인요양시설	5	250	187	84
		유료노인요양시설	1	23	23	10
	노인전문요양	노인전문요양시설	7	460	457	238
		실비노인전문요양시설	1	60	12	11
		유료노인전문요양시설	–	–	–	–
개인운영신고시설			–	–	–	–
소계			22	1,208	1,080	485

우리나라는 노인의료복지시설의 공급량이 부족한 것은 물론 시설의 활용도(occupancy rate)가 낮아 이미 공급된 시설마저도 충분히 활용되지 못하는 문제점을 나타내고 있다. 그 이유는 시설 대부분이 생활보호대상자를 위한 무료시설이고, 소수의 유료시설은 일반인이 사용하기 너무 비싸며, 그밖에 노인요양시설을 이용하는 것에 대한 사회적 불이해, 서비스내용에 대한 홍보 부족, 시설환경의 부적절 등에 기인한 것으로 지적된 바 있다.[36] 그러나 현재 후기 고령자비율이 급증하고 있고, 노후의 생활방식에 대한 설문 결과 65세 미만의 73.7%는 노후에 자녀의 부양을 받지 않기를 원하며, 55%는 건강이 악화되어 혼자 살기 어렵게 될 경우 양로원이나 요양원을 이용하겠다고 조사된 바 있어[3,42] 향후 노인의료복지시설의 이용이 일반화될 것으로 사료되며, 또한 연금의 확대와 민간에 의한 노인요양서비스의 공급이 늘어날 경우 시장성을 확보하려는 민간의 속성으로 인해 노인요양시설의 종류는 더욱 다양하게 발전할 것으로 보고 있다.[36]

또한 노인의료복지시설의 경우 만성질환을 가진 입소자가 많아지게 되므로 입소자 개인에 맞는 치료를 하기 위해 개인상담이 필요하며 김화영 등[45]의 연구에서도 치료식을 실시함에 있어 개별 영양상담이 중요함을 제시하였다. Keller 등[41]은 장기요양시설에서 개인상담의 효율적인 방법으로 식사회진(Meal Rounds)을 제시하였는데 장기요양시설의 거주자에게는 공통적으로 체중변화 특히, 체중 감소가 발생하는데, 식사회진을 통해 입소자들의 체중 변화에 영향을 미치는 영양위험요소에 대한 지속적인 질 개선 활동을 실시할 수 있다고 하였다. 또한 김현주[23]는 노인들에게 공급되는 식사는 노인의 특성과 노인의 과거와 현재 제반적 상황들이 고려된 상황에서 전문가가 개입되어 이루어 져야 한다고 했으며, 조경자 등[11]도 노인들의 효율적인 건강관리를 위해서는 균형잡힌 식사와 좋은 식습관 그리고 식생활에 영향을 미치는 사회적, 심리적, 환경적인 요인들까지 고려될 수 있는 과학적이고 합리적인 식생활 관리가 필요하다고 제시한 바 있다. 그러나 우리나라의 경우 양로원, 요양원, 전문요양원의 급식 유형이 크게 다르지 않은 반면, 미국의 경우는 식사와 다양한 레크레이션 및 취미활동이 조직적으로 이루어져 있으며 식사 내용도 종합적이고 영양적인 면, 활동량, 개인의 특성들이 고려되어 계획화된 식단을 통해 제공되고 있다.[6]

박기동 등[22] 은 사회복지시설의 급식 관리 실태를 조사하여, 사회복지시설의

실정에 맞는 식단이 필요하며, 식단 작성시 입소자의 성별, 연령, 급여, 영양 기준, 식품의 폐기율, 식품 재료비, 전년도에 사용한 식품의 품목 및 수량 등을 고려하여 체계적으로 시행해야 한다고 보고하였다. 이에 영양사의 역할이 매우 중요하며 노인 급식프로그램이 성공적으로 실시되기 위해서는 단순한 식량지원 차원이 아니라 영양원리에 근거한 조직적이고 효율적인 급식관리가 요구되며[33] 이에 대한 다각적이고 체계적인 연구가 선행되어져야 할 것으로 사료된다.

JEJU NATIONAL UNIVERSITY · SINCE 1952 · 제주대

2) 재가노인을 위한 급식 프로그램

우리나라의 재가노인을 위한 급식 프로그램은 회합급식 프로그램과 가정배달 급식 프로그램으로 나눌 수 있다. 회합급식 프로그램은 점심을 거르는 거동 가능 어르신들을 일정장소에 모이게 하여 무료로 점심을 제공하는 경로식당 급식과 가족의 보호 불가능으로 낮 동안 주간보호시설에 입소한 어르신들에게 점심을 제공하는 주간보호 급식이 있으며, 가정배달 급식 프로그램은 거동불편으로 일상생활에 어려움을 겪고 있는 재가의 불우하고 무의탁 어르신들에게 조리된 음식을 제공하는 식사배달 서비스의 형태가 포함된다.[10,14,15)]

제주특별자치도의 경로식당 무료급식 서비스는 16개소에서 실시하고 있으나 그 중 3개소만이 기관에서 운영하고 있었고 13개소는 민간에서 운영(읍단위 부녀회)하는 것으로 나타났으며 재가노인 식사배달 서비스의 경우도 12개소 중 5개소만이 기관에서 운영하고 있었고 7개 기관은 민간 운영(일반 음식점 등)으로 실시되고 있었다(표 4).[8,9)]

표 4. 제주도 경로식당 무료급식 · 재가노인 식사배달 운영현황 **(2006.10.31)**

구 분		경로식당 무료급식		재가노인 식사배달	
		운영수	지원인원 (일일 평균)	운영수	지원인원 (일일 평균)
제주시	기관	2	270	3	186
	민간운영	7	335	4	60
서귀포시	기관	1	180	2	105
	민간운영	6	327	3	32
계		**16**	**1,112**	**12**	**383**

미국의 경우에는 연방정부, 주정부, 주지역 단체의 보조를 받아 60세 이상의 모든 어르신들에게 사회적으로 안정된 환경에서 1일 영양권장량의 ⅓을 만족시킬 수 있는 식사를 1일 적어도 1회 제공하기 위한 목적으로 1978년에 Title Ⅲ 영양프로그램이 설정되었다.[46-48)] 이후 Title Ⅲ-C 프로그램이 설정되어 활동이

자유로운 어르신들을 노인회관, 공공기관 또는 사립시설에 모아 매일 따듯한 음식을 제공하고 있고(Congregate meals program), 활동이 불가능한 어르신들과 AIDS 환자 어르신들에게는 집으로 음식을 배달해주는 시스템(home delivered meals program)을 운영하고 있다. 재가어르신들을 위한 가정배달 급식 프로그램은 점차 증가하는 추세이고, 그 중요성이 여러 연구에서 보고되었으며,[49-51] 가정배달급식 관계자들은 영양이 풍부하면서도 비용면에서 효율적인 음식을 제공하는데 주력하고 있다.[37]

또한, 미국의 가정배달 급식서비스 프로그램은 대부분 중앙조리장(Centralized Kitchen)을 소유하고 있어 이곳에서 생산된 음식을 배달지역에 구축된 분배망(Distribution Network)을 통해 자원봉사자들에 의해 배달되고 있으며[38], 이외에도 자원봉사자는 세척과 배선 작업들을 1주일에 평균 3시간씩 수행하고 있었다.[51] 이러한 모든 활동이 영양사에 의해 관리되고 있고, 음식을 배달할 때 수혜대상노인들의 사적인 비밀정보를 보호하도록 교육시키고 있다.[34]

반면에 우리나라 가정배달급식 프로그램은 서희재 등[28]의 선행 연구에 의하면 특정한 급식관리자 없이 조리원에 의해 모든 작업활동이 관리·감독되고 있으며, 조리원이 없는 기관에서는 자원봉사자들끼리 의논하여 작업을 수행하고 있고, 음식을 노인 가정으로 배달하는데 있어서도 사회복지사에 의해 관리되고는 있으나, 업무 과다와 급식전문가가 아니어서 전문적 급식관리에 어려움이 많은 것으로 조사되었다. 노인복지시설의 경우 직원배치기준에 영양사 배치 기준이 있으나 재가노인을 위한 급식 프로그램을 실시하고 있는 기관들의 경우는 직원 배치 기준에 영양사에 대한 기준이 분명하게 제시되어 있지 않아 대부분 만성질환을 보유하고 있는 노인들의 건강·영양상태, 서비스 욕구 등을 고려한 치료식 제공 방안을 모색하고는 있으나[2] 규모가 크고 재정적인 형편이 넉넉한 시설을 제외하고는 영양사가 배치되지 않고 있어 전문적이고 체계적인 급식프로그램이 이루어지지 못하고 있는 실정이다.[13]

Ⅱ. 연구방법

Part 1. 노인급식 프로그램 제공기관 운영실태 분석

1. 조사대상 및 방법

1) 노인복지시설 급식 프로그램

조사기간 중에 제주도내에서 운영 중인 노인복지시설 22개소(무료시설 15개소, 실비시설 6개소, 유료시설 1개소)를 대상으로 2006년 12월부터 2007년 1월까지 급식 실무담당자에 의한 설문조사(Questionnaire survey)를 통하여 조사하였다. 회수된 조사지는 21개로 95.5%의 회수율을 나타내었고, 모두 분석에 사용하였다.

2) 경로식당 급식 프로그램

제주도내에서 재가노인을 위한 경로식당을 운영하고 있는 17개소(복지회관 3개소, 읍단위 부녀회 13개소, 주간보호시설 1개소)를 대상으로 2006년 12월부터 2007년 1월까지 급식 실무담당자에 의한 설문조사(Questionnaire survey)를 통하여 조사하였다. 설문지의 회수율을 높이기 위하여 개별적인 전화통화로 설문응답을 부탁하였으나 부녀회가 운영하는 경로식당이 많아 회수율이 저조하였다. 회수된 조사지는 4개로 23.5%의 회수율을 나타내었고, 모두 분석에 사용하였다.

3) 식사배달 급식 프로그램

제주도내 재가노인을 대상으로 식사배달 서비스를 실시하고 있는 13개소(가정봉사원파견시설 3개소, 자활후견기관 2개소, 봉사단체 1개소, 민간운영 7개소)를 대상으로 2006년 12월부터 2007년 1월까지 급식 실무담당자에 의한 설문조사(Questionnaire survey)를 통하여 조사하였다. 설문지의 회수율을 높이기 위하여 개별적인 전화통화로 설문응답을 부탁하였으나 식사배달 서비스의 경우 관할 시청에서 위탁받은 민간운영인 경우가 많아 회수율이 저조하였다. 회수된 조사지는 6개로 46.2%의 회수율을 나타내었고, 모두 분석에 사용하였다.

2. 조사도구의 개발

조사도구는 양일선 등(1996, 1998, 2001)이 개발한 노인급식 서비스 현황 조사 설문지를 기초로 하여 노인급식 전문가에 의한 수정·보완작업을 통해 최종적으로 완성하였고 조사도구는 일반사항, 메뉴 및 영양관리, 식품구매, 음식생산관리 및 배식관리, 위생관리, 기타관리 5개 영역으로 구성하였다.

노인복지시설 급식 프로그램 제공기관의 일반사항으로는 제공기관의 유형, 수혜대상 노인 1인당 1회 급식비, 지역, 성격, 운영기간, 수혜대상 노인의 수 및 연령분포, 노인대상 건강검진 및 영양교육의 시행여부, 인력현황, 작업별 인력현황에 대해 조사하였고 경로식당 급식 프로그램 제공기관의 경우는 노인복지시설 급식 프로그램의 제공기관의 일반사항 항목에 서비스 제공횟수, 수혜대상자 선정기준에 대한 내용을, 식사배달 서비스 제공기관의 일반사항으로는 서비스 제공횟수, 수혜대상자 선정기준에 대한 내용을 추가하여 조사하였다.

메뉴 및 영양관리에 있어서는 식단 작성자, 식단 작성 주기, 식단 작성시 참고자료 및 고려하는 항목, 기호도 조사 실시여부, 간식 제공현황, 치료식 제공여부에 대해 응답하도록 하였다.

식품구매, 음식생산 및 배식관리에 관한 사항으로는 노인복지시설과 경로식당 급식 프로그램 제공기관의 경우는 식품구매담당자, 구매방법, 표준조리법 사용여부, 식수 형태, 잔식량 평가 여부, 1인분량 결정방법, 조리 후 배식완료까지의 소요시간, 조리된 음식의 온도유지 방법, 식재료별 구매형태, 식품종류별 부분가공식품 사용현황, 배식형태, 배식장소에 대해 기록하도록 하였고 식사배달 서비스 제공기관은 배달시 사용하는 용기, 식사배달 전용차량 유무, 수혜대상자 부재중시 관리방법에 대한 내용을 추가하여 조사하였다.

위생관리에 있어서는 보존식 유무, 잔식 처리방법 및 음식물 쓰레기 처리방법, 세척 방법, 조리종사원 위생교육 실시여부, HACCP System 인지 및 반영 유무, 소독관리에 대해 조사하였고 기타관리로는 작성하고 있는 일지와 애로사항에 대해 응답하도록 하였다.

3. 통계분석 방법

조사된 자료는 SPSS/PC for windows 12.0를 이용하였으며, 급식실태의 전반적인 현황분석을 위하여 기술통계량(descriptive statistics)으로 분석하였다.

Part 2. 노인급식 프로그램 수혜대상 노인들의 만족도 분석

1. 조사대상 및 방법

1) 노인복지시설 입소노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도 분석

노인복지시설 입소노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도는 제주도내 22개 시설에 거주하는 165명의 어르신들을 대상으로 2006년 12월부터 2007년 1월까지 시설의 영양사와 사회복지사에 의한 개별 면담조사법에 의해 조사되었으며 100% 모두 회수되어 분석에 이용하였다.

2) 경로식당 이용 노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도 분석

무료급식을 실시하고 있는 16개 기관 중 협조 가능한 2개 기관의 경로식당 이용 어르신 114명을 대상으로 2006년 11월부터 2006년 12월까지 면담조사를 실시하였고, 주간보호를 실시하고 있는 시설의 경우는 2006년 11월부터 2007년 1월까지 우편으로 12명의 설문지를 회수하였다. 총 회수된 126명의 설문지 중 120명(95%)의 설문지만이 분석에 사용하였다.

3) 식사배달 서비스 수혜대상 노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도 분석

식사배달을 실시하고 있는 기관 중 협조 가능한 3개 기관의 수혜대상 어르신을 대상으로 2006년 11월부터 2006년 12월까지 면담조사를 실시하였고 그 외 식사배달을 실시하고 있는 10곳은 우편으로 설문지를 발송하여 회수된 설문지만을

분석에 사용하였다. 회수된 설문지는 총 64명으로 모두 분석에 사용하였다.

2. 조사도구의 개발

노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도 조사를 위한 설문지는 양일선 등(1996, 1998, 2001)이 개발한 노인급식 서비스의 이용자 실태 및 의견조사 설문지를 기초로 하여 수정·보완작업을 통해 최종적으로 완성하였고 조사도구는 일반사항, 급식에 대한 요구도, 급식에 대한 만족도 조사의 영역으로 구성하였다.

노인복지시설 입소노인들의 일반사항으로는 이용기관, 성별, 연령, 학력, 지역, 수혜기간, 건강상태, 활동 여부, 가사수행능력, 치아상태, 건강상 문제점, 약물복용 여부를 질문하여 답변하도록 하였다. 식사배달 서비스 수혜대상 노인들의 일반사항으로는 노인복지시설 입소노인들의 일반사항 항목에 동거형태, 생활정도, 생활비 마련, 결식상태, 결식원인, 식사준비, 수발여부, 급식서비스 이용시 느낌을 추가하여 응답하도록 하였고 경로식당 이용 노인들의 일반사항으로는 식사배달 서비스 이용 노인들의 일반사항 항목에 이용횟수, 이용하는 이유, 이용하지 않을 경우 식사해결 방법, 생활에 미치는 영향, 급식 프로그램 이용시 가장 만족하는 것 등을 추가하여 응답하도록 하였다.

노인복지시설 입소노인들의 급식에 대한 요구도 조사에서는 치료식 필요 여부를, 경로식당 이용 노인들과 식사배달 서비스 이용 노인들의 경우는 치료식 필요 여부 외에 희망급식 횟수, 제공되어야 할 대상, 추가급식 필요 여부, 추가급식 시간, 추가급식 서비스가 필요한 경우에 대해 응답하도록 하였다.

노인들의 급식 서비스에 대한 만족도 조사에서는 잔식량과 급식에 대한 만족도를 조사하였으며 잔식량은 배식한 음식을 얼마나 남기는지에 대해 5점 척도(5=하나도 안 남김, 1=다 남김)를 이용하여 응답하도록 하였다. 노인복지시설 입소노인들과 경로식당 이용 노인들의 급식에 대한 만족도는 음식(음식의 맛, 음식의 양, 음식의 간, 음식의 질감, 음식의 온도) 5문항, 편리성(서비스 속도, 식당의 위치, 서비스 친절도, 배식시간) 4문항, 위생(음식의 청결, 식기의 청결) 2문항, 분위기(식당이 조용하다, 식당이 편안하다) 2문항, 메뉴(음식 가짓수, 메뉴의 다양성) 2문항, 식당시설(배식구 위치, 식탁 및 의자의 배치, 난방 및 냉방시설) 3문

항, 전반적인 급식 만족도(아침, 점심, 저녁식사) 항목에 대해 5점 척도법(5=매우 그렇다, 1=전혀 그렇지 않다)에 의해 조사하였다. 식사배달 서비스를 제공받는 노인들의 급식에 대한 만족도는 편리성(서비스 친절도, 배달시간) 2문항과 위생(음식의 청결, 용기의 청결) 2문항의 항목들이 다르게 구성되었고 분위기와 식당 시설에 관한 항목은 제외하였다.

3. 통계분석 방법

조사된 자료는 SPSS/PC for windows 12.0을 이용하여 통계처리 하였으며, 모든 항목에 대해 기술통계량(descriptive statistics)으로 분석하였다. 노인복지시설, 경로식당 및 식사배달 서비스 각각의 수혜 대상 노인들의 급식에 대한 만족도와 노인급식 프로그램 유형별(노인복지시설, 경로식당, 식사배달 서비스) 일반사항에 따른 만족도는 t-test와 ANOVA(분산분석)를 통해 분석하였고, 집단 간의 차이는 Duncan multiple comparison을 통해 분석하였다.

Ⅲ. 연구결과 및 고찰

Part 1. 노인급식 프로그램 제공기관 실태분석

1. 일반사항

조사대상 기관의 유형(그림 1)을 살펴보면, 노인복지시설은 21개 시설 중 무료전문요양시설이 7개소(33.3%)로 가장 대표적인 유형이었고, 그 다음으로는 무료요양시설(28.6%), 실비요양시설(19.0%), 무료양로시설(9.5%)의 순이었으며 유료요양시설과 실비전문요양원은 각각 1개소(4.8%)에 불과하였다. 경로식당과 식사배달 서비스의 경우는 각각 종합사회복지관(50%)과 가정봉사원파견시설(50%)이 가장 많은 것으로 나타났다.

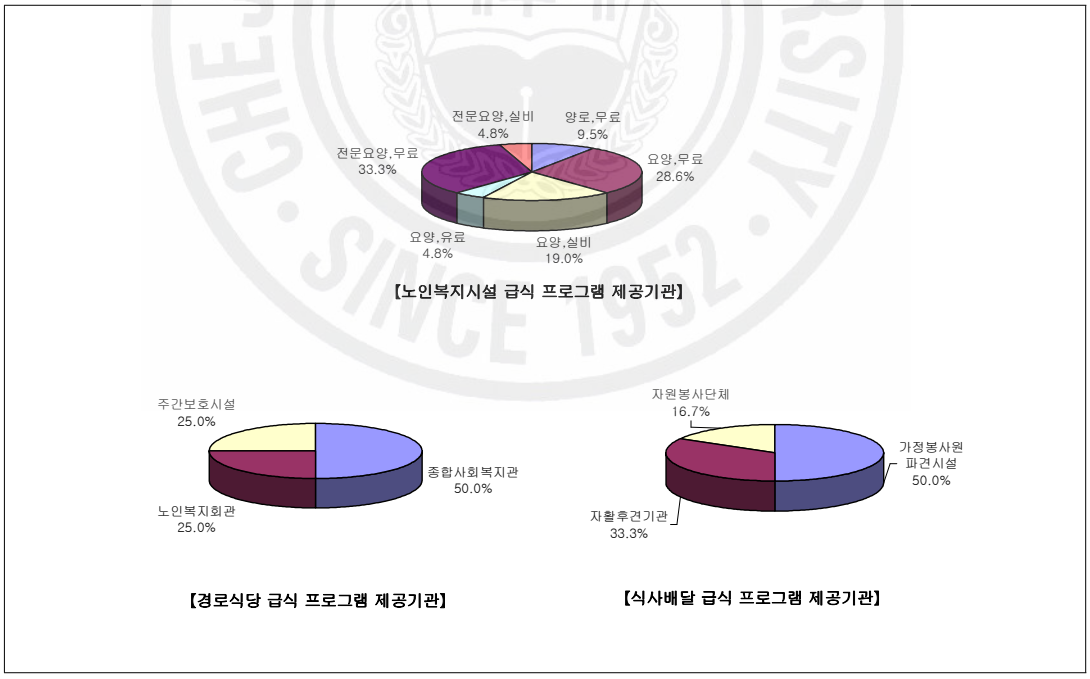


그림 1. 노인급식 프로그램 제공기관의 유형

급식 서비스를 실시함에 있어서 각 기관마다 순수 식재료비에 해당하는 수혜 노인 1인 1회당 급식비용 예산은 그림 2와 같으며 노인복지시설의 경우 1,100~1,200원 미만인 경우가 12개소(57.1%)로 가장 많았고 1,300원 이상인 경우는 1개소로 가장 적었다. 2007년 보건복지부의 노인보건복지사업안내[2]에 의하면, 무료시설의 경우 입소자 1인당 1일 3,861원의 생계비가 지원되며, 생계비는 100% 국고의 부담으로 되어 있다. 지원되는 생계비는 모두 현금급여로 되어 있으며, 이 중 주식비로는 1인 1일당 1,307이 부식비로는 1인 1일당 2,084원(2006년도보다 136원 상승된 금액)이 지급되어 총 3,391원(1회 급식비는 약 1,130)이 지원되고 있는데 본 연구의 조사결과에 의하면 대부분의 노인복지시설들이 지원되고 있는 생계비 수준에서 급식비를 지출하고 있음을 알 수 있었다.

경로식당의 경우 1,000~2,000원 미만인 기관이 2개소(50.0%)였으며, 식사배달 서비스의 경우는 지원되는 3,000원을 기준으로 제공하고 있는 기관이 5개소(83.3%)로 가장 많았다. 그러나 식사배달 서비스의 경우 국고로 지원되는 급식비에는 인건비 및 교통비, 취사연료비가 포함되어 있어 순수 식재료비는 경로식당과 비슷한 수준이었다.

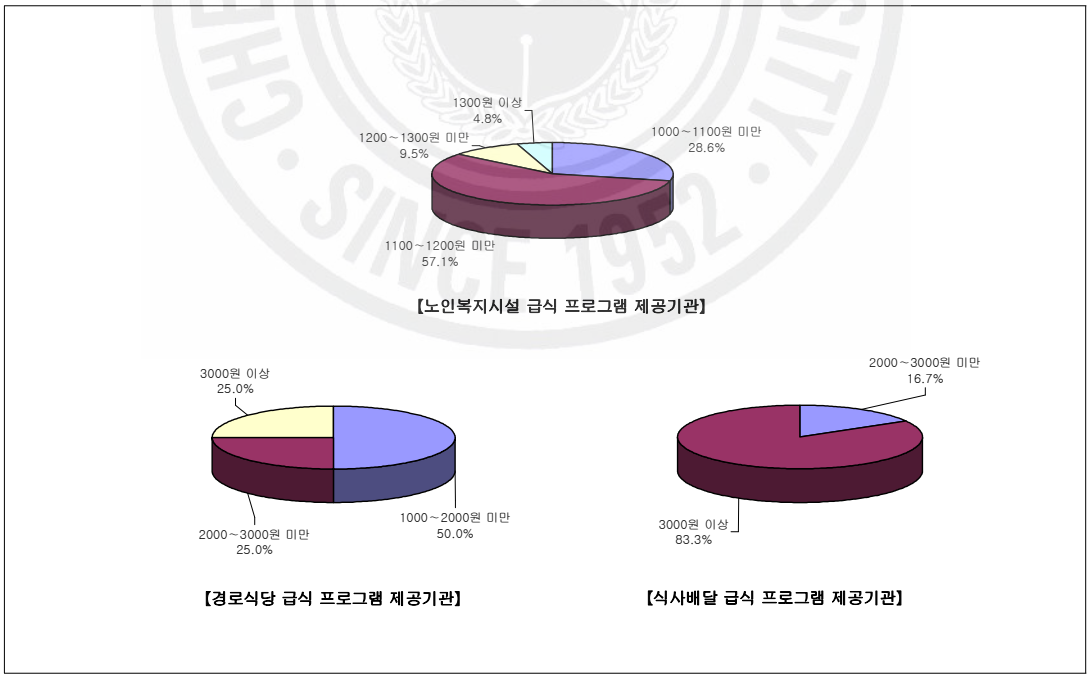


그림. 2 수혜대상자 1인당 1회 급식비

노인급식 프로그램 제공기관의 일반적인 특성은 표 5에 제시하였다. 노인복지시설의 지역별 분포는 제주시 지역이 15개소(71.4%)로 서귀포지역 6개소(28.6%)보다 2배 이상 많았으나 경로식당과 식사배달 서비스의 경우는 지역별 차이가 없었다. 기관의 성격은 노인복지시설의 경우는 기독교 단체가 9개소(42.9%)로 가장 많았으며 그 다음으로 사회복지법인 4개소(19.0%), 불교단체와 원불교단체가 각각 3개소(14.3%) 순이었다. 경로식당과 식사배달 서비스의 경우는 종교단체에서 운영하는 기관보다는 사회복지법인에서 운영하는 경우가 대부분이었다.

운영기간은 노인복지시설의 경우 1~3년 미만인 곳이 9개소(42.9%)로 가장 많았고, 경로식당의 경우는 4개소 모두 7년 이상 운영한 기관이었으며 식사배달 서비스의 경우는 1~3년 미만의 경우와 5~7년 미만의 경우가 각각 2개소(33.3%)로 가장 많게 나타났다. 급식서비스 제공횟수는 경로식당의 경우 주 3회, 식사배달 서비스의 경우는 주 5회 제공하는 기관이 가장 많았다.

표 5. 제공기관의 일반적 특성 N(%)

구 분	시설	경로식당	식사배달
지역			
제주시	15(71.4)	2(50.0)	3(50.0)
서귀포시	6(28.6)	2(50.0)	3(50.0)
성격			
기독교단체	9(42.9)	1(25.0)	2(33.3)
천주교단체	2(9.5)	-	-
불교단체	3(14.3)	-	-
원불교단체	3(14.3)	-	1(16.7)
사회복지법인	4(19.0)	3(75.0)	3(50.0)
운영기간			
1년 미만	3(14.3)	-	1(16.7)
1 ~ 3년 미만	9(42.9)	-	2(33.3)
3 ~ 5년 미만	1(4.8)	-	-
5 ~ 7년 미만	1(4.8)	-	2(33.3)
7년 이상	7(33.3)	4(100.0)	1(16.7)
제공횟수			
주6회	-	1(25.0)	2(33.3)
주5회	-	1(25.0)	3(50.0)
주3회	-	2(50.0)	1(16.7)

수혜대상자의 일반사항에 있어서는(표 6) 노인복지시설의 경우 입소노인의 수

가 50명 미만인 시설과 50~100명인 시설이 각각 47.6%였고, 입소노인 수가 100명 이상인 시설은 1개소인 반면 경로식당은 3개소(75%)로 가장 많았다. 식사배달서비스의 경우 소규모로 이루어지는 경우가 많아 50명 미만인 기관이 66.7%로 가장 많았다.

수혜대상 연령분포는 노인복지시설의 경우 75~79세(21.7%)가 가장 많았으며 경로식당은 80~84세(24.6%), 식사배달 서비스의 경우는 70~74세(24.1%)와 75~79세(24.1%)가 가장 많았다.

노인들을 대상으로 건강검진을 수행하고 있는지에 대해서는 노인복지시설의 경우 16개소(76.2%)가 정기적으로 실시하고 있는 것으로 조사된 반면, 경로식당과 식사배달서비스의 경우는 50%가 전혀 실시하고 있지 못하고 있는 것으로 나타났다. 노인대상 영양교육에 있어서도 수행하고 있지 않는 경우가 경로식당 75%, 식사배달 서비스 83.3%로 노인복지시설보다 수혜노인들을 대상으로 한 건강검진이나 영양교육의 실시가 매우 미흡한 것으로 나타났다.

표 6. 수혜대상관련 일반사항 N(%)

구 분	시설	경로식당	식사배달
수혜대상 노인의 수			
50명 미만	10(47.6)	1(25.0)	4(66.7)
50 ~ 99명	10(47.6)	-	1(16.7)
100명 이상	1(4.8)	3(75.0)	1(16.7)
수혜대상 노인의 연령분포			
60세 미만	4(0.4)	13(2.9)	1(0.5)
60 ~ 64세	18(1.7)	44(9.8)	4(1.9)
65 ~ 69세	97(9.1)	46(10.3)	12(5.7)
70 ~ 74세	143(13.5)	85(19.0)	51(24.1)
75 ~ 79세	230(21.7)	100(22.3)	51(24.1)
80 ~ 84세	223(21.0)	110(24.6)	47(22.2)
85 ~ 89세	201(18.9)	40(8.9)	33(15.6)
90세 이상	145(13.7)	10(2.2)	13(6.1)
노인대상 건강검진			
정기적 수행	16(76.2)	1(25.0)	1(16.7)
가끔 수행	5(23.8)	1(25.0)	2(33.3)
전혀 못함	-	2(50.0)	3(50.0)
노인대상 영양교육			
한다	18(85.7)	1(25.0)	1(16.7)
안한다	3(14.3)	3(75.0)	5(83.3)

수혜대상 선정기준은 노인복지시설의 경우 '무료·실비노인(전문)요양시설 입소대상자 선정지침'에 따른 입소대상자 평가판정결과의 요양필요점수에 따라 50점 이상인 경우 무료·전문요양시설에 입소가 가능하며, 40점 이상인 경우 무료·실비노인요양시설에 입소가 가능하다.[2)]

본 연구에서 조사한 경로식당과 식사배달 서비스를 실시하는 기관들의 수혜대상 노인 선정기준(표 7)을 보면 경로식당의 경우 생활보호대상자를, 식사배달 서비스의 경우는 건강상태와 생활보호대상자를 우선적 선정기준으로 고려하고 있었다.

표 7. 수혜대상 선정기준 N(%)

항 목	우선순위			
	1	2	3	4
경로식당				
연령	1(25.0)	1(25.0)	1(25.0)	1(25.0)
생활보호대상자	**3(75.0)**	1(25.0)	-	-
건강상태	-	1(25.0)	1(25.0)	2(50.0)
거동가능여부	-	1(25.0)	1(25.0)	2(50.0)
식사배달				
연령	1(16.7)	-	2(33.3)	3(50.0)
생활보호대상자	**2(33.3)**	1(16.7)	1(16.7)	2(33.3)
건강상태	**3(50.0)**	2(33.3)	-	1(16.7)
거동가능여부	-	3(50.0)	3(50.0)	-

급식서비스 제공기관의 인력현황(표 8)을 살펴보면, 노인복지시설의 경우 21개소 모두 영양사를 고용하고 있었으나, 경로식당과 식사배달 서비스를 제공하는 기관의 경우는 영양사가 없는 곳이 50% 이상 이었다. 노인복지시설의 경우 시설기준에 입소인원이 50인 이상의 경우 영양사를 고용하도록 규정하고 있는 반면 경로식당, 식사배달 서비스의 경우 타 기관 영양사의 자문을 받아 메뉴 작성 및 급식지원을 하도록 하고는 있지만 실제로 영양사를 고용하고 있는 기관은 많지 않았다. 본 연구에서 조사한 식사배달 서비스를 제공하는 기관의 경우 영양사가 있는 기관이 50%였으나 이 기관들 또한 소속된 법인단체의 노인복지시설 영양사에게 식단 작성만을 자문 받는 형태로 급식관리는 사회복지사 및 자원봉사자에 의해 이루어지고 있었다. 이는 이향숙[19)]과 서희재 등[13)]의 연구에서 대부분이

일반 자원봉사자들에 의해 급식이 이루어지고 있다는 조사 결과와 유사함을 알 수 있었다. 조리사 고용현황 또한 노인복지시설의 경우 입소인원에 따라 1~3명까지 고용하고 있었으나 경로식당은 75%, 식사배달 서비스의 경우는 50%가 조리사 없이 직원 및 자원봉사자에 의해 조리작업이 이루어지고 있었다.

작업별 인력현황(표 8)은 전처리 및 조리, 배식 또는 배달 관리, 세척관리에 있어서 시설의 경우는 조리원이 담당하는 경우가 대부분이었으나 경로식당과 식사배달서비스의 경우는 절반 이상의 기관이 자원봉사자에 의해 작업이 이루어지고 있었다.

표 8. 인력현황 N(%)

구분	시설	경로식당	식사배달
영양사			
0명	-	3(75.0)	3(50.0)
1명	21(100.0)	1(25.0)	3(50.0)
조리사			
0명	-	3(75.0)	3(50.0)
1명	2(9.5)	1(25.0)	3(50.0)
2명	15(71.4)	-	-
3명	4(19.0)	-	-
사회복지사			
0명	21(100.0)	2(50.0)	2(33.3)
1명	-	-	4(66.7)
2명	-	2(50.0)	-
직원			
0명	12(57.1)	3(75.0)	-
1~3명	3(14.3)	1(25.0)	3(50.0)
4~6명	5(23.8)	-	1(16.7)
6명 이상	1(4.8)	-	2(33.3)
공공근로			
0명	21(100.0)	4(100.0)	5(83.3)
1명	-	-	-
2명	-	-	1(16.7)
자원봉사자			
0명	21(100.0)	1(25.0)	2(33.3)
1~3명	-	-	4(66.7)
4~6명	-	2(50.0)	-
6명 이상	-	1(25.0)	-

표 9. 작업별 인력현황 N(%)

구분	전처리 및 조리			배식 또는 배달			세척		
	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달
영양사									
0명	21(100.0)	4(100.0)	6(100.0)	10(47.6)	4(100.0)	6(100.0)	21(100.0)	4(100.0)	6(100.0)
1명	-	-	-	11(52.4)	-	-	-	-	-
조리사									
0명	-	3(75.0)	3(50.0)	6(28.6)	3(75.0)	6(100.0)	-	3(75.0)	3(50.0)
1명	2(9.5)	1(25.0)	3(50.0)	1(4.8)	1(25.0)	-	2(9.5)	1(25.0)	3(50.0)
2명	15(71.4)	-	-	13(61.9)	-	-	15(71.4)	-	-
3명	4(19.0)	-	-	1(4.8)	-	-	4(19.0)	-	-
사회복지사									
0명	21(100.0)	4(100.0)	6(100.0)	21(100.0)	4(100.0)	2(33.3)	21(100.0)	4(100.0)	3(50.0)
1명	-	-	-	-	-	4(66.7)	-	-	3(50.0)
직원									
0명	21(100.0)	4(100.0)	3(50.0)	12(57.1)	4(100.0)	-	21(100.0)	4(100.0)	5(83.3)
1 ~ 3명	-	-	3(50.0)	3(14.3)	-	3(50.0)	-		1(16.7)
4 ~ 6명	-	-		5(23.8)	-	1(16.7)	-	-	-
6명 이상	-	-		1(4.8)	-	2(33.3)	-	-	-
자원봉사자									
0명	21(100.0)	1(25.0)	3(50.0)	21(100.0)	1(25.0)	4(66.7)	21(100.0)	1(25.0)	5(83.3)
1 ~ 3명	-	-	3(50.0)	-	-	2(33.3)	-	1(25.0)	1(16.7)
4 ~ 6명	-	2(50.0)	-	-	2(50.0)	-	-	1(25.0)	-
6명 이상	-	1(25.0)	-	-	1(25.0)	-	-	1(25.0)	-
공공근로									
0명	21(100.0)	4(100.0)	6(100.0)	21(100.0)	4(100.0)	5(83.3)	21(100.0)	4(100.0)	6(100.0)
2명	-	-	-	-	-	1(16.7)	-	-	-

2. 메뉴 및 영양관리

메뉴관리에 관한 사항은 표 10에 나타낸 바와 같이 영양사가 식단을 작성한다고 응답한 경우는 노인복시시설 100%, 경로식당 25%, 식사배달 서비스 50%였고, 조리사가 작성하는 경우는 식사배달 서비스의 경우(33.3%)만 있었고 자원봉사자가 작성한다고 응답한 기관도 경로식당 75%, 식사배달 서비스 16.7%를 차지하였다. 정명기[20]는 초기 경로식당의 경우 점심식사를 하지 못하는 노인들에게 밥을 제공하는 의미가 더 컸기 때문에 식단에 신경을 많이 쓰지는 못했으나 저소득 노인들의 경우에는 노인성질환을 앓고 있는 비율이 높으므로 전문가에 의한 노인 대상에 알맞은 구별된, 차별된 식단이 작성되어야 한다고 제시하였다. 식단작성은 노인복지시설의 경우 모두 1주일에 1회씩 작성하고 있는 것으로 조사되었으며, 경로식당과 식사배달 서비스의 경우는 1주일에 1회씩 작성한다고 한 경우 50%, 월 1회 작성한다고 응답한 경우 50%였다. 식단작성시 참고하는 자료로는 노인복지시설과 경로식당, 식사배달 서비스 모두 과거의 식단표를 가장 많이 참조하고 있었고 노인들과의 정보교환 내용을 참고한다고 응답한 경우도 노인복지시설 22.8%, 경로식당 30%, 식사배달서비스 23.5%를 차지하였다.

수혜대상자를 대상으로 한 기호도 조사 실시여부는 노인복지시설 66.7%, 경로식당 75%, 식사배달 서비스 83.3%가 실시하고 있다고 응답하였다. 간식 제공여부 및 제공횟수의 경우 노인복지시설과 식사배달 서비스는 대부분 간식을 제공하고 있었으나 경로식당은 간식을 제공하지 않는 기관이 더 많은 것으로 조사되었으며, 간식을 제공할 경우 그 횟수는 노인복지시설은 주 5회 이상 제공하고 있는 반면 식사배달 서비스의 경우는 주 3회 미만으로 제공하고 있었다.

노인들의 질병을 고려한 치료식 제공 여부에 있어서는 노인복지시설, 경로식당, 식사배달 서비스 모두 치료식이 필요하다고 응답하였으나 현재 제공할 여건이 안 된다고 응답한 기관이 노인복지시설의 경우 42.9%, 경로식당 75%, 식사배달 서비스 83.3%로 조사되었다. 정현영[14], 양일선[10] 연구에서도 대부분의 기관에서 치료식의 필요성을 절실히 느끼고 있는 것으로 조사된 바 있다.

조사기관 중 치료식을 제공하고 있는 곳은 노인복지시설 8개소(38.1%)로 치료식 종류로는 당뇨식을 가장 많이 제공하고 있었는데 이는 조은혜[16]의 연구결과와 유

사하였다. 기타 치료식으로는 욕창환자를 위한 고단백식, 고지혈증 환자를 위한 치료식 등을 제공하는 것으로 응답하였다.

표 10. 메뉴관리 N(%)

구분	시설	경로식당	식사배달
식단작성자			
영양사	21(100.0)	1(25.0)	3(50.0)
조리사	-	-	2(33.3)
자원봉사자	-	3(75.0)	1(16.7)
식단작성주기			
1주 1회	21(100.0)	2(50.0)	3(50.0)
월 1회	-	2(50.0)	3(50.0)
식단작성시 참조자료(복수응답)			
과거의 식단표	20(25.3)	4(40.0)	6(35.3)
요리책 및 잡지	15(19.0)	1(10.0)	3(17.6)
신문정보	3(3.8)	-	1(5.9)
노인들과의 정보교환	18(22.8)	3(30.0)	4(23.5)
인터넷	19(24.1)	1(10.0)	3(17.6)
기타	4(5.1)	1(10.0)	-
기호도조사 실시 여부			
조사 한다	14(66.7)	3(75.0)	5(83.3)
조사 안한다	7(33.3)	1(25.0)	1(16.7)
간식 제공 여부			
제공하고 있다	21(100.0)	1(25.0)	4(66.7)
제공하지 않는다	-	3(75.0)	2(33.3)
간식 제공 횟수			
주 5회 이상	20(95.2)	1(25.0)	-
주 3회 이상	1(4.8)	-	1(16.7)
주 3회 미만	-	-	3(50.0)
무응답	-	3(75.0)	2(33.3)
치료식 제공 필요 여부			
필요하다	21(100.0)	4(100.0)	6(100.0)
필요없다	-	-	-
치료식 제공 여부			
제공하고 있다	8(38.1)	-	-
제공할 계획이다	4(19.0)	1(25.0)	1(16.7)
제공할 여건이 안된다	9(42.9)	3(75.0)	5(83.3)
제공하고 있는 치료식(복수응답)			
고혈압식	1(7.7)	-	-
당뇨식	8(61.5)	-	-
체중조절식	1(7.7)	-	-
기타	3(23.1)	-	-
계획중인 치료식(복수응답)			
고혈압식	4(44.4)	-	1(50.0)
당뇨식	3(33.3)	1(100.0)	1(50.0)
체중조절식	2(22.2)	-	-

식단작성시 우선적으로 고려하는 사항(표 11)에 있어서는 노인복지시설의 경우 기호도, 경로식당의 경우 예산, 식사배달서비스는 영양가를 우선적으로 고려하는 반면, 예산과 조리인력 및 기기는 거의 고려하지 않는 것으로 조사되었다. 이는 정현영[14]의 재가노인 급식 프로그램 관리시스템 분석에 관한 연구결과에서 경로식당은 예산, 식사배달 서비스는 영양가를 가장 중요하게 고려한다는 연구결과와 유사하게 나타났다.

표 11. 식단작성시 고려하는 항목 N(%)

항 목	우선순위				
	1	2	3	4	5
시설					
예산	6(28.6)	-	1(4.8)	4(19.0)	**10(47.6)**
영양가	5(23.8)	5(23.8)	**8(38.1)**	2(9.5)	1(4.8)
기호도	**8(38.1)**	9(12.9)	2(9.5)	2(9.5)	-
계절	-	4(19.0)	**8(38.1)**	6(28.6)	3(14.3)
조리인력 및 기기	2(9.5)	3(14.3)	2(9.5)	7(33.3)	7(33.3)
경로식당					
예산	**2(50.0)**	1(25.0)	-	-	1(25.0)
영양가	-	-	**3(75.0)**	-	1(25.0)
기호도	-	**2(50.0)**	1(25.0)	1(25.0)	-
계절	-	1(25.0)	-	2(50.0)	1(25.0)
조리인력 및 기기	1(25.0)	-	-	2(50.0)	1(25.0)
식사배달					
예산	2(33.3)	-	-	**3(50.0)**	1(16.7)
영양가	**4(66.7)**	-	1(16.7)	1(16.7)	-
기호도	-	**4(66.7)**	2(33.3)	-	-
계절	-	2(33.3)	**3(50.0)**	1(16.7)	-
조리인력 및 기기	-	-	-	1(16.7)	5(83.3)

3. 식품구매, 음식생산 및 배식관리

노인복지시설의 경우 영양사가 구매를 담당하는 경우가 100%인 반면, 경로식당과 식사배달 서비스의 경우는 조리사와 사회복지사가 담당하는 경우가 각각 75%, 83.3%로 조사되었다(표 12). 구매방법으로 노인복지시설은 계약구입, 식사배달 서비스는 직접구입과 계약구입을 병행하는 경우가 많았으나 경로식당의 경우는 시장 또는 마트에 가서 직접 구입하는 기관이 많은 것으로 조사되었다. 표준조리법의 사용여부에 대해서는 사용하지 않는다고 응답한 경우가 노인복지시설 23.8%, 식사배달서비스 33.3%인 반면, 경로식당의 경우 75%로 인력현황의 조사결과(표 8)에서 영양사와 조리사가 있는 비율이 노인복지시설과 식사배달 서비스 보다 낮게 나타난 결과와 관련이 있는 것으로 사료된다.

제공하는 식수의 형태로는 노인복지시설과 경로식당 모두 정수기를 사용하고 있다고 응답한 경우가 많았으며, 식사배달 서비스의 경우는 모든 기관에서 식수를 제공하지 않고 있었다.

잔식량 평가 여부에 대해서는 노인복지시설 81%, 식사배달 서비스 66.7%가 식단 작성 및 1인분의 양 결정에 반영하고 있다고 응답하였으나 경로식당의 경우는 75%가 반영하고 있지 않다고 응답하였다. 1인 분량 결정방법의 경우는 경험에 의한다고 응답한 경우가 노인복지시설 17개소(81%), 경로식당 3개소(75%), 식사배달 서비스 4개소(66.7%)로 대부분은 표준화된 도구를 사용하기 보다는 경험을 이용하여 1인 분량을 결정하는 문제점이 지적되었다. 이는 주나미[24]의 노인복지시설의 급식관리 실태 및 급식생산성 분석 결과와 유사하였다.

조리 후 배식완료까지의 소요시간은 노인복지시설의 경우 1시간 미만(95.2%)이 대부분인 반면, 경로식당은 1시간 이상 소요되는 기관이 2개소(50%)였는데, 이는 노인복지시설의 경우 배식관련 인력현황 조사결과(표 9)에서 생활지도원과 조리사 인력이 배식에 관여하는 것, 배식형태에 있어서 셀프서비스 보다 식탁서비스 비율이 높은 것과 관련이 있는 것으로 사료된다.

조리된 음식의 온도 유지를 위해서는 노인복지시설과 경로식당 대부분 계속 가열하여 온도를 유지하고 있는 것으로 조사되었으며, 식사배달 서비스의 경우는 보온·보냉고를 사용하고 있다고 응답한 경우가 66.7%였다.

표 12. 구매, 음식생산 및 배식관리 N(%)

구분	시설	경로식당	식사배달
구매담당자			
영양사	21(100.0)	1(25.0)	1(16.7)
조리사	-	-	2(33.3)
사회복지사	-	2(50.0)	3(50.0)
자원봉사자	-	1(25.0)	-
구매방법			
직접구입	-	3(75.0)	1(16.7)
계약구입	14(66.7)	1(25.0)	2(33.3)
직접구입+계약구입	7(33.3)	-	3(50.0)
표준조리법의 사용여부			
늘 사용	7(33.3)	-	-
가끔사용	9(42.9)	1(25.0)	4(66.7)
사용안함	5(23.8)	3(75.0)	2(33.3)
식수			
보리차	5(23.8)	1(25.0)	-
끓인 물	3(14.3)	-	-
생수(정수기)	13(61.9)	2(50.0)	-
무응답		1(25.0)	6(100.0)
잔식량 평가			
식단작성· 1인분의 양 결정에 반영	17(81.0)	1(25.0)	4(66.7)
식단작성에만 반영	4(19.0)	-	2(33.3)
반영하고 있지 못한다	-	3(75.0)	-
1인분량 결정방법			
표준화된 도구사용	4(19.0)	1(25.0)	2(33.3)
경험	17(81.0)	3(75.0)	4(66.7)
조리후 배식완료까지의 소요시간			
30분 미만	11(52.4)	1(25.0)	-
30분 ~ 1시간 미만	9(42.9)	1(25.0)	-
1 ~ 2시간 미만	1(4.8)	2(50.0)	-
조리된 음식의 온도 유지			
보온고나 보냉고 사용한다	4(19.0)	-	4(66.7)
계속 가열한다	11(52.4)	4(100.0)	-
특별한 배려를 하지 못한다	6(28.6)	-	2(33.3)

식재료별 구매현황을 살펴보면(표 13~15), 식재료들의 구매방법은 노인복지시설의 경우 모든 식품류들을 대부분 계약구매를 통해 구매하였으며, 경로식당의 경우는 75%가 직접 물품공급처를 방문하여 구매하고 있는 것으로 조사되었다. 식사배달 서비스의 경우는 곡류, 곡류 가공품, 우유 및 유제품, 양념류의 경우는 계약구매의 방식을 많이 이용하고 있었으며 가금류, 육류, 육류 가공품, 생선 및 조개류, 과일 및 야채류의 경우는 대부분 직접구매를 하는 것으로 조사되었다. 식재료들의 구매처를 조사한 결과 노인복지시설은 생선 및 조개류의 경우만 도매시장(28.6%)과 중간상인(28.6%)을 통해 대부분 구입하고 있었으며 그 밖의 식재료들은 계약구매를 한 마트를 통해 구매하고 있었다. 경로식당의 경우는 우유 및 유제품과 양념류의 구매는 마트를 주로 이용하고 있었고, 육류와 생선 및 조개류는 주로 도매시장에서 직접 구입하고 있는 것으로 나타났다. 식사배달 서비스는 곡류와 육류의 경우 도매시장 및 마트를 이용하는 경우가 많았으며 다른 식재료들은 대부분 마트에서 구입하고 있었다. 식재료별 구매횟수는 곡류의 경우 노인복지시설과 식사배달 서비스는 월 1회 구입하는 경우가 많았으며 경로식당은 기관마다 구매횟수가 다르게 조사되었다. 곡류 가공품의 경우는 노인복지시설과 경로식당은 수시로, 식사배달 서비스는 주 1회(50%) 또는 수시로(50%) 구입한다고 응답하였다. 가금류의 구매횟수는 노인복지시설의 경우 주 1회(38.1%), 경로식당과 식사배달 서비스는 대부분 수시로 구입하고 있었다. 육류는 노인복지시설과 경로식당 모두 주 1회 이상 구입하는 경우가 많았으며 식사배달 서비스는 매일 또는 수시로 구입하하고 있는 것으로 조사되었다. 육류 가공품의 구매횟수는 노인복지시설, 경로식당, 식사배달서비스 모두 수시로 구입하고 있는 기관이 많았으며, 생선 및 조개류의 경우는 노인복지시설은 주 2회 이상, 경로식당과 식사배달 서비스는 수시로 구입하고 있었다. 과일 및 야채류는 대부분 주 2회 이상과 수시로 구입하고 있다고 응답하였으며, 우유및 유제품은 모두 수시로 구입하는 것으로 조사되었다. 양념류의 구매횟수는 노인복지시설은 주 1회(42.9%) 구매하는 경우가 많았으며 경로식당의 경우 50%가 월 1회 구매하고 있다고 응답하였다.

표 13. 식재료별 구매형태 Ⅰ N(%)

구분	곡류			곡류 가공품			가금류		
	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달
구매방법									
직접구매	3(14.3)	3(75.0)	2(33.3)	2(9.5)	3(75.0)	2(33.3)	5(23.8)	3(75.0)	4(66.7)
계약구매	17(81.0)	1(25.0)	4(66.7)	19(90.5)	1(25.0)	4(66.7)	16(76.2)	1(25.0)	2(33.3)
경쟁입찰	1(4.8)	-	-	-	-	-	-	-	-
구매처									
소매시장	3(14.3)	-	1(16.7)	3(14.3)	-	-	1(4.8)	-	-
도매시장	4(19.0)	2(50.0)	2(33.3)	4(19.0)	2(50.0)	-	7(33.3)	2(50.0)	-
중간상인	4(19.0)	-	-	5(23.8)	-	1(16.7)	2(9.5)	-	-
마트	9(42.9)	2(50.0)	2(33.3)	9(42.9)	2(50.0)	5(83.3)	9(42.9)	2(50.0)	5(83.3)
생산지	1(4.8)	-	1(16.7)	-	-	-	2(9.5)	-	1(16.7)
구매횟수									
매일	-	1(25.0)	-	1(4.8)	-	-	-	-	-
주 1회	6(28.6)	1(25.0)	1(16.7)	3(14.3)	1(25.0)	3(50.0)	8(38.1)	-	1(16.7)
주 2회 이상	3(14.3)	1(25.0)	-	2(9.5)	1(25.0)	-	5(23.8)	1(25.0)	-
월 1회	8(38.1)	-	3(50.0)	3(14.3)	-	-	2(9.5)	-	1(16.7)
수시로	4(19.0)	1(25.0)	2(33.3)	12(57.1)	2(50.0)	3(50.0)	6(28.6)	3(75.0)	4(66.7)

표 14. 식재료별 구매형태 Ⅱ N(%)

구분	육류			육류 가공품			생선 및 조개류		
	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달
구매방법									
직접구매	2(9.5)	3(75.0)	4(66.7)	2(9.5)	3(75.0)	4(66.7)	6(28.6)	3(75.0)	5(83.3)
계약구매	19(90.5)	1(25.0)	2(33.3)	19(90.5)	1(25.0)	2(33.3)	15(71.4)	1(25.0)	1(16.7)
경쟁입찰	-	-	-	-	-	-	-	-	-
구매처									
소매시장	4(19.0)	1(25.0)	-	-	-	-	5(23.8)	-	-
도매시장	6(28.6)	2(50.0)	3(50.0)	3(14.3)	2(50.0)	-	6(28.6)	3(75.0)	1(16.7)
중간상인	4(19.0)	-	-	-	-	-	6(28.6)	-	1(16.7)
마트	6(28.6)	1(25.0)	2(33.3)	17(81.0)	2(50.0)	5(83.3)	4(19.0)	1(25.0)	2(33.3)
생산지	1(4.8)	-	1(16.7)	1(4.8)	-	1(16.7)	-	-	2(33.3)
구매횟수									
매일	1(4.8)	-	2(33.3)	-	-	-	1(4.8)	-	-
주 1회	4(19.0)	1(25.0)	1(16.7)	3(14.3)	-	-	8(38.1)	-	1(16.7)
주 2회 이상	14(66.7)	2(50.0)	1(16.7)	6(28.6)	1(25.0)	1(16.7)	8(38.1)	1(25.0)	2(33.3)
월 1회	-	-	-	2(9.5)	-	-	-	1(25.0)	-
수시로	2(9.5)	1(25.0)	2(33.3)	10(47.6)	3(75.0)	5(83.3)	4(19.0)	2(50.0)	3(50.0)

표 15. 식재료별 구매형태 Ⅲ N(%)

구분	과일 및 야채류			우유 및 유제품			양념류		
	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달
구매방법									
직접구매	6(28.6)	3(75.0)	4(66.7)	5(23.8)	3(75.0)	2(33.3)	5(23.8)	3(75.0)	1(16.7)
계약구매	15(71.4)	1(25.0)	2(33.3)	16(76.2)	1(25.0)	4(66.7)	16(76.2)	1(25.0)	5(83.3)
경쟁입찰	-	-	-	-	-	-	-	-	-
구매처									
소매시장	3(14.3)	-	1(16.7)	-	-	-	-	-	-
도매시장	5(23.8)	2(50.0)	-	3(14.3)	1(25.0)	1(16.7)	2(9.5)	1(25.0)	2(33.3)
중간상인	3(14.3)	-	-	2(9.5)	-	-	2(9.5)	-	-
마트	10(47.6)	2(50.0)	5(83.3)	15(71.4)	3(75.0)	5(83.3)	17(81.0)	3(75.0)	4(66.7)
생산지	-	-	-	1(4.8)	-	-	-	-	-
구매횟수									
매일	1(4.8)	1(25.0)	-	1(4.8)	-	-	-	1(25.0)	-
주 1회	6(28.6)	1(25.0)	3(50.0)	3(14.3)	1(25.0)	-	9(42.9)	1(25.0)	2(33.3)
주 2회 이상	7(33.3)	2(50.0)	-	6(28.6)	-	1(16.7)	3(14.3)	-	-
월 1회	-	-	-	1(4.8)	1(25.0)	-	3(14.3)	2(50.0)	2(33.3)
수시로	7(33.3)	-	3(50.0)	10(47.6)	2(50.0)	5(83.3)	6(28.6)	-	2(33.3)

식품종류별 부분가공식품 사용현황에 있어서는(표 16), 김치의 경우 노인복지시설 85.7%, 경로식당 50%, 식사배달 서비스 66.7%가 원재료상태를 구입하여 직접 만들고 있다고 응답하였으며 고추장과 된장, 참기름, 김의 경우는 대부분 완전조리 상태의 완제품을 구매하여 사용하는 것으로 조사되었다. 채소류의 경우는 일부 전처리된 상태(흙이 제거되고 정돈된 상태) 또는 원재료 상태의 것을 구입하여 사용하고 있는 것으로 나타났다. 튀김식품은 노인복지시설의 경우 일부 전처리 상태(부위별로 분류된 것), 경로식당과 식사배달 서비스의 경우는 일부 조리상태(냉동튀김)의 것을 주로 구입하고 있었다.

표 16. 식품종류별 부분가공식품 사용현황 N(%)

항목	부분가공식품 사용점수†				
	1	2	3	4	5
시설					
김치	1(4.8)	–	2(9.5)	–	18(85.7)
고추장	20(95.2)	–	–	–	1(4.8)
된장	16(76.2)	–	1(4.8)	–	4(19.0)
참기름	16(76.2)	–	–	–	5(23.8)
김	18(85.7)	–	–	–	3(14.3)
채소류	–		5(23.8)	6(28.6)	10(47.6)
튀김식품	–	2(9.5)	6(28.6)	10(47.6)	3(14.3)
경로식당					
김치	2(50.0)	–	–	–	2(50.0)
고추장	4(100.0)	–	–	–	–
된장	4(100.0)	–	–	–	–
참기름	4(100.0)	–	–	–	–
김	4(100.0)	–	–	–	–
채소류	–	–	1(25.0)	1(25.0)	2(50.0)
튀김식품	–	3(75.0)	–	–	1(25.0)
식사배달					
김치	2(33.3)	–	–	–	4(66.7)
고추장	6(100.0)	–	–	–	–
된장	5(83.3)	–	–	–	1(16.7)
참기름	5(83.3)	–	–	–	1(16.7)
김	6(100.0)	–	–	–	–
채소류	–	–	–	3(50.0)	3(50.0)
튀김식품	–	3(50.0)	1(16.7)	1(16.7)	1(16.7)

† 1. 완전조리상태, 2.일부조리상태, 3. 완전전처리상태, 4. 일부전처리상태, 5. 원재료상태

배식형태 및 배식장소에 관한 사항은 표 17에 나타내었으며 노인복지시설의 경우 셀프서비스로 실시하고 있는 곳은 1개소(10%)로 낮은 반면 경로식당의 경

우는 50%가 셀프서비스로 이루어지고 있었다.

노인복지시설의 경우 배식하고 있는 장소를 조사한 결과 대부분의 시설들이 식당에서 식사를 제공하고 있다고 응답했으며, 거동이 불편한 노인의 경우는 방 또는 병상에서 급식서비스를 제공하고 있는 것으로 조사되었다.

표 17. 배식형태 및 배식장소 N(%)

항목	구분	시설	경로식당
배식형태	셀프서비스		
	0%	20(95.2)	2(50.0)
	10%	1(4.8)	-
	40%	-	1(25.0)
	90%	-	1(25.0)
배식장소	식당		
	50% 이하	4(19.0)	-
	51 ~ 60%	-	-
	61 ~ 70%	1(4.8)	-
	71 ~ 80%	-	-
	81 ~ 90%	3(14.3)	-
	91 ~ 100%	13(61.9)	-
	방		
	0 ~ 10%	16(76.2)	-
	11 ~ 20%	-	-
	21 ~ 30%	1(4.8)	-
	31 ~ 40%	-	-
	41 ~ 50%	3(14.3)	-
	50% 이상	1(4.8)	-
	병상		
	0 ~ 10%	20(95.2)	-
	11 ~ 20%	1(4.8)	-

식사배달 서비스의 경우 배달관리 사항에 대해 조사한 결과(표 18), 용기는 83.3%가 재사용품(씻어서 다시 사용)을 사용하고 있었으며, 기타로는 보온도시락을 사용하는 기관이 1개소 있었다. 식사배달 전용차량의 경우 조사기관 모두 있다고 하였으며, 수혜대상자가 부재중인 경우 배달한 음식의 처리방법은 66.7%가 실내 혹은 냉장고에 두고 온다고 하였으며, 1개소는 실외에 두고 온다고 응답하여 여름철 식중독 사고의 위험요인이 될 것으로 지적되었다.

표 18. 식사배달 서비스의 배달관리

구분	빈도(기관수)	비율(%)
용기		
재사용품	5	83.3
일회용품	-	-
기타	1	16.7
식사배달 전용차량		
있다	6	100.0
없다	-	-
수혜대상자가 집에 없는 경우		
그냥 가지고 온다	1	(16.7)
실내 혹은 냉장고에 두고 온다	4	(66.7)
실외(현관 앞 등)에 두고 온다	1	(16.7)

4. 위생관리

위생관리의 조사결과는 표 19에 나타낸 바와 같이 일정기간동안 보존식을 보존하고 있는 경우는 노인복지시설의 경우 90.5%가 보존하고 있다고 응답한 반면, 경로식당과 식사배달서비스의 경우는 대부분 보존하고 있지 않는 것으로 조사되었다.

배식 또는 배달하고 남은음식 처리방법으로는 노인복지시설의 경우 47.6%가 버린다고 하였으며 경로식당은 기타의 경우가 50%로 많았는데 자원봉사자가 먹거나 가지고 간다고 응답한 경우가 이에 포함된다. 식사배달 서비스의 경우 또한 기타가 50%로 음식은 남기지 않고 모두 용기에 나누어 추가로 담는다와 직원에게 돈을 받고 판매하고 있다고 응답하였다.

음식물 쓰레기 처리방법으로는 노인복지시설과 경로식당, 식사배달 서비스 모두 버리고 있다고 응답한 경우가 많았다.

식기세척방법으로는 노인복지시설의 경우는 식기세척기를 사용하고 있는 경우가 81%인 반면 경로식당(75%)과 식사배달 서비스(66.7%)의 경우는 수작업으로 이루어지고 있는 것으로 조사되었다.

직원에 대한 위생교육에 있어서는 노인복지시설의 경우 월 1회 실시하고 있는 경우(61.9%)가 가장 많았으며, 경로식당과 식사배달 서비스의 경우는 거의 실시하고 있지 못한다고 응답한 경우가 각각 75%와 66.7%로 가장 많았다. 이는 정현영[25]의 영양사 유무에 따른 재가노인 급식서비스 제공기관의 실태 분석의 결과와 유사하였다.

HACCP system 인지여부에 대한 결과는 노인복지시설의 경우 100%가 알고 있다고 응답하였으나 반영은 하고 있지 못하며 그 이유로는 재원 부족(38.1%), 시설·설비 부족(33.3%), 지식 및 홍보 부족(28.6%) 순이었다. 경로식당의 경우는 HACCP system에 대해 알지 못한다고 응답한 경우가 75%로 가장 많았다. 식사배달 서비스의 경우는 알고 있다고 응답한 경우가 83.3%이었으나 반영하고 있지 못하는 경우가 많았으며 그 이유로는 조리원의 위생개념 부족(33.3%), 시설·설비 부족(33.3%) 등이었다.

노인복지시설에서 행하고 있는 식기, 수저, 물 컵, 기기, 냉장고, 도마, 칼, 행주의 소독방법을 살펴보면(표 20~21) 식기의 경우 노인복지시설은 증기소독고(47.6%)를 이용하여 소독하는 경우가 가장 많은 반면 경로식당과 식사배달 서비스의 경우는 열탕소독을 가장 많이 이용하고 있었다. 수저와 물컵, 행주의 경우는 노인복지시설, 경로식당, 식사배달 서비스 모두 열탕방법을 가장 많이 이용하고 있었으며 기기 소독의 경우 노인복지시설은 소독제를 가장 많이 이용하는 반면 경로식당과 식사배달 서비스의 경우는 열탕방법을 가장 많이 이용하고 있었다. 냉장고 소독은 노인복지시설과 식사배달 서비스의 경우는 소독제를 사용하고 있다고 가장 많이 응답하였으며 경로식당의 경우는 소독하고 있지 않는다고 응답한 경우가 75%로 가장 많았다. 도마와 칼의 소독방법으로는 노인복지시설과 식사배달 서비스의 경우는 자외선 소독고를 경로식당의 경우는 소독제를 가장 많이 사용하고 있는 것으로 조사되었다.

소독횟수의 조사결과(표 18~19)는 식기, 수저, 물 컵, 기기, 도마, 칼, 행주의 경우 노인복지시설, 경로식당, 식사배달 서비스 모두 사용할 때마다 소독하고 있는 경우가 많은 반면 냉장고의 경우는 노인복지시설은 주 1회(52.4%), 경로식당은 소독하지 않는 경우(75%)가 식사배달서비스의 경우는 월 1회(50%) 소독하고 있다고 응답한 경우가 가장 많았다.

표 19. 위생관리 N(%)

구분	시설	경로식당	식사배달
보존식			
보존한다	19(90.5)	1(25.0)	1(16.7)
가끔 보존한다	1(4.8)	-	-
보존하지 않는다	1(4.8)	3(75.0)	5(83.3)
잔식처리방법			
냉장후 재급식	4(19.0)	-	-
직원들에게 급식	7(33.3)	-	2(33.3)
버린다	10(47.6)	-	-
기타	-	2(50.0)	3(50.0)
무응답	-	2(50.0)	1(16.7)
음식물 쓰레기 처리방법			
가축사료 및 퇴비로 사용	10(47.6)	-	1(16.7)
버린다	11(52.4)	4(100.0)	5(83.3)
식기 세척방법			
수작업	4(19.0)	3(75.0)	4(66.7)
식기세척기	17(81.0)	1(25.0)	2(33.3)
직원대상 위생교육			
수시로 함	5(23.8)	-	1(16.7)
주 2회	2(9.5)	-	1(16.7)
월 1회	13(61.9)	1(25.0)	-
거의 못함	1(4.8)	3(75.0)	4(66.7)
HACCP 인지 여부			
예	21(100.0)	1(25.0)	5(83.3)
아니오	-	3(75.0)	1(16.7)
HACCP 반영 여부			
예	-	-	-
아니오	18(85.7)	1(25.0)	3(50.0)
부분적으로 반영	3(14.3)	-	2(33.3)
무응답	-	3(75.0)	1(16.7)
HACCP를 도입하지 못하는 이유			
조리원의 위생개념 부족	-	-	2(33.3)
시설· 설비 부족	7(33.3)	1(25.0)	2(33.3)
재원 부족	8(38.1)	-	-
지식 및 홍보 부족	6(28.6)	-	1(16.7)
무응답	-	3(75.0)	1(16.7)

표 20. 식기 및 주방기기 소독관리 Ⅰ N(%)

항 목	식기			수저			물컵			기기		
	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달
소독방법												
열탕	7(33.3)	2(50.0)	3(50.0)	13(61.9)	3(75.0)	-	9(42.9)	2(50.0)	-	3(14.3)	2(50.0)	3(50.0)
증기	10(47.6)	-	1(16.7)	4(19.0)	-	-	-	-	-	6(28.6)	1(25.0)	1(16.7)
소독제	-	-	-	-	-	-	2(9.5)	-	-	7(33.3)	1(25.0)	-
자외선	4(19.0)	2(50.0)	2(33.3)	3(14.3)	-	-	8(38.1)	1(25.0)	-	4(19.0)	-	2(33.3)
열탕,증기 병행	-	-	-	1(4.8)	-	-	-	-	-	-	-	-
열탕,자외선 병행	-	-	-	-	1(25.0)	-	1(4.8)	1(25.0)	-	-	-	-
열탕,소독제 병행	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1(4.8)	-	-
소독제,자외선 병행	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
열탕,증기,자외선 병행	-	-	-	-	-	-	1(4.8)	-	-	-	-	-
소독하지 않음	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
소독횟수												
사용할때마다	20(95.2)	3(75.0)	5(83.3)	21(100.0)	4(100.0)	-	20(95.2)	4(100.0)	-	14(66.7)	4(100.0)	5(83.3)
주 1회	1(4.8)	1(25.0)	-	-	-	-	1(4.8)	-	-	6(28.6)	-	-
월 1회	-	-	1(16.7)	-	-	-	-	-	-	1(4.8)	-	1(16.7)
소독하지 않음	-			-	-	-	-	-	-	-	-	-

표 21. 식기 및 주방기기 소독관리 Ⅱ N(%)

항 목	냉장고			도마			칼			행주		
	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달	시설	경로식당	식사배달
소독방법												
열탕	-	-	-	-	1(25.0)	1(16.7)	-	1(25.0)	1(16.7)	14(66.7)	3(75.0)	5(83.3)
증기	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1(4.8)	-	-
소독제	13(61.9)	1(25.0)	4(66.7)	7(33.3)	2(50.0)	2(33.3)	7(33.3)	2(50.0)	2(33.3)	2(9.5)	-	-
자외선	-	-	-	10(47.6)	1(25.0)	3(50.0)	11(52.4)	1(25.0)	3(50.0)	1(4.8)	-	1(16.7)
열탕,증기 병행	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
열탕,자외선 병행	-	-	-	2(9.5)	-	-	2(9.5)	-	-	3(14.3)	1(25.0)	-
열탕,소독제 병행	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
소독제,자외선 병행	-	-	-	2(9.5)	-	-	1(4.8)	-	-	-	-	-
열탕,증기,자외선 병행	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
소독하지 않음	8(38.1)	3(75.0)	2(33.3)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
소독횟수												
사용할때마다	-	-	-	19(90.5)	4(100.0)	5(83.3)	19(90.5)	4(100.0)	5(83.3)	20(95.2)	4(100.0)	5(83.3)
주 1회	11(52.4)	1(25.0)	1(16.7)	2(9.5)	-	-	2(9.5)	-	-	1(4.8)	-	-
월 1회	2(9.5)	-	3(50.0)	-	-	1(16.7)	-	-	1(16.7)	-	-	1(16.7)
소독하지 않음	8(38.1)	3(75.0)	2(33.3)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

5. 기타 관리

각 기관에서 작성하고 있는 급식관련 일지에 있어서는 식단표, 급식일지, 위생·안전점검표, 물품청구서 및 납품서의 경우 노인복지시설은 모든 기관이 작성하고 있는 것으로 응답하였고 경로식당 운영기관은 식단표(50%), 급식일지(75%), 위생·안전점검표(25%), 물품청구서 및 납품서(50%)를 작성하고 있는 것으로 조사되었다. 식사배달 서비스의 경우는 식단표와 물품청구서 및 납품서는 조사기관 모두 작성하고 있었으며 급식일지 및 위생·안전 점검표는 4개 기관(66.7%), 2개 기관(33.3%)이 작성하고 있다고 응답하였다.

각 기관에서 급식 프로그램 운영시 가장 큰 애로사항으로는 노인복지시설의 경우 시설·설비문제(38.1%)와 전문인력의 부족(38.1%), 경로식당의 경우는 시설·설비문제(75%), 식사배달 서비스는 전문인력의 부족(66.7%)이라고 응답하였는데 이는 박정숙 등[32], 박효진[21]의 연구결과와 유사하였다.

표 22. 기타 급식관리 N(%)

구분	시설	경로식당	식사배달
작성일지(복수응답)			
식단표	21(13.4)	2(15.4)	6(27.3)
영양가산출표	16(10.2)	1(7.7)	1(4.5)
급식일지	21(13.4)	3(23.1)	4(18.2)
원재료가격 수불대장	13(8.3)	1(7.7)	1(4.5)
비품대장	13(8.3)	2(15.4)	-
위생 · 안전점검표	21(13.4)	1(7.7)	2(9.1)
검수일지	15(9.6)	1(7.7)	2(9.1)
물품청구서 및 납품서	21(13.4)	2(15.4)	6(27.3)
기타	16(10.2)	-	-
애로사항			
시설· 설비문제	8(38.1)	3(75.0)	1(16.7)
재정문제	5(23.8)	1(25.0)	1(16.7)
전문인력의 부족문제	8(38.1)	-	4(66.7)

Part 2. 노인급식 프로그램 수혜대상 노인들의 만족도 분석

1. 일반사항

노인급식 프로그램 수혜대상 노인들의 일반적 특성은 그림 3과 같다. 노인복지시설의 경우 무료요양 및 무료전문요양시설에 입소한 어르신이 72.1%를 차지하였고 실비요양시설 및 실비전문요양시설에 속한 입소 노인의 수는 22.4%였으며, 유료요양시설의 입소 노인의 수는 5.5%를 나타냈다. 경로식당은 종합사회복지관을 이용하는 노인들(90%)이 가장 많았으며, 식사배달 서비스는 가정봉사원파견시설을 이용하는 노인들(93.8%)이 많음을 알 수 있었다.

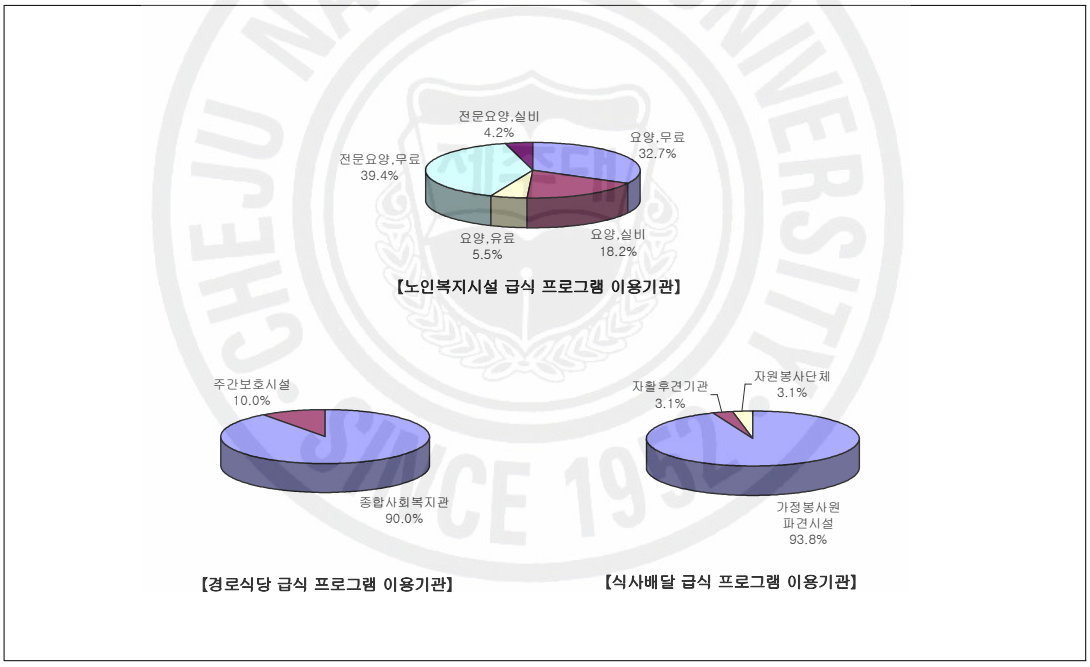


그림 3. 급식프로그램 이용기관

성별에 있어서는 노인복지시설은 여자가 133명(80.6%)으로 남자노인 32명(19.4%)보다 4배 이상을 차지해 여성이 남성보다 많았고, 경로식당과 식사배달 서비스의 경우도 각각 63.3%와 71.9%로 여자노인이 많았다. 이는 통계청에서 조사한 제주도 65세 이상 노인 성비(남자 34.5%, 여자 65.5%) 조사결과와 유사하였

고 통계청 자료[1,7]에 의하면 2004년 해당연령 인구 1,000명당 사망률은 남자의 경우 50~59세, 60~69세, 70~79세에 각각 8.2명, 19.5명, 49.5명에 비해 여자의 경우는 2.8명, 7.7명, 26.8명으로 이는 우리나라 남자의 50대 이후 사망률이 여자보다 훨씬 높고, 여자의 평균수명이 남자보다 높기 때문인 것으로 사료된다.

연령분포는 노인복지시설의 경우 최소 60세에서 최대 95세까지였으며 입소노인들의 평균 연령은 78.6세였는데, 이중 70~85세 미만이 103명으로 62.5%를 나타내었고, 85세 이상도 25.5%를 차지하였다. 경로식당 이용 노인들의 연령분포는 최저 65세에서 최고 91세까지였으며 75~79세가 26.7%로 가장 많았고, 식사배달 서비스를 제공받는 노인들의 경우는 최저 62세에서 최고 104세까지로 평균 연령 80.4세로 80세 이상이 54.7%였다.

학력은 노인복지시설, 경로식당 및 식사배달 서비스 모두 대부분 초등학교 졸업 이하의 학력을 갖고 있는 것으로 조사되었고 거주 지역은 노인복지시설과 식사배달 서비스의 경우는 제주시에 거주하는 경우가 많았으나 경로식당은 서귀포시에 거주하는 노인이 많았다.

수혜기간은 노인복지시설과 식사배달 서비스의 경우 2년 미만의 경우 각각 65.4%와 81.3%로 가장 많았고, 조사대상 노인들 중 5년 이상 장기간 서비스를 받은 어르신은 각각 14.5%와 7.8% 정도였는데 이는 최근 2년 사이에 생긴 시설이 많았기 때문으로 사료된다. 반면 경로식당은 수혜기간의 경우는 5년 이상의 경우가 가장 많은 것으로 조사되었다.

수혜대상자의 생활 및 식사실태를 분석한 결과는 표 24와 같다. 경로식당 수혜대상자의 경우 동거형태는 독거노인이 46.7%로 가장 많았으며, 이외로 자녀 및 자녀의 가족과 함께 사는 경우도 30.8% 나 되었다. 그리고 대부분이 월소득 30만원 이하(89.2%)로 경제적으로 어려운 생활을 하고 있고, 생활비는 국가보조금(55.8%)과 자녀보조(33.3%)에 의존하는 것으로 나타났다.

경로식당을 이용하는 조사대상 어르신들 중 상당수(78.3%)는 결식이 없는 것으로 나타났으나 하루 2끼 이하로 생활하는 어르신들도 21.7% 정도였다. 결식을 하는 이유로는 경제사정(42.3%), 귀찮아서(42.3%), 수발자 부재(15.4%)로 인해 결식을 한다고 조사되었다. 식사준비는 독거노인이 많은 탓으로 본인이 직접 조리하는 경우(70.0%)가 가장 많았고, 자녀가 준비하는 경우가 10.0%로 조사되어 자

녀 및 자녀의 가족과 같이 사는 경우에도 어르신이 직접 식사준비를 하는 경우가 많은 것으로 나타났다.

다음으로 식사배달 급식 프로그램 수혜어르신의 경우 조사 대상자 모두가 월 소득 30만원 이하로 경제적으로 궁핍한 생활을 하고 있고, 생활비는 주로 국가보조금(95.3%)에 의존하는 것으로 나타났다. 식사배달 서비스를 이용하는 조사대상 노인들 중 16.6%의 노인이 하루 1끼 결식하는 것으로 나타났고, 결식 이유로는 경제사정(40.0%), 소화가 되지 않아 건강상 먹지 않는다고 한 경우(40.0%)가 대부분이었다. 식사준비는 경로식당의 경우와 같이 독거노인이 많은 탓으로 본인이 직접 조리하는 경우(89.1%)가 가장 많았다.

표 23. 수혜대상자의 일반사항 N(%)

일반사항	시설	경로식당	식사배달
성별			
남	32(19.4)	44(36.7)	18(28.1)
여	133(80.6)	76(63.3)	46(71.9)
연령			
60 ~ 64세	4(2.4)	-	2(3.1)
65 ~ 69세	16(9.7)	22(18.3)	8(12.5)
70 ~ 74세	43(26.1)	26(21.7)	9(14.1)
75 ~ 79세	28(17.0)	32(26.7)	10(15.6)
80 ~ 84세	32(19.4)	20(16.7)	11(17.2)
85 ~ 89세	25(15.2)	15(12.5)	13(20.3)
90세 이상	17(10.3)	5(4.2)	11(17.2)
학력			
무학	107(64.8)	77(64.2)	48(75.0)
초등학교 졸업(중퇴포함)	33(20.0)	36(30.0)	11(17.2)
중학교 졸업(중퇴포함)	11(6.7)	2(1.7)	1(1.6)
고등학교 졸업(중퇴포함)	10(6.1)	4(3.3)	2(3.1)
대학교 졸업 이상	4(2.4)	1(0.8)	2(3.1)
거주지역			
제주시	138(83.6)	53(44.2)	42(65.6)
서귀포시	27(16.4)	67(55.8)	22(34.4)
수혜기간			
1년 미만	53(32.1)	18(15.0)	12(18.8)
1 ~ 2년 미만	55(33.3)	24(20.0)	40(62.5)
2 ~ 3년 미만	9(5.5)	18(15.0)	6(9.4)
3 ~ 4년 미만	19(11.5)	7(5.8)	1(1.6)
4 ~ 5년 미만	5(3.0)	5(4.2)	-
5년 이상	24(14.5)	48(40.0)	5(7.8)

표 24. 수혜대상자의 생활 및 식사실태 N(%)

구 분	경로식당	식사배달
동거형태		
독거노인	56(46.7)	54(84.4)
노인부부	27(22.5)	-
자녀 및 자녀의 가족	37(30.8)	9(14.1)
자녀 외의 친척	-	1(1.6)
생활정도		
상(30만원 이상 소득/월)	13(10.8)	-
중(15~30만원 미만 소득/월)	66(55.0)	41(64.1)
하(15만원 미만 소득/월)	41(34.2)	23(35.9)
생활비 마련		
자력(취로사업)	9(7.5)	2(3.1)
국가보조금(생계비)	67(55.8)	61(95.3)
자녀보조	40(33.3)	1(1.6)
후원금 및 연금	4(3.3)	-
결식상태		
1끼 결식	24(20.0)	10(15.6)
2끼 결식	2(1.7)	-
결식 없음	94(78.3)	54(84.4)
결식원인		
경제사정	11(42.3)	4(40.0)
건강상	4(15.4)	4(40.0)
급식수발자 부재	-	1(10.0)
귀찮아서	11(42.3)	-
입맛이 없어서	-	1(10.0)
식사조리		
본인	84(70.0)	57(89.1)
배우자	24(20.0)	1(1.6)
자녀	12(10.0)	4(6.3)
친척	-	1(1.6)
기타	-	1(1.6)

수혜대상자의 건강상태를 분석한 결과(표 25), 노인복지시설 입소노인들의 건강상태는 58.2%의 응답자들이 자신의 건강상태를 '보통정도'라고 응답하였으며 자신의 건강이 좋다고 응답한 노인도 20.6%를 나타내어 78.8%의 노인들이 자신의 건강상태를 보통 이상으로 여기고 있음을 알 수 있었다. 거동이 불편하거나 불가능한 경우는 54.0%로 조사되었고 치아 상태는 양호하거나 의치가 있는 경우

가 55.8%로 나타났다. 조사대상자들의 질병에 있어서는 고혈압이 있다고 응답한 사람이 78명(24.1%)으로 가장 많았고, 그 다음으로는 중풍(뇌졸중)(15.8%), 관절염(12.7%), 당뇨병(9.6%) 등의 순으로 나타났다. 기타 질환으로는 파킨슨, 비뇨기계질환, 신경통, 갑상선질환, 간질환, 변비, 우울증과 같은 정신질환 등이 있었으며, 보통 2개 이상의 질환을 가지고 있는 경우가 대부분이였다. 이는 안소영[34]의 연구결과와 유사하였다.

경로식당을 이용하는 노인들의 경우, 건강상태가 양호한 경우와 보통인 경우, 허약한 경우가 각각 31.7%, 35.0%, 33.3%로 유사한 분포를 보였고, 거동이 불편한 노인들이 55.0%나 되었으며 수발자가 없는 경우가 31.7%나 되어 도움이 필요한 노인들이 상당수 있음을 알 수 있었다. 식사 및 대화에 중요한 역할을 하는 치아의 경우 응답자 중 27.5%의 노인들이 몇 개만의 치아가 있거나 치아가 없어서 불편한 생활을 하는 것으로 조사되었다. 또한 노인들이 보유한 질병으로는 관절염(26.2%)이 가장 많았고, 그 다음이 고혈압(22.5%), 당뇨병(12.6%)의 순이었다. 기타 질병으로는 신장질환, 우울증과 같은 정신질환, 요통, 비뇨기계질환 등을 보유하고 있는 것으로 나타났다.

식사배달 서비스를 제공받는 노인들의 경우에는 건강상태에 있어서 대체로 보통 이상(79.7%)인 것으로 나타났고, 거동이 불편하거나 불가능한 경우는 50.0%로 조사되었다. 대부분의 노인들이 재가서비스(78.1%)와 함께 식사배달 서비스를 제공받고 있었으며 수발자가 없는 경우가 6.3%였고, 가사수행에 타인이 도움이 필요한 경우도 51.6%로 이들 노인의 생활 자체에 문제가 많음을 알 수 있었다. 치아 상태는 양호하거나 의치가 있는 경우가 각각 32.8%, 20.3%였으나, 몇 개의 치아만 있거나 잇몸으로 씹는 경우도 46.9% 정도로 이들을 위한 대책 마련이 요구되는 것으로 나타났다. 또한 노인들이 보유한 질병으로는 관절염(24.7%)이 가장 많았고, 그 다음이 고혈압(23.7%), 골다공증(12.9%) 순이었다. 서혜정[18]의 식사배달 서비스 이용실태 및 만족도에 관한 연구에서도 가장 많이 보유한 질환이 관절염인 것으로 조사된 바 있다. 기타 질병으로는 신경통, 변비, 동맥경화, 언어장애, 시각장애, 우울증과 같은 정신질환 등 각종 질환을 보유하고 있는 것으로 나타났다.

표 25. 수혜대상자의 건강상태 N(%)

구 분	시설	경로식당	식사배달
건강상태			
양호	34(20.6)	38(31.7)	17(26.6)
보통	96(58.2)	42(35.0)	34(53.1)
허약	35(21.2)	40(33.3)	13(20.3)
활동 여부			
거동가능	76(46.1)	54(45.0)	32(50.0)
거동불편	78(47.3)	66(55.0)	30(46.9)
거동불가	11(6.7)	-	2(3.1)
수발 여부			
가족수발	-	22(18.3)	3(4.7)
수발자 없음	-	38(31.7)	4(6.3)
수발 필요없음	-	55(45.8)	7(10.9)
재가서비스	-	5(4.2)	50(78.1)
가사수행능력			
혼자 스스로 할 수 있다	38(23.0)	54(45.0)	31(48.4)
약간 도와주면 할 수 있다	76(46.1)	65(54.2)	28(43.8)
완전도움이 필요하다	51(30.9)	1(0.8)	5(7.8)
치아상태			
대부분의 치아가 있다	50(30.3)	29(24.2)	21(32.8)
단지 몇 개의 치아만 있다	49(29.7)	27(22.5)	24(37.5)
치아가 없고 잇몸으로 씹는다	24(14.5)	6(5.0)	6(9.4)
의치	42(25.5)	58(48.3)	13(20.3)
건강상 문제점(중복응답)			
당뇨병	31(9.6)	24(12.6)	10(10.8)
고혈압	78(24.1)	43(22.5)	22(23.7)
관절염	41(12.7)	50(26.2)	23(24.7)
백내장	24(7.4)	14(7.3)	3(3.2)
골다공증	27(8.4)	17(8.9)	12(12.9)
중풍(뇌졸중)	51(15.8)	6(3.1)	5(5.4)
암	3(0.9)	2(1.0)	1(1.1)
심장질환	10(3.1)	11(5.8)	3(3.2)
소화기계질환	7(2.2)	3(1.6)	-
만성호흡질환	5(1.5)	4(2.1)	1(1.1)
허리질환	10(3.1)	7(3.7)	1(1.1)
기타	36(11.2)	10(5.2)	12(12.9)
약물복용 여부			
복용함	271(83.9)	147(77.0)	71(76.3)
복용하지 않음	52(16.1)	44(23.0)	22(23.7)

수혜대상자의 급식서비스 이용실태를 분석한 결과는 표 26와 같다. 노인들이 일주일에 경로식당을 이용하는 횟수는 3~4번 온다고 대답한 경우가 75.8%로 가

장 많았는데, 이는 종합사회복지관의 경우 일주일에 3번 급식을 실시하기 때문인 것으로 사료된다.

식사배달 서비스 이용 노인들이 주당 식사배달 서비스 이용횟수는 3~4번 온다고 대답한 경우가 59.4%로 가장 많았고, 그 다음으로는 5~6번(40.6%) 순으로 나타났다. 이는 노인들이 이용하는 횟수라기보다는 식사배달을 하는 기관의 여건이나 사정에 따라 변동하는 횟수로 사료된다. 무료급식을 받을 때의 느낌은 고마운 느낌이다가 95.3%로 가장 많아 본 연구의 경로식당의 결과(94.2%)와 유사하였다.

표 26. 수혜대상자의 급식서비스 이용실태 N(%)

구 분	경로식당	식사배달
이용횟수		
1 ~ 2번	17(14.2)	0(0.0)
3 ~ 4번	91(75.8)	38(59.4)
5 ~ 6번	12(10.0)	26(40.6)
급식서비스 이용시 느낌		
당연히 받아야 할 대접을 받는다고 느낀다	1(0.8)	2(3.1)
아무런 느낌이 없다	1(0.8)	0(0.0)
고마운 느낌이다	113(94.2)	61(95.3)
부끄러운 느낌이다	5(4.2)	1(1.6)

경로식당을 이용하는 이유에 있어서는 친구들과 어울리기 위해서가 50.0%로 가장 많았고, 그 다음으로 식사 차려 먹는 것이 귀찮아서(22.2%), 경제가 어려워서(12.3%) 순으로 나타났다. 경로식당을 오지 않을 경우 식사 해결은 집에서 직접 차려 먹는다가 54.2%로 절반 이상의 노인들이 점심식사 해결을 직접 해야 할 형편에 있었고 굶는 노인들도 7명(5.8%)이나 있었다. 김혜란[26]의 연구에서도 경로식당에서 식사를 하지 못할 경우 직접 차려 먹어야 하는 형편의 노인들이 대다수인 것으로 나타났다. 생활에 미치는 영향에 대해 묻는 질문에는 여럿이 먹으니 밥맛이 나서 건강이 좋아졌다고 대답한 경우가 50%로 가장 많았고 그다음으로 생활이 어려워서 경제적으로 도움이 된다와 외출할 수 있는 일이 생겨서 좋다가 각각 15.8%로 조사되었다. 이는 경로식당을 이용하는 이유에서 친구들과 어울리기 위해서라고 대답한 이유와 연관이 있는 것으로 사료된다. 장윤희[39]의

경로식당 이용 노인 실태조사의 연구 결과에서도 경로식당을 이용하면서 여럿이 먹으니 없던 밥맛이 나서 건강이 좋아졌다고 응답한 경우가 가장 많아 경로식당의 급식이 노후에 노인들의 건강에까지 많은 영향을 끼치고 있음을 시사하였다.

표 27. 경로식당 수혜대상자의 급식서비스 이용실태

구 분	빈도(명)	비율(%)
이용하는 이유(중복응답)		
식사 차려 먹는 것이 귀찮아서	36	22.2
친구들과 어울리기 위해서	81	50.0
경제가 어려워서	20	12.3
식사할 곳이 마땅하지 않아서	13	8.0
다른 서비스를 받을 수 있어서	7	4.3
기타	5	3.1
이용하지 않을 경우 식사 해결 방법		
집에서 차려 주는 사람이 있다	47	39.2
보통 굶는다	7	5.8
사먹는다	1	0.8
직접차려 먹는다	65	54.2
생활에 미치는 영향		
생활이 어려워 경제적으로 도움이 된다	19	15.8
외출할 수 있는 일이 생겨서 좋다	19	15.8
점심식사 걱정이 없어졌다	17	14.2
여럿이 먹으니 밥맛이 나서 건강이 좋아졌다	60	50.0
자녀들에게 점심 차리는 부담을 주지 않아서 마음이 편하다	4	3.3
없다	1	0.8
가장 만족하는 것		
따뜻한 음식을 먹는 것	31	25.8
친구들과 만나는 즐거움	73	60.8
질 좋은 식사	4	3.3
돈 들이지 않고 점심을 먹는 것	12	10.0

2. 급식에 대한 요구도

노인급식 프로그램 수혜대상 노인들의 급식에 대한 요구도를 분석한 결과(표 28), 경로식당의 경우 일주일에 필요한 급식 제공일수에 대해서는 매일 제공받기를 원하는 노인이 80명(66.7%)으로 가장 많았고, 그 다음으로 5~6일이 20.8%로 조사되어 대부분의 노인들이 3일 이상 제공받기를 원하는 것으로 나타났다.
급식서비스 대상자의 범위에 있어서는 어르신이면 누구나가 54명(45.0%)으로 가장 많았고 다음은 생활이 어려운 어르신으로 제한해야 한다가 30.0%로 나타났는데 현재 제공되는 급식서비스가 무료이므로 생활이 어려운 노인에게만 지급되어야 한다고 생각하는 것으로 사료된다. 추가급식에 대한 요구도에 있어서는 필요하지 않다고 대답한 노인이 73.3%였고 추가급식이 필요한 경우 필요한 이유에 대해서는 살림이 어려워서라고 응답한 노인들이 16명(50.0%)으로 가장 많았고, 그 다음으로는 거동불편으로 식사준비가 어려워서(21.9%), 차려 먹기가 귀찮아서(18.7%)의 순으로 나타났다. 추가급식의 필요한 때는 저녁(87.5%)이 아침(12.5%)보다 많아 대부분의 노인들이 저녁을 필요로 함을 알 수 있었다.

식사배달 서비스 수혜대상 노인들의 경우, 일주일에 필요한 급식 제공일수에 대해서는 매일 제공 받기를 희망하는 노인들(20.3%) 보다 3번 정도가 적당하다고 대답한 경우(45.3%)가 더 높게 나타났다. 급식서비스 대상자의 범위를 묻는 질문의 결과는 경로식당의 경우와 유사하였는데, 생활이 어려운 노인(54.7%)이 가장 높게 나타났다. 추가급식에 대한 요구도에 있어서는 필요하지 않다고 대답한 노인이 82.8%였고. 추가급식의 공급이 필요한 때는 저녁(63.6%), 아침(27.3%), 점심(9.1%) 순으로 나타났다. 추가 급식 배달서비스가 필요하다고 대답한 경우 그 이유를 묻는 질문에는 거동이 불편하여 움직일 수 없는 경우가 45.4%로 가장 높게 나타났고 다음은 밥을 하기가 곤란할 때(27.3%)로 조사되었다.

치료식 필요 여부에 관해 조사한 결과 노인복지시설 급식 수혜대상자의 경우 필요하다고 응답한 사람이 97명(58.8%)로 가장 많았으며, 치료식의 의미나 필요성을 모르겠다고 대답한 경우도 33명(20.0%)이나 되었다. 경로식당 이용 노인들도 필요하다고 응답한 경우(61.7%)가 가장 많았으며 식사배달 서비스의 경우는 모르겠다가 67.2%로 가장 높게 조사되었다.

표 28. 수혜대상자의 요구도 N(%)

구 분	경로식당	식사배달
희망 급식 횟수		
1 ~ 2번	1(0.8)	-
3 ~ 4번	14(11.7)	29(45.3)
5 ~ 6번	25(20.8)	22(34.4)
매일	80(66.7)	13(20.3)
제공되어야 할 대상		
어르신이면 누구나	54(45.0)	-
생활이 어려운 어르신	36(30.0)	35(54.7)
거동이 다소 불편한 어르신	23(19.2)	29(45.3)
조리가 곤란한 혼자 사는 어르신	7(5.8)	-
추가급식 필요 여부		
예	32(26.7)	11(17.2)
아니오	88(73.3)	53(82.8)
추가급식 시간		
아침	4(12.5)	3(27.3)
점심	-	1(9.1)
저녁	28(87.5)	7(63.6)
추가급식 서비스가 필요한 경우		
거동불편으로 식사준비가 어려워서	7(21.9)	5(45.4)
밥을 하기가 곤란할 때	-	3(27.3)
살림이 어려워서	16(50.0)	-
차려 먹기가 귀찮아서	6(18.7)	-
아플 때	-	2(18.2)
기타	3(9.4)	1(9.1)

3. 급식에 대한 만족도 분석

1) 노인복지시설 입소노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도 분석

노인복지시설 입소 어르신들의 급식에 대한 만족도를 살펴본 결과(표 29), '식기의 청결'에 대해 5점 만점에 평균 4.35를 보여 가장 만족하는 항목으로 나타났고, '음식의 청결'(4.32) '배식구 위치'(4.32) 등의 순으로 나타났으며 '음식의 간'은 3.78로 가장 낮은 만족도를 보였다.

대부분의 항목에 대해 3.80 이상의 점수를 보여 급식에 대해 보통 수준 이상으로 만족하고 있었는데 이는 조사 대상자들이 경제적 수준이 낮은 생활 보호 대상과 저소득층 노인들로서 급식을 제공받는 것만으로도 크게 만족하기 때문인 것으로 사료되었다. 이는 노인복지시설의 입소노인을 대상으로 한 연구조사에서 무료시설의 입소노인들의 급식에 대한 만족도가 유료시설의 노인들보다 높게 나타난 결과와 유사하였다.[30] 한편, 잔식량에 대해서는 평균 4.36으로 나타나 제공받은 음식을 거의 남기지 않음을 알 수 있었다.

조사대상자들의 만족도 점수를 일반사항에 따라 분석한 결과, 연령과 치아 상태에 따른 만족도 점수는 유의한 차이를 보이지 않았다. 성별 및 학력에 따른 조사 대상자들의 만족도 분석 결과는 표 30에 제시한 바와 같으며 '음식의 간'에 대해 여자노인(3.71)보다 남자노인(4.06)의 만족도가 높게 나타난 반면 '식당의 위치', '음식의 청결', '식기의 청결'에 대해서는 남자노인들보다 여자노인들의 만족도가 높게 나타났다. 학력에 따른 조사 대상자들의 만족도 점수에 있어서는 '음식의 온도', '식당의 위치', '음식의 청결', '메뉴의 다양성', '아침식사', '점심식사'에 대해서 유의한 차이를 보였으며, 대학교 졸업의 학력을 가진 노인들의 만족도가 가장 낮게 나타났다.

표 29. 노인복지시설 급식 프로그램에 대한 만족도 (Mean±S.D)

분류	항목†	만족도 점수	최소값	최대값
음식	음식의 맛	3.90±0.67	1	5
	음식의 양	3.82±0.67	2	5
	음식의 간	3.78±0.79	1	5
	음식의 질감	4.00±0.63	1	5
	음식의 온도	4.18±0.58	2	5
	평균	3.94±0.51		
편리성	서비스 속도	4.08±0.72	1	5
	식당의 위치	4.17±0.70	2	5
	서비스 친절도	4.13±0.64	3	5
	배식시간	4.16±0.64	3	5
	평균	4.13±0.58		
위생	음식의 청결	4.32±0.65	2	5
	식기의 청결	4.35±0.64	3	5
	평균	4.33±0.62		
분위기	식당이 조용하다	3.97±0.81	2	5
	식당이 편안하다	4.09±0.71	2	5
	평균	4.03±0.72		
메뉴	음식의 가짓수	3.84±0.74	2	5
	메뉴의 다양성	3.84±0.71	2	5
	평균	3.84±0.69		
식당시설	배식구 위치	4.32±0.70	3	5
	식탁 및 의자의 배치	4.27±0.68	3	5
	난방 및 냉방시설	4.20±0.66	3	5
	평균	4.26±0.65		
끼니별	아침식사	3.87±0.70	1	5
	점심식사	4.02±0.69	1	5
	저녁식사	3.96±0.68	1	5
	평균	3.95±0.64		
	잔식량‡	4.36±0.68	2	5

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다.
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

이용기관과 지역에 따른 만족도 점수를 분석한 결과(표 31), 이용기관에 있어서는 '식당의 위치', '음식의 청결', '식기의 청결', '식당이 편안하다', '배식구의 위치', '식탁 및 의자의 배치', '난방 및 냉방시설'에 대한 실비요양시설에 입소한 노인들의 만족도가 다른 시설의 입소노인들의 만족도보다 유의적으로 낮게 나타났다. 지역에 따른 만족도는 '음식의 간', '식당의 위치', '저녁식사', '잔식량'을 제외한 항목에 대해 서귀포시에 거주하는 노인들의 만족도가 제주시에 거주하고 있는 노인들의 만족도보다 유의적으로 높게 나타났다.

급식 프로그램 수혜기간에 따른 조사 대상자들의 만족도 점수를 분석한 결과(표 32), '음식의 양', '음식의 가짓수', '메뉴의 다양성'에 대해서는 수혜기간이 5년 이상인 노인들이 만족도가 가장 높았으며 '배식구의 위치', '식탁 및 의자의 배치', '난방 및 냉방시설'에 대해서는 수혜기간이 2~3년 미만인 노인들의 만족도가 가장 높음을 알 수 있었다.

조사대상자의 건강상태, 질병 보유 숫자, 활동여부, 가사수행능력에 따른 만족도 분석을 실시한 결과는 표 33~34에 정리하였다. 건강상태에 있어서는 '음식의 양'과 '잔식량'에 대해서만 유의한 차이를 보였는데 허약한 노인들의 경우 제공하는 음식의 양이 많아 식사를 남기고 있었으며 이로 인해 '음식의 양'에 대한 만족도가 낮게 나타난 것으로 사료된다. 질병 보유 숫자에 따른 만족도 분석 결과를 보면 '음식의 맛', '음식의 질감', '음식의 온도', '서비스 속도', '식당이 조용하다', '식탁 및 의자의 배치', '난방 및 냉방시설', '아침식사', '점심식사', '저녁식사'에 대해 질환을 가지고 있는 노인들보다 건강한 노인들의 만족도가 유의적으로 높게 나타났으며, 3개 이상의 질환을 가진 노인들의 만족도가 가장 낮았다.

활동여부 및 가사수행능력에 있어서는 '잔식량'에 대해서만 유의한 차이를 보였는데 거동하지 못하는 노인, 가사수행에 있어서 완전 도움이 필요한 노인들이 음식을 가장 많이 남기는 것을 알 수 있었다.

표 30. 노인복지시설 수혜대상자 성별 및 학력에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

분류	항 목†	성별			학력					
		남	여	t-value	무학	초등학교 졸업	중학교 졸업	고등학교 졸업	대학교 졸업	F-value
음식	음식의 맛	3.91±0.69	3.90±0.67	0.03	3.91±0.67	3.88±0.74	4.00±0.63	4.10±0.57	3.25±0.50	1.23
	음식의 양	3.97±0.65	3.78±0.68	1.41	3.72±0.64	4.06±0.66	4.00±0.63	3.90±0.88	3.75±0.96	1.93
	음식의 간	4.06±0.72	3.71±0.80	2.31*	3.70±0.76	3.79±0.89	4.09±0.70	4.20±0.79	3.75±0.96	1.41
	음식의 질감	4.13±0.61	3.97±0.64	1.24	3.97±0.64	4.06±0.66	4.18±0.60	4.20±0.42	3.25±0.50	2.05
	음식의 온도	4.06±0.67	4.21±0.55	-1.31	4.19±0.53^{b}	4.24±0.66^{b}	4.18±0.60^{b}	4.30±0.48^{b}	3.25±0.50^{a}	2.94*
	평균	4.02±0.57	3.91±0.50	1.10	3.90±0.49	4.01±0.56	4.09±0.52	4.14±0.48	3.45±0.53	1.91
편리성	서비스 속도	3.88±0.83	4.13±0.69	-1.79	4.10±0.66	4.15±0.80	3.64±1.03	4.30±0.68	3.50±0.58	2.06
	식당의 위치	3.88±0.83	4.24±0.65	-2.69**	4.21±0.66^{b}	4.24±0.71^{b}	3.82±0.87^{ab}	4.30±0.68^{b}	3.25±0.96^{a}	2.75*
	서비스 친절도	4.13±0.66	4.13±0.63	-0.02	4.07±0.63	4.27±0.63	4.09±0.70	4.30±0.68	4.00±0.82	0.84
	배식시간	4.03±0.74	4.19±0.62	-1.24	4.10±0.64	4.36±0.55	4.09±0.83	4.30±0.68	3.75±0.50	1.62
	평균	3.98±0.69	4.17±0.54	-1.73	4.12±0.54	4.26±0.56	3.91±0.76	4.30±0.68	3.63±0.43	1.84
위생	음식의 청결	4.00±0.72	4.40±0.62	-3.18**	4.31±0.65^{b}	4.52±0.62^{b}	4.09±0.70^{b}	4.40±0.52^{b}	3.50±0.58^{a}	2.82*
	식기의 청결	4.09±0.78	4.41±0.59	-2.52*	4.34±0.63	4.48±0.57	4.36±0.81	4.30±0.68	3.50±0.58	2.22
	평균	4.05±0.70	4.40±0.59	-2.97**	4.32±0.62^{b}	4.50±0.57^{b}	4.23±0.72^{b}	4.35±0.47^{b}	3.50±0.58^{a}	2.56*
분위기	식당이 조용하다	3.78±0.87	4.02±0.79	-1.48	3.97±0.78	4.03±0.85	3.91±0.94	4.10±0.74	3.25±0.96	0.92
	식당이 편안하다	3.88±0.83	4.14±0.66	-1.94	4.08±0.69	4.21±0.60	3.91±0.94	4.30±0.68	3.25±0.96	2.13
	평균	3.83±0.82	4.08±0.68	-1.79	4.03±0.69	4.12±0.66	3.91±0.94	4.20±0.68	3.25±0.96	1.57
메뉴	음식의 가짓수	3.91±0.82	3.82±0.72	0.60	3.79±0.68	4.00±0.79	3.82±0.98	4.00±0.82	3.25±0.50	1.27
	메뉴의 다양성	4.03±0.70	3.79±0.71	1.74	3.74±0.69^{ab}	4.09±0.72^{b}	3.91±0.70^{b}	4.20±0.63^{b}	3.25±0.50^{a}	3.09*
	평균	3.97±0.72	3.80±0.68	1.21	3.77±0.65	4.05±0.74	3.86±0.78	4.10±0.70	3.25±0.50	2.19
식당시설	배식구 위치	4.13±0.79	4.36±0.67	-1.73	4.31±0.69	4.39±0.66	4.27±0.79	4.40±0.70	3.75±0.96	0.81
	식탁 및 의자 배치	4.06±0.76	4.32±0.66	-1.95	4.30±0.69	4.33±0.65	4.09±0.70	4.30±0.68	3.50±0.58	1.60
	난방 및 냉방시설	4.00±0.67	4.25±0.66	-1.91	4.20±0.67	4.30±0.68	4.09±0.70	4.20±0.63	3.75±0.50	0.73
	평균	4.06±0.72	4.31±0.63	-1.96	4.27±0.65	4.34±0.64	4.15±0.71	4.30±0.64	3.67±0.61	1.06
끼니별	아침식사	3.97±0.70	3.84±0.71	0.91	3.79±0.69^{a}	3.91±0.77^{a}	4.00±0.45^{a}	4.60±0.52^{b}	3.50±0.58^{a}	3.71*
	점심식사	4.06±0.72	4.01±0.69	0.40	3.99±0.68^{ab}	4.00±0.79^{ab}	4.00±0.45^{ab}	4.60±0.52^{b}	3.50±0.58^{a}	2.45*
	저녁식사	3.97±0.74	3.96±0.67	0.05	3.93±0.66	4.00±0.75	3.91±0.54	4.40±0.70	3.50±0.58	1.61
	평균	4.00±0.69	3.94±0.63	0.49	3.90±0.61^{a}	3.97±0.75^{ab}	3.97±0.46^{ab}	4.53±0.60^{b}	3.50±0.58^{a}	2.82*
	잔식량‡	4.47±0.62	4.33±0.69	1.03	4.27±0.72	4.55±0.51	4.36±0.81	4.60±0.52	4.50±0.58	1.44

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다. ‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001 ^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 31. 노인복지시설 수혜대상자 이용기관 및 지역에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

분류	항 목†	이용기관						지역		
		요양,무료	요양,실비	요양,유료	전문,무료	전문,실비	F-value	제주시	서귀포시	t-value
음식	음식의 맛	3.94±0.45	3.77±0.73	3.67±0.50	3.92±0.80	4.29±0.76	1.22	3.84±0.64	4.22±0.75	−2.75**
	음식의 양	3.72±0.60	3.90±0.61	3.67±0.50	3.88±0.76	3.86±0.90	0.62	3.74±0.63	4.22±0.75	−3.52**
	음식의 간	3.67±0.64	3.97±0.72	3.89±0.33	3.78±0.91	3.57±1.27	0.86	3.74±0.74	3.96±1.02	−1.09
	음식의 질감	3.96±0.47	4.17±0.38	3.89±0.33	3.94±0.83	4.29±0.76	1.15	3.94±0.59	4.30±0.78	−2.25*
	음식의 온도	4.13±0.44	4.10±0.55	4.22±0.44	4.20±0.69	4.71±0.49	1.82	4.10±0.54	4.59±0.57	−4.25***
	평균	3.89±0.35	3.98±0.43	3.87±0.20	3.94±0.66	4.14±0.60	0.52	3.87±0.47	4.26±0.58	−3.24**
편리성	서비스 속도	4.02±0.57	3.90±0.76	4.56±0.53	4.09±0.82	4.57±0.54	2.42	3.99±0.73	4.56±0.51	−3.90***
	식당의 위치	4.20±0.49^{ab}	3.80±0.81^{a}	4.67±0.50^{b}	4.25±0.77^{ab}	4.14±0.69^{ab}	3.64**	4.13±0.72	4.37±0.57	−1.63
	서비스 친절도	4.07±0.47	4.07±0.83	4.22±0.44	4.14±0.68	4.57±0.54	1.07	4.05±0.62	4.52±0.58	−3.62***
	배식시간	4.11±0.46	3.93±0.87	4.44±0.53	4.22±0.65	4.57±0.54	2.36	4.09±0.64	4.48±0.58	−2.93**
	평균	4.10±0.42^{ab}	3.93±0.76^{a}	4.40±0.40^{b}	4.17±0.59^{ab}	4.46±0.49^{b}	2.55*	4.07±0.57	4.48±0.50	−3.55***
위생	음식의 청결	4.28±0.45^{ab}	4.00±0.87^{a}	4.67±0.50^{b}	4.43±0.66^{ab}	4.57±0.54^{b}	3.41*	4.27±0.67	4.59±0.50	−2.39*
	식기의 청결	4.28±0.49^{ab}	4.03±0.85^{a}	4.89±0.33^{c}	4.43±0.61^{ab}	4.71±0.49^{bc}	4.83**	4.29±0.65	4.63±0.49	−2.56*
	평균	4.28±0.44^{ab}	4.02±0.85^{a}	4.78±0.36^{c}	4.43±0.61^{abc}	4.64±0.48^{bc}	4.35**	4.28±0.63	4.61±0.49	−2.58*
분위기	식당이 조용하다	3.87±0.75	3.87±0.90	4.44±0.53	3.98±0.84	4.43±0.54	1.71	3.89±0.83	4.37±0.57	−2.88**
	식당이 편안하다	4.15±0.49^{ab}	3.80±0.93^{a}	4.44±0.53^{bc}	4.05±0.72^{ab}	4.86±0.38^{c}	4.39**	4.01±0.71	4.52±0.51	−3.56***
	평균	4.01±0.57^{ab}	3.83±0.90^{a}	4.44±0.46^{bc}	4.02±0.74^{ab}	4.64±0.38^{c}	2.74*	3.95±0.72	4.44±0.51	−3.40**
메뉴	음식의 가짓수	3.91±0.59	3.57±0.73	3.67±0.50	3.88±0.84	4.29±0.76	2.01	3.73±0.70	4.37±0.69	−4.35***
	메뉴의 다양성	3.81±0.68	3.73±0.64	3.67±0.50	3.92±0.82	3.86±0.38	0.54	3.75±0.68	4.30±0.67	−3.83***
	평균	3.86±0.61	3.65±0.62	3.67±0.50	3.90±0.81	4.07±0.54	1.04	3.74±0.66	4.33±0.64	−4.31***
식당시설	배식구 위치	4.39±0.49^{b}	3.60±0.72^{a}	5.00±0.00^{c}	4.45±0.66^{b}	4.71±0.49^{bc}	15.36***	4.23±0.71	4.74±0.45	−4.85***
	식탁 및 의자의 배치	4.37±0.49^{b}	3.57±0.68^{a}	4.67±0.50^{b}	4.43±0.66^{b}	4.57±0.54^{b}	13.27***	4.19±0.69	4.70±0.47	−3.72***
	난방 및 냉방시설	4.26±0.44^{bc}	3.53±0.68^{a}	4.67±0.50^{c}	4.40±0.63^{bc}	4.14±0.69^{b}	13.34***	4.11±0.66	4.59±0.57	−3.47**
	평균	4.34±0.44^{b}	3.57±0.69^{a}	4.78±0.33^{c}	4.43±0.62^{bc}	4.48±0.42^{bc}	15.43***	4.18±0.65	4.68±0.45	−3.79***
끼니별	아침식사	3.87±0.58	3.83±0.70	3.89±0.33	3.88±0.82	3.86±0.90	0.02	3.80±0.65	4.22±0.85	−2.47*
	점심식사	4.04±0.55	3.97±0.77	4.00±0.50	4.02±0.80	4.14±0.69	0.11	3.96±0.67	4.30±0.78	−2.08*
	저녁식사	3.98±0.57	3.90±0.61	4.11±0.33	3.95±0.80	4.00±1.00	0.19	3.91±0.63	4.26±0.86	−2.04
	평균	3.96±0.50	3.90±0.59	4.00±0.29	3.95±0.78	4.00±0.84	0.07	3.89±0.59	4.26±0.81	−2.27*
	잔식량‡	4.43±0.63	4.43±0.73	4.11±0.33	4.35±0.67	3.86±1.07	1.49	4.36±0.65	4.37±0.84	−0.11

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다. ‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

*p<.05 **p<.01 ***p<.001 ^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 32. 노인복지시설 수혜기간에 따른 만족도 분석

(Mean±S.D)

분류	항 목†	수혜기간						
		1년 미만	1~2년 미만	2~3년 미만	3~4년 미만	4~5년 미만	5년 이상	F-value
음식	음식의 맛	3.91±0.66	3.85±0.68	3.78±1.20	3.68±0.48	4.00±0.71	4.21±0.51	1.55
	음식의 양	3.91±0.69^{bc}	3.80±0.65^{abc}	3.56±0.73^{ab}	3.32±0.58^{a}	4.00±0.71^{bc}	4.13±0.54^{c}	3.97**
	음식의 간	3.89±0.82	3.87±0.72	3.44±1.24	3.26±0.65	3.80±0.84	3.83±0.64	2.41
	음식의 질감	4.08±0.58	3.95±0.62	3.67±1.23	3.84±0.50	4.00±0.71	4.21±0.51	1.50
	음식의 온도	4.32±0.55	4.04±0.61	4.22±0.97	4.16±0.38	4.20±0.45	4.21±0.51	1.36
	평균	4.02±0.47^{ab}	3.97±0.51^{ab}	3.73±0.91^{ab}	3.65±0.29^{a}	4.00±0.65^{ab}	4.12±0.45^{b}	2.51*
편리성	서비스 속도	4.25±0.55	3.95±0.85	4.11±0.78	3.84±0.77	4.20±0.45	4.17±0.70	1.46
	식당의 위치	4.11±0.61	3.98±0.85	4.33±0.87	4.47±0.51	4.40±0.55	4.38±0.50	2.26
	서비스 친절도	4.23±0.61	4.04±0.67	3.89±0.78	3.95±0.71	4.20±0.45	4.33±0.48	1.58
	배식시간	4.17±0.67	4.07±0.69	4.44±0.53	4.00±0.67	4.20±0.45	4.33±0.48	1.15
	평균	4.19±0.54	4.01±0.66	4.19±0.67	4.07±0.50	4.25±0.43	4.30±0.49	1.14
위생	음식의 청결	4.32±0.58	4.18±0.75	4.56±1.01	4.53±0.51	4.40±0.55	4.38±0.50	1.16
	식기의 청결	4.32±0.64	4.20±0.70	4.67±0.71	4.53±0.51	4.60±0.55	4.42±0.50	1.58
	평균	4.32±0.58	4.19±0.70	4.61±0.86	4.53±0.49	4.50±0.50	4.40±0.49	1.44
분위기	식당이 조용하다	4.00±0.68	3.78±0.88	4.00±1.00	4.00±1.00	4.20±0.84	4.25±0.61	1.29
	식당이 편안하다	4.15±0.63	3.89±0.81	4.11±0.78	4.21±0.71	4.20±0.45	4.29±0.55	1.51
	평균	4.08±0.61	3.84±0.81	4.06±0.77	4.11±0.81	4.20±0.57	4.27±0.55	1.52
메뉴	음식의 가짓수	3.96±0.71^{ab}	3.64±0.70^{a}	3.89±0.93^{ab}	3.47±0.84^{a}	4.00±0.71^{ab}	4.25±0.44^{c}	3.96**
	메뉴의 다양성	3.91±0.66^{ab}	3.75±0.62^{ab}	3.89±1.17^{ab}	3.37±0.83^{a}	4.00±0.71^{b}	4.21±0.51^{b}	3.58**
	평균	3.93±0.64^{ab}	3.69±0.62^{ab}	3.89±1.02^{ab}	3.42±0.82^{a}	4.00±0.71^{b}	4.23±0.44^{b}	4.04**
식당시설	배식구 위치	4.40±0.69^{ab}	3.95±0.73^{a}	4.78±0.44^{b}	4.63±0.50^{b}	4.40±0.55^{ab}	4.54±0.51^{b}	6.18***
	식탁 및 의자의 배치	4.32±0.67^{ab}	3.91±0.70^{a}	4.78±0.44^{b}	4.58±0.51^{b}	4.40±0.55^{ab}	4.54±0.51^{b}	6.66***
	난방 및 냉방시설	4.26±0.68^{ab}	3.87±0.67^{a}	4.78±0.44^{b}	4.42±0.51^{b}	4.40±0.55^{b}	4.38±0.50^{b}	5.68***
	평균	4.33±0.66^{ab}	3.91±0.67^{a}	4.78±0.37^{b}	4.54±0.43^{b}	4.40±0.55^{b}	4.49±0.47^{b}	6.85***
끼니별	아침식사	3.98±0.75	3.85±0.59	3.56±1.33	3.58±0.51	4.00±0.71	3.96±0.62	1.41
	점심식사	4.02±0.75	4.04±0.61	3.89±1.27	3.79±0.63	4.20±0.45	4.17±0.57	0.77
	저녁식사	4.04±0.73	3.95±0.56	3.89±1.27	3.74±0.56	4.00±0.71	4.04±0.62	0.64
	평균	4.01±0.71	3.95±0.52	3.78±1.27	3.70±0.47	4.07±0.60	4.06±0.54	0.96
	잔식량‡	4.32±0.75	4.40±0.66	4.33±0.50	4.21±0.79	4.60±0.55	4.42±0.58	0.41

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다. ‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

*p<.05 **p<.01 ***p<.001 ^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 33. 노인복지시설 수혜대상자 건강상태 및 질병 보유 숫자에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

분류	항 목†	건강상태				질병 보유 숫자			
		양호	보통	허약	F-value	건강하다	1~2개 질환 보유	3개 이상의 질환 보유	F-value
음식	음식의 맛	3.97±0.87	3.97±0.57	3.66±0.68	3.03	4.25±0.79^{b}	3.87±0.67^{a}	3.82±0.60^{a}	3.21*
	음식의 양	3.97±0.72^{b}	3.85±0.68^{b}	3.57±0.56^{a}	3.45*	4.05±0.69	3.77±0.75	3.82±0.48	1.45
	음식의 간	3.94±0.98	3.77±0.76	3.63±0.65	1.36	4.10±0.85	3.78±0.80	3.64±0.72	2.46
	음식의 질감	4.18±0.80	3.96±0.58	3.94±0.59	1.68	4.35±0.67^{b}	4.03±0.61^{a}	3.80±0.61^{a}	5.99**
	음식의 온도	4.21±0.69	4.22±0.53	4.06±0.59	1.05	4.35±0.67^{b}	4.26±0.55^{b}	3.96±0.53^{a}	5.82**
	평균	4.05±0.71	3.95±0.45	3.77±0.41	2.84	4.22±0.59^{b}	3.94±0.50^{a}	3.81±0.46^{a}	4.90**
편리성	서비스 속도	4.24±0.61	4.06±0.74	3.97±0.79	1.21	4.20±0.83	4.18±0.68^{b}	3.84±0.71^{a}	4.05*
	식당의 위치	4.35±0.60	4.15±0.73	4.06±0.73	1.67	4.20±0.95	4.26±0.72	3.98±0.52	2.73
	서비스 친절도	4.29±0.68	4.09±0.60	4.06±0.68	1.53	4.40±0.60	4.14±0.69	4.00±0.50	2.92
	배식시간	4.35±0.65	4.14±0.61	4.03±0.71	2.37	4.35±0.59	4.18±0.74	4.04±0.40	1.80
	평균	4.31±0.55	4.11±0.56	4.03±0.62	2.27	4.29±0.63^{b}	4.19±0.63^{ab}	3.97±0.39^{a}	3.40*
위생	음식의 청결	4.38±0.70	4.32±0.64	4.26±0.66	0.32	4.45±0.76	4.38±0.67	4.16±0.55	2.32
	식기의 청결	4.50±0.56	4.30±0.67	4.31±0.63	1.26	4.45±0.69	4.40±0.66	4.20±0.57	1.92
	평균	4.44±0.60	4.31±0.63	4.29±0.62	0.66	4.45±0.71^{b}	4.39±0.65^{ab}	4.18±0.50	2.29
분위기	식당이 조용하다	4.09±0.79	3.92±0.84	4.00±0.73	0.60	4.10±0.97^{b}	4.07±0.82^{b}	3.72±0.67^{a}	3.55*
	식당이 편안하다	4.26±0.57	4.01±0.75	4.14±0.69	1.77	4.15±0.93	4.16±0.72	3.94±0.55	1.66
	평균	4.18±0.65	3.96±0.75	4.07±0.68	1.19	4.13±0.94	4.12±0.72	3.83±0.56	2.88
메뉴	음식의 가짓수	3.91±0.87	3.82±0.71	3.80±0.68	0.24	3.90±0.91	3.82±0.81	3.84±0.47	0.10
	메뉴의 다양성	4.00±0.82	3.81±0.70	3.74±0.61	1.27	4.10±0.79	3.80±0.77	3.80±0.54	1.58
	평균	3.96±0.83	3.82±0.67	3.77±0.60	0.70	4.06±0.80	3.81±0.77	3.82±0.46	0.64
식당시설	배식구 위치	4.41±0.61	4.30±0.73	4.26±0.70	0.46	4.50±0.69	4.36±0.73	4.16±0.62	2.15
	식탁 및 의자의 배치	4.35±0.60	4.27±0.72	4.20±0.68	0.43	4.45±0.69^{b}	4.34±0.72^{ab}	4.08±0.57^{a}	3.16*
	난방 및 냉방시설	4.26±0.51	4.21±0.72	4.11±0.63	0.46	4.50±0.69^{b}	4.27±0.69^{b}	3.94±0.51^{a}	6.92**
	평균	4.34±0.54	4.26±0.70	4.19±0.63	0.47	4.48±0.65^{b}	4.32±0.69^{ab}	4.06±0.51^{a}	4.14*
끼니별	아침식사	3.97±0.90	3.89±0.63	3.71±0.67	1.23	4.25±0.79^{b}	3.85±0.68^{a}	3.74±0.66^{a}	3.94*
	점심식사	4.09±0.87	4.03±0.61	3.91±0.74	0.58	4.30±0.80^{b}	4.04±0.65^{ab}	3.86±0.70^{a}	3.08*
	저녁식사	4.00±0.89	3.99±0.59	3.86±0.69	0.55	4.35±0.67^{b}	3.93±0.67^{a}	3.88±0.66^{a}	3.88*
	평균	4.02±0.85	3.97±0.56	3.83±0.62	0.86	4.30±0.69^{b}	3.94±0.61^{a}	3.83±0.64^{a}	4.05*
	잔식량‡	4.53±0.51^{b}	4.46±0.70^{b}	3.91±0.61^{a}	10.70***	4.50±0.83	4.37±0.64	4.28±0.70	0.77

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다. ‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

*p<.05 **p<.01 ***p<.001 ^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 34. 노인복지시설 수혜대상자 활동 여부 및 가사수행능력에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

분류	항 목†	활동 여부				가사수행능력			
		거동 가능	거동 불편	거동 불가	F-value	혼자 할 수 있다	약간 도움이 필요	완전 도움이 필요	F-value
음식	음식의 맛	3.95±0.80	3.85±0.54	4.00±0.63	0.55	3.84±0.82	3.89±0.69	3.96±0.53	0.35
	음식의 양	3.96±0.70	3.71±0.63	3.64±0.67	3.28	3.82±0.73	3.84±0.67	3.78±0.64	0.11
	음식의 간	3.89±0.81	3.68±0.75	3.64±0.92	1.62	3.84±0.82	3.78±0.81	3.73±0.75	0.23
	음식의 질감	3.99±0.74	4.03±0.51	3.91±0.70	0.19	4.03±0.79	3.92±0.61	4.10±0.54	1.23
	음식의 온도	4.14±0.65	4.21±0.52	4.27±0.47	0.36	4.08±0.67	4.16±0.59	4.29±0.46	1.65
	평균	3.99±0.59	3.89±0.42	3.89±0.52	0.71	3.92±0.60	3.92±0.52	3.97±0.43	0.19
편리성	서비스 속도	4.13±0.75	4.03±0.72	4.09±0.54	0.41	4.18±0.69	3.99±0.79	4.14±0.63	1.19
	식당의 위치	4.22±0.72	4.12±0.70	4.18±0.60	0.45	4.21±0.70	4.14±0.74	4.18±0.65	0.11
	서비스 친절도	4.18±0.69	4.06±0.59	4.18±0.60	0.73	4.16±0.75	4.11±0.58	4.14±0.63	0.10
	배식시간	4.26±0.66	4.05±0.62	4.18±0.60	2.12	4.18±0.73	4.13±0.62	4.18±0.62	0.12
	평균	4.20±0.61	4.06±0.55	4.16±0.52	1.09	4.18±0.65	4.09±0.57	4.16±0.54	0.38
위생	음식의 청결	4.36±0.73	4.29±0.58	4.27±0.65	0.20	4.32±0.81	4.32±0.64	4.33±0.55	0.01
	식기의 청결	4.33±0.68	4.37±0.61	4.27±0.65	0.16	4.26±0.72	4.33±0.64	4.43±0.58	0.80
	평균	4.34±0.68	4.33±0.57	4.27±0.61	2.57	4.29±0.73	4.32±0.63	4.38±0.54	0.26
분위기	식당이 조용하다	4.08±0.78	3.82±0.83	4.27±0.65	2.87	4.11±0.80	3.89±0.83	3.98±0.79	0.87
	식당이 편안하다	4.17±0.72	3.99±0.69	4.27±0.65	1.71	4.21±0.74	3.96±0.72	4.20±0.63	2.45
	평균	4.13±0.72	3.90±0.71	4.27±0.61	2.57	4.16±0.75	3.93±0.72	4.09±0.67	1.57
메뉴	음식의 가짓수	3.86±0.76	3.86±0.72	3.55±0.69	0.92	3.84±0.86	3.75±0.73	3.96±0.63	1.26
	메뉴의 다양성	3.92±0.71	3.81±0.72	3.45±0.52	2.23	3.87±0.78	3.78±0.72	3.90±0.64	0.53
	평균	3.89±0.71	3.83±0.68	3.50±0.59	1.53	3.86±0.78	3.76±0.70	3.93±0.61	0.93
식당시설	배식구 위치	4.28±0.70	4.35±0.70	4.36±0.67	0.22	4.18±0.77	4.29±0.69	4.45±0.64	1.71
	식탁 및 의자의 배치	4.25±0.70	4.29±0.69	4.27±0.65	0.08	4.21±0.78	4.22±0.67	4.39±0.64	1.13
	난방 및 냉방시설	4.24±0.69	4.17±0.63	4.18±0.75	0.22	4.21±0.74	4.18±0.67	4.22±0.61	0.04
	평균	4.25±0.67	4.27±0.64	4.27±0.65	0.01	4.20±0.75	4.23±0.64	4.35±0.58	0.74
끼니별	아침식사	3.89±0.78	3.81±0.65	4.09±0.54	0.89	3.76±0.85	3.86±0.69	3.96±0.60	0.88
	점심식사	4.03±0.78	3.97±0.62	4.27±0.47	0.90	4.00±0.90	3.92±0.67	4.18±0.52	2.11
	저녁식사	3.97±0.75	3.94±0.63	4.09±0.54	0.26	3.84±0.89	3.95±0.61	4.08±0.60	1.36
	평균	3.97±0.71	3.91±0.59	4.15±0.48	0.74	3.87±0.82	3.91±0.61	4.07±0.52	1.39
	잔식량‡	4.54±0.66^{b}	4.22±0.62^{ab}	4.09±0.94^{a}	5.49**	4.66±0.48^{b}	4.28±0.72^{a}	4.25±0.69^{a}	5.07**

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다. ‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

*p<.05 **p<.01 ***p<.001 ^{abc} Duncan Multiple Comparison

2) 경로식당 이용 노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도 분석

경로식당 이용 어르신들의 급식 프로그램에 대한 만족도를 살펴본 결과(표 35), '잔식량'에 대해 5점 만점에 평균 4.75를 보여 급식되는 음식을 거의 남기지 않는 것으로 조사되었고 만족도에 있어서는 '음식이 맛'(4.72), '음식의 온도'(4.65) 등의 순으로 높게 나타났으며 '식당이 조용하다'의 항목이 4.05로 가장 낮은 만족도를 보였는데 이는 좁은 공간에 100명 이상의 노인들이 오는 순서대로 바쁘게 식사를 해야 하는 여건 때문인 것으로 보인다. 경로식당 이용 어르신들은 모든 항목에 대해 4.00 이상의 점수를 보여 급식에 대해 보통 수준 이상으로 만족하고 있었는데 이는 경로식당 이용실태 조사결과에서 가장 만족했던 것에 대한 질문에 친구들과 만나는 즐거움(60.8%) 이라고 응답한 노인이 가장 많은 것과 연관이 있는 것으로 사료된다. 서희재 등[27]의 연구에서도 수혜대상자들에게 급식 선호형태를 조사한 결과 85.8%가 경로식당, 8.4%가 식사배달로 조사되어 비슷한 노인들끼리 서로 친목을 도모할 수 있는 회식형(경로식당) 급식을 선호하고 있는 것으로 나타났다.

경로식당 이용 어르신들의 만족도 점수를 일반사항 및 추가급식 요구도에 따라 분석한 결과, 수혜기간에 있어서는 유의한 차이를 보이지 않았다. 성별과 연령에 따른 조사 대상자들의 만족도를 분석한 결과(표 36), '서비스 속도', '식당의 위치', '음식의 청결', '식기의 청결' '식당이 조용하다', '음식의 가짓수'에 대해서는 남자노인들보다 여자노인들의 만족도가 유의적으로 높게 나타났다. 연령에 있어서는 '배식구 위치', '식탁 및 의자의 배치'에 대한 75~79세 노인들의 만족도가 유의적으로 가장 높았고 65~69세 노인들의 만족도 점수가 가장 낮음을 알 수 있었다.

학력과 지역에 따른 만족도 점수를 분석한 결과는 표 37에 나타내었다. 학력에 있어서는 '음식의 맛', '음식의 질감', '음식의 온도', '서비스 속도', '배식시간', '음식의 청결', '식기의 청결', '식당이 편안하다', '음식의 가짓수', '배식구 위치' 등의 대부분의 항목에 대한 고등학교 졸업의 학력을 가진 노인들의 만족도가 유의적으로 가장 낮게 나타났다. 지역에 따른 만족도를 분석한 결과 '음식의 양', '음식의 질감', '음식의 온도', '배식시간', '음식의 청결', '식기의 청결', '음식의 가짓수',

‘메뉴의 다양성’, ‘배식구 위치’, ‘식탁 및 의자의 배치’에 대해 유의한1차이를 보였는데 ‘음식의 청결’과 ‘식기의 청결’에 대해서만 제주시에 거주하는 노인들의 만족도가 높았고 다른 항목에 있어서는 서귀포시에 거주하는 노인들의 만족도가 유의적으로 높게 나타났다.

표 35. 경로식당 급식 프로그램에 대한 만족도 (Mean±S.D)

분류	항목†	만족도 점수	최소값	최대값
음식	음식의 맛	4.72±0.61	2	5
	음식의 양	4.50±0.75	2	5
	음식의 간	4.52±0.78	2	5
	음식의 질감	4.52±0.79	2	5
	음식의 온도	4.65±0.62	3	5
	평균	4.58±0.55		
편리성	서비스 속도	4.31±0.71	2	5
	식당의 위치	4.42±0.64	3	5
	서비스 친절도	4.36±0.70	2	5
	배식시간	4.38±0.65	2	5
	평균	4.36±0.57		
위생	음식의 청결	4.39±0.82	3	5
	식기의 청결	4.36±0.84	3	5
	평균	4.37±0.82		
분위기	식당이 조용하다	4.05±0.94	1	5
	식당이 편안하다	4.33±0.79	2	5
	평균	4.19±0.80		
메뉴	음식의 가짓수	4.39±0.78	3	5
	메뉴의 다양성	4.40±0.83	2	5
	평균	4.40±0.77		
식당시설	배식구위치 적당	4.51±0.72	2	5
	식탁 및 의자의 배치	4.54±0.71	2	5
	난방 및 냉방시설	4.37±0.91	1	5
	평균	4.47±0.64		
	잔식량‡	4.75±0.63	2	5

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다.
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

표 36. 경로식당 수혜대상자 성별 및 연령에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

분류	항 목†	성별			연령						
		남	여	t-value	65~69세	70~74세	75~79세	80~84세	85~89세	90세 이상	F-value
음식	음식의 맛	4.75±0.53	4.70±0.65	0.45	4.68±0.57	4.73±0.53	4.84±0.52	4.60±0.75	4.80±0.41	4.20±1.30	1.22
	음식의 양	4.61±0.62	4.43±0.81	1.28	4.36±0.66	4.54±0.65	4.81±0.47	4.35±1.04	4.27±0.88	4.20±0.84	1.99
	음식의 간	4.57±0.76	4.49±0.79	0.55	4.45±0.74	4.50±0.71	4.66±0.75	4.35±0.99	4.60±0.74	4.40±0.89	0.47
	음식의 질감	4.64±0.72	4.45±0.82	1.27	4.32±0.89	4.54±0.76	4.72±0.68	4.45±0.76	4.47±0.74	4.40±1.34	0.76
	음식의 온도	4.70±0.55	4.62±0.65	0.74	4.45±0.74	4.62±0.57	4.78±0.49	4.80±0.52	4.53±0.74	4.60±0.89	1.10
	평균	4.65±0.55	4.54±0.56	1.12	4.45±0.61	4.58±0.53	4.76±0.49	4.51±0.47	4.53±0.54	4.36±1.01	1.18
편리성	서비스 속도	4.11±0.66	4.42±0.72	−2.39*	4.18±0.91	4.12±0.65	4.38±0.61	4.55±0.51	4.40±0.83	4.20±0.84	1.13
	식당의 위치	4.25±0.58	4.51±0.66	−2.20*	4.36±0.79	4.35±0.56	4.47±0.57	4.55±0.61	4.40±0.83	4.20±0.45	0.41
	서비스 친절도	4.30±0.67	4.39±0.71	−0.75	4.09±0.87	4.31±0.55	4.47±0.57	4.65±0.58	4.33±0.72	4.00±1.23	1.88
	배식시간	4.25±0.65	4.45±0.64	−1.62	4.18±0.73	4.31±0.62	4.44±0.50	4.65±0.59	4.40±0.63	4.00±1.23	1.60
	평균	4.23±0.56	4.44±0.57	−2.02*	4.20±0.72	4.27±0.48	4.44±0.52	4.60±0.46	4.38±0.58	4.10±0.88	1.51
위생	음식의 청결	4.00±0.84	4.62±0.73	−4.24***	4.41±0.85	4.31±0.88	4.28±0.85	4.55±0.76	4.53±0.74	4.40±0.89	0.40
	식기의 청결	4.00±0.86	4.57±0.75	−3.76***	4.36±0.85	4.23±0.86	4.28±0.85	4.65±0.75	4.33±0.90	4.40±0.89	0.66
	평균	4.00±0.84	4.59±0.72	−4.06***	4.39±0.84	4.27±0.86	4.28±0.85	4.60±0.74	4.43±0.78	4.40±0.89	0.48
분위기	식당이 조용하다	3.77±0.94	4.21±0.91	−2.51*	3.59±1.05	4.15±0.88	4.25±0.76	4.25±0.85	4.07±1.10	3.40±1.14	2.15
	식당이 편안하다	4.18±0.76	4.42±0.80	−1.61	4.23±0.92	4.38±0.75	4.38±0.61	4.50±0.76	4.33±0.82	3.60±1.34	1.16
	평균	3.98±0.76	4.32±0.80	−2.27*	3.91±0.90	4.27±0.71	4.31±0.64	4.38±0.78	4.20±0.90	3.50±1.23	1.75
메뉴	음식의 가짓수	4.16±0.83	4.53±0.72	−2.54*	4.09±0.81	4.23±0.77	4.50±0.76	4.65±0.67	4.67±0.72	4.00±1.00	2.16
	메뉴의 다양성	4.20±0.90	4.51±0.77	−1.98	4.27±0.88	4.31±0.74	4.56±0.72	4.50±0.76	4.47±1.06	3.80±1.30	1.00
	평균	4.18±0.82	4.52±0.72	−2.35*	4.18±0.78	4.27±0.72	4.53±0.72	4.58±0.67	4.57±0.88	3.90±1.14	1.48
식당시설	배식구 위치	4.48±0.82	4.53±0.66	−0.36	4.09±0.97[a]	4.46±0.58[ab]	4.78±0.42[b]	4.60±0.60[ab]	4.60±0.83[ab]	4.20±1.10[a]	2.92*
	식탁 및 의자의 배치	4.52±0.76	4.55±0.68	−0.22	4.18±0.96[a]	4.42±0.64[ab]	4.81±0.40[b]	4.55±0.76[ab]	4.73±0.59[ab]	4.40±0.89[ab]	2.65*
	난방 및 냉방시설	4.41±0.95	4.34±0.89	0.39	4.41±0.50	4.04±1.11	4.66±0.70	4.40±1.05	4.33±1.05	4.00±1.00	1.55
	평균	4.47±0.69	4.47±0.62	−0.03	4.23±0.70[a]	4.31±0.65[ab]	4.75±0.42[b]	4.52±0.74[ab]	4.56±0.65[ab]	4.20±0.61[a]	2.58*
	잔식량‡	4.82±0.58	4.71±0.65	0.91	4.82±0.50	4.77±0.65	4.84±0.57	4.70±0.66	4.67±0.49	4.20±1.30	1.06

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다

‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

*p<.05 **p<.01 ***p<.001 , [abc] Duncan Multiple Comparison

표 37. 경로식당 수혜대상자 학력 및 지역에 따른 만족도 분석 **(Mean±S.D)**

분류	항 목†	학력						지역		
		무학	초등학교 졸업	중학교 졸업	고등학교 졸업	대학교 졸업	F-value	제주시	서귀포시	t-value
음식	음식의 맛	4.73±0.64	4.81±0.47	5.00±0.00	3.75±0.50	4.00±0.00	3.41*	4.72±0.66	4.72±0.57	0.01
	음식의 양	4.52±0.77	4.58±0.69	4.00±0.00	3.75±0.50	4.00±0.00	1.50	4.25±0.90	4.70±0.52	-3.29**
	음식의 간	4.49±0.82	4.69±0.62	4.50±0.71	3.50±0.58	4.00±0.00	2.42	4.51±0.70	4.52±0.84	-0.09
	음식의 질감	4.49±0.79	4.75±0.50	3.50±2.12	3.25±0.96	5.00±0.00	4.87**	4.23±0.99	4.75±0.47	-3.51**
	음식의 온도	4.65±0.62	4.81±0.47	3.50±0.71	3.75±0.50	5.00±0.00	5.15**	4.43±0.75	4.82±0.42	-3.37**
	평균	4.58±0.55	4.73±0.45	4.10±0.71	3.60±0.46	4.40±0.00	4.70**	4.43±0.64	4.70±0.45	-2.67**
편리성	서비스 속도	4.42±0.68	4.17±0.70	4.50±0.71	3.25±0.50	5.00±0.00	3.61**	4.28±0.79	4.33±0.64	-0.35
	식당의 위치	4.48±0.66	4.31±0.53	5.00±0.00	3.75±0.96	5.00±0.00	2.24	4.51±0.67	4.34±0.62	1.41
	서비스 친절도	4.45±0.70	4.19±0.71	4.00±0.00	4.00±0.00	5.00±0.00	1.50	4.25±0.81	4.45±0.59	-1.59
	배식시간	4.47±0.66	4.28±0.57	4.00±0.00	3.50±0.58	5.00±0.00	3.00*	4.23±0.72	4.49±0.56	-2.27*
	평균	4.45±0.57	4.24±0.54	4.38±0.18	3.63±0.32	5.00±0.00	3.09*	4.32±0.67	4.40±0.49	-0.82
위생	음식의 청결	4.56±0.73	4.00±0.93	5.00±0.00	4.25±0.50	5.00±0.00	3.55**	4.57±0.69	4.25±0.89	2.16*
	식기의 청결	4.52±0.75	4.00±0.93	5.00±0.00	4.00±0.82	5.00±0.00	3.20*	4.55±0.70	4.21±0.91	2.30*
	평균	4.54±0.73	4.00±0.92	5.00±0.00	4.13±0.63	5.00±0.00	3.46*	4.56±0.68	4.23±0.89	2.27*
분위기	식당이 조용하다	4.04±0.94	4.14±0.87	4.00±1.41	3.25±1.50	5.00±0.00	1.06	3.87±1.08	4.19±0.80	-1.84
	식당이 편안하다	4.38±0.81	4.31±0.71	5.00±0.00	3.25±0.50	5.00±0.00	2.60*	4.30±0.91	4.36±0.69	-0.37
	평균	4.21±0.82	4.22±0.73	4.50±0.71	3.25±0.87	5.00±0.00	1.77	4.08±0.92	4.28±0.69	-1.26
메뉴	음식의 가짓수	4.51±0.74	4.28±0.82	3.50±0.71	3.50±0.58	5.00±0.00	2.89*	4.17±0.83	4.57±0.70	-2.85**
	메뉴의 다양성	4.45±0.82	4.36±0.80	4.50±0.71	3.50±1.29	5.00±0.00	1.42	4.23±0.91	4.54±0.75	-2.06*
	평균	4.48±0.77	4.32±0.74	4.00±0.00	3.50±0.91	5.00±0.00	2.02	4.20±0.82	4.55±0.70	-2.55*
식당시설	배식구 위치	4.49±0.74	4.67±0.59	4.00±0.00	3.50±1.00	5.00±0.00	2.94*	4.23±0.80	4.73±0.57	-3.89***
	식탁 및 의자의 배치	4.51±0.77	4.72±0.51	4.00±0.00	3.75±0.50	5.00±0.00	2.38	4.23±0.85	4.79±0.45	-4.40***
	난방 및 냉방시설	4.34±0.93	4.56±0.81	4.00±0.00	3.25±0.96	5.00±0.00	2.22	4.26±0.79	4.45±0.99	-1.10
	평균	4.45±0.65	4.65±0.53	4.00±0.00	3.50±0.64	5.00±0.00	3.74**	4.24±0.69	4.66±0.54	-3.62***
	잔식량‡	4.75±0.63	4.81±0.47	5.00±0.00	4.00±1.41	5.00±0.00	1.67	4.68±0.80	4.81±0.44	-1.04

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다

‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

*p<.05 **p<.01 ***p<.001 , ^{abc} Duncan Multiple Comparison

이용기관과 건강상태에 따른 만족도 점수를 분석한 결과는 표 38에 정리하였다. 이용기관에 있어서는 '음식의 맛', '음식의 양', '음식의 간', '배식구의 위치', '난방 및 냉방시설'의 경우 종합사회복지관의 급식프로그램을 이용하는 노인들의 만족도가 주간보호시설의 급식프로그램을 이용하는 노인들의 만족도보다 유의적으로 높게 나타났다. 건강상태에 따른 만족도 분석 결과 '음식의 양', '음식의 간', '음식의 질감', '난방 및 냉방시설'에 대해서는 건강상태가 허약한 노인들의 만족도가 유의적으로 낮은 반면, '서비스 속도', '식당의 위치', '서비스 친절도', '배식시간', '음식의 청결', '식기의 청결'에 대해서는 건강상태가 양호한 노인들의 만족도가 유의적으로 낮게 나타났다.

질병 보유 숫자에 따른 만족도 분석 결과(표 39), '난방 및 냉방시설'에 대해 3개 이상의 질환을 가지고 있는 노인들보다 건강한 노인들의 만족도가 유의적으로 높았는데 이는 본 연구 결과에서 노인복지시설 수혜대상자의 만족도 분석 결과와 유사하게 나타났다. 치아 상태에 있어서는 '음식의 청결', '식기의 청결', '음식의 가짓수'에 있어서 의치를 착용한 노인들이 만족도가 유의적으로 가장 높게 나타났다(표 39).

활동여부 및 가사수행 능력에 따른 만족도 분석 결과(표 40), '음식의 맛'과 '음식의 양'에 대해서는 거동이 불편한 노인과 가사수행에 있어서 부분도움이 필요한 노인들의 만족도가 낮은 반면, '음식의 청결', '식기의 청결'에 대해서는 거동이 가능한 노인들과 가사수행에 있어서 혼자 스스로 할 수 있는 노인들의 만족도가 낮게 나타났다. 잔식량에 있어서는 거동이 불편한 노인들보다 거동이 가능한 노인이(4.89), 가사수행시 부분도움이 필요한 노인들보다 혼자 스스로 할 수 있는 노인이(4.91) 음식을 더 적게 남기는 것을 알 수 있었다.

동거형태 및 생활정도에 따른 만족도 분석 결과는 표 41에 나타내었다. 동거형태의 경우 '음식의 양'과 '난방 및 냉방시설'에 대해서는 독거노인, '식당의 위치'와 '음식의 청결'에 대해서는 노인부부의 만족도가 유의적으로 가장 낮았다. 생활정도는 '중(15~30만원 미만 소득/월)'에 속하는 노인들의 만족도가 '상(30만원 이상 소득/월)'과 '하(15만원 미만 소득/월)'에 속하는 노인들보다 '식당의 위치', '음식의 청결', '식기의 청결'에 있어서 유의적으로 높게 나타났다.

급식 프로그램에 있어서 가장 만족하는 것에 따른 만족도를 분석한 결과(표 42), 대부분의 항목에 있어서 유의한 차이를 보였으며 '친구들과 만나는 즐거움'이라고 응답한 노인들의 경우가 만족도가 대체적으로 높았고, 잔식량에 있어서도 적게 남기는 것으로 조사되었다. 추가급식 여부에 있어서는 '음식의 양', '음식의 간', '음식의 질감'과 식당시설 영역에 대해서는 추가급식이 필요하다고 대답한 노인들의 만족도가 낮은 반면 위생 영역에 있어서는 만족도가 유의적으로 높게 나타났다(표 42).

JEJU NATIONAL UNIVERSITY · SINCE 1952 · 제주대

표 38. 경로식당 수혜대상자 이용기관 및 건강상태에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

분류	항 목†	이용기관			건강상태			
		종합사회복지관	주간보호시설	t-value	양호	보통	허약	F-value
	음식의 맛	4.77±0.59	4.25±0.62	2.88**	4.89±0.31	4.62±0.70	4.65±0.70	2.45
	음식의 양	4.56±0.74	3.92±0.52	3.93**	4.74±0.50[b]	4.52±0.63[ab]	4.25±0.95[a]	4.44*
	음식의 간	4.58±0.75	3.92±0.79	2.90**	4.82±0.46[b]	4.40±0.91[a]	4.35±0.80[a]	4.40*
	음식의 질감	4.56±0.80	4.17±0.58	1.63	4.74±0.64[b]	4.52±0.71[ab]	4.30±0.94[a]	3.10*
	음식의 온도	4.69±0.61	4.33±0.65	1.89	4.74±0.50	4.67±0.61	4.55±0.71	0.92
	평균	4.63±0.54	4.12±0.52	3.17**	4.78±0.43[b]	4.55±0.51[ab]	4.42±0.64[a]	4.59*
	서비스 속도	4.34±0.67	4.00±0.95	1.21	4.08±0.43[a]	4.62±0.66[b]	4.20±0.85[a]	7.19**
	식당의 위치	4.41±0.64	4.50±0.67	-0.47	4.21±0.47[a]	4.55±0.71[b]	4.47±0.68[ab]	3.10*
	서비스 친절도	4.37±0.69	4.25±0.75	0.57	4.16±0.44[a]	4.62±0.62[b]	4.28±0.88[a]	5.15**
	배식시간	4.38±0.64	4.33±0.78	0.23	4.16±0.44[a]	4.64±0.53[b]	4.30±0.82[a]	6.53**
	평균	4.38±0.57	4.27±0.63	0.60	4.15±0.38[a]	4.61±0.52[b]	4.31±0.68[a]	7.22**
	음식의 청결	4.36±0.85	4.67±0.49	-1.86	3.74±0.86[a]	4.67±0.65[b]	4.72±0.55[b]	24.68***
	식기의 청결	4.33±0.85	4.58±0.67	-1.19	3.63±0.79[a]	4.69±0.64[b]	4.70±0.61[b]	31.69***
	평균	4.35±0.84	4.63±0.53	-1.61	3.68±0.80[a]	4.68±0.64[b]	4.71±0.57[b]	29.28***
	식당이 조용하다	4.03±0.94	4.25±0.97	-0.77	4.11±0.65	4.21±0.93	3.83±1.15	1.87
	식당이 편안하다	4.33±0.80	4.33±0.78	0.00	4.29±0.69	4.52±0.80	4.18±0.84	2.11
	평균	4.18±0.81	4.29±0.72	-0.45	4.20±0.63	4.37±0.80	4.00±0.91	2.21
	음식의 가짓수	4.39±0.80	4.42±0.67	-0.12	4.32±0.81	4.55±0.67	4.30±0.85	1.30
	메뉴의 다양성	4.42±0.82	4.25±0.97	0.66	4.39±0.76	4.52±0.77	4.28±0.96	0.91
	평균	4.40±0.78	4.33±0.72	0.29	4.36±0.76	4.54±0.69	4.29±0.85	1.14
	배식구 위치	4.57±0.69	3.92±0.79	3.10**	4.66±0.63	4.50±0.77	4.38±0.74	1.51
	식탁 및 의자의 배치	4.58±0.71	4.17±0.58	1.96	4.66±0.67	4.57±0.70	4.40±0.74	1.36
	난방 및 냉방시설	4.45±0.85	3.58±1.08	3.28**	4.58±0.89[b]	4.45±0.71[ab]	4.08±1.05[a]	3.43*
	평균	4.54±0.62	3.89±0.57	3.46**	4.63±0.57	4.51±0.63	4.28±0.69	3.06
	잔식량‡	4.79±0.61	4.42±0.67	1.97	4.95±0.23[b]	4.76±0.53[ab]	4.55±0.88[a]	4.16*

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다

‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

*p<.05 **p<.01 ***p<.001 , [abc] Duncan Multiple Comparison

표 39. 경로식당 수혜대상자 질병 보유 숫자 및 치아상태에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

분류	항 목†	질환 보유 숫자				치아 상태				
		건강하다	1~2개의 질환 보유	3개 이상의 질환 보유	F-value	대부분의 치아가 있다	단지 몇 개의 치아만 있다	치아가 없고 잇몸으로 씹는다	의치	F-value
음식	음식의 맛	4.81±0.40	4.70±0.68	4.68±0.56	0.30	4.72±0.53	4.59±0.80	4.33±0.82	4.81±0.51	1.64
	음식의 양	4.62±0.74	4.55±0.64	4.24±0.97	2.02	4.52±0.63	4.22±0.93	4.33±0.82	4.64±0.67	2.08
	음식의 간	4.71±0.64	4.50±0.82	4.40±0.76	0.98	4.59±0.68	4.44±0.80	4.50±0.55	4.52±0.84	0.15
	음식의 질감	4.81±0.40	4.42±0.92	4.56±0.51	2.09	4.59±0.68	4.30±1.03	4.67±0.52	4.57±0.73	0.93
	음식의 온도	4.90±0.30	4.58±0.70	4.64±0.49	2.31	4.69±0.60	4.44±0.75	4.67±0.52	4.72±0.56	1.33
	평균	4.77±0.39	4.55±0.61	4.50±0.46	1.61	4.62±0.56	4.40±0.73	4.50±0.60	4.65±0.44	1.39
편리성	서비스 속도	4.57±0.60	4.23±0.75	4.32±0.63	1.94	4.14±0.74	4.11±0.64	4.33±0.82	4.48±0.68	2.53
	식당의 위치	4.38±0.74	4.45±0.64	4.36±0.57	0.20	4.34±0.67	4.26±0.59	4.33±0.52	4.53±0.66	1.36
	서비스 친절도	4.52±0.60	4.34±0.75	4.28±0.61	0.78	4.24±0.69	4.15±0.66	4.50±0.55	4.50±0.71	2.03
	배식시간	4.57±0.51	4.34±0.69	4.32±0.63	1.18	4.28±0.59	4.19±0.74	4.33±0.82	4.52±0.60	1.98
	평균	4.51±0.52	4.34±0.63	4.32±0.45	0.85	4.25±0.62	4.18±0.54	4.38±0.52	4.51±0.55	2.68
위생	음식의 청결	4.29±0.90	4.36±0.82	4.56±0.77	0.73	4.07±0.92	4.33±0.83	4.17±0.98	4.60±0.70	3.12*
	식기의 청결	4.29±0.90	4.28±0.84	4.64±0.76	1.81	3.97±0.91	4.33±0.83	4.33±1.03	4.57±0.73	3.57*
	평균	4.29±0.90	4.32±0.81	4.60±0.75	1.22	4.02±0.90	4.33±0.83	4.25±0.99	4.59±0.70	3.40*
분위기	식당이 조용하다	4.38±0.87	4.04±0.97	3.80±0.87	2.22	3.90±0.98	3.89±0.89	4.33±0.82	4.17±0.96	1.03
	식당이 편안하다	4.43±0.75	4.34±0.82	4.24±0.78	0.32	4.17±0.85	4.22±0.85	4.33±1.03	4.47±0.71	1.12
	평균	4.40±0.80	4.19±0.83	4.02±0.71	1.32	4.03±0.83	4.06±0.81	4.33±0.75	4.32±0.78	1.19
메뉴	음식의 가짓수	4.76±0.54	4.32±0.83	4.28±0.74	2.99	4.14±0.83	4.26±0.81	4.17±0.75	4.60±0.70	3.01*
	메뉴의 다양성	4.71±0.72	4.35±0.88	4.28±0.74	1.90	4.21±0.94	4.26±0.90	4.00±0.89	4.60±0.70	2.47
	평균	4.74±0.61	4.34±0.82	4.28±0.70	2.62	4.17±0.85	4.26±0.85	4.08±0.67	4.60±0.66	2.96*
식당시설	배식구 위치	4.67±0.66	4.49±0.80	4.44±0.51	0.65	4.45±0.87	4.30±0.82	4.33±0.82	4.66±0.55	1.80
	식탁 및 의자의 배치	4.71±0.56	4.55±0.74	4.36±0.70	1.47	4.48±0.83	4.37±0.84	4.33±0.82	4.67±0.54	1.44
	난방 및 냉방시설	4.71±0.64^{b}	4.47±0.76^{b}	3.76±1.20^{a}	8.63***	4.34±1.01	4.52±0.75	3.67±1.21	4.38±0.88	1.47
	평균	4.70±0.55^{b}	4.50±0.64^{ab}	4.19±0.66^{a}	4.05*	4.43±0.73	4.40±0.70	4.11±0.83	4.57±0.54	1.26
	잔식량‡	4.86±0.36	4.73±0.69	4.72±0.61	0.37	4.83±0.47	4.59±0.97	4.50±0.84	4.81±0.44	1.23

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001 , ^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 40. 경로식당 수혜대상자 활동 여부 및 가사수행능력에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

분류	항 목†	활동 여부			가사수행 능력			
		거동 가능	거동 불편	t-value	혼자 할 수 있다	부분도움	완전도움	F-value
음식	음식의 맛	4.87±0.34	4.59±0.74	2.73**	4.89±0.32	4.57±0.75	5.00±0.00	4.39*
	음식의 양	4.67±0.55	4.36±0.85	2.35*	4.69±0.54	4.34±0.85	5.00±0.00	3.57*
	음식의 간	4.65±0.65	4.41±0.86	1.74	4.69±0.61	4.37±0.88	5.00±0.00	2.70
	음식의 질감	4.57±0.74	4.47±0.83	0.72	4.59±0.74	4.46±0.83	4.00±0.00	0.62
	음식의 온도	4.67±0.61	4.64±0.62	0.27	4.67±0.61	4.63±0.63	5.00±0.00	0.21
	평균	4.69±0.46	4.49±0.61	1.90	4.70±0.45	4.47±0.61	4.80±0.00	2.70
편리성	서비스 속도	4.22±0.54	4.38±0.82	-1.26	4.22±0.50	4.38±0.84	4.00±0.00	0.87
	식당의 위치	4.33±0.61	4.48±0.66	-1.29	4.33±0.58	4.48±0.69	5.00±0.00	1.15
	서비스 친절도	4.33±0.55	4.38±0.80	-0.37	4.33±0.51	4.37±0.82	5.00±0.00	0.46
	배식시간	4.28±0.53	4.45±0.73	-1.54	4.26±0.52	4.46±0.73	5.00±0.00	1.93
	평균	4.29±0.46	4.42±0.65	-1.30	4.29±0.43	4.42±0.67	4.75±0.00	0.56
위생	음식의 청결	4.06±0.88	4.67±0.66	-4.22***	4.00±0.89	4.71±0.61	5.00±0.00	13.54***
	식기의 청결	4.02±0.86	4.64±0.72	-4.23***	3.96±0.87	4.68±0.66	5.00±0.00	13.26***
	평균	4.04±0.86	4.65±0.67	-4.29***	3.98±0.87	4.69±0.61	5.00±0.00	13.91***
분위기	식당이 조용하다	4.04±0.80	4.06±1.05	-0.14	4.02±0.79	4.09±1.06	3.00±0.00	0.71
	식당이 편안하다	4.33±0.70	4.33±0.87	0.00	4.31±0.70	4.35±0.87	4.00±0.00	0.12
	평균	4.19±0.70	4.20±0.89	-0.08	4.17±0.69	4.22±0.89	3.50±0.00	0.44
메뉴	음식의 가짓수	4.31±0.80	4.45±0.77	-0.98	4.30±0.79	4.46±0.77	5.00±0.00	0.97
	메뉴의 다양성	4.37±0.85	4.42±0.82	-0.35	4.33±0.85	4.45±0.83	5.00±0.00	0.53
	평균	4.34±0.80	4.44±0.75	-0.68	4.31±0.80	4.45±0.75	5.00±0.00	0.78
식당시설	배식구 위치	4.50±0.72	4.52±0.73	-0.11	4.54±0.69	4.49±0.75	4.00±0.00	0.30
	식탁 및 의자의 배치	4.56±0.69	4.53±0.73	0.19	4.57±0.69	4.51±0.73	5.00±0.00	0.34
	난방 및 냉방시설	4.48±0.84	4.27±0.95	1.26	4.48±0.84	4.26±0.96	5.00±0.00	1.12
	평균	4.51±0.59	4.44±0.69	0.62	4.53±0.59	4.42±0.69	4.67±0.00	0.48
	잔식량‡	4.89±0.37	4.64±0.76	2.38*	4.91±0.35	4.62±0.76	5.00±0.00	4.43*

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다

‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

*p<.05 **p<.01 ***p<.001 , ^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 41. 경로식당 수혜대상자 동거형태 및 생활정도에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

분류	항 목†	동거형태				생활정도†			
		독거노인	노인부부	자녀 또는 친척	F-value	상	중	하	F-value
음식	음식의 맛	4.70±0.63	4.85±0.46	4.65±0.68	0.92	4.46±0.78	4.67±0.69	4.88±0.33	2.88
	음식의 양	4.38±0.84[a]	4.85±0.36[b]	4.43±0.73[a]	4.17*	4.38±0.65	4.45±0.73	4.61±0.80	0.72
	음식의 간	4.54±0.71	4.59±0.75	4.43±0.90	0.36	4.31±0.95	4.47±0.77	4.66±0.73	1.28
	음식의 질감	4.46±0.76	4.74±0.71	4.43±0.87	1.44	4.62±0.65	4.39±0.89	4.68±0.61	1.84
	음식의 온도	4.57±0.63	4.81±0.48	4.65±0.68	1.43	4.69±0.63	4.53±0.71	4.83±0.38	3.11
	평균	4.53±0.55	4.77±0.46	4.52±0.60	2.10	4.49±0.59	4.50±0.61	4.73±0.42	2.40
편리성	서비스 속도	4.41±0.68	4.04±0.44	4.35±0.86	2.72	4.46±0.88	4.35±0.69	4.20±0.68	0.94
	식당의 위치	4.61±0.56[b]	4.11±0.51[a]	4.35±0.75[ab]	6.20**	4.08±0.76[a]	4.58±0.58[b]	4.27±0.63[ab]	5.29**
	서비스 친절도	4.36±0.72	4.33±0.56	4.38±0.76	0.03	4.46±0.88	4.45±0.66	4.17±0.67	2.32
	배식시간	4.34±0.70	4.33±0.56	4.46±0.65	0.45	4.62±0.65	4.41±0.68	4.24±0.58	1.85
	평균	4.43±0.56	4.20±0.45	4.39±0.66	1.44	4.40±0.69	4.45±0.54	4.22±0.57	2.05
위생	음식의 청결	4.50±0.76[b]	4.04±0.85[a]	4.49±0.84[b]	3.37*	4.54±0.88	4.55±0.73	4.10±0.89	4.19*
	식기의 청결	4.46±0.79	4.04±0.85	4.43±0.87	2.65	4.38±0.96	4.52±0.75	4.10±0.89	3.27*
	평균	4.48±0.76[b]	4.04±0.85[a]	4.46±0.84[b]	3.09*	4.46±0.88	4.53±0.73	4.10±0.88	3.79*
분위기	식당이 조용하다	4.25±0.86	3.74±0.81	3.97±1.09	2.93	4.15±0.99	3.97±0.94	4.15±0.94	0.53
	식당이 편안하다	4.45±0.74	4.07±0.78	4.35±0.86	2.06	4.46±0.97	4.29±0.80	4.37±0.73	0.31
	평균	4.35±0.74	3.91±0.72	4.16±0.91	2.87	4.31±0.93	4.13±0.79	4.26±0.79	0.47
메뉴	음식의 가짓수	4.52±0.71	4.26±0.76	4.30±0.88	1.40	4.38±0.87	4.33±0.81	4.49±0.71	0.49
	메뉴의 다양성	4.48±0.81	4.33±0.73	4.32±0.94	0.51	4.31±0.86	4.33±0.88	4.54±0.75	0.84
	평균	4.50±0.72	4.30±0.74	4.31±0.87	0.96	4.35±0.85	4.33±0.80	4.51±0.70	0.71
식당시설	배식구 위치	4.45±0.69	4.59±0.64	4.54±0.84	0.42	4.69±0.86	4.38±0.72	4.66±0.66	2.43
	식탁 및 의자의 배치	4.50±0.66	4.56±0.70	4.59±0.80	0.20	4.62±0.96	4.47±0.66	4.63±0.70	0.76
	난방 및 냉방시설	4.20±0.98[a]	4.30±1.07[ab]	4.68±0.53[b]	3.34*	4.62±0.65[b]	4.11±1.01[a]	4.71±0.64[b]	6.69**
	평균	4.38±0.64	4.48±0.68	4.60±0.62	1.35	4.64±0.71	4.32±0.63	4.67±0.60	4.46*
	잔식량‡	4.75±0.58	4.85±0.60	4.68±0.71	0.62	4.62±0.65	4.68±0.75	4.90±0.30	1.94

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다. ‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
† 상(30만원 이상 소득/월), 중(15~30만원 미만 소득/월), 하(15만원 미만 소득/월)
*p<.05 **p<.01 ***p<.001 , [abc] Duncan Multiple Comparison

표 42. 경로식당 수혜대상자가 가장 만족하는 것과 추가급식 요구도에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

분류	항 목†	가장 만족하는 것					추가급식 여부		
		따뜻한 음식을 먹는것	친구들과 만나는 즐거움	질 좋은 식사	돈 들이지 않고 점심을 먹는것	F-value	예	아니오	t-value
음식	음식의 맛	4.71±0.59^{b}	4.84±0.44^{b}	4.75±0.50^{b}	4.00±1.04^{a}	7.49***	4.55±0.68	4.78±0.58	−1.67
	음식의 양	4.32±0.79^{ab}	4.67±0.67^{b}	4.50±0.58^{ab}	3.92±0.79^{a}	4.73**	4.06±0.89	4.65±0.62	−4.01***
	음식의 간	4.39±0.76^{ab}	4.67±0.71^{b}	4.75±0.50^{b}	3.83±0.94^{a}	4.89**	4.13±0.81	4.65±0.73	−3.36**
	음식의 질감	4.55±0.68^{b}	4.63±0.70^{b}	4.75±0.50^{b}	3.67±1.16^{a}	5.95**	4.16±0.90	4.64±0.71	−3.01**
	음식의 온도	4.52±0.68^{b}	4.81±0.49^{b}	4.75±0.50^{b}	4.00±0.74^{a}	7.66***	4.45±0.68	4.72±0.58	−1.97
	평균	4.50±0.52^{b}	4.72±0.42^{b}	4.70±0.48^{b}	3.88±0.82^{a}	10.18***	4.27±0.60	4.69±0.50	−3.81***
편리성	서비스 속도	4.35±0.61^{b}	4.40±0.64^{b}	4.25±0.50^{ab}	3.67±1.07^{a}	4.01**	4.29±0.82	4.31±0.67	−0.16
	식당의 위치	4.48±0.63	4.47±0.63	4.25±0.50	4.00±0.74	2.08	4.35±0.66	4.44±0.64	−0.62
	서비스 친절도	4.45±0.62^{b}	4.44±0.60^{b}	4.25±0.50^{b}	3.67±1.07^{a}	4.94**	4.32±0.75	4.37±0.68	−0.33
	배식시간	4.35±0.61^{b}	4.51±0.58^{b}	4.25±0.50^{b}	3.67±0.78^{a}	6.66***	4.35±0.71	4.38±0.63	−0.20
	평균	4.41±0.50^{b}	4.45±0.50^{b}	4.25±0.50^{b}	3.75±0.83^{a}	5.92**	4.33±0.61	4.38±0.56	−0.38
위생	음식의 청결	4.42±0.77	4.40±0.86	3.75±0.96	4.50±0.67	0.89	4.68±0.54	4.29±0.88	2.86**
	식기의 청결	4.42±0.81	4.34±0.87	3.75±0.96	4.50±0.67	0.88	4.65±0.61	4.26±0.89	2.69**
	평균	4.42±0.77	4.37±0.85	3.75±0.96	4.50±0.67	0.90	4.66±0.54	4.28±0.88	2.88**
분위기	식당이 조용하다	3.84±0.97^{b}	4.30±0.78^{b}	4.00±0.82^{b}	3.08±1.17^{a}	7.53***	3.77±0.88	4.15±0.95	−1.91
	식당이 편안하다	4.39±0.76^{b}	4.44±0.71^{b}	4.00±0.82^{ab}	3.67±1.07^{a}	3.80*	4.29±0.82	4.35±0.79	−0.35
	평균	4.11±0.78^{b}	4.37±0.69^{b}	4.00±0.82^{ab}	3.38±1.03^{a}	6.25**	4.03±0.80	4.25±0.80	−1.29
메뉴	음식의 가짓수	4.26±0.82^{ab}	4.56±0.71^{b}	4.00±0.82^{ab}	3.83±0.84^{a}	4.14**	4.23±0.76	4.45±0.78	−1.38
	메뉴의 다양성	4.13±1.06	4.60±0.66	4.00±0.82	4.00±0.85	4.04**	4.23±0.76	4.46±0.85	−1.36
	평균	4.19±0.90	4.58±0.65	4.00±0.82	3.92±0.79	4.36**	4.23±0.76	4.46±0.77	−1.43
식당시설	배식구 위치	4.26±0.82^{ab}	4.70±0.59^{b}	4.50±0.58^{b}	4.00±0.85^{a}	5.47**	4.19±0.79	4.62±0.67	−2.91**
	식탁 및 의자의 배치	4.35±0.76^{ab}	4.73±0.58^{b}	4.50±0.58^{ab}	3.92±0.90^{a}	6.20**	4.16±0.90	4.67±0.58	−2.97**
	난방 및 냉방시설	4.03±1.02	4.56±0.88	4.50±0.58	4.00±0.43	3.41*	4.03±0.91	4.48±0.88	−2.43*
	평균	4.22±0.68^{ab}	4.66±0.57^{b}	4.50±0.58^{ab}	3.97±0.59^{a}	7.15***	4.13±0.70	4.59±0.58	−3.62***
	잔식량‡	4.68±0.60^{b}	4.89±0.32^{b}	5.00±0.00^{b}	4.00±1.35^{a}	8.78***	4.58±0.85	4.81±0.52	−1.41

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001 , ^{abc} Duncan Multiple Comparison

3) 식사배달 서비스 수혜대상 노인들의 급식 프로그램 대한 만족도 분석

식사배달 서비스 수혜대상 어르신들의 급식에 대한 만족도를 살펴본 결과(표 43), '음식의 청결(4.22)', '용기의 청결(4.14)' 등의 순으로 높게 나타났고 '음식의 가짓수'의 항목이 3.75로 가장 낮은 만족도를 보였는데, 이는 배달 여건상 반찬가지수가 적거나 간단한 밑반찬을 배달하는 경우 때문인 것으로 조사되었다. '잔식량'에 대해 5점 만점에 평균 4.55점을 보여 제공받은 음식을 거의 남기지 않음을 알 수 있었으나 Levitt 등[81]에 의하면 가정배달급식 수혜노인들은 음식을 섭취하는데 있어서 배달된 음식을 즉시 소비하지 않고, 일부 또는 전부를 남겨두었다가 섭취하기도 하며, 지나치게 오래 보관하여 결국은 버리게 되는 경우도 있으므로 음식 섭취량을 파악하기 힘들다고 보고하였다. 따라서, 배달된 음식의 완전 소비를 위해서는 노인들의 기호도를 충분히 반영한 식단의 작성과 전문 급식 관리자에 의한 음식 소비량 모니터링이 요구됨을 시사하였다.

표 43. 식사배달 급식 프로그램에 대한 만족도 (Mean±S.D)

분류	항목†	만족도 점수	최소값	최대값
음식	음식의 맛	4.06±0.73	2	5
	음식의 양	3.89±0.69	2	5
	음식의 간	3.92±0.82	3	5
	음식의 질감	3.88±0.85	3	5
	음식의 온도	3.80±0.84	2	5
	평균	3.91±0.70		
편리성	서비스 친절도	3.95±0.88	3	5
	배달시간	3.94±0.81	3	5
	평균	3.95±0.83		
위생	음식의 청결	4.22±0.68	3	5
	용기의 청결	4.14±0.75	3	5
	평균	4.18±0.70		
메뉴	음식의 가짓수	3.75±0.76	3	5
	메뉴의 다양성	3.77±0.68	3	5
	평균	3.76±0.68		
	잔식량‡	4.55±0.71	2	5

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다.
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

식사배달 서비스 수혜대상 어르신들의 만족도 점수를 일반사항, 추가급식 요구도에 따라 분석한 결과 연령, 질환 보유 숫자, 동거형태, 가사수행능력, 추가급식 요구도에 따른 만족도 점수는 유의한 차이를 보이지 않았다.

성별에 따른 만족도 분석 결과(표 44), 잔식량을 제외한 모든 항목에 대해 남자노인의 만족도가 여자노인의 만족도보다 유의적으로 높게 나타났다. 학력에 있어서는 '음식의 맛', '음식의 온도', '서비스 친절도', '배달시간', '메뉴의 다양성'에 대해 고등학교 졸업의 학력을 가진 노인들의 만족도가 낮게 나타났으며, '음식의 가짓수'에 대해서는 초등학교 졸업의 학력을 가진 노인들의 만족도가 유의적으로 낮게 나타났다(표 44).

이용기관과 지역에 따른 만족도 분석 결과(표 45), 이용기관에 있어서는 '음식의 양'에 대해서만 가정봉사원파견시설 수혜노인들의 만족도가 타 기관의 수혜노인들의 만족도보다 유의적으로 높게 나타났다. 지역별로는 모든 항목에 대해 제주시에 거주하는 노인들의 만족도가 서귀포시에 거주하는 노인들의 만족도보다 유의적으로 높게 나타났다. 수혜기간에 따른 만족도에 있어서도 모든 항목에 대해 유의한 차이를 나타내었으며 대부분의 항목에 있어서 수혜기간이 5년 이상인 노인들의 만족도가 유의적으로 높음을 알 수 있었다(표 46).

건강상태에 따른 만족도 분석 결과(표 47), '음식의 맛', '음식의 양', '잔식량'을 제외한 모든 항목에 대해 건강상태가 허약한 노인들의 만족도가 유의적으로 높게 나타났다. 치아 상태에 따른 만족도에서는 '잔식량'에 대해서만 유의한 차이를 보였는데 대부분의 치아가 있는 노인들이 의치를 착용한 노인들보다 음식을 더 적게 남기고 있는 것으로 조사되었다(표 47).

활동 여부 및 생활정도에 따른 만족도 분석 결과는 표 48에 나타내었다. 활동 여부에 따른 만족도에 있어서는 '음식의 청결', '용기의 청결', '메뉴의 다양성'에 대한 거동하지 못하는 노인의 만족도가 유의적으로 낮게 나타났다. 생활정도에 따른 만족도는 '음식의 맛'을 제외한 모든 항목에 유의한 차이를 보였으며 생활정도가 '하(15만원 미만 소득/월)'에 속하는 노인들이 '중(15~30만원 미만 소득/월)'에 속하는 노인들보다 만족도가 유의적으로 낮게 조사되었고 '잔식량'에 대해서는 '하'에 속하는 노인들이 음식을 거의 남기지 않는 것으로 나타났다.

표 44. 식사배달 서비스 수혜대상자 성별 및 학력에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

분류	항 목†	성별			학력					
		남	여	t-value	무학	초등학교 졸업	중학교 졸업	고등학교 졸업	대학교 졸업	F-value
음식	음식의 맛	3.67±0.69	4.22±0.70	-2.86**	4.19±0.67	3.73±0.65	5.00±0.00	3.00±1.41	3.50±0.71	3.03*
	음식의 양	3.61±0.50	4.00±0.73	-2.07*	3.96±0.71	3.55±0.52	5.00±0.00	3.50±0.71	4.00±0.00	1.68
	음식의 간	3.44±0.62	4.11±0.82	-3.10**	4.06±0.84	3.45±0.69	4.00±0.00	3.00±0.00	4.00±0.00	1.99
	음식의 질감	3.39±0.61	4.07±0.85	-3.06**	4.00±0.85	3.45±0.82	4.00±0.00	3.00±0.00	4.00±0.00	1.55
	음식의 온도	3.33±0.69	3.98±0.83	-2.93**	3.88±0.79	3.45±0.82	5.00±0.00	2.50±0.71	4.50±0.71	2.95*
	평균	3.49±0.49	4.07±0.71	-3.75**	4.02±0.69	3.53±0.62	4.60±0.00	3.00±0.57	4.00±0.28	2.36
편리성	서비스 친절도	3.44±0.78	4.15±0.84	-3.08**	4.08±0.85	3.36±0.81	5.00±0.00	3.00±0.00	4.50±0.71	2.95*
	배달시간	3.44±0.71	4.13±0.78	-3.25**	4.04±0.77	3.45±0.82	5.00±0.00	3.00±0.00	4.50±0.71	2.77*
	평균	3.44±0.73	4.14±0.79	-3.23**	4.06±0.79	3.41±0.80	5.00±0.00	3.00±0.00	4.50±0.71	2.99*
위생	음식이 청결	3.89±0.58	4.35±0.67	-2.71*	4.29±0.65	3.82±0.75	5.00±0.00	4.00±0.00	4.50±0.71	1.63
	용기가 청결	3.78±0.65	4.28±0.75	-2.51*	4.21±0.74	3.73±0.79	5.00±0.00	4.00±0.00	4.50±0.71	1.42
	평균	3.83±0.59	4.32±0.70	-2.57*	4.25±0.68	3.77±0.75	5.00±0.00	4.00±0.00	4.50±0.71	1.57
메뉴	음식의 가짓수	3.33±0.59	3.91±0.76	-2.92**	3.81±0.73	3.27±0.65	5.00±0.00	3.50±0.71	4.50±0.71	2.66*
	메뉴의 다양성	3.33±0.59	3.93±0.65	-3.42**	3.90±0.66	3.27±0.65	4.00±0.00	3.00±0.00	4.00±0.00	2.89*
	평균	3.33±0.51	3.92±0.68	-3.35**	3.85±0.66	3.27±0.65	4.50±0.00	3.25±0.35	4.25±0.35	2.72*
	잔식량‡	4.67±0.59	4.50±0.75	0.84	4.50±0.74	4.82±0.41	5.00±0.00	4.00±1.41	4.50±0.71	0.84

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다

‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

*p<.05 **p<.01 ***p<.001

abc Duncan Multiple Comparison

표 45. 식사배달 서비스 수혜대상자 이용기관 및 지역에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

분류	항 목†	이용기관				지역		
		가정봉사원파견시설	자활후견기관	자원봉사단체	F-value	제주시	서귀포시	t-value
음식	음식의 맛	4.10±0.71	4.00±1.14	3.00±0.00	2.28	4.54±0.72	3.78±0.58	4.68***
	음식의 양	3.95±0.65[b]	2.50±0.71[a]	3.50±0.71[ab]	5.17**	4.21±0.83	3.70±0.52	2.70*
	음식의 간	3.92±0.83	4.00±1.41	4.00±0.00	0.02	4.67±0.57	3.48±0.60	7.87***
	음식의 질감	3.88±0.85	4.00±1.41	3.50±0.71	0.22	4.67±0.64	3.40±0.55	8.44***
	음식의 온도	3.82±0.85	3.50±0.71	3.50±0.71	0.26	4.50±0.72	3.38±0.59	6.81***
	평균	3.93±0.71	3.60±0.45	3.50±0.42	0.56	4.52±0.57	3.55±0.50	7.18***
편리성	서비스 친절도	3.97±0.90	3.50±0.71	4.00±0.00	0.27	4.79±0.51	3.45±0.64	9.26***
	배달시간	3.95±0.83	3.50±0.71	4.00±0.00	0.30	4.71±0.55	3.48±0.55	8.64***
	평균	3.96±0.85	3.50±0.71	4.00±0.00	0.29	4.75±0.51	3.46±0.57	9.08***
위생	음식이 청결	4.23±0.67	4.00±1.41	4.00±0.00	0.22	4.83±0.48	3.85±0.48	7.89***
	용기가 청결	4.15±0.76	4.00±1.41	4.00±0.00	0.07	4.83±0.48	3.73±0.55	8.42***
	평균	4.19±0.70	4.00±1.41	4.00±0.00	0.14	4.83±0.48	3.75±0.49	8.30***
메뉴	음식의 가짓수	3.77±0.77	3.00±0.00	4.00±0.00	1.11	4.21±0.88	3.48±0.51	3.72**
	메뉴의 다양성	3.77±0.70	3.50±0.71	4.00±0.00	0.26	4.25±0.68	3.48±0.51	5.22***
	평균	3.77±0.70	3.25±0.35	4.00±0.00	0.67	4.23±0.71	3.48±0.49	4.60***
	잔식량‡	4.53±0.72	4.50±0.71	5.00±0.00	0.41	4.75±0.44	4.43±0.81	2.07*

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다

‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

*p<.05 **p<.01 ***p<.001

[abc] Duncan Multiple Comparison

표 46. 식사배달 서비스 수혜기간에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

	항 목†	수혜기간					
		1년 미만	1~2년 미만	2~3년 미만	3~4년 미만	5년 이상	F-value
음식	음식의 맛	4.08±0.90	3.88±0.61	4.83±0.41	3.00±0.00	4.80±0.45	5.22**
	음식의 양	3.92±0.90	3.70±0.52	4.50±0.55	3.00±0.00	4.80±0.45	5.88***
	음식의 간	4.17±0.84	3.63±0.71	4.83±0.41	3.00±0.00	4.80±0.45	7.17***
	음식의 질감	4.17±0.84	3.55±0.71	4.67±0.52	3.00±0.00	5.00±0.00	8.22***
	음식의 온도	3.92±0.67	3.48±0.72	4.83±0.41	3.00±0.00	5.00±0.00	10.68***
	평균	4.05±0.72	3.65±0.56	4.73±0.24	3.00±0.00	4.88±0.27	10.05***
편리성	서비스 친절도	4.17±0.72	3.63±0.81	5.00±0.00	3.00±0.00	5.00±0.00	8.47***
	배달시간	4.17±0.72	3.63±0.71	4.83±0.41	3.00±0.00	5.00±0.00	9.05***
	평균	4.17±0.72	3.63±0.73	4.92±0.20	3.00±0.00	5.00±0.00	9.27***
위생	음식이 청결	4.33±0.65	4.00±0.60	5.00±0.00	3.00±0.00	5.00±0.00	8.12***
	용기가 청결	4.33±0.65	3.88±0.69	5.00±0.00	3.00±0.00	5.00±0.00	8.13***
	평균	4.33±0.65	3.94±0.62	5.00±0.00	3.00±0.00	5.00±0.00	8.53***
메뉴	음식의 가짓수	3.92±0.67	3.53±0.78	4.50±0.55	3.00±0.00	4.40±0.00	4.50**
	메뉴의 다양성	3.92±0.52	3.58±0.64	4.33±0.52	3.00±0.00	4.40±0.89	3.98**
	평균	3.92±0.56	3.55±0.61	4.42±0.49	3.00±0.00	4.40±0.89	4.83**
	잔식량‡	4.00±0.95	4.60±0.63	4.83±0.41	5.00±0.00	5.00±0.00	3.03*

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다

‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

*p<.05 **p<.01 ***p<.001

abc Duncan Multiple Comparison

표 47. 식시배달 서비스 수혜대상자 건강상태 및 치아상태에 따른 만족도 분석 **(Mean±S.D)**

분류	항 목†	건강상태				치아상태				
		양호	보통	허약	F-value	대부분의 치아가 있다	단지 몇 개의 치아만 있다	치아가 없고 잇몸으로 씹는다	의치	t-value
음식	음식의 맛	3.82±0.73	4.12±0.69	4.23±0.83	1.36	4.05±0.74	4.08±0.78	4.17±0.75	4.00±0.71	0.08
	음식의 양	3.76±0.66	3.85±0.70	4.15±0.69	1.28	3.90±0.77	3.83±0.76	3.83±0.75	4.00±0.41	0.17
	음식의 간	3.35±0.70^{a}	4.06±0.81^{b}	4.31±0.63^{b}	7.13**	3.67±0.80	4.13±0.85	4.00±0.89	3.92±0.76	1.19
	음식의 질감	3.29±0.69^{a}	4.06±0.85^{b}	4.15±0.69^{b}	6.49**	3.67±0.86	4.04±0.86	4.00±0.89	3.85±0.80	0.78
	음식의 온도	3.18±0.64^{a}	3.97±0.83^{b}	4.15±0.69^{b}	8.01**	3.67±0.97	3.88±0.80	4.00±0.89	3.77±0.73	0.35
	평균	3.48±0.61^{a}	4.01±0.69^{b}	4.20±0.65^{b}	5.21**	3.79±0.71	3.99±0.75	4.00±0.81	3.91±0.61	0.33
편리성	서비스 친절도	3.24±0.66^{a}	4.15±0.86^{b}	4.38±0.65^{b}	10.44***	3.62±0.62	4.17±0.87	4.00±0.89	3.08±0.76	1.62
	배달시간	3.29±0.69^{a}	4.12±0.77^{b}	4.31±0.63^{b}	9.51***	3.71±0.90	3.08±0.83	4.17±0.75	3.92±0.64	0.94
	평균	3.26±0.66^{a}	3.13±0.79^{b}	4.35±0.63^{b}	10.50***	3.67±0.90	4.13±0.84	4.08±0.80	4.00±0.68	1.15
위생	음식이 청결	3.82±0.64^{a}	4.35±0.65^{b}	4.38±0.65^{b}	4.37*	4.17±0.73	4.38±0.65	4.17±0.75	4.08±0.64	0.71
	용기가 청결	3.71±0.69^{a}	4.26±0.75^{b}	4.38±0.65^{b}	4.41*	4.10±0.77	4.25±0.79	4.17±0.75	4.00±0.71	0.34
	평균	3.76±0.64^{a}	4.31±0.69^{b}	4.38±0.65^{b}	4.54*	4.11±0.74	4.31±0.70	3.17±0.75	4.04±0.66	0.50
메뉴	음식의 가짓수	3.35±0.70^{a}	3.82±0.76^{ab}	4.08±0.64^{b}	4.09*	3.57±0.81	3.83±0.76	4.00±0.63	3.77±0.73	0.70
	메뉴의 다양성	3.24±0.56^{a}	3.94±0.65^{b}	4.00±0.58^{b}	8.70***	3.48±0.68	3.88±0.68	4.00±0.63	3.92±0.64	2.02
	평균	3.29±0.61^{a}	3.88±0.65^{b}	4.00±0.59^{b}	6.54**	3.52±0.72	3.85±0.67	4.00±0.63	3.85±0.66	1.32
	잔식량‡	4.82±0.53	4.47±0.62	4.38±1.04	1.87	4.81±0.51^{b}	4.58±0.58^{ab}	4.33±1.21^{ab}	4.15±0.80^{a}	2.68*

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다

‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

*p<.05 **p<.01 ***p<.001

^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 48. 식사배달 서비스 수혜대상자 활동 여부 및 생활정도에 따른 만족도 분석 (Mean±S.D)

분류	항 목†	활동여부				생활정도†		
		거동가능	거동불편	거동불가	F-value	하	중	t-value
음식	음식의 맛	4.09±0.59	4.10±0.45	3.00±0.00	2.26	3.87±0.55	4.17±0.80	1.78
	음식의 양	3.97±0.60	3.87±0.78	3.00±0.00	1.93	3.65±0.65	4.02±0.69	2.12*
	음식의 간	3.91±0.78	4.00±0.87	3.00±0.00	1.42	3.39±0.66	4.22±0.76	4.39***
	음식의 질감	3.84±0.81	3.97±0.89	3.00±0.00	1.28	3.39±0.66	4.15±0.82	3.77***
	음식의 온도	3.78±0.75	3.87±0.94	3.00±0.00	1.01	3.35±0.57	4.05±0.87	3.48**
	평균	3.92±0.65	3.96±0.75	3.00±0.00	1.80	3.53±0.49	4.12±0.72	3.91***
편리성	서비스 친절도	3.84±0.85	4.13±0.90	3.00±0.00	2.12	3.26±0.54	4.34±0.79	6.45***
	배달시간	3.88±0.79	4.07±0.83	3.00±0.00	1.85	3.39±0.58	4.24±0.77	4.63***
	평균	3.86±0.81	4.10±0.85	3.00±0.00	2.05	3.33±0.54	4.29±0.77	5.91***
위생	음식이 청결	4.13±0.61[b]	4.40±0.68[b]	3.00±0.00[a]	5.23**	3.83±0.58	4.44±0.63	3.83***
	용기가 청결	4.06±0.67[b]	4.30±0.79[b]	3.00±0.00[a]	3.37*	3.70±0.64	4.39±0.70	3.92***
	평균	4.09±0.63[b]	4.35±0.72[b]	3.00±0.00[a]	4.35*	3.76±0.58	4.41±0.66	3.96***
메뉴	음식의 가짓수	3.69±0.69	3.87±0.82	3.00±0.00	1.37	3.35±0.49	3.98±0.79	3.45**
	메뉴의 다양성	3.63±0.61[ab]	3.97±0.72[b]	3.00±0.00[a]	3.48*	3.39±0.50	3.98±0.69	3.57**
	평균	3.66±0.64	3.92±0.71	3.00±0.00	2.50	3.37±0.46	3.98±0.70	3.73***
	잔식량‡	4.56±0.76b	4.53±0.68	4.50±0.71	0.02	4.87±0.34	4.37±0.80	−3.50**

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다

‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김

† 상(30만원 이상 소득/월), 중(15~30만원 미만 소득/월), 하(15만원 미만 소득/월)

*p<.05 **p<.01 ***p<.001

[abc] Duncan Multiple Comparison

4) 노인급식 프로그램 유형별 만족도 분석

노인복지시설, 경로식당, 식사배달 서비스 유형별로 급식 프로그램에 대한 만족도 점수를 일반사항에 따라 분석한 결과, 남자노인들과 여자노인들 모두 경로식당 서비스를 제공받는 노인들의 만족도가 상당히 높았고(표 49), 지역에 있어서는 제주시 지역에 거주하는 노인들의 경우 노인복지시설의 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 낮게 조사된 반면 서귀포시 지역의 경우는 대부분의 항목에 식사배달 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 낮게 나타났다(표 50). 모든 연령대에서 경로식당 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 가장 높게 조사되었으며(표 51~52), 학력에 따른 분석 결과(표 53~54)에서는 초등학교 졸업 이하의 학력의 경우 식사배달 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 낮게 나타났다. 수혜기간에 따른 만족도 분석 결과(표 55~56), 1~2년 미만의 수혜기간의 경우 식사배달 서비스를 제공받는 노인들의 만족도가 낮게 조사되었다.

건강상태에 있어서는 노인복지시설과 경로식당 서비스는 건강상태가 양호한 노인들의 만족도가 보통이나 허약한 노인들의 만족도보다 높았으나 식사배달서비스의 경우는 허약한 노인들의 만족도가 높게 나타났으며(표 57), 질환 보유 숫자에 있어서는 3개 이상의 질환을 보유한 노인들의 경우 경로식당 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 높았다(표 58).

치아상태에 따른 만족도 분석 결과는 표 59에 정리한 바와 같이 의치와 몇 개의 치아만 있는 노인들의 경우 경로식당 서비스를 제공받는 노인들의 만족도가 가장 높았으며 대부분의 치아가 있는 노인들의 경우는 식사배달 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 유의적으로 낮게 조사되었다.

활동 여부에 따른 만족도 분석 결과(표 60), 거동이 가능한 노인과 거동이 불편한 노인들 모두 경로식당 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 높게 나타났고, 거동이 가능한 노인들 중에서는 식사배달 서비스를 이용하는 노인이, 거동이 불편한 노인들 중에서는 노인복지시설의 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 유의적으로 가장 낮았다. 가사수행능력에 있어서는 가사수행을 혼자 스스로 할 수 있는 경우와 약간의 보조가 필요한 경우에 있어서 경로식당 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 가장 높게 조사되었다(표 61).

표 49. 성별에 따른 유형별 만족도 분석 **(Mean±S.D)**

분 류†	남				여			
	노인복지시설	경로식당	식사배달서비스	F-value	노인복지시설	경로식당	식사배달서비스	F-value
음식	4.03±0.57^{b}	4.65±0.55^{c}	3.49±0.49^{a}	32.57***	3.91±0.50^{a}	4.54±0.56^{b}	4.07±0.71^{a}	30.37***
편리성	4.08±0.67^{b}	4.27±0.63^{b}	3.44±0.73^{a}	9.96***	4.16±0.59^{a}	4.42±0.65^{b}	4.14±0.79^{a}	4.52*
위생	4.05±0.70	4.00±0.84	3.83±0.59	0.48	4.40±0.59^{ab}	4.59±0.72^{b}	4.32±0.70^{a}	3.14*
메뉴	3.97±0.72^{b}	4.18±0.82^{b}	3.33±0.51^{a}	8.56***	3.80±0.68^{a}	4.52±0.72^{b}	3.92±0.68^{a}	26.51***
잔식량‡	4.47±0.62^{a}	4.82±0.58^{b}	4.67±0.59^{ab}	3.17*	4.33±0.69^{a}	4.71±0.65^{b}	4.50±0.75^{ab}	7.32**

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001
^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 50. 지역에 따른 유형별 만족도 분석 **(Mean±S.D)**

분 류†	제주시				서귀포시			
	노인복지시설	경로식당	식사배달서비스	F-value	노인복지시설	경로식당	식사배달서비스	F-value
음식	3.87±0.47^{a}	4.43±0.64^{c}	4.18±0.65^{b}	20.95***	4.26±0.58^{b}	4.70±0.45^{c}	3.39±0.48^{a}	60.83***
편리성	4.07±0.59^{a}	4.24±0.74^{ab}	4.36±0.67^{b}	3.62*	4.50±0.56^{b}	4.47±0.55^{b}	3.16±0.45^{a}	54.62***
위생	4.28±0.63^{a}	4.56±0.68^{b}	4.43±0.67^{ab}	3.69*	4.61±0.49^{c}	4.23±0.89^{b}	3.70±0.50^{a}	8.86***
메뉴	3.74±0.66^{a}	4.20±0.82^{b}	4.04±0.64^{b}	9.34***	4.33±0.64^{b}	4.55±0.70^{b}	3.23±0.40^{a}	36.07***
잔식량‡	4.36±0.65^{a}	4.68±0.80^{b}	4.36±0.76^{a}	4.30*	4.37±0.84^{a}	4.81±0.44^{b}	4.91±0.43^{b}	7.48**

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001
^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 51. 연령에 따른 유형별 만족도 분석 Ⅰ **(Mean±S.D)**

분 류†	65~69세				70~74세				75~79세			
	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value
음식	3.97±0.61^{a}	4.45±0.61^{b}	3.77±0.45^{a}	5.33**	4.07±0.59^{b}	4.58±0.53^{c}	3.64±0.83^{a}	10.19***	3.84±0.46^{b}	4.76±0.49^{b}	3.80±0.64^{a}	30.45***
편리성	4.19±0.66	4.14±0.76	3.69±0.80	1.39	4.17±0.59	4.31±0.55	3.78±0.97	2.38	4.14±0.43^{ab}	4.45±0.51^{b}	3.85±0.78^{a}	5.82**
위생	4.38±0.65	4.39±0.84	4.13±0.64	0.39	4.30±0.63	4.27±0.86	4.17±0.71	0.13	4.34±0.58	4.28±0.85	4.25±0.72	0.07
메뉴	3.81±0.85	4.18±0.78	3.56±0.50	2.27	3.97±0.69	4.27±0.72	3.67±0.83	2.80	3.71±0.69^{a}	4.53±0.72^{b}	3.55±0.64^{a}	13.49***
잔식량‡	4.56±0.63	4.82±0.50	4.88±0.35	1.40	4.33±0.72^{ab}	4.77±0.65^{b}	4.22±0.97^{a}	3.57*	4.36±0.68^{a}	4.84±0.57^{b}	4.40±0.70^{a}	4.88**

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001
^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 52. 연령에 따른 유형별 만족도 분석 Ⅱ **(Mean±S.D)**

분 류†	80~84세				85~89세				90세 이상			
	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value
음식	3.96±0.51^{a}	4.51±0.47^{b}	4.02±0.73^{a}	6.71**	3.87±0.60^{a}	4.53±0.54^{b}	3.94±0.75^{a}	7.48**	3.80±0.46	4.36±1.01	4.16±0.69	1.98
편리성	4.25±0.68^{ab}	4.65±0.59^{b}	4.00±0.89^{a}	3.56*	4.12±0.58	4.37±0.64	4.08±0.73	0.93	3.88±0.80	4.00±1.23	4.14±0.90	0.27
위생	4.25±0.71	4.60±0.74	4.14±0.76	1.95	4.46±0.48	4.43±0.78	4.19±0.63	0.88	4.38±0.78	4.40±0.89	4.23±0.82	0.14
메뉴	3.95±0.70^{a}	4.58±0.67^{b}	3.68±0.72^{a}	7.38**	3.86±0.62^{a}	4.57±0.88^{b}	4.54±0.52^{a}	5.08*	3.41±0.57	3.90±1.14	3.86±0.78	1.63
잔식량‡	4.34±0.70	4.70±0.66	4.64±0.51	2.06	4.36±0.57	4.67±0.49	4.46±0.66	1.35	4.24±0.83	4.20±1.36	4.64±0.92	0.70

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001
^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 53. 학력에 따른 유형별 만족도 분석 Ⅰ **(Mean±S.D)**

분 류†	무학				초등학교 졸업				중학교 졸업			
	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value
음식	3.90±0.49^{a}	4.58±0.55^{b}	4.02±0.69^{a}	35.13***	4.01±0.56^{b}	4.73±0.45^{c}	3.53±0.62^{a}	29.12***	4.09±0.52	4.10±0.71	4.60±0.00	0.41
편리성	4.09±0.60^{a}	4.46±0.66^{b}	4.06±0.79^{a}	8.50***	4.32±0.54^{b}	4.24±0.62^{b}	3.41±0.80^{a}	9.59***	4.09±0.74	4.00±0.00	5.00±0.00	0.82
위생	4.32±0.62^{ab}	4.54±0.73^{b}	4.25±0.68^{a}	3.44*	4.50±0.57^{b}	4.00±0.92^{a}	3.77±0.75^{a}	5.37**	4.23±0.72	5.00±0.00	5.00±0.00	1.49
메뉴	3.77±0.65^{a}	4.48±0.77^{b}	3.85±0.66^{a}	25.45***	4.05±0.74^{b}	4.32±0.74^{b}	3.27±0.65^{a}	8.70***	3.86±0.78	4.00±0.00	4.50±0.00	0.35
잔식량‡	4.27±0.72^{a}	4.75±0.63^{b}	4.50±0.74^{a}	10.73***	4.55±0.51	4.81±0.47	4.82±0.41	2.96	4.36±0.81	5.00±0.00	5.00±0.00	0.80

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001
^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 54. 학력에 따른 유형별 만족도 분석 Ⅱ **(Mean±S.D)**

분 류†	고등학교 졸업				대학교 졸업 이상			
	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value
음식	4.14±0.48^{b}	3.60±0.46^{ab}	3.00±0.57^{a}	5.41*	3.45±0.53	4.40±0.00	4.00±028	1.99
편리성	4.30±0.68^{b}	3.75±029^{ab}	3.00±0.00^{a}	4.71*	3.88±0.63	5.00±0.00	4.50±0.71	1.47
위생	4.35±0.47	4.13±0.63	4.00±0.00	0.58	3.50±0.58	5.00±0.00	4.50±0.71	3.33
메뉴	4.10±0.70	3.50±0.91	3.25±0.35	1.70	3.25±0.50	5.00±0.00	4.25±0.35	6.98
잔식량‡	4.60±0.52	4.00±1.41	4.00±1.41	0.84	4.50±0.58	5.00±0.00	4.50±0.71	0.29

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001
^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 55. 수혜기간에 따른 유형별 만족도 분석 Ⅰ **(Mean±S.D)**

분 류†	1년 미만				1~2년 미만				2~3년 미만			
	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value
음식	4.02±0.47^{a}	4.64±0.47^{b}	4.05±0.72^{a}	10.44***	3.90±0.51^{a}	4.49±0.62^{b}	3.65±0.56^{a}	18.01***	3.73±0.91^{a}	4.83±0.38^{b}	4.73±0.24^{b}	12.10***
편리성	4.20±0.62	4.14±0.72	4.17±0.72	0.06	4.05±0.66^{b}	4.54±0.57^{c}	3.63±0.73^{a}	14.39***	4.17±0.61^{a}	4.42±0.60^{ab}	4.92±0.20^{b}	3.29
위생	4.32±0.58	4.22±0.94	4.33±0.65	0.16	4.19±0.70^{ab}	4.50±0.68^{b}	3.94±0.62^{a}	5.32**	4.61±0.86	4.14±0.97	5.00±0.00	2.59
메뉴	3.93±0.64^{ab}	4.53±0.70^{b}	3.92±0.56^{a}	6.06**	3.69±0.62^{a}	4.52±0.71^{b}	3.55±0.61^{a}	19.31***	3.89±1.02	4.36±0.82	4.42±0.49	1.12
잔식량‡	4.32±0.75^{a}	4.78±0.55^{b}	4.00±0.95^{a}	4.27*	4.40±0.66	4.63±0.77	4.60±0.63	1.45	4.33±0.50^{a}	4.83±0.38^{b}	4.83±0.41^{b}	4.60*

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001
^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 56. 수혜기간에 따른 유형별 만족도 분석 Ⅱ **(Mean±S.D)**

분 류†	3~4년 미만				4~5년 미만			5년 이상			
	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	t-value	시설	경로식당	식사배달	F-value
음식	3.65±0.29	4.46±0.59	3.00±0.00	13.60***	4.00±0.65	4.64±0.30	-1.75	4.12±0.45^{a}	4.52±0.59^{ab}	4.88±0.27^{b}	6.42**
편리성	3.97±0.59	4.50±0.50	3.00±0.00	4.06*	4.20±0.45	4.70±0.45	-1.77	4.33±0.48	4.29±0.69	5.00±0.00	3.04
위생	4.53±0.49	4.57±0.79	3.00±0.00	3.46*	4.50±0.50	4.40±0.89	0.22	4.40±0.49	4.43±0.79	5.00±0.00	1.72
메뉴	3.42±0.82	4.43±0.73	3.00±0.00	4.42*	4.00±0.71	4.60±0.55	-1.50	4.23±0.44	4.27±0.84	4.40±0.89	0.11
잔식량‡	4.21±0.79	4.71±0.49	5.00±0.00	1.63	4.60±0.55	5.00±0.00	-1.63	4.42±0.58	4.75±0.70	5.00±0.00	2.87

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001
^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 57. 건강상태에 따른 유형별 만족도 분석 **(Mean±S.D)**

분 류†	양호				보통				허약			
	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value
음식	4.05±0.71^{b}	4.78±0.43^{c}	3.48±0.61^{a}	32.51***	3.95±0.45^{a}	4.55±0.51^{b}	4.01±0.69^{a}	19.85***	3.77±0.41^{a}	4.42±0.64^{b}	4.20±0.65^{b}	12.57***
편리성	4.32±0.65^{b}	4.16±0.40^{b}	3.26±0.66^{a}	21.41***	4.11±0.57^{a}	4.63±0.55^{b}	4.13±0.79^{a}	11.00***	4.04±0.65	4.29±0.82	4.35±0.63	1.36
위생	4.44±0.60^{b}	3.68±0.80^{a}	3.76±0.64^{a}	11.57***	4.31±0.63^{a}	4.68±0.64^{b}	4.31±0.69^{a}	5.12**	4.29±0.62^{a}	4.71±0.57^{b}	4.38±0.65^{ab}	4.97**
메뉴	3.96±0.83^{b}	4.36±0.76^{b}	3.29±0.61^{a}	11.43***	3.82±0.67^{a}	4.54±0.69^{b}	3.88±0.65^{a}	17.40***	3.77±0.60^{a}	4.29±0.85^{b}	4.04±0.59^{ab}	4.7*
잔식량‡	4.53±0.51^{a}	4.95±0.23^{b}	4.82±0.53^{b}	9.30***	4.46±0.70^{a}	4.76±0.53^{b}	4.47±0.62^{a}	3.47*	3.91±0.61^{a}	4.55±0.88^{b}	4.38±1.04^{ab}	5.90**

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001
^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 58. 질환숫자에 따른 유형별 만족도 분석 **(Mean±S.D)**

분 류†	건강하다				1~2개 질환 보유				3개 이상의 질환 보유			
	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value
음식	4.22±0.59^{a}	4.77±0.39^{b}	4.24±0.49^{a}	7.49**	3.94±0.50^{a}	4.55±0.61^{b}	3.85±0.73^{a}	28.20***	3.81±0.46^{a}	4.50±0.46^{b}	3.83±0.71^{a}	18.00***
편리성	4.38±0.58	4.55±0.55	4.45±0.50	0.50	4.16±0.69^{b}	4.34±0.69^{b}	3.86±0.86^{a}	6.16**	4.02±0.40^{ab}	4.30±0.60^{b}	3.81±0.84^{a}	3.66*
위생	4.45±0.71	4.29±0.90	4.50±0.53	0.36	4.39±0.65	4.32±0.81	4.10±0.73	2.53	4.18±0.50^{a}	4.60±0.75^{b}	4.25±0.71^{a}	4.05*
메뉴	4.00±0.80^{a}	4.74±0.61^{b}	4.05±0.60^{a}	6.87**	3.81±0.77^{a}	4.34±0.82^{b}	3.72±0.71^{a}	12.83***	3.82±0.46^{a}	4.28±0.69^{b}	3.63±0.58^{a}	7.25**
잔식량‡	4.50±0.83	4.86±0.36	4.40±0.84	2.13	4.37±0.64^{a}	4.73±0.69^{b}	4.59±0.69^{ab}	6.28**	4.28±0.70^{a}	4.72±0.61^{b}	4.50±0.76^{ab}	3.52*

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001
^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 59. 치아상태에 따른 유형별 만족도 분석 **(Mean±S.D)**

분 류†	대부분의 치아가 있다				단지 몇 개의 치아만 있다				의치			
	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value
음식	4.02±0.47^{a}	4.62±0.56^{b}	3.79±0.71^{a}	16.40***	3.88±0.53^{a}	4.40±0.73^{b}	3.99±0.75^{a}	5.77**	3.90±0.46^{a}	4.65±0.44^{b}	3.91±0.61^{a}	36.69***
편리성	4.33±0.53^{b}	4.26±0.62^{b}	3.67±0.90^{a}	8.12**	4.04±0.62	4.17±0.67	4.13±0.84	0.32	4.10±0.62^{a}	4.51±0.63^{b}	4.00±0.68^{a}	6.84**
위생	4.46±0.52^{b}	4.02±0.90^{a}	4.12±0.74^{ab}	4.25*	4.28±0.61	4.33±0.83	4.31±0.70	0.07	4.26±0.67^{ab}	4.59±0.70^{b}	4.04±0.66^{a}	4.87**
메뉴	3.99±0.63^{b}	4.17±0.85^{b}	3.52±0.72^{a}	5.21**	3.81±0.59^{a}	4.26±0.85^{b}	3.85±0.67^{a}	4.03*	3.69±0.84^{a}	4.60±0.66^{b}	3.85±0.66^{a}	20.41***
잔식량‡	4.38±0.73^{a}	4.83±0.47^{b}	4.81±0.51	6.32**	4.39±0.57	4.59±0.97	4.58±0.58	1.02	4.43±0.59^{a}	4.81±0.44^{b}	4.15±0.80^{a}	10.67***

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001
^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 60. 활동 여부에 따른 유형별 만족도 분석 **(Mean±S.D)**

분 류†	거동가능				거동불편				거동불가		
	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	식사배달	t-value
음식	3.99±0.59^{a}	4.69±0.46^{b}	3.92±0.65^{a}	29.44***	3.89±0.42^{a}	4.49±0.61^{b}	3.96±0.75^{a}	22.21***	3.89±0.52	3.00±0.00	2.32*
편리성	4.22±0.64^{b}	4.31±0.51^{b}	3.86±0.81^{a}	5.28**	4.06±0.58^{a}	4.42±0.74^{b}	4.10±0.85^{a}	5.19**	4.18±0.56	3.00±0.00	2.88*
위생	4.34±0.68	4.04±0.86	4.09±0.63	3.06	4.33±0.57^{a}	4.65±0.67^{b}	4.35±0.72^{a}	5.01**	4.27±0.65	3.00±0.00	2.69*
메뉴	3.89±0.71^{a}	4.34±0.80^{b}	3.66±0.64^{a}	10.48***	3.83±0.68^{a}	4.44±0.75^{b}	3.92±0.71^{a}	13.81***	3.50±0.59	3.00±0.00	2.80*
잔식량‡	4.54±0.66^{a}	4.89±0.37^{b}	4.56±0.76^{a}	5.80**	4.22±0.62^{a}	4.64±0.76^{b}	4.53±0.68^{b}	7.09**	4.09±0.94	4.50±0.71	-0.58

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001
^{abc} Duncan Multiple Comparison

표 61. 가사수행능력에 따른 유형별 만족도 분석 **(Mean±S.D)**

분 류†	혼자 스스로 할 수 있다				약간 도와주면 할 수 있다				완전도움이 필요하다			
	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value	시설	경로식당	식사배달	F-value
음식	3.92±0.60^{a}	4.70±0.45^{b}	3.88±0.68^{a}	30.60***	3.92±0.52^{a}	4.47±0.61^{b}	3.99±0.77^{a}	16.11***	3.97±0.43	4.80±0.00	3.64±0.43	3.27
편리성	4.17±0.72^{b}	4.30±0.49^{b}	3.87±0.82^{a}	4.15*	4.12±0.57^{a}	4.42±0.75^{b}	4.09±0.85^{a}	3.86*	4.16±0.58	5.00±0.00	3.60±0.82	3.05
위생	4.29±0.73	3.98±0.87	4.03±0.69	1.81	4.32±0.63^{a}	4.69±0.61^{b}	4.36±0.72^{a}	6.46**	4.38±0.54	5.00±0.00	4.10±0.55	1.34
메뉴	3.86±0.78^{a}	4.31±0.80^{b}	3.65±0.65^{a}	8.78***	3.76±0.70^{a}	4.45±0.75^{b}	3.88±0.74^{a}	16.82***	3.93±0.61	5.00±0.00	3.80±0.57	1.67
잔식량‡	4.66±0.48^{a}	4.91±0.35^{b}	4.45±0.81^{a}	7.38**	4.28±0.72^{a}	4.62±0.76^{b}	4.61±0.63^{b}	4.51*	4.25±0.69	5.00±0.00	4.80±0.45	2.02

† 5=매우 그렇다, 4=그렇다, 3=보통이다, 2=그렇지 않다, 1= 매우 그렇지 않다
‡ 5=하나도 안남김, 4=조금 남김, 3=절반 남김, 2=많이 남김, 1=모두 남김
*p<.05 **p<.01 ***p<.001
^{abc} Duncan Multiple Comparison

Ⅳ. 결론 및 제언

본 연구에서는 현재 제주도 내에서 실시되고 있는 노인급식 프로그램(노인복지시설 급식, 재가노인 급식)의 운영관리 실태 및 수혜대상 노인들의 만족도를 조사하여 급식 프로그램 유형에 따른 차이를 분석함으로써 노인급식 프로그램의 질적 향상 방안을 모색하기 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

급식 프로그램 운영관리 실태조사는 노인복지시설 21개 기관, 경로식당 4개 기관, 식사배달 서비스 6개 기관의 실무담당자를 대상으로 설문조사를 실시하여 문제점을 파악하였고, 수혜대상 노인들의 급식 프로그램에 대한 만족도는 노인복지시설 입소노인 165명, 경로식당 이용노인 120명, 식사배달 서비스 수혜노인 64명을 대상으로 설문지에 의한 면담조사를 통해 실시되었다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

Part 1. 노인급식 프로그램 제공기관 실태분석

1. 노인급식 프로그램 제공기관의 유형을 조사한 결과 노인복지시설은 전문무료요양시설이 7개소(33.3%)로 가장 대표적인 유형이었으며, 경로식당과 식사배달 서비스의 경우는 각각 종합사회복지관(50%)과 가정봉사원파견시설(50%)이 가장 많았다. 노인복지시설의 지역별 분포는 제주시 지역이 15개소(71.4%)로 서귀포지역 6개소(28.6%)보다 2배 이상 많았으나 경로식당과 식사배달서비스의 경우는 지역별 차이가 없었다. 수혜대상 어르신들의 연령분포는 노인복지시설의 경우 75~79세(21.7%)가 가장 많았고 경로식당은 80~84세(24.6%), 식사배달 서비스의 경우는 70~74세(24.1%) 와 75~79세(24.1%)가 가장 많았다. 재가노인 급식 프로그램 수혜대상 선정기준은 경로식당의 경우 생활보호대상자를 가장 우선적으로 고려하였고, 식시배달서비스의 경우는 건강상태와 생활보호대상자를 우선적 선정기준으로 정하고 있었다.

2. 조사대상 기관 중 치료식을 제공하고 있는 곳은 노인복지시설 8개소(38.1%)

로 치료식 종류로는 당뇨식을 가장 많이 제공하고 있었으며, 식단 작성시 우선적으로 고려하는 사항에 대해서는 노인복지시설의 경우 기호도, 경로식당은 예산, 식사배달 서비스는 영양가를 가장 우선시하고 있는 것으로 나타났다.

3. 급식서비스에 관여하는 인력 현황에 있어서는 노인복지시설의 경우 영양사가 100% 있는 반면, 재가노인 급식서비스의 경우 영양사가 없는 기관이 경로식당 75%, 식사배달 서비스는 50%를 차지하였고 영양사가 없는 기관에서는 조리사나 자원봉사자에 의해 식단 작성, 식품구매 등이 행해지고 있었고 영양교육, 치료식 제공 및 위생교육 등이 거의 실시되지 못하고 있었다.

4. 구매방법으로는 경로식당이 노인복지시설과 식사배달서비스 보다 시장 또는 마트에 가서 직접 구입하는 기관이 많았고, 표준조리법의 경우는 사용하지 않는다고 응답한 경우가 노인복지시설 23.8%, 식사배달서비스 33.3%인 반면, 경로식당의 경우 75.0%로 나타나 표준조리법을 사용하지 않는 기관이 많은 것으로 조사되었다. 1인 분량 결정방법의 경우는 경험에 의한다고 응답한 경우가 노인복지시설 17개 기관(81.0%), 경로식당 3개 기관(75.0%), 식사배달 서비스 4개 기관(66.7%)으로 나타나 대부분 표준화된 도구를 사용하기 보다는 경험을 이용하여 1인 분량을 결정하고 있었다.

5. 위생관리에 있어서 노인복지시설의 경우 90.5%가 보존식을 보존하고 있는 반면, 경로식당과 식사배달 서비스의 경우는 대부분 보존하고 있지 않은 것으로 나타났고 HACCP system 반영여부에 있어서는 노인복지시설, 경로식당, 식사배달 서비스 모두 시설·설비 부족으로 반영하지 못하고 있는 것으로 조사되었다.

6. 급식 프로그램 운영시 가장 큰 애로사항으로는 노인복지시설의 경우 시설·설비문제(38.1%)와 전문인력의 부족(38.1%), 경로식당은 시설·설비문제(75%), 식사배달 서비스는 전문인력의 부족(66.7%)으로 나타났다.

Part 2. 노인급식 프로그램 수혜대상 노인들의 만족도 분석

1. 급식서비스 유형별(노인복지시설, 경로식당, 식사배달 서비스)로 수혜대상 노인들의 일반사항을 조사한 결과 남자노인보다는 여자노인의 비율이 현저히 높았고, 경로식당과 식사배달 서비스를 제공받는 노인들의 경우 독거노인의 비율이

각각 46.7%, 84.4%로 나타났고 음식도 직접 조리하는 경우가 대부분이었다.

2. 조사대상자들의 활동 여부에 있어서는 거동이 불편하거나 불가능한 경우는 노인복지시설 54.0%, 경로식당 55.0%, 식사배달 서비스 50.0%였고, 노인들이 보유한 질병으로는 노인복지시설은 고혈압, 경로식당과 식사배달 서비스의 경우는 관절염이 가장 많았으며 보통 2개 이상의 질환을 가지고 있는 경우가 대부분이었다.

3. 급식서비스 희망 제공일수에 있어서는 경로식당의 경우 매일 66.7%, 식사배달 서비스의 경우 3~4번이 45.3%로 가장 높게 조사되어 대부분의 노인들이 3일 이상 제공되기를 바라는 것으로 나타났다. 치료식 제공 여부에 있어서는 필요하다고 응답한 노인이 노인복지시설과 경로식당의 경우 각각 58.8%와 61.7%로 조사된 반면, 식사배달 서비스의 경우는 모르겠다고 응답한 경우(67.2%)가 가장 많아 치료식의 의미나 필요성을 모르는 노인들이 많음을 알 수 있었다.

4. 노인급식 프로그램 수혜대상 노인들의 급식에 대한 만족도를 살펴본 결과, 노인복지시설 입소 노인들은 대부분의 항목에 대해 3.80 이상의 점수를, 경로식당 이용 노인들은 모든 항목에 대해 4.00 이상의 점수를, 식사배달 서비스 수혜대상 노인들은 메뉴를 제외한 항목에 대해 4.00 이상을 점수를 보여 급식에 대해 보통 수준 이상으로 만족하고 있었는데 이는 조사 대상자들이 경제적 수준이 낮은 생활보호대상과 저소득층 노인들로서 급식을 제공받는 것만으로도 크게 만족하기 때문인 것으로 사료되었다.

5. 급식 서비스 유형별로 노인들의 일반사항에 따른 만족도를 분석한 결과, 남자노인들과 여자노인들 모두 경로식당 서비스를 제공받는 노인들의 만족도가 상당히 높았고, 1~2년 미만의 이용기간과 초등학교 졸업 이하의 학력을 가진 노인들의 경우 노인복지시설과 경로식당 서비스 보다 식사배달 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 낮게 나타났다. 노인복지시설과 경로식당 서비스의 경우 건강상태가 양호한 노인들의 만족도가 보통이나 허약한 노인들보다 높았으나 식사배달서비스의 경우는 허약한 노인들의 만족도가 높게 나타났으며, 3개 이상의 질환을 보유한 노인들의 경우 노인복지시설이나 식사배달 서비스를 이용하는 노인들보다 경로식당 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 높았다. 또한 거동이 가능한 노인과 거동이 불편한 노인들 모두 경로식당 서비스를 이용하는 노인들의 만

족도가 높게 나타났고 거동이 가능한 노인들 중에서는 식사배달 서비스를 이용하는 노인이, 거동이 불편한 노인들 중에서는 노인복지시설의 서비스를 이용하는 노인들의 만족도가 가장 낮게 조사되었다.

본 연구결과를 근거로 다음과 같이 제언을 하고자 한다.

1. 경로식당이나 식사배달 서비스를 실시하는 기관의 경우 전문인력 및 각종 시설설비 등이 현저히 부족한 것으로 나타나 이 부분에 대한 정부차원의 정책적인 예산 확보가 필요하다고 하겠다.
2. 경로식당 및 식사배달 서비스를 운영하는 기관이 각 지역의 노인복지시설이나 보건소 등과 연계하여 노인들의 건강검진 및 질환관리를 위한 프로그램을 수행함과 더불어 치료식의 관리가 행해진다면 재가노인을 위한 보다 효율적인 노인급식 프로그램 전달체계가 이루어질 수 있을 것으로 사료된다.
3. 질환노인들을 대상으로 한 영양상담, 영양교육 및 치료요양을 위한 전문적 서비스 등의 노인 개개인에게 맞는 맞춤 영양정보를 제공할 수 있는 영양사들의 역량이 요구된다.

참 고 문 헌

1. 통계청. 2007년 고령자 통계

2. 보건복지부. 2007년 노인보건복지사업안내. http://www.mohw.go.kr

3. 한국보건사회연구원. 2004년도 전국 노인생활 실태 및 복지연구조사, 2004

4. 보건복지부. 2007년 노인복지시설 현황. http://www.mohw.go.kr

5. 한국노인복지시설협회. 2006년 4/4분기 시설현황. http://www.elder.or.kr

6. Dukcy B. Miller The Extended Care Facility : A guide to organization and operation McGraw-Hill book company, 1989

7. 제주특별자치도. 2006년 제주도 노인인구 및 주요 통계자료

8. 제주특별자치도. 2006년 제주도 경로식당 무료급식 현황

9. 제주특별자치도. 2006년 제주도 재가노인 식사배달 현황

10. 양일선, 정현영, 이해영, 채인숙. 재가노인을 위한 식사배달서비스 제공기관의 실태분석. *대한지역사회영양학회지* 8(5):736~743, 2003

11. 조경자, 한동희. 시설노인의 식생활태도에 관한 연구. *한국식품영양과학회지*, 27(4):756~764, 1998

12. Levitt EF, Lan D, Csima A, Krondl M, Coleman P. Utilization of

home-delivered meals by recipients 75 years of age or older. *J Am Diet Assoc* 95(5):552-557, 1995

13. 서희재, 장영애, 김복희, 이행진, 김초일. 사회복지기관의 노인 급식 프로그램 실태. 한국보건산업진흥원, 2003

14. 정현영. 재가노인 급식 프로그램 관리시스템 분석과 인프라 구축 방안. 연세대학교 대학원 석사학위논문, 2001

15. 채인숙. PERT-type system을 적용한 가정배달 노인급식서비스 작업공정관리 모형개., 연세대학교 대학원 박사학위논문, 1997

16. 조은혜. 노인의료복지시설 영양사의 직무분석. 연세대학교 생활환경대학원 석사학위논문, 2006

17. 서강훈, 박연희. 노인 장기 요양보험 도업에 따른 문제점, 해결방안. 원광대학교 대학원 대학원논문집 제34집 2005. 2. pp. 53~79

18. 서혜정. 식사배달서비스 이용실태 및 만족도에 관한 연구. 대구대학교 대학원 석사학위논문, 2001

19. 이향숙. 경로식당 이용실태 및 만족도에 관한 연구. 대구대학교 대학원 석사학위논문, 2003

20. 정명기. 노인급식프로그램 현황과 개선에 관한 연구. 강남대학교 사회복지대학원 석사학위논문, 2000

21. 박효진. 복지관의 노인급식 현황 및 만족도에 관한 연구. 경희대학교 행정대학원 석사학위논문, 2004

22. 빅기동, 계승희, 정은영. 사회복지시설의 급식관리 실태조사. *한국식품화학회지* 6(4):381~392, 1991

23. 김현주. 노인복지시설의 급식운영 실태와 시설원 노인과 재가노인의 영양 및 건강상태에 관한 연구. 동아대학교 대학원 박사학위논문, 1997

24. 주나미. 노인복지시설의 급식관리 실태 및 급식생산성 분석. 숙명여자대학교 대학원 박사학위논문, 1996

25. 정현영, 양일선, 채인숙, 이해영. 영양사 유무에 따른 재가노인 급식서비스 제공기관의 실태 분석. *대한영양사협회 학술지* 10(2):197~204, 2004

26. 김혜란. 재가노인을 위한 급식서비스 실태 및 욕구에 연구. 숭실대학교 통일정책대학원 석사학위논문, 1997

27. 서희재, 홍민지, 장영애, 김복희, 이행신, 김초일. 서울지역 노인 급식 프로그램 수혜자의 만족도 및 요구도 분석. *대한영양사협회 학술지* 9(2):114~127, 2003

28. 서희재, 이윤나, 장영애, 김복희, 이행신, 김초일. 사회복지관의 노인 경로식당 급식 서비스 현황. *대한영양사협회 학술지* 10(3):333~344, 2004

29. 채인숙, 양일선, 이해영, 박문경. 저소득층 재가 노인을 위한 급식서비스 프로그램 평가. *대한영양사협회 학술지* 6(2):57~70, 2000

30. 양일선, 이진미, 채인숙, 윤진. 한국 노인 복지정책 개선을 위한 양로·요양시설 급식관리체계 및 급식서비스 현황 조사. *한국영양학회지* 29(7):830~838, 1996

31. 남혜원, 이영미, 명춘옥, 이기완, 박영심. 경로식당 이용 노인의 급식 만족도 조사. *대한지역사회영양학회지* 5(1):74~82, 2000

32. 박정숙, 한경희, 최미숙, 정순둘, 채인숙. 노인 무료급식소 기관의 운영 현황 조사 및 지역 사회와의 협력 정도. *대한지역사회영양학회지* 6(3S)553~564, 2001

33. 이정원, 김경아, 이미숙. 무료점심급식을 이용하는 저소득층 노인의 영양소 섭취상태와 중류층 노인과의 비교. *대한지역사회영양학회지* 3(4):594~608, 1998

34. 안소영 노인복지시설 거주노인의 영양상태와 영양중재 효과에 관한 연구 이화여자대학교 대학원 석사학위논문 1998

35. 정현영,양일선,이해영,채인숙. 경로식당 급식서비스 운영관리 실태분석. *대한지역사회영양학회지* 8(6):919~926, 2003

36. 권순정. 한국 노인의료복지시설의 현황 및 전망. 한국의료복지시설학회 국제학술심포지엄 vol(5):135~150, 2001

37. Walden D, Hayes PA, Lee DY, Montgomery DH. The provision of weekend home delivered meals by state and a pilot study indicating the need for weekend home delivered meals. J Nutr Elderly 8(1):31~43, 1988

38. Spillman DM, Diane M, Wells NR. Feeding the elderly - A model community system. *J Nutr Elderly* 5(4):45~51, 1986

39. 장윤희. 경로식당 이용 노인실태 조사연구. 한남대학교 지역개발대학원 석사학위논문, 2001

40. Kraak VI. Home-delivered meal programs for homebound people with HIV/AIDS. *J Am Diet Assoc* 95(4)476~481, 1995

41. Keller, HH., Gibbs-Ward, A., Randall-Simpson, J., Bocock, MA. Dimou, E. Meal rounds: An essential aspect of quality nutrition services in long-term care. American Medical Directors Association 7:40~45, 2006

42. 정경희 외. 전국 노인생활실태 및 복지욕구조사. 한국보건사회연구원, 1998

43. 김영모. 재가노인복지 전달체계의 개선 학술세미나, 1998

44. 한국보건사회연구원. 노인 장기요양보호 욕구 실태조사 및 정책방안, 2001

45. 김화영, 양은주, 원예숙. 노인복지시설의 급식관리 및 영양 건강 증진에 관한 연구. 한국식생활문화학회지 12(3):331~339, 1997

46. Coulston AM, Craig L, Voss AC. Meals-on-Wheels applications are a population at risk for poor nutritional status, *J Am Diet Assoc* 96(6):570~573, 1996

47. Schlenker ED. Nutrition for Aging and Aged. St. Louis, MO: Times Mirror/Mosby College Publishing, 1988

48. Hutchings, LL, Tinsley AM. Nutrition Education for Older Adults: How Title Ⅲ-C Program Participants Perceive Their Needs. Society for Nutrition Education, 53~58, 1991

49. Asp EH, Darling ME. Home-delivered meals: food quality, nutrient content, and character-istic of recipients. *J Am Diet Assoc* 88:55~59, 1988

50. Stevens DA, Grivetti LE, McDonald RB. Nutrent intake of urban and rural elderly receiving home-delivered meals. *J Am Diet Assoc* 92:714~718, 1992

51. Kirshner Associates. An evaluation of nutrition services for the elderly. Washington DC: US Dept of Health and Human Services, Public Health Service: DHHS publication 83-20915, 1983

JEJU NATIONAL UNIVERSITY · SINCE 1952 · 제주대

Abstract

Analyzing the Current Management Practices of Elderly Foodservice program in Jeju

The purpose of this study was to analyze the current management practices of foodservice programs for elderly of health care facilities and homebound in Jeju.

The subjects of this study were 31 foodservice managers(21 elderly health care facilities, 4 congregate meal services, 6 home-delivered meal services) for a survey on foodservice program management operations and 349 old people(165 at the elderly health care facilities, 120 offered the congregate meal services and 64 served the home-delivered meal services) for a survey on satisfaction of foodservice program.

Using the SPSS Win 12.0, the survey data were analyzed with descriptive analysis, t-test and ANOVA(Duncan multiple comparison) for the results of the investigation of satisfaction levels by the elderly foodservice program types.

The results of this study can be summarized as follows.

As a result of the investigation of the foodservice program for elderly, 75% of the congregate meal services and 50% of the home-delivered meal services did not have any nutritionist. The facilities which had no nutritionist were dependent on cooks or volunteers in menu planning and food purchasing, and hardly performed nutrition education, cure meal provision and hygiene education.

With respect to hygiene, 90.5% of the elderly health care facilities preserved preservative foods while most of the congregate meal services and home-delivered meal services did not have the preservative foods. As for the

introduction of the HACCP system, it has found out that all of the programs did not introduce it due to lack of facilities and equipment.

The results from the investigation of general characteristics of the old people benefited by the foodservice program(elderly health care facilities, congregate meal services, and home-delivered meal services) have shown that the rate of old females was considerably higher than that of old males, and that 46.7% of the old people from the congregate meal services and 84.4% of the old people served by the home-delivered meal services were living alone and most of them cooked by themselves.

From the investigation of the necessary foodservice days per week, it appeared that 66.7% of the old people offered the congregate meal services wanted the services to be given on the everyday base and 45.3% of the elderly served by home-delivered meal services 3~4 times per week. This means that most of the elderly wanted the services to be provided for more than 3 days per week.

In case of old people's opinions about foodservice program offered by the facilities, all of them reported that they desperately wanted cure meal. The results from the investigation of the old people's satisfaction with the foodservices has shown that those who were provided with the congregated meal services were more satisfied than those benefited from the elderly health care facilities and the home-delivered meal services. It can be conjectured that this is related to the fact that the majority of the elderly persons (60.8%) reported that the joy of meeting friends was the most satisfactory thing in using the congregate meal services.

Regardless of genders, the male and female old persons were considerably satisfied with the services which they were provided with. As for the results of the analyses of satisfaction with respect to duration of using the programs and to education experiences, those using the programs for less than 1~2 years and those with educational experiences lower than the middle school

level showed lower satisfaction with the home-delivered meal services than with the other services.

As a result of the analysis of satisfaction with respect to health states, it has appeared that healthy old people showed middle level satisfaction or higher satisfaction than weak ones with the elderly health care facilities and the congregate meal services, but weak old people showed higher satisfaction with the home-delivered meal services. The results from the analysis of satisfaction in accordance with the number of diseases appeared that in the case of old persons with more than 3 diseases, those who were offered the elderly health care facilities or the home-delivered meal services were more satisfied with the services than those who were provided with the congregate meal services.

The satisfaction in accordance with moving situation has appeared that both the old persons able to move and the ones with difficulty in moving who were provided with the congregate meal services were more satisfied than those who were offered the other services. The old persons whose were able to move using the home-delivered meal services and the ones with difficulty in moving using the services offered by the elderly health care facilities showed the lowest satisfaction level.

Keywords : elderly foodservice program, homebound elderly foodservice program, elderly health care facility, congregate meal service, home-delivered meal service

부록 1. 노인복지시설 관리자용 설문지

급식관리 운영실태 조사

드리는 말씀

안녕하십니까?

사랑이 없이는 감당하기 어려운 직무를 수행하시는 여러분의 노고에 진심으로 경의를 표합니다.

본 설문지는 현재 제주도 내에서 실시되고 있는 **노인복지시설 급식의 운영실태 및 입소 어르신들의 만족도를 조사**하여 급식프로그램 유형에 따른 차이를 분석함으로써 노인급식 프로그램의 질적 향상 방안을 모색하기위한 연구 자료로만 사용될 것입니다.

조사 자료는 통계 처리되어 학문적인 목적 이외에는 일체 사용되지 않을 것이며, 각 기관간의 비교 평가나 결과의 발표는 일체 없을 것을 약속드립니다.

매우 번거로우실 줄 아오나, 성심껏 응답해 주시고 보내드린 회신봉투에 넣으셔서 **12월 20일(수)**까지 보내주시기를 부탁드립니다.

문의사항이 있으시면 아래 연락처로 연락해 주시기 바랍니다.

감사합니다.

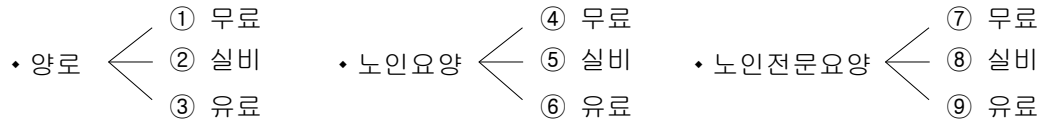
2006년 12월

제주대학교 식품영양학과 교 수 채 인 숙
연구원 이 강 미
연락처 : ☎ 016-659-8547, ✉ kangmilee@hanmail.net

❖ 본 연구의 내용은 통계법 제8조에 의거하여 비밀이 보장되며 통계목적 이외에는 사용되지 않습니다.

Ⅰ. 일반사항

1. 귀 시설의 유형은 다음 중 어디에 해당합니까?



⋮

13.

Ⅱ. 식단

1. 식단은 ***얼마나 자주*** 작성하십니까?
   ① 주 1회 ② 2주 1회 ③ 월 1회 ④ 계절별 1회
   ⑤ 기타(_____)

⋮

10.

Ⅲ. 식품 구매 및 음식생산관리

1. 급식서비스를 제공하는데 필요한 식품은 ***누가 구입*** 하십니까?
   ① 영양사 ② 조리사 ③ 사회복지사
   ④ 자원봉사자 ⑥ 기타_____

⋮

6.

Ⅳ. 배식관리

1. 배식하는 ***1인분의 양*** 을 어떻게 결정하십니까?
   ① 저울를 사용한다
   ② 표준화된 도구를 사용하여 정량씩 배식한다
   ③ 경험에 의해 어림짐작으로 한다
   ④ 기타_____

⋮

8.

Ⅴ. 위생 및 시설설비관리

1. 위생적인 관리를 위해 ***다 만들어진 음식을 일정기간 동안 보존*** 하고 있습니까?

① 보존한다 ② 가끔 특수한 경우만 한다 ③ 보존하지 않는다

※ 보존식이란, 당일 급식되는 음식을 3일 정도 냉장고에 보관하는 것으로 식중독 등의 발생시 역학조사의 기초 자료로 이용됩니다.

⋮

7. 귀하께서는 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point) System에 대해 들어 보신 적이 있습니까?

① 예 → *(7-1로 가세요.)* ② 아니오

7-1. 귀 기관의 급식 생산과정에 HACCP System이 반영되고 있습니까?

① 예 ② 아니오 → *(7-2로 가세요.)* ③ 부분적으로 반영

7-2. 급식 생산과정에서 HACCP System을 도입하고 있지 못하는 가장 큰 이유는 무엇입니까?

① 시간부족
② 조리원의 위생개념 부족
③ 시설 · 설비 부족
④ 재원부족
⑤ HACCP에 대한 지식 및 관련자료 홍보 부족
⑥ 기타 _____

부록 2. 경로식당 관리자용 설문지

급식관리 운영실태 조사

드리는 말씀

안녕하십니까?

사랑이 없이는 감당하기 어려운 직무를 수행하시는 여러분의 노고에 진심으로 경의를 표합니다.

본 설문지는 현재 제주도 내에서 실시되고 있는 **경로식당 무료급식의 운영실태 및 경로식당을 이용하고 계시는 어르신들의 만족도를 조사**하여 급식프로그램 유형에 따른 차이를 분석함으로써 노인급식 프로그램의 질적 향상 방안을 모색하기위한 연구 자료로만 사용될 것입니다.

조사 자료는 통계 처리되어 학문적인 목적 이외에는 일체 사용되지 않을 것이며, 각 기관간의 비교 평가나 결과의 발표는 일체 없을 것을 약속드립니다.

매우 번거로우실 줄 아오나, 성심껏 응답해 주시고 보내드린 회신봉투에 넣으셔서 **12월 20일(수)**까지 보내주시기를 부탁드립니다.

문의사항이 있으시면 아래 연락처로 연락해 주시기 바랍니다.

감사합니다.

2006년 12월

제주대학교 식품영양학과 교수 채 인 숙
연구원 이 강 미
연락처 : ☎ 016-659-8547, ✉ kangmilee@hanmail.net

❖ 본 연구의 내용은 통계법 제8조에 의거하여 비밀이 보장되며 통계목적 이외에는 사용되지 않습니다.

Ⅰ. 일반사항

1. 귀 기관의 성격은 다음 중 어디에 해당합니까?
   ① 기독교 단체 ② 천주교 단체 ③ 불교 단체
   ④ 사회복지법인 ⑤ 교육기관 ⑥ 공공기관
   ⑦ 개인 및 민간단체(위탁업체 포함) ⑧ 기타 (_____)

⋮

14.

Ⅱ. 식단

1. 식단은 ***얼마나 자주*** 작성하십니까?
   ① 주 1회 ② 2주 1회 ③ 월 1회 ④ 계절별 1회
   ⑤ 기타(_____)

⋮

10.

Ⅲ. 식품 구매 및 음식생산관리

1. 경로식당의 급식서비스를 제공하는데 필요한 식품은 ***누가 구입*** 하십니까?
   ① 영양사 ② 조리사 ③ 사회복지사
   ④ 자원봉사자 ⑥ 기타_____

⋮

6.

Ⅳ. 배식관리

1. 배식하는 ***1인분의 양*** 을 어떻게 결정하십니까?
   ① 저울를 사용한다
   ② 표준화된 도구를 사용하여 정량씩 배식한다
   ③ 경험에 의해 어림짐작으로 한다
   ④ 기타_____

⋮

8

Ⅴ. 위생 및 시설설비관리

1. 위생적인 관리를 위해 ***다 만들어진 음식을 일정기간 동안 보존*** 하고 있습니까?

① 보존한다 ② 가끔 특수한 경우만 한다 ③ 보존하지 않는다

※ 보존식이란, 당일 급식되는 음식을 3일 정도 냉장고에 보관하는 것으로 식중독 등의 발생시 역학조사의 기초 자료로 이용됩니다.

⋮

7. 귀하께서는 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point) System에 대해 들어 보신 적이 있습니까?

① 예 → *(7-1로 가세요.)* ② 아니오

7-1. 귀 기관의 급식 생산과정에 HACCP System이 반영되고 있습니까?

① 예 ② 아니오 → *(7-2로 가세요.)* ③ 부분적으로 반영

7-2. 급식 생산과정에서 HACCP System을 도입하고 있지 못하는 가장 큰 이유는 무엇입니까?

① 시간부족
② 조리원의 위생개념 부족
③ 시설 · 설비 부족
④ 재원부족
⑤ HACCP에 대한 지식 및 관련자료 홍보 부족
⑥ 기타 _____

부록 3. 식사배달 서비스 관리자용 설문지

급식관리 운영실태 조사

드리는 말씀

안녕하십니까?

사랑이 없이는 감당하기 어려운 직무를 수행하시는 여러분의 노고에 진심으로 경의를 표합니다.

본 설문지는 현재 제주도 내에서 실시되고 있는 **재가노인 식사배달의 운영실태 및 식사배달 서비스를 이용하고 계시는 어르신들의 만족도를 조사**하여 급식프로그램 유형에 따른 차이를 분석함으로써 노인급식 프로그램의 질적 향상 방안을 모색하기위한 연구 자료로만 사용될 것입니다.

조사 자료는 통계 처리되어 학문적인 목적 이외에는 일체 사용되지 않을 것이며, 각 기관간의 비교 평가나 결과의 발표는 일체 없을 것을 약속드립니다.

매우 번거로우실 줄 아오나, 성심껏 응답해 주시고 보내드린 회신봉투에 넣으셔서 **12월 20일(수)**까지 보내주시기를 부탁드립니다.

문의사항이 있으시면 아래 연락처로 연락해 주시기 바랍니다.

감사합니다.

2006년 12월

제주대학교 식품영양학과 교 수 채 인 숙
연구원 이 강 미
연락처 : ☎ 016-659-8547, ✉ kangmilee@hanmail.net

❖ 본 연구의 내용은 통계법 제8조에 의거하여 비밀이 보장되며 통계목적 이외에는 사용되지 않습니다.

Ⅰ. 일반사항

1. 귀 기관의 성격은 다음 중 어디에 해당합니까?
   ① 기독교 단체 ② 천주교 단체 ③ 불교 단체
   ④ 사회복지법인 ⑤ 교육기관 ⑥ 공공기관
   ⑦ 개인 및 민간단체(위탁업체 포함) ⑧ 기타 (_____)

⋮

16.

Ⅱ. 식단

1. 식단은 ***얼마나 자주*** 작성하십니까?
   ① 주 1회 ② 2주 1회 ③ 월 1회 ④ 계절별 1회
   ⑤ 기타(_____)

⋮

10.

Ⅲ. 식품 구매 및 음식생산관리

1. 식사배달 서비스를 제공하는데 필요한 식품은 ***누가 구입*** 하십니까?
   ① 영양사 ② 조리사 ③ 사회복지사
   ④ 자원봉사자 ⑤ 기타_____

⋮

6.

Ⅳ. 배선 및 배달

1. 용기에 담는 ***1인분의 양*** 을 어떻게 결정하십니까?
   ① 저울 사용 한다
   ② 표준화된 도구를 사용하여 정량씩 배식한다
   ③ 경험에 의해 어림짐작으로 한다
   ④ 기타_____

⋮

6.

Ⅴ. 위생 및 시설설비관리

1. 위생적인 관리를 위해 ***다 만들어진 음식을 일정기간 동안 보존*** 하고 있습니까?
   ① 보존한다　　② 가끔 특수한 경우만 한다　　③ 보존하지 않는다

   ※ 보존식이란, 당일 급식되는 음식을 3일 정도 냉장고에 보관하는 것으로 식중독 등의 발생시 역학조사의 기초 자료로 이용됩니다.

⋮

8. 귀하께서는 **HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point) System**에 대해 들어 보신 적이 있습니까?
   ① 예 → *(8-1로 가세요.)*　　② 아니오

   8-1. 귀 기관의 급식 생산과정에 HACCP System이 반영되고 있습니까?
   ① 예　　② 아니오 → *(8-2로 가세요.)*　　③ 부분적으로 반영

   8-2. 급식 생산과정에서 **HACCP System**을 도입하고 있지 못하는 가장 큰 이유는 무엇입니까?
   ① 시간부족
   ② 조리원의 위생개념 부족
   ③ 시설 · 설비 부족
   ④ 재원부족
   ⑤ HACCP에 대한 지식 및 관련자료 홍보 부족
   ⑥ 기타 _____

부록 4. 노인대상 설문지(노인복지시설)

☞ 첫장의“ 설문조사지”의 경우 이미 기록되어진 조사지가 있는 경우 첨부해주시고, 없는 경우는 직접 기록하여 주십시오.

설문 조사지

1. 일반사항	성 명					성 별		
	연 령		학 력			과거직업		
	주 소					전 화		

2. 가족사항	동거형태	☐ 노인부부 ☐ 독거노인 ☐ 아들가족 ☐ 딸가족 ☐ 미혼자녀 ☐ 친 척 ☐ 친 구 ☐ 기 타						
	대상노인과의 관계	성 명	연 령	동거 여부	교육 정도	직 업	건강 상태	비 고

3. 건강상태	건강상태	☐ 양호 ☐ 보통 ☐ 허약							
	활동여부	☐ 거동가능 ☐ 거동불편 ☐ 거동불가							
	등 급	☐ 1등급 ☐ 2등급 ☐ 3등급 ☐ 등급 외 ☐ 등급판정을 받지 않음							
	수발여부	☐ 가족수발 ☐ 친구수발 ☐ 수발자 없음 ☐ 수발 필요없음 ☐ 재가서비스							
	가사수행 능 력	☐ 혼자 스스로 할 수 있다 ☐ 약간 도와주면 할 수 있다 ☐ 완전도움이 필요하다 ☐ 기타( )							
	치아상태	☐ 대부분의 치아가 있다 ☐ 치아가 없고 잇몸으로 씹는다 ☐ 단지 몇 개의 치아만 있다 ☐ 의치							
	건강상 문제점(질병)과 약물복용여부	병 명	고혈압	당뇨병	중풍·뇌졸중	치매	관절염	백내장	골다공증	기타
		질병여부								
		약물복용 여부								

급식서비스 이용실태 및 만족도 조사

1. 어르신의 성별은 무엇입니까?

① 남 ② 여

⋮

11. 어르신께서 이용하시는 경로식당 급식서비스에 대해 느끼시는 대로 해당되는 번호에 ***O표*** 를 해주십시오.

분류	항 목	매우 그렇다		그렇다		보통 이다	그렇지 않다	전혀 그렇지 않다
음식	1. 음식의 맛이 좋다	5		4		3	2	1
	2. 음식의 양이 적당하다	5		4		3	2	1
	3. 음식의 간이 잘 맞다	5		4		3	2	1
	4. 음식이 먹기에 부드럽다	5		4		3	2	1
	5. 음식의 온도가 적당하다	5		4		3	2	1
편리성	1. 서비스 속도가 적당하다	5		4		3	2	1
	2. 식당의 위치가 적당하다	5		4		3	2	1
	3. 배식하는 사람이 친절하다	5		4		3	2	1
	4. 배식하는 시간이 적당하다	5		4		3	2	1
위생	1. 음식이 청결하다	5		4		3	2	1
	2. 식기가 청결하다	5		4		3	2	1
분위기	1. 식당이 조용하다	5		4		3	2	1
	2. 식당이 편안하다	5		4		3	2	1
메뉴	1. 음식가지수가 적당하다	5		4		3	2	1
	2. 메뉴가 다양하다	5		4		3	2	1
식당시설	1. 배식구 및 식기반납구의 위치가 적당하다	5		4		3	2	1
	2. 식탁 및 의자 배치가 적당하다	5		4		3	2	1
	3. 식당의 난방 및 냉방시설이 적당하다	5		4		3	2	1

ஜ 설문에 응해주셔서 감사합니다. ஜ

부록 5. 노인대상 설문지(경로식당)

☞ 첫장의“ 설문조사지”의 경우 이미 기록되어진 조사지가 있는 경우 첨부해주시고, 없는 경우는 직접 기록하여 주십시오.

설문 조사지

1. 일반사항	성 명					성 별		
	연 령		학 력			과거직업		
	주 소					전 화		

2. 가족사항	동거형태	☐ 노인부부 ☐ 독거노인 ☐ 아들가족 ☐ 딸가족 ☐ 미혼자녀 ☐ 친 척 ☐ 친 구 ☐ 기 타						
	대상노인과의 관계	성 명	연 령	동거 여부	교육 정도	직 업	건강 상태	비 고

3. 건강상태	건강상태	☐ 양호 ☐ 보통 ☐ 허약							
	활동여부	☐ 거동가능 ☐ 거동불편 ☐ 거동불가							
	수발여부	☐ 가족수발 ☐ 친구수발 ☐ 수발자 없음 ☐ 수발 필요없음 ☐ 재가서비스							
	가사수행 능 력	☐ 혼자 스스로 할 수 있다 ☐ 약간 도와주면 할 수 있다 ☐ 완전도움이 필요하다 ☐ 기타( )							
	치아상태	☐ 대부분의 치아가 있다 ☐ 치아가 없고 잇몸으로 씹는다 ☐ 단지 몇 개의 치아만 있다 ☐ 의치							
	건강상 문제점 (질병)과 약물복용여부	병 명	고혈압	당뇨병	중풍· 뇌졸중	치매	관절염	백내장	골다 공증	기타
		질병 여부								
		약물복용 여부								

4. 생활실태	생활정도	☐ 상(30만원 이상 소득/월) ☐ 중(15~30만원 소득/월) ☐ 하(15만원 미만 소득/월) (지금받는 시기: 일)
	생활비 마련	☐ 자력(취로사업) ☐ 국가보조금(생계비) ☐ 자녀보조 ☐ 후원금 ☐ 기타( )

5. 급식실태	결식상태	☐ 1끼 결식 ☐ 2끼 결식 ☐ 결식 없음 ☐ 기타( )
	결식원인	☐ 경제사정 ☐ 건강상 ☐ 급식수발자부재 ☐ 기타( )
	식사조리	☐ 본인 ☐ 배우자 ☐ 자녀 ☐ 친척 ☐ 이웃 ☐ 기타
	무료급식 수혜여부	☐ 수 혜 ⇒ 기관명: , 주( )회 (☐무료급식 경로식당 이용 ☐밑반찬 배달 ☐식사배달) ☐ 미수혜

급식서비스 이용실태 및 만족도 조사

1. 어르신의 성별은 무엇입니까?

① 남 ② 여

⋮

20. 어르신께서 이용하시는 경로식당 급식서비스에 대해 느끼시는 대로 해당되는 번호에 ***O표*** 를 해주십시오.

분류	항 목	매우 그렇다		보통 이다	그렇지 않다	전혀 그렇지 않다
음식	1. 음식의 맛이 좋다	5	4	3	2	1
	2. 음식의 양이 적당하다	5	4	3	2	1
	3. 음식의 간이 잘 맞다	5	4	3	2	1
	4. 음식이 먹기에 부드럽다	5	4	3	2	1
	5. 음식의 온도가 적당하다	5	4	3	2	1
편리성	1. 서비스 속도가 적당하다	5	4	3	2	1
	2. 식당의 위치가 적당하다	5	4	3	2	1
	3. 배식하는 사람이 친절하다	5	4	3	2	1
	4. 배식하는 시간이 적당하다	5	4	3	2	1
위생	1. 음식이 청결하다	5	4	3	2	1
	2. 식기가 청결하다	5	4	3	2	1
분위기	1. 식당이 조용하다	5	4	3	2	1
	2. 식당이 편안하다	5	4	3	2	1
메뉴	1. 음식가지수가 적당하다	5	4	3	2	1
	2. 메뉴가 다양하다	5	4	3	2	1
식당시설	1. 배식구 및 식기반납구의 위치가 적당하다	5	4	3	2	1
	2. 식탁 및 의자 배치가 적당하다	5	4	3	2	1
	3. 식당의 난방 및 냉방시설이 적당하다	5	4	3	2	1

ଌ 설문에 응해주셔서 감사합니다. ଌ

부록 5. 노인대상 설문지(식사배달 서비스)

☞ 첫장의“ 설문조사지”는 이미 기록되어진 조사지가 있는 경우 첨부해주시고, 없는 경우는 직접 기록하여 주십시오.

설문 조사지

1. 일반사항	성 명					성 별		
	연 령		학 력			과거직업		
	주 소					전 화		

2. 가족사항	동거형태	☐ 노인부부 ☐ 독거노인 ☐ 아들가족 ☐ 딸가족 ☐ 미혼자녀 ☐ 친 척 ☐ 친 구 ☐ 기 타					
	대상노인과의 관계	성 명	연 령	동거 여부	교육 정도	직 업	건강 상태	비 고

3. 건강상태	건강상태	☐ 양호 ☐ 보통 ☐ 허약							
	활동여부	☐ 거동가능 ☐ 거동불편 ☐ 거동불가							
	등 급	☐ 1등급 ☐ 2등급 ☐ 3등급 ☐ 등급 외 ☐ 등급판정을 받지 않음							
	수발여부	☐ 가족수발 ☐ 친구수발 ☐ 수발자 없음 ☐ 수발 필요없음 ☐ 재가서비스							
	가사수행 능 력	☐ 혼자 스스로 할 수 있다 ☐ 약간 도와주면 할 수 있다 ☐ 완전도움이 필요하다 ☐ 기타( )							
	치아상태	☐ 대부분의 치아가 있다 ☐ 치아가 없고 잇몸으로 씹는다 ☐ 단지 몇 개의 치아만 있다 ☐ 의치							
	건강상 문제점 (질병)과 약물복용여부	병 명	고혈압	당뇨병	중풍· 뇌졸중	치매	관절염	백내장	골다 공증	기타
		질병여부								
		약물복용 여부								

4. 생활실태	생활정도	☐ 상(30만원 이상 소득/월) ☐ 중(15~30만원 소득/월) ☐ 하(15만원 미만 소득/월) (지금받는 시기: 일)
	생활비 마련	☐ 자력(취로사업) ☐ 국가보조금(생계비) ☐ 자녀보조 ☐ 후원금 ☐ 기타( )

5. 급식실태	결식상태	☐ 1끼 결식 ☐ 2끼 결식 ☐ 결식 없음 ☐ 기타( )
	결식원인	☐ 경제사정 ☐ 건강상 ☐ 급식수발자부재 ☐ 기타( )
	식사조리	☐ 본인 ☐ 배우자 ☐ 자녀 ☐ 친척 ☐ 이웃 ☐ 기타
	무료급식 수혜여부	☐ 수 혜 ⇒ 기관명: , 주( )회 (☐무료급식 경로식당 이용 ☐ 밑반찬 배달 ☐ 식사 배달) ☐ 미수혜

급식서비스 이용실태 및 만족도 조사

1. 어르신의 성별은 무엇입니까?
   ① 남　　② 여

⋮

17. 어르신께서 이용하시는 식사배달 서비스에 대해 느끼시는 대로 해당되는 번호에 ***O표*** 를 해주십시오.

분류	항 목	매우 그렇다	그렇다	보통 이다	그렇지 않다	전혀 그렇지 않다
음식	1. 음식의 맛이 좋다	5	4	3	2	1
	2. 음식의 양이 적당하다	5	4	3	2	1
	3. 음식의 간이 잘 맞다	5	4	3	2	1
	4. 음식이 먹기에 부드럽다	5	4	3	2	1
	5. 음식의 온도가 적당하다	5	4	3	2	1
편리성	1. 배달하는 사람이 친절하다	5	4	3	2	1
	2. 배달하는 시간이 적당하다	5	4	3	2	1
위생	1. 음식이 청결하다	5	4	3	2	1
	2. 용기가 청결하다	5	4	3	2	1
메뉴	1. 음식가지수가 적당하다	5	4	3	2	1
	2. 메뉴가 다양하다	5	4	3	2	1

ஜ 설문에 응해주셔서 감사합니다. ஜ