

2024 年度 岐阜協立大学

学内ゼミナール大会 参加論文

ゼミ名 所 演習Ⅱ (ハイエナ)

テーマ 食堂の満足度調査

代表者 2221254 福崎 映斗

参加者 2221563 吉田 圭佑
2220290 大島 佑斗
2220185 岩田 航季
2221157 花岡 征矢
2221327 真喜屋 知良
2220355 大矢 知輝
2220648 澤田 星瑛

目次 1. はじめに
2. 研究目的
3. 仮説
4. 研究方法
5. 分析結果
6. 考察
7. 結論
8. 参考文献

1. はじめに

大学生活における学食は、学生にとって単なる食事の提供場所を超えて、学内での重要な社交の場、リラクセスの場、または学業の合間に休息を取るための空間として機能している。学食は、学生生活の質を大きく左右する施設であり、その運営が学生の満足度に直結する。しかし、近年、学食の利用者数が減少している大学も多く、学食の経営には改善が求められている状況である。

学食のサービス向上は、学生の満足度を高め、学内での生活の質の向上に寄与することが期待される。本研究では、名古屋経済大学、愛知淑徳大学、朝日大学、名城大学の学生を対象にアンケート調査を実施し、学食の満足度に影響を与える要因を明らかにすることを目的とする。さらに、これらの大学の学生のニーズに基づいた学食の改善策を提案することを目指す。

学食の利用者数が減少している背景として、学生の多様化したニーズに答えきれていない点が挙げられる。たとえば、学生たちはメニューの種類、価格の適正さ、味、栄養バランス、さらにはスタッフのサービスに対して厳しい目を向けている。このような背景を踏まえ、学食の運営者は学生の満足度を向上させるためにどのような改善策を講じるべきか、深く探ることが本研究の目的である。

2. 研究目的

本研究の主な目的は、名古屋経済大学、愛知淑徳大学、朝日大学、名城大学の学食の満足度に影響を与える要因を明確にし、学食運営における改善点を見出すことだ。特に、学生が学食を利用する際に重視する要素を特定し、それがどのように満足度に結びついているのかを解明する。学食の利用者は非常に多様であるため、学生一人ひとりを提供することが求められている。

また、スポーツ学科や女子学生が多い大学においては、これらの学科特有の食事ニーズが学食の満足度にどう影響するかも調査する。たとえば、スポーツ学科の学生にはエネルギーを補給できるメニューが、女子学生にはヘルシーなメニューが求められる傾向があり、これらのニーズに対応することが学食の利用促進に繋がると考えられる。

3. 仮説

本研究では、学食の満足度に影響を与える主な要因として、以下の仮説を立てた。

- ・メニューの多様性：学生は、多様な料理が提供されている学食に対して高い満足度を示すと予測される。特に、栄養バランスが取れたメニューや、学生の好みに合った選択肢が豊富であることが重要である。
- ・スタッフの対応：学食のスタッフの接客態度、サービスの速さ、親しみやすさが満足度に大きく影響すると予測される。スタッフがフレンドリーで迅速に対応してくれる学食に対して、学生は高い満足度を感じると思われる。
- ・学科特有のニーズ：スポーツ学科の学生は高エネルギーのメニュー、女子学生はヘルシーなメニューに高い満足度を示すと予測される。それぞれのニーズに応じたメニューの提供

が、学食の満足度に直接的な影響を与えられとされる。

- ・味を料：学生が学食に求める最も基本的な要素は、料理の味と提供される量だ、料理の味が良く、量が適切であれば、学食の満足度は高まると考えられる。

4. 研究方法

本研究では、名古屋経済大学、愛知淑徳大学、朝日大学、名城大学の学生を対象にオンラインアンケート調査を実施した。調査内容は学食の満足度に関する意見を収集するもので、主に以下の5つのカテゴリーに分かれて質問を設定した。

- ・メニューの多様性：料理の選択肢や、栄養バランスの取れたメニューの有無について評価。
- ・価格の適正さ：学食の価格が学生にとって手頃であるか、コストパフォーマンスに関する評価。
- ・スタッフの対応：スタッフの接客態度やサービスの速さ、親しみやすさについての評価。
- ・料理の味：提供される料理の味についての評価。
- ・料理の量：提供される料理の量についての評価。

さらに、スポーツ学科の学生には「エネルギー補給メニューの満足度」に関する質問を、女子学生には「ヘルシーメニューの満足度」に関する質問を追加した。

アンケートは5段階評価（1＝非常に不満、5＝非常に満足）を使用し、満足度を数値化して分析した。集計結果は、円グラフや棒グラフの視覚的手法を用いて分析し、学食の満足度に影響を与える要因を明確にした。

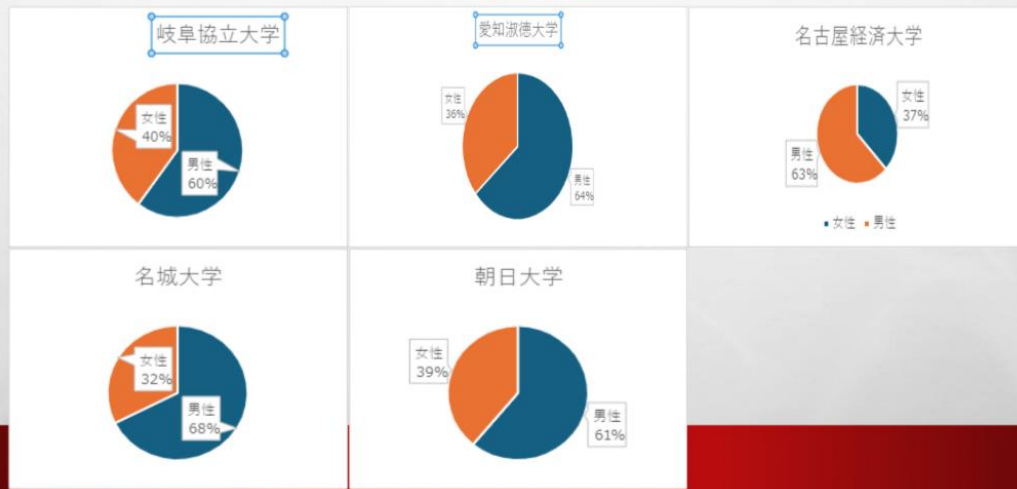
5. 分析結果

調査の結果、学食の満足度に最も強い影響を与える要因は「メニューの多様性」と「価格の適正さ」であることが明らかになった。特に、メニューに関しては、学生が自分の好みに合った料理が提供されていると感じる学食に対して高い満足度を示した。また、価格については、学食が学生の経済的な負担を軽減するような価格設定であると評価された学食では、満足度が顕著に向上した。

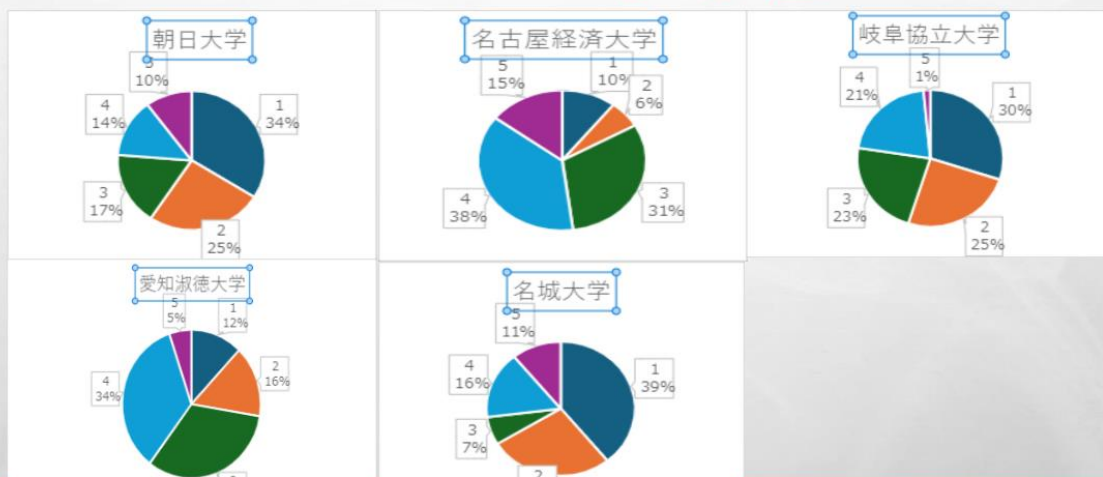
料理の「味」や「量」についても重要な要素であり、良い味と適切な量が提供される学食に対しては、満足度が高いという結果が得られた。特に「量が足りない」と感じる学生は不満を感じる傾向があり、スポーツ学科の学生にとっては特に量の多さが重要な要素であることが分かった。

さらに、学食の「スタッフ対応」に関する評価も高く、スタッフのフレンドリーで親しみやすい接客態度が、学食の利用満足度に大きな影響を与えていることが確認された。

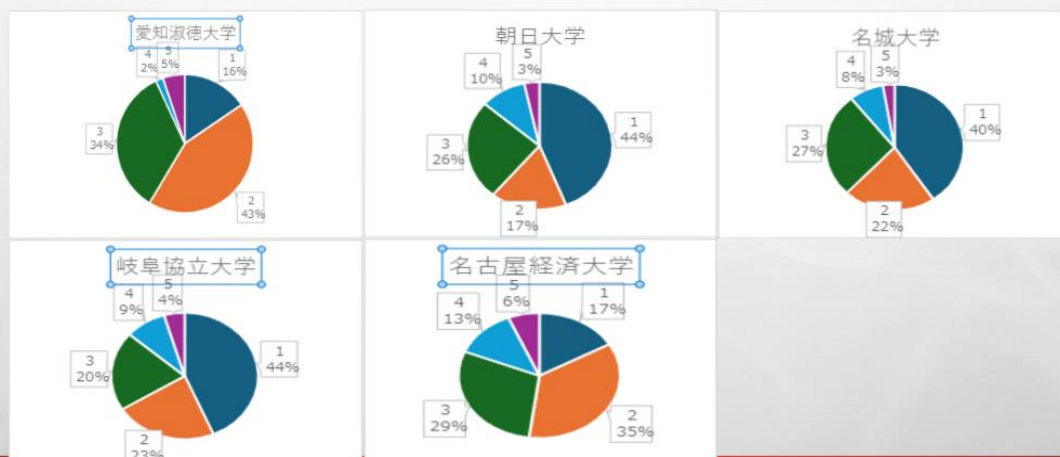
性別



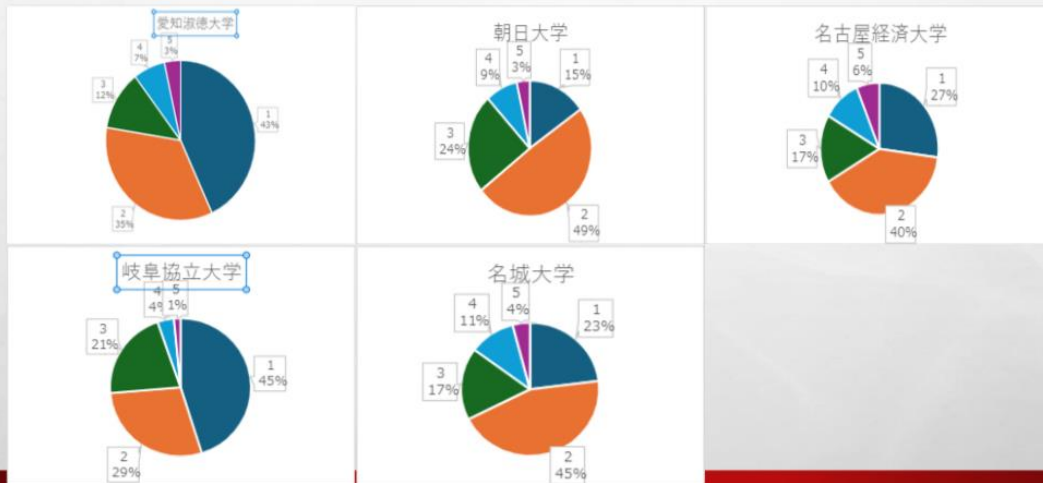
メニューの多様性



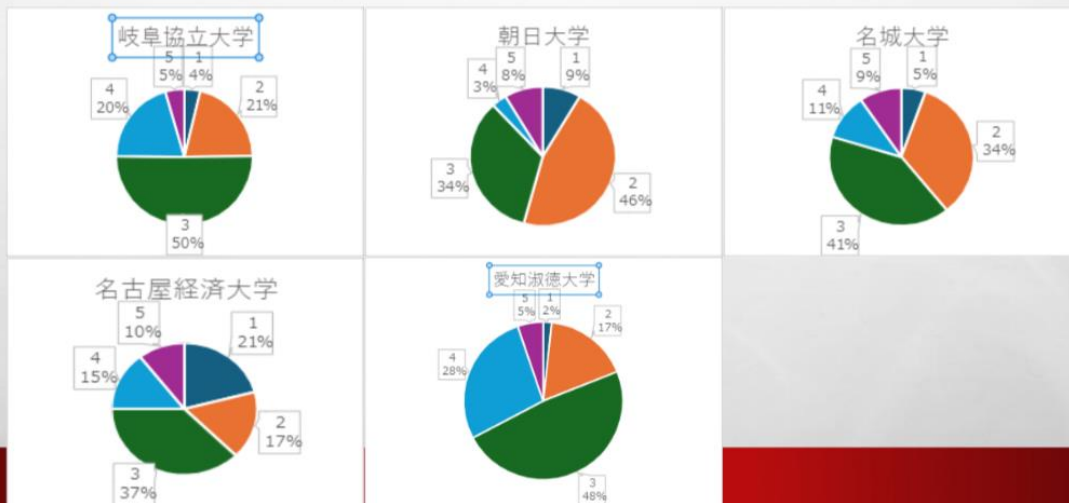
価格の適正さ



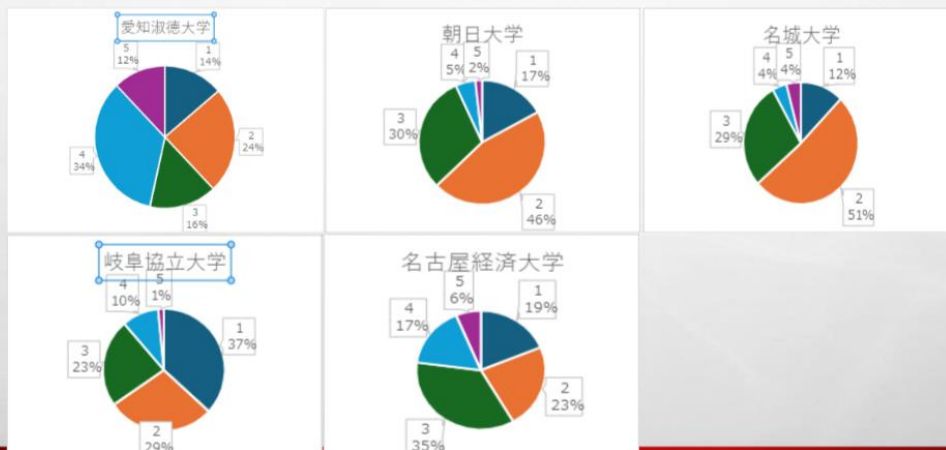
決済方法



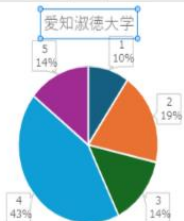
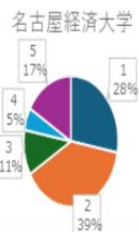
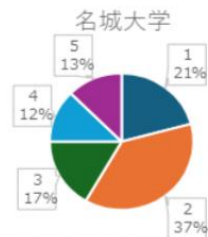
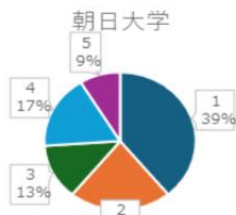
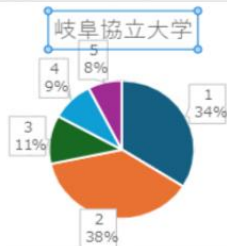
スタッフの対応



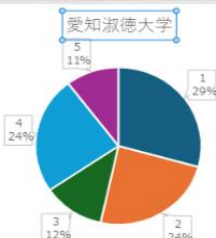
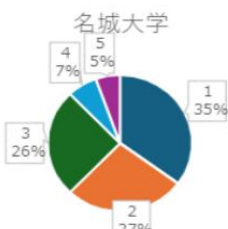
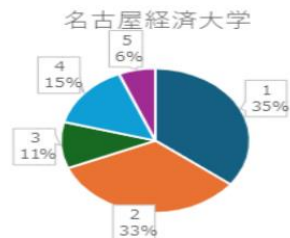
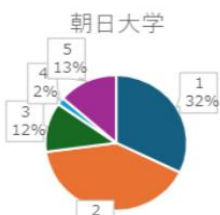
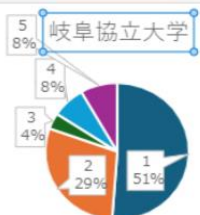
学食の味



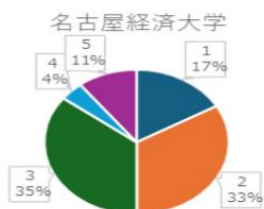
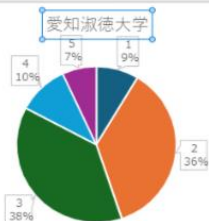
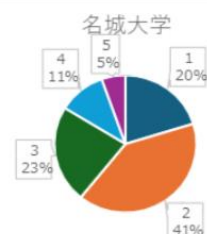
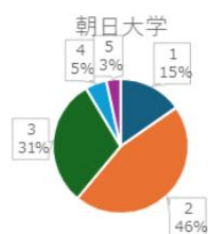
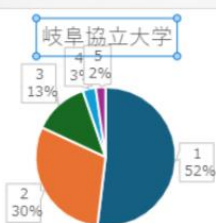
ヘルシーなメニューに満足しているのか



学食の量



学食の満足度



大学別／満足度	1	2	3	4	5	合計【満足度】
名古屋経済大学	8	16	17	2	5	48
愛知淑徳大学	5	21	22	6	4	58
朝日大学	9	27	18	3	2	59
名城大学	15	30	17	8	4	74
岐阜協立大学	69	40	17	4	3	133
合計【大学別】	106	134	91	23	18	372

メニューの多様性が満足度にどれぐらい影響するのか、5つの大学から集計を取った結果下記の情報を読み取ることができました。

（満足度の1が非常に満足していない、5が非常に満足している。）

名古屋経済大学は、14.5%の人が満足している。

愛知淑徳大学は、17.2%という結果でした。名古屋経済大学に比べるとやや満足している人が多い。

朝日大学は、満足している人が8.47%と低い結果となりました。

名城大学は、16.2%で愛知淑徳大学よりは満足度がすくなく少ない結果となりました。

岐阜協立大学は、82%の学生が満足していないことが分かる。

6. 考察

本研究を通じて、学食の満足度に最も影響を与える要因が明確になった。メニューの多様性、価格の適正さ、スタッフの対応、味、量といった要素は、学食の利用者にとって非常に重要な要素であり、これらを改善することで満足度が大きく向上することが分かった。特に、学食運営者は、学生が求める栄養バランスの取れたメニューや、学生が求める価格帯での提供を心がける必要がある。

また、学科ごとのニーズに応じたメニュー開発が求められることも分かった。スポーツ学科の学生はエネルギー補給を意識したメニューに満足し、女子学生は健康を意識したヘルシーなメニューに満足している。学食運営者は、これらの学科特有のニーズを反映させることで、より多くの学生に満足してもらえるようなメニューを提供することが求められる。例えば、スポーツ学科の学生には、高タンパクでエネルギーが豊富な食事を、女子学生には低カロリーで栄養バランスの良い食事を提供することが重要だ。このように、ターゲット層に合

わせたメニューの提供は、学食の利用促進に繋がると考えられる。

さらに、学食の価格設定にも配慮が必要である。特に、学生が限られた予算内で食事を選ぶため、価格が適正であることは非常に重要だ。高価格帯のメニューが多い場合、学生が学食を利用しなくなる可能性があるため、学生が手軽に利用できる価格帯を維持しつつ、質の高い料理を提供することが求められる。また、ボリューム感や味の満足度を維持するために、量と価格のバランスを見直すことも必要である。

学食運営者は、スタッフの対応にも注力すべきだ。アンケート結果からも分かるように、スタッフの接客態度やサービスの質が、学食の満足度に大きな影響を与えることが示された。フレンドリーで迅速な対応が、学生にとっての学食の利用価値を高める要因となる。スタッフの接遇に対する教育や研究を強化し、学生が気持ちよく食事を楽しめる環境を整えることが重要である。

7. 結論

本研究により学食の満足度に影響を与える要因として、メニューの多様性、価格の適正さ、スタッフの対応、味、量が重要であることが確認された。特に、学生のニーズに合わせたメニュー提供が満足度を向上させるため、学科特有のニーズを反映させたメニュー開発が必要である。さらに、価格設定の適正化やスタッフの接客態度の改善も重要な要素であり、学食運営者はこれらの要因に積極的に取り組むべきだ。

今後、学食の利用促進を目指すためには、学生の声を反映させた柔軟な運営が求められる。学食は、学生生活の一部として重要な役割を果たしており、学生が満足できる環境を提供することが大学の魅力を高めることにも繋がる。学食の改善は、学生の健康や学業に対するモチベーションの向上にも寄与する可能性があり、その重要性はますます高まっていると考えている。

8. 参考文献

学生食堂の直営化が生み出したもの （津田 2020）

<https://www.google.com/url?q=https://daigakujihou.shidaiaren.or.jp/download/%3Fissue%3D390%26section%3D2&sa=U&ved=2ahUKEwiItLo-Z-KAxWWha8BHQ75K24QFnoECBsQAQ&usg=AOvVaw3buFuBwRLci-P8U3b9zyt>

大学生の食生活満足度に関する調査 （五島 2004）

https://www.google.com/url?q=https://scholar.google.co.jp/scholar_url%3Furl%3Dhttps://core.ac.uk/download/pdf/35421522.pdf%26hl%3Dja%26sa%3DX%26ei%3DJKVZZ93cl_uh6rQPp_oL00AI%26scisig%3DAFWwaearAGR9zWT7PcMxl0AFfXy6%26oi%3Dscholarr&sa=U&ved=2ahUKEwjv3-WA-p-KAxXWe_UHHWq1Pd4QgAN6BAgaEAE&usg=AOvVaw31N-oIylQFij5KogxLMYYo