

2025 年度 岐阜協立大学
学内ゼミナール大会 参加論文

ゼミ名 所ゼミナール チーム名 Cocco

テーマ 岐阜協立大学の学食の魅力～東海地域 6 大学の学生募集の構造を比較分析～

代表者 2230465 島田 陽翔

参加者 2231097 吉田 鼓童
2231102 若原 煌大
2230588 高橋 希来
2230407 後藤 大翔
2230287 加藤 優揮

目次

| | | |
|----|--------------|---|
| 1. | 【研究背景】 | 2 |
| 2. | 【研究目的】 | 2 |
| 3. | 【先行研究】 | 3 |
| 4. | 【研究仮説】 | 3 |
| 5. | 【研究方法】 | 4 |
| 6. | 【調査結果】 | 5 |
| 7. | 【考察】 | 8 |
| 8. | 【提言】 | 8 |

1. 【研究背景】

大学入学者数が今後少子化により大きく減少するとされている。また、文部科学省の統計でも、大きく減少すると考えられている。このような状況の中、多くの大学が学生募集の一つのツールとして学食の充実に力を入れて、それを大学の魅力として伝えている。例えば、中京大学では 2024 年 4 月 1 日、豊田キャンパスの学生食堂を大規模にリニューアル。1F「EAGLE TERRACE」2F「CHUGLEE CAFÉ」という新名称を公募で決定された。特に注目を集めているのは、「アスリート向け食事プラン」がある。PFC（タンパク質、脂質、炭水化物）バランスを考慮し、トレーニング強度に応じた 3 段階（LIGHT/STANDARD/HEAVY）で定食メニューを提供している。つまり、スポーツ推薦生・運動部学生を強く意識した食堂づくりをしており、これは学生募集/差別化戦略の一環と考えられる。

次に、岐阜大学では生協運営の食堂（第 1 食堂、第 2 食堂、医学部食堂）があり、メニュー構成が豊富である。第 2 食堂では、セルフ型カフェテリア方式を導入されている。主菜、副菜を学生が自分で組み合わせられる方式に変更し、利用の自由度・満足度を高めている。栄養バランスが取れた食堂、自由度の高い食堂は在学生の満足度を上げ、大学生活の魅力を高めることで学生募集につなげている。学食に力を入れることで、学食がにぎやかになり、大学にお金が入り、より学生募集に力を入れることができる。

2. 【研究目的】

ある大学では、有名飲食店とタッグを組みお店よりも安く、本格的なメニューが多く提供されている。テナント料が無料で、初期費用を大学側が負担することで、お店よりも安く提供することができる。これにより、学生は安くおいしい料理が食べられる。お店側は安く出店でき、お店を知ってもらえる。大学側はそれが大学の魅力となり、学生募集につなげることができる。このように Win-Win-Win な関係性を築くことができる。

また、父母の会が一食あたり、250 円補助している。それにより、100 円で料理の提供をしている大学がある。本研究は、東海地域 6 大学（岐阜・聖徳・朝日・中部・東海学園・東邦）の学食の構造を明らかにし、学食のメニュー数を調べ、協立の学食の魅力（メニュー数）を提言することを目的とする。

3. 【先行研究】

- ① 学食研究科 唐沢明 学生だけでなくとも食べに行ける！安くておいしい学生食堂
日本大学芸術学部の温玉カレー（430 円）や、成城大学の唐揚げ丼（380 円）などのように、写真や金額は示されている。また、工学院大学の店長おすすめ定食（470 円）、神奈川大学の K.U 膳（580 円）などのように定食の名前にもこだわりがある大学もある。専修大学の鉄板焼きセット（600 円）や、早稲田大学の鉄板焼き（450 円）を代表するようにメニューが豊富な大学が多い。しかし、どこの大学もご飯の量については明らかにされていない。
- ② 家の光協会 山本謙治 日本で一番まっとうな学食
メニューの材料の量は単位で表示されていたが、ご飯の量については明らかにされていない。
- ③ 食と人間形成 教育としての学校
学校教育における食の位置づけやその影響の具体的なメカニズム、さらには人間形成との関係性について、依然として十分に明らかにされていない。
- ④ 学生食堂の経済・経営分析
学食の経営課題の改善案として時間帯別メニューがあると示されていたが、その改善案が学生募集に与える効果については明らかにされていない。
- ⑤ 北海道の大学における学生食堂の現状と課題
学食の質向上・栄養管理の現状について示されていたが、学生募集や大学の魅力度として具体的に機能しているのかについては明らかにされていない。

4. 【研究仮説】

- RQ1 食事のモチベーション向上や友人との利用機会が増える可能性がある。
- RQ2 メニュー数が 30 種類以上あると学食利用の頻度が高い。
- RQ3 麺類、丼、カレー、定食が 4 種類ずつあれば満足度が高い。
- RQ4 和風惣菜系小鉢が別売りであると学生の利用頻度と満足度が高い。
- RQ5 和、洋、中のバランスがいいと選択肢が増え利用頻度が上がる。
- RQ6 日替わりや期間限定メニューがあると満足度が維持できる。
- RQ7 価格よりも栄養バランスの良いメニューが多いと利用頻度は高い。

5. 【研究方法】

訪問学校の学生へのインタビュー調査（みんなで聞くことを統一させ分析し、考察する）

インタビュー内容

- ① 1番の看板メニューは何か？
- ② メニュー数はいくつあるか？
- ③ 和、洋、中のメニューはそれぞれ何種類あるか？
- ④ 季節限定メニューやイベントメニューで印象に残ったものはあるか？
- ⑤ 普段学食を週に何回利用していますか？
- ⑥ 学食のメニュー数に満足していますか？
- ⑦ メニュー数はどれだけあれば不満に感じないか？

その中でも麺類、丼、カレー、定食がそれぞれ何種類ずつか。

- ⑧ 和風惣菜系小鉢は必要だと思うか？

中京大学 10月8日

島田

東海学園大学 10月10日

島田

朝日大学 10月23日

後藤吉田加藤若原高橋

岐阜聖徳学園大学 10月10日

後藤吉田加藤若原高橋

東邦大学 10月17日

島田

岐阜大学 10月9日

後藤吉田加藤若原高橋

6. 【調査結果】

岐阜大学は、日替わりのメニューで、定食や丼ものがあり、総菜系小鉢やデザートもあり、メニュー数は30種類。価格は、安いと感じた。また、スマホアプリを活用することで、スムーズにお支払いをすることができるようになっていた。栄養素の表記もされており、アレルギーの表記も細かくされていた。

①丼もののメニュー

②30種類

③それぞれ3種類

④季節ごとに旬の食材を使った定食

⑤週に3回が多かった

⑥満足しているが多かった

⑦それぞれ3種類以上

⑧バランスよい食事のために必要が多かった

朝日大学は、日替わりメニューや、和、洋、中のメニューが豊富で、小鉢の種類も豊富だった。栄養素表記も細かくされていた。

①定食

②30種類

③それぞれ4種類

④肉料理

⑤週3回

⑥満足しているが多かった

⑦それぞれ4種類

⑧必要

岐阜聖徳学園大学は、日替わりメニューで、メニュー数は10種類。小鉢はあって、栄養素表記もされていた。

①麺類

②10種類

③それぞれ2種類

④冷やし担々麺

⑤週2回

⑥やや満足

⑦それぞれ4種類

⑧必要

東海学園大学は、日替わりメニューに加えて、パスタや丼もの、ヘルシー系定食が選べるようになっており、メニュー数は34。価格は学生にとって利用しやすい価格帯であった。サラダバーが設置されている日もあり、栄養バランスを考えたメニュー構成になっていた。

- ①丼もの
- ②25種類
- ③それぞれ3種類以上
- ④サラダバー
- ⑤週に3回
- ⑥満足しているが多かった
- ⑦それぞれ3種類
- ⑧必要

東邦大学は、和食中心の定食が多く、家庭的な味付けのメニューが5種類。季節ごとの期間限定メニューも2種類ほどあり、飽きにくい工夫がされていた。価格は平均的で、ボリュームはやや多めであった。栄養素の表記も見やすかった。

- ①定食
- ②約21種類
- ③それぞれ2種類
- ④季節限定メニュー
- ⑤週3回
- ⑥やや満足が多かった
- ⑦それぞれ3種類
- ⑧必要

中京大学は、メニューの種類が多く、丼もの、麺類、定食のほか、カレーや軽食メニューも充実していた。体育会系の学生が多いこともあり、全体的に量が他の大学に比べてボリュームのある食事になっていた。スマホで事前に混雑状況を確認できるようになっていた。

- ①定食
- ②42種類
- ③それぞれ4種類
- ④麺類
- ⑤週4回
- ⑥満足しているが多かった
- ⑦それぞれ4種類
- ⑧必要

2025年10月23日における現在の各大学のメニュー数と栄養素表記

○：表記あり △：一部表記あり ×：表記なし

| | 和 | 洋 | 中 | 栄養素表記 |
|--------------|------|-----|-----|-------|
| 岐阜協立大学 | 16以上 | 3以上 | 2以上 | △ |
| 岐阜大学 | 3以上 | 3以上 | 3以上 | ○ |
| 朝日大学 | 4以上 | 4以上 | 4以上 | ○ |
| 岐阜聖徳学園 大学 | 2以上 | 2以上 | 2以上 | ○ |
| 中京大学 | 17以上 | 8以上 | 6以上 | △ |
| 東邦大学 | 7以上 | 6以上 | 6以上 | ○ |
| 東海学園大学 | 3以上 | 2以上 | 6以上 | × |

| | 麺類 | 丼 | カレー | 定食 | 日替わり |
|--------------|----|---|-----|----|------|
| 岐阜協立大学 | 3 | 4 | 4 | 6 | 4 |
| 岐阜大学 | 0 | 2 | 1 | 1 | 0 |
| 朝日大学 | 13 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| 岐阜聖徳学園 大学 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 中京大学 | 0 | 4 | 1 | 26 | 2 |
| 東邦大学 | 10 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 東海学園大学 | 3 | 6 | 1 | 2 | 3 |

7. 【考察】

今回、各大学の学食におけるメニュー数を比較した結果、メニュー構成には大学ごとの特徴と戦略が見えた。

まず、麺類が多い大学では、提供スピードが重視されていると考えた。麺類は調理が早いため、大規模の大学に多いと考えた。

次に、丼ものやカレーが多い大学では、学生の満腹感とコスパを重視していると考えた。特に男子学生や運動部の多い大学では、一皿で高いエネルギーを早く摂取できるところが好まれ、安定した人気メニューとして提供されている。

また、定食が多い大学ほど、栄養バランスへの意識が高いと考えた。定食は主権・副菜・汁物の組み合わせによって栄養価を整えやすく、学生の健康維持を重視していると考えた。

小鉢は、栄養面が偏っていたり、おかずを追加したいと思ったりした時に、自由に選ぶことができるため人気があると考えた。

日替わりメニューがあるのは、学生の飽きを防ぐだけでなく、旬の食材を活かしたり、栄養価を調整したりしやすいためと考えた。

麺類で効率、丼とカレーで満腹感、定食と小鉢で健康面、日替わりで飽きを防ぎ、リピートを狙うという構造が見えた。

8. 【提言】

岐阜協立大学において特に提言したいことは、日替わりだけに囚われないメニュー設計による満足度の向上だ。

日替わりメニューは、確かに楽しさと新鮮さを生む仕組みだ。しかし同時に、利用者のその日の気分や食事の目的は多様である。そこで協立では、日替わりを軸にしつつ、次の方向性を取り入れることを提案する。

一つ目は、選択の自由度を残すことだ。麺・丼・カレー・定食というカテゴリーを一定数維持し、個々のニーズに応えられる環境を整える。

二つ目は、量・栄養の調整が可能な柔軟性だ。日替わりメニューと固定メニューにおいても、大盛・少なめや、小鉢の種類追加など、学生が自分の食べ方を選べる仕組みを設けることで、健康面も満足度も向上する。

三つ目は、岐阜協立大学の学生像を反映したメニュー設計だ。例えば、あまり食欲がない学生のための軽食や運動部向けの高カロリーメニュー、健康管理を意識する学生向けの栄養バランスを考えた定食など、ニーズ別に提供ができれば、学生の需要が高まり、学生募集につなげることができる。