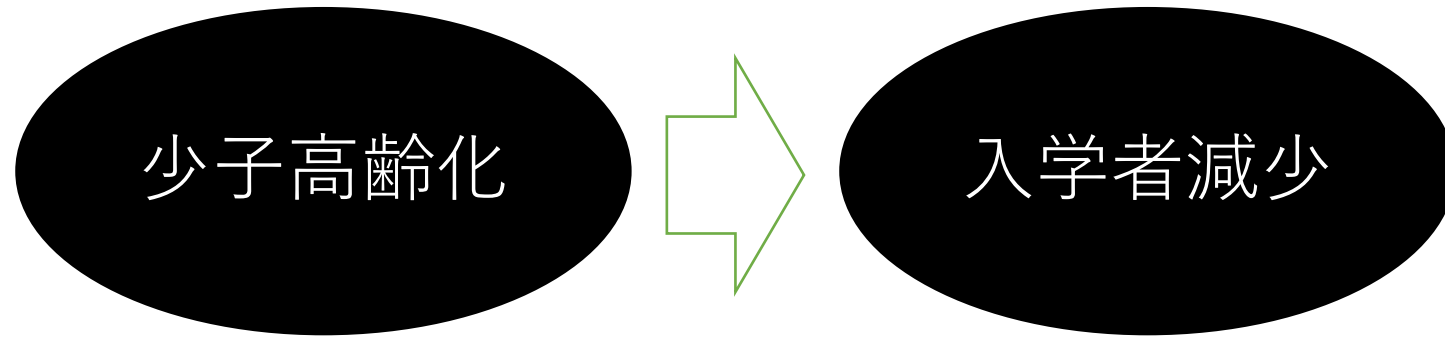


岐阜協立大学の学食の魅力 ～東海地域6大学の学生募集の構造を比較分析～

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

研究背景

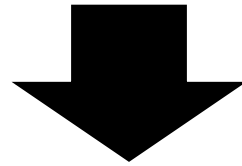


学生募集

※学食の充実

研究目的

- 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。



Win-Win-Win

学生：安くておいしい料理が食べられる

店：安く出店でき、お店を知ってもらえる。

大学：大学の魅力となり、学生募集につなげることができる。

- 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

先行研究

学食研究科 唐沢明

学生だけでなく食べ物に行ける！安くておいしい学生食堂

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。

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

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。

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。

研究方法

訪問大学の学生へインタビュー調査

分析・考察

インタビュー内容

- 1番の看板メニューは何か？
- メニュー数はいくつあるか？
- 和、洋、中のメニューはそれぞれ何種類あるか？
- 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？
- 普段学食を週に何回利用しているか？
- 学食のメニュー数に満足しているか？
- 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。
- 和風惣菜系小鉢は必要だと思うか？

調査結果

岐阜大学



日替わりメニュー、定食や丼もの、総菜系
小鉢、デザートもあり、総メニュー数は約
30種類

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

岐阜聖徳学園大学



日替わりメニューで、メニュー数は約10種類。小鉢はあり、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



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種類。

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

WEEKLY MENU LEOC

LUNCH	11月24日 (MON)	11月25日 (TUE)	11月26日 (WED)	11月27日 (THU)	11月28日 (FRI)
定食	ミックスフライ	サワラの唐揚 和風おろしソース	ハンバーグ & ハムカツ	ねぎまみれチキン	豚ロースの 黒胡椒焼き
井	親子丼	トンテキ丼	鶏肉の塩炒め丼	豚玉丼	オムライス
ラーメン	豚キムチラーメン	味噌コンラーメン	鶏白湯ラーメン	醤油ラーメン	高菜とんこつ ラーメン
うどん・ そば	月見うどん・そば	なめこおろし うどん・そば	ベーコンとアスパラの クリームスパゲッティ	関西風うどん・そば	かきあげうどん・そば
カレー	チキンカレー	チキンカレー	チキンカレー	チキンカレー	チキンカレー
小鉢 単品	餃子	フライ盛り合わせ	フライドポテト	ソーセージソテー	中華盛り合わせ
	エクレア	チーズサラダ	コーンサラダ	和風サラダ	ポテトサラダ

※価格は全て税込み価格です。

◆営業時間 昼食11:00~13:30
◆お昼過ぎは、単品での提供です。(併せは、ごはん普通盛り200gを食みます)トッピングカレーはトッピングのみとなります
◆お入れの都合によりメニューを変更することがございます。予めご了承ください。

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。

- 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

December MENU

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
朝 牛皿 (温玉付き) 牛肉1.5倍 しんがりとちわの胡麻和え ごはん 味噌汁 1 マンゴー-カルシウムミルク 夕 豚肉の 胡麻味噌鍋風 豚肉1.5倍 彩ナムル ごはん 味噌汁 オレンジ-ジュア	朝 目玉焼き &チキングリル 鶏肉1.5倍 アスパラベーコン ごはん コンソメスープ みかん-ヨーグルト 2 鯖の西京焼き 鶏肉追加 豆腐のひき肉包み揚げ ごはん 味噌汁 パイン-カルシウムヨーグルト	朝 豚肉豆腐 豚肉1.5倍 菜の花とツナのお浸し ごはん 味噌汁 3 りんご-ヤクルト 夕 鶏肉の山賊焼き 豚肉1.5倍 白菜のゆず和え ごはん 味噌汁 バナナ-ジュア	朝 バーベキュー チキン 鶏肉1.5倍 ビーコンのツナ和え ごはん すまし汁 オレンジ-ジュア 4 牛肉の 黒こしょう炒め 鶏肉追加 ブロッコリーのバジル風味和え ごはん 味噌汁 グレープフルーツ-カルシウムミルク	朝 鯖のみぞれだれ 鯖1.5倍 青梗菜とささみの中華和え ごはん 味噌汁 5 パイン-カルシウムヨーグルト 夕 鶏肉の ツナマヨ焼き 鶏肉1.5倍 あさりキャベツのコンソメ煮 ごはん 味噌汁 りんご-ジュア
朝 【雑穀】発芽玄米の 牛肉クッパ 牛肉1.5倍 ほうれん草の胡麻和え ごはん 味噌汁 8 マンゴー-カルシウムミルク 夕 トンテキ 豚肉1.5倍 白菜のかり和え ごはん 味噌汁 オレンジ-ジュア	朝 鯖の味噌焼き &卵焼き 鯖1.5倍・たまご2倍 なめ茸冷奴 ごはん 味噌汁 9 みかん-ヨーグルト 夕 チキンステーキ 鶏肉1.5倍 大根とツナ和風サラダ ごはん コンソメスープ パイン-カルシウムヨーグルト	朝 鶏肉の照焼き 鶏肉1.5倍 青梗菜と干しエビの煮浸し ごはん・納豆付き 味噌汁 10 りんご-ヤクルト 夕 ハヤシライス ハンバーグ追加 蒸し鶏サラダ ごはん コンソメスープ バナナ-ジュア	朝 豚肉と 野菜の塩炒め 豚肉1.5倍 モロヘイヤのお浸し ごはん すまし汁 11 オレンジ-ジュア 夕 鶏肉の唐揚げ チキンステーキ追加 きゅうりとかまの酢の物 ごはん 味噌汁 グレープフルーツ-カルシウムミルク	朝 セルフ ハンバーガー チキングリル追加 スパッシュオムレツ ごはん コンソメスープ 12 パイン-カルシウムヨーグルト 夕 鯖の蒲焼き 鶏肉追加 水菜とささみの梅和え ごはん ミニかきたまうどん りんご-ジュア
朝 豚肉の 塩だれ炒め 豚肉1.5倍 オクラのおかか和え ごはん すまし汁 15 マンゴー-カルシウムミルク 夕 ぶりの照焼き &鶏の照焼き ぶり、鶏増量 ひじきと大豆の煮物 ごはん 味噌汁 オレンジ-ジュア	朝 焼鯖の 出汁茶漬け チキンカツ追加 あさりとごぼうのきんぴら ごはん — 16 みかん-ヨーグルト 夕 豚肉と 茄子のみぞれ煮 鶏肉増量 キャベツとごぼうのこまじょうゆ風味 ごはん 味噌汁 パイン-カルシウムヨーグルト	朝 オムレツ &ベーコン 唐揚げ追加 ほうれん草とベーコンのソテー ごはん コンソメスープ(人参・玉ねぎ・クランベース) 17 りんご-ヤクルト 夕 鶏肉の 柚子胡椒焼き 鶏肉1.5倍 茄子のお浸し ごはん 味噌汁 バナナ-ジュア	朝 鶏肉の ねぎ塩焼き 鶏肉1.5倍 さつま揚げと野菜の煮物 ごはん 味噌汁(薬大根・人参) 18 オレンジ-ジュア(ストロベリー) 夕 豚肉の 韓国風味噌漬焼き 鶏肉追加 長手ときゅうりの酢の物 ごはん 味噌汁 グレープフルーツ-カルシウムミルク	朝 【雑穀】ごろっと具材の トマトチキンボート 鶏肉1.5倍、ウインナー1.5倍 スパッシュオムレツ ごはん — 19 パイン-カルシウムヨーグルト 夕 肉豆腐 鶏肉追加 ちくわと小松菜のごまマヨ和え ごはん・クリスマスデザート 味噌汁 りんご-ジュア
朝 鶏飯(けいはん) チキンカツ追加 人参とたまごのナムル — 22 マンゴー-カルシウムミルク 夕 豚肉の サムジャン炒め 豚肉1.5倍 梅じこオクラの冷奴 ごはん 二年越しそば オレンジ-ジュア				

※仕入れの都合によりメニューが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

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が確認できるよ
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

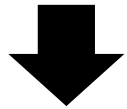
考察

麺類が多い大学



提供スピードが重視されている

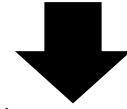
丼ものが多い大学



学生の満腹感とコスパを重視している

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

定食が多い大学



栄養バランスへの意識が高い
主催・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

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である。その理由は以下の通りである。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3つのことを取り入れることを提案する。
- 1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。
- 2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、小鉢の種類の追加など、学生が自分でメニュー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。
- 3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、ニーズ別に提案ができれば、学生の需要が高まり、学生募集につなげることができる。
- 以上のことをすれば岐阜協立大学の学食の魅力が向上すると考える。