

「学生食堂に対する意識調査」から見た 大学における昼食の実態と課題

村 田 美 穂 子*

Status Quo and Problems Regarding On-Campus Lunch, As Considered from Questionnaire on School Cafeteria

Mihoko MURATA

Key words : 学生食堂 school cafeteria, 昼食 lunch, 食生活 eating habits, メニュー menu

緒 言

近年、我が国を取り巻く社会環境の変化に伴い、人々の食生活は大きく変化している。

平成17年に食育基本法¹⁾が制定され、第1次食育推進基本計画（平成18年度から22年度までの5年間²⁾）、第2次食育推進基本計画（平成23年度から27年度までの5年間³⁾）が作成され、都道府県や市町村、関係機関等で様々な取組が行われてきた。

平成27年国民健康・栄養調査報告⁴⁾では、「栄養バランスのとれた食事を食べている状況」について、「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を一日に2回以上食べる」が「ほとんど毎日」の人は、男女ともに20代が一番低く、若い世代ほどその割合が低い傾向が見られた。また、野菜摂取量の状況については、健康日本21（第二次）⁵⁾の目標値は一日当たり350gであるが、20代では男性257.1g、女性226.8gであり、男女ともに20代は他の世代に比べて最も少なかった。さらに、朝食の欠食率では、20代男性24%、女性25.3%であり、4人に1人は朝食を食べていなかった。

また、大学生を対象に調査した「大学生等の食環境と食行動、食への関心に関する調査2014年」⁶⁾や「私立大学学生生活白書2015」⁷⁾では、朝食の欠食など、食生活の乱れがあることが報告された。

このような結果から第3次食育推進基本計画（平成28年度から平成32年度までの5年間⁸⁾）においては、食生活における5つの重点課題が設定され、その中の一つに「若い世代を中心とした食育の推進」が掲げられた。

健全な大学生活を送るためには、健康的な食生活が望まれる。学生食堂は、学内で食事をとる最も身近な場所

である。これまでに小池⁹⁾や安藤ら¹⁰⁾は、学生食堂の在り方や課題について報告している。しかしながら、本学ではこれまで学生食堂の利用に関する調査は行っていない。

そこで、本学長束キャンパスの学生食堂に対する利用者の意識を把握し、より良い学生食堂にすることを目的に、食堂運営事業者への聞き取り調査と学生及び教職員対象の学生食堂に対する意識調査を行い、本学における昼食の実態と学生食堂の利用に関する課題を明らかにしたので報告する。

方 法

1. 食堂運営事業者への聞き取り調査

学生食堂の利用状況を把握するため、食堂運営事業者であるカレッジ・サロン・モリの代表者に聞き取り調査を行った。本調査は、卒業研究の一環として行ったため、セミナー学生（食物栄養学科2年生）11人と著者として、平成28年5月及び6月の計2回、代表者1名と面談を行った。

内容は、一日当たりの食数、メニューで工夫していること、運営で困っている内容等とした。

2. 学生食堂に対する意識調査

学生食堂に対する意識調査を行うに当たり、調査対象者は本学長束キャンパスの学生946人（広島文化学園大学学芸学部子ども学科・音楽学科、大学院、広島文化学園短期大学のコミュニティ生活学科・食物栄養学科・保育学科、専攻科栄養専攻の学生）と教職員85人の合計1,031人とした。

調査期間は平成28年7月21日から8月10日までとした。

* 広島文化学園短期大学食物栄養学科

調査は無記名での自記式調査票を用いた。

調査票を配付する前に、教職員には調査の目的を説明し、調査票を配付した。学生にはチューターを通して調査票を配付及び回収するよう依頼した。回答は任意であり、提出により調査に同意したものとした。合計891枚の調査票を配付し、821枚が回収された（回収率92.1%）。提出された調査票は記載内容を確認し、有効回答を質問項目別に集計した。なお、本調査は、事前に広島文化学園短期大学研究倫理審査委員会の承認を得て行った（承認番号28001）。

調査票の質問項目は、以下の通りである（以下、学生食堂を「学食」と略す）。

まず、対象者全員に「①所属（学生は所属学科、学生以外は教職員とし、教員または事務職員である）、②性別、③年代、④家での食事作り（一人暮らしか、家族と同居か）、⑤学食の利用頻度、⑥昼食の金額」とした。

次に、「学食を利用したことがある人」を対象に、「⑦よく食べるメニュー・好きなメニュー、⑧価格、⑨味付け、⑩学食で一番重視すること、⑪満足度」とした。また、学食の営業日に「学食を利用しない場合」の人には、「⑫昼食は何を食べるか、⑬昼食はどうしているか（調達先など）、⑭学食を利用しない理由」とした。

最後は、全員に「⑮学食で出せる限度額、⑯昼食時の栄養や健康に対する意識、⑰野菜の一日摂取量の知識の認知度、⑱昼食時の野菜摂取状況、⑲昼食時の野菜摂取に対する意識、⑳学食に対しての希望メニューと希望価格（自由記述）、㉑学食に対しての要望（自由記述）」とした。

結 果

1. 食堂運営事業者への聞き取り調査

食堂運営事業者からは、食事を提供する立場からの実態を確認した。

普段の食堂の利用食数は、一日当たり120食から130食程度であり、目標の200食には達していない。以前はもっと食数が出ていたが、最近では減っている。

メニューは、定食の「あかねランチ」（白飯と味噌汁、松花堂弁当様式の弁当箱に数種類のおかずが日替わり）（写真1）、「季節の麺、または丼」（麺類または丼ものが日替わり）、丼類（カツ丼、親子丼などに味噌汁が付く）、麺類（うどん、ラーメンで数種類）、カレーライスなどがある。

「あかねランチ」（440円）と「季節の麺、または丼」（400円）の2種類は毎日学食を利用する人のために日替わりの献立にしていた。

前年度まで作っていた「トッピングランチ」（350円）は、「ごはん・みそ汁・日替わりの揚げ物（鶏肉のから揚げ等）・サラダ」であるが、人気がなかったため、作っていない。



写真1 あかねランチ

定番の丼物（牛卵とじ丼、カツ丼、親子丼）は味噌汁が付いて400円であるが、比較的人気がある。定食や丼が売り切れた場合の食数の増減は麺類で調整していた。

学食での食数を増やすために学生の好みを把握し、対応する必要性は感じているものの、日々の業務は6人で行っており、メニュー数は現状よりは増やせない状況であった。

その他、学食利用上の学生のマナーについての気づきなどが挙がった。

2. 学生食堂に対する意識調査

学生及び教職員対象に実施した学生食堂に対する意識調査の結果について述べる。なお、属性から学食の満足度までは、回答の得られた全員（821名）についての結果である。

(1) 属性

対象者の所属学科等の内訳を表1に示した。

学生は、子ども学科240人（29.2%）、音楽学科88人（10.7%）、コミュニティ生活学科148人（18.0%）、食物栄養学科81人（9.9%）、保育学科209人（25.5%）、教職

表1 対象者の属性

所 属	人数（人）	割合（％）
大 学	子ども	240 29.2
	音 楽	88 10.7
	計	328 40.0
短期大学	コミュニティ生活	148 18.0
	食物栄養	81 9.9
	保 育	209 25.5
	専攻科	1 0.1
	計	439 53.5
大学院	2	0.2
教職員	49	6.0
その他	1	0.1
無回答	2	0.2
合 計	821	100.0

員49人（6.0%）、この他、大学院2人、専攻科1人、その他1枚、無回答2人であった。

(2) 男女比

対象者の男女比を表2に示した。

男女比では、男性180人（21.9%）に対し、女性633人（77.1%）と女性が3／4以上を占めた。

表2 対象者の男女比

性別	人数（人）	割合（%）
男	180	21.9
女	633	77.1
無回答	8	1.0
合 計	821	100.0

(3) 年代

対象者の年代を表3に示した。

年代別では、10代が482人（58.7%）で過半数を超え、20代で277人（33.7%）であり、10代と20代で92.4%であった。その他、社会人入学生や教職員は少数ではあったが、10代から70代までの幅広い世代が学生食堂を利用する可能性があることがわかった。

表3 対象者の年代

年代	人数（人）	割合（%）
10代	482	58.7
20代	277	33.7
30代	7	0.9
40代	15	1.8
50代	15	1.8
60代	19	2.3
70代以上	4	0.5
無回答	2	0.2
合 計	821	100.0

(4) 家での食事作り

対象者の家での食事作りの状況についての結果を表4

表4 家での食事作り

生活区分	家での食事作り	人数（人）	割合（%）
一人暮らし	自分で作る	77	9.4
	ときどき自分でつくる	97	11.8
	まったく作らない	21	2.6
	計	195	23.8
家族等と同居	自分で作る	42	5.1
	ときどき自分でつくる	294	35.8
	まったく作らない	283	34.5
	計	619	75.4
無回答		7	0.9
合 計		821	100.0

に示した。

一人暮らしは195人（23.8%）、家族等と同居している人は619人（75.4%）であった。

また、一人暮らしのうち、「自分で作る」が77人（9.4%）、「ときどき自分で作る」97人（11.8%）、家族等と同居で「自分で作る」42人（5.1%）、「ときどき自分で作る」294人（35.8%）で、合計510人（62.1%）は食事作りをしていた。

しかしながら、一人暮らしで「まったく作らない」が21人（2.6%）、家族等と同居で「まったく作らない」が283人（34.5%）であり、合わせて304人（37.3%）が食事作りをしていないことが明らかとなった。

(5) 学食の利用頻度

対象者の学食の利用頻度についての結果を表5に示した。

対象者のうち、「いつも（週4・5日）学食を利用する者」は54人（6.6%）であった。「時々利用する者」139人（16.9%）を合わせると全体の193人（23.5%）であった。7割以上の対象者は学食をほとんど利用していないことが確認できた。

表5 学食の利用頻度

利用頻度	人数（人）	割合（%）
いつも利用（週に4・5日）	54	6.6
時々利用（週に1～3日）	139	16.9
まれに利用（月に数日）	267	32.5
年に数日利用	135	16.4
利用しない	222	27.0
無回答	4	0.5
合 計	821	100

(6) 昼食の金額

昼食の金額についての結果を表6に示した。

表6 昼食の金額

区分	人数（人）	割合（%）
200円まで	31	3.8
250円まで	29	3.5
300円まで	106	12.9
350円まで	54	6.6
400円まで	109	13.3
450円まで	26	3.2
500円まで	200	24.4
550円まで	8	1.0
600円まで	19	2.3
700円まで	5	0.6
700円以上	7	0.9
わからない・決めていない	218	26.6
無回答	9	1.1
合 計	821	100

昼食の金額は、「500円まで」が200人（24.4%）と最も多く、「300円まで」106人（12.9%）、「400円まで」が109人（13.3%）であった。その一方で、「わからない・決めていない」が218人（26.6%）であった。

(7) 学食でよく食べるメニュー及び好きなメニュー

学食を利用したことがある人を対象に、提供している学食メニューのリストの中から学食でよく食べるメニューと好きなメニューについて、各上位3つを選択した結果を図1に示した。

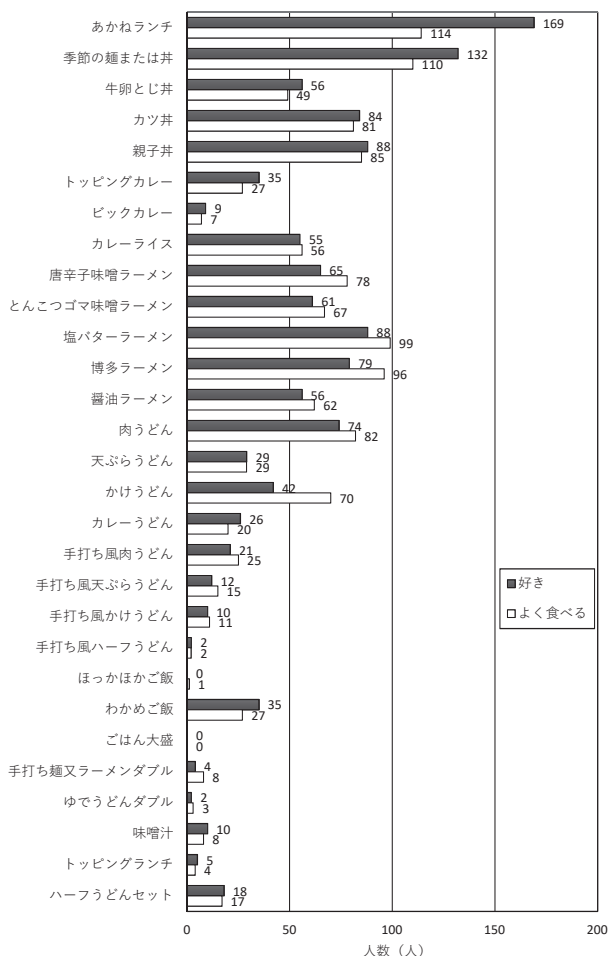


図1 学食でよく食べるメニュー・好きなメニュー
上位3つ（学食利用者）

よく食べるメニューと好きなメニューは、いずれも「あかねランチ」が一番多く、次いで「季節の麺または丼」が挙がった。

注目すべき点は、よく食べるメニューと好きなメニューの差が見られたことである。「あかねランチ」や丼類のメニューについては、好きなメニューとした人数がよく食べるメニューの人数を上回っていた。

(8) 学食の価格

学食の価格についての結果を図2に示した。

学食の価格は、「ちょうど良い」30%が最も多かった。「高い」と「やや高い」を合わせると40%であり、「ちょ

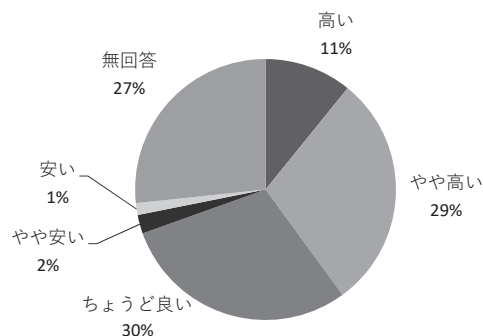


図2 学食の価格

うど良い」を超えていた。「安い」と「やや安い」は合わせて3%と少数であり、学食の価格を割高に感じている人が多いことが分かった。

(9) 学食の味付け

食事の味付けについての結果を図3に示した。

味付けが「ちょうど良い」が55%であり、過半数を超えていた。一方で、「濃い」、「やや濃い」が合計12%、「やや薄い」、「薄い」が合計9%であった。

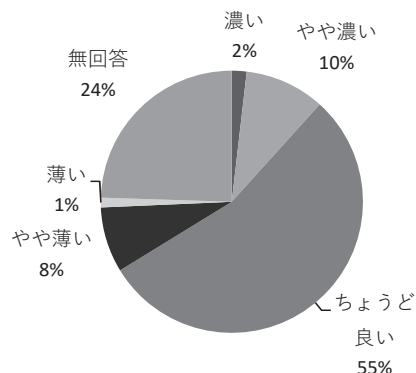


図3 学食の味付け

(10) 学食で一番重視すること

学食で一番重視することについての結果を図4に示した。

その結果、学食で一番重視する項目は「味」が23%（190人）、「価格」22%（184人）、次いで「ボリューム」15%（122人）であった。「栄養」や「見た目」を重視する人は少なかった。

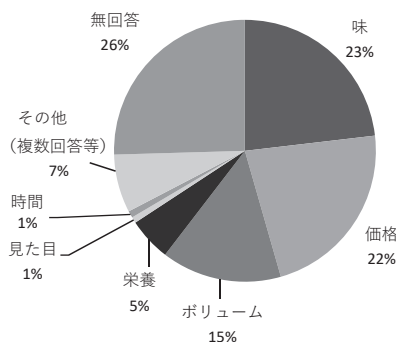


図4 学食で一番重視すること

(11) 学食に対する満足度

学食に対する満足度の結果を図5に示した。

学食に対する満足度は、「やや不満」が25%（210人）と最も多かった。「やや満足」が21%（169人）と二番目に多く、次いで「いまのままで良い」が19%（158人）であった。一方、「とても満足」は5%（41人）と少なく、「とても不満」も6%（46人）で同じくらいであった。

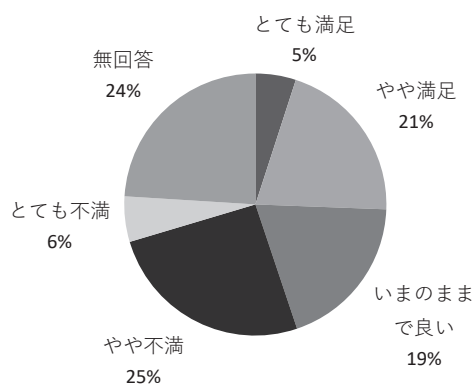


図5 学食に対する満足度

(12) 昼食で食べるもの

学食を利用しない場合に昼食で何を食べるかをリストに挙げたものから当てはまるもの上位3つまでを選んだ結果を図6に示した。

図6より、「弁当」が437人と最も多く、全回答者の半数を超えていた。次いで「おにぎり等」が238人、「パン（サンドイッチ・おかずパン等）」と「カップ麺」が各139人であった。その他、「お菓子」や「何も食べない」という人もいた。

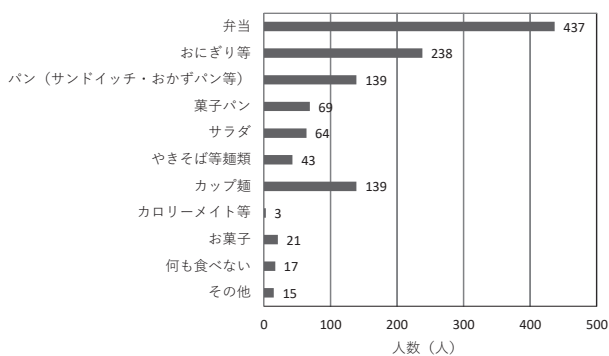


図6 昼食で食べるもの（上位3つ）

(13) 昼食の対応

学食を利用しない場合の昼食の対応についての結果を図7に示した。

学食を利用しない場合の昼食は「弁当持参」が420人で過半数を超えていた。次いで「校内売店で買う」147人、「コンビニで買う」143人であった。その他、「食べない」という人も18人いた。

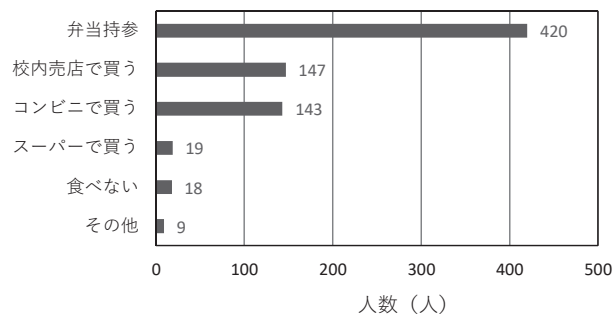


図7 昼食の対応（複数回答）

(14) 学食を利用しない理由

学食を利用しない理由（複数回答）を図8に示した。

「弁当を作ってもらえる」が最も多く、248人であった。次いで、「人が多い」（184人）、「価格が高い」（146人）、「食べたいメニューがない」（84人）が多かった。その他、「行くのが面倒」、「時間がない」、「利用の仕方がわからない」という人がいた。

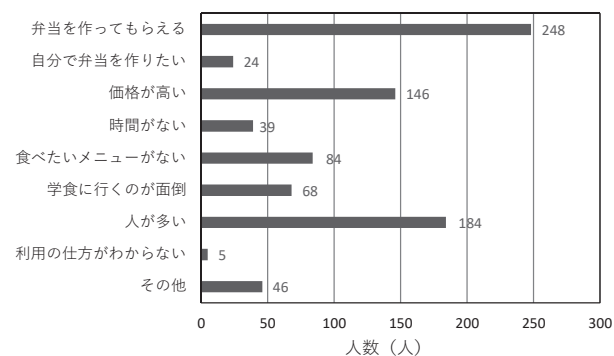


図8 学食を利用しない理由（複数回答）

(15) 学食で出せる限度額

調査対象者全員に尋ねた「学食で最高いくらまで出せるか」についての結果を表7に示した。

「400円まで」が207人（25.2%）で最も多く、「450円まで」の173人（21.1%）、「350円まで」123人（15.0%）とあわせると半数を超えた。「450円以上」も71人（8.6%）いた。

表7 学食で出せる限度額

区分	人数 (人)	割合 (%)
200円まで	44	5.4
250円まで	37	4.5
300円まで	140	17.1
350円まで	123	15.0
400円まで	207	25.2
450円まで	173	21.1
450円以上	71	8.6
無回答	26	3.2
合 計	821	100

(16) 昼食時の栄養や健康についての意識

「昼食をとる時に栄養や健康について意識しているか」についての結果を図9に示した。

栄養や健康を「意識している」が213人(27%),「意識したいができない」が87人(11%)であった。その一方で、「意識していない」が479人(62%)と多く、栄養や健康についての意識が低いことがわかった。

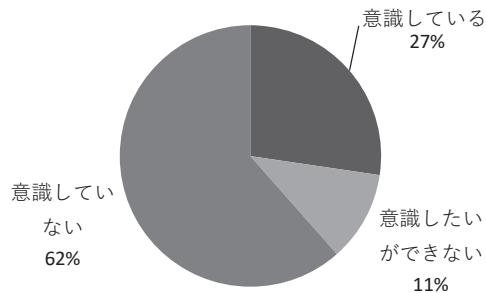


図9 昼食時の栄養や健康への意識

また、昼食時に栄養や健康について「意識している」と回答した213人は、特に気を付けていることとして「野菜を食べる」(95人)が多く、次いで「栄養バランス」(35人)、「カロリー」(19人)と答えていた。その他、「塩分」や「たんぱく質」という回答もあった。

一方、「昼食時に栄養や健康について意識したいができない」と答えた87人(11%)の理由は、「お金がかかる」、「時間がない」と並んで「メニューにない」が各12人いた。次いで、「どうしたらいいかわからない」といった栄養や健康に関する知識不足を挙げた人が8人いた。その他、「弁当を作るのが面倒」、「好きなものばかり食べてしまう」などの回答があった。

(17) 野菜の一日摂取目標量についての認知度

「一日にどのくらい野菜を食べたら良いか知っているか」という野菜摂取目標量の認知度についての結果を図10に示した。

「具体的に知っていた」は105人(13%)にとどまるものの、「なんとなく知っていた」343人(42%)を合わせると知っていた人は過半数を超えていた。一方、「知らない

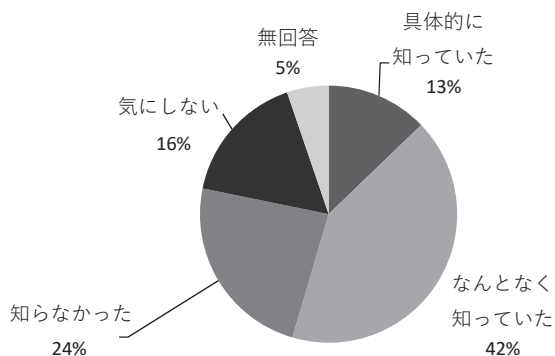


図10 一日当たりの野菜摂取目標量の認知度

かった」は194人(24%),「気にしない」は136人(16%)であった。

(18) 昼食での野菜摂取状況

「昼食に野菜を食べているか」についての結果を図11に示した。

「少しは食べている」が551人(67%)と多数を占め、「しっかり食べている(片手分くらい)」77人(9%)であった。その一方、「まったく食べていない」が165人(20%)であった。

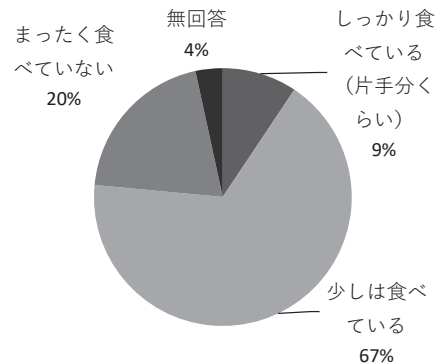


図11 昼食に野菜を食べているか

(19) 昼食での野菜摂取に対する意識

「昼食に野菜を食べたいと思うか」についての結果を図12に示した。

その結果、「食べたいと思う」が512人(62%)と過半数を超えていた。また、「食べたいけれど難しい」204人(25%)も合わせると、野菜を食べたいと思っている人が716人(87%)と多数であった。

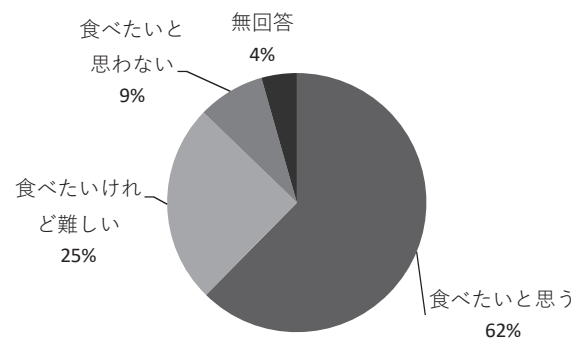


図12 昼食に野菜を食べたいと思うか

(20) 学食の希望メニュー

自由記述による学食に対しての主な希望メニューを図13に示した。

最も多かったのはデザート類であり、232件であった。デザートの希望価格は100円から500円までの範囲であったが、平均すると200円程度であった。

次いで、「ランチ・定食」への要望が118件あった。特に、メニューと価格の希望については、「ご飯と味噌汁のみで100円」という低価格のものから来客時に振る舞えるような「1,000円の豪華ランチ」まで幅広かった。価格の

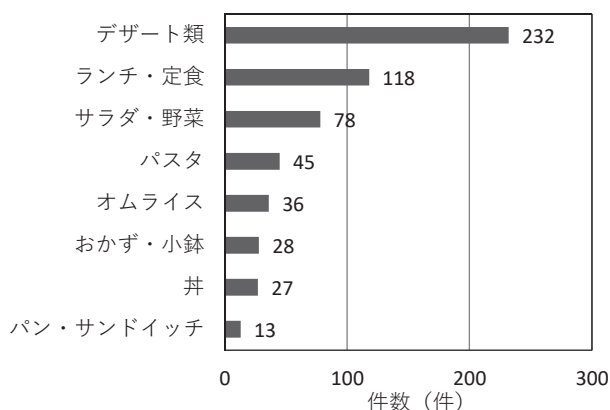


図13 学食の希望メニュー

記入があったもので最も多かったのは500円の22人であった。その他、300円が17人、400円が19人、その他端数のあるものなどがあった。

問15の学食で出せる限度額を「450円まで」とする者が多かったが、食事献立に納得できれば、それ以上の金額を出しても良いという考えの人が一定数いることがわかった。

献立については、「栄養バランス等健康を考えたもの」、「組み合わせができるもの」、「洋風ランチ」など、様々な意見があった。また、野菜をしっかり食べられる「サラダ・野菜」や「おかず・小鉢」などの要望も多かった。他には「パスタ」や「オムライス」などの単品洋食メニューの充実を望む声も多く寄せられた。

その他、「オリジナルメニュー（学食限定のユニークなもの）」、過去に本学食物栄養学科の学生が考案し商品化された「塩レモン餃子」の要望もあった。

(21) 学食への要望

学食に対しての要望（自由記述）についての結果を図14に示した。

要望は、価格設定に関するもの（価格を安く）が156件、メニューに関するもの（メニューを豊富に）が140件であった。

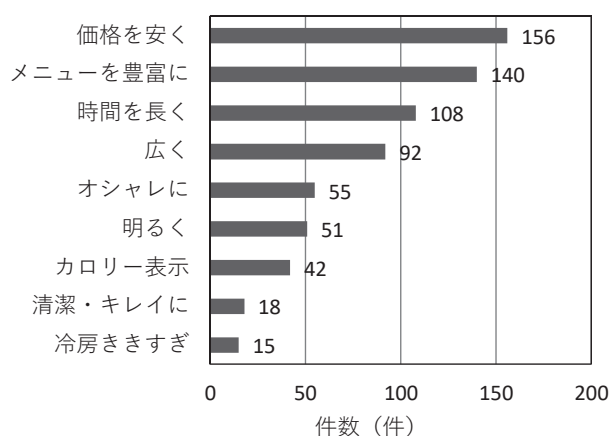


図14 学食への要望

次いで、学食の営業時間に関するもの（時間を長く）が108件あった。多くは「昼に行ったらすでに食べられるものがない」、「夕方までやってほしい」、「15時までやってほしい」など営業時間の延長を望む声であり、特に昼時間にレッスンがある音楽学科の学生からの具体的な要望が多かった。

また、「（他大学のように）朝食もやってほしい」という声もあった。校内には競合する他店はないが調査票には「〇〇のように」等、他大学のカフェやファストフード店などの名前を挙げるものもあった。

さらに、「オシャレにしてほしい」「明るく」などの食事環境の改善を求める要望や「カロリー表示」などの栄養に関する情報提供についての要望などが挙げられた。

考 察

1. 学生食堂の利用に関する実態

本学の学食の利用者は、「いつも（週4・5日）利用する者」54人（6.6%）と「時々利用する者」139人（16.9%）を合わせると193人で全体の23.5%であった。利用者における学食に対する満足度は、「いまのままでよい」と「やや満足」、「とても満足」をあわせて45%であった。「やや不満」と「とても不満」で31%であり、不満はあるものの学食を利用していることがわかる。

利用者が学食で一番重視することについては、「味」「価格」「ボリューム」の順にあげる人が多かった（図4）。

学食の味付けについては、「ちょうど良い」が半数を超えており、味を重視する人にとってはある程度は満足できていたと考えられる。

次に、学食の価格については、「ちょうどよい」が30%であり、「高い」と「やや高い」を合わせると40%となり、学食の価格を割高に感じている人が多い。これは、図1に示した学食で「よく食べるメニュー」と「好きなメニュー」の人数差にも出ている。

「あかねランチ」や「季節の麺または丼」は「好きなメニュー」で人数が多いが、「よく食べるメニュー」としては人数が少ない。「あかねランチ」で「よく食べるメニュー」の人数が「好きなメニュー」の人数よりも少なくなっている理由としては、設定価格が利用者の昼食での限度額を超えているために選ばない、割高に感じている、あるいは希望者数に対して提供食数が不足しており、売り切れるために選ばない、などが考えられる。

また、ラーメンやうどんなどの麺類は、「好きなメニュー」の人数よりも「よく食べるメニュー」と答えた人数が多い。これは、比較的安価に設定してあるため、利用者は価格を中心に選んでいるということと、定食などが売り切れてしまった場合に選んでいる可能性が高い。これは、食堂運営事業者への聞き取り調査において、食数の調整は麺類等で行うことにしているということで裏

付けられる。

学食における価格については、小池⁹⁾や安藤ら¹⁰⁾の調査報告においても、設定価格を下げてほしいという要望が多く出ており、利用者が出せる金額の範囲内でのメニューの充実を希望している。本学の調査においても、同様の傾向が見られた。

次に、学食メニューではボリュームについても重要であることが明らかとなった。主食（ご飯や麺類）の量の増減、単品メニューの追加などにより、食事量の調節が行えるようなメニューの工夫が必要と思われる。

2. 学食を利用しない場合の昼食の実態と課題

学食を利用しない場合は、弁当を持参する人が一番多かった。理由は、「弁当を作ってもらえる」、あるいは「自分で弁当を作りたい」ためであり、学食を利用する必要がないということになる。

次の理由としては、「人が多い」、「価格が高い」、「食べたいメニューがない」ためであった。

まず、「人が多い」という理由の原因について述べる。

学食の営業時間は10時35分から13時30分までである。学生の昼休みは12時15分から13時5分までの50分間である。昼休みの時間帯の前後は、学食は混雑している。食券は券売機で8時30分頃から購入可能であるが、昼時間になると麺類以外はほぼ売り切れている場合が多い。

学食には学食利用者の他、家庭で作った弁当持参者や他の店舗や学内の売店で購入した飲食物を持ち込んで友人と一緒に食事をしている人も多い。カップ麺類の湯を食堂の給湯器から注いで食している学生も少なくない。

調査時の学食の座席数は242席であり、学生数に対しては決して多くない。食事をとる空間として学食を利用する場合は通路が狭く、移動の際は不便に感じざるを得ない状況である。食事場所は他の教室を利用することが可能であり、弁当を持参している多くの学生達は、学食ではなく教室内で食事をしている。

学食の利用に当たっては、利用者が不自由を感じないように利用者の導線を考慮した座席の配置や通路の確保など、混雑を解消するための工夫が必要と思われる。

次に、「価格が高い」という理由は、昼食での使用限度額と学食の価格設定の差が関係していると思われる。昼食の金額は、「300円まで」から「400円まで」の人が約1/4を占めており、さらに「500円まで」とした人24%をあわせると全体の約半数を占めていた。あかねランチは440円で設定されており、現状ではほぼ毎日売り切れていると予想される。しかし、現在のあかねランチの価格では、「400円まで」を限度額とする人にとっては割高であり、利用しやすい価格とは言えない。学食に対する希望メニューには「ランチ・定食」が多く挙がっており、その価格は300円から400円までが多かった。学食で重視されていた「味」、「価格」、「ボリューム」のバランスを

考慮し、利用者が購入しやすく、嗜好にあった食事献立を提供することが望ましいと考える。

昼食の金額が「250円以内」の場合、本学の学食で購入可能なメニューは、「うどん」あるいは「ごはん」や「味噌汁」といった単品の数点に限られる。大学生の節約したい費目のトップは食費であることが報告されている¹¹⁾。カップ麺を昼食に食べている学生が多いのは、価格を重視して食費を節約しているためと推察される。

さらに、「食べたいメニューがない」という意見については、学生が希望するメニューを提供する必要があると考える。学食に対する希望メニューでは、デザート類が一番多かった。デザート類の希望の金額は、平均すると200円前後であった。安藤ら¹⁰⁾の調査においても、学生が希望したメニューはデザートが圧倒的に多かった。理由としては、女子学生が多いことと、昼食の場としての利用というよりもコミュニケーションの場としての学食を期待しているためであると述べている。本学では学食の終了時間は13時30分であるため、デザート類の提供はない。今後の学食における利用の拡大をめざす場合には、主な利用者である学生達の希望に沿って対応することが必要である。

上記のような観点から、魅力的な学食にするには、利用者の嗜好に合う献立構成、使用可能な金額内での価格設定、ボリュームの調整が可能となる単品のおかず（小鉢）といったメニューの改善やデザート類の開発などが必要であると考えられる。

3. 大学生に対する食育の必要性

本調査において、「昼食時に栄養や健康について意識しているか」の結果では、「意識している」が27%、「意識したいができない」が11%であったが、「意識していない」が62%と最も多く、栄養や健康についての意識の低さが浮き彫りとなった。

また、野菜の摂取状況について、「昼食に野菜を食べているか」の調査結果では、「しっかり食べている（片手分くらい）」はわずか9%であり、「少しは食べている」67%、「全く食べていない」20%であった。

本学の学食メニューでは、「あかねランチ」では野菜が小鉢で1～2品は含まれるため、ある程度の野菜は摂取できるが、他の丼類や麺類の場合には野菜は少量しかとれない。したがって、学食利用者にとって野菜類の摂取を意識しているかどうかは、昼食でのメニュー選択に大きく影響すると思われる。田辺ら¹²⁾は、大学生の食物選択に関する要因として、嗜好性、経済性、グルメ（簡便）性といった食生活意識が大きく関係しており、栄養バランスや安全性といった健康性はあまり意識されていないという調査結果を報告している。

学食において食育を推進するためには、食堂運営事業者と大学側が連携し、相互に協力することが必要である。

また、希望メニューなどについての利用者の声を拾う仕組みを整えることも必要であろう。営業時間の延長に関する要望は、食堂運営事業者側だけの問題ではなく、大学側の意向も含めて食堂運営が成り立つことが必要であるため、対応は簡単ではない。しかしながら、学生にとっての学生食堂は、食事の場であり、友達とコミュニケーションをとる場にもなるため、快適で過ごしやすい場所であることが望ましい。学生の学食への要望に見られた、学食を「おしゃれにしてほしい」といった声にもあるように、食環境が快適になることによって、学食に興味や関心を持つ学生が増え、毎日でなくても学食の食事利用が増えれば、日々の学食の利用食数の増加に繋がると考える。「私立大学学生生活白書2018」の中で、大学の施設・サービスへの要望は「学生食堂を充実してほしい」が49.7%と1位であり、特に要望が高かった¹³⁾ことから、学食を快適な食空間として利用したいという学生が多いことがわかる。快適な食空間で、魅力的な食事提供ができれば、学食は学生にとって身近な食育の場と成り得る可能性があると考え。本調査結果は、その一助として活用していただければ幸いである。

今後、学食が学生生活を楽しく健康的に過ごすための食事の場となり、食に関する情報提供の場として大学生の食生活の自立をサポートできる場となることを期待したい。

要 約

大学における学生食堂利用対象者の意識を把握し、より良い学生食堂のあり方を検討するための基礎資料とすることを目的に、食堂運営事業者への聞き取り調査、及び学生と教職員対象の学生食堂に対する意識調査を行い、821名から回答を得た。

学生と教職員対象の学生食堂に対する意識調査の結果、学生食堂の利用者は全体の23.5%であった。学食メニューの味付けは良い評価であったが、価格は割高に感じられていた。学食で重視することは、味と価格とボリュームであり、400円前後の価格を中心に栄養のバランスを配慮した献立の提供が求められていた。また、デザート類の提供希望が多く挙がっていた。学食は食事をとるだけではなく、友人とのコミュニケーションの場としても重要な役割を担っている。今回の調査結果を踏まえて、学食のメニューを見直し、利用者にとって魅力的な学食になることを期待したい。

その一方で、対象者の62%は昼食時に栄養や健康を意識しておらず、食に関する知識不足が明らかとなった。今後は大学における学生への食育の推進が必要であると考える。

謝 辞

本研究を行うにあたり、本学長東キャンパス学生食堂のカレッジ・サロン・モリ様、調査にご協力いただきました本学学生及び教職員の皆様、本調査の集計にご協力いただきました食物栄養学科村田セミナーの学生の皆様に深く感謝申し上げます。

文 献

- 1) 食育基本法（平成17年6月17日法律第63号）
- 2) 第1次食育推進基本計画（平成18年3月31日食育推進会議決定）
- 3) 第2次食育推進基本計画（平成23年3月31日食育推進会議決定）
- 4) 厚生労働省：平成27年国民健康・栄養調査報告：<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou/h27-houkoku.html>（2019/9/3）
- 5) 21世紀における第二次国民健康づくり運動（健康日本21（第二次））（平成24年7月10日厚生労働省告示第430号）
- 6) 農林水産省関東農政局：大学生等の食環境と食行動、食への関心に関する調査2014年～結果の概要～、https://www.maff.go.jp/kanto/press/syo_an/seikatsu/pdf/daigakugaiyouban.pdf（2019/9/6）
- 7) 一般社団法人日本私立大学連盟学生会生活実態調査分科会分科会長北條英勝編：私立大学学生生活白書2015、4（2015）
- 8) 第3次食育推進計画（平成28年3月18日食育推進会議決定）
- 9) 小池鉄夫：大学生の食生活調査から見る学生食堂の在り方、観光学研究、8、39-47（2009）
- 10) 安藤直美、神田知子：学生食堂の現状と課題—利用者アンケートによる分析—、山口県立大学生生活科学部研究報告、31、49-55（2005）
- 11) 全国大学生生活協同組合連合会：第54回学生会生活実態調査の概要報告、<https://www.univcoop.or.jp/press/life/report.html>（2019/9/6）
- 12) 田辺由紀・金子佳代子：大学生における食の満足感に影響を及ぼす因子、日本家政学会誌、52、839-848（2001）
- 13) 一般社団法人日本私立大学連盟学生会生活実態調査分科会分科会長北條英勝編：私立大学学生生活白書2018、一般社団法人日本私立大学連盟、30（2018）、東京

Summary

To understand evaluation of our school cafeteria by actual and potential users and, based on the findings, improve its management, interviews were conducted with cafeteria operators and a questionnaire was carried out with students and teachers, collecting 821 responses.

According to the questionnaire, 23.5% of the respondents were actual users of the cafeteria. Meals were evaluated favorably, while their prices were conceived to be relatively high. Good taste, reasonable prices, and satisfactory serving quantities were considered important with regard to on-campus lunch. Nutritionally balanced meals priced around 400 yens were most demanded. Many of the respondents also demanded that desserts be served at the cafeteria. This indicated that the school cafeteria was not simply for eating but played an important role in the communication among peer students. Hopefully, using the result of the questionnaire, the cafeteria menu will be changed to attract more user attention.

The questionnaire also showed that 62% of the respondents did not consider nutrition or health when choosing their lunch, evidently indicating their poor dietary knowledge. To address this issue, the dietary education needs to be promoted for students.