

## 本学カフェテリアにおける「新しい学食」への取り組み ～学内連携によるカフェテリア改造計画～

Efforts to "new school cafeteria" in the university cafeteria  
～ The cafeteria remodeling plan by university cooperation ～

白取 敏江\* 櫻村 亜由美\*\* 横山 浩一\*\* 今 未夢\*\*

Toshie SHIRATORI\* Ayumi KASHIMURA\*\*

Koichi YOKOYAMA\*\* Mimu KON\*\*

\* 青森中央短期大学 食物栄養学科 \*\* 青森田中学園

\* Aomori Chuo Junior College, Department of Food Dietetics

\*\*Aomori Tanaka Educational Academy

Key words ; カフェテリア, 学食, 学内連携, 環境整備

### 目 的

栄養・食生活は、生命を維持し、健やかに成長し、また人々が健康で幸福な生活を送るために欠くことのできない営みである。「健康日本21」における栄養・食生活分野においては、健康・栄養状態の是正を図るとともに、国民すべてが良好な食生活を実践できる力を十分に育み、発揮できるような平等な機会と資源を確保することを目的として、1) 栄養状態をより良くするための「適正な栄養素（食物）の摂取」、2) 適正な栄養素（食物）摂取のための「行動変容」、3) 個人の行動変容を支援するための「環境づくり」が必要であるとし、栄養状態や食物摂取状況を改善するためには、個人や集団が適切な知識とスキルを得て、望ましい態度を形成し、具体的な食行動として実践することが必要なこと、そうした個人や集団の行動変容には、環境づくり、とりわけ食環境の改善が重要である。<sup>1)</sup> また、大学構内にあり安価で食事が出来る学生食堂は最も身近な昼食提供場所となり得るだけでなく、学生食堂は多くの学生の食生活を改善するきっかけをつくるための場所としても重要な働きを持っており<sup>2)</sup>、大学生個人の努力だけでなく、大学生の食生活を支援するための食環境づくりが必要である。<sup>3)</sup> さらに、本学の将来構想プロジェクトワーキンググループから本学に必要な施設・設備として利用しやすい、魅力的な「新しい学食」の必要性が提案されたことからみても、食環境整備が求められている。

改善には組織的な取り組みが必須であり、時間的余裕も必要であるため、少しずつでも取り組むことが重要<sup>4)</sup> ため、本取り組みではカフェテリアの業者、本学教職員が連携し、2012年10月より業者

も加えての会議を月に1～4回実施し、カフェテリアおよび周辺的环境整備・メニューの改良等、環境面・メニュー面それぞれから具体的な改善をできることから行うこととした。

## 方 法

### 1. 現状

環境面については、「新しい学食」が提案された理由として、「殺風景で楽しくない」「いかなる工夫も見えない」「団欒の場所が欲しい」「学生の居場所として」などがあげられていた。付随して、欲しい空間として「ファーストフード、カフェ」「ネットカフェ」「アイス自動販売機」「休憩スペース」などがあげられていた。これらのことをふまえ、①イス、テーブルの配置見直し、②入口手前にメニューボードを設置、③返却口には数段の棚、④ポスター掲示壁面をきれいに、⑤BGMが流れる環境、が提案された。①イス、テーブルの配置見直しでは通路を確保しつつ一部テーブル・イスの買い替えを行う、との意見が出された。②入口手前にメニューボードを設置では同様に券売機上部にも写真つきメニューボードを置く、「本日のランチ」については、実物が見られた方が望ましいので、入口前にスペースを作る、との意見が出された。③返却口には数段の棚では現在はフラットなカウンターしかなく、スペースが少ないので、返却された食器は無理に積み重ねている状態で、見た目も良くないため、棚などを設置して返却はトレイごと棚に戻すようにしたら良いのではとの意見が出された。④ポスター掲示壁面をきれいにでは必要なもの以外は全てはがす、コルクボードの設置など、との意見が出された。⑤BGMが流れる環境では既存のスピーカーは放送機器からの操作以外の物は流れないため、との意見が出された。

メニュー面については、従来からの懸案事項として、「メニューに栄養価を明記する」「ヘルシーメニュー」「軽食メニュー」「学生提案のメニュー」などがあげられていた。これらのことをふまえ、①学園ホームページにカフェテリアページを開設、②14:00～17:00カフェとしての利用（コーヒー・スイーツの提供）、③ミニ丼・ミニカレーなどミニサイズメニューの充実、④男子向け・女子向けの区別をつけたランチ、⑤サラダの種類を増やしてパック販売、⑥別売り小鉢を常時2～3種類作る、が提案された。①学園ホームページにカフェテリアページを開設ではメニュー案内をし、栄養指導コメントも定期的に更新して情報を載せる（一口メモ程度）、との意見が出された。②14:00～17:00カフェとしての利用（コーヒー・スイーツの提供）では、自販機のコーヒーよりも安く、フタ付の携帯カップで提供、スイーツもテイクアウトできる容器で提供、との意見が出された。③ミニ丼・ミニカレーなどミニサイズメニューの充実では、ラーメンとミニ丼のセット（現在Cセットとして提供されている）を自分で組み合わせができるように、価格は150円～200円で5種類以上を常時提供、との意見が出された。④男子向け・女子向けの区別をつけたランチでは、男子学生向けボリューム重視の『パワーランチ』『メンズランチ』と、女子学生や教職員向けの健康志向な『ヘルシーランチ』『ガールズランチ』（ネーミングは要検討）を同価格にて「本日のランチ」として、毎日違うメニューを提供、との意見が出された。⑤サラダの種類を増やしてパック販売では、「16品目の野菜」「20品目の野菜」など、ドレッシングは個包装のものを5～6種類揃えた中から、1つ好きなものを付ける、価格は品数にもよるが、ドレッシング代込みで100円～150円くらいが妥当では、との意見が出された。⑥別売り小鉢を常時2～3種類作るでは、小鉢の柄で価格設定を分けるなどして、価格は50～100円、弁当

には入れられないおかず（汁気のあるもの）を提供することで、弁当持参の学生も購入したくなるように、「麺類に1品小鉢を足したい」など、量の調節が自分でできるところがよい、との意見が出された。

## 2. 取り組み内容

環境面については①イス、テーブルの配置見直し、②入口手前にメニューボードを設置が行われた。具体的な取り組み内容として、①イス、テーブルの配置見直しでは、「殺風景で楽しくない」「いかなる工夫も見えない」「団欒の場所が欲しい」「学生の居場所として」との声をふまえ、横一列であったテーブル（図1）（図2）を、少人数のグループでも座りやすいように机の間隔を開け、また、一人でも気兼ねなく座れるように窓際にカウンター席も設けた。（図3）（図4）②入口手前にメニューボードを設置では、入口にメニューボードを設置し、「本日のランチ」の実物を入口前ショーケースに設置した。



図1



図2



図3



図4

メニュー面については①学園ホームページにカフェテリアページを開設、②14:00~17:00カフェとしての利用（コーヒー・スイーツの提供）、③ミニ丼・ミニカレーなどミニサイズメニューの充実、④男子向け・女子向けの区別をつけたランチ、⑥別売り小鉢を常時2~3種類作るが行われた。具体的な取り組み内容として、①学園ホームページにカフェテリアページを開設では、学園ホームページにカフェテリアページを開設し、併せて学内各所（購買、エレベーター内等）にポスターも設置した。（図5）②14:00~17:00カフェとしての利用（コーヒー・スイーツの提供）では、ドリンクをフタ付の携帯カップで提供、焼きたてのパンを日替わりで数種類提供、また、パンとドリンクをセットで

購入すると30円引きとし、ジェラートも提供することとした。③ミニ丼・ミニカレーなどミニサイズメニューの充実では、焼肉丼、唐揚げ丼、カレー丼、チャーハン、中華丼、麻婆丼、親子丼のミニサイズの提供を始めた。④男子向け・女子向けの区別をつけたランチでは、男子向けはボリューム重視のパワーランチ、女子向けは健康志向のヘルシーランチの提供を始めた。(表1) パワーランチは日替わりで内容は業者に一任し、ヘルシーランチは曜日替わりで季節ごとにメニューの見直しを行った。また、2013年11月からは月替わりでテーマ(免疫力の低下しやすい、風邪をひきやすい季節であれば、免疫力アップごはんなど)を決め、11月は免疫力アップごはん(図6)、12月は美肌力アップごはん(図7)、1月は記憶力アップごはん(図8)などの期間限定ランチの提供も始めた。⑥別売り小鉢を常時2～3種類作るでは、日替わりで50円と100円の小鉢の提供を始めた。



図5

表1 ヘルシーランチ一覧

	月	火	水	木	金
2013年 春	三食そぼろ丼セット	せんべい汁セット	洋食セット	おからバーグセット	キーマカレーセット
2013年 夏	サラダうどん& ビビンバ丼	スンドゥブセット	スープカレーセット	中華セット	おからバーグセット
2013年 秋	長芋&鶏肉セット	焼きサバ& イモ煮セット	麻婆きのこ 春雨セット	卵とじ&豚汁セット	チキンソテー& リゾット
2013年 冬	ビビンバ丼セット	せんべい汁セット	ソイミート・ソース・ スパゲティ	手づくり ノンフライコロケ	キーマカレーセット





図6



図7



図8

## 結果

カフェテリア月間利用食数の推移を示した。(図 9) 比較はイス・テーブルの配置見直し開始後の2013年の4月からとした。前年度の同時期と比較すると、2012年4月は1,224食、5月は1,163食、6月は930食、7月は946食、8月は130食、9月は558食、10月は1,143食、11月は1,165食だったのに対し、2013年4月は1,522食、5月は1,611食、6月は1,254食、7月は1,497食、8月は150食、9月は534食、10月は1,345食、11月は1,457食と、9月を除く月で前年度を上回る(15~39%増)食数であった。8月と9月の食数が少ないのは8月上旬から9月下旬まで夏季休業期間であったことが考えられる。

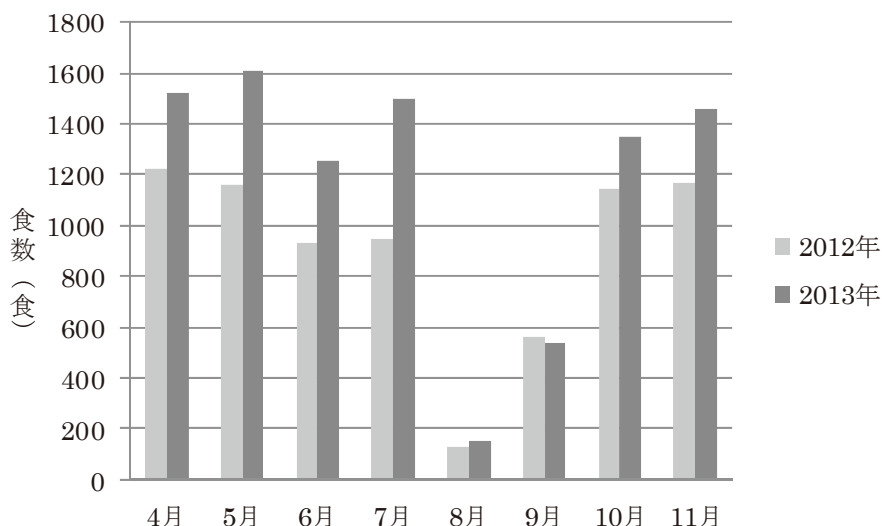
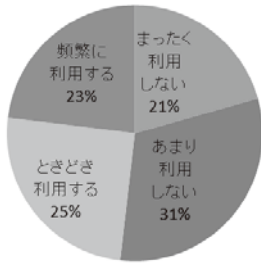


図9 カフェテリア月間利用食数

また、本学の将来構想プロジェクトのワーキンググループ中間報告会で発表された、平成24年度・25年度学内環境整備に関する学生アンケート調査結果報告のカフェテリアの項目をみると、カフェテリア利用度では、2011年はまったく利用しないが21%、あまり利用しないが31%、ときどき利用するが25%、頻繁に利用するが23%だったのに対し、2013年はまったく利用しないが19%、あまり利用しないが42%、ときどき利用するが30%、頻繁に利用するが8%、回答なしが1%であった。(図10) カフェテリアメニューの満足度では、2011年は全く満足していないが12%、あまり満足していないが25%、やや満足が41%、非常に満足が17%、回答なしが5%だったのに対し、2013年は全く満足していないが5%、あまり満足していないが15%、やや満足が44%、非常に満足が9%、わからない・回答なしが27%であった。(図11) カフェテリア営業時間の満足では、2011年は全く満足していないが9%、あまり満足していないが25%、やや満足が42%、非常に満足が20%、回答なしが4%であったのに対し、2013年は全く満足していないが5%、あまり満足していないが20%、やや満足が40%、非常に満足が9%、回答なしが26%であった。(図12) カフェテリア設備・環境の満足度では、2011年は全く満足していないが9%、あまり満足していないが18%、やや満足が45%、非常に満足が23%、回答なしが5%であったのに対し、2013年は全く満足していないが3%、あまり満足していないが14%、やや満足が52%、非常に満足が9%、回答なしが22%であった。(図13) 項目によっては利用度、満足度が取り組み実施前より下がっているものもあるが、利用度で頻繁に利用する・ときどき利用する人を対象にしたアンケート調査結果報告では、カフェテリアメニューの満足度では2011年は全く満足していないが12%、あまり満足していないが25%、やや満足が41%、非常に満足が17%、回答なしが5%であったのに対し、2013年は全く満足していないが1%、あまり満足していないが16%、やや満足が55%、非常に満足が22%、わからないが6%であった。カフェテリア営業時間の満足では、2011年は全く満足していないが9%、あまり満足していないが25%、やや満足が42%、非常に満足が20%、回答なしが4%であったのに対し、2013年は全く満足していないが1%、あまり満足していないが15%、やや満足が60%、非常に満足が21%、わからないが3%であった。カフェテリア設

備・環境の満足度では、2011年は全く満足していないが9%、あまり満足していないが18%、やや満足が45%、非常に満足が23%、回答なしが5%であったのに対し、2013年は全く満足していないが1%、あまり満足していないが8%、やや満足が71%、非常に満足が18%、わからないが2%であった。(図14) これらのアンケート調査結果報告から、頻繁に利用する・ときどき利用する人においてはほぼ全ての項目で満足度が上がっているのではないかと考える。

カフェテリアを利用していますか(2011年)



カフェテリアを利用していますか(2013年)

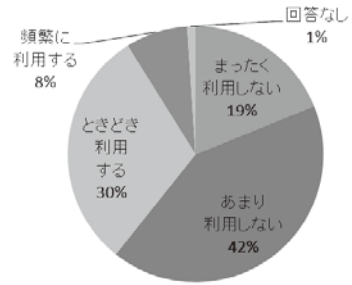
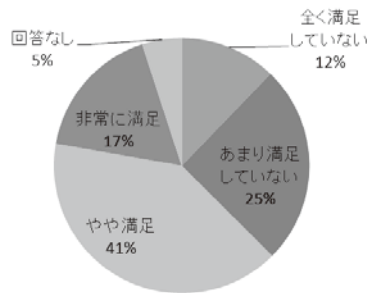


図10 カフェテリア利用度

カフェテリアのメニューに満足していますか(2011年)



カフェテリアのメニューに満足していますか(2013年)

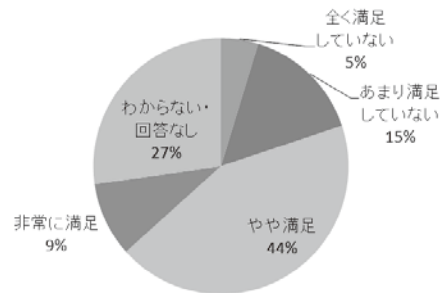
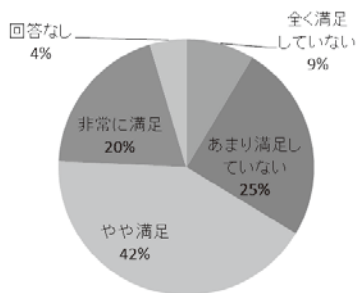


図11 カフェテリアメニューの満足度

カフェテリアの営業時間に満足していますか(2011年)



カフェテリアの営業時間に満足していますか(2013年)

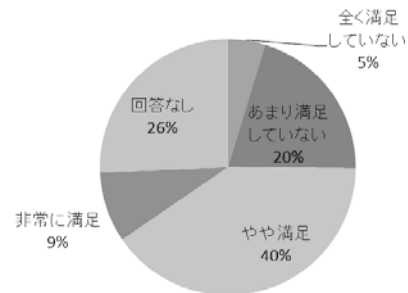


図12 カフェテリア営業時間の満足

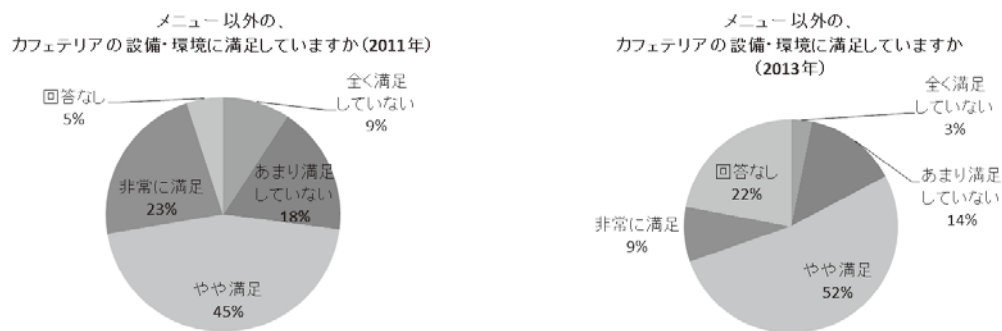


図13 カフェテリア設備・環境の満足度

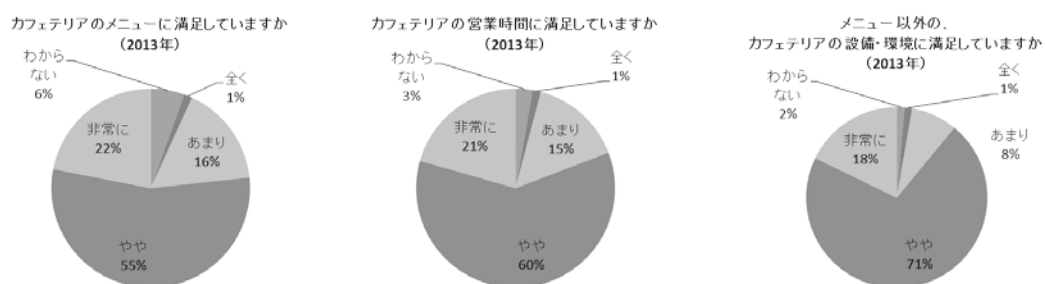


図14 カフェテリアメニューの満足度、営業時間の満足、設備・環境の満足度

(頻繁に利用する・ときどき利用する人)

## 考 察

今回の取り組みにより、利用食数と頻繁に利用する・ときどき利用する人の満足度を上げることが出来たと考えるが、まったく利用しない・あまり利用しない人もいる。そのため、今後の課題として、まったく利用しない・あまり利用しない人の利用度と満足度を上げ、全体的な利用食数と満足度を上げるために常に見直しをはかり、連携を深めてよりよいものとしていきたいと考える。また、前述の通り従来からの懸案事項として「学生提案のメニュー」があげられていたこともあり、学生提案のメニューも取り入れていければと考える。他大学の取り組み例で、入試の際のアピールや面接で、カフェテリアの学生ランチのレシピをつくりたいから受験の動機になったという受験者もでてくるようになり、学科広報としてもよい方向に浸透している傾向が推察されている。<sup>5)</sup> という例もあるため、学内はもとより、学外、受験生へ向けてもよいアピールの一助になればと考える。

本取り組みを実施するにあたり多大なるご理解とご協力をいただきましたグッドフーズの皆様、青森田中学園の古山正英さんに厚く御礼申し上げます。



## 参考文献

- 1) 厚生労働省：健康づくりのための食環境整備に関する検討会報告書について <http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/12/s1202-4.html>
- 2) 人見英里、高木麻里子：本学学生食堂の利用実態調査と改善への取組み、山口県立大学学術情報、2, 56-61, 2009-03-31.
- 3) 森脇弘子、山崎初枝、前大道教子：学生食堂におけるヘルシー定食提供の試み、日本調理科学会誌、43（6）, 359-365, 2010-12-05 .
- 4) 安藤真美、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－、山口県立大学生活科学部研究報告、31, 49-55, 2006-03-25.
- 5) 川上純子、大迫早苗、松島直文、稲田深智子：学内連携によるカフェテリアの学生レシピによるランチとランチオンマットの試行、相模女子大学紀要 . B, 自然系、73, 33-40, 2009 .

