

## 梅花女子大学学生食堂の現状と課題

### Current Conditions and Issues Regarding Baika Women's University Cafeteria

小鶴祥子

KODURU Sachiko

〔要旨〕 梅花女子大学の学生食堂の状況を把握するため、本校の学生にアンケート調査を実施した。アンケート内容の項目は、食文化学科の2年生科目「問題発見・解決セミナーⅡ」の授業の中で学生達が考えた項目を反映させるとともに、食育の観点のものを追加した。本校の学生食堂のイメージは、暗い、狭い、おしゃれでないが多かった。昼食場所として利用していても、食堂利用者が少ない事が明らかになった。今後、食堂の空間、食堂で提供するメニューや味、品揃え、時間帯等の大幅な改善が必要であると思われる。また、食バランスや野菜摂取の意識については、半数程度が意識している、やや意識しているという結果である。つまり、半数は意識をしていない現状である。今後、意識だけでなく実際に行動に移すことが出来る学生を増やすために、学生食堂を活用していく事が重要である。

#### I. 緒言

茨木市では、平成30年3月に「すべての人が健やかに、支えあい暮らせる、みんなが主役の地域共生のまちづくり」を目指し、平成30年度から平成35年度までの6年間を計画期間とする「茨木市総合保健福祉計画（第2次）」が策定された。その中の分野別計画「第4章健康いばらき21・食育推進計画〈第3次〉」では、健康寿命の延伸・生活の質向上のために、生涯を通じた健康づくりと生活習慣病予防の推進を掲げ、新たな計画を策定している。茨木市内の保育所や幼稚園、小中学校においては、連携を図りながら菜園活動・料理活動、給食活動を通じて食育・健康教育に取り組むことが明記されている<sup>1)</sup>。本校は、茨木市北西部に位置し、食文化学部（管理栄養学科・食文化学科）と看護保健学部（看護学科・口腔保健学科）の2学部を有する大学である。高等教育において、食育・健康教育を実施し、社会において貢献できる学生の育成を行っている。しかしながら、学生たちの昼食の現状を観察すると、バランスの良い食生活とは、言い難い状況である。本校は、スクールバスでの通学となるため、昼食を駅近くのカフェでとった後に授業に戻ってくることは出来ず、学生食堂か校内のコンビニを利用する、または、通学途中に購入、もしくは、弁当を持参するかになる。活気ある学生食堂は、食育の場と思われる。その為に、現在の状況を把握したいと考えた。2018年度、食文化学科では、2年時に開講されるキャリア基礎科目の「問題発見・解決セミナーⅡ」において、魅力ある学生食堂について話し合い、本校の学生食堂の現状を把握することを目的にアンケートをとることにした。学生たちからの意見を反映させたアンケート内容の作成と実施から、本校の学生食堂の現状と今後の課題について検討をしたので報告をする。

#### II. 目的

日々の食事は、健康に大きく影響を与える。小中学校では、給食があり、バランスの良い食事形態を日々目で確認をし、食したと思われる。しかし、高校生以降は活動範囲も広がり、自分の好きなものを

好きな時に食べる傾向が強くなる。生活習慣病予防の観点から、学生食堂においてバランスの良い食事の提供や、食知識を定着させるために、現在の状況を把握することと、学生のニーズを確認すること、また、学生の食意識を確認することを目的とした。

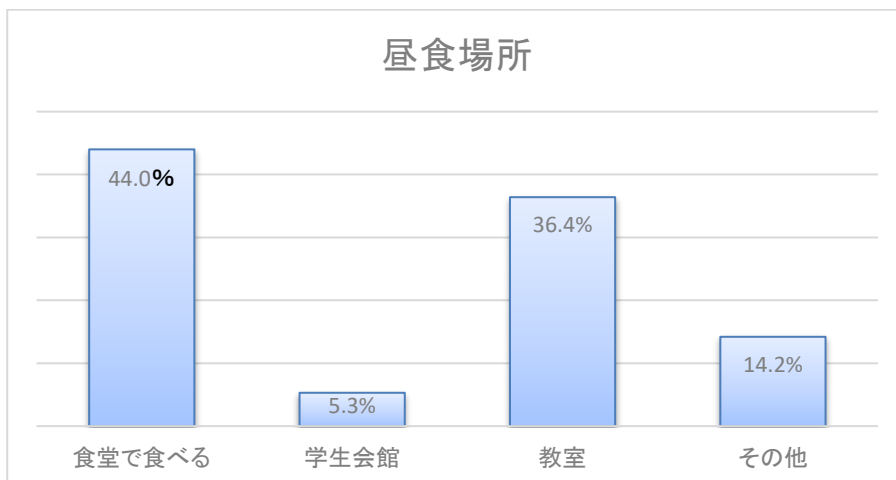
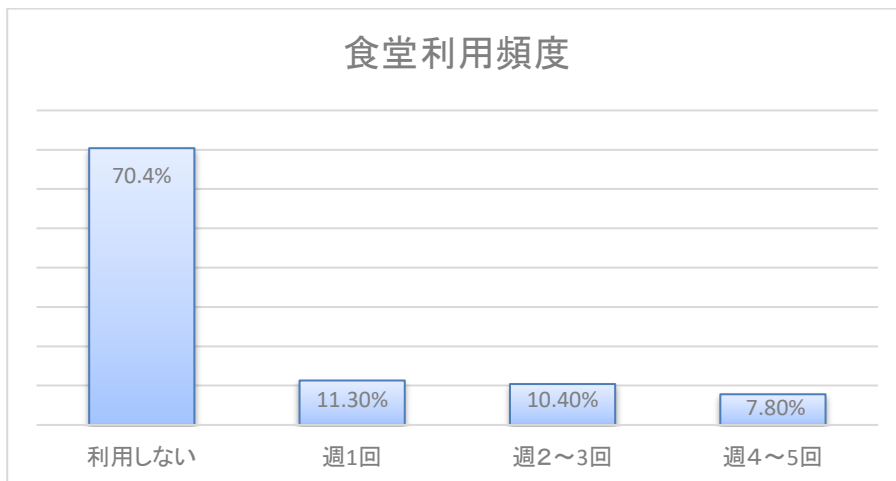
### Ⅲ. アンケートの内容

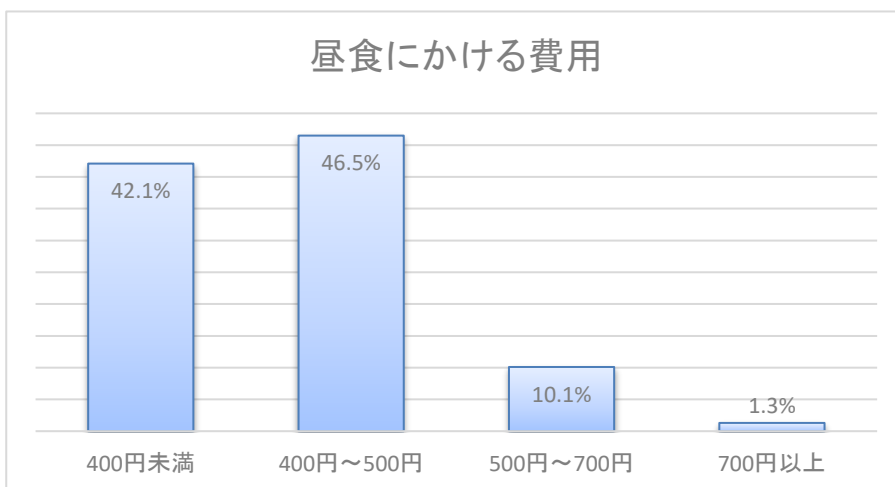
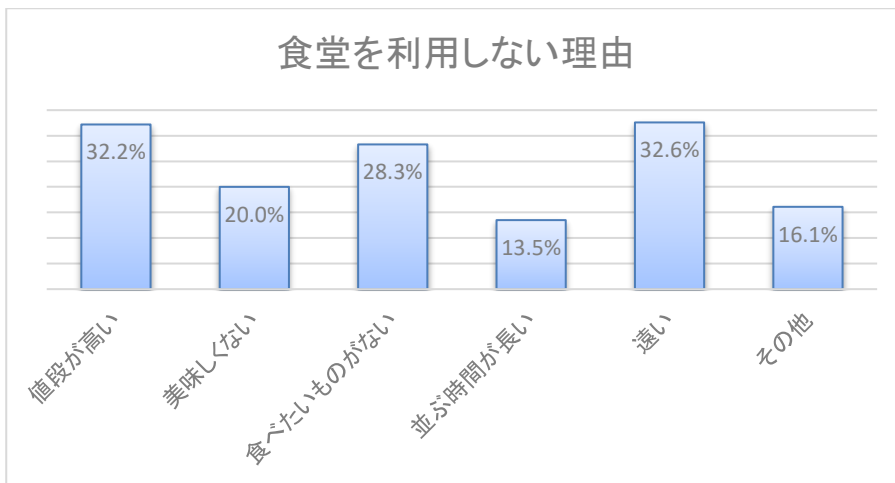
属性としては、学科と学年を確認した。質問内容は、昼食場所、学生食堂の利用状況、栄養バランスや、野菜摂取、旬など食育に関わる内容、学生食堂で提供されているメニューや値段、表示、衛生面などについてである。これらの項目は、授業の中で学生たちから、必須項目として上がったものを中心に選択をした。

### Ⅳ. 結果と考察

230名の梅花女子大学の学生と職員にアンケートを実施した。学科は、偏りがあり、食文化学部が82.5%、看護保健学部17%その他である。学年は、1年生52.2%、2年生43.0%と大部分を占めた。アンケート項目の、食事場所、食堂利用頻度、利用しない理由、昼食にかかる費用、食に関わる意識についての項目を表に示す。(表1)

表1

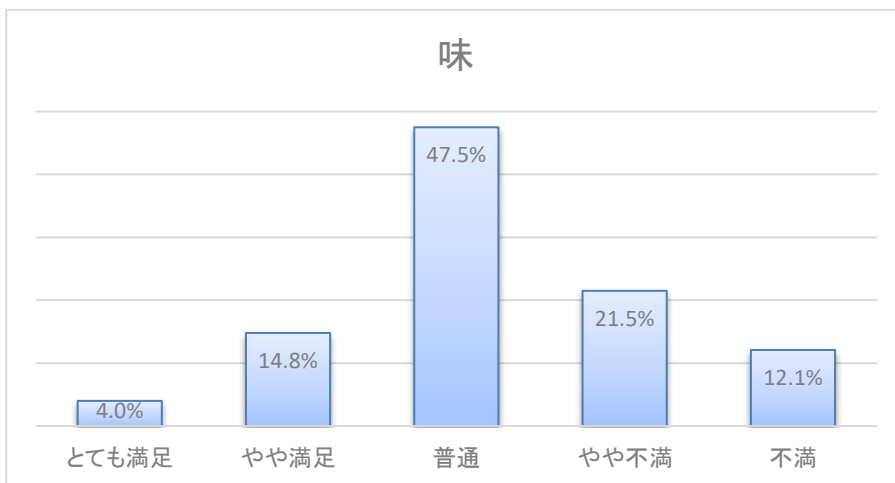
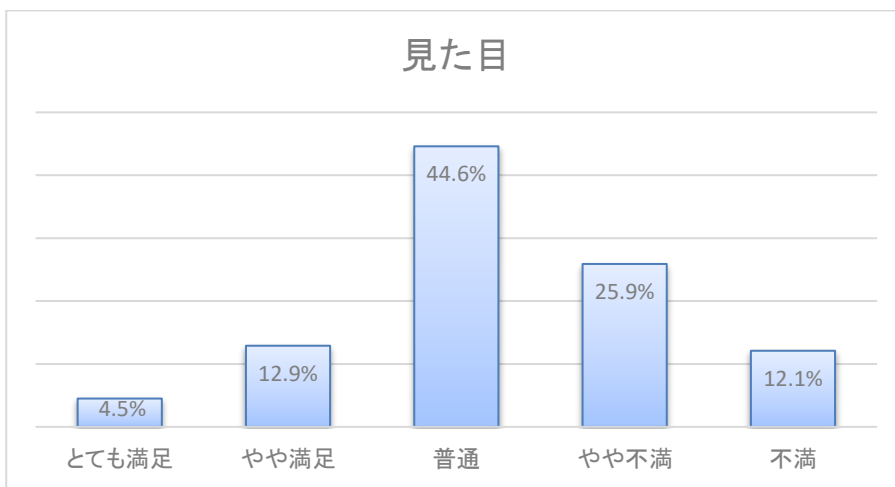
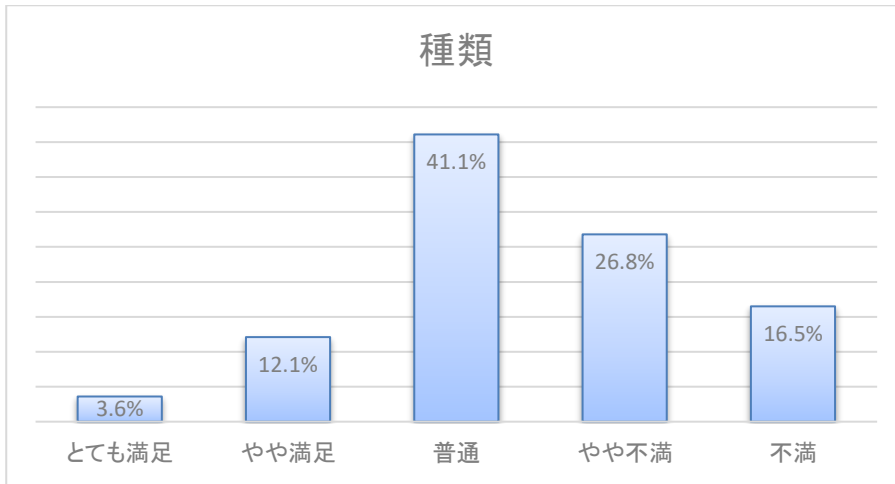


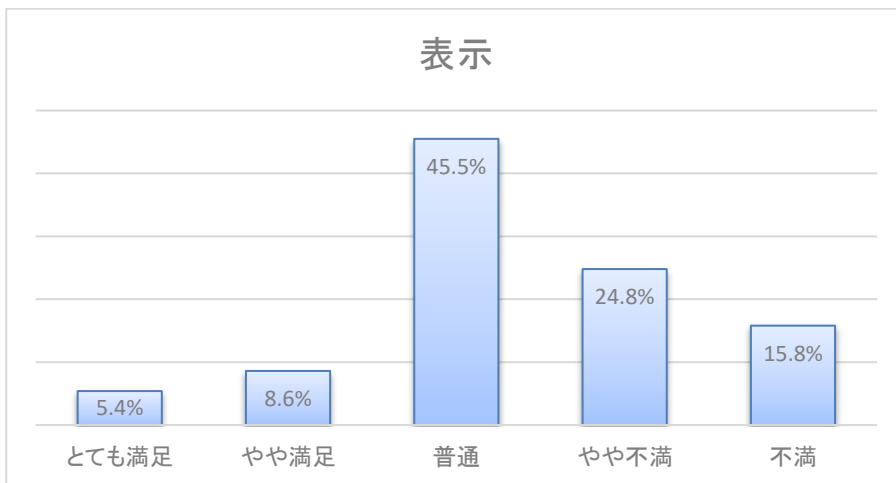
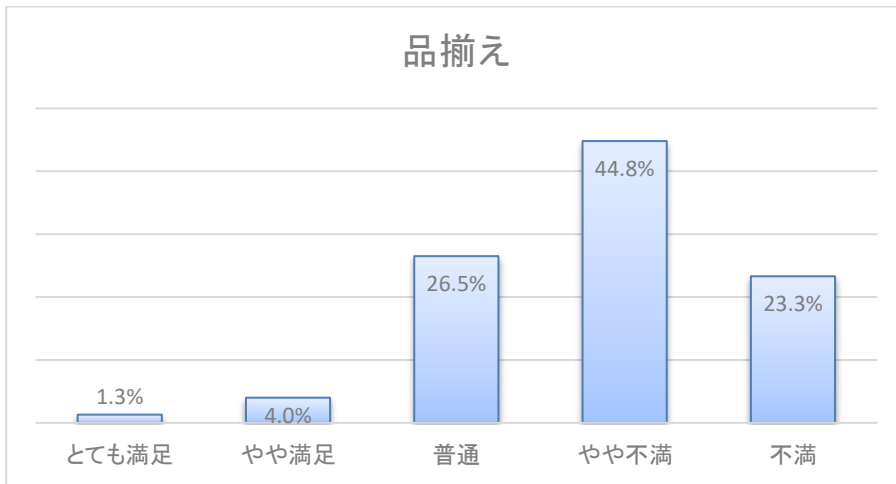
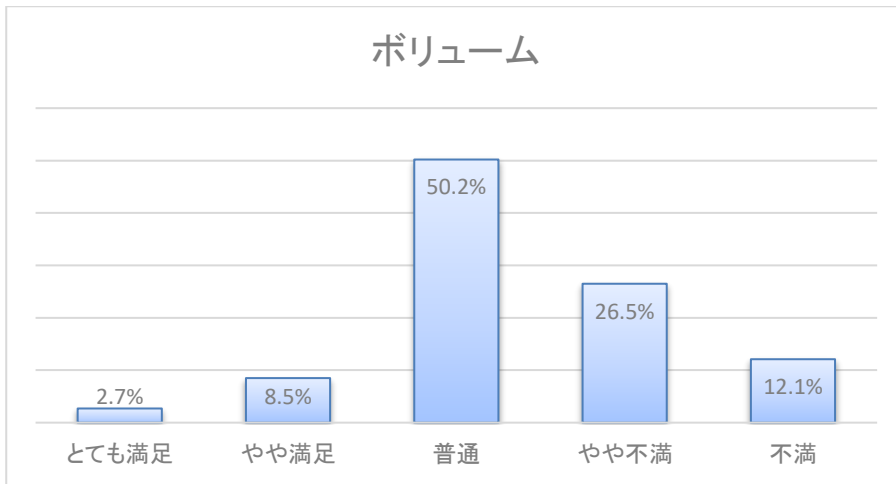


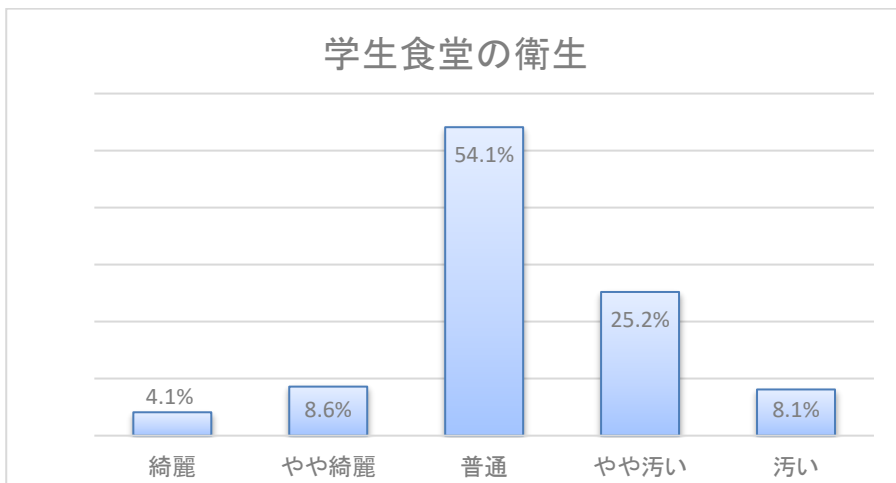
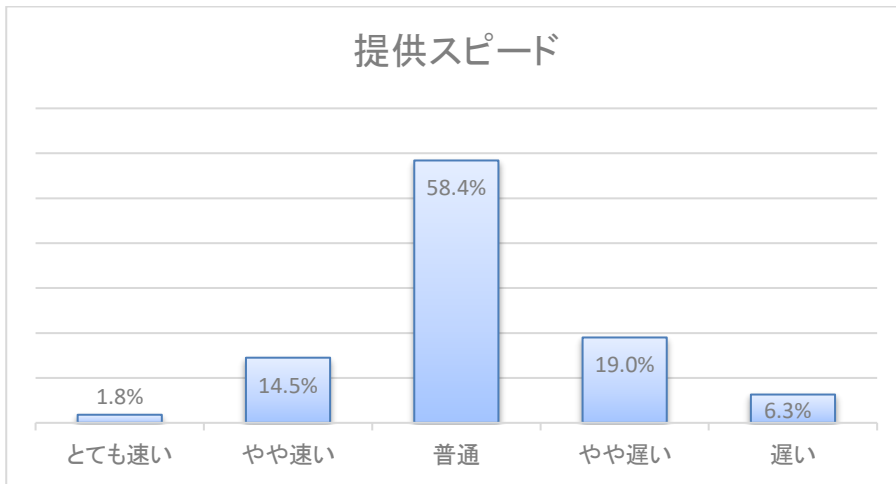
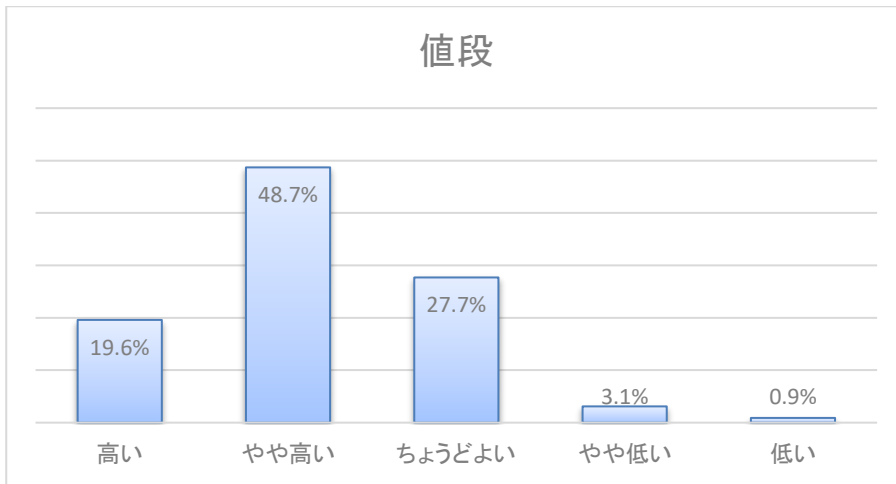
食事場所として、おもに学生食堂を利用している人は、44.0%いるが、学生食堂が提供している食事を昼食として活用している割合は、ほとんど利用しない人が、70.4%、週1回利用する人が11.3%、週2～3回利用する人が10.4%、週4～5回利用する人が7.8%であった。本校の学生食堂はコンビニが併設されており、コンビニで昼食を購入して学生食堂で食べる、または友人は学生食堂が提供をする食事を食べるが、友人と一緒に、それ以外の食事（コンビニまたはお弁当など）を食べているケースが多い。つまり、食堂の利益は少ない事が推測される。昼食費として、いくら捻出するかの質問については、400円未満が42.1%、400～500円未満が、46.5%と87.3%の学生が500円未満と回答している。この値段で、学生食堂が、コンビニに負けないコストパフォーマンスを演出しないと、魅力あるものとはならないということである。

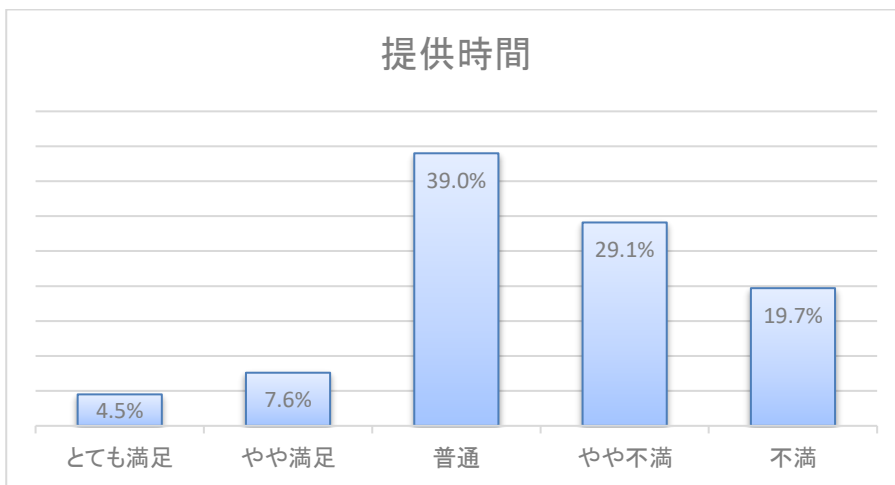
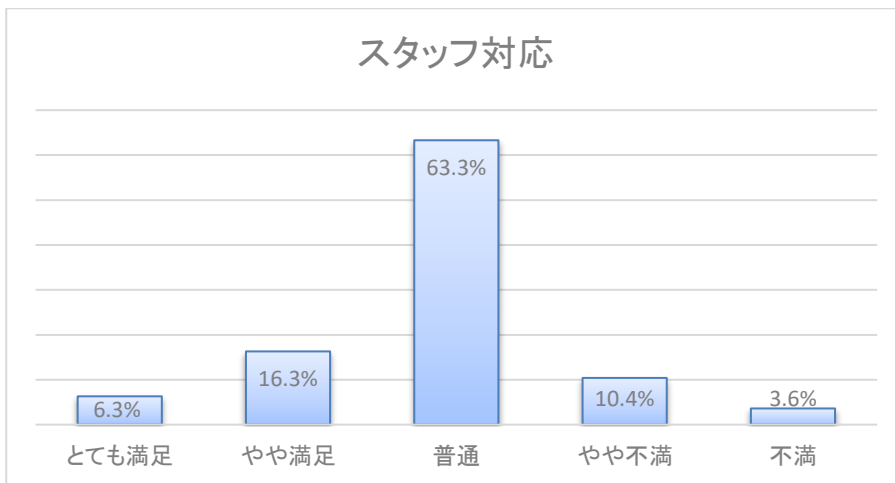
次に学生食堂で提供されるメニューの種類や、見た目、味、ボリュームに関する満足度、値段設定、提供スピード、開店時間、衛生面についての項目について表に示す。(表2)

表 2



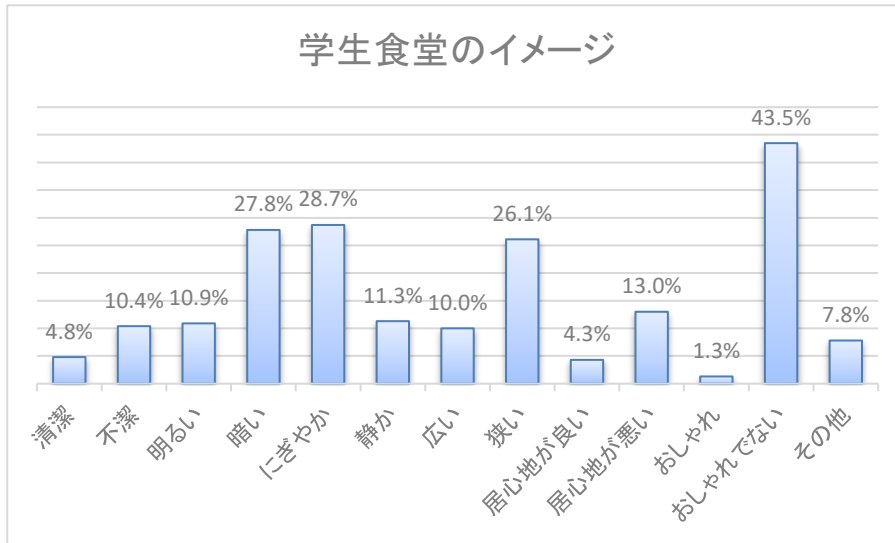






学生食堂で提供されるメニューの種類、見た目、味、ボリューム、品揃え、表示の仕方については、どの項目もどちらかというやや不満、不満が多い傾向となっており、学生の満足度が低いことが明らかになった。また、値段は、高い、やや高いとの回答が 68.7% となった。コストパフォーマンスをあげて学生が満足いく食事を提供しないと、今後も学生食堂の利用頻度は望めないことが明らかになった。衛生面については、綺麗とやや綺麗を合わせも 12.7% と少ない。現在の学生食堂の提供時間についても、やや不満と不満を合わせると 48.8% であった。女子学生が居心地よく過ごせるような綺麗な環境と、周囲に食する場所がない本校としては、提供時間を長くすることも学生へのサービスとして重要であると考えられる。次に学生食堂のイメージについての回答を表 3 に示す。この回答は、複数回答可で実施したが、20% を超えているイメージを、総合的に考慮すると、本校の学生食堂は、暗くて狭く、にぎやかであるが、女子が思うおしゃれ感とは遠い存在という結果となった。

表 3



次に、食育の立場から、食のバランス意識、野菜の摂取意識、旬の食材を摂取する意識について確認した（表 4）が、とても意識していると答えた学生は、食のバランスと旬の食材を摂取するでは、10%に満たない結果となった。野菜の摂取に関しても、とても意識している学生は 15.7%であった。やや意識していると答えた学生数を加えると、50%を超える項目もあるが、関心、意識はあってもすぐに行動を変えるつもりがない、つまり行動変容ステージでは、関心期といわれる学生が多いことがわかる<sup>2)</sup>。また、無関心期の学生が約 30～50%いることとなる。いずれも、行動変容ステージレベルで言うと、下位ステージとなる。今回のアンケートは食に興味があるであろう、食文化学科や看護保健学部の学生が大半を占めているのだが、食のバランス意識、野菜摂取意識、旬の食材を摂取する意識等が低いことが顕著である。「食事に求めているもの」の調査結果<sup>3)</sup>では、大学生は「団らん」や「コミュニケーション」の要求度が低く、大学生にとっての食事は、精神面より身体的、生理的的要求を満たすものとしてとらえられていることが示されたが、性別比較では、女性の食事への要求率は「健康維持」「安全」「満足感」「手作り」「団らん」の 5 項目において男性より優位に高く、女性の方が食事に関心、興味を持っていると感じられる。この年代の女子学生に昼食を提供する本校の学生食堂が、どのように食育を進め、旬のものやバランスを考慮したメニューを提供するかは、関心、興味を実際に行動に移すためにも非常に重要であると考えられる。生活習慣病とは、長い年月の生活習慣が原因で、引き起こされる病気であり、若者は、「自分が生活習慣病予備軍である」という認識なく、気づけば生活習慣病となっているという流れが伺える。健康寿命の延伸、医療費の社会コスト負担を減らすためにも、学生への食育活動を進め、食行動の変容を促すことが急務であり、今後、学生にとって身近な存在である学生食堂を利用し、食育の介入を進めることが、望まれる。



表 4

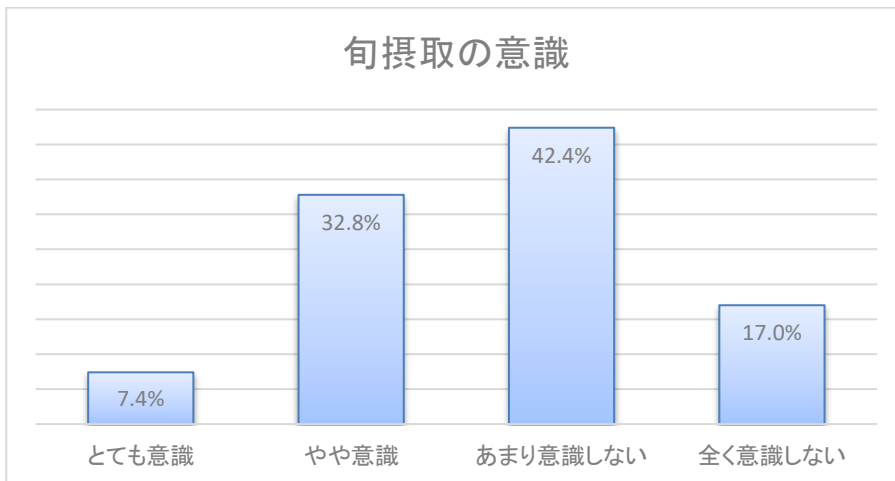
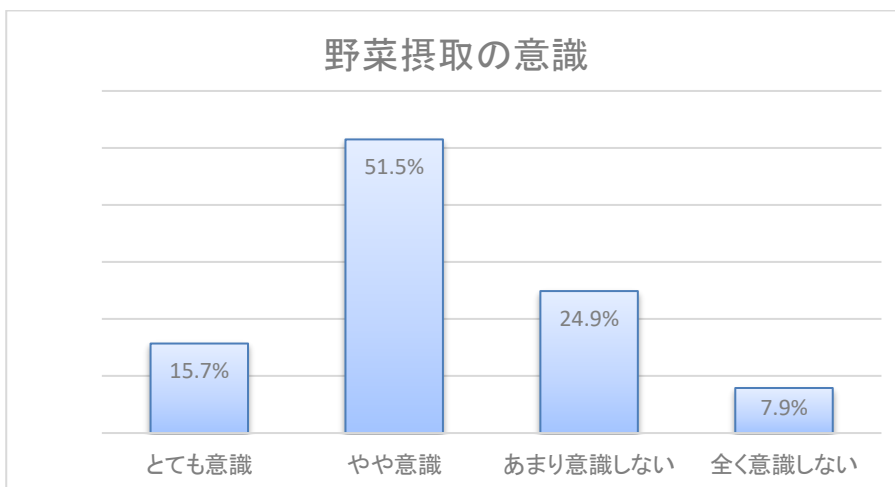
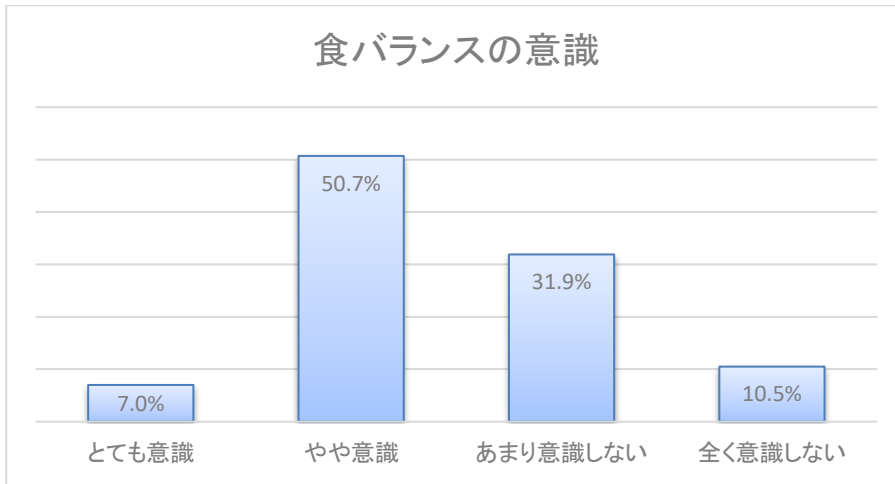


表 5

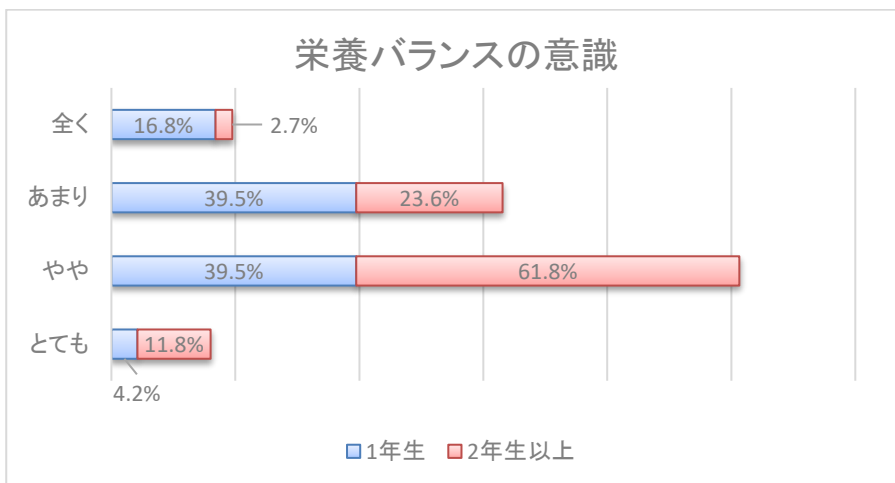
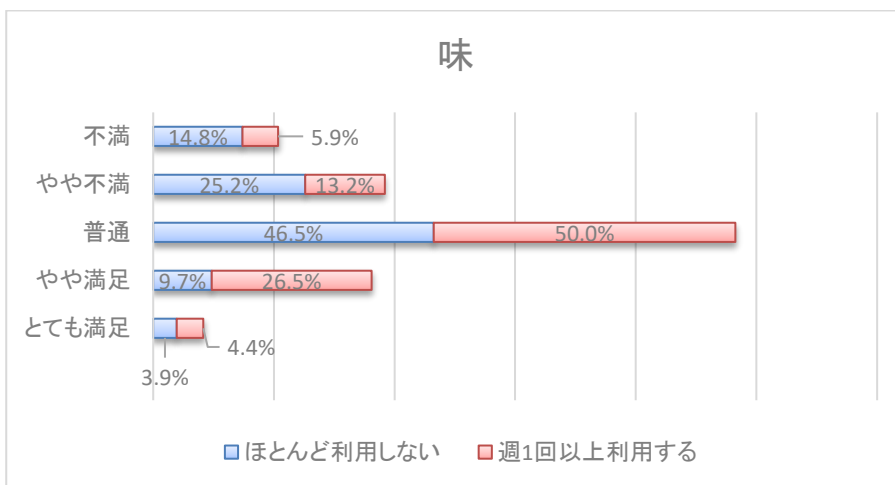
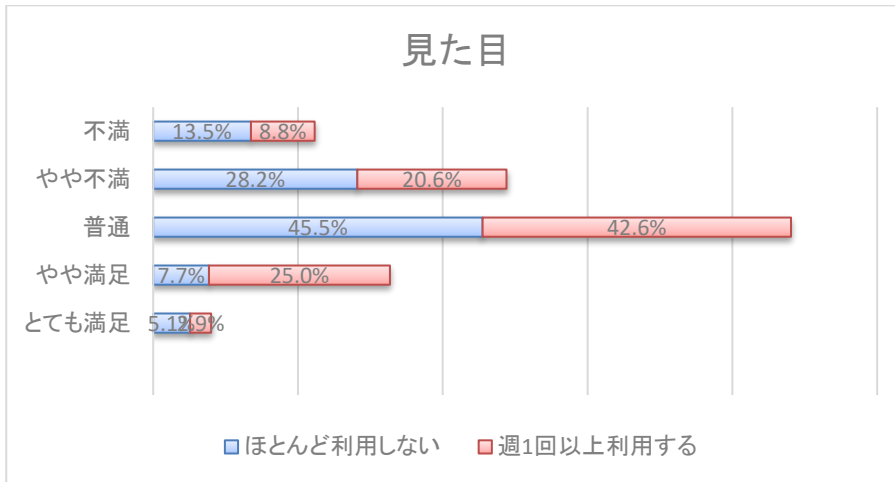
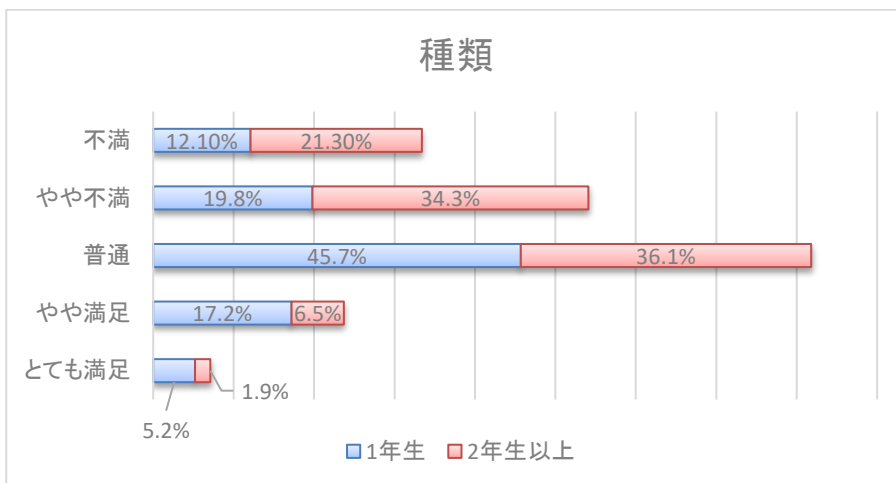
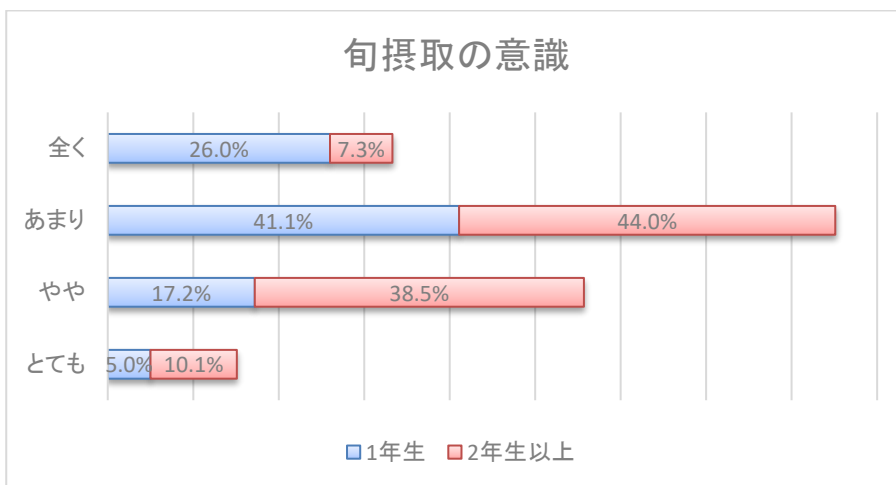
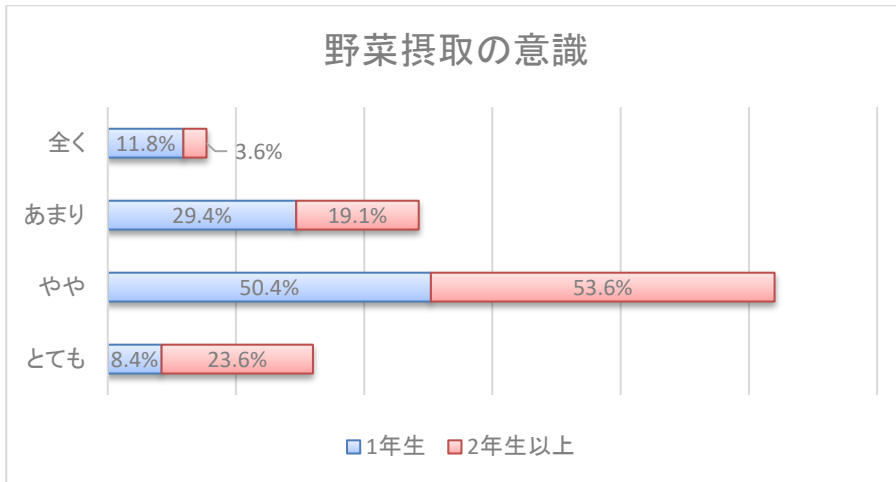
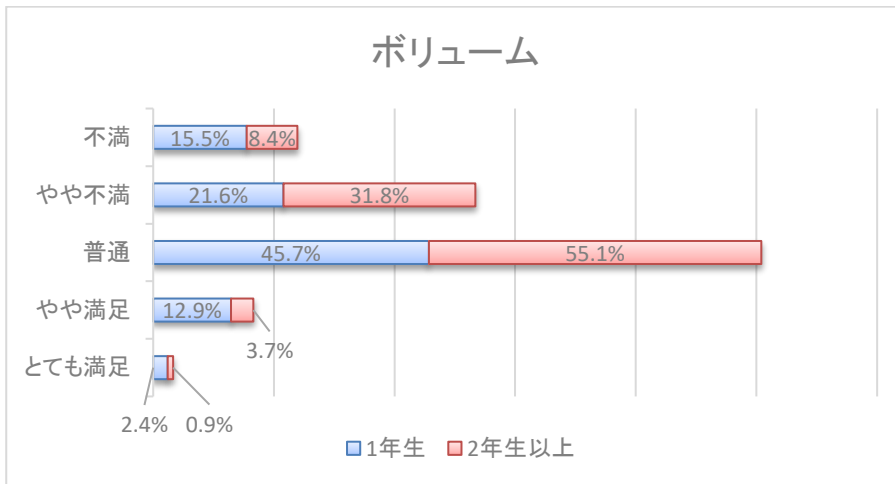
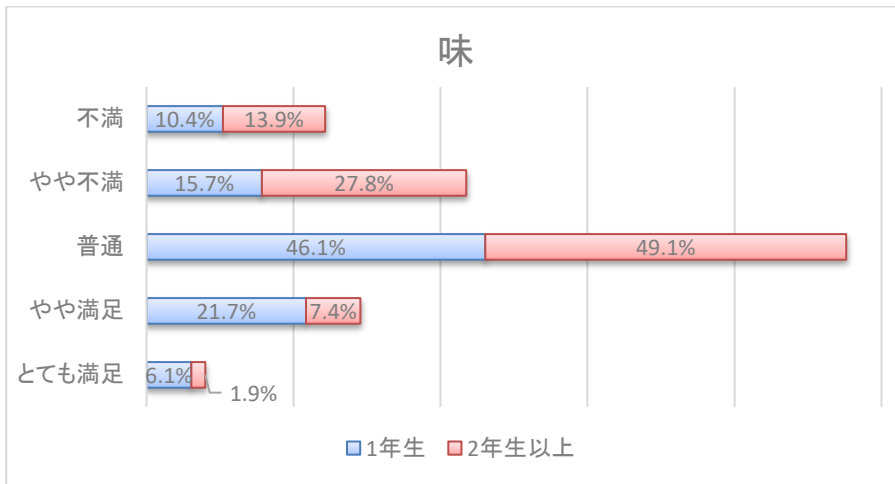
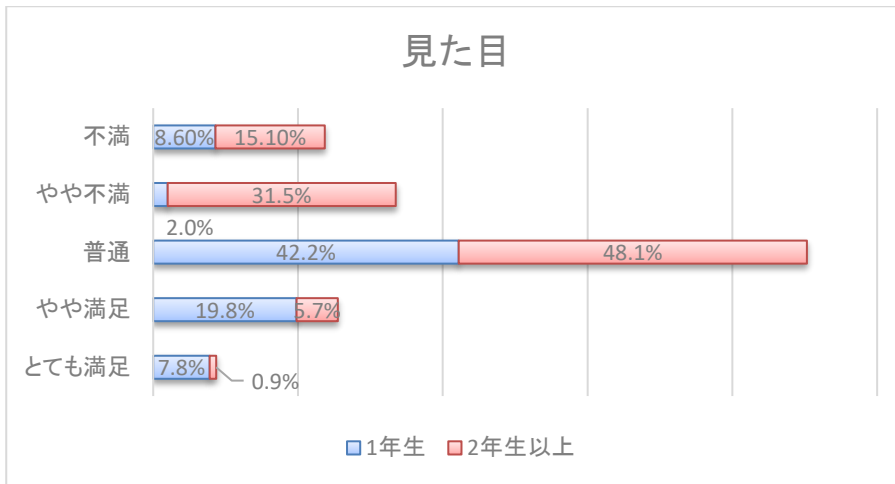
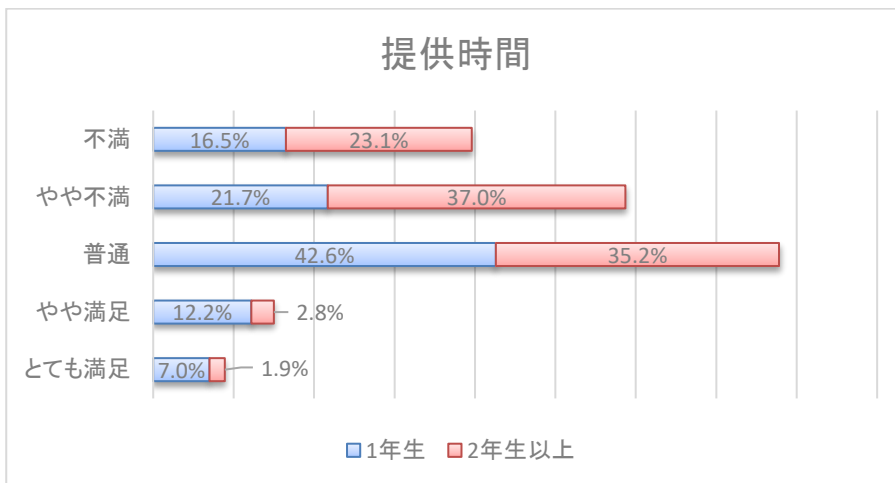
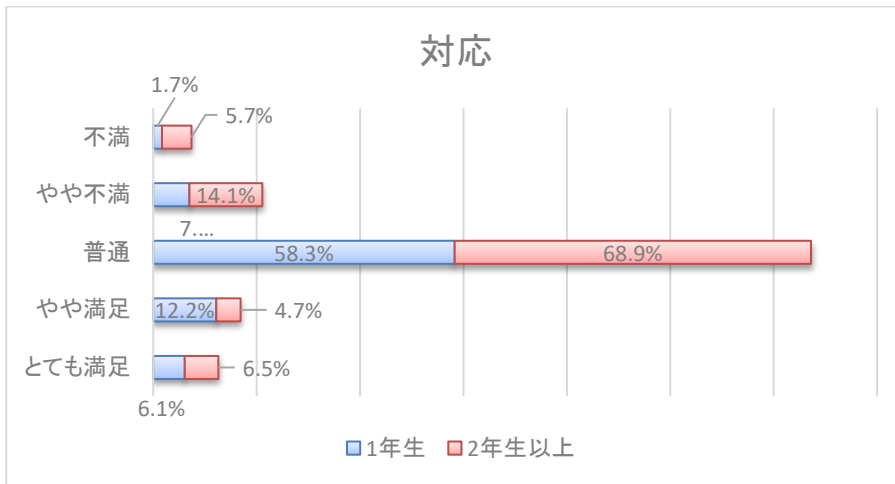
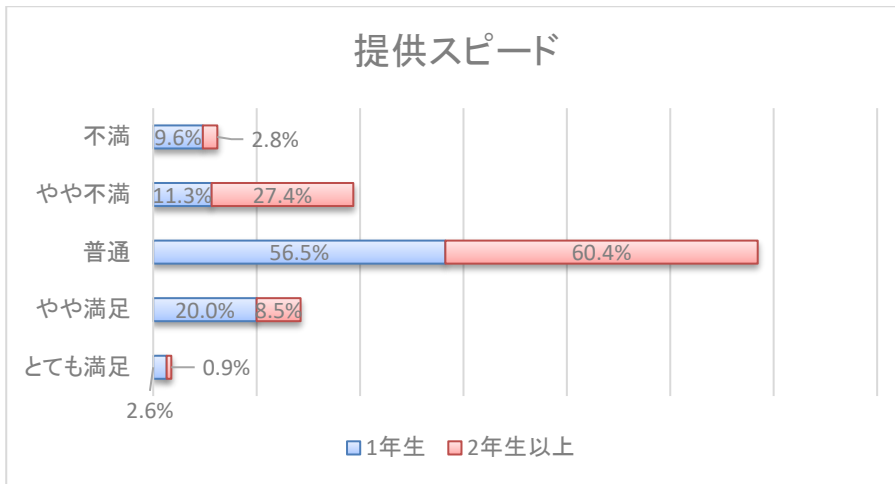
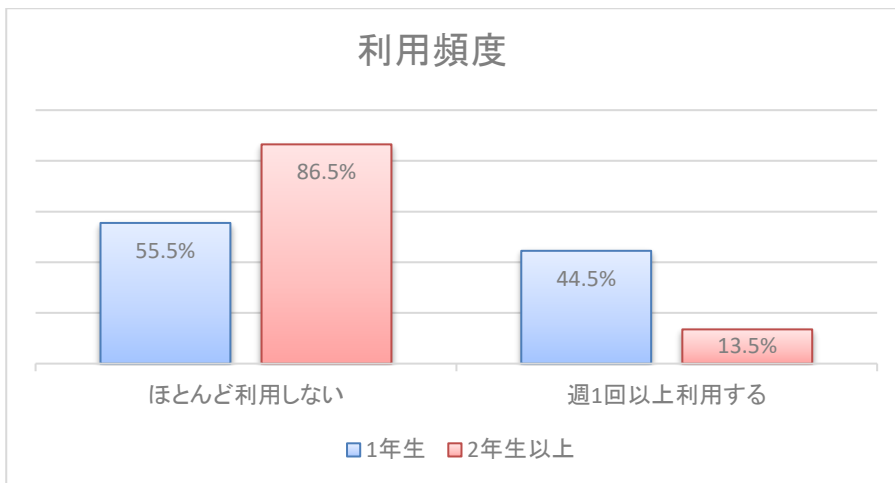


表 6









次に、ほとんど利用しない学生と週1回利用する学生との間で、満足度に差があった項目を表5に示す。見た目 ( $p > 0.01$ ) 味 ( $p > 0.01$ ) について差があった。利用頻度が低い学生ほど不満度が高い。つまり、見た目が不満、味が不満な学生は、利用しない傾向があるということである。また、1年生と2年生以上で差がある項目を表6に示す。栄養バランスへの意識、野菜摂取の意識、旬摂取の意識において、どの項目も2年生以上の学生の方が、意識が高くなっている。これは、今回の調査対象者が、食文化学部、看護保健学部偏っており、もともと、健康や食への興味はあったが、授業において食や栄養、人体について学ぶ機会が多いことが影響していると思われる。また、食堂への不満は、2年生以上の方が、どの項目でも高い傾向の結果であった。利用頻度を1年生と2年生で比べてみるとほとんど利用しない学生が2年生以上の方が多い。今年というよりも、入学当初食堂に行ってみたが、いいイメージがなく現在に至っている可能性が高い。これらの学生を引きつけるためには、大幅な学生食堂の改善を実施しなければ、難しいと思われる。本校の学生食堂のメニューは、厚生省及び農林水産省の食生活指針で言及されている「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを」からは、かなりかけ離れたメニューが多く、ワンプレートのカフェゴ飯や、丼物、麺類のみが多い。色あいの悪い野菜が少なく茶色が目立つ。一汁三菜の定食メニューを常備し、学生が食事を整える時に参考となるような工夫も必要ではないかと考える。我が国の野菜摂取状況は、1日の目標量350gに対して、どの年代も足りていない現状である。意識の高い学生が野菜を摂取できるように、野菜料理バイキングなど、健康や栄養面へのアプローチも、味だけでなく求められる。魅力ある学生食堂、食育活動の場となる学生食堂を目指し、ソフト面、ハード面の大幅な改善を期待する。

公立の小学校や中学校では、市が中心となり、各校に栄養教諭も配置され連携をとりながら食育活動を進めている。しかしながら、高校や大学における食育活動は、進展していないのが現状である。

茨木市には、本校を含め複数の大学がある。今後、本校だけでなく、各大学が学生中心の食育活動を進め、自己の健康を気遣い、健康寿命の延伸へと邁進することが出来る学生の育成することが望まれる。そのためにも、大学間が連携をとり、食教育を進めるシステムの構築を早急に進めることが急務である。

#### 参考文献

- 1) [https://www.city.ibaraki.osaka.jp/shisei/shisaku\\_keikaku/hoshin/syouraizou1/1352334820719.html](https://www.city.ibaraki.osaka.jp/shisei/shisaku_keikaku/hoshin/syouraizou1/1352334820719.html)
- 2) 柴英里「行動変容ステージモデルに基づく青年期の食行動に関する研究」すずさわ書店 p41, 2010
- 3) 福田晴子編著「食育入門」－豊かな心と食事観の形成－建帛社 p49, 2010