

大学生協食堂 利用者アンケート

静岡文化芸術大学生協
2026年度結果
～2025との比較～



回答時間
約1分



スマホで読み取り!

調査概要(速報値)

目的

- ・利用者の評価や意見を把握するとともに、店舗運営の改善と組合員満足度の向上を図る
- ・分析により、店舗運営、商品展開、QSSC(Quality・Service・Speed・Cleanliness)の改善に活かす。

方法

- ・Microsoft Forms(Office365)を使用したWebアンケート

時期

- ・2026年6月1日(月)～2026年6月20日(土)

回答

- ・161件の回答(2025年度:92件 昨年より69件増)

備考

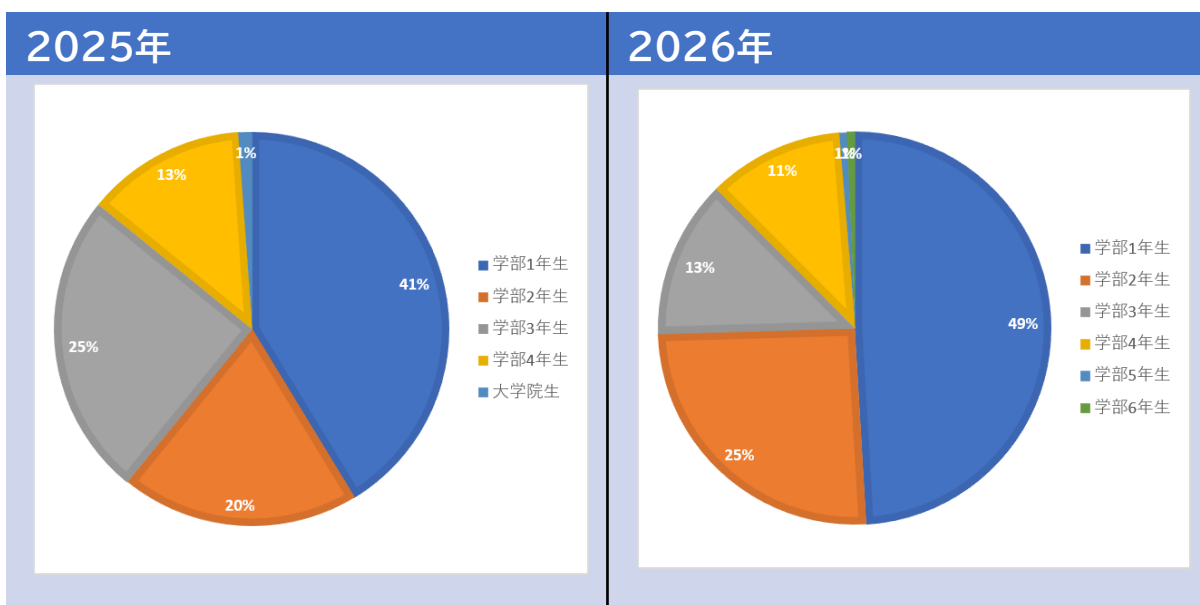
- ・アンケート項目は従来と同一内容とし、経年での変化を把握する
※前年の項目との変更
8. 生協食堂で昼食の平均金額 および 9.生協食堂で夕食の平均金額 (文芸大は夕食営業なし)
→前年:701円以上 本年701円～750円 751円以上

項目

基礎情報	・現在の学年/所属 ・食堂を利用しているか/していないか
食堂の利用頻度・価格	・1週間のうち、生協食堂を利用する日数 ・生協食堂での 朝食平均金額、昼食平均金額、夕食平均金額 ・一番よく使う会計方法
食堂・メニュー選択動機	・生協食堂を選ぶ理由 ・メニューを選ぶ理由
生協食堂への評価	・生協食堂で嫌なところ ・生協食堂への要望 ・生協食堂の評価(4段階) ・生協食堂を利用するときの人数
混雑感	・生協食堂で待たされているか ・待たされている場所
食堂の総合評価と今後の展望	・総合評価 ・生協食堂で期待すること
自身の健康と生協食堂	・食生活で気にかけていること(自由記述) ・健康を踏まえて、大学生協へ期待する取組み ・今後食べたいメニューリクエスト

基本情報

Q. 現在の学年・所属を教えてください。



2025年度は総計92名、2026年度は161名の方に回答をいただきました。
お忙しいところ、ご回答のご協力ありがとうございます。
1年生が40%-50%程度、2-3年生が40%程度・4年/院生が15%程度の回答。

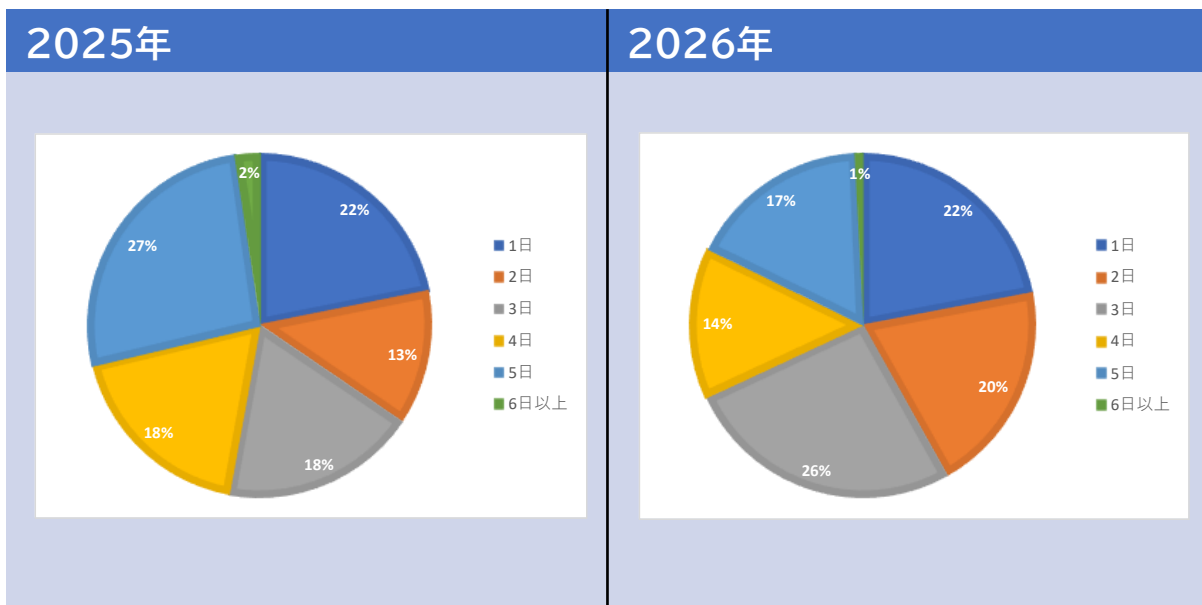
Q. 生協食堂を利用していますか？

2025年		2026年	
はい	いいえ	はい	いいえ
94.6%	5.4%	87.6%	12.4%

2026年度においては、店頭でのアンケート呼びかけと合わせて
利用していない層の理由も分析するため、全組合員への一斉配信を実施しました。
その影響で、「食堂を利用していない方のご意見」も一定数含まれています。
※以後、パーセンテージの分母は「生協食堂を利用していますか？▶はい」の人数
2025年度87名 2026年度141名に対する割合になります

食堂の利用頻度・金額

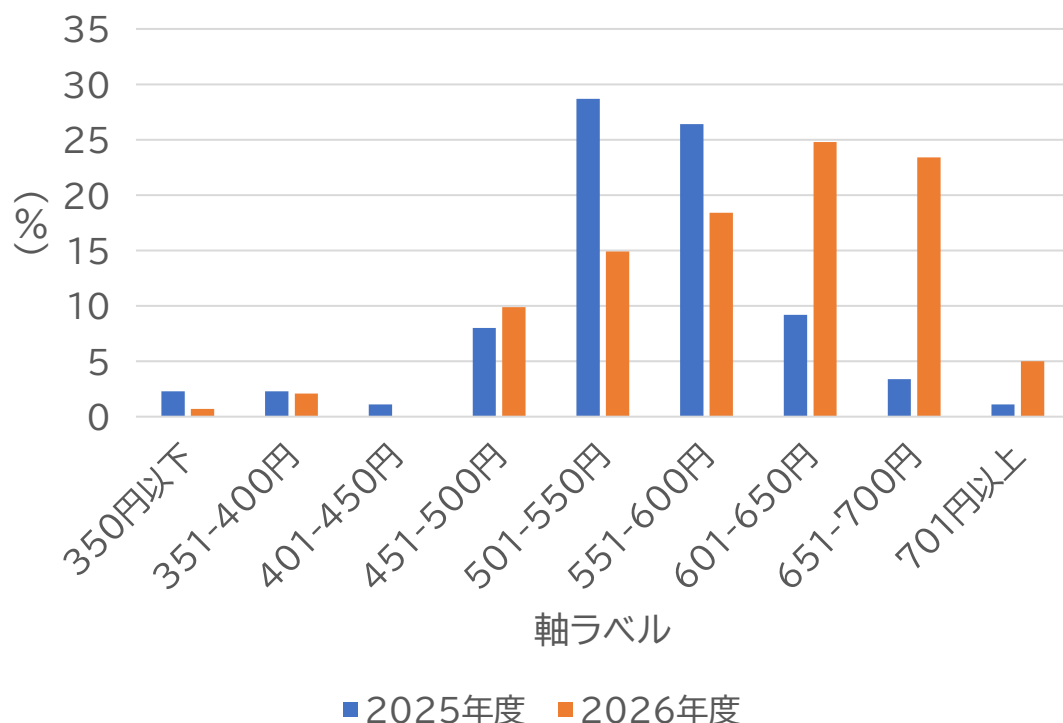
Q. 1週間のうち生協食堂を利用する日数は？



4日～5日利用する方の割合が若干減り、2-3日利用する方の割合が増えました。2026年4月より、全国の大学生協食堂において各メニューが週替わりとなったことも影響として挙げられることが予想されます。

Q. 生協食堂で利用する朝食・昼食・夕食の割合は？

※文芸大生協は朝食・夕食の営業がないため、昼食のデータのみ

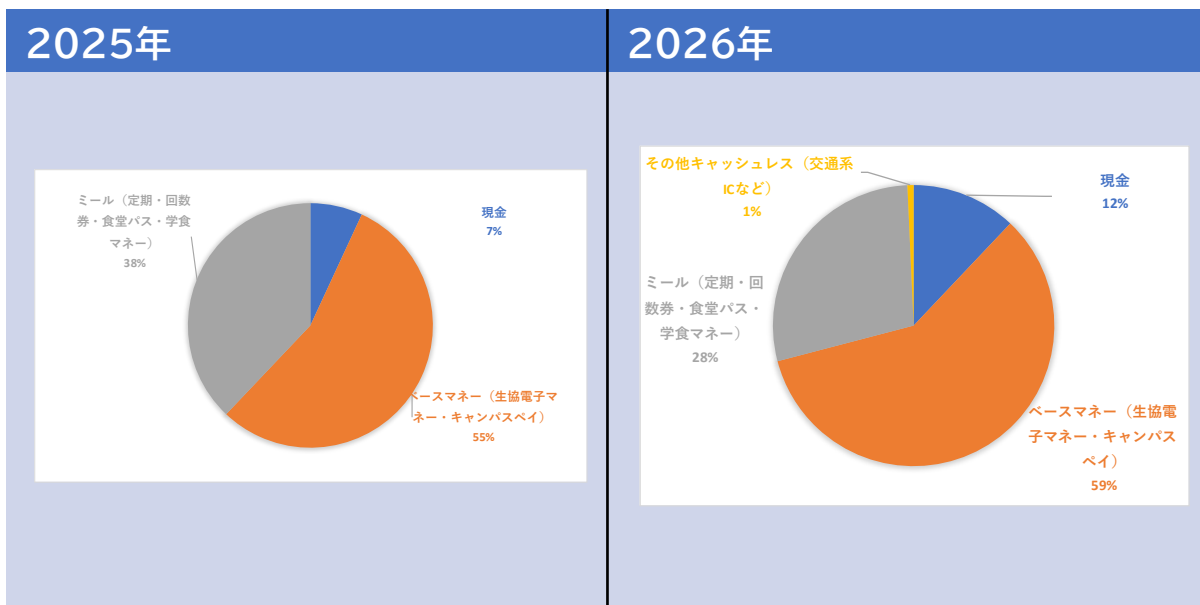


26年4月より全国地区で始まった「カフェテリア業態」および組み合わせ提案により601-650円が最頻値となりました。

食堂パス額700円に対しては100-150円分使い切れなかったか、購買で使っている模様です。

食堂の利用頻度・金額

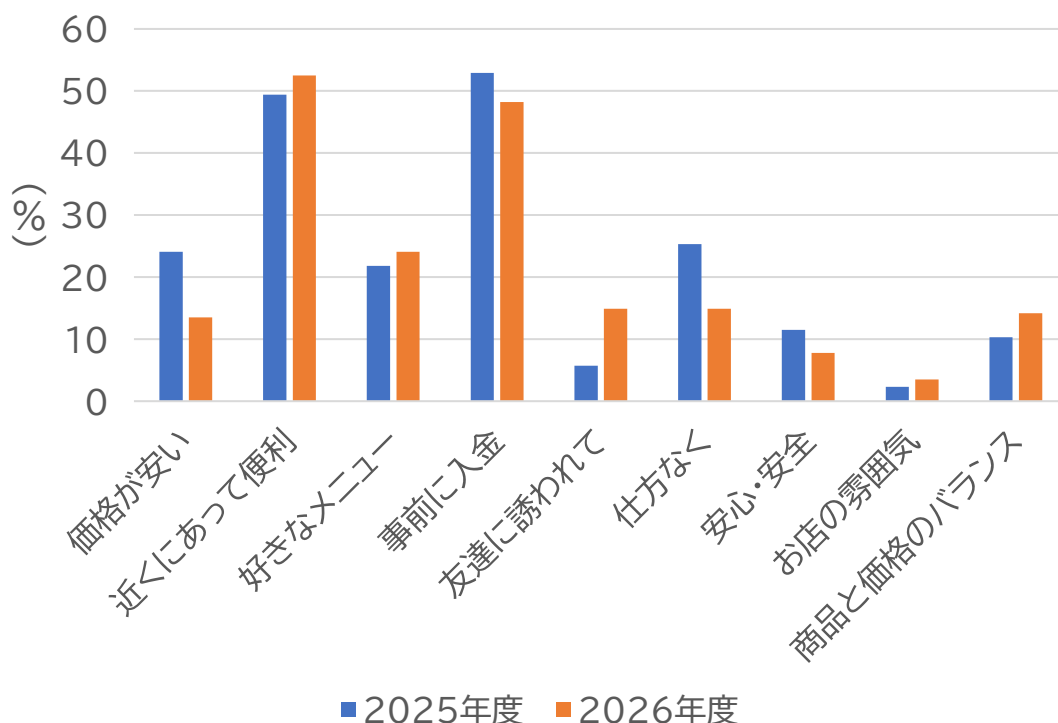
Q. 一番よくつかう決済方法は？



ミール【食堂パス】の申し込み数が2025年度新入生121名→2026年度〃 90名に減少したことも起因し、ベースマネー・現金で精算する割合が若干増えたようです。

食堂・メニューの選択動機

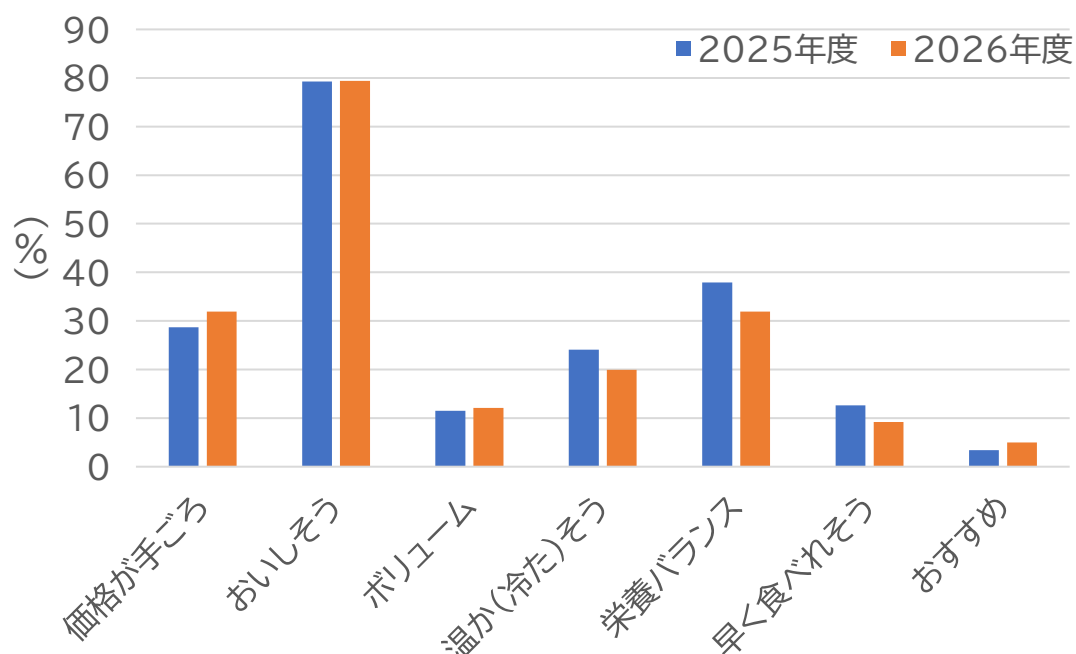
Q. 生協食堂を選ぶ理由は？（複数回答可）



近くにある便利・事前に入金がベスト2ですが、事前に入金が若干減っているのは食堂パス2026年度1年生の申し込み者減が影響しているものとみれます。「仕方なく」といった受動的な動機が減り、好きなメニュー・バランスなどといったところの動機が増えています。

食堂・メニューの選択動機

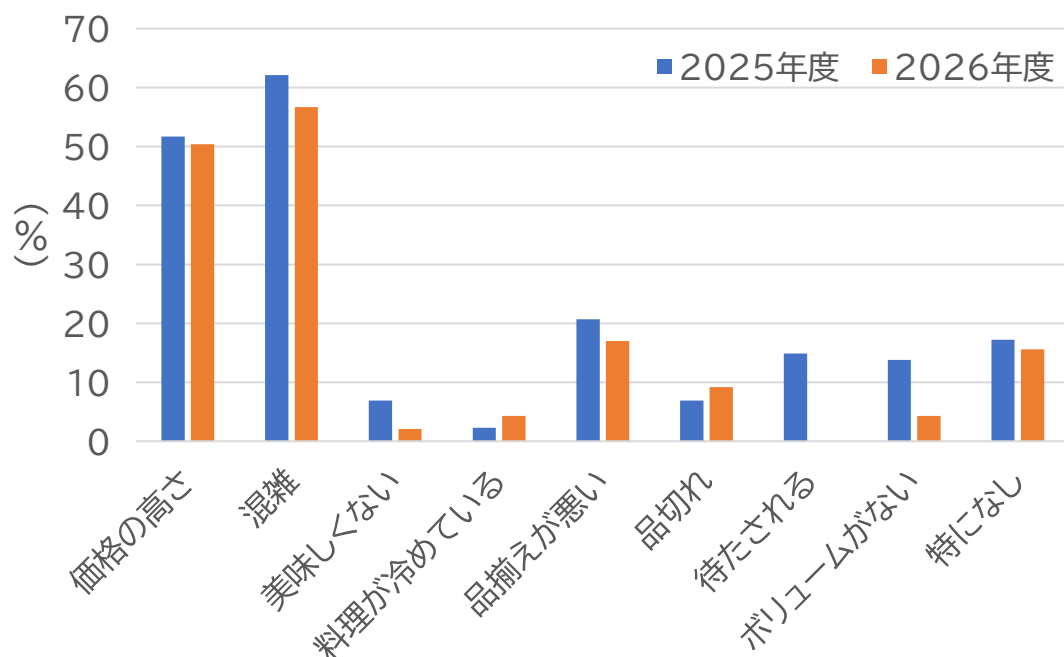
Q. メニューを選ぶ理由は？(複数回答可)



2025年と同様、おいしさ・栄養バランス・温か(冷た)そうの3つで高評価をいただいています。

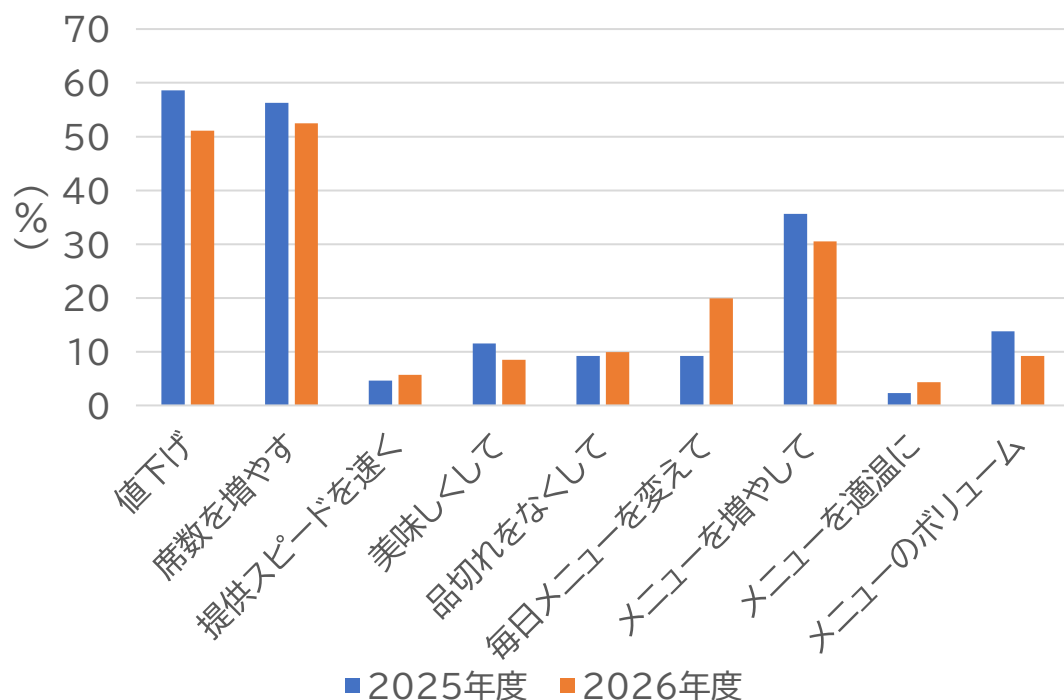
生協食堂の評価

Q. 生協食堂で嫌なところは？(複数回答可)



引き続き、価格と混雑が特に課題となっています。ただ、混雑に関しては5ptほど減少しました。客数が2025年度よりも50人/日減っていることも影響していますが、導線の改善をしたこと(麺と丼/主菜レーンをパーティションで独立させた)の効果がでている可能性があります。

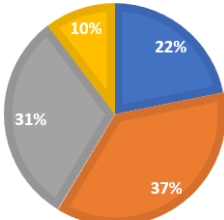
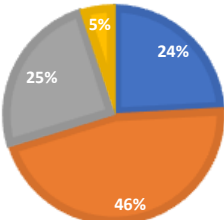
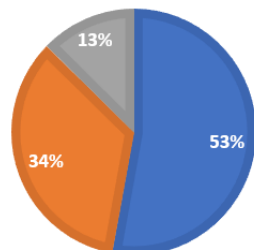
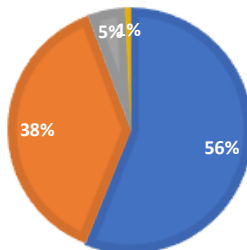
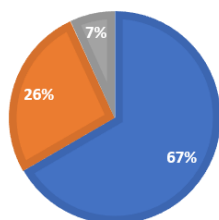
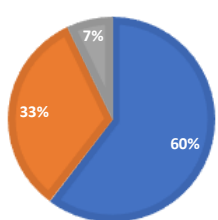
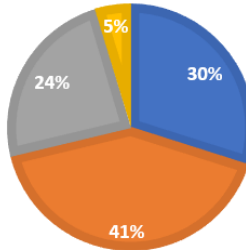
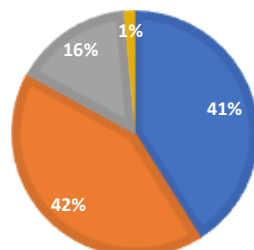
Q. 生協食堂への要望は？(食堂利用”はい”複数回答可)



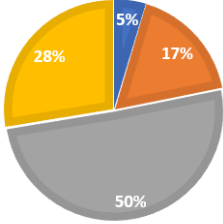
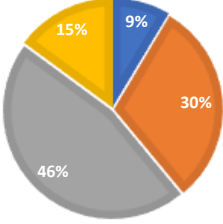
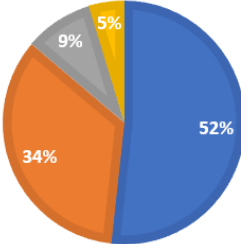
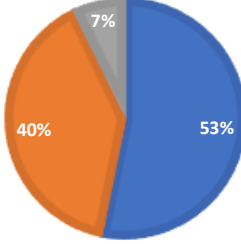
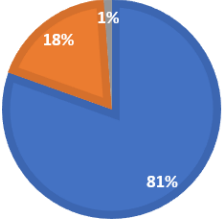
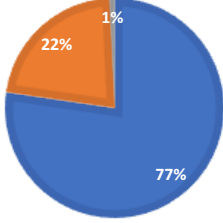
26年度4月から全国地区で週替わりのメニュー配信となりました。その影響により、「日替わりでのメニュー」希望が増えています。

生協食堂の評価

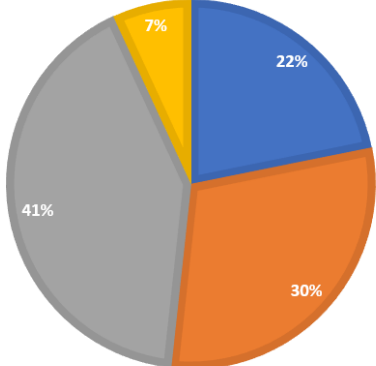
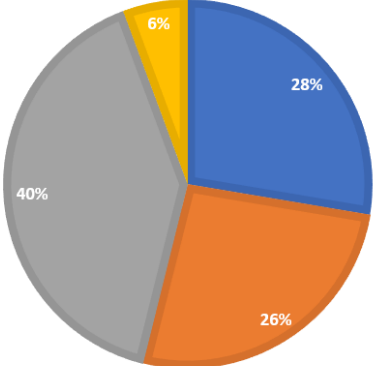
※ 表の下段 +00.0%は
各内容の「良い」・「やや良い」を合計した数値です。

	2025	2026																				
価格	価格  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い <table><tr><th>評価</th><th>割合</th></tr><tr><td>良い</td><td>22%</td></tr><tr><td>やや良い</td><td>37%</td></tr><tr><td>やや悪い</td><td>31%</td></tr><tr><td>悪い</td><td>10%</td></tr></table> +58.6%	評価	割合	良い	22%	やや良い	37%	やや悪い	31%	悪い	10%	価格  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い <table><tr><th>評価</th><th>割合</th></tr><tr><td>良い</td><td>24%</td></tr><tr><td>やや良い</td><td>46%</td></tr><tr><td>やや悪い</td><td>25%</td></tr><tr><td>悪い</td><td>5%</td></tr></table> +70.2%	評価	割合	良い	24%	やや良い	46%	やや悪い	25%	悪い	5%
評価	割合																					
良い	22%																					
やや良い	37%																					
やや悪い	31%																					
悪い	10%																					
評価	割合																					
良い	24%																					
やや良い	46%																					
やや悪い	25%																					
悪い	5%																					
味・おいしさ	味・美味しさ  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い <table><tr><th>評価</th><th>割合</th></tr><tr><td>良い</td><td>53%</td></tr><tr><td>やや良い</td><td>34%</td></tr><tr><td>やや悪い</td><td>13%</td></tr><tr><td>悪い</td><td>0%</td></tr></table> +87.4%	評価	割合	良い	53%	やや良い	34%	やや悪い	13%	悪い	0%	味・美味しさ  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い <table><tr><th>評価</th><th>割合</th></tr><tr><td>良い</td><td>56%</td></tr><tr><td>やや良い</td><td>38%</td></tr><tr><td>やや悪い</td><td>5%</td></tr><tr><td>悪い</td><td>1%</td></tr></table> +94.3%	評価	割合	良い	56%	やや良い	38%	やや悪い	5%	悪い	1%
評価	割合																					
良い	53%																					
やや良い	34%																					
やや悪い	13%																					
悪い	0%																					
評価	割合																					
良い	56%																					
やや良い	38%																					
やや悪い	5%																					
悪い	1%																					
温度	温度  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い <table><tr><th>評価</th><th>割合</th></tr><tr><td>良い</td><td>67%</td></tr><tr><td>やや良い</td><td>26%</td></tr><tr><td>やや悪い</td><td>7%</td></tr><tr><td>悪い</td><td>0%</td></tr></table> +93.1%	評価	割合	良い	67%	やや良い	26%	やや悪い	7%	悪い	0%	温度  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い <table><tr><th>評価</th><th>割合</th></tr><tr><td>良い</td><td>60%</td></tr><tr><td>やや良い</td><td>33%</td></tr><tr><td>やや悪い</td><td>7%</td></tr><tr><td>悪い</td><td>0%</td></tr></table> +92.9%	評価	割合	良い	60%	やや良い	33%	やや悪い	7%	悪い	0%
評価	割合																					
良い	67%																					
やや良い	26%																					
やや悪い	7%																					
悪い	0%																					
評価	割合																					
良い	60%																					
やや良い	33%																					
やや悪い	7%																					
悪い	0%																					
選びやすい	選びやすさ  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い <table><tr><th>評価</th><th>割合</th></tr><tr><td>良い</td><td>30%</td></tr><tr><td>やや良い</td><td>41%</td></tr><tr><td>やや悪い</td><td>24%</td></tr><tr><td>悪い</td><td>5%</td></tr></table> +71.3%	評価	割合	良い	30%	やや良い	41%	やや悪い	24%	悪い	5%	選びやすさ  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い <table><tr><th>評価</th><th>割合</th></tr><tr><td>良い</td><td>41%</td></tr><tr><td>やや良い</td><td>42%</td></tr><tr><td>やや悪い</td><td>16%</td></tr><tr><td>悪い</td><td>1%</td></tr></table> +83.0%	評価	割合	良い	41%	やや良い	42%	やや悪い	16%	悪い	1%
評価	割合																					
良い	30%																					
やや良い	41%																					
やや悪い	24%																					
悪い	5%																					
評価	割合																					
良い	41%																					
やや良い	42%																					
やや悪い	16%																					
悪い	1%																					

生協食堂の評価

	2025	2026
混雑	混雑感  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い +21.8%	混雑感  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い +39.0%
清潔感	清潔感  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い +86.2%	清潔感  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い +92.9%
接客態度	接客態度  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い +98.9%	接客態度  ■ 良い ■ やや良い ■ やや悪い ■ 悪い +99.3%

Q. 何人で生協食堂を利用することが多い？

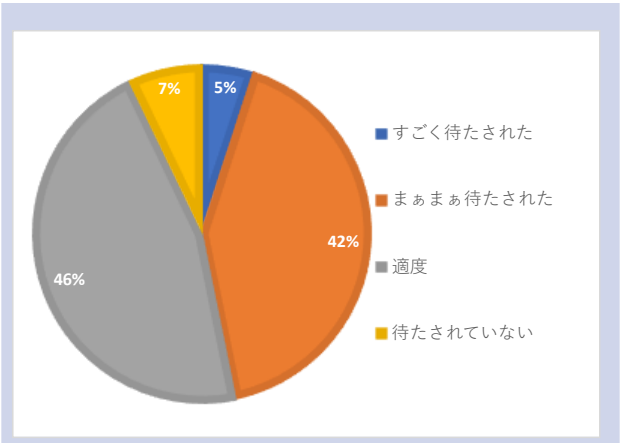
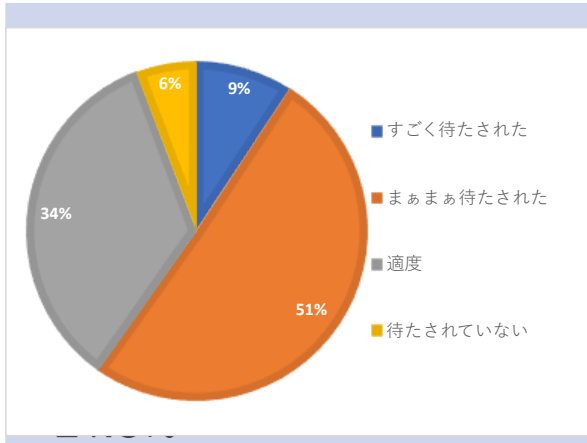
2025	2026
 ■ 1人 ■ 2人 ■ 3～4人 ■ 5人以上	 ■ 1人 ■ 2人 ■ 3～4人 ■ 5人以上

混雑感

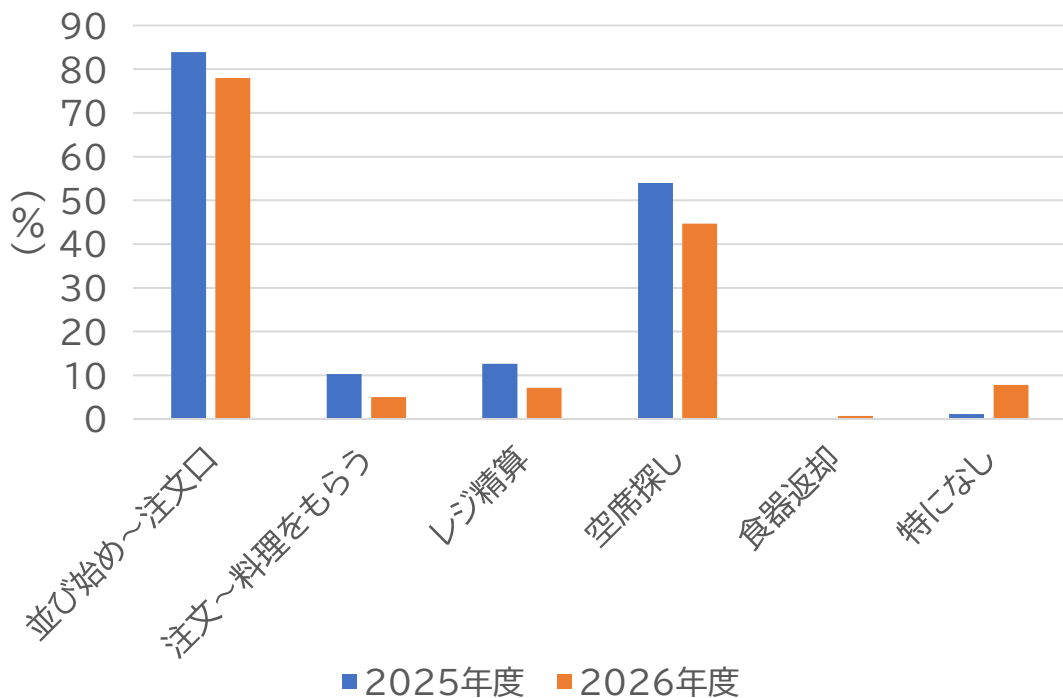
Q. 生協食堂を利用して待たされていると感じたか？

2025 ▲59.8%

2026 ▲49.1%



Q. 食堂で混んでいる・待たされていると感じる場所は？(複数回答)



全体的に混んでいるところの割合は減りましたが、その分1日あたりの客数も50人ほど減っています(一例:ピーク時間30人減の場合、主菜・丼コーナーで3-4分変わる)

並び始め～注文口の 改善糸口

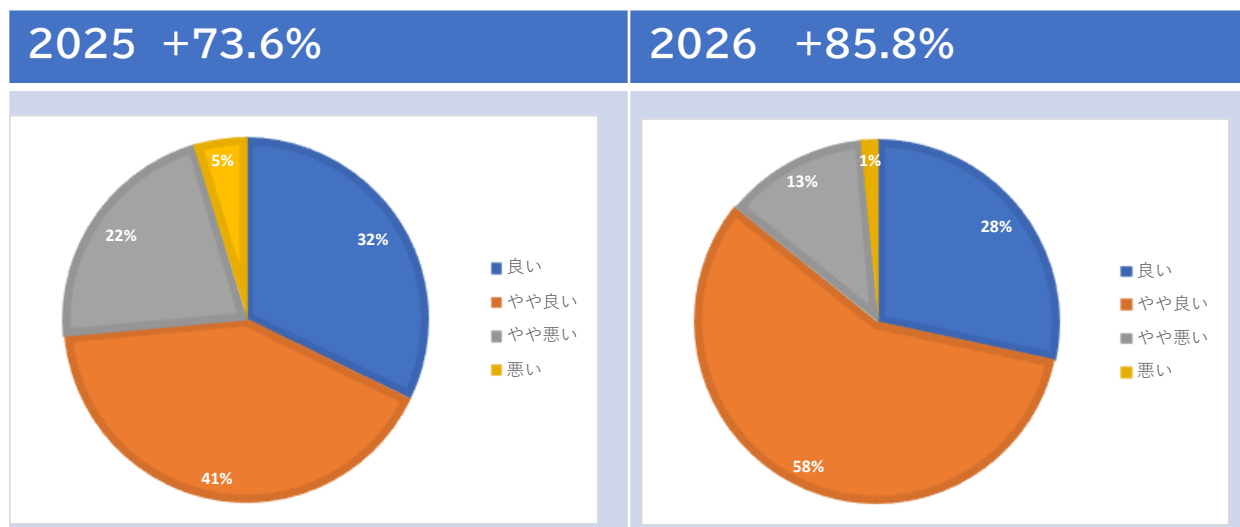
- ・現在、主菜で50%・丼/カレーで30%ほどの選択率があり、この列で利用者の80%ほどが並ぶこととなります。
- ・時差利用の呼びかけ:時間帯客数を見ると、13時の利用が減っています。

空席探し

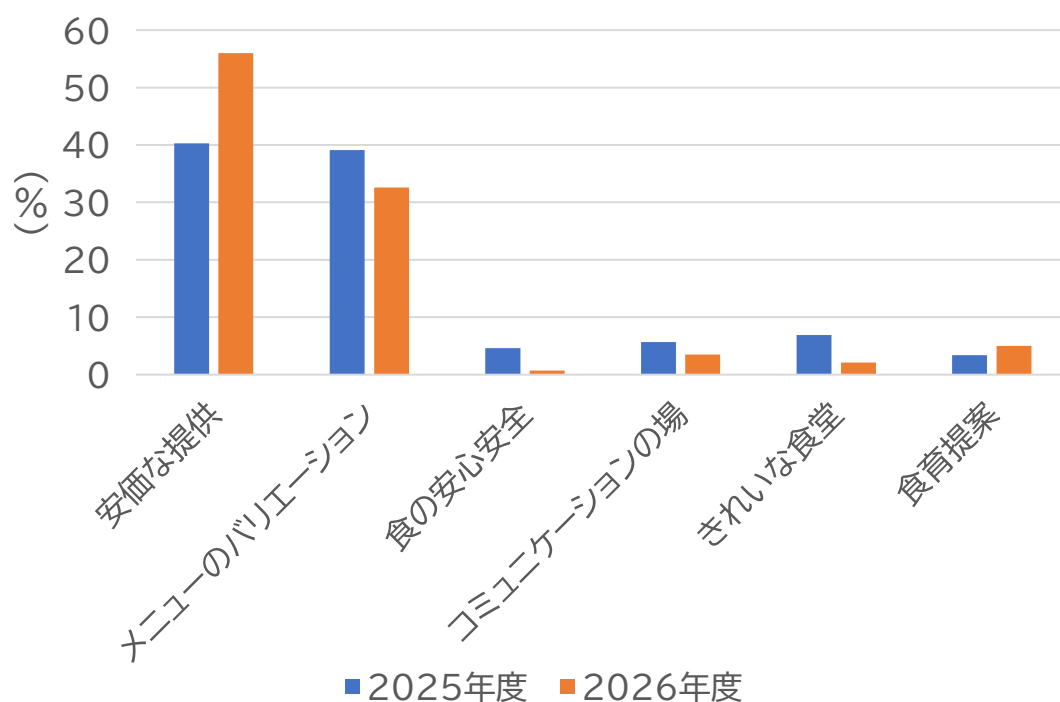
- ・引き続き、「食堂利用の方は注文してから席に座ること」「ピーク時間の食後退席」の呼びかけ
- ・席数(ひいては机の数)を増やす という大学への交渉

食堂の総合評価と今後の展望

Q. 生協食堂の総合評価は？



Q. 生協食堂に期待することは？(1つ選択)



食堂の総合評価と今後の展望

記述項目より高評価の理由

いつも美味しい・美味しい 28件

- ・入学した当初はあまり食堂においしさを期待していなかったけど、食べてみたら本当においしい物ばかり、1週間ごとにメニューを変えてくれるから、毎週月曜日にワクワクするのが恒例。
- ・学食が日々の楽しみになっています！

【昨年は記述がなかった】季節のメニュー・シーズンメニューを選ぶ楽しさが自由記述に！

- ・メニューから生協が健康面やシーズン、沖縄などの地元料理までたくさん考えてくれているのが伝わってくる
- ・季節のメニューが楽しくておいしい

接客態度についてのクレームはなく、高評価！

- ・店員さんの対応が温かくていい！
- ・職員の方々が優しくて大好き！特に文句ないです！
- ・設備や人員をフル活用して営業してくださっているのがありがたい、これからさらに効率が上がってくれと嬉しいです

「食堂利用の方は先にお会計を済ませてから席に着く」ことの呼びかけをしました。賛否両論はありましたが、今年のアンケートで「席取りをやめてほしい」の声はなくなりました。

▶ひとりひとりのご協力のおかげで実現したことの1つです。誠にありがとうございます。

【昨年のやや悪い・悪いの記述より】

- ・「席の確保禁止」を言っており、係員がいるにも関わらず声かけされていないところがとても問題。ルールを徹底しないならルール廃止にするべき。ルールを設けている以上はしっかり呼びかけしてほしい。
- ・荷物取りが多すぎて、空席が探しづらい
- ・席が空いていると思ったら、鞆で席を取られていた。せきとり本当にやめてほしいです。

昨年のアンケートでもご意見いただいてしまった…。
「ここはすぐ改善しましょう！」

開店前でもテーブルが汚いことがある…改善してほしい。

まとめにかえて①

生協食堂として、「席を増やしてほしい」はどう考えていますか？

というのも… アンケートの随所、および自由記入欄で「席を増やしてほしい」といった声が毎年・たくさん寄せられています。

食堂の総合評価 いい・やや良いの方でも…

- ・席がないことだけが残念
- ・混んでいて席が少ないが、おいしくて比較的安い
- ・席を探すのが大変なこと以外は満足している

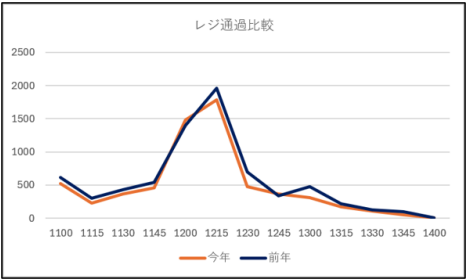
席数が少ないこと、ご迷惑をおかけしており申し訳ございません。敷地面積上、限界はありつつも、現在各種アンケートや、みなさんのご利用の様子を見て、引き続き大学さんとも課題共有およびなんとか打開できないか模索をしています。

現状として…

①1か月のレジ通過人数より

→前年よりもピークが一極集中している可能性が高い

- 前年よりも客数が1日あたり50人ほど減少のため
全体的には客数が落ちているが…
- 12:00レジ通過は昨年よりも多い、12:15レジ通過がピークで、13:00レジ通過が減少



②実際、どれぐらい席が足りないか？

～食堂誘導で見ていること & ピーク時間人数と利用率から試算～

→多いに越したことはないが、現状の利用動向からすると最低でも+5～10席ほどは必要？

【食堂誘導していて目視】

- 12:30- 席を探している方が4-5組ほどいらっしゃる事が多い

【データより】

- 6月の12:00～12:45のレジ通過人数平均が196名
→1日客数の約56%を占める
- 本アンケート「食堂は何人で来ますか？」の問いから
”ピーク時間は何組”来店されるかを試算すると、105組の来店と想定。

	1 人	2 人	3 人～4 人	5 人以上
利用率	27.7%	26.2%	40.4%	5.7%
196 名試算	54 組	26 組	23 組	2 組

- 椅子の数:254席 → ピークでも全員座ることはできる…が
- 机の数 :4-6人掛けの机52台・窓側1-2人で座ることを想定した4人席が13台
→1人利用が全員窓側に着席したとすると、2人以上で利用する方51組が52台の机を利用でき、ギリギリ足りる？
→ただ、会計時の空き状況や、「ちょうど近くの席があいた」などで少人数でも4-6人がけの席を利用することは想定できる。

生協食堂として、「席を増やしてほしい」はどう考えていますか？ ～続き～

現在、店舗として行っていること

- 食堂利用者への呼びかけ
3限の時間に間に合うように、お会計をした方がすぐに着席できるように、下記呼びかけをしております。
 - ・「食堂利用の方はお会計を済ませてから着席すること」
 - ・「食事後で構わないので、食事後は次の方のために席を空けていただくこと」
- 大学への課題共有
席数の課題について情報共有をし、なんとか打開できないかの交渉や、そのヒントとなりそうなことを提供・提案をしております(前ページの内容も情報共有しております)

「席を増やしてほしい」と「注文口までの時間短縮」は同時並行で考えています ～待たされる時間はどこですか？「席を探す」よりも目立った「注文するまで」～

●各メニューの選択率

	6/1 週	6/8 週	6/15 週	6/22 週
主菜	48.6%	51.3%	41.6%	41.6%
丼カレー	27.7%	28.1%	28.3%	36.6%
麺	21.1%	20.1%	27.4%	20.7%
副菜+デザート	48.8+13.8 =62.6%	50.3+16.2 =66.5%	51.3+19.3 =70.6%	59.0+15.1 =74.1%

- ・みなさんが【主菜】【丼カレー】【麺】どれを利用するかを選択率をだしてみました。
→レーン変換すると 主菜・丼カレー 70-80% 麺20-30%の方が並んでいます
- 提供時間
平均すると、提供時間の早い順に【主菜→丼カレー→麺】の順番
→主菜・丼カレーを同じ列にすると、
「早いはずの主菜が丼カレーの待ちで止まっていることが発生している？」
- そこで、こんなことができないか？ でも…
 - ・みなさんの導線が混乱しないような配慮をしながら
【主菜だけ】【丼カレーだけ】【麺だけ】の並び列にできないだろうか…？と考えています。
そうすれば、主菜の方は今までよりもスムーズにお会計に進むことができます！
 - ・ただ、席数が限られている中でこれを実施すると、「席を探すのに時間がかかる」が顕著になってしまいます。
「お会計はしたのに、席はない。ずっとトレイを持って…あたたかいメニューは冷めていく…」
は、一番のストレスなのでは？と、1利用者としても認識しています。

改めて、席数が少ないこと、ご迷惑をおかけしており申し訳ございません。
敷地面積や机の数に限界があることは承知していますが、**席を増やすことについて諦めるつもりは全くはございません。**
少しでも実現の方向に向けて生協としても試行錯誤・尽力をいたしますので、ご理解をいただくとともに、
みなさんが少しでも不便なく食堂利用できるようにも、引き続き「席のゆずりあい」にご協力いただけないでしょうか。
「こういうことできたら、解消するんじゃないか？」というアイデアも募集しています。
ちょっとしたことや、「デザインの学びを生かしてこんなこと考えてみました」大歓迎です！

まとめにかえて②

生協食堂の取り組み

大学生協の食堂は食生活を支援しています。

また、ただ食べるだけではなく、「楽しく食べられる、食べて学ぶ」ことも大切にしながら運営をしております。

例えば…

- ・産地見学や生産者さんの想いを聞き、交流する機会など、「食の大切さ」を考えること
- ・協同組合として、組合員の声を活かして組合員参加型のメニューを開発/提供すること



UNIV.CO-OP
食生活サポートページ



学食とってこープ

店長おすすめ、”このページは文芸大生にぜひ見てほしい”！



大学のときは食堂があった、でも社会人になると”本当に”自分で食事を選ぶことになります。忙しくて、「お昼ご飯はエナジードリンクです」等になってしまう新社会人がいらっしゃるということも耳にします…。

(お恥ずかしながら、私も新社会人1年目のときはそうでした…体調もよく崩していました。学生のときは大学生協の食堂でバランスを気にしながら食べていたのに…)

自宅から通っている方も、一人暮らしをされている方も、ぜひ今のうちに自炊の練習をしておくのがオススメです！例えば、「食堂で食べたあのメニューを家で作ってみようかな！」など今のうちから”自分で料理をする経験”を積んでおくと、将来自分で生活をする中で大変役に立ちます！

静岡文化芸術大学生協食堂では、最近こんなことを取り組んでいます

バランスよく選ぶ力をつけてほしい
からこそ



冷蔵庫や麺コーナーに
野菜の栄養等を紹介！
暑い時期、しっかり栄養をとりましょう！

実は、生協食堂で
パーティーできます！



部活・サークル・学科・ゼミの新歓などに！
ご相談はメールにて
d-suac@univcoop-tokai.jp

Coming Soon…

あるゼミと共同メニューを開発中…！

『食堂を通じて**フードロス**を考える』を
テーマに計画中！

2027年1月開催予定です！

食堂のメニューはスマートフォンで！



みなさんの「おいしい！」
「今日のメニュー何にしよう…♪」
返却口で聞こえてくる「ごちそうさまでした！」
が日々の私たちの喜びです。

大学生協では、
当たり前・きちんと・楽しく食べられる
そして、未来の食生活・食から学べることも
大切にしながら日々運営をしております。

引き続き、SUAC生協食堂を
よろしくお願いいたします。