

8. 生協関連

目次

8. 生協関連.....	1
8.1 弁当・食堂関係	1
8.1.1 学内食堂の値段について	1
8.1.2 学内食堂の味について.....	4
8.1.3 ハラルメニューについて	7
8.1.4 健康志向のメニュー・ボリューム重視のメニューについて	8
8.1.5 定食・セットメニューの追加について	9
8.1.6 衛生管理について	10
8.1.7 その他の具体的な要望.....	10
8.2 施設関係	11
8.2.1 食堂の混雑について	11
8.2.2 営業時間について	12
8.2.3 石川台・緑が丘の弁当販売、食堂・購買新設について.....	13
8.2.4 大岡山の購買について.....	15
8.2.5 すずかけ台の食堂・購買の拡充について.....	16

8.1 弁当・食堂関係

8.1.1 学内食堂の値段について

提言概要	学内食堂の値段について
学生の意見	現在のメニューが高いので、安いメニューが欲しい。
具体的内容	<ul style="list-style-type: none"> ・値段を下げてほしい！！ ・学食をより安くして欲しい。 (同様の意見が 6 件寄せられました) <ul style="list-style-type: none"> ・現在あるメニューよりもっと安いメニューを作してほしい。 (同様の意見が 9 件寄せられました)
現状分析	<p>学内食堂に対する安価なイメージを受け、現状では学生の過半数が値段の安いメニューを増やしてほしいと考えています。(図 8.1.1-2)</p> <p>以下、大学生協とのキャンパスミーティングで得られた情報です。</p> <p>学内食堂の値段は基本的に事業連合による商品提案に基づいて決定されます。そのまま利用する大学もありますが、一部を差し替える大学もあります。そのため大学間の値段の差はほとんどありません。2013 年度より麺類の値下げが予定されています。</p>



8. 生協関連

<p>学勢調査 2010 以前との比較</p>	<p>2008年では29件、2010年では38件の値段に関する意見が寄せられました。意見数は減少していますが、設問形式が変わっているため、学生の値段への不満が一概に解消されたとは言えません。しかし、図 8.1.1-4 より、学内食堂の値段が適切だと考える学生の割合は増えており、改善傾向にあります。</p>
<p>提言</p>	<p>学内食堂の値段について、現状維持をお願いします。</p>

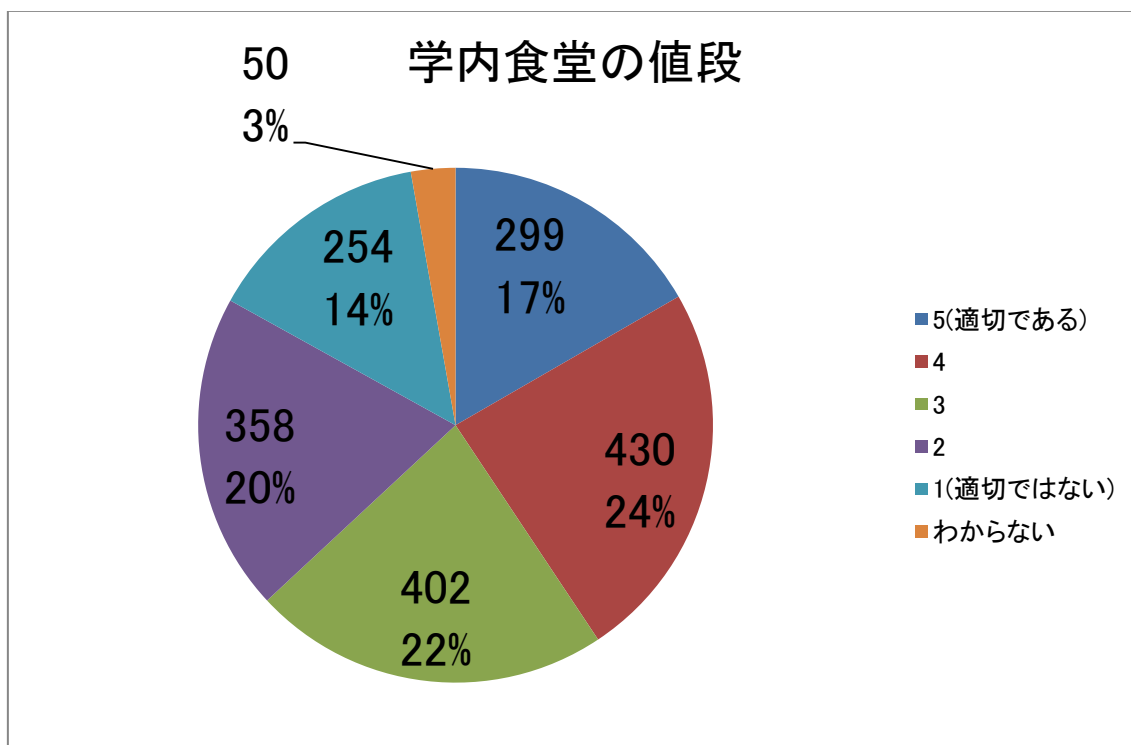


図 8.1.1-1 学内食堂の値段



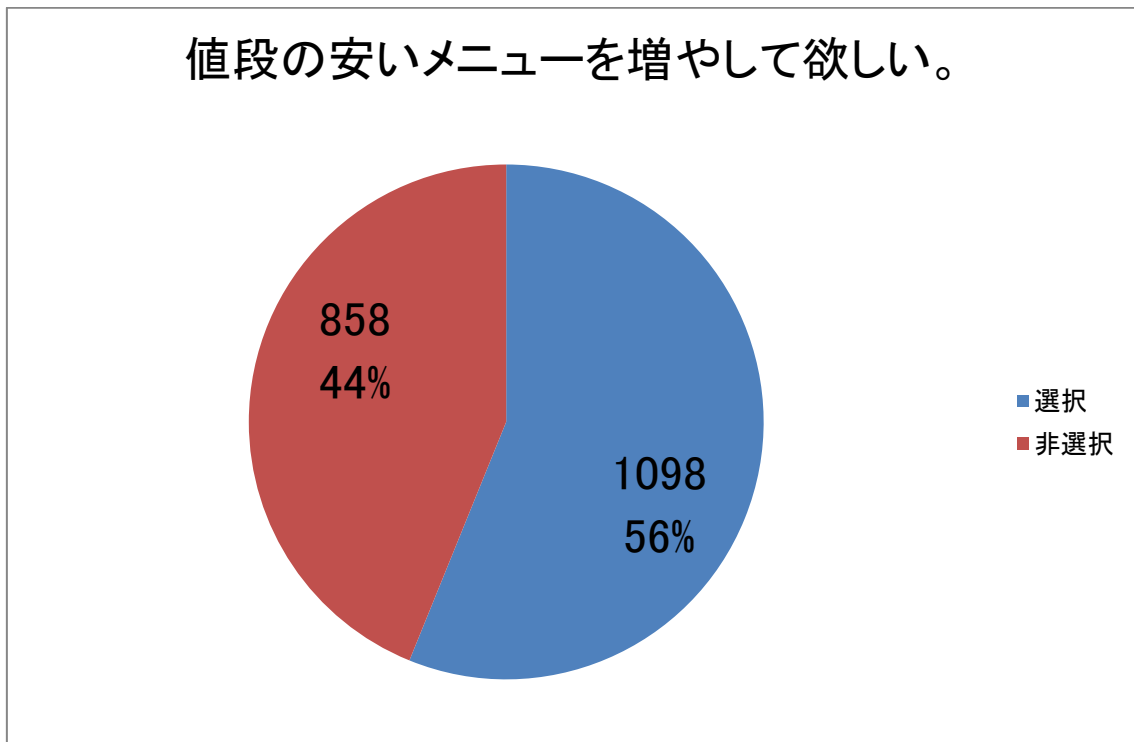


図 8.1.1-2 値段の安いメニューを増やして欲しいか

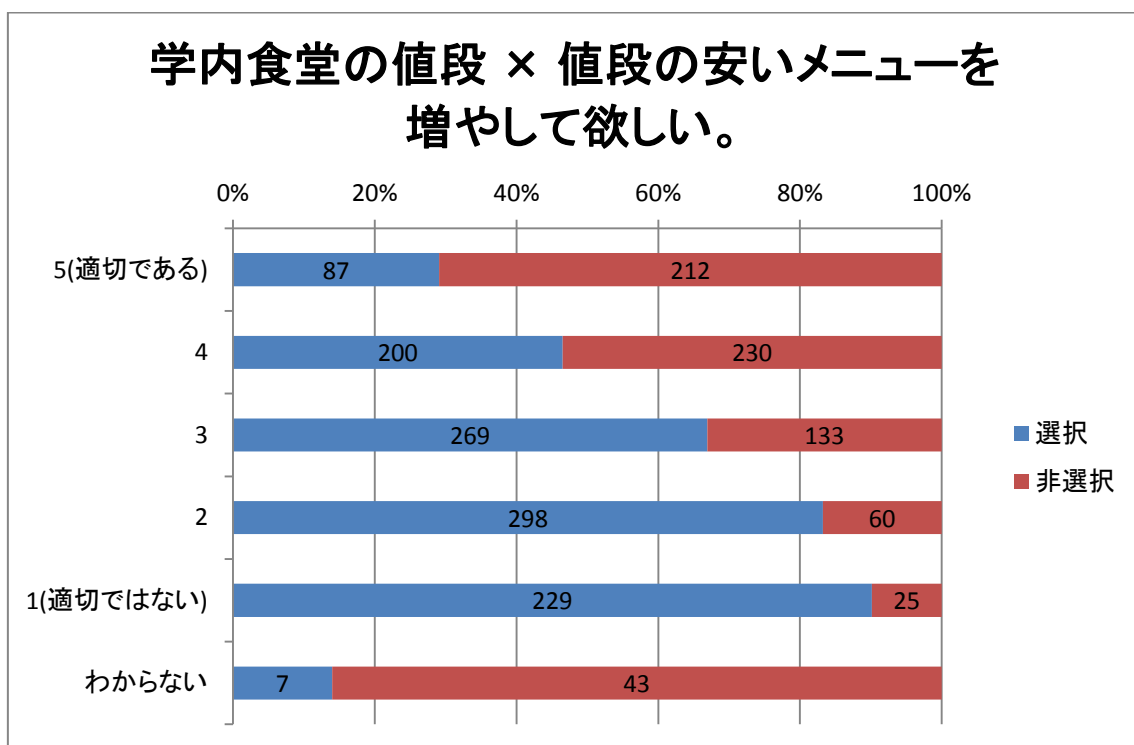


図 8.1.1-3 学内食堂の値段×値段の安いメニューを増やしてほしいか



8. 生協関連

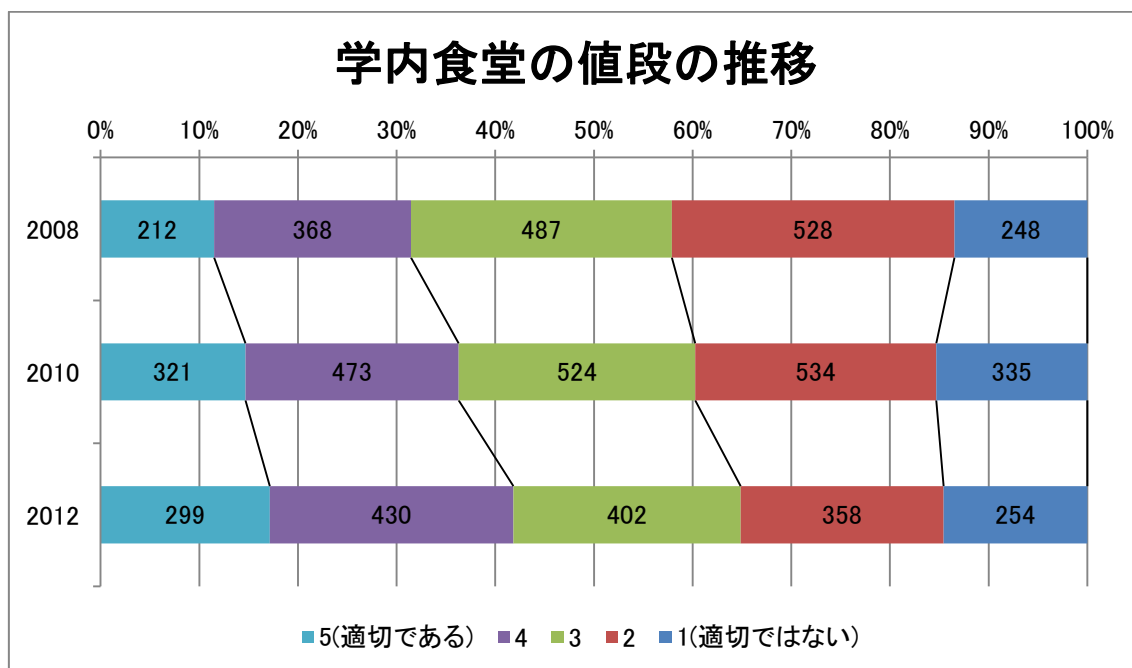


図 8.1.1-4 学内食堂の値段の推移

8.1.2 学内食堂の味について

提言概要	学内食堂の味について
学生の意見	油っぽく、食べづらいメニューが多い。
具体的内容	<ul style="list-style-type: none"> ・油っぽいメニューが多い。 (同様の意見が 4 件寄せられました) ・まずい。まずすぎる。上の選択肢に「美味しくしてほしい」という項目が無いのは理解に苦しむ。特に麺類がひどい。カップ麺の方がよほどマシなレベル。 ・生協はおいしくない。 (同様の意見が 8 件寄せられました) ・安くておいしいものが欲しい。 (同様の意見が 8 件寄せられました)
現状分析	<p>安い、多いだけでは満足できない学生がいる一方で、図 8.1.2-1 を見る限り、おいしくないと感じている学生は多数派ではないようです。</p> <p>以下、大学生協とのキャンパスミーティングで得られた情報です。</p> <p>レシピは基本的に事業連合による商品提案に基づいて決定されます。そのまま利用する大学もありますが、一部を差し替える大学もあります。そのため大学間のレシピの差はほとんどありません。同じメニューを出していても、できたてで提供できるか等の要因で味は変わる可能性があります。調味料の見直しはできます。例えば、現在、ハウスのカレーを使用していますが、SB 食品のものと比較検討しています。ラーメンについては、難し</p>



	<p>いです。支払いをしている内に、のびてしまいます。食べる時の評価なので、ピーク中に食べる人と、閑散期に食べる人で評価が異なります。作業効率の関係上、ベースとなる調味料を入れた上でお湯を入れていたり、冷凍麺を使用していたりするので、味を追求することは困難です。</p> <p>東工大と海洋大で、試作をすることもあります。東日本の4地区でメニュー開発をしていて、共同制作のメニューと東工大で作っているメニューの比率は8:2くらいです。</p>
<p>学勢調査 2010 以前との比較</p>	<p>2008年では14件、2010年では20件の味に関する意見が寄せられました。毎回、一定の割合で学内食堂のメニューが油っぽい、おいしくないと感じている学生がいるようです。しかし、図 8.1.2-2 より、学内食堂の味がおいしいと思っている学生の割合は増えており、改善傾向にあります。</p>
<p>提言</p>	<p>学内食堂の味について、現状維持でお願いします。</p>

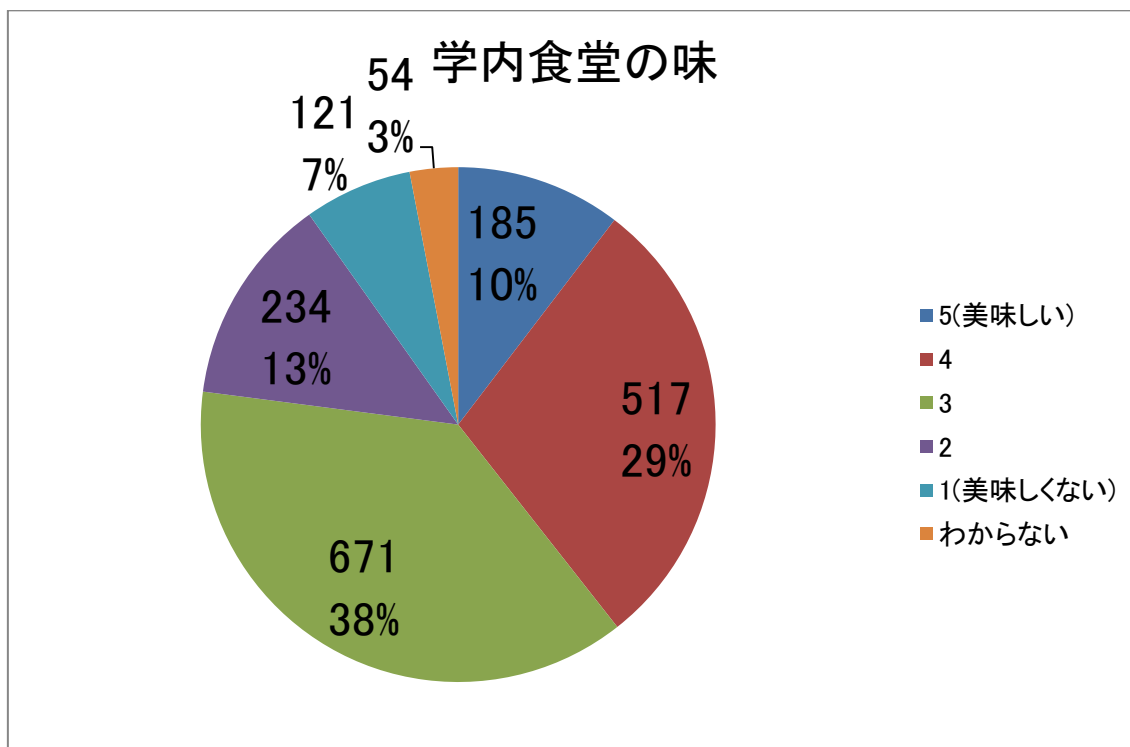


図 8.1.2-1 学内食堂の味



8. 生協関連

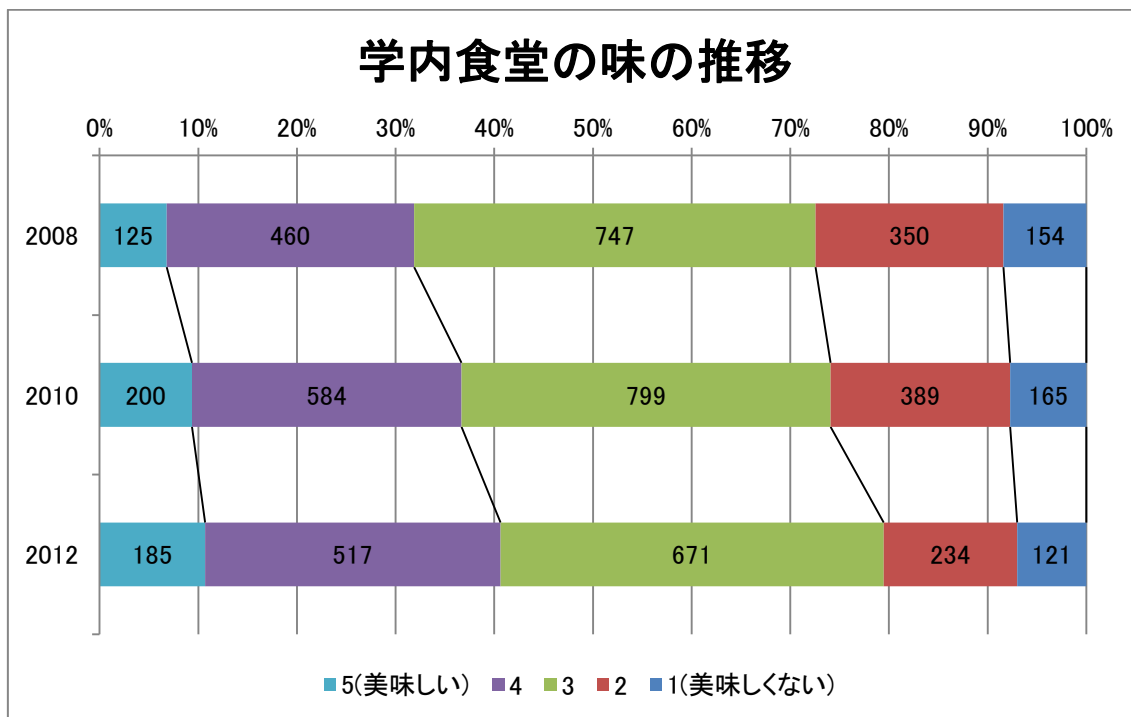


図 8.1.2-2 学内食堂の味の推移



8.1.3 ハラルメニューについて

提言概要	ハラルメニューの充実
学生の意見	ハラルメニューを増やしてほしい。
具体的内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ more HALAL food please ・ increase the Halal Food Menu (同様の意見が 4 件寄せられました)
現状分析	<p>東工大には留学生も多く、宗教・文化に対応したメニューの充実を求めている人も一定数います。</p> <p>以下、大学生協とのキャンパスミーティングで得られた情報です。</p> <p>ハラルメニューの材料は事業連合で仕入れています。現在、ハラルメニューは旧帝大くらいにしかありません。東工大では、すずかけ台で調理したものを冷凍し大岡山に輸送しています。2013 年度に向け、新たなハラル食材でハラルメニューが提案できるよう新年度スタートに合わせた準備が連合理事会で進められています。</p>
学勢調査 2010 以前との比較	2010 年では 13 件のハラルメニューの充実を求める意見が寄せられています。ハラルメニューの要望は減っており、改善されています。しかし、東工大には留学生が多いため、可能であればより一層の充実が求められます。
提言	ハラルメニューの充実をお願いします。

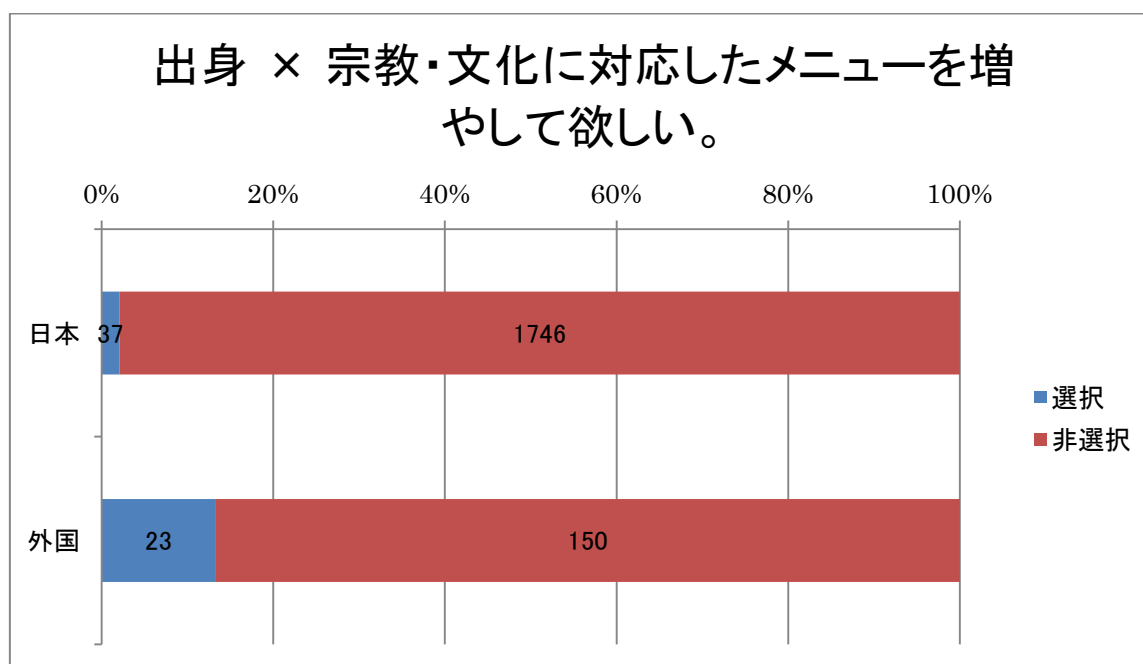


図 8.1.3-1 出身×宗教・文化に対応したメニューの充実



8. 生協関連

8.1.4 健康志向のメニュー・ボリューム重視のメニューについて

提言概要	健康志向のメニュー・ボリューム重視のメニューについて
学生の意見	健康志向、ボリューム重視のメニューを充実させて欲しい
具体的内容	<ul style="list-style-type: none"> ・つけあわせの野菜を増やして欲しい。 ・野菜の煮物系のおかずが増えるとうれしいです。 (同様の意見が 8 件寄せられました) ・安くてボリュームのあるメニューが欲しい。 ・多くて安いメニューがほしい。 (同様の意見が 4 件寄せられました) ・魚料理を増やしてほしい。 ・すずかけ台の魚の種類を増やしてほしい。サバとさんましかありません (同様の意見が 6 件寄せられました) ・ヘルシーなものがない。 ・減塩食品を増やしてほしい。 (同様の意見が 5 件寄せられました)
現状分析	<p>安価なメニューの充実以外にも、学生からは様々な意見が出ています。特に、魚や野菜などの健康志向のメニュー、ボリューム重視のメニューの要望が多いです。</p> <p>以下、大学生協とのキャンパスミーティングで得られた情報です。</p> <p>メニューは基本的に事業連合による商品提案に基づいて決定されます。そのまま利用する大学もありますが、一部を差し替える大学もあります。東工大では主にガッツリ系・ヘルシー系の 2 系統でメニューが決定されています。</p>
学勢調査 2010 以前との比較	2010 年では 25 件のメニューに関する意見が寄せられています。件数的にはあまり変わっていません。
提言	健康志向、ボリューム重視のメニューのさらなる充実の検討をお願いします。



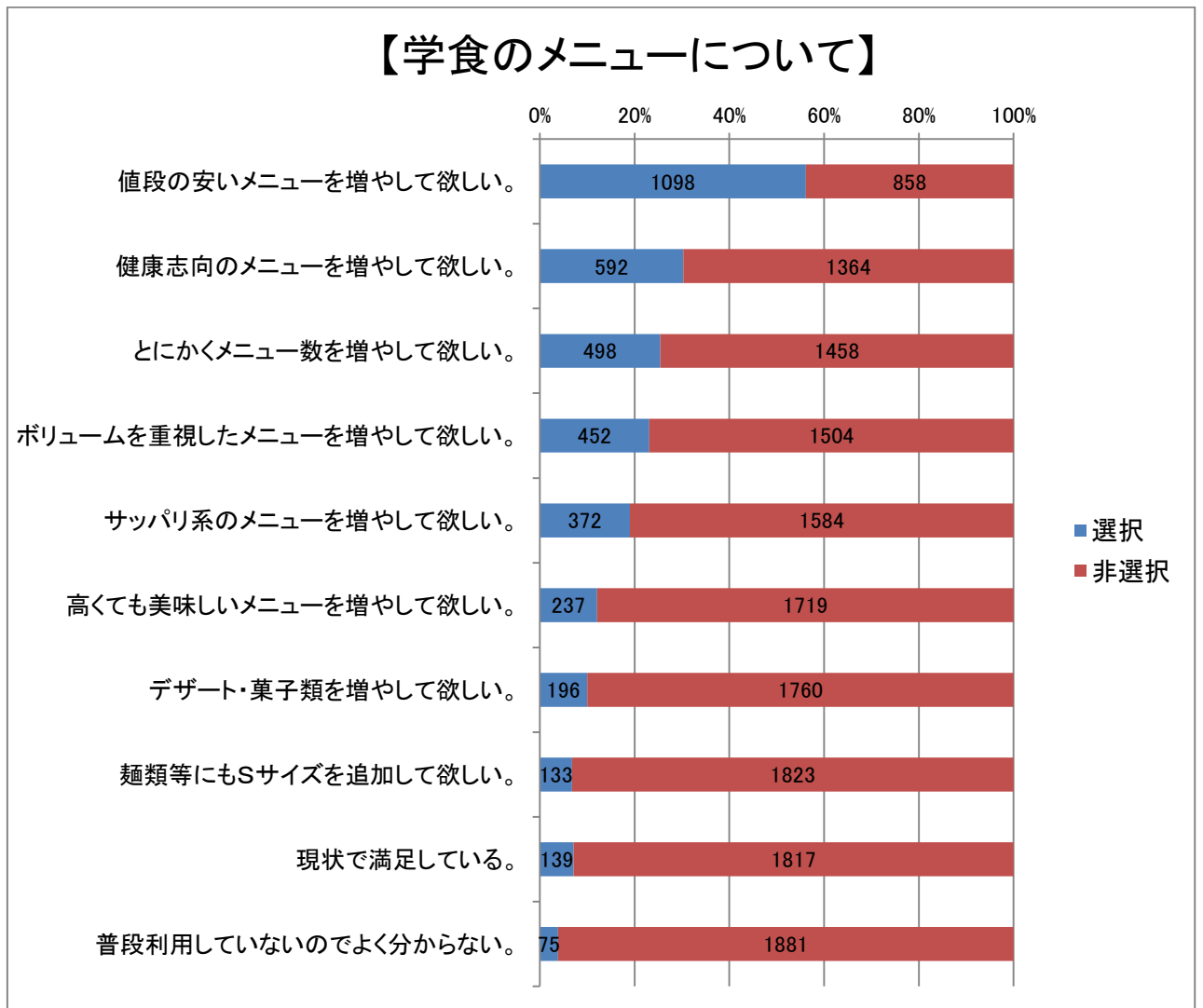


図 8.1.4-1 学食のメニューへの要望

8.1.5 定食・セットメニューの追加について

提言概要	メニューの組み合わせの提案
学生の意見	定食やセットメニューがほしい。
具体的内容	<ul style="list-style-type: none"> ・安い定食を用意して欲しい。 ・セットメニューを導入して欲しい。 (同様の意見が6件寄せられました)
現状分析	現在、大岡山には定食やセットメニューがありません。すずかけ台には数種類あります。 以下、大学生協とのキャンパスミーティングで得られた情報です。 以前は大岡山にも定食やセットメニューがありましたが、作業効率の関



8. 生協関連

	係上、全て廃止されました。その代わりに、主菜メニューが増えました。すずかけ台での生協組合員懇談会の場で、生協食堂での「おすすめ組み合わせの提案をしてほしい」という声があがりました。そうした声に応じて、組み合わせ例の案内が2013年2月よりホームページ上や公式ツイッターで始まりました。
学勢調査 2010 以前との比較	なし
提言	メニューの組み合わせの提案をこれからもお願いします。

8.1.6 衛生管理について

提言概要	衛生管理について
学生の意見	衛生管理の要望
具体的内容	<ul style="list-style-type: none"> ・とにかく衛生的であってほしい。 ・マスク等、調理員の髪・唾液が入らないような工夫をしていない。非常に不快。 ・2食をきれいに使いやすくしてほしい。
現状分析	<p>現在、厨房で働く人のマスク、ヘアキャップ、手袋等の着用は義務化されていません。件数的には少ないですが、不快に思っている学生もいるようです。</p> <p>以下、大学生協とのキャンパスミーティングで得られた情報です。</p> <p>食堂では衛生マニュアルに沿って手洗い、髪の毛、食材の保管の衛生管理が行われています。厨房でマスク着用を義務付けている大学はありません。弁当調理の際は、マスク着用を義務づけています。</p>
学勢調査 2010 以前との比較	なし
提言	衛生管理について、継続的な徹底をお願いします。

8.1.7 その他の具体的な要望

質問概要	その他の具体的な要望
学生の意見	具体的な要望
具体的内容	<ul style="list-style-type: none"> ・小鉢のバリエーションが欲しいです。 ・ささみチーズカツ弁当を毎回欲しい。 ・回鍋肉を1年中出してください。



	<ul style="list-style-type: none"> ・1年中「冷やしキツネうどん（細麺）」が食べたいです。 ・麺類の米粉使用など、食料自給率に貢献するメニューがあると面白い。 ・L サイズよりさらに大きいサイズのご飯をメニューに入れてほしい。M サイズのみのメニューがあるが、L サイズも入れてほしい。 ・More items that aren't based on rice. ・ご飯持ち込みに対応したメニューが欲しい。カレーとか。 ・牛肉食べたい。 ・飲み物などを充実させてほしい。 ・座席数を増やして欲しい。生協弁当の種類を増やして欲しい。 ・麺類の所に人を増やしてほしい。 ・麺類メニューの入れ替えをなくしてほしい。 ・揚げ物が多い。焼きそばやそうめん、お好み焼きなど主食メニューを増やしてほしい。 ・値段のレートが謎。例：トン汁(小トン汁-割高, 大トン汁-値段2倍, サイズも2倍), チキンガーリック(2個189円, 3個298円, 4個334円, 3個の場合の値段設定が謎) ・生協の店員の接客マナーが悪い。客が学生だからといって手を抜かないでほしい。
提言	<p>具体的な要望として大きな特徴は見つからなかったもので、学勢調査としては提言を行いません。上記のように様々な要望がありますので、今後の参考にしてください。</p>

8.2 施設関係

8.2.1 食堂の混雑について

提言概要	昼時の混雑の対策・待ち時間の短縮
学生の意見	座席が少なく配置が非効率で、昼時の食堂が混んでいる。
具体的内容	<ul style="list-style-type: none"> ・座席数を増やして欲しい。 ・座席の配置上の問題がある。 ・第一食堂の座席・人の動線が非効率だと感じる。第二食堂のような改善を図って混雑を緩和してほしい。 (同様の意見が4件寄せられました) ・昼時の食堂混みすぎ。 ・食堂のメニュー、システムに関しては満足しているが、食事スペースがいっぱいのために利用できないことがある。



8. 生協関連

	<p>・具体的に言うとまず待ち時間が長い。5～10分程待たされることもあるような気がする。麺類は仕方ないとしても定食等なら2～3分の待ち時間になればと思う。</p> <p>(同様の意見が10件寄せられました)</p>
現状分析	<p>座席数の増設により、通路が狭くなりました。昼休みには食堂が大変混雑し、待機列が入り口の外にまで伸びています。</p> <p>以下、大学生協とのキャンパスミーティングで得られた情報です。</p> <p>第1食堂では80席ぐらい(テーブル20個ぐらい)増設されました。その結果、12時から1時間は客が増えましたが、前後で減ったので、ピークに対応しただけとなってしまいました。第1食堂は昔、定食の食堂だったのですが、無理矢理カフェテリアにしたため、動線が複雑になってしまっています。現在、事務室の横を出口にする等の改善案が考えられています。しかし、そもそもの広さは以前から変わっていないため困難です。第2食堂は、もともと食堂として作られているわけではなく、増築したことにより複雑な構造になってしまっています。</p>
学勢調査 2010 以前との比較	<p>2008年では50件、2010年では25件の混雑に関する意見が寄せられました。それと比較すると食堂の混雑への不満は多少落ち着きました。</p>
提言	<p>より効率的なレイアウトへの変更をお願いします。</p> <p>大学の研究の一環として機能的な配置を考えることはできないでしょうか。</p>

8.2.2 営業時間について

提言概要	営業時間の延長
学生の意見	<p>食堂、購買の営業時間が短いので、伸ばしてほしい。土日も開けてほしい。</p>
具体的内容	<p>・二食を土曜日にも営業してほしい。</p> <p>・食堂がもう少し早く開くと嬉しいです。</p> <p>・土日休日でも生協の食堂を利用できるようにしてほしい。</p> <p>(同様の意見が9件寄せられました)</p> <p>・社会人学生に門戸を拓けているのであれば、土曜日に生協の売店等を開けて欲しい。でないと、折角の生協が社会人学生(在田町)には使えないので。</p> <p>・生協の開店時間を延ばしてほしい。</p> <p>(同様の意見が7件寄せられました)</p>



現状分析	<p>大岡山第2食堂 平日 11:00-20:00</p> <p>大岡山購買書籍店 平日 10:00-18:00</p> <p>すずかけ台食堂 平日 11:00-20:00 土曜 11:30-14:00</p> <p>すずかけ台購買書籍店 平日 10:00-21:00 土曜 11:00-14:00</p> <p>以下、大学生協とのキャンパスミーティングで得られた情報です 第一食堂の土曜日営業が検討されています。土曜日はサークル活動の利用が多く、夕方のパーティーで食堂が利用されることも多いので、従業員の方々は土曜日にも出勤しています。そのためフルメニューは難しいですが土曜日の営業は可能です。朝は営業しても利用客は少ないと予想されます。ミールカード（生協食堂年間利用定期券）を導入すると同時に営業時間を延ばす事は考えられています。これは2013年度ではなく2014年度での課題です。ミールカードは東京では20大学くらいで始められる予定です。システム投資が必要なので、検討中です。購買に関しては、検討はされていません。大岡山購買は、食品が少ないので、経営効率の観点から土曜日の営業はできません。</p>
	<p>学勢調査 2010 以前との比較</p> <p>2008年では28件、2010年では20件の営業時間の延長を求める意見が寄せられました。土日営業を求める声はいずれの調査でも多いです。</p>
	<p>提言</p> <p>第一食堂の土曜日営業をお願いします。</p>

*ミールカード・・・購入すると一年間、一日の限度額まで生協食堂を自由に利用できます。

8.2.3 石川台・緑が丘の弁当販売、食堂・購買新設について

提言概要	石川台地区・緑が丘地区への食堂、購買の新設
学生の意見	石川台や緑が丘から大岡山の食堂が遠いので、石川台や緑が丘にも食堂や購買がほしい。
具体的内容	<ul style="list-style-type: none"> ・石川台に食堂。 ・石川台地区にも学食が欲しい。 (同様の意見が21件寄せられました) ・緑が丘地区に生協または売店が欲しい。 ・緑ヶ丘地区に学食、または類するものが欲しい。 (同様の意見が23件寄せられました。)



8. 生協関連

現状分析	<p>以下、大学生協とのキャンパスミーティングで得られた情報です。</p> <p>販売する場所に手洗い設備がなければならぬため、石川台地区では石川台1号館の3階に弁当販売場所があります。売れ行きは現状維持、または微減です。出店をするのは、生協だけではできません。食品衛生法の許可や場所が必要です。経営効率の観点から石川台地区、緑が丘地区での食堂新設は無理です。少人数の専門的な講義棟、点在型のキャンパスでは困難です。購買新設は生協だけではできませんが、大学が場所を提供するならば積極的に検討したいと考えています。</p>
学勢調査 2010 以前との比較	<p>2008年では32件、2010年では46件の食堂や購買の新設を求める意見が寄せられました。緑が丘地区に関する意見が増えています。</p>
提言	<p>石川台地区および緑が丘地区に生協が購買を新設するためにはスペースが必要です。その場所の提供を大学側で検討願います。</p>

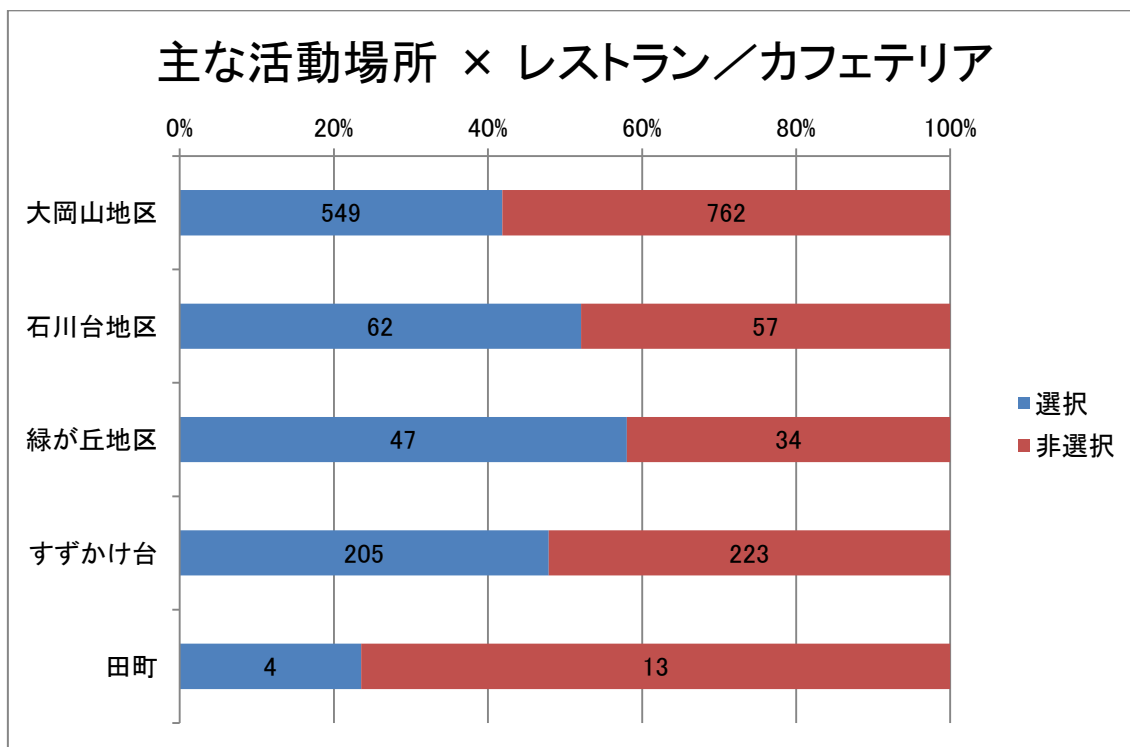


図 8.2.3-1 主な活動場所×レストラン／カフェテリアが欲しいか



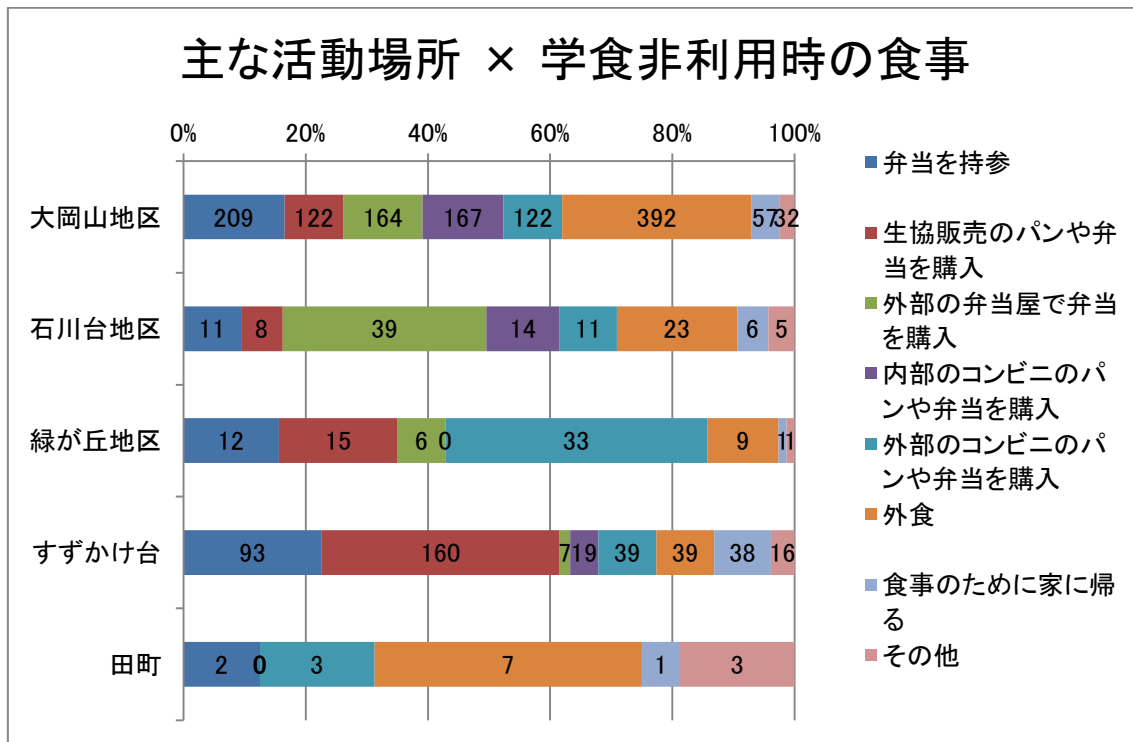


図 8.2.3-2 主な活動場所×学食非利用時の食事方法

8.2.4 大岡山の購買について

提言概要	大岡山の購買の拡充
学生の意見	購買を充実して欲しい。
具体的内容	<ul style="list-style-type: none"> ・生協の書籍の品揃えが、東大本郷の理工系書籍スペースと比較して貧弱。 ・電子部品の出張店舗（秋月、千石通商など）、生協の扱う PC 関係用品類の充実。 ・生協の充実を切に願う。他大に比べて明らかに貧弱である。理系単科大学ということに縛られないで行って欲しい。 (同様の意見が 20 件寄せられました)
現状分析	理工系書籍の充実を求める意見がかなり多くありました。 以下、大学生協とのキャンパスミーティングで得られた情報です。 生協としても、購買の規模は明らかに小さいと考えており、特に、食べ物系と書籍の規模が小さいと考えています。学生からの意見で一番多く言われることは、本がないことです。東工大は、他の大学と異なり、書籍の品揃えを良くすればするほど売れるため、場所があればまず書籍を充実させたいと考えています。食べ物系も充実させたいと考えています。



8. 生協関連

学勢調査 2010 以前との比較	2008年では38件、2010年では5件の大岡山の購買の充実を求める意見が寄せられました。
提言	大岡山キャンパスの購買の敷地面積拡張をお願いします。

8.2.5 すずかけ台の食堂・購買の拡充について

提言概要	すずかけ台の食堂・購買の拡充
学生の意見	すずかけ台の食堂・購買を充実させて欲しい。
具体的内容	<ul style="list-style-type: none"> ・すずかけの生協にお酒を置いてほしい。 ・すずかけ台の飲食施設を充実させて欲しい。生協の品揃えを増やすなど。 ・すずかけ台キャンパスは木曜日に昼食を取ることが困難なので何かしら対策が欲しいです。 <p>(同様の意見が15件寄せられました)</p>
現状分析	<p>すずかけ台には店数が少ないので、生協の拡充を要望する声が多くありました。</p> <p>すずかけ台には店が生協しかありません。すずかけ台は大岡山に比べ、コンビニ系の商品が多く、本やパソコンが少なくなっています。</p> <p>すずかけ台では2013年2月から酒類の販売が開始されました。スペースの問題上、今のままでは品揃えをより充実させることは困難です。</p>
学勢調査 2010 以前との比較	なし
提言	すずかけ台キャンパスの購買の店舗面積拡張をお願いします。

