

(別紙)

公立大学法人宮崎公立大学学生食堂運営業務委託仕様書

公立大学法人宮崎公立大学（以下「甲」という。）において、学生食堂の業務を委託する運営業者（以下「乙」という。）を公募型プロポーザル方式により選定するにあたり、当該プロポーザルに係る業務委託仕様書を以下のとおり定める。

I 業 務 名 公立大学法人宮崎公立大学学生食堂運営業務委託

II 基本事項

1 業 務 内 容 学生食堂運営業務

2 施設の所在 宮崎市船塚一丁目1番地2

3 学 生 数 904名（令和8年5月1日現在）
※男女比率は、男性約3割、女性約7割

4 教 職 員 数 87名（令和8年5月1日現在）

5 施設の概要

(1) 構 造 鉄筋コンクリート2階建の1階
(2) 面 積 学生食堂：442.67㎡ 厨房：131.76㎡
(3) 収 容 数 約250席
(4) 平均喫食数 令和7年度実績 : 約93人/日
令和8年度4～7月実績：約94人/日
(5) 設 備 別添「厨房器具一覧」参照

※ただし、厨房器具はあくまで予定であり、乙決定後、協議のうえ厨房器具を設置・撤去する場合もありうる。

III 契約期間 5年（令和9年4月1日～令和14年3月31日）

※ただし、契約期間中に、乙の責に帰すべき運営上の重大な問題が発生した場合又は甲乙いずれかの申出に基づく協議の結果、双方で合意した場合は、本契約の解除を可能とする。

IV 仕 様

1 基本的な考え方

乙が有するノウハウやアイデアの活用により、甲の学生食堂の安定的な運営のもと、安全・安心で栄養バランスのとれた食事の提供を通して、学生生活の充実を図ることを目的とする。また、甲が地域に開かれた大学として、学生食堂を大学と地域との交流を創出する場とし、本学の魅力向上に繋げることを目的とする。

特に本学においては、利用者の多くを占める女子学生のニーズに沿ったメニュー展開や、ピークタイムの混雑緩和に向けた柔軟なアイデアが求められる。また、これまで食堂と一体的に運営していた売店については、令和9年度よりコンビニ自販機の導入によるセルフサービス化を予定している。

については、これらのキャンパス環境を踏まえ、限られたスペースを最大限に活かした魅力的な食堂環境を本学と共に創りあげられる事業者を募集するものとする。

2 食事の提供について（企画提案のポイント）

- (1) 安全で栄養バランスのとれたメニューとし、デザート、ドリンク類の充実に配慮すること。
- (2) 季節や学期の変わり目に、メニューに変化をつけること。
- (3) 学生が利用しやすい価格設定とすること。なお、メニューの内容や価格の改定を行う場合は、事前に甲と協議のうえ決定すること。
- (4) ピーク時の待ち時間をできるだけ短縮するなど利用者の利便性に配慮すること。
- (5) 食堂内において、営業時間中、セルフサービスで水・お茶が飲める状態を提供すること。
- (6) 学生、教職員、地域住民などの利用者のニーズを把握し、サービスの向上に取り組むこと。

3 その他（企画提案のポイント）

- (1) 本学学生の男女構成や、近隣の商業施設（スーパー、コンビニ等）との競合、昼休みのピークタイムにおける座席混雑といった現状の課題を踏まえ、これらを解消し、より多くの学生・教職員に親しまれる食堂とするための創意工夫に富んだ提案を期待する。
- (2) 既存の厨房器具や机・イス等の施設・設備を最大限に活用しつつ、より利用しやすいレイアウトや、学生の満足度を高める快適な空間づくり（観葉植物の配置や装飾の工夫等）に関する提案を求めること。
- (3) 運営開始後、利用促進や利便性向上のために施設改修等を行う必要が生じた場合、その負担のあり方については、甲と協議のうえ決定する。なお、基本的には、施設そのものの改修については甲の負担で、施設そのものに影響しない環境整備に関する費用（調度品・装飾等の配置等）は乙の負担とする。
- (4) 添付資料の学生アンケート結果を参考とした提案を期待する。

4 人員配置計画

- (1) 人員の配置
乙は、本業務に必要かつ十分な従業員を配置し、当該従業員の中から食品衛生責任者（食品衛生法に規定する有資格者）及び現場責任者（甲との連絡調整の窓口）をそれぞれ1名任命すること。
- (2) 食品衛生責任者及び現場責任者の届出
乙は、食品衛生責任者及び現場責任者を任命したときは、甲に届出を行うとともに、食品衛生責任者については所管する保健所に対し速やかに届出を行うこと。また、変更があった場合も同様とする。

5 営業時間等

別添の令和8年度学年暦を参考に、年間の営業スケジュール、営業時間を計画すること。

営業日：土曜日、日曜日、国民の祝日、年末年始及びその他甲が定めた休日（以下「休日等」という。）を除く毎日。

※長期的かつ安定的な運営を図るうえで、地域住民などの利用を想定して休日等の営業を要する場合は、甲と協議のうえ、大学行事等により営業できない日を除き、休日等の営業を可とする。

※上記「甲が定めた休日」とは概ね次のとおり。

夏期休業期間： 8月上旬 ～ 9月下旬（概ね7週間程度）

冬期休業期間： 12月下旬 ～ 1月上旬（概ね2週間程度）

春期休業期間： 2月上旬 ～ 3月下旬（概ね7週間程度）

営業時間：１１時３０分～１３時３０分（コアタイム）

※長期的かつ安定的な運営を図るうえで、上記コアタイム以外の時間帯（夜間含む）での営業を要する場合は、甲と協議のうえで決定した時間帯も可とする。

※休日等に営業を行う場合は、甲と協議のうえ営業時間を決定する。なお、学生の活動に支障がない範囲であれば、休日等に限り酒類の提供を可とする。

6 経費負担

（１）施設・設備・備品使用料

学生食堂の運営は、学生に対する福利厚生を目的にすることから、当該運営に必要な建物および施設の設備・備品（以下「施設等」という。）の使用料及び学生食堂の運営に要する電気・水道・ガス代は免除する。

※休日等に営業を行う場合は営業時間に応じた電気・水道・ガス代は全て乙の負担とする。

（２）施設等の維持費

施設等の維持に係る修繕、保守点検に要する経費は、甲の負担とする。ただし、乙の責に帰すべき事由がある経費及び契約終了後の原状復帰に要する経費は乙の負担とする。

（３）乙の経費負担

ア 人件費	業務に従事する職員の給与、健康管理費、研修費等
イ 調理器具等	食堂・厨房で使用する器具類（鍋、釜、食器、箸、ポット、スプーン等）
ウ 食材料費	料理の提供に要する材料費
エ 被服費	業務に従事する職員の作業着の購入費、クリーニング代等
オ その他	食品残滓処理費、消耗品費、通信費等その他学生食堂の業務に必要な諸経費、食品営業許可等の許認可に要する経費

（４）その他

乙が企画するサービスを提供する上で必要な施設等の改善、更新及び機材の導入については、別途協議する。

7 収入等

本業務における収入はすべて乙に帰属する。また、仮に本業務に係る乙の運営において赤字が発生しても、甲は赤字補填を行わない。

8 危機管理

（１）法令の遵守

乙は、施設等の使用、従業員の管理および材料の仕入れ、保管、調理、残滓処理等、学生食堂運営全般について、食品衛生法その他関係法令等を遵守し、十分な安全確保を行うとともに、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うこと。

（２）衛生管理および防火・防犯

乙は、営業時間内において食堂フロアを清潔に保ち、毎日の業務終了後に、厨房の清掃を行うとともに、防火・防犯上の点検を行い、必ず施錠をして退出すること。

（３）報告

乙は、本業務において、食中毒、伝染病その他健康上の被害を与えたときや火災等の災害または犯罪が発生したときは、甲にその状況等について遅滞なく報告するとともに、安全確保のための所要の措置を速やかに講ずること。

9 損害賠償

乙は、本業務において、その責に帰すべき事由により、８の（３）の健康上の被害または

火災等の災害もしくは犯罪による損害を与えたときは、当該被害者に対してその損害を賠償するとともに、その後の本業務の運営に関して必要な措置を講ずることとする。

10 契約手続き・運営方法

- (1) 業務委託契約の締結は、本仕様書の内容に基づいて行うものとする。
- (2) 必要に応じて、甲乙による協議の場を設定し、このうち半年に1回は学生の意見を取り入れた協議の場とし、業務運営に関する継続的な改善を行うものとする。

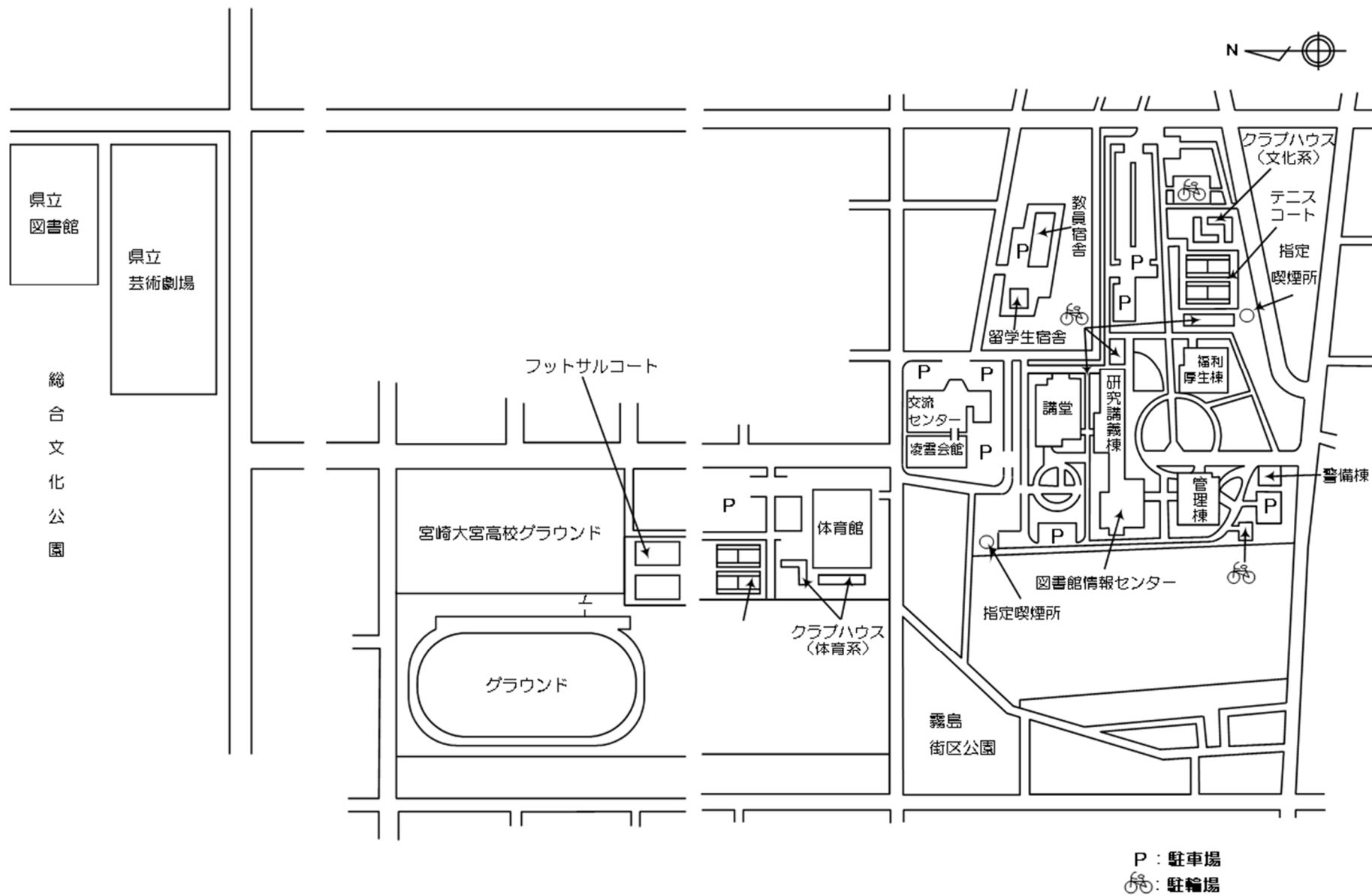
11 その他

- (1) 乙は、本業務を一括して第三者へ再委託し、又は請け負わせることはできない。ただし、業務の一部については、予め甲と協議し、甲が認めた場合に限り第三者への委託又は請負を可能とする。
- (2) この仕様書により難い特別な事情が生じた場合は、別途、甲乙間で協議し定めるものとする。
- (3) この公募の公表日以降、企画提案に係る甲の教職員及びプロポーザルの選定委員への働きかけを行ってはならない。当該働きかけの事実が判明した場合、企画提案資格を喪失する。

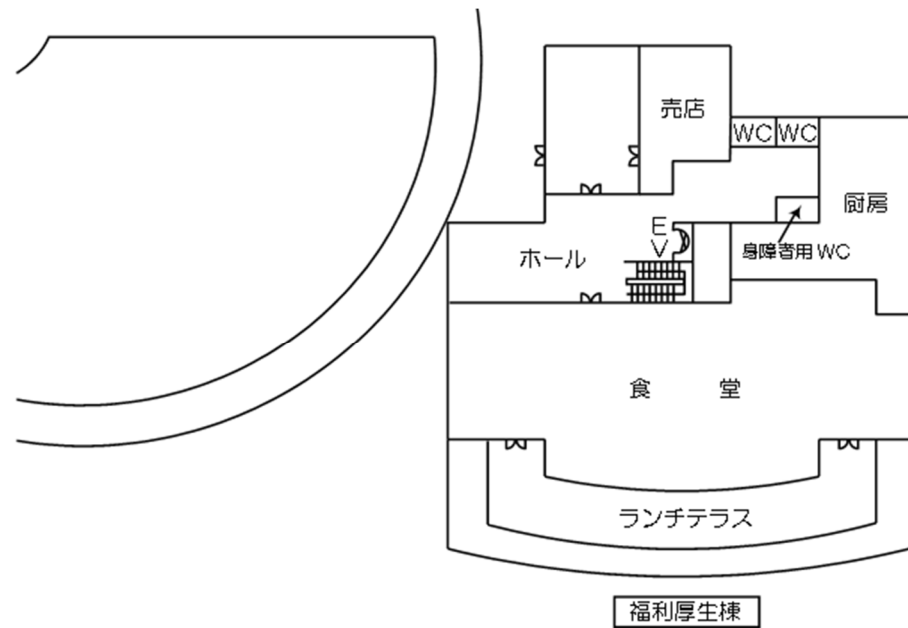
【添付資料】

- ・ 公立大学法人宮崎公立大学 平面図
- ・ 令和8年度学年暦
- ・ 厨房機器一覧表
- ・ 学生アンケート結果（抜粋）

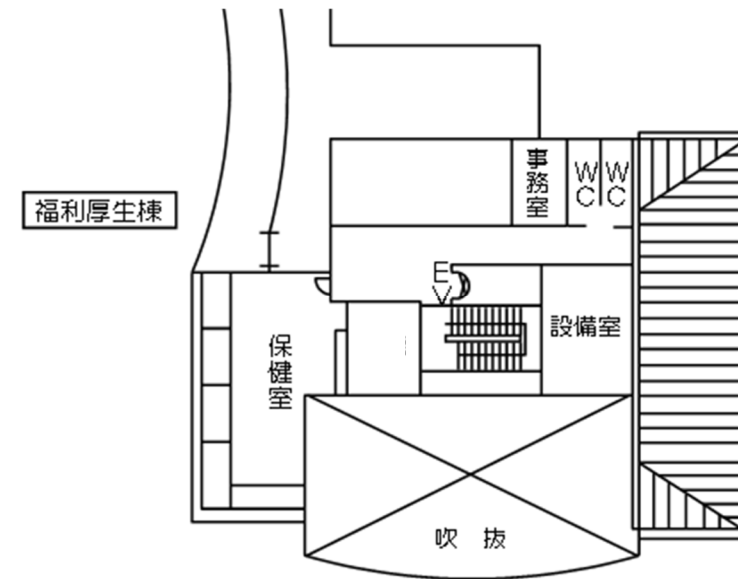
(別添) 公立大学法人宮崎公立大学 平面図



福利厚生棟 1 階平面図



福利厚生棟 2 階平面図



宮崎公立大学 2026(令和8)年度 学年暦
2026 Academic Calendar

前 期 (2026年4月～9月)

後 期 (2026年10月～2027年3月)

4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月				
月				1	⑧開学記念日	月						月						月		1	集中講義期間 履修登録変更期限(集中)	1		月		
火				2	⑧	火				1	図書館蔵書点検(休館日)	火						火		2	集中講義期間	2		火		
水	1	履修登録期間		3	⑧	水	1	⑫		2	図書館蔵書点検(休館日)	水						水		3	集中講義期間	3		水		
木	2	新入生オリエンテーション 履修登録期間		4	⑧	木	2	⑫		3	図書館蔵書点検(休館日)	木	1	①履修登録変更期間				木		4	集中講義期間	4		木		
金	3	入学式 履修登録期間	1	③卒業論文研究計画書 提出期間	5	⑧	金	3	⑫		4	図書館蔵書点検(休館日)	金	2	①履修登録変更期間			金	1	元日	5	集中講義期間	5		金	
土	4	(履修登録期間)	2		6		土	4		1	前期定期試験(予備日)	土	3					土	2		6	卒業論文発表期間	6		土	
日	5	(履修登録期間)	3	憲法記念日	7		日	5		2	オープンキャンパス 夏季休業開始	日	4		1			日	3	冬季休業終了	7	卒業論文発表期間	7		日	
月	6	新入生オリエンテーション 履修登録期間、健康診断	4	みどりの日	8	⑨	月	6	⑬	3		月	5	②	2	⑥	7	⑩	月	4	⑬	8	卒業論文発表期間	8		月
火	7	新入生オリエンテーション 健康診断	5	こどもの日	9	⑨	火	7	⑬	4		火	6	②	3	文化の日	8	⑩	火	5	⑬	9	後期追試験期間	9		火
水	8	健康診断	6	④振替休日(開講日)	10	⑨	水	8	⑬	5		水	7	②	4	⑥	9	⑪	水	6	⑭	10	後期追試験期間	10		水
木	9	①前期授業開始日 振替授業日(月曜日)	7	④	11	⑨	木	9	⑬	6		木	8	②	5	⑥	10	⑪	木	7	⑭卒業論文提出期間	11	建国記念の日 卒業論文発表期間	11		木
金	10	①振替授業日(火曜日)	8	④	12	⑨	金	10	⑬	7		金	9	②	6	⑤	11	⑩	金	8	⑬卒業論文提出期間	12	卒業論文発表期間	12	一般選抜後期試験	金
土	11		9		13		土	11		8	オープンキャンパス予備日	土	10		7	補講日	12		土	9	補講日 卒業論文提出期間	13	卒業論文発表期間	13		土
日	12		10		14		日	12		9		日	11	オープンキャンパス	8		13		日	10	卒業論文提出期間	14	卒業論文発表期間	14		日
月	13	②履修登録変更期間	11	⑤	15	⑩	月	13		10	⑭前期卒業予定者 卒論提出期間	月	12	③スポーツの日(開講日)	9	⑦	14	⑪	月	11	成人の日 卒業論文提出期間	15		15		月
火	14	②履修登録変更期間	12	⑤	16	⑩	火	14		11	山の日	火	13	③	10	⑥	15	⑪	火	12	⑭卒業論文提出期間	16		16		火
水	15	①履修登録変更期間	13	⑤	17	⑩	水	15		12	⑭前期卒業予定者 卒論提出期間	水	14	③	11	⑦	16	⑫	水	13	⑭振替授業日(月曜日) 卒業論文提出期間	17		17		水
木	16	①履修登録変更期間	14	⑤	18	⑩	木	16		13	⑭前期卒業予定者 卒論提出期間	木	15	③	12	⑦	17	⑫	木	14	⑭振替授業日(金曜日) 卒業論文提出期間	18		18		木
金	17	①履修登録変更期間	15	⑤	19	⑩	金	17		14	⑭前期卒業予定者 卒論提出期間	金	16	③	13	⑥	18	⑪	金	15	共通テスト準備(休講)	19		19		金
土	18		16	補講日	20	補講日	土	18	補講日	15		土	17		14		19	補講日	土	16	大学入学共通テスト	20		20		土
日	19		17		21		日	19		16		日	18		15		20		日	17	大学入学共通テスト	21		21	春分の日	日
月	20	③	18	⑥	22	⑪	月	20	⑮海の日(開講日)	17	集中講義期間 履修登録変更期限(集中)	月	19	④	16	⑧	21	⑫	月	18	⑮	22		22	振替休日	月
火	21	③	19	⑥	23	⑪	火	21	⑮	18	集中講義期間	火	20	④	17	⑦	22	⑫	火	19	⑮	23	天皇誕生日	23		火
水	22	②	20	⑥	24	⑪	水	22	⑮	19	集中講義期間	水	21	④	18	⑧	23	⑬	水	20	⑮	24		24	卒業式	水
木	23	②	21	⑥	25	⑪	木	23	⑮	20	集中講義期間	木	22	④	19	⑧	24	⑬	木	21	⑮	25	一般選抜前期試験	25		木
金	24	②	22	⑥	26	⑪	金	24	⑮	21	集中講義期間	金	23	④	20	⑧	25	⑫	金	22	⑮	26		26	在学生ガイダンス	金
土	25		23		27		土	25	補講日	22		土	24	④	21	⑧	26	⑫	土	23	⑮	27		27		土
日	26		24		28	オープンキャンパス	日	26		23		日	25	④	22	⑧	27	⑫	日	24		28		28		日
月	27	④卒業論文研究計画書 提出期間	25	⑦	29	⑫	月	27		24	前期定期試験	月	26	⑤	23	⑨	28		月	25	後期定期試験			29		月
火	28	④卒業論文研究計画書 提出期間	26	⑦	30	⑫	火	28		25		火	27	⑤	24	⑨	29		火	26	後期定期試験			30		火
水	29	③昭和の日(開講日) 卒業論文研究計画書提出期間	27	⑦			水	29		26		水	28	⑤	25	⑨	30		水	27	後期定期試験			31	後期終了	水
木	30	③卒業論文研究計画書 提出期間	28	⑦			木	30		27		木	29	⑤	26	⑨	31		木	28	後期定期試験					木
金			29	⑦			金	31		28		金	30	④	27	⑧			金	29	後期定期試験					金
土			30				土			29		土	31		28	補講日			土	30	後期定期試験(予備日)					土
日			31				日			30		日			29				日	31	春季休業開始					日
月							月			31	図書館蔵書点検(休館日)	月							月							月
火							火					火				⑨			火							火

(注1) ①～⑮については、授業回数を表記しています。

(注2) 土曜日及び祝日に記載されている「補講日」とは、台風や災害等によって、通常授業日が1日または半日休講となった場合の振替先として、予め確保しているものです。開講される場合は、MMU Portal等でお知らせします。

(注3)「前期卒業予定者卒論提出期間(7/13～7/17)」とは、前期に卒業要件を満たす予定の学生ののための卒論提出期間です。

(注4) 夏季及び春季休業期間中に実施する1年次必修科目再履修集中講義の日程等詳細については、別途、案内します。
(夏季:「英語 I D」、春季:「英語 II D」)

(注5) 曜日ごとの授業回数を確保するため、以下の日程は振替授業を行います。

【前期】 4月 9日(木)→月曜日授業、 4月10日(金)→火曜日授業 を開講します。
【後期】 1月13日(水)→月曜日授業、 1月14日(木)→金曜日授業 を開講します。

(注6) 曜日ごとの授業回数を確保するため、一部休業日の変更を行いました。

4月29日(昭和の日)、5月6日(振替休日)、7月20日(海の日)、10月12日(スポーツの日)

(別添)厨房器具一覧

新 No.	品名	配置場所	メーカー	型式	寸法 (mm)			数量	備考
					間口	奥行	高さ		
1	プレハブ冷蔵庫	学生食堂厨房	SANYO	PCU-S1500G	1,800	1,800		1	
2	プレハブ冷凍庫	学生食堂厨房	SANYO	PCU-S2000F	900	1,800		1	
3	冷蔵庫	学生食堂厨房	ホシザキ	HR-120Z	1,200	800	1,950	1	
4	冷凍庫	学生食堂厨房	ホシザキ	HF-120A3	1,200	800	1,950	1	
5	スチームコンベクションオープン	学生食堂厨房	ホシザキ	MIC-10SA3	900	770	1,050	1	
6	フライヤー	学生食堂厨房	TANICO	TIFL-45N	450	600	800	2	
7	コールドテーブル	学生食堂厨房	ホシザキ	RT-180SNF	1,800	600	800	1	
8	コールドテーブル	学生食堂厨房	ホシザキ	RT-180SNG	1,800	600	820	1	
9	コールドテーブル	2階倉庫	ホシザキ	RFT-180SNG	1,800	600	850	1	
10	コールドテーブル	学生食堂厨房	ホシザキ	RT-150SDG	1,500	750	850	1	
11	ウォーマー	学生食堂厨房	TANICO		380	625	290	2	ウォーマーFFW350 + 台360×750×850
12	ウォーマー	学生食堂厨房	TANICO	TCW-3860E-2	380	600	300	1	
13	茹麺器	学生食堂厨房	TANICO	TDW-011	600	600	1,200	1	
14	保管庫	学生食堂厨房	TANICO	TEH-W-30	1,390	950	1,900	2	1台二付 カゴ30ヶ付
15	ラック	学生食堂厨房	TANICO		1,500	460	1,590	1	1内
16	ラック	学生食堂厨房	TANICO	N-TES-15-4661S	600	460	140	1	1内
17	ラック	学生食堂厨房	TANICO	N-TES-15-4610S	740	330	1,200	1	2内
18	ラック	学生食堂厨房	TANICO		600	300	1,550	1	2内
19	ラック	1階厨房倉庫			1,200	420	1,950	2	
20	ラック	学生食堂厨房	TANICO		1,200	750	1,800	1	
21	ラック	1階厨房			1,480	460	1,900	1	
22	ラック	学生食堂厨房	TANICO		900	750	1,800	1	
23	ラック	1階厨房			1,200	460	1,900	1	
24	ラック	1階厨房			900	450	1,200	1	
25	ラック	1階厨房			740	340	1,250	1	
26	1槽シンク	学生食堂厨房	TANICO		900	750	900	1	
27	1槽シンク	学生食堂厨房	TANICO		1,200	750	850	1	
28	2槽シンク	学生食堂厨房	TANICO		1,500	750	850	1	
29	ガス台	学生食堂厨房	TANICO	TGD-5	720	550	200	1	
30	食器洗浄機	学生食堂厨房	TANICO		2,700	930	1,400	1	ブースター付
31	台	学生食堂厨房	TANICO		1,200	750	850	4	
32	2槽シンク	学生食堂厨房	TANICO		1,500	750	850	1	
33	上棚	学生食堂厨房	TANICO		2,400	400	1段	1	
34	台	学生食堂厨房	TANICO		1,200	600	950	1	
35	台	学生食堂厨房	TANICO		600	600	950	1	
36	台	学生食堂厨房	TANICO		900	600	950	1	
37	台	学生食堂厨房	TANICO		1,400	600	850	2	
38	台	学生食堂厨房	TANICO		1,200	350	850	1	
39	台	学生食堂厨房			650	750	880	1	
40	台	学生食堂厨房	TANICO		1,200	600	820	1	戸棚
41	台	学生食堂厨房	TANICO		1,770	600	820	1	
42	台	学生食堂厨房	TANICO		1,450	600	800	1	
43	台	学生食堂厨房			1,400	750	850	1	
44	台	学生食堂厨房			1,200	600	810	1	戸棚
46	台	学生食堂厨房	TANICO		1,400	750	850	1	
47	ガステーブル	学生食堂厨房		TGTP-1560CW	1,500	1,200	850	1	
48	シャワーシンク	学生食堂厨房	TANICO		2,350	1,200	850	1	
49	上棚	学生食堂厨房			2,350	400	1段	1	
50	水切台	学生食堂厨房	TANICO		1,700	1,000	960	1	
51	アイスクリームストッカー	1階	SANYO	SCR-42	495	315	835	1	
52	炊飯器	学生食堂厨房	HAttORI	LG-633-150	680	640	1,300	2	
53	ラック	学生食堂厨房	TANICO		900	740	1,600	1	
54	ティーサーバー	学生食堂厨房	ホシザキ	ATE-250HWA-BK	450	500	750	1	
55	トレーディスペンサー	学生食堂厨房	TANICO	TOL-T1	430	600	860	5	
56	電子レンジ	食堂前ロビー 売店前	パナソニック	NE-EH229W				2	家庭用電子レンジ
57	製氷器	売店	ホシザキ	IM-55M	630	525	850	1	

(別添)厨房器具一覧

新 No.	品 名	配置場所	メーカー	型 式	寸 法 (mm)			数量	備 考
					間口	奥行	高さ		
58	シンク	2階倉庫	TANICO		450	600	940	1	スカートタイプ
59	ジャー	学生食堂厨房	タイガー販売株式会社	JHC-9000	481	395	406	4	
60	オーガナイザー	学生食堂厨房		900R	432	559	349	2	
61	給湯器	学生食堂厨房	リンナイ	RUX-3200TSW	470	190	615	2	リモコン付き 屋外タイプ

(別添)

学生アンケート結果(抜粋)

【アンケート概要】

調査目的: 令和9年度からの学生食堂委託業者の選定にあたり、学生のニーズや要望を把握し、プロポーザル審査参加事業者へ適切な情報提供を行うため

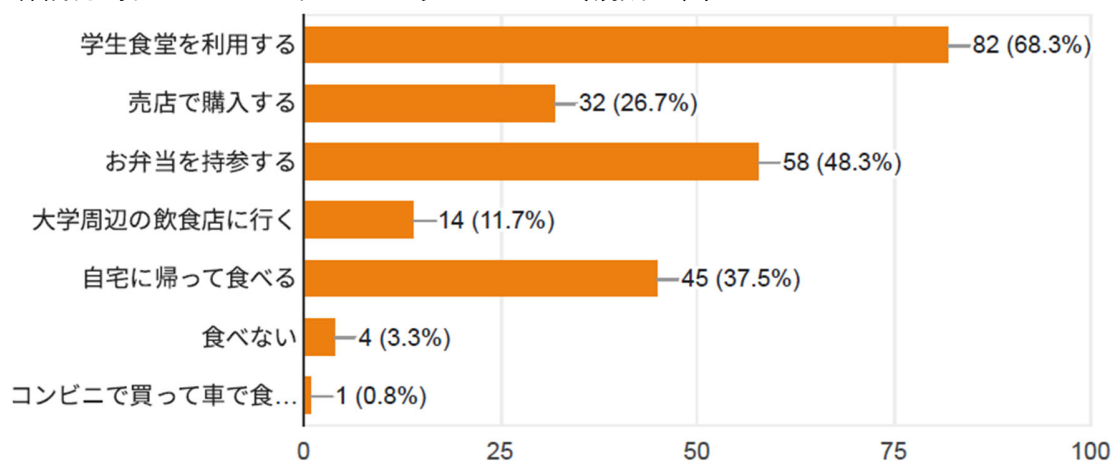
調査対象: 宮崎公立大学在学生(学内ポータルサイト「MMU Portal」にて全学生へ周知)

調査方法: 学内ポータルサイトを介したインターネット調査(Web アンケートシステムを利用)

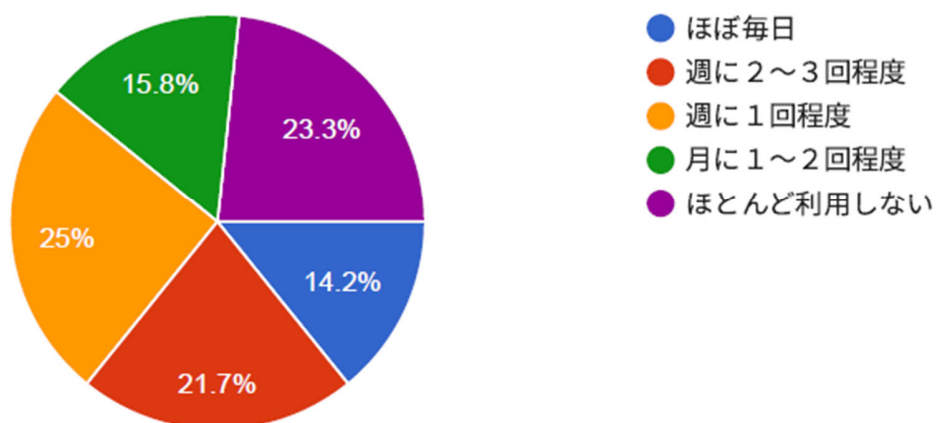
調査期間: 令和8年7月17日(金)～7月27日(月)

回答者数: 120名(有効回答数: 120名)

普段、昼食はどのように取ることが多いですか?(複数回答)

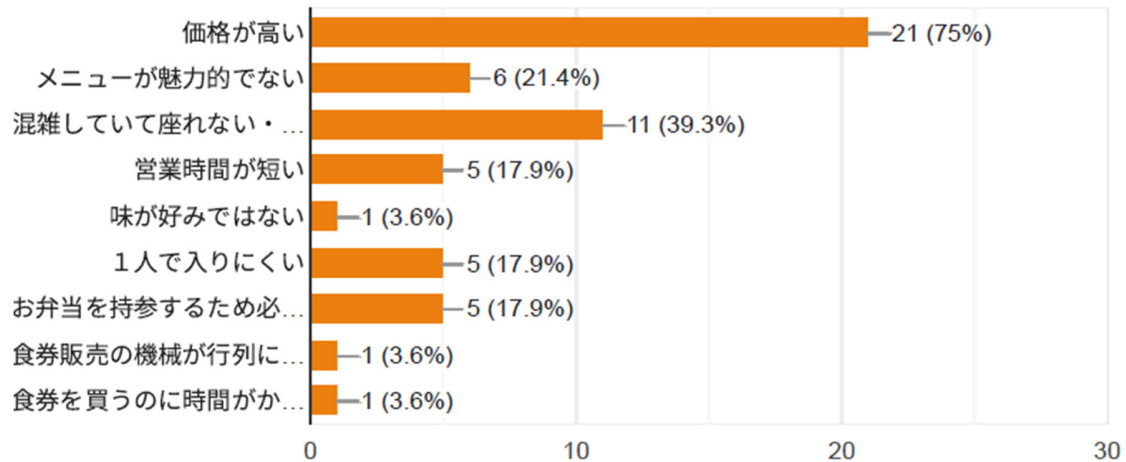


現在、学生食堂で食券を購入して食事をする頻度はどれくらいですか?

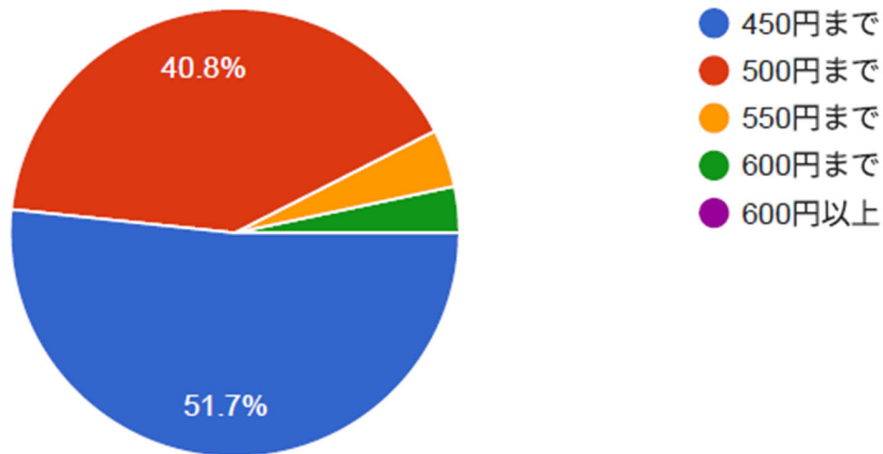


(別添)

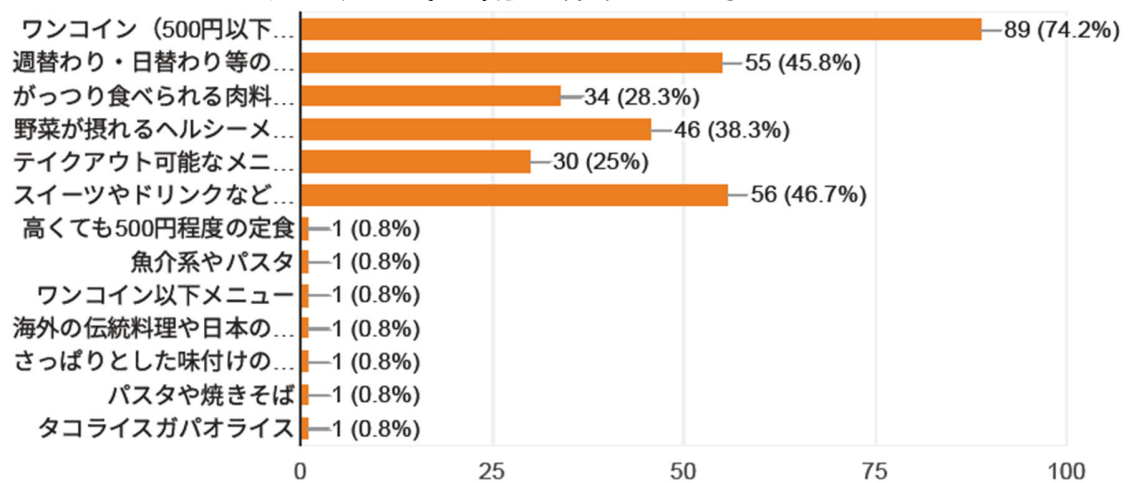
【ほとんど利用しない方】その理由は何ですか？(2 つまで)



1食あたりの価格(ランチ)はいくらまでだと「利用しやすい」と感じますか？

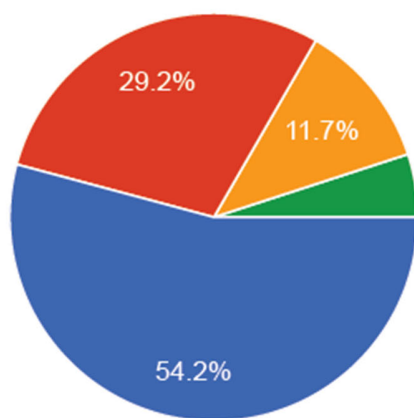


どのようなメニューがあれば、もっと学生食堂を利用したいと思いますか？



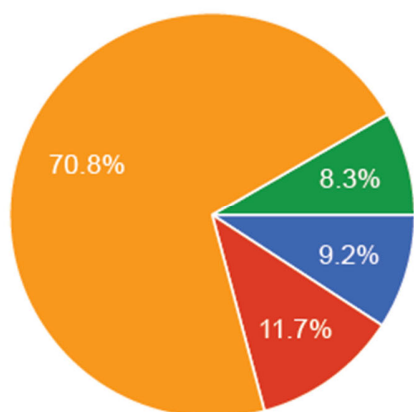
(別添)

スマホで事前注文・決済を済ませ、並ばずに指定時間に窓口で受け取れる「モバイルオーダー」が導入された場合、利用しますか？



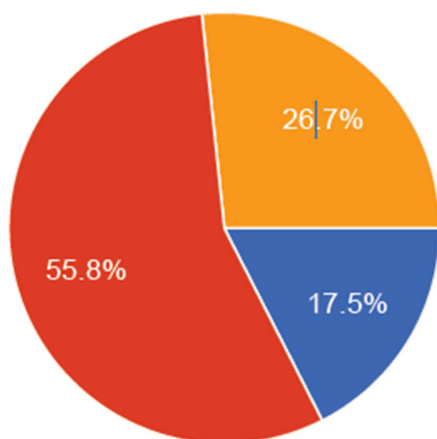
- 導入されたら、現在よりも学生食堂の利用頻度が増えると思う
- 導入されたら利用するが、利用頻度は今と変わらないと思う
- おそらく利用しない（今までどおりの券売機や現金決済が良い）
- わからない

昼休みの混雑時に食堂内に入らずに、屋外やロビーの特設カウンターで並ばずにサッと買えるテイクアウト（弁当・軽食）の販売があれば利用しますか？



- ほぼ毎日でも利用したい
- 週に2～3回程度は利用したい
- メニューや価格、購入の手軽さ（並ばない、など）によっては利用したい
- 利用しない（食堂内での飲食が良い、または弁当持参など）

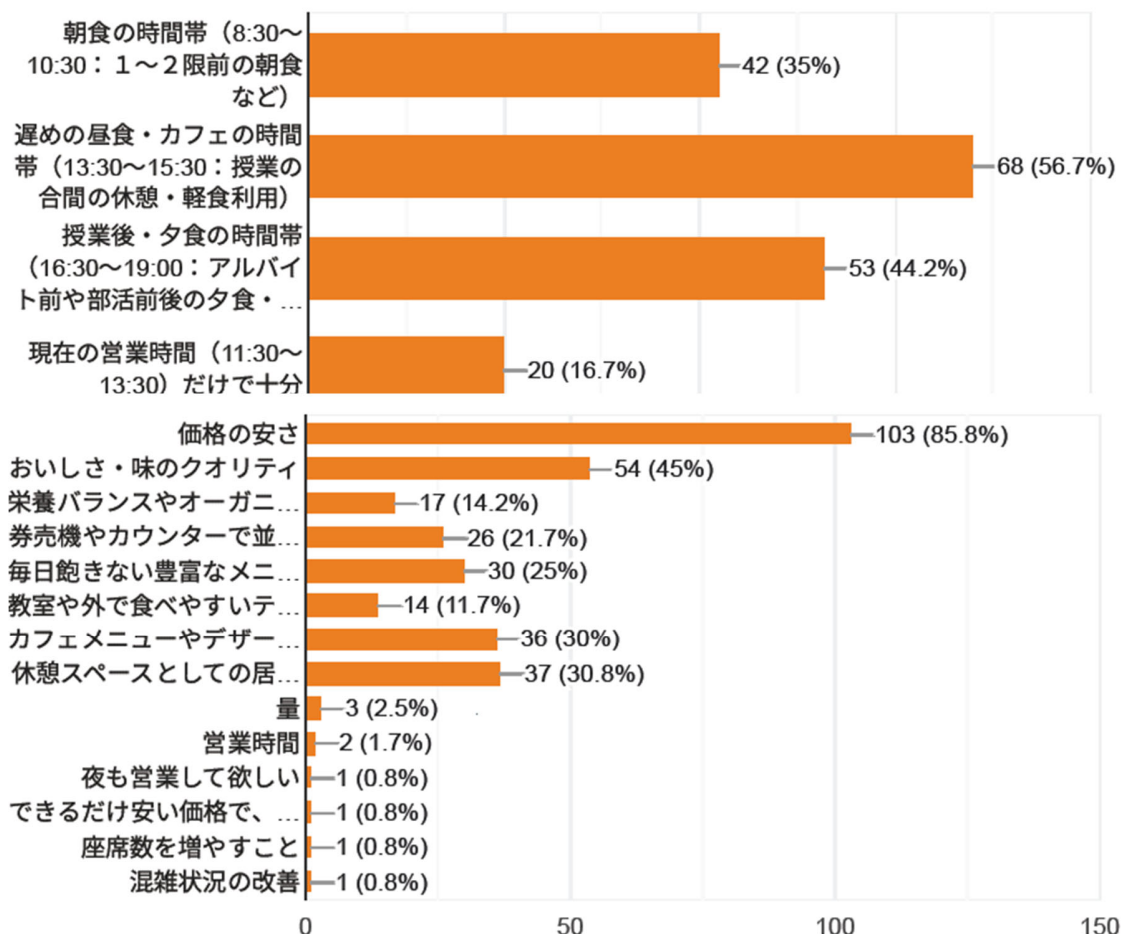
長期休暇中に、学生食堂が限定メニュー（日替わり弁当やカレーのみ等）や時間短縮で営業した場合、利用したいと思いますか？



- 営業していればよく利用すると思う
- 開いていればたまに利用するかもしれない
- 長期休暇中は利用しない（コンビニ、学外店舗、弁当持参など）

(別添)

現在の営業時間(11:30～13:30)以外で、もし営業時間が拡大・変更されたとしたら、利用したい時間帯はありますか？(複数回答可)



学生の「生の声」を紹介します

1. 価格に見合った「品質・量」への工夫(コスパ重視)

期待すること第1位が「価格の安さ(85.8%)」、利用しない理由トップも「価格が高い(75.0%)」。また、全体の9割以上が「500円以下」のワンコインランチを求めています。

学生の声



「値段の割にクオリティや量が合っていない。同じ価格帯ならコンビニで買う」

「うどんや蕎麦をこれ以上値上げしないでほしい。高くて躊躇する」

「ほんの少しいいので、量を増やしてほしい(おかず大盛りなど)」

(別添)

「ワンコイン(500 円)以下」の定食や、満足感を高める「メガ盛り」などのバリエーションを設けることで、コンビニへの顧客流出を防ぎ、食堂の利用率を底上げできる可能性があります。

2. 「デザート・カフェ・ヘルシー・季節限定」メニューの導入

求めるメニューとして「スイーツやドリンクなど(46.7%)」、「野菜が摂れるヘルシーメニュー(38.3%)」が上位を占めています。

学生の声



「暑い時期に『冷たいうどん・蕎麦』を定番化してほしい。夏限定でいいので毎日食べたい」

「プリンやソフトクリーム、カフェメニューがあったら毎日行きたい。100 円の限定デザートでも絶対買います」

「お弁当も含めて野菜が少ない。雑穀米やタンパク質が摂れるヘルシーなものを置いてほしい」

スイーツやドリンクの充実は、昼休み以外の時間帯(カフェタイム)の集客に繋がります。また、学生が自分で取る「冷蔵ケース(冷奴やサラダ、果物など)」を設置すれば、人手をかけずに客単価を上げることも可能です。備品の設置についてはご相談ください。

3. 「遅めの昼食・カフェ時間帯」「朝・夜」への営業時間拡大

拡大希望時間帯として「13:30~15:30 の遅め昼食・カフェ」が 56.7%で最多、次いで「16:30~19:00 の授業後・夕食(44.2%)」、「8:30~の朝食(35.0%)」となっています。

学生の声



「混雑を避けて 13 時以降に行くと、学食が注文しにくい。いつでも気軽に立ち寄れたらいいのに」

「20 時まで開いてくれると、勉強の合間や急な補講の後に夕食が取れるので助かる」

「朝ごはんを食べる時間がなく学校に来た時、開く時間が 30 分でも早ければよかった」

ピーク時(12:00~12:30)に集中している需要を前後に分散させることで、厨房の瞬間的な負担を軽減しつつ、全体の営業売上を伸ばすことが期待できます。

(別添)

4. 日替わりメニュー・献立の「事前公開」による機会損失防止

「週替わり・日替わり等の限定メニュー」は 45.8%の学生が求めており、高い関心を集めています。

学生の声



「当日に SNS (ストーリー) で日替わりを知っても、すでにお弁当を持ってくる。前日からお知らせしてくれればお弁当を用意せずに学食で食べるのに」

「毎週の献立表のように、1 週間前から事前にメニューを公表してほしい」

事前においしいメニューを周知しておくことで、「明日は学食にしよう」という購入動機を生み出し、お弁当派の学生を学食へ。需要予測や売り切れによる売上の取りこぼし防止にも役立ちます。

5. 「モバイルオーダー」や「キャッシュレス決済」のシステム導入

「モバイルオーダー」が導入されれば、54.2%の学生が「利用頻度が増える」と回答しています。

学生の声



「券売機を増やすか、オンライン (スマホ) で並ばずに食券を買えるようになればとても便利」

「たまに現金がなくて困る時があるので、キャッシュレス決済やカード決済ができれば非常に嬉しい」

事前決済やキャッシュレス化を進めることで、レジや券売機のボトルネックが解消され、限られた昼休み時間内での回転率と客数の向上が期待できます。