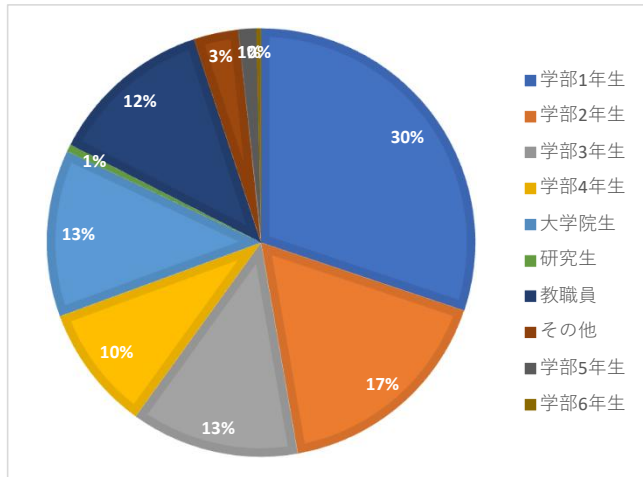


神戸大学生協全食堂 2026年度利用者アンケート

■回答者情報

Q.現在の学年・所属を教えてください。

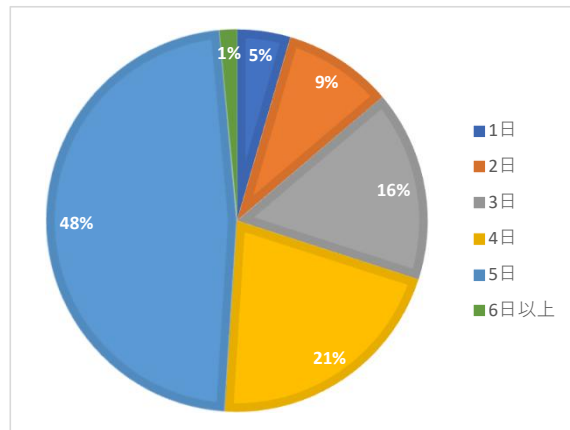
26年度		学年・所属	比率
		学部1年生	268 30.1%
		学部2年生	152 17.1%
		学部3年生	113 12.7%
		学部4年生	84 9.4%
		大学院生	112 12.6%
		研究生	5 0.6%
		教職員	110 12.4%
		その他	30 3.4%
		学部5年生	12 1.3%
		学部6年生	3 0.3%
		総計	889 100.0%



■食堂利用の有無

Q.生協食堂を利用していますか？

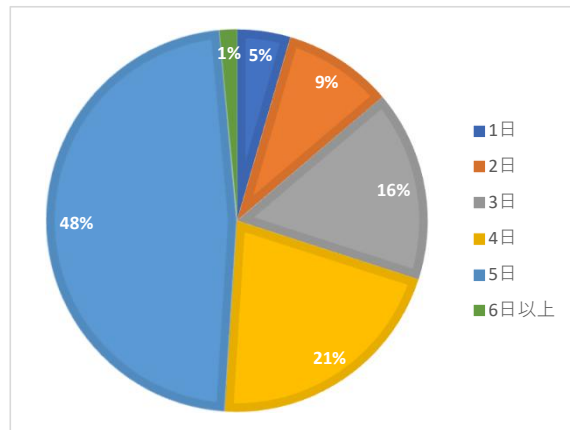
26年度		食堂利用	比率
		○ はい	884 99.4%
		× いいえ	5 0.6%
		総計	889 100.0%



■食堂利用回数

Q.1週間のうち生協食堂を何日利用しますか？

26年度		利用日数	比率
		1日	40 4.5%
		2日	82 9.3%
		3日	143 16.2%
		4日	186 21.0%
		5日	420 47.5%
		6日以上	13 1.5%
		総計	884 100.0%



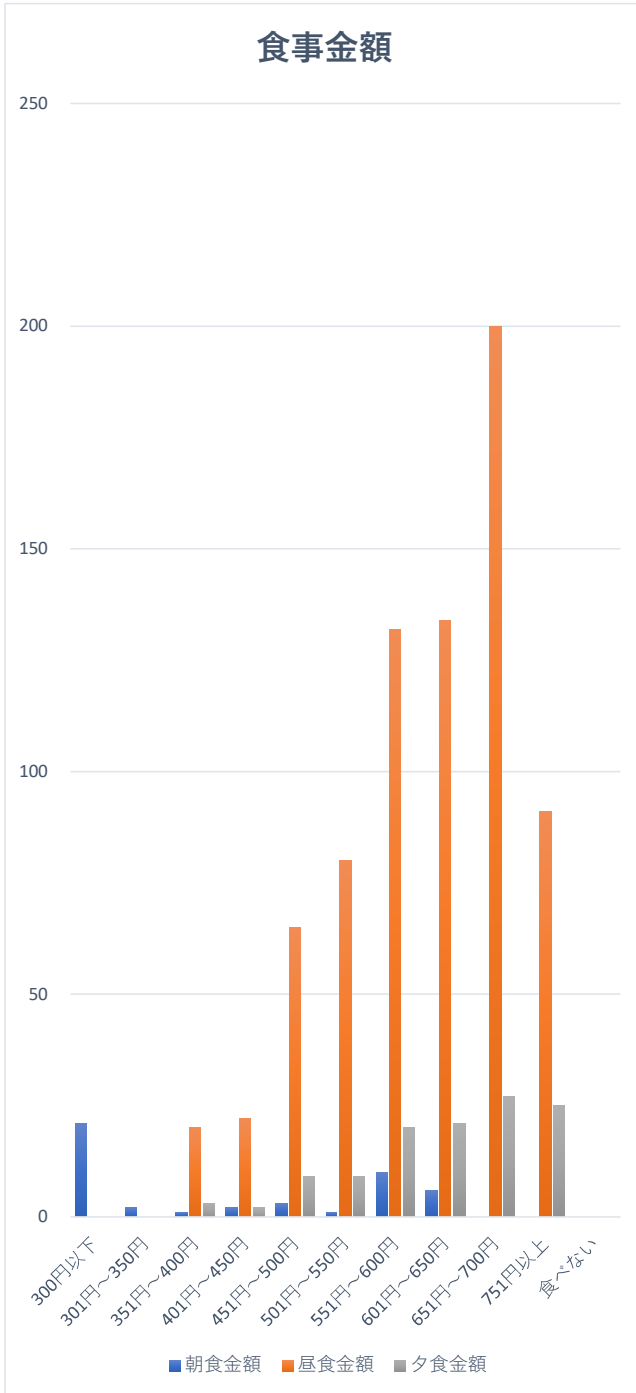
■平均金額

Q.朝食・昼食・夕食の平均金額はいくらですか？

26年度		朝食金額	比率
	300円以下	21	2.4%
	301円~350円	2	0.2%
	351円~400円	1	0.1%
	401円~450円	2	0.2%
	451円~500円	3	0.3%
	501円~550円	1	0.1%
	551円~600円	10	1.1%
	601円~650円	6	0.7%
	651円以上	13	1.5%
	総計	59	6.7%

26年度		昼食金額	比率
	350円以下	9	1.0%
	351円~400円	20	2.3%
	401円~450円	22	2.5%
	451円~500円	65	7.4%
	501円~550円	80	9.0%
	551円~600円	132	14.9%
	601円~650円	134	15.2%
	651円~700円	200	22.6%
	701円~750円	126	14.3%
	751円以上	91	10.3%
	食べない	5	0.6%
	総計	884	

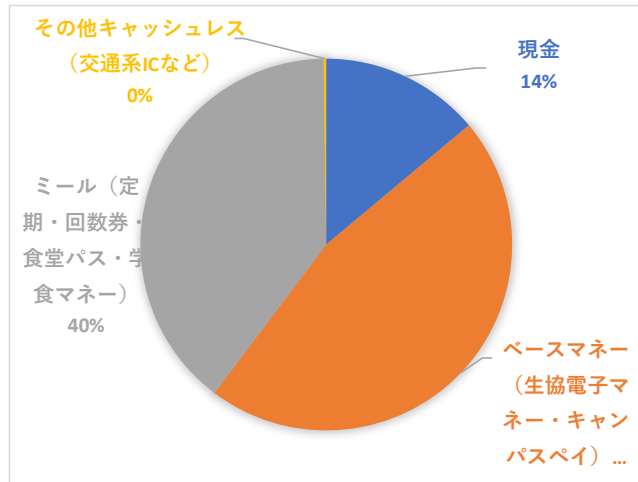
26年度		夕食金額	比率
	350円以下	11	1.2%
	351円~400円	3	0.3%
	401円~450円	2	0.2%
	451円~500円	9	1.0%
	501円~550円	9	1.0%
	551円~600円	20	2.3%
	601円~650円	21	2.4%
	651円~700円	27	3.1%
	701円~750円	23	2.6%
	751円以上	25	2.8%
	総計	150	17.0%



■決済方法

Q.一番よく使う会計方法を選択してください

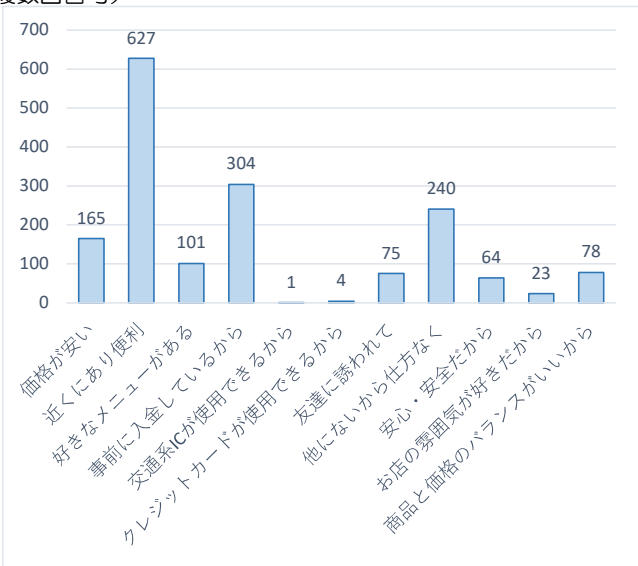
26年度	決済方法	比率
	現金	123 13.9%
	ベースマネー（生協電子マネー・キャンパスペイ）	410 46.4%
	ミール（定期・回数券・食堂パス・学食マネー）	349 39.5%
	その他キャッシュレス（交通系ICなど）	2 0.2%
	総計	884 100.0%



■食堂選択理由

Q.ご利用の生協食堂を選んだ理由を選択してください（複数回答可）

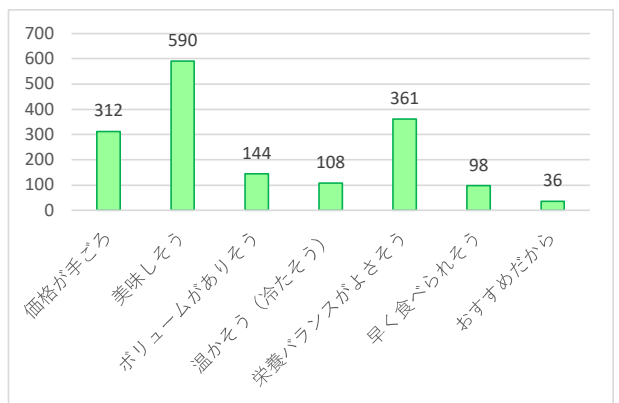
26年度	選択理由	比率
	価格が安い	165 18.7%
	近くにあり便利	627 70.9%
	好きなメニューがある	101 11.4%
	事前に入金しているから	304 34.4%
	交通系ICが使用できるから	1 0.1%
	クレジットカードが使用できるから	4 0.5%
	友達に誘われて	75 8.5%
	他にないから仕方なく	240 27.1%
	安心・安全だから	64 7.2%
	お店の雰囲気が好きだから	23 2.6%
	商品と価格のバランスがいいから	78 8.8%



■メニュー選択理由

Q.メニューを選ぶ理由を選択してください（複数回答可）

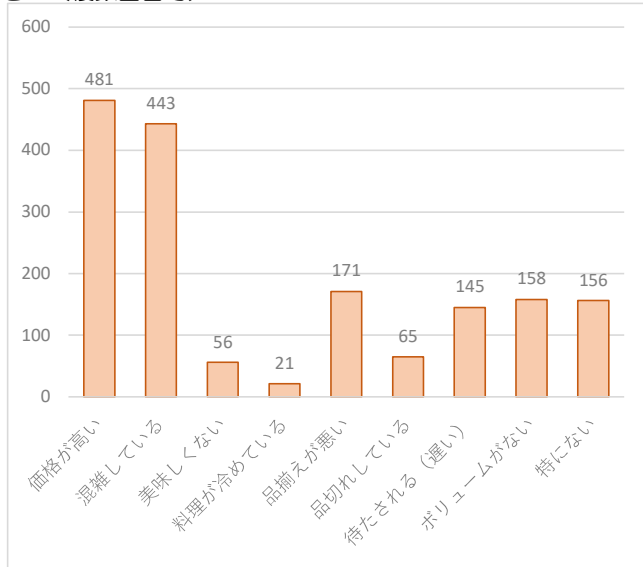
26年度	選択理由	比率
	価格が手ごろ	312 35.3%
	美味しそう	590 66.7%
	ボリュームがありそう	144 16.3%
	温かそう（冷たそう）	108 12.2%
	栄養バランスがよさそう	361 40.8%
	早く食べられそう	98 11.1%
	おすすめだから	36 4.1%



■食堂の嫌なところ

Q.ご利用の生協食堂で嫌なところがあれば選択してください（複数回答可）

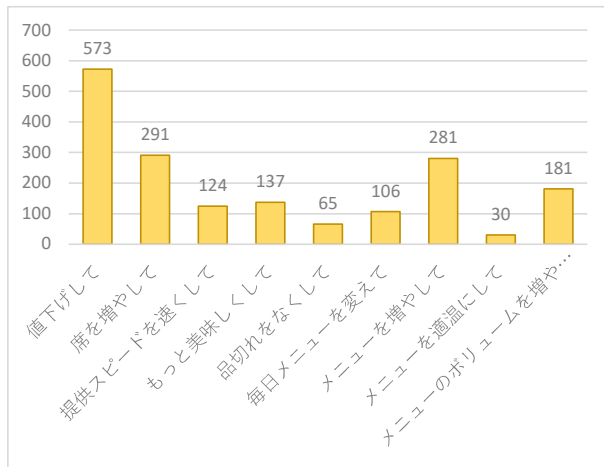
26年度	嫌なところ		比率
	価格が高い	481	54.4%
	混雑している	443	50.1%
	美味しくない	56	6.3%
	料理が冷めている	21	2.4%
	品揃えが悪い	171	19.3%
	品切れしている	65	7.4%
	待たされる（遅い）	145	16.4%
	ボリュームがない	158	17.9%
	特になし	156	17.6%



■食堂への要望

Q.ご利用の生協食堂へのご要望を選択してください（複数回答可）

26年度	要望		比率
	値下げして	573	64.8%
	席を増やして	291	32.9%
	提供スピードを速くして	124	14.0%
	もっと美味しくして	137	15.5%
	品切れをなくして	65	7.4%
	毎日メニューを変えて	106	12.0%
	メニューを増やして	281	31.8%
	メニューを適温にして	30	3.4%
	メニューのボリュームを増やして	181	20.5%

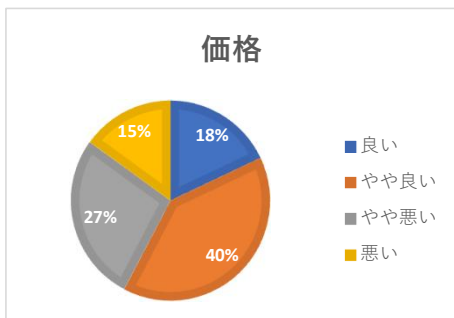


■評価

Q.ご利用の生協食堂の評価をお願いします

26年度		価格	比率
	良い	159	18.0%
	やや良い	351	39.7%
	やや悪い	241	27.3%
	悪い	133	15.0%
	総計	884	100.0%

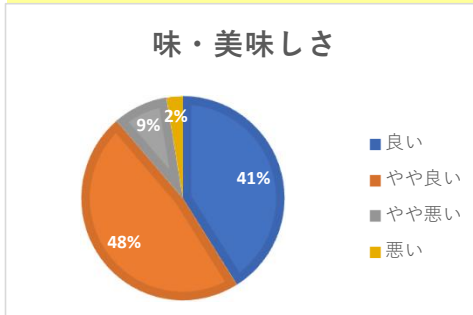
※高評価（良い+やや良い） 57.7%



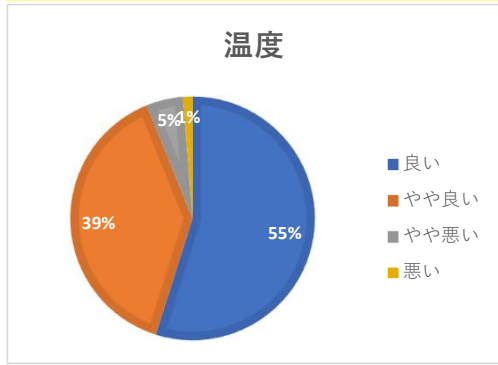
③店舗名 (複数のアイテム)

	味・美味しさ	比率
良い	363	41.1%
やや良い	421	47.6%
やや悪い	77	8.7%
悪い	23	2.6%
総計	884	100.0%

※高評価（良い+やや良い） 88.7%

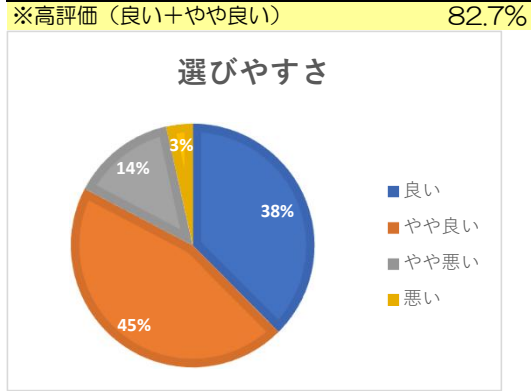


26年度		温度	比率
	良い	485	54.9%
	やや良い	345	39.0%
	やや悪い	43	4.9%
	悪い	11	1.2%
	総計	884	100.0%
	※高評価（良い+やや良い）		93.9%

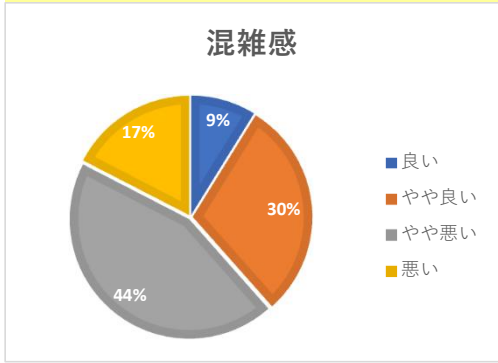


③店舗名 (複数のアイテム)

	選びやすさ	比率
良い	332	37.6%
やや良い	399	45.1%
やや悪い	122	13.8%
悪い	31	3.5%
総計	884	100.0%
※高評価（良い+やや良い）		82.7%

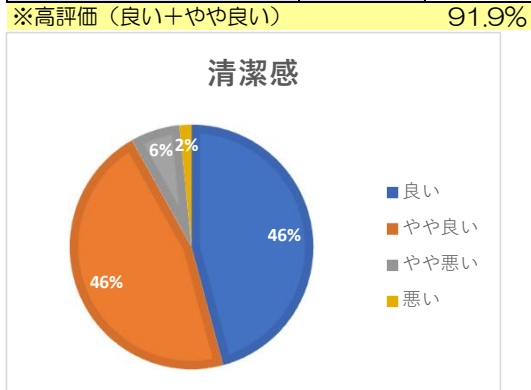


26年度		混雑感	比率
	良い	78	8.8%
	やや良い	262	29.6%
	やや悪い	390	44.1%
	悪い	154	17.4%
	総計	884	100.0%
	※高評価（良い+やや良い）		38.5%

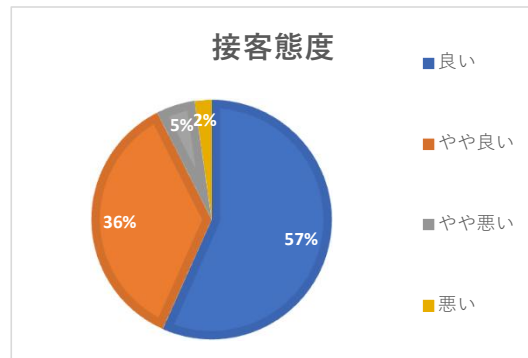


③店舗名 (複数のアイテム)

	清潔感	比率
良い	405	45.8%
やや良い	407	46.0%
やや悪い	58	6.6%
悪い	14	1.6%
総計	884	100.0%
※高評価（良い+やや良い）		91.9%



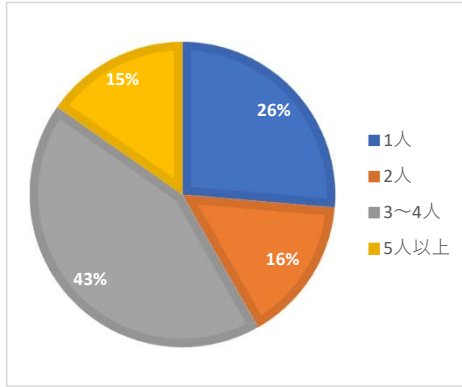
26年度		接客態度	比率
	良い	501	56.7%
	やや良い	317	35.9%
	やや悪い	46	5.2%
	悪い	20	2.3%
	総計	884	100.0%
	※高評価（良い+やや良い）		92.5%



■利用人数

Q.何名で生協食堂を利用することが多いですか？

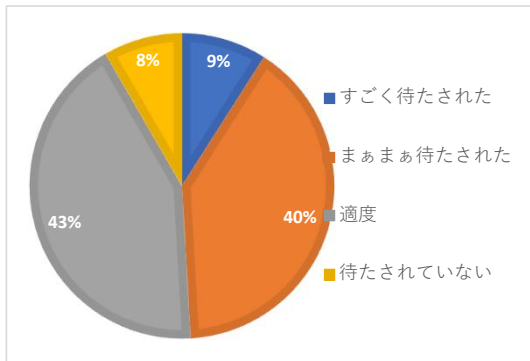
26年度		利用人数	比率
	1人	233	26.4%
	2人	136	15.4%
	3~4人	380	43.0%
	5人以上	135	15.3%
	総計	884	100.0%



■混雑感

Q.生協食堂を利用して待たされていると感じましたか？

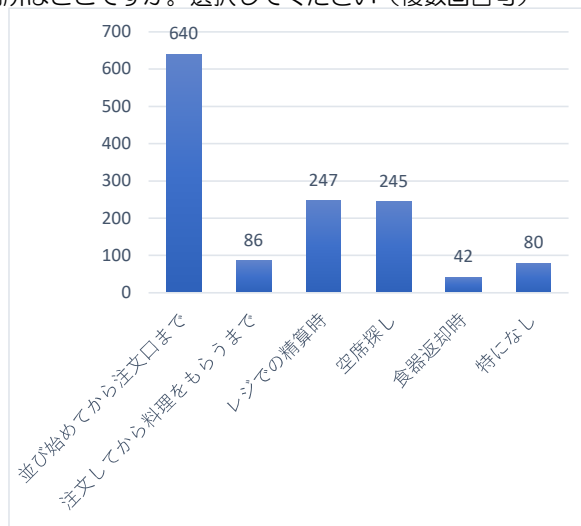
26年度		混雑感	比率
	すごく待たされた	80	9.0%
	まあまあ待たされた	354	40.0%
	適度	376	42.5%
	待たされていない	74	8.4%
	総計	884	100.0%



■混雑箇所

Q.食堂利用して混んでる（待たされている）と感じる場所はどこですか。選択してください（複数回答可）

26年度	混雑箇所		比率
	並び始めてから注文口まで	640	72.4%
	注文してから料理をもらうまで	86	9.7%
	レジでの精算時	247	27.9%
	空席探し	245	27.7%
	食器返却時	42	4.8%
	特になし	80	9.0%

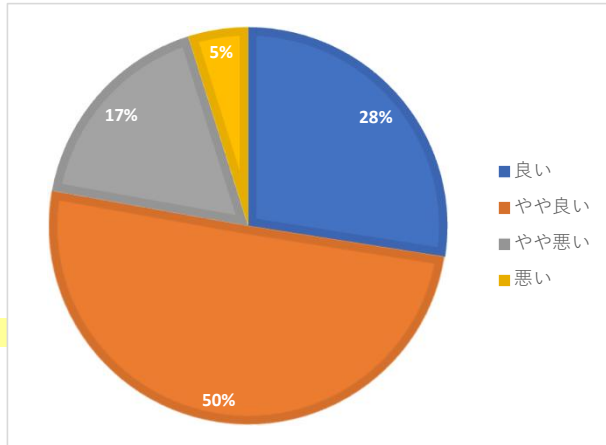


■総合評価

Q.利用した生協食堂の総合評価をお願いします

26年度		総合評価	比率
	良い	243	27.5%
	やや良い	445	50.3%
	やや悪い	153	17.3%
	悪い	43	4.9%
	総計	884	100.0%

※高評価（良い+やや良い） 77.8%



■食堂への期待

Q.今後、生協食堂に期待することを一つ選択してください

26年度		期待すること	比率
	安価な提供	537	60.7%
	メニューのバリエーション	199	22.5%
	接客サービスの向上	20	2.3%
	食の安心・安全（衛生、添加物など）	50	5.7%
	コミュニケーションの場（情報交流、くつろげる場）	13	1.5%
	綺麗な食堂	28	3.2%
	食育提案（食の知識、栄養バランス）	37	4.2%
	総計	884	100.0%

