

*ミラー必見食堂のお得情報 こっそりと教えます。

A班: 住川 武本 谷口 田村
土田 西原 細田

<1.動機・目的>

- ・学食の値段が高い。
- ・満足感が割に合っていない。
- ・単品注文製だから。



自分たちの理想の定食を作る!

<2.調査方法>

- I) 学生の昼食データの収集、グラフ化。
- II) 各メニューの栄養データの収集、グラフ化。
- III) 重回帰分析を行い、最適なメニューの組み合わせを見つける。
- IV) I)のデータを用いてクラスター分析、判別分析を行い効果の確認をする。

<4.結果>

主菜編

副菜編

一位 やわらかひれかつ 273円+66円	一位 おくらと長芋の ねばねばサラダめかぶ入り 105円+23円
二位 白身魚の南蛮だれ 168円+43円	二位 麻婆春雨 168円+21円
三位 サーモンのバジル焼き 241円+34円	三位 豚肉とほくほくポテト の旨辛あげ 136円+14円

<理想の定食>

ご飯s、やわらかひれかつ、おくらと長芋の
ねばねばサラダめかぶ入り、味噌汁
84+273+105+21=483円+83円

<3.重回帰分析>

重回帰分析

価格を決める際に重要となる要因を
回帰式を用いて表し、どの要因が
重要か解析する。

従属変数

Y: 理想の価格

要因

X1: 赤

X2: 緑

X3: 黄

X4: 塩分(g)

X5: 野菜量

X6: エネルギー(kcal)

$$Y(\text{値段}) = -81.8505(X1) - 111.267(X2) \\ - 113.074(X3) + 31.19761(X4) + 0.774865(X5) \\ + 1.593476(X6) + 36.17314$$

<5.まとめ>

- ・今回の解析で得られた回帰式は、非常に高度なものであるといえる。
- ・解析の結果、栄養とコストパフォーマンスともに良いメニューが提案出来た。
- ・期間限定メニューは今回の解析には含まなかった。