

報告者：佐々木景子

出張先：ベトナム社会主義共和国

日時：2025 年 11 月 11 日（火）～11 月 15 日（土）※11 日と 15 日は移動日

目的：ベトナム社会主義共和国の学校給食の制度や学校教育の位置づけについて学ぶ。

概要：保育園・小学校・高等学校（寄宿舎）の学校給食の調理室や食事の様子を見学する。

学校給食関係者と意見交換し、学校給食の相互理解をする。

《日程》

11 月 12 日（水）

【ダナン教育研修局】

1.現状

- ・ 2025 年 7 月にダナン市はクアンナム省と合併し、以前の約 10 倍の市となった。学校給食が始まったばかりで、現在はモデル地域を設けてさまざまな取組みを広めていこうとしている。
- ・ 少数民族や貧困世帯への取組みを強化しており、給食は無料でサポートをしている。その他の家庭からは給食費を徴収している。
- ・ 安全で衛生的な給食を提供するため、ダナン疾病予防管理センター（CDC）と協力し、維持管理をしている。
- ・ 小学校は昼食かライトミール（軽食）を提供している。
- ・ 保育園は朝・昼・夕・おやつの 4 食を提供している。
- ・ 給食実施率は、農村部の学校はカリキュラムが異なり、午前で終わる学校や二部制もあるため、現在 100%ではないが、ダナン市は 100%である。
- ・ ニュートリションピラミッド（栄養ピラミッド）に沿ってメニューを決めている。
- ・ 保育園では少しずつ栄養基準に沿った内容で提供できている。
- ・ 現在、栄養士を配置されている学校はない。



【意見交換の様子】

2.課題

- ・市街地と山間部で差があり、特に山間部は栄養不足や貧困の子が多い。
- ・栄養摂取標準化のバランスをどのようにとるかが課題である。

3.所見

日本でいう市町村合併が大きく行われたばかりで、以前の約 10 倍の大きさとなったダナン市にとって、すべての市民においての栄養基準を策定することのアセスメントをとる重要な時期である。

ダナン教育研修局が中心となり、学校給食の推進をしている様子がうかがえたと同時に、献立作成については、予算をみながら各学校の経理の方が献立を立てていることを知った。

【ハイパーチューン小学校】

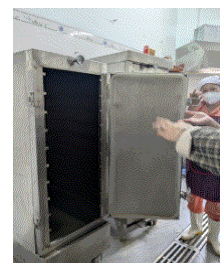
ライトミール（軽食）の視察

1. 現状

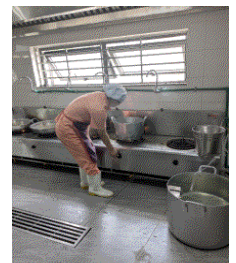
- ・全校 800 人（隣設する学校と合わせて 1,400 食調理）のモデル校の 1 つである。



【栄養摂取ピラミッド】



【米を蒸す機械】



【調理の様子】

- ・調理員 10 名（調理 5 名、配膳 5 名）で行っている。
- ・食べる前に 3 つの確認（「今日の給食の料理紹介」「食べ物の紹介」「がんばること」）を毎日行っている。

THỜI GIAN	NỘI DUNG CÔNG VIỆC	NGƯỜI THỰC HIỆN	THỜI ĐIỂM ĐÓNG BÀN
THỨ 2	6/5/21		
THỨ 3	6/6/21		
THỨ 4	6/7/21		
THỨ 5	6/8/21		
THỨ 6	6/9/21		

【作業担当の掲示板】

- ・ランチルームの配膳台に鍋ごと運び、小学 1～5 年生が一同に食べる。
- ・ワンボウルの料理を食べたら、スープをもらいに行き、そのあと手洗いをしてデザートを取りに行くスタイル。（配膳の調理員さんは給食中、付きっきりで対応する）



【手洗い手順の掲示】

- ・給食費について、公立は統一している。月 4,000 円（約 250 円/日 4 食）は保護者から集金する。調理員の人件費は月、給食費から約 700 円（定

期的に感謝の会などで物資支援やボーナスなどでさらに支給する制度も有り）である。

- ・品質管理のため、毎朝校長先生の携帯に当日納品される食材の画像のメールが送られてくる。
- ・残菜は養豚場に渡し、リサイクルする。
- ・教諭は学校給食を食べないが、時々理事長などボードメンバーが来る際、一緒に食べる機会を設けている。



【ライトミールタイム】



【食事を担当する調理員】

2. 課題

- ・人気メニューはチキンライス。野菜の食べ残しが多い。
- ・調理員数が足りない。100食/調理員1人当の基準なので14名は欲しい。

3. 所見

日本の「給食当番」という制度はなく、10時30分に提供するライトミールは、調理員が子どもたちの座席に事前に配膳しておく。また食事中に手洗いをこまめにし、衛生管理に努めていた。肉は好きだが、野菜が多く残ってくるという嗜好は、日本の子どもたちと似ている。

【ダナン疾病予防管理センターCDC（学校給食栄養管理担当）】

1. 現状

- ・保健局は予防・治療の分野があり、栄養は予防部局でつかさどっている。
- ・4つの部局がある（総務、経理、プランニング、モニタリング）。
- ・12の課があり（HIV、妊婦など12のカテゴリー）、約400人が働いている。
- ・学校給食部局は3つに分けられる（環境・衛生、健康教育、栄養）。
- ・各学校にヘルススタッフが配属されているが、ここで特に食の安全・栄養・アセスメント評価方法について研修を行っている（研修受講者には完了証を出す）。
- ・ダナン市を4つに分けてサブCDCを設け、栄養改善の活動を推進している。



【食育冊子の内容の一部】



【担当者との意見交換】

- ・児童用に食育の冊子を作製し配布。栄養指導に役立てている。
- ・栄養基準は世界保健機関（WHO）の BMI を 5 歳児以上で使用している。

2. 課題

- ・大都市（ハノイ・ホーチミン・ダナン）は肥満児が多く、ホーチミンはダナンの 2 倍である。
- ・給食の仕組みは教育省の法律で決められている。発達段階ごとに栄養価が決められているが、どのようにアプローチしていくか課題。特に中学・高校の給食はまだ導入されていない。
- ・食中毒は 2024 年度 8 件。原因は外部で購入したパンであった。気象災害による冷蔵庫の運転停止、洪水による水質汚染のこともある。

3. 所見

ダナン市は、都市部の子どもたちの健康課題として肥満が増えており、以前の栄養失調から課題が移行している。さまざまな活動を通して、子どもたちのエビデンスデータを収集し、栄養は摂ればよいものではなく、バランスが必要であるという教育を熱心に行っていることは大変興味深い。衛生管理の整備も含め、健康課題に対する指導の充実が図られるようになることを期待したい。

11 月 13 日（木）

【クアンチュン・ドンザン高等学校（寄宿舎）】

1. 現状

- ・寄宿舎にいる約 9 割の生徒は少数民族である。
- ・モデル校ではないが、約 100% 政府の支援で運営している。
- ・給食費は 1 食あたり約 50 円。1 日 3 食で月額 4,000～4,500 円となる。
- ・ご飯は「スチームライス」と呼ぶ（コメが割れるため炊かずに蒸す）。
- ・調理員 5 名で土日の休暇はなく 3 食調理。（夏休み約 3



【調理室の様子】



【ぶた肉の料理】



【食事の様子】



【ワンプレート方式の昼食】

か月、冬休み約1か月の休暇がある)

- ・献立表があり、調理員が予算を考えて立てている。
- ・人気メニューは、ぶた肉や野菜の料理である。



【ご飯をおかわりする高校生】

2. 課題

- ・物価は、市街地より約1.2～1.3倍高い。
- ・予算が少ない中工夫して運営している。米の産地なので無くなることはないが、野菜・肉は不足ぎみである。天候による道路事情などで食材が届かないときはドライフードや燻製食品（肉・魚）で対応している。
- ・食器洗浄用に水を十分に使えない地域事情がある。



【食器の洗浄をする高校生】

3. 所見

都市部から車で約3時間離れている山間部の高校の寄宿舎で、生徒が生活力を養うために創意工夫して共同生活をしている様子を見ることができた。食べた後の食器は自分で洗い、部屋の掃除も自分たちで行っている。給食の予算が足りなければ、家庭から野菜をもらったり、先生がお金を出し合って鶏卵や肉を買ったりするなど、保護者や地域の方々と共に運営されている様子がうかがえた（当法人からは卵をお土産として持参した。）

11月14日（金）

【私立保育園（SOS 学校）視察】

1. 現状

- ・NGOより、1995年オープンした。
- ・園児の約60%は通い、約40%は泊まりである。
- ・貧困世帯（無料）を優先に入園。空きがあれば中流以上の家庭（有料）も入園可能である。



【作業区分を掲示している調理室】



【消毒保管庫】

・ ランチルームやトイレなど部屋ごとに分かれている。

・ 10 時 30 分頃に 3 ～ 5 歳児が順次ランチルームにきて、一斉に食べる。

・ 量は学年に合わせて提供。(当日のメニュー：さっぱり(朝)；インゲンとにんじん入りのウナギ粥、ランチ(昼)；チキンヌードル・バナナ、午後：えびとぶた肉の餅)



【ランチルーム】



【当日のメニューボード】

・ 極力無添加で塩分控えめな給食を目指している。

・ 自分で食器を片付ける（4 ～ 5 歳児）。デザートは時間を決めて後で配る。

・ 献立は、教育省で研修を受けている総務の先生が立て、栄養価計算はソフトウェアで作成している。



【食べやすく麺をカット】



【年齢に合わせた量】

・ 3 食 + 牛乳を提供している。

・ 調理室は作業動線に沿って、食材の行き来はなく、整然となっている。

・ 1 か月に 1 回のビュッフェ形式の給食があり、子どもたちは楽しみにしている。

2. 課題

・ 国で決められている栄養価基準があるため、ハンバーグ、ソーセージ、インスタントラーメンなど人気の料理を入れたいが、普段は出さない。

3. 所見

先生が、食べる前に、「みんなで一緒に食べましょう」「さあどうぞ」（日本のいただきます）という声かけをしていた。ベトナムでは、大人が最初に配膳する習慣があり、小さい頃から食事のマナーを教えていた。

本来、貧困層家庭救済施設から始まったが、地域にとけこんだ運営が人気となり、入園希望があるとうかがった。市民にとって食事の提供が充実していることは、魅力的な運営の一つにとらえられている。

総合所見

ベトナム社会主義共和国において、2025 年 7 月 1 日付で大合併が行われ、ダナン市としてさまざまな分野で整備し大変忙しい中、視察を企画し派遣を受け入れてくださった金子委員長、田中延子先生はじめ現地で多大なるご協力をしてくださった公益財団法人国際開発救援財団 FIDR の方々には心から感謝申し上げたい。

今回の視察において、大きく 3 つについて学ぶことができた。

1 つ目はベトナム社会主義共和国における学校給食の制度である。学校給食が始まって間もないが、給食費においては社会的弱者である少数民族や貧困世帯に対して無償で提供をする制度が整っている。特に山間部の人々にとって、学校に来るという目的のためにも大変有効で、寄宿舎への入居者希望が増えているという効果をもたらしていた。また、高校の教育を受けることで、卒業後の進路は約 20%の生徒は大学進学、約 15%の生徒が職業訓練校に進むなど、さらなる高みを目指す生徒が多くいることは、教育の中の給食の存在は大きい。

2 つ目は、給食の提供についてである。朝ごはんは外食をするという食文化がある中で、今回視察させていただいた保育園を含む学校現場では 3 食を提供しているところが多く、調理員は早朝から働いている。日本でいう給食の時間にあたる、ライトミール（軽食）は、10 時 30 分から 11 時ころに提供されることが多く、調理員が配膳をし、園児・児童は食器の片付けを自分で行う。また、高等学校の生徒は自分たちの食器洗浄を行い、共同生活をする基礎を学んでいる。教諭はおらず児童や生徒だけで食べているが、調理員が食べ物の栄養について話をしたり、マナーを教えたりする工夫をしていた。昼は自由に過ごせる時間が長くあるが、調理員が児童生徒へライトミール（軽食）の時間を通して、熱心に健康教育をしようとしている姿が印象的であった。給食の食器は、ステンレス製で洗浄に強いものが使用され、保育園や小学校ではワンボウル、高等学校ではワンプレート方式であった。ベトナムでは食器を持ち上げないというマナーのため、食器の素材については気にしたことがないようだ。限られた水を大切に使うための苦労や工夫があり、改めて衛生面に必要な水の大切さに気づかされた。

3 つ目は栄養管理についてである。政府から各発達段階に合わせた栄養摂取基準が出ている。ダ

ナン市については教育研修局と疾病予防管理センターが連携をし、現在の課題である小児肥満について取り組んでいた。児童生徒の食べ物の嗜好は、肉が好まれ、野菜が苦手な傾向にあるが、小さい頃から、いかに栄養バランスのとれた食事の大切さを知らせるかが課題であるのは日本と共通している。ダナン市では、なにをどれくらい食べたらよいのかを示したニュートリションピラミッド（栄養ピラミッド）に沿って献立を立て、肥満とは何か、肥満がもたらす将来的な健康被害などをわかりやすく示したものを保護者への配布し、周知している。このことは児童に限らず、市民全体の健康への意識を高めると同時に予防医学として有効であると考え、とても素晴らしい取り組みである。

この研修を通して、ベトナム社会主義共和国の学校給食の方針や考え方を現地の方から直接お話を伺い、世界における学校給食の違いを知り、国際理解が深まった。また、各施設での質疑応答の中で、田中延子先生から日本の学校教育の中の学校給食制度や位置づけを学び、現在の職務に改めて誇りをもつことができた。また、同行した各企業の方々の質疑により、学校給食に対する多角的な面から質問をしていただき、給食のありかたについても深く学ぶことができた。今後、この研修で学んだことを学校のみならず、家庭や地域へ広め、より一層「食」の指導や給食管理の充実を図っていきたい。

最後に、派遣者として認定していただいた特定非営利活動法人チーム学校給食&食育理事長田中延子先生、国際委員会金子委員長、今回のアテンドをしてくださった公益財団法人国際開発救援財団ベトナム事務所長大槻様には厚く御礼申し上げたい。