

特定非営利活動法人チーム学校給食＆食育 国際委員会ベトナム視察



報告者：眞鍋優未（合志市立西合志南小学校）

期日：2025年11月11日（火）～11月15日（土） 5日間

公益財団法人 国際開発救援財団（FIDR）の活動について

1. 日時 11月11日（火）
2. 場所 FIDR ベトナム事務所



3. 概要

公益財団法人 国際開発救援財団 FIDR（ファイダー）は、1990年に設立された国際協力 NGO である。主に、開発途上国支援、災害時の緊急援助など「開発途上国の子どもたちが健やかに育つことができる社会をつくる」こと、および「日本国内の多様な主体と共に国際協力を推進する」ことを目標として掲げ、ベトナムはじめカンボジア・ネパールを中心とした開発途上国の自立的発展と、国内外の災害被災者支援に取り組んでいる。具体的には、安心して住める場所がなかったり、食べ物がなかったり、病気が治せないなどの困難に直面している人々への支援活動を行っている。単に支援を行うのみではなく、**現地の人に寄り添って話し合い、協力し合いながら、一丸となり変化を生み出す活動をしている。生きる力が養われれば、自分たちの力でより良い生活を作り出せるようになる。**その理念に基づき環境づくりをしているのが FIDR である。

4. ベトナム事務所での取り組み

ベトナムは社会主義国である。財産や生産手段を個人で所有せず、国や社会全体で管理・共有し国民が平等になることを目指す思想や体制である。まずは、地域の住民が一丸となって、取り組む体制を整えている。ダナン市は、約15年前に大きな公害が生じた。その時の市長が、復興をする際の視点に「観光」に注目をした。そこで観光を盛んにするための取り組みを行ってきたそうだ。その成果もあり、現在ダナンは注目される観光地になっている。良い面もあるが、ダナンには抱えている課題もある。FIDR は、主に**「食糧安全と農業・母と子の栄養・農村開発・CBT 観光開発」**に力を入れて取り組んでいる。大槻所長が、ベトナムに来た時は、学校すらなかったそうだ。まず、学校を作るところから始め、保育所・地域クリニック・地域づくりをした。その後、その場所で働く人の人材育成の活動をした。事業が安定したので、今はその地域の人々が自分たちで地域を発信していく取り組みをしている。**栄養教育の面からも活動をしている**。まず、栄養教育を推進するには、衛生管理が必要になる。**衛生管理ができるからこそ、栄養教育ができる**。大槻さんは、衛生管理で重要である「トイレ」「水回り」の衛生管理から指導を行った。また、栄養教育をする時は、今までではウイークポイントに対してアプローチをしていたが、欠点や弱みを強みに変換して栄養指導をしている。**現在のダナンは観光地で注目されているが、良く見えてるのは氷山の一角である**。良く見えてるのは、今までベトナムを復興させてきた人々の力があるからである。ベトナムがここまでこられたのは、一人一人の行動が少し変わり、その行動が変わったことで、行動で繋がるグループ（仲間）ができる。グループ単位で活動が広がる。そこで、リーダーとなる人が生まれ、さらに活動が活発になる。そこから、メンタルモデルができ、考え方があがむ。それが変わったそうだ。**「じっくりできるもので、確実に積み上げている」とのこと。**

5. カンボジアでの取り組み

カンボジアにとってポルポト政権の影響が大きかった。政権崩壊後も内戦や知識人虐殺の傷痕は、根深く残り、教育・医療など社会全体に影響を与えた。そこで、**医者を増やす事業から始まった**。小児外科の医者を増やす支援である。国立病院で働く医師の技術を高める支援を行った。その後、技術が向上したため、地方で働く医師の技術を高めるプロジェクトを行っている。小児外科で手術をした子どもの術後回復が悪かったため、早く回復させる取り組みとして

「病院給食」を始めた。日本のように給食のルールは明確でないが、子どもたちが給食配膳に関わる取り組みも行っている。子どもたちへの栄養教育が広まり、栄養の知識を保健の教科書に載せている。

「農業と栄養」の面でも支援を行っている。地方に住み、農家をする人は食に関して知識が乏しいそうだ。3世代の家庭が多く、祖父母が子どもを育て、父母は出稼ぎをしている。離乳食の知識も乏しく、おかゆだけ食べて育っている。そのため、子どもの低栄養が問題になっている。FIDRは、栄養がある食事の講習会を開催し、保健・健康の知識を向上させる取り組みをしている。

地元の人と一緒にする=そこに住む人の生きる後押しをする=自分たちで生きる力を養う支援をしている。これからのカンボジアでの課題は、内戦後すぐに国際支援があった。カンボジアの人は、支援があって当たり前、無償でもらえて当たり前になっている。そこから、なんでも支給してもらえるという思考を変えていくのが難しい。また、学校があっても、教師がいないと子どもたちは読み書きができない。識字率が低いのが課題である。

6. 所見

FIDR の活動は支援するだけでなく、そこに住む人の自立を促す支援をしているところが素晴らしいと思った。支援だけで終わる団体が多いが、最後までその人・地域を考えているところが素敵だと思った。ダナン地方は、少数民族が暮らす地域である。民族数は、少数民族 53・キン族 1 である。貧困格差や食糧安全など、さまざまな問題があるが弱みを強みに変えて、協調性が高い国民の特性を生かして、取り組むことで、少しづつ問題が解決していくと思った。



FIDR ベトナム事務所



FIDR の取り組みについて講話



FIDR ベトナム事務所の取り組みについて説明



ダナン市に貢献したことに対する賞状

ダナン教育研修局

～学校給食と食育の情報交換及び今後の関係性の構築～

1. 日時 11月12日（水）
2. 場所 ダナン教育研修局
3. 参加者 ダナン教育研修局 副局長と職員, ダナンの小学校の校長
副校長・教員・保育士, 視察メンバー
4. 取組について



ベトナムでは、少数民族や貧困世帯、母子家庭、障がいがある家庭を中心に国が補助をしている。その取組として給食がある。政府は、すべての子に学校給食を届けたいと検討をしている。2025年7月にダナン市とクワンナム市が統合し、大規模な市になった。その影響で、現在はさまざまな制度・仕組みづくりに努めている。大規模になったことで、保育園や小学校などの数が増え、農山村地域に住む人が増え、貧困の格差が広がった。給食の実施率は、100%であると説明があったが、実際には2部制の学校もあり、給食を選択しない子もいる。給食費は保護者から全額徴収している。主に保育所では3食（朝・昼・夕）給食を提供している。献立は、栄養ピラミッドを参考に考えている。ダナン市の特徴として、工場が増えていることもあり、子を育てる親が夜遅くまで働いているので、保育所では夕食を提供している。小学校・中学校・高校では昼食や軽食を提供している。ダナン疾病予防管理センター（CDC）と協力して栄養や衛生管理の体制を整えつつある。

また、日本の味の素に協力をもらったり、長崎大学からの援助を得て、日本の給食について学んだりして、スキルを高めている。講師として、長崎大学から給食に関する指導もらっている。ベトナムの保育園の先生が長崎に行き、給食現場の体験学習やオンラインで研修を受けたりして、献立のアレンジの仕方や栄養教育のやり方などを教えてもらっている。ベトナムでは、栄養に関する基準を設けており、その基準にそって献立を考えている。主に、家庭でも給食を理解できるようにSNSを使って発信をしている。また、モニターとして家庭や保健局の方に給食の評価などをしてもらっている。衛生管理においては、保健局が中心となって基準を定めている。ベトナムでは、海外からきた企業はハサップを取り入れているが、国内では少ない。

意見交流の場では、活発な情報交換が行われた。教育局副局長は、日本の取組みに関心があり、ハノイの日本大使館を訪問し学校給食の情報を得ている。専門的なスーパーバイジングは、学校間の差を感じており、栄養、食事、体力を関連付けて統一していくため、日本の経験を参考にしたいと言われた。小学校教員は、献立の立て方や衛生基準の立て方、その継続方法などの見識をいただきたいと言われていた。**田中延子先生より、日本の75年の学校給食の歴史について詳細に説明があり、ベトナムにとって良い知見になるでしょうという話をされた。**

4. 所見

旧ダナン市は給食の実施率は100%であるが、選択制出あり、食べていない子も相当数いると考えられるが実態は不明であった。大規模な統合があり、体制づくりから始めるところなので、現状把握するためにデータを蓄積することが必要だと思った。すべての子どもたちに給食を無償化する取り組みが決まっている。無償化にするという大きな枠組みができているだけで、進めるためには、誰もが参考にしやすい・実践にうつしやすいマニュアルの作成が必要だと思う。実施する前には、もう少しルール作りを固めた方が良いと思った。

ハイバーチュースクール（ダナン市モデル校）について

- 日時 11月12日（水）
- 場所 ハイバーチュースクール
- 概要

- 食数 1400食
- 調理場 2箇所 調理場とランチルームがある。800食と600食に分かれている。
- 調理従者数 10名（基準100人の児童に対して、1名の調理員が配置）
- 給食費 月々4000円を保護者から徴収（ダナン市統一の金額）
- 調理従事者の給与 月々の給食費の内600円から700円が調理員の入件費であるが、高い給与でない。
そのため、ボーナスや感謝のギフトを提供して、退職しない取り組みをしているそうだ。
- 給食の食器 梱1つ(たまにプレートを使用する)、スプーン
- 給食の内容 丼形式（ごはん+おかず）、食べた後にお椀に汁物を入れる
※給食、軽食、牛乳時々パンやヌードルが提供される
- 献立作成者 学校の経理会計
※献立を立てるにあたっては、保健局で栄養に関する研修を受けて知識を得ている
(推奨資料：栄養ピラミッドを参考に献立作成)



ハイバーチュースクールは、ダナン市のモデル校である。さまざまな取り組みを前向きに行っている小学校である。

2020年から給食が始まった。ハノイ市が最初に給食を始めたそうだ。食に関する指導は、給食を食べる前にしている様子だった。給食を食べる前に、どんなものを食べるのが確認したり、食べ方に対する目標を3つ考えて発表したりしていた。手洗いをする習慣は身に付いていた。しかし、固体石鹼を使っていたため **SARAYAさんより、固体石鹼よりも液体洗剤を使用すると衛生的に手洗いができる**ことを伝えた。子どもたちは、チキンライスやフライドチキンなどが好きだそうだ。苦手なものは野菜であり、先生方は食べさせる指導に苦戦をしていると言われていた。最近では、先生も一緒に給食を食べている。小学4・5年生が椅子を並べたり、机を拭いたりしていた。残菜は、地域の豚の餌として買い取ってもらっている。



ランチルームで給食を食べる様子



おかわりをしている様子



食べていた給食（追加でスープとすいか）



食器を片づける様子



手洗いのマニュアル（ランチルームの手洗い場前）



食後、手を洗っている様子

4. 調理場について

- **施設の構造** 下処理室→調理室→配膳室の3つに区分けされていた。(一方通行方式)
※窓が開いていて、虫が入りやすい環境であった。施設は3つに区域分けされていたが、それぞれに手洗い場所はなかった。作業ごとに手洗いをする習慣があまりないと考えられる。ごみ箱は蓋つきであるが、手で蓋をするタイプだったので、ごみを捨てた後は手洗いをするのか心配になった。
- **身支度** 白衣・帽子・エプロン・マスク・長靴 ※下処理から配膳するまで同じ格好をしている様子
- **器具の保管** 使った器具は、熱湯消毒後調理台の下に収納していた。
- 下処理に塩があった。生肉・生魚を使用する時は、塩で洗う習慣がある。
- 蒸し器で炊飯している。蒸し器は、ごはんだけでなく他の食材を蒸すことができることを、AIHOさんより伝達。



下処理室・調理員作業身支度



使用器具保管場所



蒸し器（ごはん）



冷蔵庫・冷凍庫



冷凍庫の食品



冷蔵庫の食品



出来上がりを保存



熱湯消毒に使うもの



食器保管庫

5. 所見

自校式の給食室であったため、校庭には美味しい香りが漂っていた。とても活発な児童が多いように感じた。しっかりと校庭で体を動かして遊んでいる様子が印象的で元気な子どもたちは、楽しそうに給食を食べていた。給食を食べる前の食育タイムでは、全児童で大きな声を出して献立の確認をしていた。片づけをした後の手洗い・うがいをしていた。必ず手洗い・うがいをする習慣がついていたので、日頃先生方が指導しているのだろうと感じた。調理場の衛生管理について、優先すべきことは手洗いの改善だと思う。手洗い専用の設備がなくシンクと兼用していた。その場所に石けんが備え付けられていなかった。手袋を着用すれば手洗いは不要であるかのように、手袋着用前の手洗いを省略している様子もあった。

CDC 疾病予防センターについて

1. 日時 11月12日（水）

2. 場所 CDC 疾病予防センター

3. 参加者 CDC 職員（栄養担当,環境・衛生担当,各部局のコーディネーター） 視察メンバー

4. 概要

CDCは、国内外の公衆衛生の管理・維持向上を目的に、実地疫学の調査や統計調査などを行っている感染症対策組織である。ベトナムは、アメリカのCDCを参考にして設置された。その中で、栄養部局がある。部局長や職員（栄養失調を専門としている方）から話を聞いた。今年からダナン市は、小さい市から統合により大規模市になった。現在は、仕組みづくりをメインに取組をしている。学校給食の仕組みづくりに関する通知文が、教育省から出され、施策として簡単なガイドラインがあるようだ。それにそって、教育省と連携をしながら取り組みをしている。

5. 組織について

①総務部、②プランニング部、③経理、④モニタリングの4つの部局に分かれている。職員は、368名である。また、その他に適宜HIV、妊婦への支援に取り組んでいる。また、大きく学校給食に関わっており、教育局と協力しながら取り組んでいる。給食では、①環境・衛生、②スクールエデュケーション、③栄養管理の3つに分けて取り組んでいる。

6. 給食の取り組みについて

各学校には、ヘルスマッチが配属されている。そのヘルスマッチに対して、食の安全やアセスメントなどを研修している。例として、各学校の身体測定の結果から、評価の仕方などをアドバイスしているそうだ。また、学校の先生を対象に4日間の研修会を開催している。4日間の研修を受講すると参加賞がもらえる仕組みである。近年までは、無料で研修を開催していたが、現在が自身でお金を支払い研修会に参加をする仕組みに変わった。ねらいとしては、自己研鑽をしてモチベーションを向上させることが目的である。CDCでは、BMIから体格を評価して、肥満の人を対象に肥満指導=フレンドリーシティープログラムを行っている。対象者は、肥満児を2つのグループに分けて、肥満傾向者には栄養指導をし、高度な肥満者にはヘルスセンターと連携をして指導している。ヘルスセンターと連携をして、高度な肥満者には自宅に訪問をして個別指導をしている例もある。肥満の割合は、ホーチミン：ダナン：ハノイ = 2 : 1 : 1 の割合で多く、今年は、ダナン市に住む子どもの身体測定のデータを蓄積できた。これから、栄養指導を実施していく予定である。



講話の様子



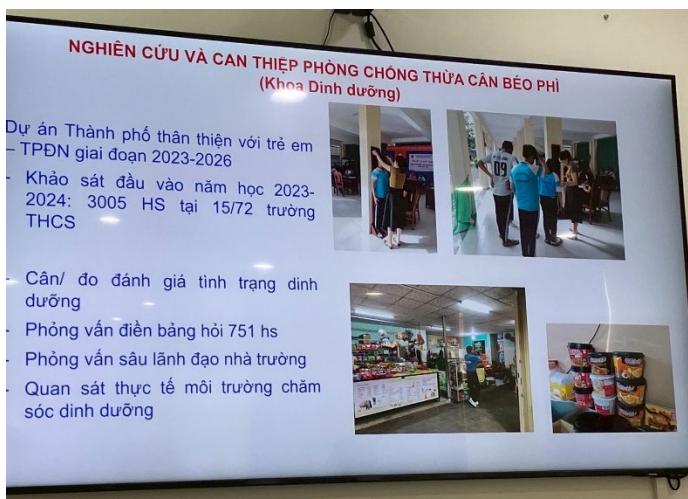
肥満指導（シティープログラム）についての説明

6. 食中毒対策について

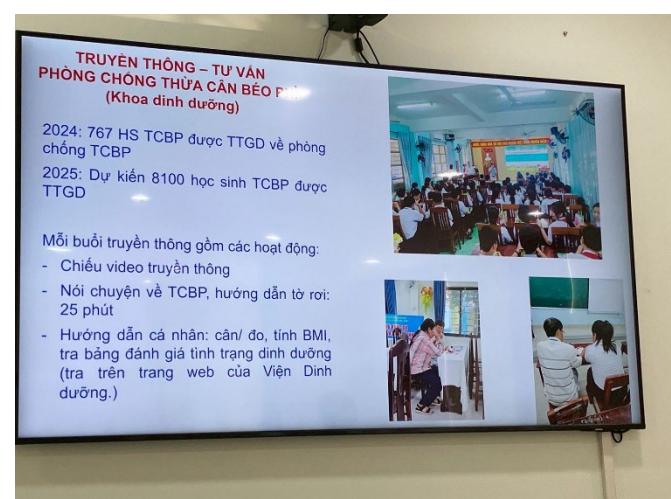
2025年9月までは,CDCではない機関が食中毒について調査をしていたため,視察時には食中毒のデータが分からなかった。2025年10月からCDCが,その役割を担うことになった。これからデータを蓄積する予定である。ベトナムでは,パンを食べて体調を崩す割合が高く、パンの中のパティ（肉）が原因だろうと推測をしているようだ。また,停電や洪水,台風などの時に水が汚染され,食中毒を起こす人が多い。2025年11月初旬に,大人数の食中毒がホーチミンで発生した。ストリーフードが原因ではないかと推測している。

7. 所見

学校保健・給食に関する取り組みを,たくさんしている印象を受けた。子どもたちの栄養指導を担う職員に対し指導をしている段階だった。ベトナムには,栄養指導を行える人材が少ないため,その人材を増やす活動をしていると思った。しかし,その人材が少ないので,取り組みを行っている人達への支援が必要だと思った。ベトナムのこれからの課題は,衛生環境を整える仕組みづくりだと思った。CDCでは,食中毒に関する具体的な話がなかったので,あまり現状を把握していないと感じた。子どもたちの安全な食環境を整える上でも,データを蓄積し,現状を把握することが必要だと感じた。



CDC 講師資料（中学生を対象に身体測定）



CDC 講師資料（肥満指導を受けた人数について）



CDC が使用する肥満指導時の資料



CDC 予防接種案内看板

クアンチュン・ドンザン高等学校について

1. 日時 11月13日（木）
2. 場所 ダナン市 山岳地域の高等学校及び寄宿舎

3. 概要

- **学校数** 1校 （各県に高校1校）
- **生徒数** 580名 半数が通い生、半数が寄宿生（約90%が少数民族）
- **登校方法** 徒歩（長い距離を歩く生徒は5km, 自転車, 電動自転車）
- **寄宿舎の帰省頻度** 半年に1回～1年に1回程度
- **調理従事者** 5名
- **勤務形態** 朝6時半出勤し, 7時から調理開始する。

※1年単位の契約職員で, 3ヶ月間休みとなる期間がある。

- **献立作成者** 調理員 ※献立作成にあたり, ダナン市主催の研修会に参加をして学んでいる。
- **給食費** 4000円～4500円（朝・昼・夕込み）

※政府が100%補助している。保護者負担金なし。

4. 寄宿舎について

寄宿舎の1階に, 食堂と調理室があった。毎朝, 米以外の食材が届けられている。米は足りているが, 肉や魚, 卵など値段が高く, 献立の工夫が必要とのこと。政府による給食費の支援は, 1食あたりの単価計算ではなく, 月単位での算定である。市内では, 昼食と軽食の値段で費用を管理しているが, 山岳地の寄宿舎では朝・昼・夕の3食で費用をやりくりしなければならない。また, 地方なので食材の運送代も上乗せされるので食費管理がとても難しいそうだ。そこに住む家庭や生徒は, ダナン市内に住む人は優遇され, 地方に住む自分たちは, 貧しい思いをしている, 差別をされていると感じているようだ。政府としても, 実態把握をすることが必要であると感じた。災害時やどうしても食材を届けることができない時は, ドライフルーツを提供している。



給食の内容



給食を食べている様子 1



給食を食べている様子 2



ごはんをおかわりしている様子



給食保管時の様子



調理従事者の身支度

5. 調理室について

- **身支度** 作業着・エプロン・マスク・帽子・ビニール手袋を着用
- **配食方法** 調理員がトレイに食材を盛り付け、それを食堂で生徒が食べていた。
炊きあがったごはんは、大きな保温容器に入れてあり、ごはんのおかわりをする時は、生徒がつぎ分けをしていた。
- **調理室内** 調理場も狭く、手洗いをする場所が調理場内にはなかった。
屋根はあるものの、窓はなく虫が入る空間であった。
- **洗浄について** 調理員により調理器具は、調理場の外で洗浄をしている。
給食の食器に関しては、生徒自身が調理場の外で洗浄をして乾かしていた。



壁と屋根があるものの吹き抜け空間



野菜の計量



使用している洗剤



食器を洗っている様子



洗った食器を乾かしている様子



日本の食器の特徴について説明

6. 意見交流

日本の学校給食は、配膳は子どもがして、食器洗いは調理従事者がする。ベトナムは反対で、配膳を大人がして食器洗いを生徒自身がしている。高校生の残食率は少なかった。自分たちで食器を洗うことで、食べ残しが少ないのではないかという意見が上がった。学校からは、そもそもおかずの量が少ないが、ごはんが好きな子が多いという回答があった。その際、**三信化工株式会社より、日本の食器の特徴について説明が行われた。**また、校長先生より「野菜が苦手な子には、どんな指導をしていますか。」という質問があった。栄養教諭により、専門的な立場から栄養素の話をしたり、調理形態の工夫をしたり、栽培活動をして、子どもに寄り添いながら指導をしていると説明をした。

7. 所見

山岳地域に住む生徒たちは、とても素直で、子どもらしく元気で、思春期であり、日本の子どもと変わらないと感じた。「10年前は、山岳地域に住む子どもたちは自分たちで給食を作っていた。10年前と今を比べると、給食を作ってもらえるようになり良くなかった。」と言う主任の先生の言葉が印象的だった。ここまで改善されるまで、とても大変だったと思う。しかし、ポジティブに捉えると子どもたちは自分で食べるものを作る「生きる力」があったと思う。日本では、小さいころから子どもに料理をさせる体験が少ないため、自分自身で料理ができる子はあまりいない。日本の子どもたちが自分でも料理ができる知識を栄養教諭として発信したいと思った。

私立保育園（SOS 学校）について

1. 日時 11月14日（金）
2. 場所 ダナン市 私立保育園 SOS 学校

3. 概要

- NGO 私立保育園 創設 1995 年
- 姉妹校が、もう一つある。（もう片方は 1000 名程度）
- 対象 3 歳児～5 歳児
- 園児数 80 名
- 施設 調理場とランチルーム
- 献立作成者 総務 1 名 （教育省の研修を受けて、献立作成をしている）

4. 栄養管理について

総務の方が、栄養管理をしている。教育省が定めた摂取基準がある。摂取基準と照らし合わせながら、献立作成をしている。また、政府が出している摂取基準もある。政府の基準も参考にしている。1 日あたりの PFC 比も出されていた。栄養計算ソフトがあり、28 日サイクルで献立作成をしている。まずは、栄養価を優先し、消化の良いものを選択しているそうだ。子どもたちは、加工品であるソーセージやカップヌードルを好む。好きなものを提供したいが、栄養価が優先であるため、行事やイベントの時に、ソーセージやハンバーグを提供している。行事食は、ビュッフェ形式で提供している。一か月に1回は、行事食が提供される。食べる前には、「はいどうぞ」といって、自分の手で体を抱きしめる儀式がある。一緒に食事をしましようという意味が込められているそうだ。これは、日本が食べる前に「いただきます」と言う食文化と似ている。食文化についても、教育していると言われていた。だいたい、1 つのテーブルに 1 人の職員がついて食べさせたり、見守りをしたりしていた。



給食を食べている様子



1 テーブルに 1 名の職員



毎日お湯を沸かし、冷めた水を飲む



黒板でメニューを紹介している様子



ダナン名物の麺料理：ミークワン



当法人から保育園にクレヨン贈呈

5. 給食室について

ワンルームの調理室に下処理・調理室・配膳室があった。一方方向の仕組みにはなっていた。窓を開けた開放的な空間だったため、虫がたくさん入っていた。冷凍庫・冷蔵庫・保管庫・炊飯器が設置されていた。身支度は、作業着にエプロン・マスク・帽子を着用していた。手洗いをする水道ではなく、シンクの水道を使って、手洗いをしていた。検収用の計量器が設置されていた。炊飯器を設置しているが、近年では炊飯量が貰えなくなったので炊飯器を変えようとしている。3歳～5歳の子どもがいるため、麺類などは包丁で細かく刻んでいた。食材も、見学した小学校よりも小さめに切っていると感じた。配缶は、柄杓で調整していた。保存食は冷蔵庫に1日間保存をしていた。保存食はるタッパーに入れていた。



検収室・計量器



下処理・手洗い場兼用



ごはん蒸し器を炊飯器に交換検討中



使用している食缶や器具



食器・器具保管庫



保存食は翌日に処分（冷蔵保存）



麺を刻んでいる様子



配缶の様子



子どもたち用 配膳の様子

6. 所見

SOS 保育園は、孤児や貧困層の子どもたちを対象に始めた保育園である。NGO と協同運営をしている。現在では、地域の家庭に広まり、お金を支払ってでも入園させたい家庭が多い。そのため、運営資金が変わってきたと言われていた。今まで、支援金で運営をしていたが、現代では保護者が支払う資金で運営ができる。ダナンでも、とても栄養管理・衛生管理が整っている施設だそうだ。しかし、気になる点があった。子どもたちを見ていると、明らかに富裕層である子どもと、貧困であろう子どもが目立っているように感じた。とても痩せている子どもや、体にあざがある子どもがいた。発達年齢から格差差別はないと思うが、これから人権に配慮する視点からも考慮しなければならないと思った。

総合所見

現地を訪れたことで、そこに住む人々の様子、生活環境、栄養・衛生面における現状を把握することができた。ベトナムの環境は日本の昭和時代を彷彿とさせ、懐かしさを感じると同時に、だからこそ、これからベトナムが直面するであろう課題が見え

てきたようにも感じた。

まず、学校給食の無償化に先立ち、前提となる法律や施策の整備が必要である。各市町村が実情に合わせて取り組めるよう、それぞれの現状を正確に把握することが重要だと考える。その際、「給食費の運営」「給食実施率」そして「献立作成者や調理員が、運用しやすい明確な栄養価基準の設定」の3点が、制度設計の重要なポイントになると考察した。制度整備と同時に、家庭と子どもたち双方への「食育」も、極めて重要だと考える。今後、ベトナムでもスナックフードやファーストフードの選択肢が増え、特に都市部では肥満傾向児の増加が懸念される。この課題に対応するには幼少期からの食育が鍵となるが、同時に、これから子どもを育てる親の世代が体系的な食育を受けていない可能性を考慮することが必要不可欠である。食への関心が低い、あるいは誤った知識で食生活を送っているケースも想定されるため、望ましい食習慣を身に付けさせることは、子ども自身だけでなく、親子、すなわち「家庭」全体への食育の啓発が必要となると考える。FIDRの大槻さんが「ベトナムには、自分たちで豊富なアイディアを生み出し、実行に移す力がある」と言っていたことが印象に残っている。この言葉を踏まえ、政府や教育省が国民の現状を的確に把握し、必要な制度的枠組みを整えることができれば、ベトナムの人々が自らの力で、食を通して心身ともに健康に過ごせる環境を整備していくだろうと考察した。

衛生管理においては、まず公衆衛生の観点から、「なぜ人々が体調を崩すのか」という根本原因を特定することが重要だと感じた。それが食中毒なのか、あるいはウイルス等の感染症なのか、データを蓄積・分析することこそが、実効性のある改善策につながると考える。原因が不明なままでは、的確な改善は望めない。今後、食中毒関連の業務はCDC（疾病管理予防センター）が担うと伺った。CDCがその機能を十分に発揮し、効果的な対策を推進できるよう、活動を支えるための支援や体制整備が求められると考察する。一方で、学校給食の現場における具体的な衛生管理としては、「手洗い」を最優先で取り組むべきだと考える。施設や環境といったハード面でできることには限界がある。しかし、調理従事者に対し、なぜ手洗いが必要なのか、その科学的根拠や意味を深く理解してもらうことは可能である。こうした「ソフト面」の意識や方法を改善するだけでも、衛生環境は大きく前進すると確信している。

今回のベトナム視察は、日本の学校給食が持つ歴史の重みを改めて学びなおすきっかけとなった。私たちが当たり前に食べている「安全・安心で美味しい給食」は、決して一朝一夕にできたものではなく、その背景には非常に多くの人々の尽力があったことを再認識した。給食は、栄養教諭だけで作れるものではない。政府、文部科学省、教育委員会、学校、調理員はもちろんのこと、衛生品や厨房機器のメーカー、食器メーカー、食材の生産者、そして運送業者に至るまで、数えきれないほどの多様な立場の人々が関わっている。こうした様々な専門家が「チーム」として有機的に連携する、この総合的な取り組みこそが、日本の給食の素晴らしいところであると深く感じた。これほどまでに恵まれた環境で栄養教諭として働くことに深く感謝し、この素晴らしい日本の給食文化を、日々の学校給食と食育活動を通して、しっかりと子どもたちに届け続けていく決意を新たにした。

この度、「特定非営利活動法人チーム学校給食＆食育」の海外派遣者として、ベトナム視察という貴重な機会を賜りましたこと、心より感謝申し上げます。本視察の実施にご尽力いただいた関係者の皆様、現地にて温かく迎えガイドをしていたFIDRの皆様、そして本プログラムを支えてくださったNPOの皆様に、深く御礼申し上げます。また、終始にわたり手厚いご指導と温かいご助言をくださいました田中延子先生にも、重ねて感謝申し上げます。