

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書



愛知県 豊田市立若園中学校

栄養教諭 田中 愛

○概要

出張先 : ベトナム
期間 : 2025年11月11日(火)~15日(土) 5日間
目的 : ベトナムにおける学校給食と食育の現状を知る。
 学んだことを自分の職務に活かす。



旅程概要

月 日	時間	訪問先	備考
11月11日	16時00分~	FIDR ベトナム事務所	訪問
	8時30分~	ダナン教育研修局	訪問・視察
11月12日	10時15分~	公立小学校	給食視察
	14時00分~	ダナン疾病予防管理センター-CDC	視察
11月13日	10時45分~	山岳地域 高等学校	給食、寄宿舎視察
11月14日	10時10分~	私立保育園 (SOS 保育園)	給食視察

視察内容

(1) ダナン教育研究局

現状

- ・国の方針により給食の運営方法が決められていて、学校給食が始まったが、試行錯誤しながら進めている。
- ・給食の実施率→7月までは100%(保育園・小学校) ※統合する前農村部は、カリキュラムが異なる。
午前中で帰宅する子供もいるため、今は100%まで至らない。
- ・中心部は私立の学校が多いが、政府は関与していない。農村部に多い公立学校では無料で給食を提供している。
- ・ダナン都市部には寄宿舎はなく、寄宿舎のほぼ100%少数民族地域。
- ・社会的弱者である少数民族や貧困世帯への取組を強化している。(社会的弱者は無償化してサポート。その他の家庭からは給食費を徴収。)
- ・食事の提供は、朝・昼+おやつ・晩の3食提供中。(工場が増えている関係で、シフト制ではたらく女性が多いため、夜遅くまで家を空けることが多い。)
- ・献立は、家庭でも作れるような料理を提供している。保護者・保健局と協力をし、モニターをしてもらったり、意見をもらったりしている。
- ・栄養士はいない。山間部では近所のお母さんが、学校では調理員やトレーニングを受けた教員が献立を作成する。
- ・「味の素 株式会社」の協力で栄養基準の計算をしていて、メニューの提供をしてもらっている。
- ・最近では、栄養価の基準値を設定して、その基準に沿って栄養管理をしている。
- ・政府より、ミルクの提供があり、栄養バランスガイドのこまを使って栄養指導をする。
- ・ダナンは、長崎県と友好都市であり、長崎との交流を深めている。長崎からベトナムへ派遣や、オンラインミーティングなどを通じて学習をしている。
- ・衛生面は保健局の管轄。安全で衛生的な給食提供のためCDCが協力して維持管理している。
そこに方針があり、品質管理・保存食・3ヶ月毎に水質検査のチェックなどのルールがある。



ダナン教育研修局訪問時の様子



ダナン教育研修局の外観→

課題

- ・2025年7月にクアンナムと統合した。そのタイミングで、学校によって大きな差が出てくることが分かった。この差を埋めながら、給食の実施をしていかなければならない。(これから数年をかけて統一化が必要。)
- ・山間部には栄養不足の人も多い。都会と農村の差がかなりある。バランスをどのように取っていくかが課題。
- ・栄養士が存在しない。(教育局としては、積極的に栄養士を育てていきたいと考えている。)
- ・貧しい世帯を優先的に提供していくような計画になっているためそれに沿って実施中だが、今後は全ての学生を対象とし、給食の食材費も全て政府負担で実施できるようにしていきたいと考えている。しかし、まだそこまでに至っていない。(子どもたちが全員揃って給食を食べる方向に進めていきたい。)

所見

家庭や保健局との連携について、勉強になった。ベトナムでは、家庭との連携のために両親の意見を大切にしている。親から毎週意見をもらうことで、需要に合わせた供給ができると思った。その結果、満足度の高い給食が提供できるようになるのではないかと考えた。ただ、この場合、献立作成者や両親が栄養に関する正しい知識をもつていなければ、栄養管理を適切に行なうことは難しいと思う。栄養管理については、専門の栄養士・管理栄養士等の意見を取り入れながら、連携していくと、より良くなると考える。

また、給食のメニューについてSNSでの発信をしていることを知り、自分の学校でもホームページ等を活用して、給食の料理に関する発信をもっと行い、一方通行ではなく、意見をいただく場を作っていく考えた。

ベトナムでは、文化として朝食は家ではなく外で食べる事が習慣化していることに驚いた。朝5時からお店が開き、安価でおいしい朝食を食べることができる。朝食だけでなく、給食の時間も自由度が高く、昼食を家から持つて来る子もいれば、給食を家に持つて帰つて食べる事もできる仕組みになっていた。したがつて、日本のように、『教育』として、国からすべての子どもたちに給食を提供するような方針が決定し、今後は全ての子どもたちが学校給食を食べるようになるよといつた。

(2)公立小学校

食数	1400食 2カ所分 (800食+600食)
提供している食事	昼・おやつ・ライトミート
給食費	4000円/月 150~250円/日 全額保護者負担 (公立学校全て統一)
献立作成者	学校の会計 (教育局やCDCからのトレーニングを受けた者。)
調理従事者について	10人 (調理担当=ピンク色エプロン・配膳担当=黄色エプロン) ・人件費は、保護者からの徴収した給食費の内15~20%程度が割り当てられている。 (4000円/月の内、600~700円/程度)
食材の仕入れ方	年度はじめに入札で業者が決定。

現状

- ・モデル校とされているが、ダナン市内はどこの学校も同じように運営している。
- ・下処理と調理、洗浄のエリアが分けられている。
- ・食材の仕入れは、年度初めの入札により業者が決まる。どんな食材が今日納品されたか分かるように、毎朝校長先生に食材の写真が届き、品質等をチェックしている。(二次元コードが作成されており、共有している。)
- ・子どもたちは、食べる前に本日のメニューを確認する。
- ・食事前の手洗いを楽しそうに行なっている。手洗いの時は、固体石鹼と液体石鹼どちらも使用している。
- ・残菜は、豚の餌として買取してもらう。そして、そこで得たお金をまた給食運営費の為に役立てている。
- ・皿は基本1つだが、時々トレイを使用してビュッフェスタイルの練習を行う。
- ・ライフスキルトレーニングの一つとして、子どもたちが椅子を片付けたり、机を拭いたりする。
(子どもたち同士で、4、5年生が1、2年生に教えることがある。)
- ・学校周辺に売店がたくさんある。
- ・身体測定を実施している。保健の先生が行い、手帳に記録をとっていく。

課題

- ・学校の周辺に売店があるため、子どもたちが逃げ出さず、学校内で給食を食べてもらえるように教育しなければならない。⇒対策として、メニューを豊富にすることで子どもたちに飽きさせない工夫をしている。
- ・野菜嫌いが多く、偏食する子どもが多い。(人気のメニューはチキンライス、フライドチキンなどの肉類。)
- ・子どもたちにライフスキルを身に付けさせるため、トレーニングをするが、すぐに忘れてしまい習慣化できない。

所見

日本と同様、食に関する指導が行われている様子を見た。エビが苦手な子に対して、配膳担当の方がスプーンで口に運んでサポートをしていた。(右図) 日本では、担任と栄養教諭が連携し、授業で野菜のはたらきを教えたり、実際に、野菜を栽培する体験学習を行ったり、スマールステップで、まずは一口から少しづつ苦手を克服していく活動を行ったりしているので、ベトナムでも栽培育成等の教育ができるといいと感じた。自分で育てた野菜に愛着をもつと、いつもよりおいしく野菜を味わうことができるようになるのではないかと考える。



配膳担当の方がサポートする様子



HAI BA TRUNG 学校の正門



栄養教諭からクレヨンと折り紙を渡す様子



下処理エリア



調理エリア



調理担当者の様子



配膳担当者の様子



配膳する様子



炊飯器



←喫食中の様子



《本日の給食》
ごはん・えび
お肉・ブロッコリー



冷凍庫・冷蔵庫→



手洗いの様子



片付けの様子



保存食



冷蔵庫の中

(3) ダナン疾病予防管理センターCDC

現状

- ・ダナン市は1番大きい地域で、合併してから数か月のため、仕組みづくりに力をいれている。
- ・保健局の元には、予防と治療の分野があり、栄養は「予防」の部局でつかさどっている。
- ・総勢で368人のスタッフがいて、4つの部局、12の課に分けられている。
- ・学校給食の部局は3つ（環境と衛生、健康教育、栄養）に分かれており、CDCと教育局が大きな役割を果たしている。（教育局を補完するような役割をCDCが担っている。）
- ・年に数回、栄養教育イベントを学校の先生と一緒に実施している。
- ・学校での健康診断の実施は、CDCと協力しながら実施している。
- ・学校給食の実施について、方針や提供方法などのガイドラインは、国の教育省から出ている法律と決議（法律の1個下の位置づけのもの）の2つにより決められている。
- ・栄養管理に関しては、国で保育園、小中学校、高校ごとに栄養の基準（カロリー、たんぱく質、ビタミンなど）を細かく決めている。学校給食で使用する器具や設備についても規定がある。
- ・全国の学校給食の実施率は、保育所が100%に近く。小学校でも急激に学校給食の実施が増えてきて、指針に近づこうとしている。中学校・高等学校はまだ発展の余地がある。私立学校は実施率が高いが、公立では時間が必要。
- ・最近は栄養についての意識が高まり、地区の指導者への研修を主に行っている。研修内容は、子どもたちの栄養のアセスメントや基本的な栄養に関する知識の向上などについて行っている。
- ・先生たちは、トレーニングを終了すると完了証をもらう。こうした活動により、知識や意識を高めている。
↑昔は色々な支援があって無料で受講できていたが、最近では先生が受講料を支払って受講するようになった。
- ・フレンドリーシティプログラム（子供たちに健康、環境などの教育をするプログラム）を行っている。
- ・子供たちの状況を把握するために、調査を実施している。多くの学校がベースラインを取り終えたところで、今後は学校への指導に移行している。
- ・ダナン、ハノイ、ホーチミンは肥満児が増えている。ホーチミンはダナンの2倍。
- ・肥満児への指導は、軽度肥満と重度肥満に分けている。軽度肥満の対象者には資料を渡し、重度肥満の対象者は、疾病予防のトレーニングをしている。
- ・フードセキュリティの主幹は教育局で、保健局が協力して保存食の分析等を行っている。
- ・食中毒に関しては、昨年度は8件。原因は外から購入したパンで、パンに塗るパテだと言われている。（停電による冷蔵庫の運転停止や集中豪雨が起き、湿気が高い中ストリートフードを食べたことによる。）

課題

- ・法律や決議は決まっているが、政策通りに現場は進んでいない部分が多い。
- ・『標準化』すること。ベトナムでは都会の中でも差がある。どのように進めて、目標を達成させていくか、どのような評価をしていくのかを考えている。
- ・食中毒については、今年の10月から管轄がCDCに移行したが、まだ引継ぎが完了していない。新しい指針や指示に従って、これから手掛けていかなければならない。

所見

ダナンでは、今まさに法律や決議が決められて、成長・発展させていこうとしていることが分かった。日本でも学校給食法ができたことにより、学校給食の実施率が上がり、衛生管理を強化していったことにより、食中毒が起きたら文部科学省まで報告される仕組みができたと田中先生から教えていただいた。普段当たり前のように仕事を活用している「学校給食摂取基準」や「学校給食衛生管理基準」の作成も、ダナン市と同様に課題を解決しながら多くの方々が試行錯誤して進めてくださったお陰だと実感した。そして、今までの歴史や時代背景をしっかりと把握した上で、実践に繋げることが大切だと考えた。ダナン市でも、計画段階で、具体的に食中毒の年間件数を0にする!と目標を決めたり、肥満児の割合を0%にする!と決めたりしてから実践を行うと、評価がしやすくなり、さらなる対策や改善に繋げていけるのではないかと考える。



ダナン疾病予防管理センター—CDC 前



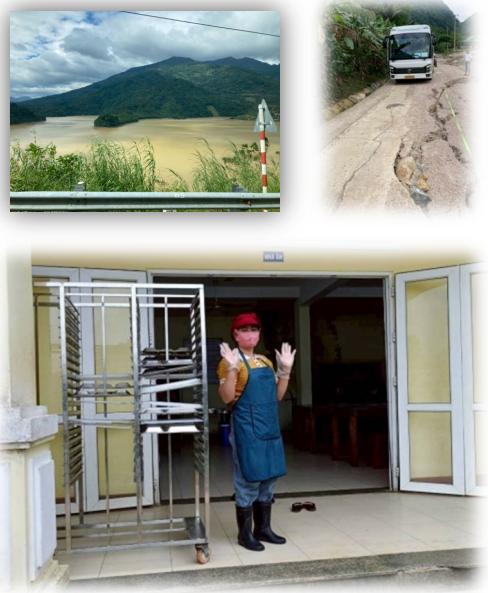
QUANG TRUNG-DONG GIANG
(クアンチュン・ドンサン) 高等学校



バスで移動中・・・1週間前の集中豪雨の影響で、地割れがあったり、川が濁っていました。

(4) 山岳地域 高等学校

食数	400~500 食
提供している食事	朝・昼・晩
給食費	4000~4500 円/月 50~60 円/食 全額政府負担
献立作成者	調理員（契約職員） 基本的に、休みを抜いた1年に9ヶ月の勤務。 ※1年の期限付きでその時の必要な人数に合わせて採用される。
調理従事者について	5人
食材の仕入れ方	基本的に毎日新鮮なものが届いている。 両親から食材を寄付してもらう。 ※災害時は、ドライフーフ（いぶした肉や魚）などで対応している。



調理員

現状

- ・寄宿舎の定員は1部屋8人だが、今は12人で生活している。(入れないと高校に通わなくなってしまうため。)
- ・生徒たちで掃除、食器洗いを行う。(※10年前は、生徒がごはんも作っていた。当時は米と塩のみだった。)
- ・制服や教科書等は、政府から寄付(家庭に負担をかけないようにするため。)
- ・高校卒業後の進路は、20%がダナンの大学に進学。15%が職業訓練校に進む。その他は家で農業や畜産をする。
- ・進路のサポートは、ガイダンスを行う。
- ・大学や職業訓練校へ進学した場合の授業料については、先生になった場合に授業料全額負担してもらえる。
その他で大学に進学した場合、授業料等は全額保護者負担となる。
- ・この地域住む生徒は、基本的には農業をしている。→林業や畜産、織物(女性)、ざる作り(男)
- ・水の衛生状態は学校の上の方に浄化する小屋があるため、学校で使用する水は衛生的には問題ない。
- ・水不足になることもあり、その場合にはミネラルウォーターのタンクから飲む。
- ・調理員に対する調理・衛生管理・献立作成の指導は、上位機関からの研修の期間がある。(CDCがトレーニング。)
- ・調理員は基本的に土日も勤務する。長期休暇が長い(夏休みは3ヶ月、お正月は1ヶ月くらいある)のでその時に休んで、それ以外の時は土日も食事を作っている。
- ・子供たちは、豚肉や野菜がおいしいと言っているが野菜は残す生徒もいる。
- ・病気や怪我をした場合、軽い症状であれば寄宿舎で待機し、重い症状であれば地区のヘルスセンターにかかる。
- ・学校の目の前に売店があり、食事後に嗜好品を購入している生徒がいた。

課題

- ・予算は、100%政府負担となっているが、実際には設備や食器、消耗品(石鹼など)の費用がかかっている。
しかし、その分のサポートはないため、自分たちでやりくりしていかなければならない。
- ・食材費についても、地方の方が安く見積りされてしまっている。実際には、輸送の手間があるので、予算が高くついていることがあり、足りていない。また、予算の都合上、偏った栄養価になってしまう。
- ・水についても、使用割合を考えながら運営するのがとても大変。調理に使用したり、食器を洗浄したりする水はフィルターを通してはいるが、水の容量を考えなければ水不足になってしまうので、工夫してやりくりしている。
- ・学校給食を維持するのには、見た目以上にパワーが必要で苦しい実情がある。

所見

学校や家庭、地域が支え合いながら生活をしていた。特に、生徒の様子からは、心の温かさや愛情に包まれて明るく暮らしているように感じた。日本は、学校給食が『教育』として実施されているが、ベトナムでは、『福祉』としての面が多いように感じた。調理場はあまり整った環境ではなく、設備に割り当てる予算が無い中で工夫して食事を提供していることが分かった。衛生環境も整っていないため、今ある状況の中で、食材の保存方法や調理機器の洗浄・消毒について、改善していくことが必要だと考えた。

献立作成に関しては、調理員が担っているため、献立内容や栄養価に偏りが生じてしまう。まずは、調理員や生徒に栄養バランスのとれた食事の大切さを知ってもらい、食品をバランスよく組み合わせて簡単な献立を考えることができるように、継続的なトレーニングが必要だと感じた。

課題が多い反面、地域でとれた食材を地域の子どもたちが消費するという取組は、食に関する指導の手引きに記載されている6つの視点の『食文化』に当てはまっていると思う。自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物や料理を、地域の身近な調理員が作ってくれていることは素晴らしいと思った。こういった点は、自分の学校でも、見習いながら食育と上手く関連させて、伝えていきたいと考えた。



コンロに置いたままの調理鍋→



鍋の中身→



出来上がって積まれている昼食



本日の昼食



片付けの様子



喫食中の様子(男子生徒)



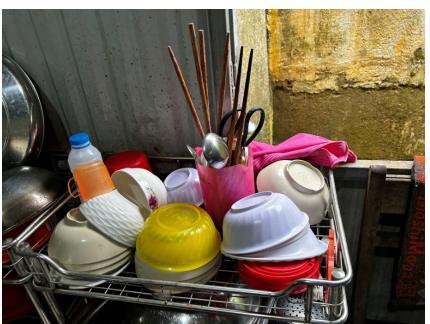
喫食中の様子(女子生徒)



←残菜



自分が使った器を、自分たちで洗浄する様子



調理器具①



調理器具②



調理器具③



寄宿舎で暮らす女子生徒



意見交換後の記念撮影



食器を紹介する様子

(5) SOS 保育園

食数	80 食 2 力所分 (800 食 + 600 食)
提供している食事	朝・昼+おやつ・晩
献立作成者	栄養担当の先生（総務・教務等担任のようなことも少しする。）
献立の作成方法	<ul style="list-style-type: none"> ・28日ごとのサイクルメニュー ・私立でも、教育局が決めている栄養基準に沿って献立を決めている。 ・毎日、栄養計算ソフトで算出して作成し、それを基に調理している。 ・時期によって手に入る食材が変わるので内容も変えている。 ・高い栄養価と消化しやすいことを主に検討している。 ・めんを細かくしスープに入れて小さい子どもでも食べやすいように工夫している。
調理従事者について	2人
食材の仕入れ方	年度はじめに入札で業者が決定。
予算の割合	100% 保護者負担

現状

- ・SOS は、国際NGO のプログラムの一環で 1995 年にオープンした学校。(80人が在籍。)
- ・保育園では3-5才までの子どもを受け入れている。
- ・モデル運営をしていて、ランチルームがある。英語教育も行っている。
- ・貧困世帯を優先していて、空きがあれば中流の子たちもお金を払って入れる。最近では、富裕層の入園希望者が多いので、そのお金で経営できている。



↑地域に溶け込んだ運営を目指す考えがあり、近所の人を受け入れていったところ、子どもたちのことを考えた教育がうわさになり、富裕層の家庭からも入園希望がでてきた。

- ・24時間寮母さんが在中している。園児の60%は通っていて、40%は泊まっている。
- ・黒板に毎日の3食の給食のメニューを書いて掲示している。(右写真)
- ・搬入の状況によって野菜の種類が変わってしまうことが時々あるので、状況に合わせて献立の内容を変える。
- ・毎日違うメニューを作っているので、どのメニューでも子どもたちは喜んで食べている。
- ・日本で言う行事食のような日（先生の日、お医者さんの日など）が年に10回程度ある。その日は、特別なのでビュッフェスタイルにしている。
- ・食器は、今までの事例からプラスチックはよくないといううわさが流れていて、エビデンスはないが何となくステンレスが一番影響が少ないという印象がある。
- ・ベトナムではご飯を食べる時、「みなさんどんどん食べてください。」と最初にお皿に入れてくれる習慣がある。それを教えるために、食べる前に、「みんなで一緒にご飯を食べましょう」「さあどうぞ」という指導がある。
(日本のいだきますのようなもの。)



ランチルームに集まってきた子どもたちの様子

喫食中の様子

課題『偏食・好き嫌い』

- ・ハンバーグなどの子供たちの好きな料理を作りたいが、栄養基準内で考えなければならないことが課題。
- ・子どもたちはソーセージやインスタントラーメンなどの加工品が好きだが、毎日は提供できないのでビュッフェの日に出している。

所見

観察した中では、日本の学校給食に1番近い運営方法だと感じた。栄養価計算がしっかりと行われており、ランチルーム内にある黒板には、毎日の3食の給食のメニューを書いてあった。子どもたちが目にした時に、今日のごはんが楽しみになるような工夫がされていたり、特別な日にはビュッフェスタイルの給食を実施したり、日頃の積み重ねからか、どの子を見ても食事を楽しんでいる様子だった。

衛生管理についても、決められた作業動線を守って調理をするように決められていて、交差汚染を防止していた。また、清潔な水を使うこと、保存食の採取をすること、食品の汚染度によって調理機器を使い分けすること、十分な加熱をして調理すること、ごみ箱や食品容器には蓋つきのものを使用することなど、すべて可視化されていて常に注意できる環境が整っていた。



配膳を手伝う先生



本日の給食



調理員が配缶をする様子



調理エリア（コンロ）



調理エリア（作業台）



下処理エリア（調理器具・作業台）



下処理エリア（シンク）

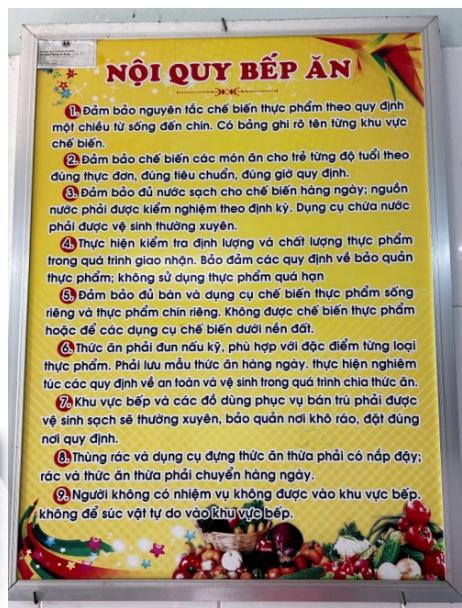


調理器具を乾燥・殺菌する様子



調理エリア（冷蔵庫）

保存食



調理場内の掲示（キッチンルール）

総合所見

海外の学校給食について、自分の目で見たり、肌で感じたり、味わったりしてみたい。そんな熱い想いから始まった5日間は、私にとってかけがえのない時間でした。現地の食育や衛生環境、給食の運営方法などを直接確認することができ、日本との比較を通じて多くの学びがありました。特に、限られた予算や資源の中で、学校と家庭・地域が協力しながら取組む仕組みが印象的で、自分自身の仕事にもとても参考になるものでした。

現地施設の視察では、私立保育園や公立小学校、山岳地域の高等学校といった様々な現場を見させていただき、意見交換をしました。そして、それぞれの園や学校をダナン市として標準化していくことが課題であると考えました。例えば、都内の学校と山岳地域の学校では、食材の調達環境や物流の仕方、設備の整備状況に大きな差がありました。政府が決めた、一律の法律や基準を適用するとなると、現場では運営が困難なことがあります。こうした現場の大変さを政府にも理解してもらうには、保健局による衛生監視を継続的に行い、実際の運営状況を把握することが不可欠であると考えます。その上で、地域の特性を踏まえた柔軟な運営モデルが必要になるのではないかと考えました。自分が勤務する市内では、こうした地域差を乗り越えるために、街と山間部が交流する研修会が行われています。それぞれの地域で働く栄養教諭が互いの調理場を見学することで、新しい発見があり、新たな献立を取り入れたり、衛生管理の工夫をしたりできているので、ダナン市でも、都市部と山間部の教員同士が交流すると、情報共有しやすくなるのではないかと考えました。標準化と地域性の調和をいかに図るかが今後の課題だと思います。色々と労働環境が異なる中ではありますが、従業員のトレーニングを行い、栄養管理や衛生管理の教育が着実に実施されていることも印象的でした。栄養管理については、米を中心とした主食に加え、野菜や魚介類、肉類を取り入れた献立が多く、地域の食材を使用した内容になっていました。栄養バランスの面では、工夫が見られるものの、『偏食』が日本と共通の課題だと知りました。特に、野菜を好まない子どもが一定数存在し、十分な栄養バランスをとる上で課題となっています。これは、ベトナムに限らず、自分の勤務する学校でも共通して見られる傾向であり、子どもたちの健やかな成長を支えるためには継続的な食に関する指導や習慣づけが必要です。子どもたちに野菜摂取の重要性を理解させ、日常の中で自然に摂取できるような教育的アプローチをしていく必要があると思いました。具体的には、教科横断的な指導の展開ができるといいと考えています。例えば、家庭科の食分野においては栄養バランスや1日に必要な野菜の量について学ばせ、調理実習を通じて野菜の調理を体験させます。そして、保健体育では、健康維持や体力向上における食習慣の重要性を関連付けて指導を行います。さらに、技術における栽培育成で、子どもたち自身が野菜を育てる体験をして、食材への関心をさらに高めることができます。これらの取組を相互に関連づけ、学校全体で一貫した教育を行うことで、子どもたちが野菜摂取の重要性を理解し、日常生活に取り入れる力を養うことができると思います。

以前から、海外交流に興味関心をもっていたため、今回、チームの一人として栄養教諭を参加させていただけたことに感謝いたします。今回、派遣を希望した理由は大きく2つありました。

1つ目は、海外の学校給食の現状を視察することで、自分の見方や考え方を広げていきたいと思ったことです。本視察を通して、日本における給食制度を見直すきっかけになりました。日本の給食制度を当たり前のものとして捉えるのではなく、改めて、その意義を見直し、考え直さなければならないと思いました。特に、学校給食法や学校給食摂取基準、学校給食衛生管理基準については、「なぜこのような決まりができたのか」という問い合わせ常に持ち、追及していく姿勢が必要だと、自分の弱みを見つけることができました。

2つ目は、来年度、アジアパラリンピックの応援献立として提供予定のベトナム料理（フォーやバインミー）を実際に食べることで、本場の味を覚え、日本の子どもたちにも世界の料理を給食で味わって世界の食文化を学ぶ機会をつくりたいと思ったことです。今回の食経験を元に、試作を行い、来年度市内の給食でベトナム料理を提供することを楽しみにしています。

総じて、本視察は給食制度の現状と課題を多面的に捉える貴重な機会となり、今後の改善に向けた方向性を考えるきっかけとなりました。得られた知見を活かし、食に関する指導の充実、地域間交流推進を図ることで、子どもたちの健やかな成長と食育の発展に寄与していきたいです。

貴重な機会を提供していただいた特定非営利活動法人チーム学校給食＆食育の皆様に深く感謝申し上げます。