

## Comparisons of school lunch menu between Japan and Viet Nam

十文字学園女子大学大学院 人間生活学研究科食物栄養学専攻 修士課程  
13MA003 NGUYEN THI THUAN

### 【ABSTRACT】

[Background] In Vietnam, most of the elementary school serve lunch, however, there is no dietetic specialist. By the reason, menus are monotonous and nutritionally not satisfactory and nutrition education is not given. While, in Japan, most of elementary schools offer lunch prepared by a school dietitian/nutrition teacher. They take care of menus, nutrition education, traditional foods etc.

[Purpose] Compare menus and food materials between Japanese and Vietnamese school lunch and use the results for the improvement of it.

[Methods] We asked about 10 public schools in Hanoi, Vietnam and Saitama, Japan and explained the purpose of the study and finally 3 schools were selected in each country. We obtained all the menus in a year from each school and analyzed menu, food material, beverages, staple foods, main side dishes, vegetables and soup.

[Results] There were about 190 lunches in a year in both countries and different menus were 23 in Vietnam and 190 in Japan. Number of food items in Vietnam and Japan, respectively, staple foods 3 and 74, main dish 26 and 95, vegetables 9 and 107, soup 14 and 53, desert 1 and 41, were beverages 0 and 5, and total 53 and 376. Ratios of rice, bread and noodle of staple foods in Vietnam and Japan were 87:1:12 and 59:20:21 and meat, fish, egg and soybean products of main side dish were 85:32:21:12 and 64:33:7:11 in Vietnam and Japan, respectively. Average number of vegetables in Vietnam and Japan were 2 and 6, respectively.

[Conclusion] Number of lunch in a year was similar in Vietnam and Japan but menus and food items were much less in Vietnam than in Japan. In Vietnam school meal law and specialist (dietitian) are desired.

## ベトナムと日本の学校給食献立の比較研究

十文字学園女子大学大学院 人間生活学研究科食物栄養学専攻 修士課程

13MA003 NGUYEN THI THUAN

### 【要旨】

**背景：** 現在ベトナムではほとんどの小学校で給食が提供されているが、栄養士が不在で一般人が献立作成を担当している。栄養知識が不足していることから、適切な栄養摂取量や栄養教育が行われていない可能性が考えられる。更に、どのような給食献立があるのか、どの位料理の数が出るのか、不明である。一方、日本の学校では栄養職員・栄養教諭が、地域や季節の食材を利用し、日々異なる献立を提供するように努力している。

**目的：** ベトナムと日本の学校給食の献立および材料を比較して、相違点を明らかにし、改善策を検討する。

**方法：** 日本では、日本の埼玉県内の公立学校十数校にロータリー米山記念奨学会を通じて依頼文をだし、研究に関する説明を行い、許可を得ることのできた3校を対象とした。ベトナムでは、ハノイ都市圏内の公立学校十数校にベトナム国立栄養研究所を通じて依頼文をだし、研究に関する説明を行い、許可を得ることのできた3校を対象とした。各校1年間の全給食約190回の献立、食材、主食、主菜、副菜、汁物、デザートや飲み物などの情報を入手し、分析・比較した。

**結果：** 両国の給食は年間約190回あり、料理数は、ベトナムおよび日本では、それぞれ、主食4と74、主菜26と95、副菜9と107、汁物14と53、デザート1と41、飲物0と5であった。料理の合計数は、日本では376であったが、ベトナムでは53と少なかった。年間の異なる献立は、ベトナムでは約23回、日本では約190回であった。年間を通じた米:パン:麺類の出現比率は、ベトナム87:1:12、日本59:20:21であった。年間を通じた肉:魚:卵:大豆製品類の出現比率は、ベトナム85:32:21:12、日本64:33:7:11であった。年間の利用した野菜の1日の平均数はベトナム2種類、日本6種類であった。

**結論：** ベトナムと日本では、年間給食日数はほぼ同じであったが、献立における料理数および野菜数では、ベトナムは日本より少なかった。ベトナムの学校給食では、栄養士制度および専門家の配置のぞまれる。