

小平給食の牛乳はすごいぞ！

校長 松本 雅史

新しいクラスも2週間がたちました。1年生も先週から給食が始まりました。1年生の皆さん、五小の給食はおいしいですか。

今朝は、五小の給食で出る「牛乳」についてお話しします。この話は、いろいろなところでしているので、もう聞いて知っている人もいるかも知れませんが、その人は復習と思って聞いてください。

五小の牛乳は「東毛酪農」というところから送られます。東毛酪農の牧場は、私たちの住む小平から遠く離れた群馬県というところにあります。その遠く離れた牧場から、絞りたての新鮮でおいしい牛乳を毎日届けていただいています。これだけでも、凄いことです。しかし、この牛乳の凄さはこんなものではありません。



牛乳は、牛のお乳ですが、絞ったらすぐに飲めるわけではありません。少しばい菌が入ってしまうことがあるので、必ず殺菌します。その殺菌の方法が凄いのです。普通の牛乳は、120～130度という高温で2秒ほど殺菌します。こうして殺菌した牛乳を「高温殺菌牛乳」といいます。それに対して、その半分の60度くらいで、30分以上かけてゆっくり殺菌した牛乳を「低温殺菌牛乳」といいます。高温殺菌に比べて、とても時間をかけています。この2つには大きな違いがあります。高温殺菌牛乳は、熱を通す過程で、牛乳の成分が変化してしまうのです。それに対して低温で時間をかけて殺菌する低温殺菌牛乳は、成分がほとんど変化しません。つまり、絞りたての牛乳本来のおいしさを味わえるのです。

さらに、東毛酪農さんは、牛の餌にもこだわっています。6年生は、5

年生のときに日本の農業生産の学習で学んだと思いますが、日本の牛や豚や鶏の餌は、ほとんどが外国から買っています。しかし、東毛酪農さんは、えさも自分たちの畑で育てているのです。ですから、一番牛によくて、一番安心な餌で牛は成長します。一生小屋の



中というのではなく、のんびりと草を食べて健康に育った牛の牛乳なのです。

こんなに手間ひまかけてつくった牛乳ですから、値段もとても高いのです。普通の高温殺菌牛乳が1リットルで200円くらいなのに対して、東毛酪農の低温殺菌牛乳は400円です。これを子どもたちの給食のためにということで、特別価格でいただいています。



私たちが普段給食でいただいている牛乳がどれだけ素晴らしい牛乳か、どれだけ優しさと思いのこもったものかということを知っていただくと、味わいもまた格別なのではないかと思います。牛乳は苦手という人もいますと思います。食べ物



の好みは人それぞれですから、無理に食べなさいとか飲みなさいということはいけません。しかし、今まで苦手だと思っていた人も、この牛乳に挑戦してみて、本物の味わいに触れてみるのもいいと思います。また、牛乳は食物アレルギーのある人は飲めません。絶対飲まないよう

に気を付けましょう。

最後に、先週の全校朝会で、相手の名前を呼ぶときにしっかり「くん」

「さん」をつけて呼びましょうと話しました。皆さんのクラスではできていますか。名前を呼び捨てにするのは、親しさとはちがいます。でもまだそこを勘違いしている人がいるかも知れません。呼び捨てにするのを聞いていると、何か命令しているように聞こえる時もあります。上から目線を感じる時もあります。呼び方については、簡単に考えないでください。だんだんお互いが慣れてくると、接し方がぞんざいになることがあります。まず、先生方から模範を示していきます。お互いがお互いを大切にする気持ちとして、相手を丁寧に呼ぶことを全校で実行していきましょう。先生方、学級、学年でのご指導をどうぞよろしくお願いします。

けさは、五小の牛乳は凄いということと、友達の呼び方についてお話をしました。今週も仲良く元気に過ごしましょう。