

2026.04.20 全校朝会講話

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、八小の給食はおいしいですか。去年もお話ししましたが、今朝は、八小の給食で「牛乳」についてお話しします。

八小の牛乳は「東毛酪農」というところから送られてきます。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、搾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65度で、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、搾りたての牛乳本来のおいしさを味わえるのです。そして、この牛乳は、美味しいソフトクリームやバターの原料にもなります。本場の牧場のソフトクリームを食べれば、「あっ！学校で飲む牛乳と同じ風味がする！」とすぐに気付くと思います。これは、スーパーの牛乳では味わえない本物だけの風味です。

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、全てではないですが、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、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、「東毛酪農協根利育成牧場」という牧場で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。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言いません。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。本人だけでなく、周りの人も気を付けてあげましょう。

けさは、八小の牛乳は凄いということについてお話ししました。今週もモリモリ食べて、仲良く元気に過ごしましょう。