

令和8年1月8日(木)

校長室より(123)



こんにちは。

きのう れいわ きゅうしよく やくはつか
昨日から令和8年の給食、約20日ぶりの給食が始まりました。そして、

ぎゅうにゅう あお みどり
牛乳の容器のデザインが青から緑に変わりましたね。

は すで
給食室の前に貼ってあるポスターを見て既に知っていた人も

の かんそう
多いと思います。飲んだ感想はどうでしたか？

あじ おんせん たまご
「味が変わった感じがする。」「温泉やゆで卵みたいな

においがする。」と思った人がいると思います。また「前よりおいしくなった。」

かん たし
と感じた人もいるかもしれません。確かに、味やにおいが変わりました。でも

さっきんほうほう こうおん
これは、殺菌方法が変わったことによるものです。これまでは「高温

たんじかん ど いじょう びょう ちょうこうおんしゅんかん
短時間殺菌(72℃以上 15秒以上)」でしたが、それが「超高温瞬間殺

菌(120～150℃ 2～3秒)」になりました。私も気になったので、八千代

ぎゅうにゅう ち ば ほうくぶらくのうのうぎょうきょうどうくみあい
牛乳(千葉北部酪農農業協同組合)のホームページを見てみました。



高温短時間殺菌⇒搾りたての牛乳本来のさらっとしていて臭いが少なく、自然な甘みを味わえる。

超高温瞬間殺菌⇒強い加熱により生乳中の菌を残らず死滅させる事が出来る一方、たんぱく質が熱変し加熱臭(牛乳臭さ、後味)が発生する。

えいようきょうゆ かりくさあや か せんせい
お昼に栄養教諭の荻草綾香先生からもお話があったように、味やにおい

ちが あんぜん の あんしん
に違いはあるようですが、安全に飲めるので安心してください。

しょうこうぐち とけい
新しい年の始まりなので1・2年生の昇降口上の時計の上に

かがみもち そな
鏡餅をお供えました。まだ見ていない人は、ぜひ見てください。

こんしゅう
今週いっぱい(明日まで)お供えしておきます。

