

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　きゅうしょく　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る
の　かんそう
た人も多いと思います。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においがする。」

に思いました。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「高温

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

菌(120~150°C 2~3秒)」になりました。私も気になっていたので、八千代

ぎゅうにゅう　ちばほくぶらくなのうのうぎょうきょうどうくみあい
牛乳(千葉北部酪農業協同組合)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
お昼に栄養教諭の薺草綾香先生からもお話をあったように、味やにおい

ちが　あんせん　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。

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。

こんじゅう
今週いっぱい(明日まで)お供えしておきます。

