

校長室の窓から 181

080130 給食週間最終日

今週は「学校給食週間」でした。今年のテーマは「世界味めぐり～冬季オリンピックバージョン～」です。

「日本(長野)」「カナダ(バンクーバー)」「韓国(平昌)」「イタリア(ミラノ・コルティナ)」とめぐってきた特別献立ですが、最終日の今日は「中国(北京)」です。

- ・チャーハン
- ・春巻き
- ・パンサンスー
- ・スミータン

と、日本でも馴染みの深いメニューが並びました。



この学校給食週間に合わせて、児童玄関前には、昔の学校給食を紹介したり、世界の味めぐりを解説したりする掲示物が貼ってありました。

私は脱脂粉乳の世代ではないので、あまり昔の給食はよく分かりませんが、昭和後期の「びんの牛乳」や「アルミの皿」は、とてもなつかしいです。

私が小学生の頃は、食事中に、びん牛乳のふたを開けるための「ちくちくの鉢」みたいなものが回ってきて、それをふたに刺して紙ふたを開けていました。
(え、みなさん、分からぬ?)

勢い余って牛乳が飛び散ったり、下手したら紙のふたがズブズブと沈んでしまったり…なんてことは日常茶飯事。

ミルメークの日には、溶け残ったミルメークがびんの底にたまり、それをストローでかき混ぜながら飲むのが、楽しかった(*^_^*)。

いつしか、紙パックにとって代わり、びん牛乳はほとんど見かけなくなりました。人気だった「ソフト麺」や「揚げパン」も、最近はほぼ出なくなりました。



【校長が小学生のころの給食】



ちなみに、肝油って、いつまでありましたっけ？(父母世代の方、分かります？)

ぜひこの機会に、昔人気だったメニュー等について、家族で話題にしてみてください。きっと楽しいですよ。



給食ができるまで

— メニュー: 厚揚げのカレーあんかけ すき焼き煮 —

虫などのがはいっていないか、
しっかりとくにんしています。

メニューに合った野菜の切り方をしたり、
おいしくなるように味を調整したりします。

食材にしっかり熱が通っているかたしかめます。

1日に、だいたい300人分ぐらい
の量を作ります。

牛乳パックを一つ一つあけて、
大きな容器に集めます。

毎日残っている量を調べます。残さずに
食べてくれるうれしいです。

食器は洗剤につけて洗ったあと、機械にい
れてもう一度洗います。

愛と信の仲よしよし
中太閤山小学校長 堀かおり