

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
- ・バンサンスー
- ・スーミータン

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「ちくちくの鉈」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、分からない?)

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いってしまったり・・・なんてことは日常茶飯事。



【校長が小学生のころの給食】

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。



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 —

虫などがはいっていないか、しっかりとかくにんしています。

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。

食材にしっかりと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。





あとかたづけ

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とうれしいです。

食器は洗剤につけて洗ったあと、機械にいられてもう一度洗います。







明日も安心でおいしい給食を食べてもらうために、食器

愛と信の仲よしこよし

中太閤山小学校長 堀かおり