



きゅうしよくニュース



令和5年2月 池田松川学校給食センター

牛乳・乳製品



質問1

給食には、どうして
毎日、牛乳がでるの？

牛乳には「カルシウム」という栄養素たくさん含まれています。しっかりした身体を作るために大切なカルシウムを、子どもの時にしっかりとって欲しいので毎日です。

質問2

ふたのビニールがいつも
紫色なのはどうして？

紫色のビニールは「牛乳」の印です。牛からしぼったお乳だけで作られたものにつけることができます。給食は「牛乳」なので必ず紫色のビニールがかかっています。



牛乳を加工して作られる食品のことを乳製品といいます。ヨーグルトやチーズは成長期に必要なカルシウムが豊富なので、牛乳を飲むとお腹がゴロゴロする人は、乳製品からカルシウムをとるのも良いですよ。

ケーキ以外にも料理に
使うと まろやかな
味になるよ。

他にも…練乳、アイス
クリーム、脱脂粉乳、
乳酸菌飲料などが
乳製品です。

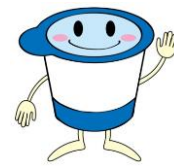
マーガリンと比べて
特有の風味とうま味が
あるよ。



牛乳



お腹の調子を
整えてくれるよ。



遠心分

発酵

生クリーム

ヨーグルト

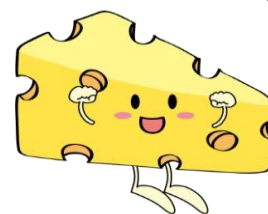
凝固
熟成

攪拌

チーズ

カルシウムやビタミン
類がたくさんで、
保存がきくよ。

バター





きゅうしよくニユーヌ

令和5年2月 池田松川学校給食センター



ぎゅう

にゅう

にゅう

せい

ひん

牛乳・乳製品



質問1
給食には、どうして
毎日、牛乳がでるの？

牛乳には「カルシウム」という栄養素がたくさん含まれています。しっかりした身体を作るために大切なカルシウムを、子どもの時にしっかりとってほしいので毎日です。

質問2
ふたのビニールがいつも
紫色なのはどうして？

紫色のビニールは「牛乳」の印です。牛からしぼったお乳だけで作られたものにつけることができます。給食は「牛乳」なので必ず紫色のビニールがかかっています。



牛乳を加工して作られる食品のことを乳製品と
いいます。ヨーグルトやチーズは成長期に必要な
カルシウムが豊富なので、牛乳を飲むとおなか
がゴロゴロする人は、乳製品からカルシウムをとるのも
良いですよ。

牛乳



お腹の調子を
整えてくれるよ。

ケーキ以外にも料理に使う
とまろやかな味になるよ。

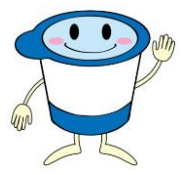


生クリーム

えんしん 遠心

はっこう 発酵

ヨーグルト



他にも…練乳、アイス
クリーム、脱脂粉乳、
乳酸菌飲料などが
乳製品です。

ぎょうこ 凝固
じゅくせい 熟成

チーズ

カルシウムやビタミン類
がたくさんで、保存が
きくよ。

かくはん 攪拌

バター



マーガリンと比べて特有
の風味とうま味があるよ。

