

とよた きゅうしよく ニュース



2025年 10月



豊田市教育委員会
編集 栄養教諭

過去のきゅうしよくニュースはこちら

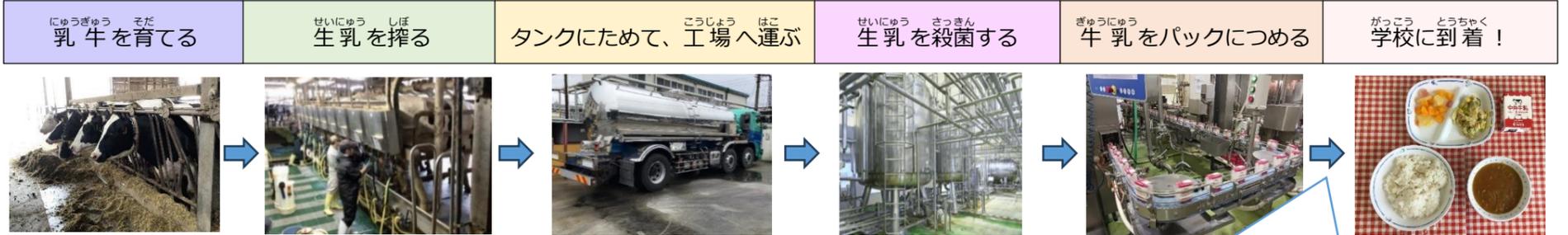
発見! 牛乳のひみつ!

今回は、牛を育てている酪農家さんと牛乳を製造している中央製乳株式会社に、みなさんが毎日飲んでいる「牛乳の秘密」について取材してきました。

牛乳がとどくまで

毎日、約110トンの生乳が工場へ届けられます!

1時間に約9000本、1日に約15~16万本製造されます!



豊橋市から豊田市へ運ばれてきます!

牛乳のひみつ

夏は暑くて、水をいっぱい飲むんだモー

- ① 牛乳の味は季節によって変化する!?
 - 寒い時期: 脂肪分が多く、こってりとした味。
 - 暑い時期: 脂肪分が少なく、水分が多いためさっぱりとした味。
- 季節だけでなく、産地や食べるエサ、飲む水の量などでも味が変化します。

- ② 牛にも好き嫌いがある!?
- 牛は牧草・大豆・とうもろこし・発酵食品(しょうゆのしぼりかす・おから)を組み合わせたエサを、1頭当たり毎日約30キログラム食べています。牛にも好き嫌いがあり、甘い味の方がよく食べます。

牛乳を飲むみなさんへ

みなさんの「おいしい!」という声や笑顔がやりがいになります!

一生懸命、牛を育てているので、牛乳を飲んで、丈夫な体を作ってください!



▲中央製乳株式会社 草柳さん 白井さん



▲株式会社ファームリッチ近藤 近藤さん

これぞ! 地産地食!

あすけちゅうがっこう 足助中学校の取組

5月~ 種まき・観察 → 7月 収穫・給食の時間の様子

ひふくしつ 被服室 | ひがすこし 日がすこし当たる | りかしてつ 理科室 | ひがほよく 日がほよく当たる | おんしつ 温室 | ひがよよく 日がよよく当たる

自分たちが育てたものがちゃんと料理になり、たくさんの人に食べてもらえて嬉しい、おいしかったです!



▲「ガパオライス」にして食べる様子 (ガパオとはバジルのことで、ガパオライスはタイで食べられている料理です。)

▲ペットボトルに土を入れて種まき

▼観察の様子

▼大きくなった葉を収穫の様子

ひあ 日当たりの工夫
おんしつ 温室・りかしてつ 理科室・ひふくしつ 被服室の3か所から育てる場所を選びました。

ひりょう 肥料の工夫
肥料の種類を、A・B・なしの3つから選んで、成長に違いがあるかを調べました。



ひりょうエー 肥料 A を使っていた人の葉が成長していたから肥料 A を使ってみよう。
おんしつ 温室で育てる人の葉が大きくなっていたので、温室に変えよう。

クイズ

記事を読んだら、下のたべまるをタップして答えてみよう。