

おはよー 牛乳がみんなのところに届くまで



農家

スタート

おはよう！酪農家の一日は朝5時ごろから始まります。

搾乳

器具を殺菌消毒し乳房に取り付けたミルカーで自動で搾乳されます。

エサの給与

牧草やトウモロコシなどのエサを配ります。
子牛に哺乳ピンでミルクをあげます。

健康管理

健康管理のため、獣医さんに見てもらうこともあります。

搾乳

搾乳は朝夕の2回。作業内容は朝と同じです。
新鮮な牛乳をタンクローリーで出荷。

いろいろあるよ！牛乳の仲間

牛乳
成分無調整で水などを加えることは法律で一切禁じられています。

成分調整牛乳
生乳から水分、乳脂肪分、ミネラルなどの一部を取り除いて、成分を調整したものです。

低脂肪牛乳
生乳から乳脂肪分を取り除いて、低脂肪にしたものです。

無脂肪乳
生乳から乳脂肪分を取り除いて、無脂肪にしたものです。

加工乳
生乳に脱脂粉乳、クリーム、バターなどを加えたものです。

乳飲料
生乳や乳製品を主な原料にして、ビタミン、ミネラルなどの栄養分やコーヒーや果汁などを加えたものです。

生乳

商品名に「牛乳」と表示できるのは生乳100%だけ。

殺菌機

すみやかに加熱処理しておいしさを保ちます。

清浄機

低温を保ちながら目に見えないゴミまでとりのぞきます。

受け入れ検査

風味やおいしさなどを検査します。

製品検査

安全確認のため出荷前の製品を厳しく検査します。

充填

衛生的にすみやかに容器につめます。

フレッシュスーパー

牛さん ありがとう！



工場