

ミルクだも

2010年10月31日発行
池田町立高島小学校
吉野 まゆさ
中村 優花
永井 亜美

牛乳に大变身

おいしいがとミリン

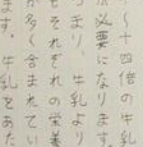


みなさんは牧場で、どんなミルクローリーで工場に運ばれていくのを知っていますか？



牧場では、えさやり、まじ、乳しぼりを毎日行っています。そうして、トラクターでホルンなどのよじれを集めておきます。そして、よじれがながながとれない所は手作業でやります。えさやりは、牛にとどま集めながらあげます。乳しぼりは、ミルカーという機械を使います。そうじ機みたいにお乳をすくみまします。タンクの中は、牛乳がいたまなように、二度ぐいに冷やしてあります。集ま、たが、みなさん、牛乳や乳製品には、私たちの体に必要なたんぱく質がたくさんあることを知っていますか？牛乳や乳製品には、私たちの健康に役立つものがたくさん入っています。その中には、カルシウムやビタミンD、たんぱく質、脂肪、炭水化物、糖質、ミネラルなどがあります。

どんが栄養？



牛乳一本に含まれる主な栄養素が、どのように健康に役立つのか説明します。一つ目は、カルシウムです。骨や歯をつくる主要成分です。二つ目は、タンパク質です。タンパク質は、体の筋肉や皮膚などをつくる主要成分です。体の成長や回復に役立ちます。三つ目は、ビタミンDです。カルシウムの吸収を助けてくれます。四つ目は、たんぱく質です。体の成長や回復に役立ちます。五つ目は、脂肪です。エネルギー源として使われます。六つ目は、炭水化物です。エネルギー源として使われます。七つ目は、ミネラルです。体の健康に役立ちます。

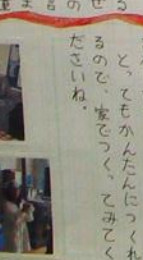
牛はどいから

みなさん牛の歴史を知っていますか？まずは、世界の歴史について説明します。一つ目は、牛の祖先についてです。牛は、二種類います。一つは、牛の祖先のオロロクとオロロクの子孫のオロロクです。二つ目は、牛の祖先のオロロクとオロロクの子孫のオロロクです。三つ目は、牛の祖先のオロロクとオロロクの子孫のオロロクです。四つ目は、牛の祖先のオロロクとオロロクの子孫のオロロクです。五つ目は、牛の祖先のオロロクとオロロクの子孫のオロロクです。六つ目は、牛の祖先のオロロクとオロロクの子孫のオロロクです。七つ目は、牛の祖先のオロロクとオロロクの子孫のオロロクです。八つ目は、牛の祖先のオロロクとオロロクの子孫のオロロクです。九つ目は、牛の祖先のオロロクとオロロクの子孫のオロロクです。十つ目は、牛の祖先のオロロクとオロロクの子孫のオロロクです。

なぜ？

- ① 牛の胃は何があるのでしょうか？
- ② 牛はえさなどのように食べるとどうして？
- ③ 牛はえさなどを食べた後、どうして？
- ④ 牛はえさなどを食べた後、どうして？
- ⑤ 牛はえさなどを食べた後、どうして？
- ⑥ 牛はえさなどを食べた後、どうして？
- ⑦ 牛はえさなどを食べた後、どうして？
- ⑧ 牛はえさなどを食べた後、どうして？
- ⑨ 牛はえさなどを食べた後、どうして？
- ⑩ 牛はえさなどを食べた後、どうして？

あいちチーズ



あいちチーズは、愛知県の主要な産品です。その歴史は古く、明治時代から始まりました。現在は、品質向上のために、厳格な基準が設けられています。あいちチーズは、濃厚な味わいと、食卓を彩る美しい色合いが特徴です。また、健康に良い成分も多く含まれています。

バター



バターは、牛乳を加工して作ります。その歴史は古く、世界各地で生産されています。バターは、パンやケーキなどの焼き菓子に欠かせない食材です。また、料理の風味を良くする効果もあります。最近は、無塩バターや、有機バターなど、様々な種類が市場に出ています。