

第二十五回食材塾

牛乳について～講話と実習～

日時 令和6年8月21日（水）午後2時30分から4時まで

会場 よこはま学校食育財団 1F 会議室

講師 タカナン乳業株式会社 長井氏 他3名

講 話



はじめに、実物サイズの牛の大きさの布を見ながら「牛のはなし」を聞きました。子ども達の前で行った時はその大きさにとってもびっくりするようです。

牛の体重や種類、1日の搾乳量、生乳生産量が多い都道府県等をクイズ形式で楽しく学びました。



次に牛乳ができるまでの話を、配付されたミルクノートを見ながら聞きました。

また、工場に入る時の服装の話や、衛生面に気をつけていることがわかりました。

牛乳の栄養については、骨の模型を用いてカルシウムやビタミンDの大切さをお話しいただきました。



実 習

はじめに作り方の説明があり、いよいよバター作りの実習です。容器を振る時は、子ども達に行う時と同じように手拍子をしながら数を数え、楽しい実習になりました。短時間で簡単にバターができることに驚いている参加者もいました。



バターができる仕組みの説明



バター作りをする参加者



出来立てを試食する参加者

参加者の感想 (抜粋)

学校給食では毎日牛乳が出ているものの、なかなか残量が減らない傾向にあります。今回教えていただいた牛乳・牛についての知識を子どもたちにも伝えて、少しでも牛乳嫌いが少なくなればいいなと思いました。また、牛乳ができるまでの様子もきけて勉強になりました。

子ども向けの内容ということでしたが、十分楽しめる内容でした。

思ったよりも簡単にバターができてびっくりしました。バターができるまでの変化がみられて大人でもおもしろかったです。

牛乳の味の変化について、低温殺菌牛乳の特徴について等色々なお話を聞くことができ大変参考になりました。子どもたちからの質問にも答えることができそうです。

実物サイズの牛のイラストを目の前で見、その大きさに圧倒されました。子どもたちもこの授業を受けたら、驚きの連続だろうなと楽しく聞かせていただきました。

とてもためになりました。食育の授業で活用したい内容も多かったです。牛乳ぎらいの子どもに夏と冬で牛乳の味が違うことを話したいと思いました。

毎日あたり前に飲んでいる牛乳の事が知れて楽しい1日になりました。脂肪分のパーセントなどパックの表示も今後注目して見たいと思います。講義の絵や表示もわかりやすかったです。バター作りの体験も初めてだったので貴重な経験になりました。



講師をお引き受けくださったタカナン乳業株式会社の皆様に御礼申し上げます。