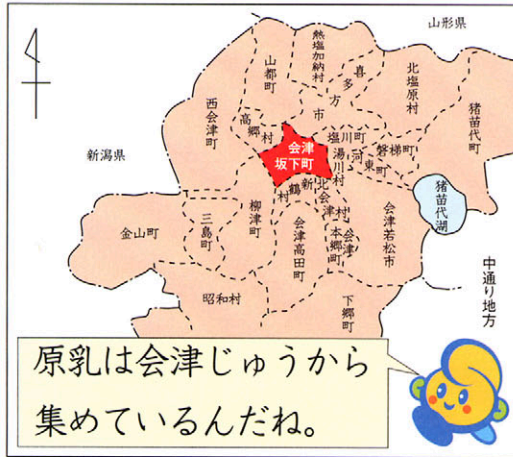


## どこからどこへ？ (牛乳のゆくえ)



牛乳工場には、会津盆地全域から原乳 (牛からしぼった乳) が集められています。

できあがった牛乳は、みなさんの毎日の給食に出たり、お店などで売られたりするほかに、遠くは関東や阪神、九州地方まで運ばれて売られることもあります。



## 牛乳工場の人のお話

牛乳は、いつもしんせんな原料をつかうようになっています。その日しぼった牛乳は、すぐつめたく冷して工場にはこび、加工するようになっています。よりおいしく、品質のよい製品にするために、中温殺菌 (85℃-15分間。ふつうの牛乳は超高温殺菌 120℃-2秒間) という方法で作っているものもあります。

わたしたちが一番気をつけていることは、せいけつです。

工場では、食べ物をあつかっているために、牛乳の中にはばいきんがまざらないように、とても気をつけています。

### 手洗い

せっけんでよくあらった後、しょうどく液にひじまでつけます。



→ 毎日クリーニンゲ

← 耳まですつぽり