



# ぎゅうにゅう 牛乳



きゅうしょくゆうびん  
松本市学校給食センター

## ちさんちしょう 地産地消

ぎゅうしょく の ぎゅうにゅう  
給食で飲んでいる牛乳は、  
ながのけんさん パーセント せいにゅう  
**長野県産100%**の生乳  
から作られています。



## ぎゅうにゅう あじ 牛乳の味

にゅうぎゅう しゅるい そだ かた  
乳牛の種類やエサ、育て方、  
きせつ あじ ちが  
季節で味が違います。

うし あつ なつ にがて  
牛は、暑い夏が苦手で、  
すいぶん  
水分をたくさんとるために、

なつ あじ  
**夏はあっさりとした味、**  
ふゆ こ あじ  
**冬はコクのある濃い味**

になります。

## じょうぶ からだ つく 丈夫な体を作る

ぎゅうにゅう つよ ほね は つく  
牛乳には、強い骨や歯を作る  
もとになる **カルシウム** や  
おも からだ つく  
主に体を作るもとになる  
**たんぱく質** が多くふくまれて  
います。

チーズやヨーグルト、生クリーム、バター、  
アイスクリーム、スキムミルクなど牛乳から  
つく しょくひん  
作られている食品がたくさんあります。

