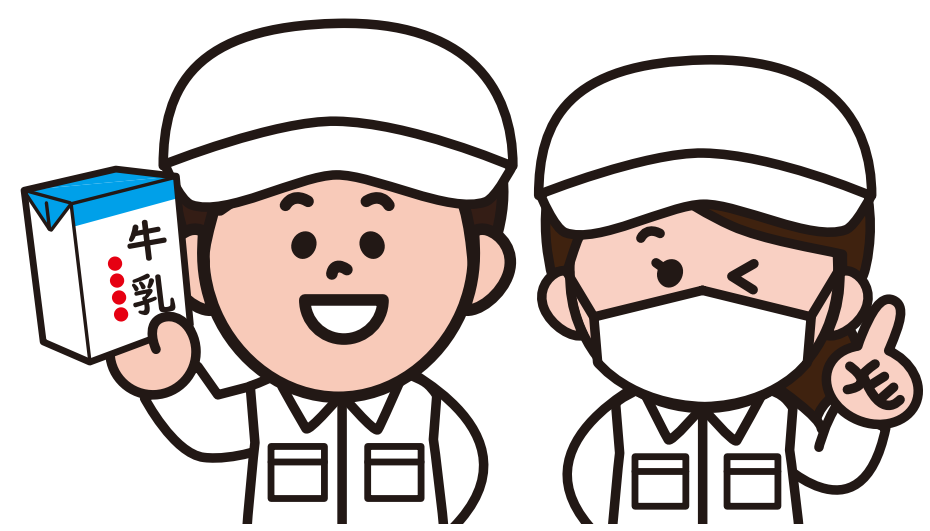
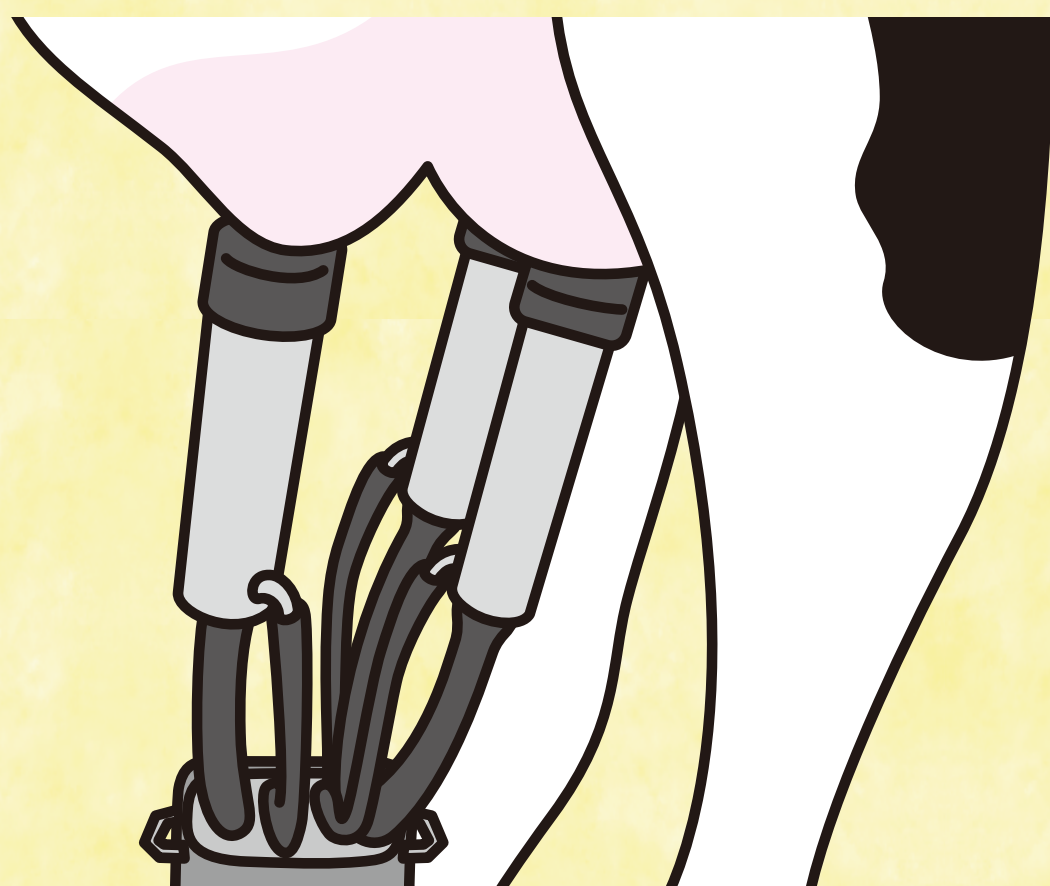




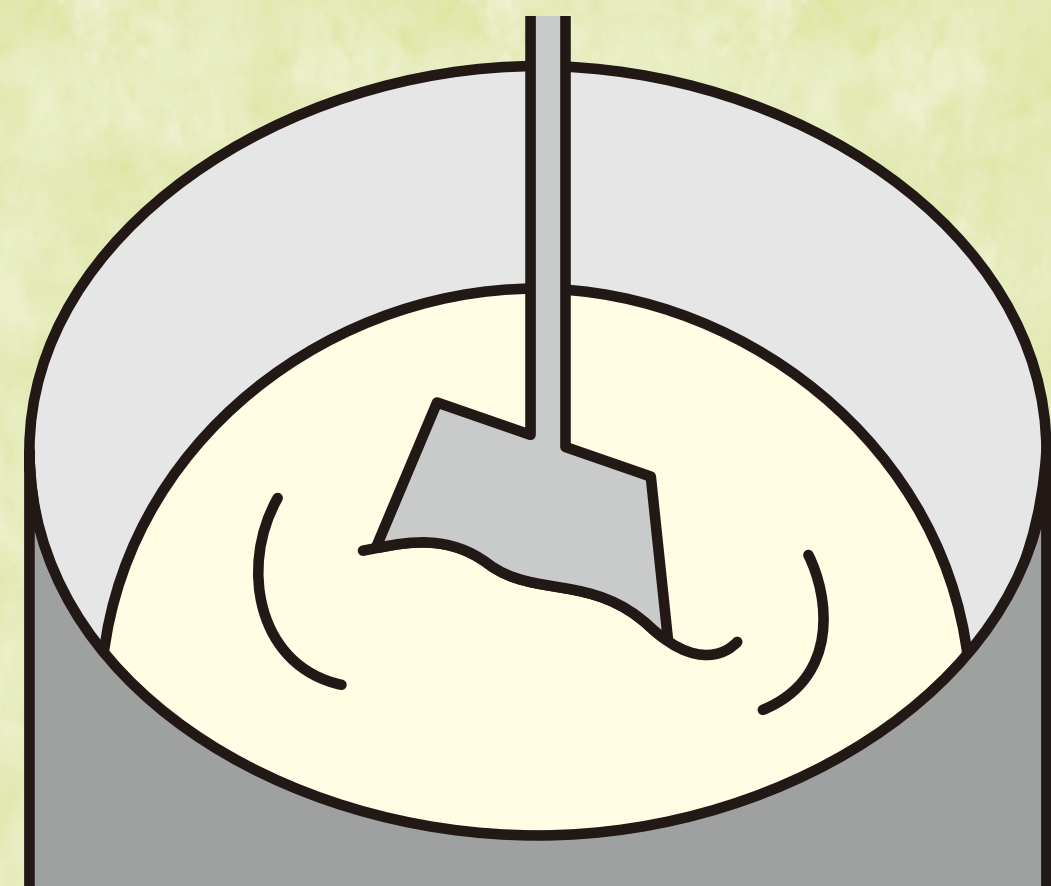
# がっ こう きゅう しょく ぎゅうにゅう 学校給食の牛乳ができるまで



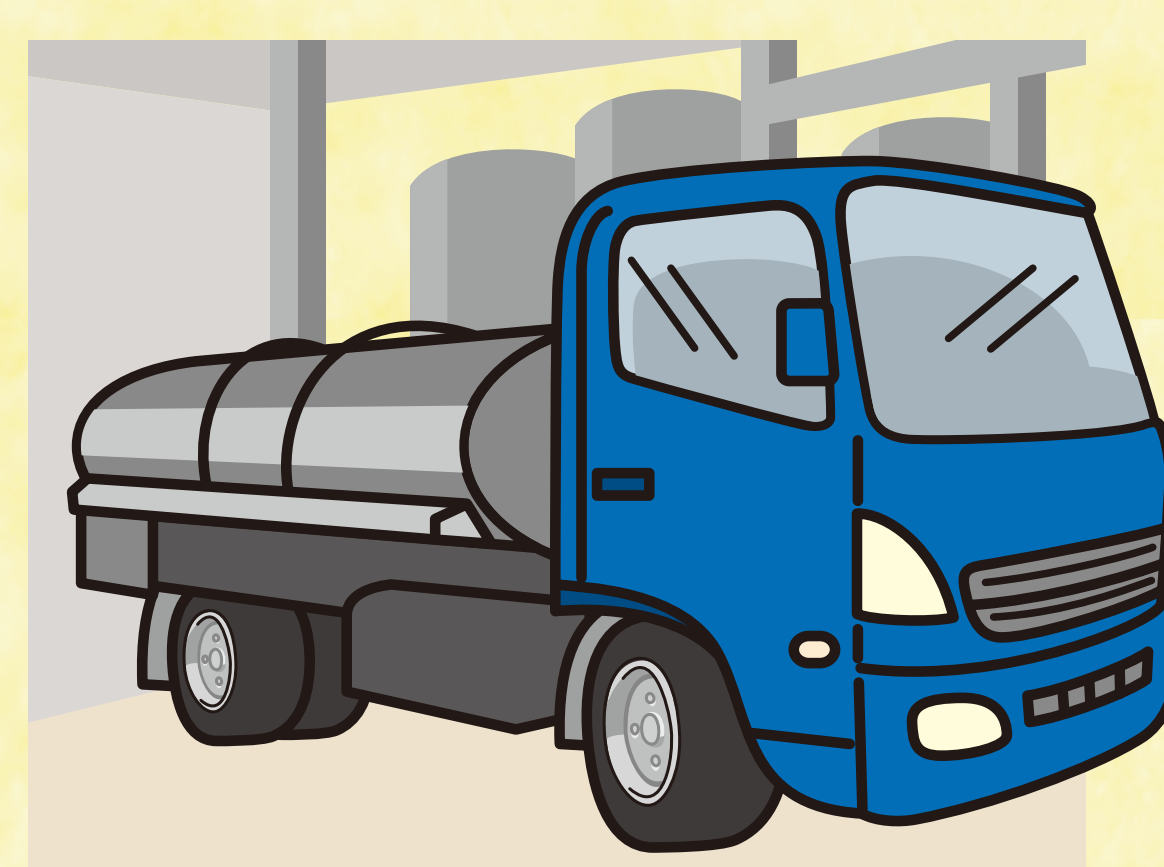
うし ちち  
① 牛から乳をしぼる



い ひ  
② タンクへ入れて冷やす



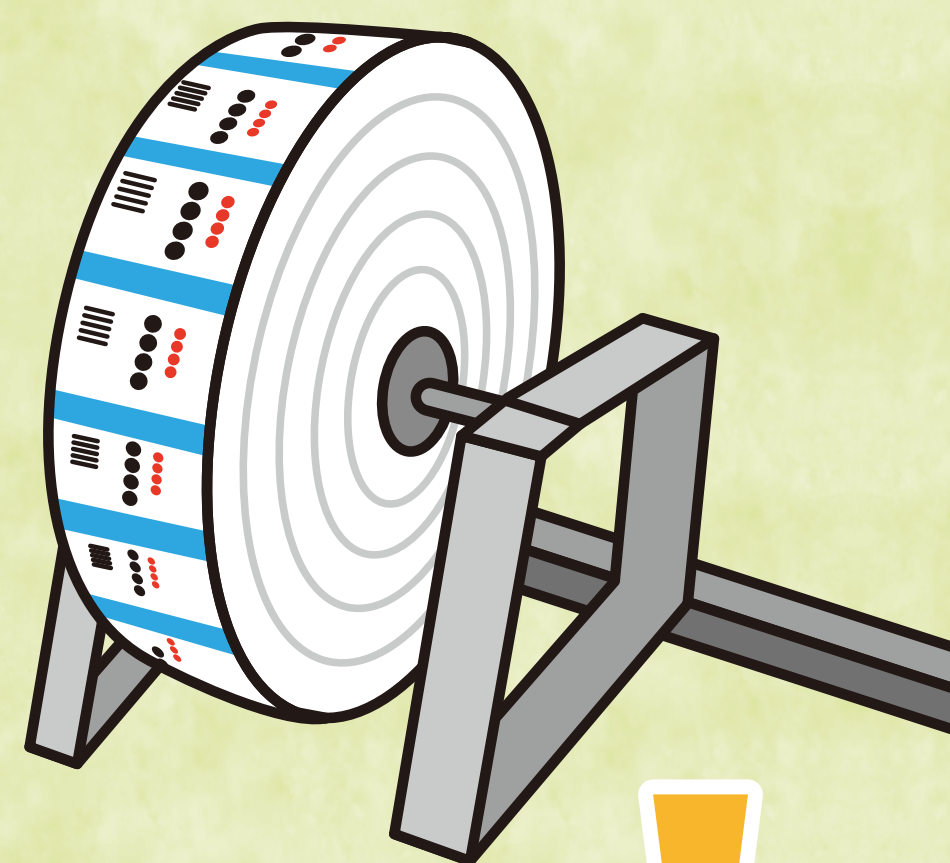
こうじょう はこ  
③ 工場へ運ぶ



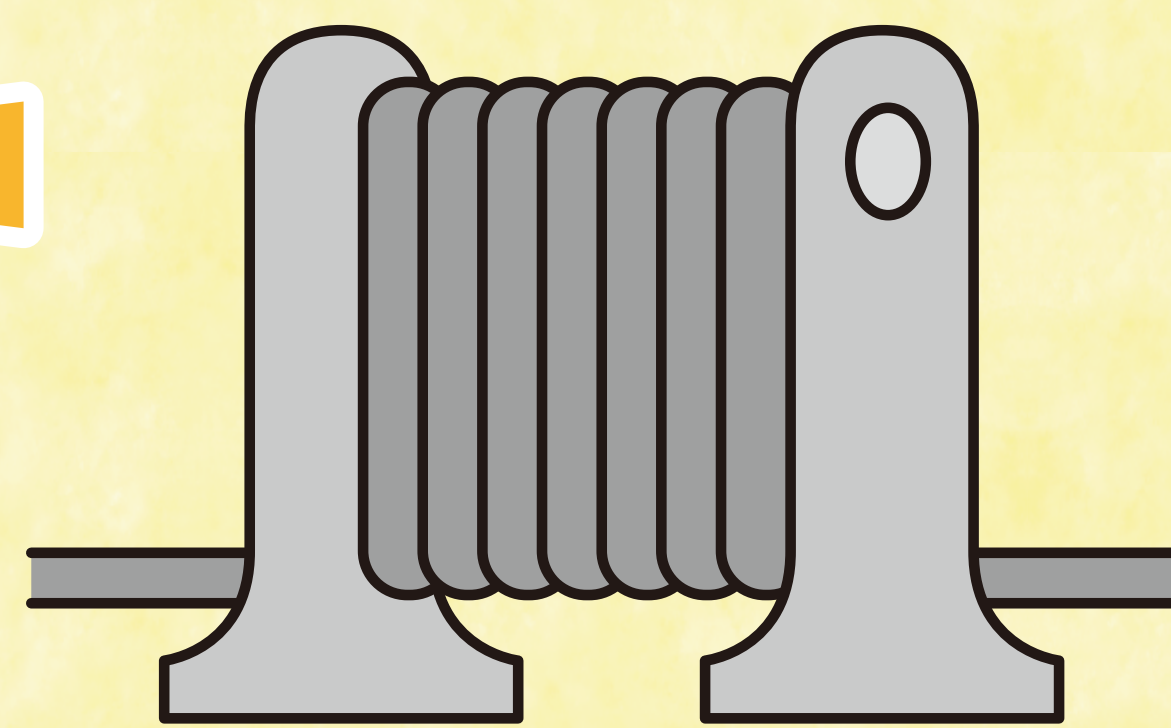
さい きん かお けん さ  
④ 細菌や香りを検査する



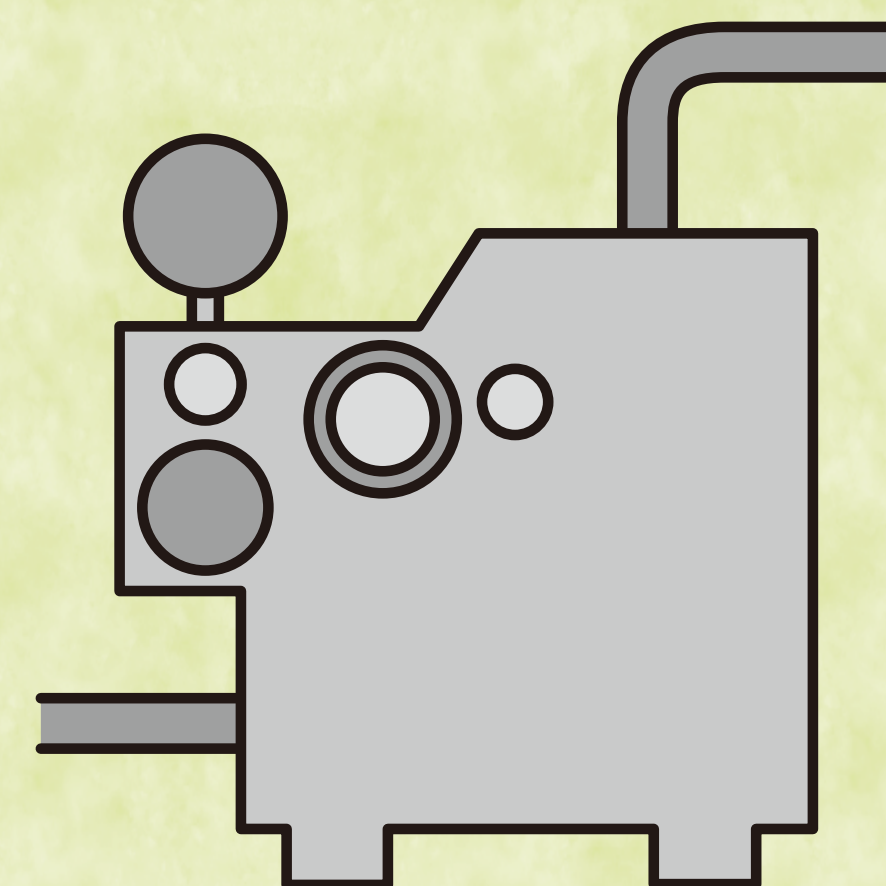
ぎゅうにゅう く た  
⑧ 牛乳パックを組み立てる



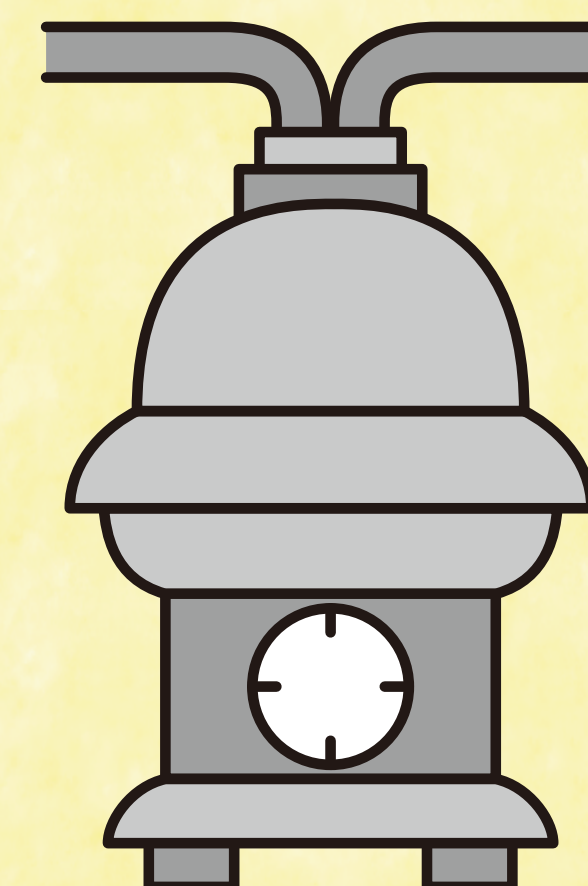
ねつ きん ころ さっ きん  
⑦ 熱で菌を殺して(殺菌)、  
もう一度冷やす



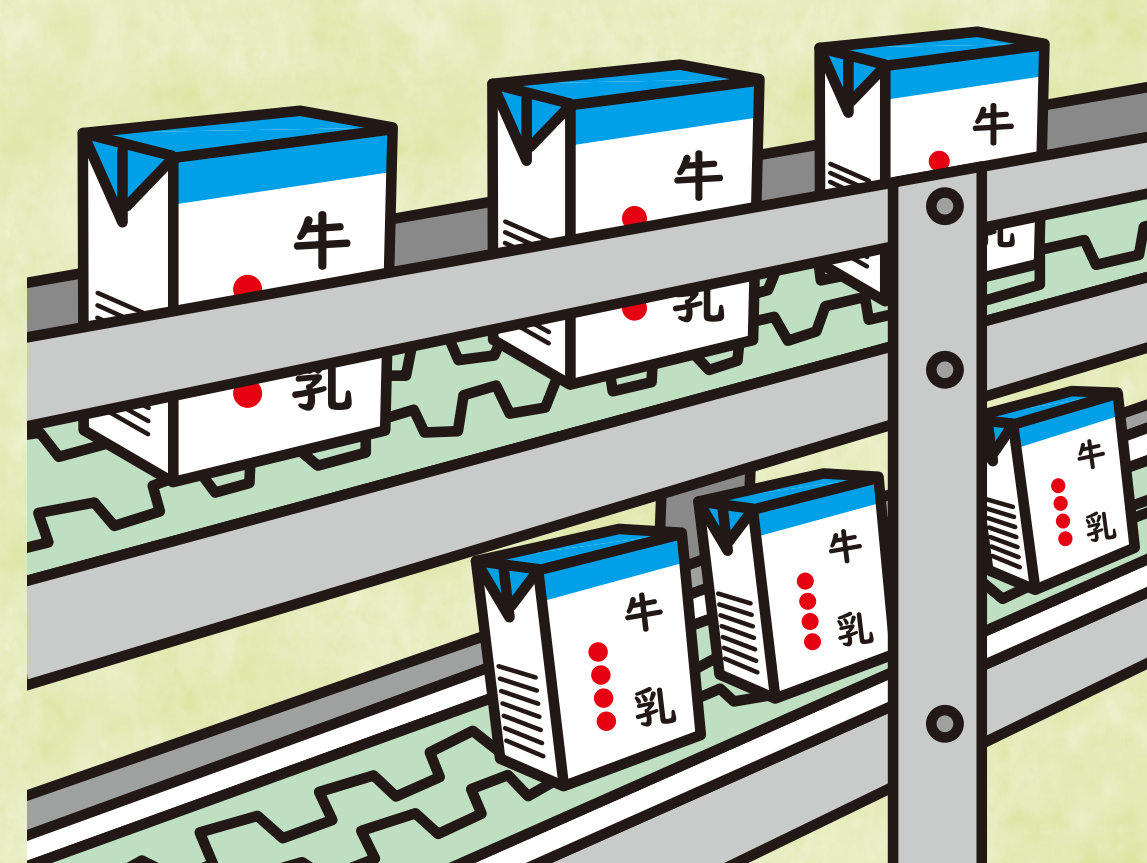
し ぼう ちい きん しつ か  
⑥ 脂肪を小さくする(均質化)



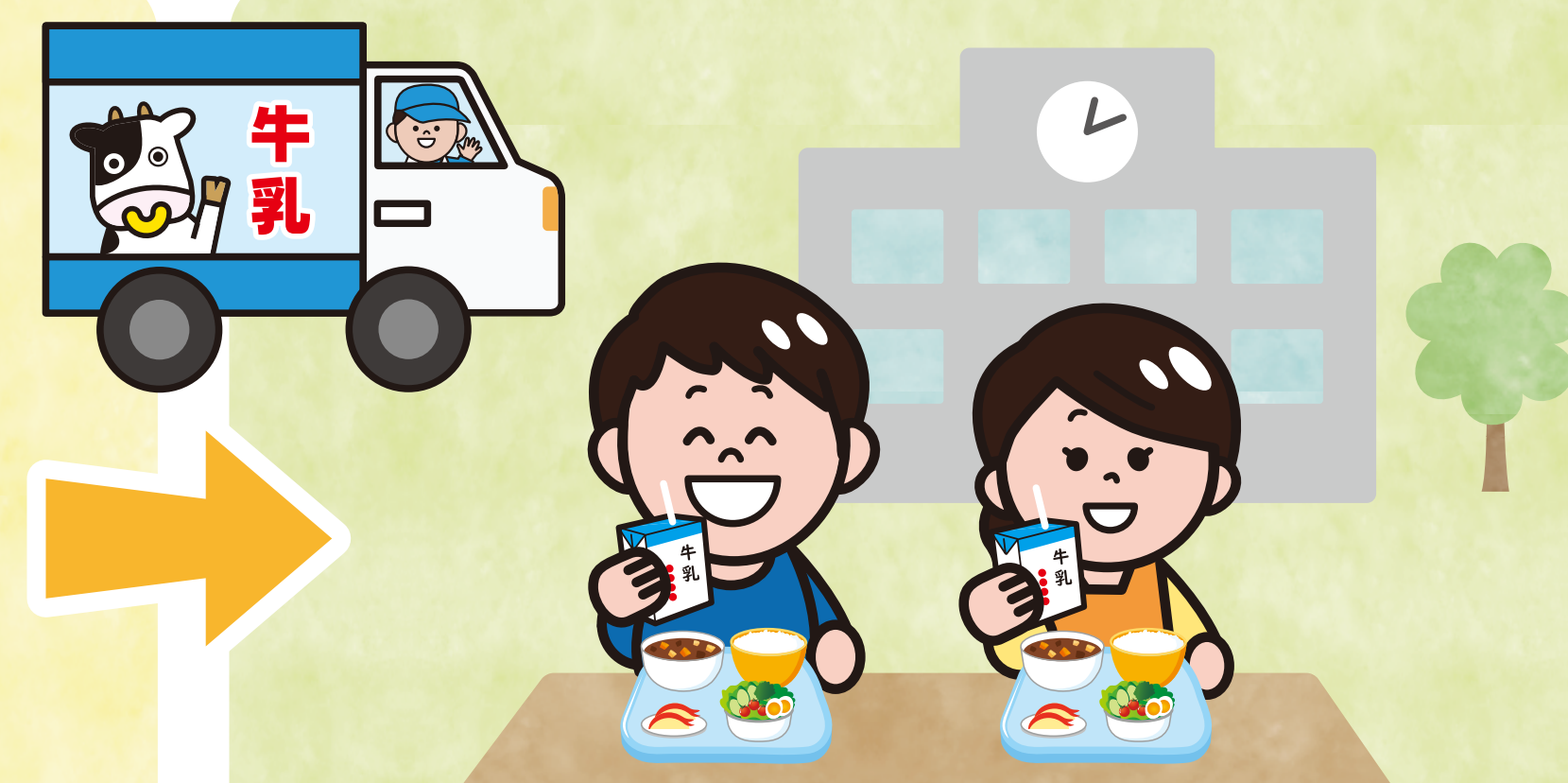
ちい い ぶつ と のぞ  
⑤ 小さな異物を取り除く  
(清浄化)



ぎゅうにゅう つ  
⑨ 牛乳を詰める



いち ど さい きん かお  
⑩ もう一度、細菌や香りを  
検査する



できあがった牛乳が、各工場から  
学校へ届けられます。