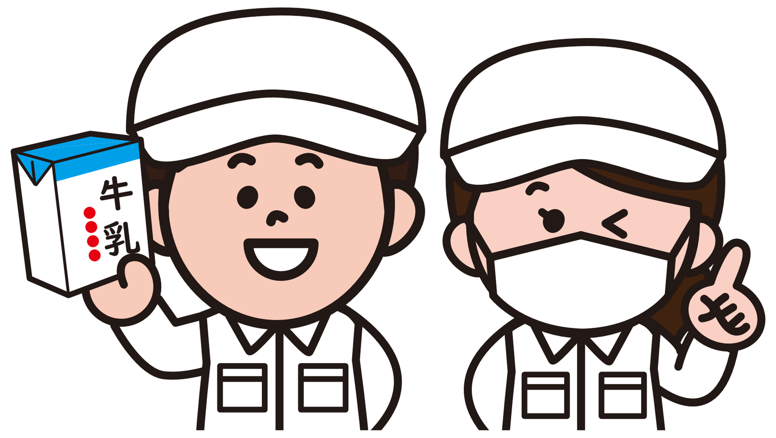
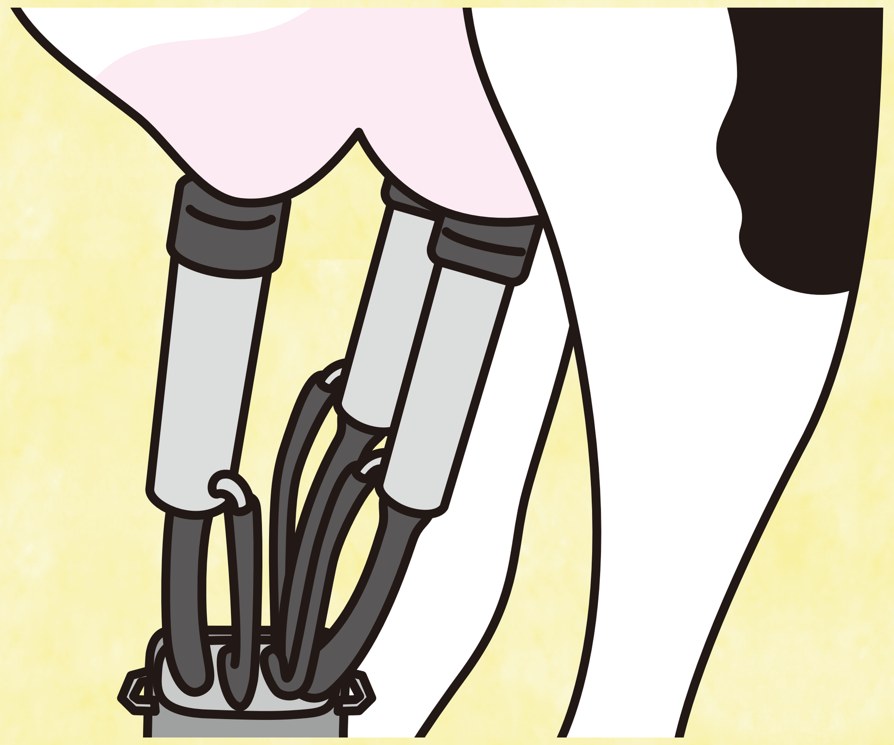


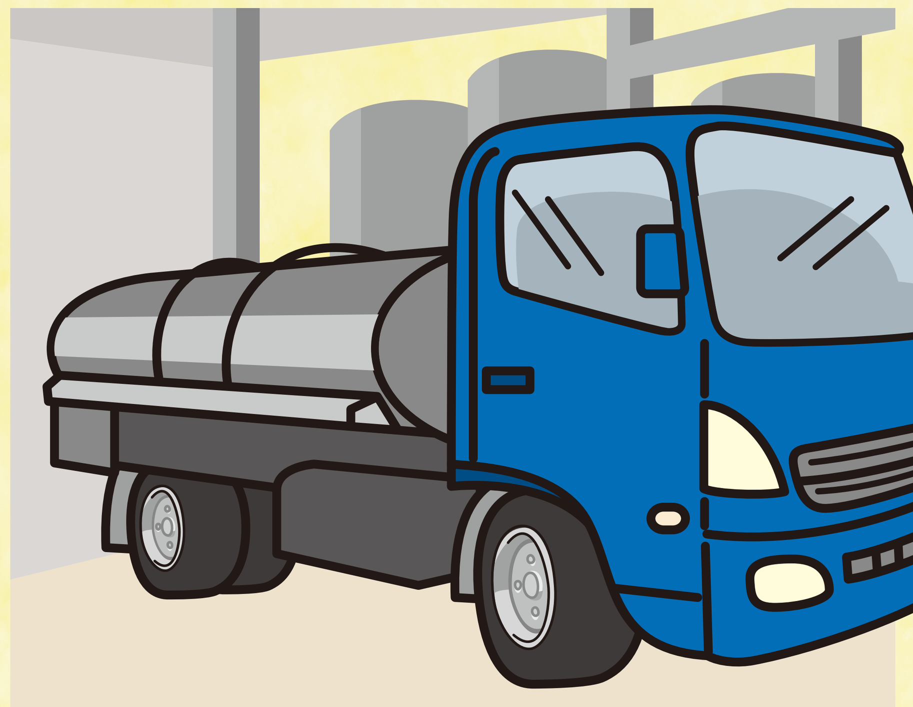
学校給食の牛乳ができるまで

①牛から乳をしぼる



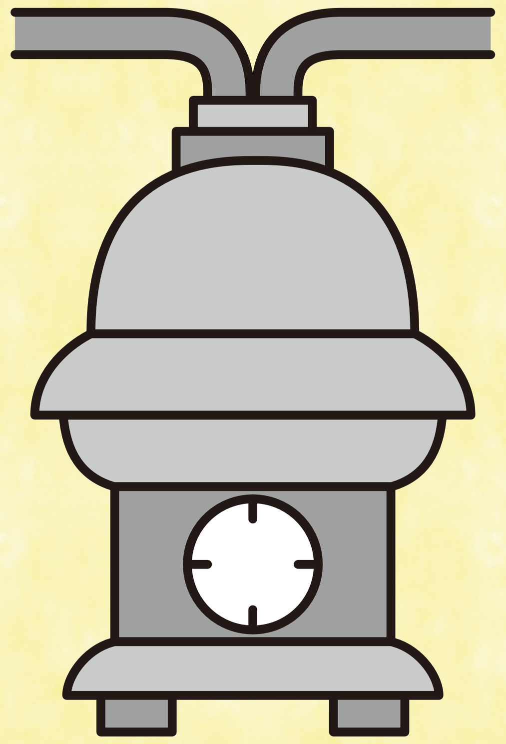
②タンクへ入れて冷やす

③工場へ運ぶ

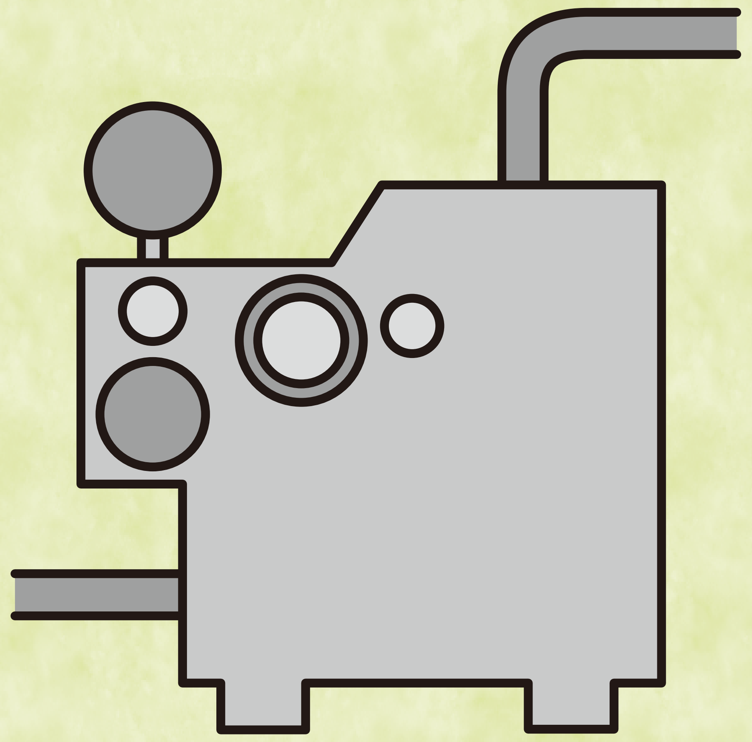


④細菌や香りを検査する

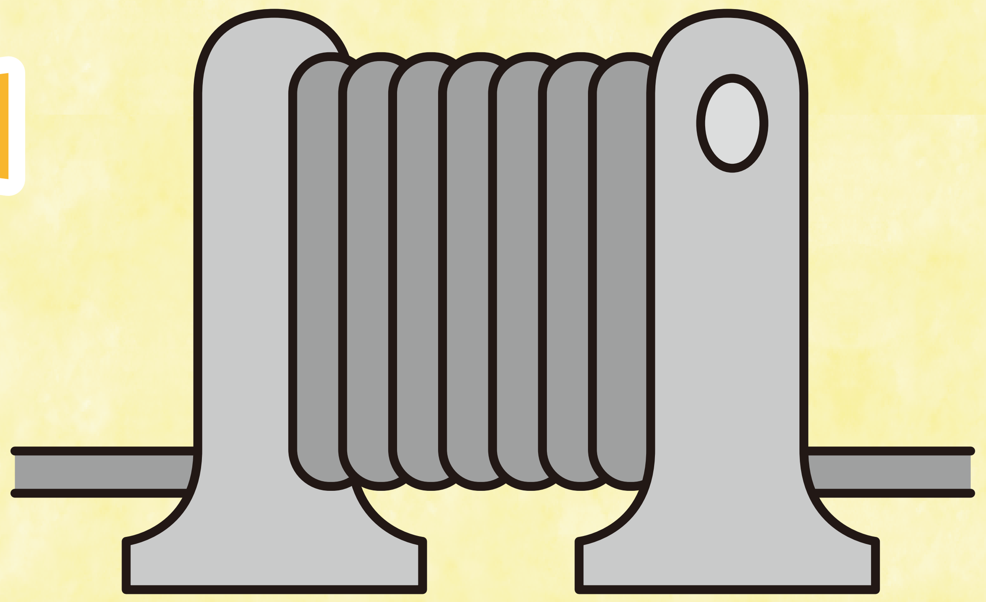
⑤小さな異物を取り除く（清浄化）



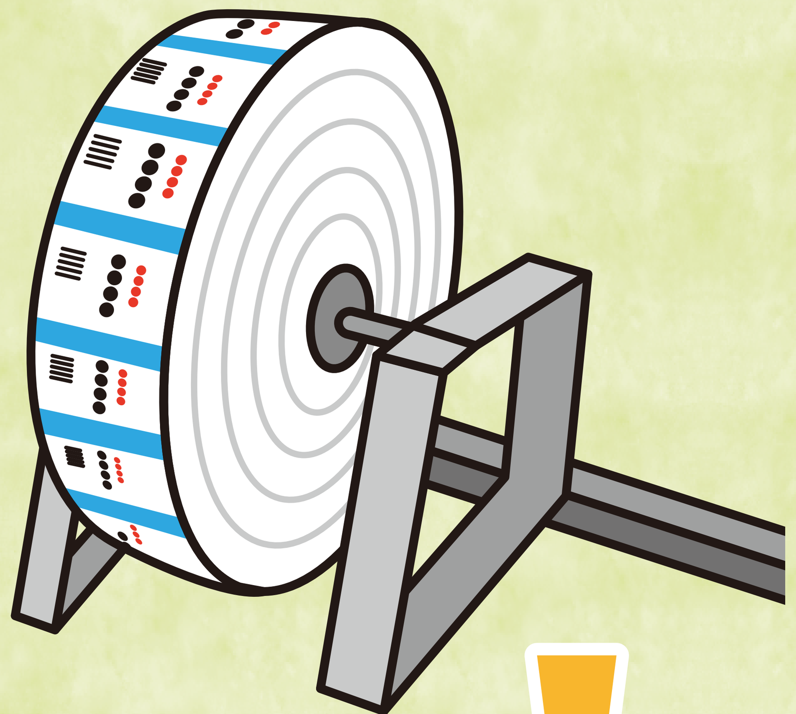
⑥脂肪を小さくする（均質化）

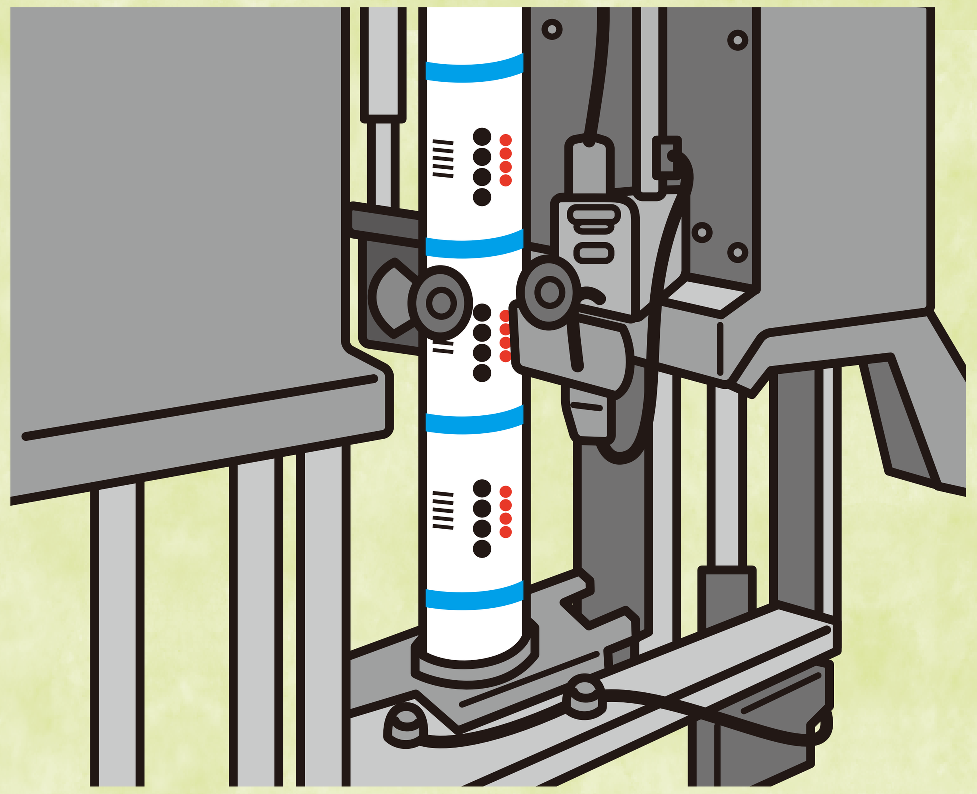


⑦熱で菌を殺して（殺菌）、もう一度冷やす

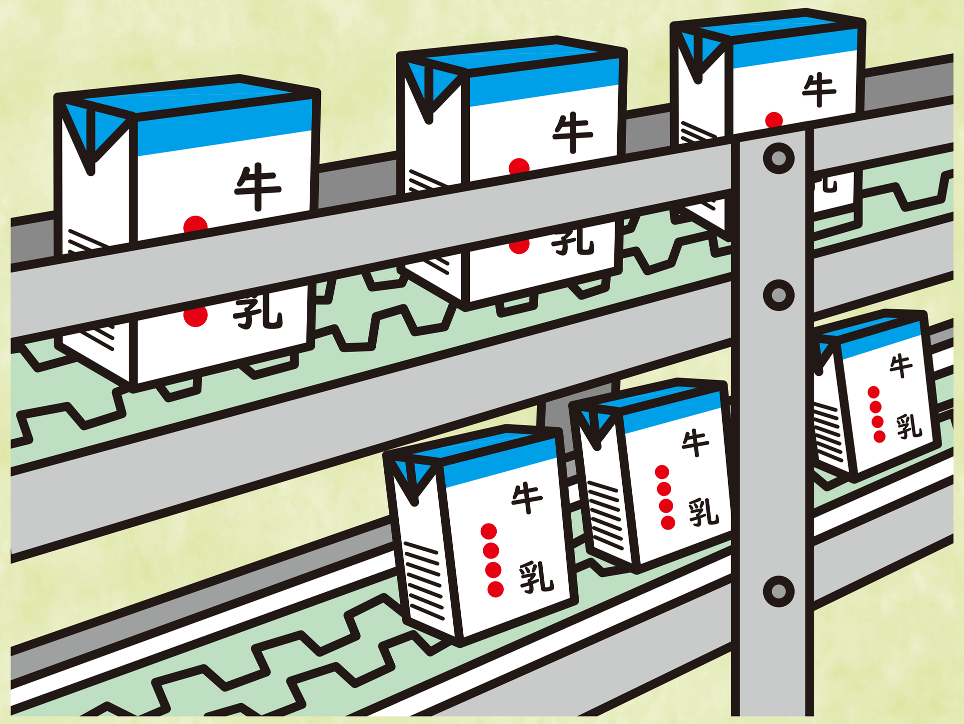


⑧牛乳パックを組み立てる

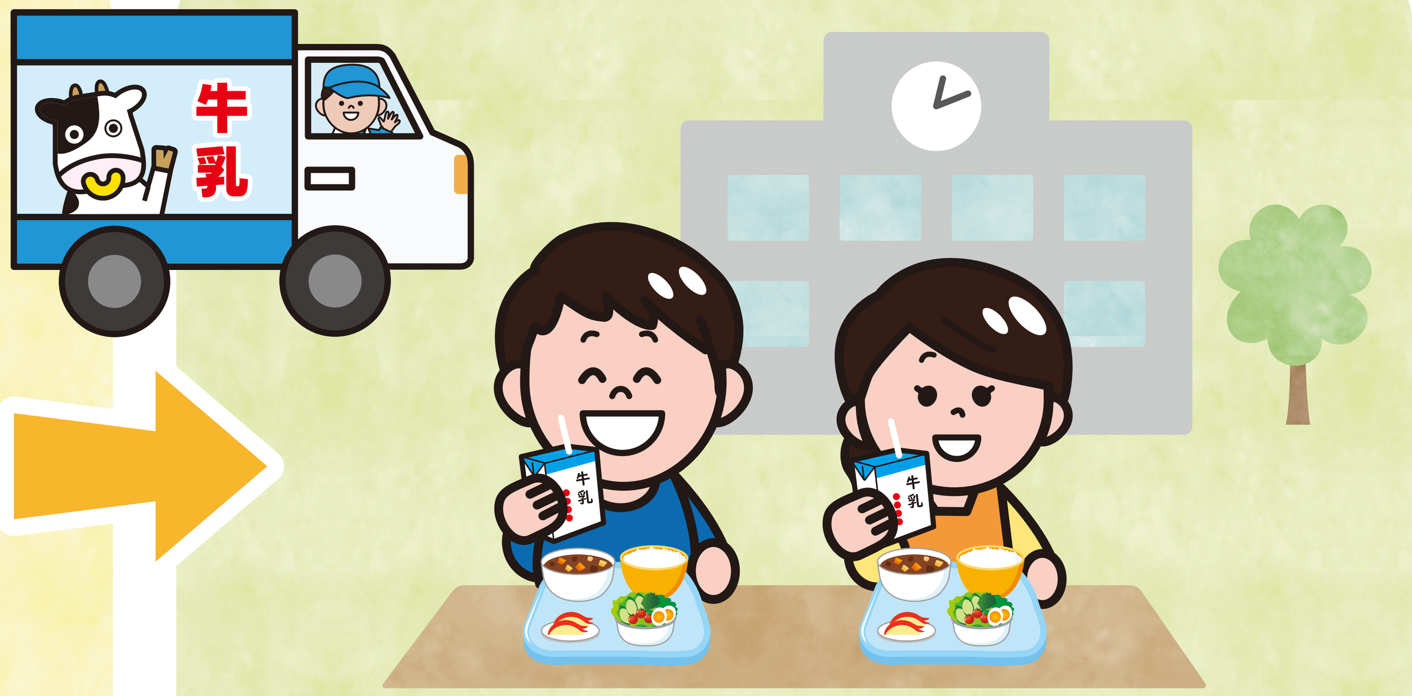




⑨牛乳を詰める



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。

公益財団法人神奈川県学校給食会