

あー
そうなんだ？！



さいたまけん じばさんぶつ し 埼玉県の地場産物を知ろう！

地場産物とは、住んでいる地域でとれた野菜や果物などの農産物のことです。みなさんは埼玉県の地場産物には何があるか知っていますか？たくさんの地場産物があるので紹介します。

牛乳はどんな飲み物？

～歴史編～

牛乳と人間の関わりは古く、メソポタミア地方で発見された紀元前3000年ごろの石板に、牛乳をしばっている絵が刻まれていました。

日本では孝徳天皇(645～654年)に中国の人が牛乳を献上したことが始まりです。乳製品はしばらくの間、皇族・貴族の間で愛用されていましたが一般の人までには広がらず、鎌倉時代には飲まれなくなりました。

牛乳が再び日本で利用されるようになったのは明治以降。大正時代にはアイスクリームやバターの本格的な生産が始まりました。戦後、学校給食で脱脂粉乳が飲まれるようになり、今では毎日の学校給食に牛乳が出されるようになりました。

～栄養編～

牛乳には、日本人に不足しがちなカルシウムをはじめ、良質のたんぱく質や脂質・糖質・ビタミンなどがふくまれています。骨や歯をじょうぶにしたり、高血圧を予防したり、不眠やイライラを解消してくれます。

チーズやヨーグルトなどの乳製品も牛乳から作られるので栄養たっぷりです。



牛乳はいつが旬なの？



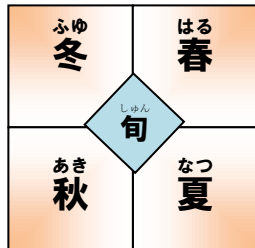
1年でたくさんとれる時期を旬といいます。また、

栄養が一番あって、おいしい時期でもあります。

牛乳は1年を通じて「旬」です。夏は子牛が水分

をほしがるのですくなく、冬は栄養分を与えるため

濃い牛乳を出します。



さいたまけんない 埼玉県内ではここで作られています



埼玉県で飼育されている乳牛の数は全国で19番目です。特に多い

のは、深谷市、寄居町、本庄市、熊谷市、神川町です。

毎日飲んでいる給食の牛乳は埼玉・栃木・群馬・福島県産です。(*

ただし、シチューなど料理に使う牛乳は北海道産です。)

牛乳は全国生産量第19位！



生乳(牛から搾ったままのお乳)の生産量は全国で19番目です。牛乳

の消費量は全国で6番目です。

1リットルパックに換算すると、1年間で

埼玉県民1人当たり約30本の牛乳を

飲んでいることになります。



牛乳のおいしい料理を紹介！

みるく餅

材料(作りやすい分量)

- 牛乳……1と1/2カップ
- 片栗粉……大さじ6
- 砂糖……大さじ3

きなこ……適量

作り方

- ①Aの材料を鍋に入れ中火にかける。木べらでぐるぐると混ぜながら練り、餅状になったバットなどの容器に入れ冷蔵庫で冷やす。
- ②固まったら切り分けて、きなこをかけて出来上がり。

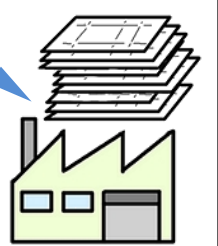


牛乳パックはどこへ行くの？！

①みなさんが、きれいに開いて洗ってくれた牛乳パックは…



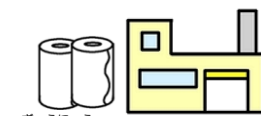
②学校から給食センターへ。そしてリサイクルセンターへ運ばれます。



⑤そして、再びみなさんの学校へ！



⑥貴重な資源です。大切に使いましょう。



③再生紙工場へ運ばれ…

④牛乳パックはトイレトーパーに生まれ変わります。