

2月の地場産物

次のヒントから、2月の給食に登場する広島県の地場産物を見つけてみてね。

- ① 主に、広島県山県郡北広島町内で育てられた原料を集めて作ります。工場も北広島町にあるので、鮮度を保ったまま加工することができます。



サイロタンク(大型の貯蔵槽)

- ② 集めた原料は、「クラリファイヤー」とよばれる遠心分離機を通し、目に見えない小さなほこりまで取り除いてきれいにします。原料は機械で冷やし、タンクへ移したあとも、冷やし続けます。



小型容器充填機

- ③ 保存していた原料を、130℃で2秒間殺菌し、充填機から容器に入れていきます。4年前、容器が緑色から赤色に変わりました。

- ④ 毎日の給食に欠かせない存在です。



工場長

中谷 慎一さん

製造課長

橋本 幸夫さん

充填係

梅尾 拓也さん

もうわかったかな？
答えはめくってみてね！

こた 答え：ぎゅうにゅう 牛乳



あき たかたし きゅうしょく ぎゅうにゅう きたひろしまちよう
安芸高田市の給食の牛乳は、北広島町にある

ひろしまきようどうにゅうぎよう とど おも きたひろしまちよう らくのうか
「広島協同乳業」から届きます。主に北広島町の酪農家の

かたがた あつ せいにゅう こうじよう えいせいてき かこう きゅうしょくよう
方々から集めた生乳を、工場です衛生的に加工して、給食用

かみ つ
の紙パックに詰めていきます。



ひろしまきようどうにゅうぎよう にち やく まんぼん
広島協同乳業では、1日に約6万本

きゅうしょくようぎゅうにゅう せいさん けんない しょうちゅうがっこう まいにちとど
の給食用牛乳が生産され、県内の小中学校に、毎日届けら

れています。つまり、広島県の約3割の子どもたちが飲んでいるこ

とになります。すごいですね。だからこそ、異物混入などの衛生

かんり さいしん ちゅうい はら きび けんさ こうてい へ あんしん
管理には細心の注意を払い、厳しい検査などの工程を経て、安心

あんぜん せいひん とど と く
安全な製品を届けるよう取り組まれていました。



いつも変わらぬ
おいしさを保つ
ために、
酪農や、牛乳の
製造に関わる
方々は、たゆま
ぬ努力をされて
いるんですね。

