

牛乳の豆知識

学校の給食で出される牛乳。牛乳にはいろいろな種類があることを知っていますか？
今回は牛乳の種類などについて解説します。



生乳から作られる牛乳

- 牛乳は、牛からしぼったままの乳(生乳)から作られているんだよね。
- そうだよ。牛乳のほかにも、ヨーグルトやチーズなど、さまざまな食品が生乳からできるんだ。
- わあ、みんな大好物だよ。食べたくなってきちゃった！



牛乳などの種類

牛乳を含め、そのまま飲むために加工処理されたものは、原材料や成分などによって、主に6つの種類に分けられるんだ。

牛乳 (原料は生乳のみ)	
種類別	① 牛乳
主な特徴	生乳を熱を加え殺菌したもの。成分無調整
	② 成分調整牛乳
	生乳から乳成分(乳脂肪分・水分など)の一部を除いたもの
	③ 低脂肪牛乳
	生乳から乳脂肪分の一部を除いたもの
	④ 無脂肪牛乳
	生乳から乳脂肪分のほぼ全部を除いたもの
	⑤ 加工乳
	生乳に乳製品(脱脂粉乳など)を加えたもの
	⑥ 乳飲料
	生乳に、乳製品以外のもの(カルシウムやコーヒーなど)を加えたもの

いろいろな種類があるんだね。

どの種類かは、パックの側面や、商品の名前の近くに書かれているよ。
飲むときに表示を確認してみよう！

