



報告



大山乳業農業
協同組合
学習会

大東西地域
活動委員会



カウイー
大山乳業のキャラクター



牛さんからのおいしいもの 第2弾

8月30日土曜日大東市立文化センター料理室でおかあさん、お父さんと子どもさん、おばあさんと子どもさん、お友達グループ、おひとりさんの20名が参加されました。はじめに大山乳業さんから酪農家さんや「商品のおいしさのひみつ」についてお話がありました。

クイズコーナー

答え

- クイズその1 牛さんの体重は?? 600~700キロ
クイズその2 搾乳(ちちしぼり)は1日何回しているでしょう? 朝と夕方に1回ずつ
クイズその3 牛乳の1番おいしい季節はいつでしょう?
12月~2月



大山乳業の福井さん

酪農家さんが土を耕し、良い草を作り 元気な牛を育てています

アイスクリームの作り方

- 材料** 牛乳…50cc **作り方** 1.袋に牛乳・生クリーム・砂糖を入れる
生クリーム…50cc 2.1を氷と塩をいれた袋にいれる
砂糖…2~3グラム 3.よく振る
氷…適量(冷やす用) 4.固まったら完成
塩…適量(冷やす用)



参加された 組合員さん からの感想



- 🐮 説明や動画が分かりやすく、手間をかけて牛乳の品質や安全を維持されているのがよく理解できました
- 🐮 徹底した検査を何度もされていてすごいと思いました 安心して利用できます
- 🐮 牛の健康診断も実施数が1位と知る事ができて良かったです
- 🐮 こだわりがおいしさにつながっているんですね
- 🐮 市販のアイスが沢山砂糖が入っているのが分かりました
- 🐮 牛乳の味がしっかりしていて甘さ控えめでとてもおいしかったです
- 🐮 今後の子どもの自由研究や、夏休みのおやつにいいなと思いました
- 🐮 振るのが大変だったけど楽しかったし、自分で作ったアイスはおいしかった

