# 学校給食から始まる
## ～人づくり　～地域づくり

## ～事例発表～




富士の国乳業株式会社

地元酪農家達の想い

**「子ども達に飲ませたい牛乳」**を



**給食**に届けたい

日本初！

# 学校給食用牛乳の専用プラント



富士宮市内の
生産者が出資して設立

# プラント内の様子





子ども達に**自然本来の味**を知って欲しいから

# **品質**にこだわる




関東生乳販売農業協同組合連合会HPより

100位以内

約2300戸

（関東・山梨・静岡）

- **富士宮の生産者の中で、毎年厳選された酪農家の生乳だけを使う。**



# 殺菌方法のこだわり

生乳本来の風味を損なわない

**80°C3分間の高温短時間殺菌**



（従来は130°C2秒の超高温瞬間殺菌）

# 安全へのこだわり

検査をするタイミングは、

**生乳受け入れ**

**殺菌前**

**製品完成時　　の3回**

その後、**一般細菌・大腸菌群検査**の結果を見て、**出荷ＯＫ**となる

# 生産、加工、流通全ての工程で明確な

## **トレーサビリティシステム**を構築







# 生産者のこだわり（富士丸西牧場）

私たちは、大自然の中で
循環型農業を目指し
人との絆を大切にしながら、
本物農業の尊さを伝えていきます。
大地の恵みに感謝を忘れず
土を作り、草を育て、牛を愛しながら
家族一人一人が活き活きと
成長していくことに努めます。




2018/10/17富士市学校給食検討委員会で視察

# 視察の様子







# フリーストール牛舎







# 放牧

- 放牧により季節によって乳質がかわる。





# 循環

糞尿は堆肥にして牧草地に返す

# 命をいただく

乳牛は出産しなければ乳は出ない。

24か月で成牛となり数回出産を繰り返して引退する。

「牛乳を無駄にしないで飲んで欲しい」

視察参加者の感想

精魂込めて育て、生産する牛乳を廃棄することはあってはならない。

子ども達だけでなく、大人達にも伝えていきたい。

ご清聴ありがとうございました