

畜産クエスト

- お肉の**パワー**を探ろう!
- 牛から**お肉**ができるまでを調べよう!
- 生乳から**乳製品**を作る方法を調べよう!
- ヨーグルトの**パワー**を探ろう!
- お気に入りの**ご当地ヨーグルト**を見つけよう!

今回の展示では、肉や牛乳・乳製品の健康機能に関するパネルやパンフレット、一般社団法人ヨグネットからお借りした「ご当地ヨーグルト」の容器等を展示し紹介します。

日時：令和7年12月2日(火)～12月14日(日)
 (火～金 9時30分～20時、土・日 9時30分～17時 休館日：月)
 場所：茨木市立中央図書館 1階「エントランスホール」
 大阪府茨木市畑田町1-51
 阪急「茨木市」駅・JR「茨木」駅から阪急バス茨木サニータウン行・追手門学院行に乗りし「中央図書館前」下車
 【問合せ先】
 消費・安全部消費生活課 (電話) 075-414-9771 (直通)
 生産部畜産課 (電話) 075-414-9022 (直通)

もっと
お肉を食べて
牛乳・乳製品を摂って
パワーアップだ!!

展示期間
令和7年12月2日(火)
 ～ **12月14日(日)**

展示場所
茨木市立中央図書館 1階
「エントランスホール」

※詳しくは近畿農政局ホームページをご覧ください。



近畿農政局
消費者の部屋

消費生活センター
消費生活センター
12月28日
12月14日



~くらべてみよう!~



もっと
お肉を食べて、牛
~暮らしなんが肉と
新鮮ってなに?
お肉と牛 2-28-29の3日間
お肉を食べて、お肉の味を
お肉を食べて、お肉の味を

生活科ワークシート付録
生活科 中・高学年
生活科ワークシート付録

牛がお肉になり
食卓にとどくまで (2~3年かかるよ!)

農場(生産農場)
生後28~32か月齢
まで飼育



生体牛
(生きている牛)
500~800kg

食肉センター: 生きた牛を肉にするところ
畜・解体/検査



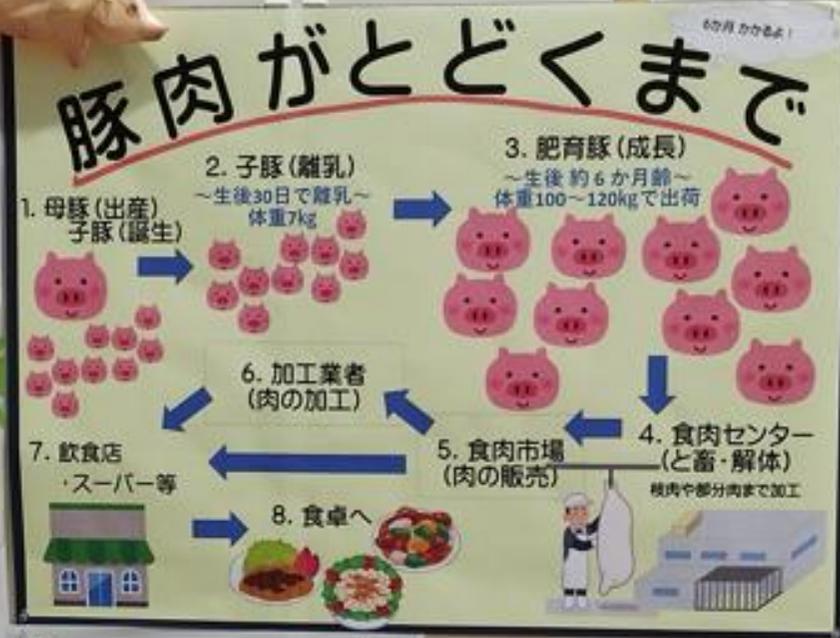
半丸枝肉
200~300kg

- 牛を背骨に沿って半分に切った半身

加工施設:
肉や部分肉をさらに小さくカットするところ

スーパーマーケットや飲食店等

食卓へ

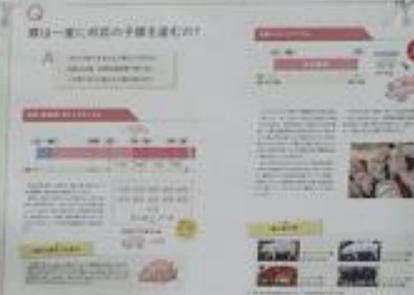



食肉センター



豚は一度に何匹の子豚を産むの?

A



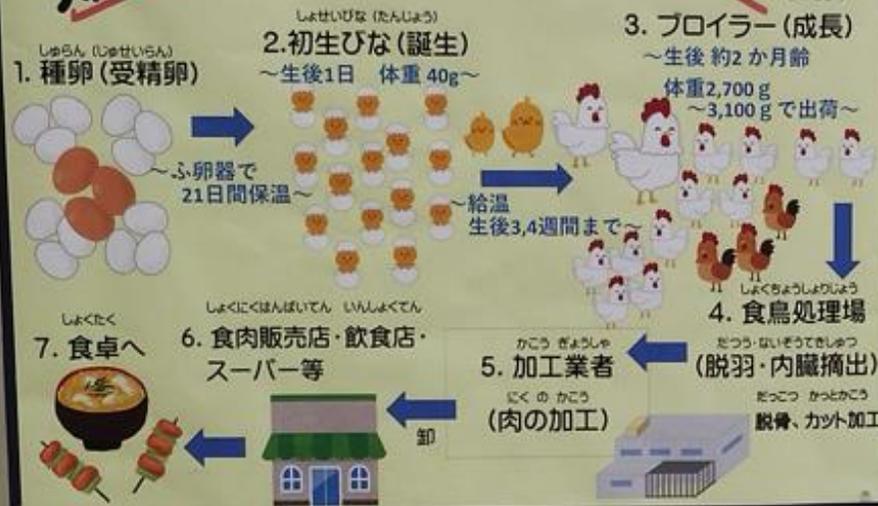
豚はどのようにして食肉になるの?

A




鶏肉がとどくまで

2か月かかると!



肉のちから



～貧血に効果～

お肉に含まれるミネラル分(鉄分、亜鉛など)は、体の中でつくることができないもの。

ホルモンの産生や全身へ酸素を運ぶ赤血球(ヘモグロビン)の生成に重要な役割をはたしています。



～体をつくる～

お肉に含まれるタンパク質は、筋肉、皮膚、内臓、髪の毛などを構成するタンパク質の材料となります。



～疲労から回復～

○豚肉に多く含まれるビタミンB1は、糖質のエネルギー代謝に関与し、筋肉を疲労から回復させる効果があります。

○鶏むね肉に含まれるイミダヘプチドは、疲労の原因である活性酸素を除去し、細胞の機能低下をおさえることにより、疲労を軽減します。



Q 鶏は生後どのくらいで出荷される?

A 産卵後約21日間(孵化)して、生後約2か月で出荷されます。

生産から出荷までの流れ



鶏の生産工程

1. 産卵 (産卵機で卵を生産)

2. 孵化 (ふ卵器で21日間保温)

3. 育成 (給温施設で3,4週間育てる)

4. 出荷 (体重2,700g～3,100gで出荷)

5. 処理 (食鳥処理場で脱羽・内臓摘出)

6. 加工 (加工業者で肉の加工)

7. 販売 (食肉販売店・飲食店・スーパー等)

8. 食卓へ

Q 鶏は牛・豚と同じ場所でお肉になるの?

A 鶏は牛・豚とは異なる場所でお肉になります。

生産から出荷までの流れ



鶏の生産工程

1. 産卵 (産卵機で卵を生産)

2. 孵化 (ふ卵器で21日間保温)

3. 育成 (給温施設で3,4週間育てる)

4. 出荷 (体重2,700g～3,100gで出荷)

5. 処理 (食鳥処理場で脱羽・内臓摘出)

6. 加工 (加工業者で肉の加工)

7. 販売 (食肉販売店・飲食店・スーパー等)

8. 食卓へ

「貧血予」といわれ

A 「ヘム鉄」を

Q お肉に含まれるた

A 20種類あるアミノ酸のうち、必須アミノ酸は9種類あります。

肉は、体内で合成できない種類の必須アミノ酸をバランスよく、豊富に含んでいます。種類がバラバラな肉類でも不足すれば、必須アミノ酸の利用率も低下してしまいます。

たんぱく質は、筋肉・皮膚・内臓・髪の毛などを構成する重要な成分であり、動物性たんぱく質は、必須アミノ酸が豊富に含まれているのが特徴です。

Q お肉が疲労回復に

A 鶏むね肉は、疲労の原因である活性酸素を除去し、細胞の機能低下をおさえることにより、疲労を軽減します。

鶏むね肉には、疲労の原因である活性酸素を除去し、細胞の機能低下をおさえることにより、疲労を軽減します。

今日、何にする？

今日は何カレー！
 (牛肉、豚肉、鶏肉、その他肉・チキン、サバ、鯖、鰯、鰹)

今日はハンバーグ！
 (牛豚合焼肉を使用)

今日はとんかつ！
 (薄ロース肉を使用)

今日は牛丼！
 (牛ばら肉を使用)

牛肉の部位と特徴 *Beef*

- 1. ネック
- 2. 肩
- 3. 肩ロース
- 4. リブ
- 5. リブ
- 6. リブ
- 7. リブ
- 8. リブ
- 9. リブ
- 10. リブ
- 11. リブ
- 12. リブ

豚肉の部位と特徴 *Pork*

- 1. ネック
- 2. 肩
- 3. 肩ロース
- 4. リブ
- 5. リブ
- 6. リブ
- 7. リブ
- 8. リブ
- 9. リブ
- 10. リブ
- 11. リブ
- 12. リブ

今日は豚丼！
 (肩ロース肉を使用)

今日はステーキ！
 (牛サーロイン肉を使用)

今日は豚汁！
 (豚ばら肉を使用)

今日はやきにく！
 (牛肉を使用)

今日はゴーヤチャンプル！
 (豚ばら肉を使用)

今日はからあげ！
 (豚もも肉を使用)

今日は水炊き！
 (鶏手羽肉、半羽元、もも肉を使用)

今日はチキン丸焼き！
 (鶏丸を使用)



ヨグネット

by YOGURT SUMMIT

北海道 ニセコ高橋牧場
ニセコのむヨーグルト



北海道 あすなるファーム
プレーンヨーグルト
まいるどのむヨーグルト



北海道 カントリーホーム風景
草原のヨーグルト
マてーばっばプレーン



岩手県 大石乳業
生乳ヨーグルトBasic



山形県 ヨーグルト工房鳥海
鳥海高原ヨーグルトおとめ心
鳥海高原ヨーグルトトラ・フランス



北海道 風牧場
ティアラヨーグルト



新潟県 ヤスダヨーグルト
ヤスダヨーグルト
ヤスダヨーグルト ブルーベリー
ヤスダヨーグルト 越後姫



岩手県 おおのミルク工房
ゆめヨーグルト



岩手県 岩泉ホールディングス
岩泉ヨーグルト プレーン

福島県 会津中央乳業
べこの乳発 会津の雪無糖
ソフトクリーミヨーグルト



長野県 オブセ牛乳
オブセヨーグルトプレーン



石川県 ホリ乳業
ヨーグルトメイトプレーン



長野県 信州市田酪農
いちだヨーグルト



岡山県 ひまじん 蒜山酪農 農業協同組合
蒜山ジャージーヨーグルト



熊本県 球磨酪農 農業協同組合
球磨の恵みヨーグルト 加糖
球磨の恵みのむヨーグルト 加糖



宮崎県 アリマン乳業
とろんとろんヨーグルト
のむヨーグルト 日向夏



三重県 中野乳業
中野ヨーグルト 加糖



静岡県 ふもとのジャージー牧場
グラスフェッドヨーグルト



静岡県 デンマーク牧場
デンマーク牧場のヨーグルト



茨城県 筑波ハム
つくばヨーグルト
のむほしいもヨーグルト



栃木県 南ヶ丘牧場
ガンジー ゴールデンヨーグルト



茨城県 小美玉ふるさと食品公社
おみたまヨーグルト
ブルーベリー&ヨーグルト
ゆず&ヨーグルト



神奈川県 プレンティーズ
ちがさきヨーグルト



群馬県 上毛食品工業
のむヨーグルト 賢酪

沖縄県 石垣島ミルククラウン
石垣島ジャージーヨーグルト
石垣島ジャージーのむヨーグルト



ご当地ヨーグルトパッケージ一覧



ヨーグルトの栄養・効用

成分	100gあたり	100gあたり	100gあたり	100gあたり	100gあたり
エネルギー	たんぱく質	脂肪	乳糖	乳酸菌	カルシウム
200kcal	6.7g	3.5g	4.9g	120億	120mg

栄養効果
 乳酸菌が腸内細菌叢を整え、消化吸収を促す効果があります。
 ヨーグルト中の乳酸菌の一部は腸管に定着し、腸内環境を整え、腸の働きを助けてくれます。
 ヨーグルト中の乳酸菌の一部は腸管に定着し、腸内環境を整え、腸の働きを助けてくれます。

効用
 ヨーグルトは、腸内環境を整え、腸の働きを助けてくれます。また、カルシウムが豊富に含まれているため、骨を強くしてくれます。

ヨーグルトを使用したレシピ例

フルーツヨーグルト
 (材料) ヨーグルト 200g、フルーツ 100g、蜂蜜 大さじ1
 (作り方) ヨーグルトを容器に移し、フルーツをカットして混ぜ、蜂蜜を加えて混ぜる。

ヨーグルトお菓子
 (材料) ヨーグルト 100g、小麦粉 100g、砂糖 50g、卵 1個、バター 50g
 (作り方) ヨーグルトを室温に戻し、卵を割りほぐす。小麦粉、砂糖、バターを加えて混ぜ、オーブンで焼く。

ヨーグルトスムージー
 (材料) ヨーグルト 100g、バナナ 1本、りんご 1/2個、蜂蜜 大さじ1
 (作り方) フrutをカットし、ヨーグルトと蜂蜜を加えてブレンダーで混ぜる。

ヨクネット

BY YOGURT SUMMIT

ご当地ヨーグルトパッケージ一覧

ヨーグルトの栄養・効用





もっと肉を食べて、牛乳・乳製品を摂ってパワーアップだ!!

～寒さなにか肉とミルクのかてへっちゃら

畜産ってなに?

畜産とは、牛・豚・鶏などの家畜を育て、肉・卵・乳などを生産する産業で、農業の一部門のことだ。

畜産物の種類	畜産物の活用
牛	肉、乳、チーズ、ヨーグルト
豚	肉、ベーコン、ソーセージ
鶏	肉、卵

畜産物は、食生活の中心であり、健康に欠かせない重要な食品だ。また、畜産物は、環境にやさしく生産されており、持続可能な産業だ。

牛の健康と生産

牛の健康と生産に関する情報を提供しています。

- 牛の健康
- 牛の生産
- 牛の飼育
- 牛の疾病

Informational brochures and materials displayed on a table.

乳牛生産者協会の歴史

乳牛生産者協会は、乳牛生産者の利益を保護し、乳牛生産の発展を促進することを目的として設立されました。協会は、乳牛生産者の権利を擁護し、生産者の利益を最大化するために努力しています。また、乳牛生産者の健康と安全を確保するために、生産者の教育と訓練を提供しています。協会は、乳牛生産者の利益を保護し、乳牛生産の発展を促進するために、生産者の権利を擁護し、生産者の利益を最大化するために努力しています。

乳牛生産者協会の歴史は、乳牛生産者の利益を保護し、乳牛生産の発展を促進するために、生産者の権利を擁護し、生産者の利益を最大化するために努力してきた歴史です。協会は、乳牛生産者の健康と安全を確保するために、生産者の教育と訓練を提供しています。協会は、乳牛生産者の利益を保護し、乳牛生産の発展を促進するために、生産者の権利を擁護し、生産者の利益を最大化するために努力しています。

資料付録
乳牛生産者協会
～乳牛生産者協会

ラジエーター
で温度を調整してください