

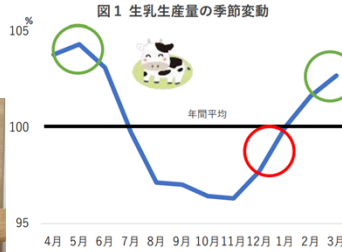
背景

生物資源産業学部は、様々な企業や大学、農業協同組合が参加している“牛乳でスマイルプロジェクト”のメンバーです。
 10月17日の畜産加工学(家畜繁殖学)の授業で、農林水産省畜産局牛乳乳製品課課長補佐の三原 亙先生から「牛乳の需給と流通」の講義をお聞きました。
 特に印象に残ったのは、

毎日決まった量のお乳を搾らないと病気に…
 ↓
 すぐには生産量を増減できない!…3年もかかるらしい。。
 ↓
 冬休み中の年末年始は、学校給食がない+お正月で牛乳を飲まない!
 ↓
 生乳を捨てることになるかも…
 ↓
 牛乳の消費量を増やし、牛乳が捨てられないようにしましょう!!!!
 = 「牛乳でスマイルプロジェクト」



三原 亙先生



三原先生の講義資料から抜粋

で、私たちもできることから、プロジェクトに参加しようと思いました。

牛乳でスマイルプロジェクトメンバーの活動ご紹介

農林水産省公式YouTubeチャンネル「BUZZ MAFF」!!



職員自らが手掛けるチャンネルであり、農林水産について楽しみながら学ぶことができる!農林水産省が作ったMV「ぎゅ〜にゅ〜推奨月間」が神回である。一回は聞くべし!

全国の牛乳ファンよ集え! #牛乳料理部!!

料理デビュー SNSデビュー 大歓迎

日本中のミルクファンのみならず、牛乳に関わるお仕事のみならず、一緒に投稿しませんか!👏

#牛乳料理部

牛乳・乳製品を使った料理を作り、ご自身のアカウントでハッシュタグをつけて投稿すればあなたも部員!

部員大募集



自分で作った牛乳料理を#をつけて投稿すればあなたも今日から牛乳料理部の部員だ!

なんと現在、絶賛部員大募集中だ!!

全国、そして徳大の牛乳ファンよ、たくさんの投稿待ってるぞ!!

生協食堂(キララ・さくら)の牛乳製品がお得!

12月12日(月)~16(金)

①フルーツヨーグルト & フルーチェ がお得!

手軽で簡単、牛乳がたっぷりフルーツと、牛乳由来のフルーツヨーグルトが50ポイント還元!

還元ポイント 50P



12月13日(火)~16(金)

②食堂利用者にチーズ配布!

キララ(ベーカリー含む)・さくらをご利用の方に、6Pチーズ(1片)をプレゼント。食堂内でお召し上がりいただける方だけ♪(予定数量に達した場合終了)



牛乳を飲もう! 限定600本 & パック牛乳 ミルメーク

「ミルク徳島さんから提供いただきました!」 無料配布します!

「牛乳でスマイル」になってもらえるよう、そして牛乳の美味しさを感じてもらいたくて、パック牛乳(200ml)1本を無料で配布します。「最近牛乳飲んでないな〜」というあなた! ぜひご利用ください。

12月12日 11:00~14:00(無くなり次第終了)

常三島キャンパス: COC1階・生協SHOP前にて

蔵本キャンパス: 生協しょこら横・テラスにて

わたしたち、徳大「#牛乳料理部」!!

きのこえんどうのミルクパスタ by 眞嶋春花



材料(1人前)
 ・スパゲッティ 80g
 ・鶏もも肉 1/4枚
 ・エリンギ 1/2本
 ・スナップエンドウ 4房
 ・牛乳 200ml
 ・☆コンソメ顆粒 小さじ1
 ・☆塩 少々
 ・オリーブオイル 大さじ1

手順

- 鍋にお湯を沸かして塩を加え、スパゲッティをパッケージ通りに茹でてお湯を切ります。
- エリンギ、鶏もも肉を食べやすい大きさに切り、茹でたスナップエンドウと一緒にオリーブオイルをひいたフライパンで炒めます。
- 牛乳、☆を加えて弱火で煮ます。エリンギ、鶏もも肉に火が通ったら1.に加えてよく絡めたあとに、火から下ろします。
- お皿に盛り付けて完成です。



炊飯器で簡単レモンケーキ by 奥山哲平



材料(2~3人前)
 1台分(5.5合炊きの炊飯器)
 レモン(飾り用) 1個
 レモン(生地用) 1/2個
 (A)牛乳ケーキミックス 200g
 (A)牛乳 100ml
 (A)卵 1個
 (A)溶かしバター(無塩) 30g
 (A)はちみつ 10g
 溶かしバター(無塩 型に塗る用) 5g
 ミント 適量

手順

- 準備、レモンはよく洗っておきます。
- 飾り用のレモンは薄く輪切りにします。
 - 生地用のレモンを絞り、小さじ1のレモン汁を取ったら、細かく刻みます。
 - (A)と2をよく混ぜ合わせます。
 - 炊飯器に薄く溶かしバターを塗り、1を並べます。
 - 2を流し入れ、炊飯のスイッチを押します。
 - 炊飯器から取り出し、粗熱がとれたら型から外しケーキクーラーで冷まします。
 - お皿に盛り付けて、お好みでミントをのせたら完成です。

