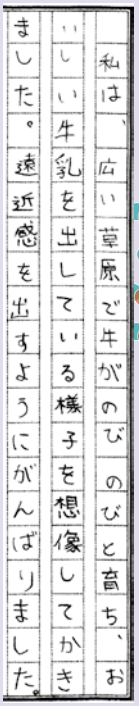
らくのうだより広島
2013年(平成25年)10月(No.235)

広島県牛乳普及協会　提供のページです。

第19回広島県児童牛乳ポスターコンクール
広島県酪農協会長賞

ぎゅうにゅう大すき



私は、広い草原で牛がのびのびと育ち、おいしい牛乳を出している様子を想像してかきました。遠近感を出すようにがんばりました。

庄原市立口北小学校5年
麻尾(あさお)　若奈(わかな)さん

第34回 ミルククッキングコンクール 最優秀賞

層にした所。大豆を使い健康的。

ここがポイント POINT

健康!牛乳ぷりん

★材　料(4人分)

- 牛乳……500mℓ
- グラニュー糖……64g
- ゼラチン……14g
- 水……100mℓ
- バニラエッセンス……4滴
- 黒蜜……8g
- きな粉……適量
- きな粉……15g
- 砂糖……小さじ1
- 牛乳……小さじ3～4
- すり黒ごま……大さじ1
- 蜂蜜……小さじ1
- 水……小さじ1/2

★作り方

① 水にゼラチンを振り入れて、ふやかす。
② 鍋に牛乳(250 mℓ)と砂糖を入れて火にかけ、沸騰直前まで温める。
③ 鍋を火から降ろして、②の中に①を入れ、残りの牛乳(250 mℓ)を入れる。
④ 容器に③の 1/8 の量を入れ、その上から黒蜜を流し入れる。
⑤ 15 分冷やす。
⑥ 上にすりごま・蜂蜜・水を混ぜたごまペーストをのせる。
⑦ ⑥に③の 1/8 の量を入れ、15 分冷やす。
⑧ きな粉・砂糖・水を混ぜたきな粉ペーストを⑦の上にのせ、きな粉をふる。

らくのうだよりに対するご意見、ご感想をお待ちしております。
また、投稿記事、詩、短歌、川柳などもどしどしご応募ください。

投稿は本所又は hr.bossoumu@celery.ocn.ne.jp までメールでご応募ください。

本所　〒728-0023 三次市東酒屋町306番地の65
総務管理課 TEL(0824)64-2071
事業推進課 TEL(0824)64-2072
市乳販売促進課 TEL(0824)64-2077
FAX(0824)64-2233

ミルクファームHARU
〒727-0004庄原市新庄町291-1
(食彩館しょうばらゆめさくら内)
TEL:0824-75-4514 FAX:0824-75-4801
Email:hr-haru@deluxe.ocn.ne.jp

西部事業所	〒731-1531	山県郡北広島町春木1425番地1	TEL(0826)72-2193 FAX(0826)72-4886
東部事業所	〒729-3431	府中市上下町上下1507番地4	TEL(0847)62-3060 FAX(0847)62-2394
みわTMRセンター	〒729-6614	三次市三和町羽出庭2992番地1	TEL(0824)52-3845 FAX(0824)52-3845
庄原TMRセンター	〒727-0016	庄原市一木町224番地3	TEL(0824)72-7844 FAX(0824)72-7844
高宮ミルクボーイ	〒739-1807	安芸高田市高宮町羽佐竹438番地6	TEL(0826)57-0331 FAX(0826)57-1615
久井倉庫	〒722-1304	三原市久井町江木1214番地	TEL(0847)32-6202 FAX(0847)32-6202
福山倉庫	〒720-0003	福山市御幸町森脇1047番地1	TEL(084)955-0526 FAX(084)955-4586
ミルクファームHARU	〒727-0004	庄原市新庄町291番地1 (食彩館しょうばらゆめさくら内)	TEL(0824)75-4514 FAX(0824)75-4801

ホームページアドレス　http://hiroraku.or.jp　ひろらく　検索

ひろらくモーモー
FAX情報サービス
(0824)64-1510
情報メニュー番号 "0000"

発　行／広島県酪農業協同組合　〒728-0023　三次市東酒屋町306番地の65　☎0824(64) 2071　編集発行人／西中　晃　毎月25日発行
印　刷／シンセイアート株式会社　〒727-0004　庄原市新庄町88-58(庄原地区工業団地)　☎0824-72-7890(代)