

ぎゅうにゅう大すき

第23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



わたしは、毎朝牛にゅうをのんでいます。
そのおかげで、かぜをひかず、元気です。
ものひています。牛さんありがとう。せ



呉市立白岳小学校2年 (現3年)
きたおか はな
北岡 華さん

第37回

ミルククッキングコンクール



優良賞

バターが入っているので、食べた時にバターの風味が香り、良いアクセントになっています。また、広島菜漬とあなごが入っており、広島特産のかきしょうゆ麴を使うことで、新感覚の五平餅のような作品です。



「広島いいとこ五平餅」

さかもと はるな
坂本 春菜さん (高校生)

★材 料(4人分)

- 牛乳.....200ml
- バター.....20g
- 米粉.....125g
- 白玉粉.....75g
- 甘酒.....30g
- レモンの皮.....少々
- 照り焼きあなご.....60g
- 広島菜.....4枚
- しょうゆ麴.....大さじ3
- 砂糖.....大さじ3
- みりん.....大さじ3
- 酒.....大さじ4と1/2

★作り方

- ① 牛乳、溶かしバター、米粉、白玉粉、甘酒を混ぜて、電子レンジで2分チンして混ぜる。
- ② 小さく切ったあなごと広島菜を混ぜる。
- ③ ①で②を包む。
- ④ しょうゆ麴、砂糖、みりん、酒、レモンの皮をすりおろしたものを鍋に入れ、トロトロになるまで煮つめる。
- ⑤ ③を竹串に刺して5分焼き、表面にはけで④を塗り、さらに1~2分焼く。
- ⑥ 裏返して④を塗り、表面に焦げ目がついたら完成。



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、川柳などもし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

西 部 事 業 所 〒731-1531 山県郡北広島町春木1425番地1

東 部 事 業 所 〒729-3431 府中市上下町上下1507番地4

み わ T M R セ ン タ ー 〒729-6614 三次市三和町羽出庭2992番地1

高 宮 ミ ル ク ポ ー イ 〒739-1807 安芸高田市高宮町羽佐竹438番地6

久 井 倉 庫 〒722-1304 三原市久井町江木1214番地

ミ ル ク フ ァ ーム H A R U 〒727-0004 庄原市新庄町291番地1
(食彩館しよばらゆめさくら内)

庄 原 倉 庫 〒727-0016 庄原市一木町224番地3

総務管理課 TEL(0824)64-2071
生産振興課 TEL(0824)64-2072
経営支援課 TEL(0824)64-2077

FAX(0824)64-2233

TEL(0826)72-2193 FAX(0826)72-4886
TEL(0847)62-3060 FAX(0847)62-2394
TEL(0824)52-3845 FAX(0824)52-3845
TEL(0826)57-0331 FAX(0826)57-1615
TEL(0847)32-6202 FAX(0847)32-6202
TEL(0824)75-4514 FAX(0824)75-4801

ひろらくモーモー
FAX情報サービス
(0824)64-1510



ホームページアドレス <http://hiroraku.or.jp>

ひろらく

検索



らくのうだより **広島** 2017年(平成29年)9月(No.282)