

ぎゅうにゅう大すき



第24回広島県児童牛乳ポスターコンクール
広島県牛乳普及協会会長賞(最優秀賞)



三次市立三和小学校6年

ほりうち そのか
堀内 園花さん

第38回

ミルククッキングコンクール



優秀賞

「真っ白な餅にカッテージチーズ!
~はちみつレモン風味~」

カッテージチーズや、はちみつレモンで作った汁も、残らず使って爽やかな甘味の飲み物にしました。広島産のレモンやノンアルコールの甘酒を使ってやさしい甘さのミルクあん(カッテージチーズ入り)にしたので、子どもからお年寄りまで喜んで食べていただけます。



ふくみつ みう
福光 未羽さん
(広島県立安芸高等学校)



★材料(4人分)

もち用	あんこ
牛乳.....150ml	甘酒.....100ml
白玉粉.....100g	米粉.....40g
砂糖.....60g	牛乳.....140ml
	砂糖.....26g
(A)	(C)
レモン	カッテージチーズ
レモン輪切り...4枚	牛乳.....500ml
はちみつ...大さじ1	生クリーム...50ml
砂糖.....大さじ1	塩.....少々
水.....適量	レモン汁...大さじ2
(B)	(D)

★作り方

- 〈あん〉
- ① ③をすべて混ぜる。
 - ② 糊化したら、火を止め冷ます。
- 〈レモン〉
- ① 鍋に⑥を入れる (水はレモンがひたるぐらい)。
 - ② 中火で水が少なくなるまで火を通す。
 - ③ 火を止め完成(残った汁は残す)。
- 〈もち〉
- ① ④を混ぜ、牛乳を少しずつ入れダマがなくなるまで混ぜる。
 - ② 600W〜2分加熱してよく混ぜて完成。
- 〈あわせる〉
- ① もちを広げて、包みやすくする(片栗粉を使ってくっつかないようにする)。
 - ② レモン→あんの順でもちにのせ包む。
- 〈カッテージチーズ〉
- ① ⑤を鍋に入れ、軽く混ぜて、中火。
 - ② フツツしたら弱火で4分加熱して分離したら火を止める。
 - ③ ボウルにザルとキッチンペーパーを重ねて、②を入れ20分置く。
- 〈ホエー〉
- 残ったはちみつレモンとカッテージチーズの汁を混ぜて温める(600W20秒程度)

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TMRセンター 〒729-6614 三次市三和羽出庭2992番地1

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

久井倉庫 〒722-1304 三原市久井町江木1214番地

ミルクファームHARU 〒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)11月(No.284)

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)