

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長賞



わたしは、牛乳が大好きです。毎朝のんで
います。しいくいんさん、牛さん、いつもお
いしい牛乳を作ってくれて、ありがとうございます
います。



呉市立白岳小学校4年

かわはら ゆま
河原 佑舞さん

第38回

ミルククッキングコンクール



優秀賞

「グルテンフリーの野菜グラタン ～しょうゆ麹風味～」

小麦粉の代わりに安芸津のパレイシヨ（だんしゃくいもでも可）を使い、生クリームとしょうゆ麹でこくのあるソースを作りました。サーモン、ミニトマト、ズッキーニとも相性バツグンです！グルテンフリーなのでアレルギーのある人も安心して食べていただけます。



たけたに
竹谷

ひでと
秀斗さん
(広島県立安芸高校)



★材 料(4人分)

- 牛乳.....800ml
- 生クリーム.....200ml
- スキนมilk.....13g
- サーモン.....320g
- 塩麹.....小さじ4
- 酒.....小さじ4
- ミニトマト赤・黄.....4個・2個
- ズッキーニ.....1本
- スライスチーズ.....4枚
- 〈ポテトソース〉
- 安芸津のパレイシヨ.....2個
- しょうゆ麹.....小さじ4

★作り方

- ① じゃがいもの皮をむき、うす切りにする。
- ② ①を牛乳で煮て、柔らかくなったらミキサーにかけ、生クリーム、しょうゆ麹を混ぜておく。
- ③ サーモンを一口大に切り、塩麹と酒で下味をつける。
- ④ ズッキーニを5mm程度の半月切り、ミニトマトは半分に切る。
- ⑤ バターを塗ったグラタン皿に②の半量を敷き、③を置き、④をスライスチーズと飾る。
- ⑥ バターをのせ、こげ色のつくまで焼く。



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 三次市三和町羽出庭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)12月(No.285)