

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

ぼくは、あそびるばんま
い日ぎゅうにゅうをのんべ
います。いもうともすきで
す。二日一本のんべいま
す。これからもまい日のみ
ます。



広島市立牛田新町小学校1年

たつかわ けいご
達川 圭吾くん

第38回

ミルククッキングコンクール



優秀賞

ピリ辛なので、あまり辛すぎず、でも少しだけ辛さを残すために水と牛乳の配分をよく考えて作りました。



「ピリ辛ミルクチーズトッポギ」^{いとう}伊藤 なずな さん(進徳女子)

★材 料(4人分)

牛乳.....200ml
水.....200ml
コチュジャン.....大さじ2
鶏がらスープの素.....小さじ2
砂糖.....小さじ3
醤油.....小さじ3
ブロッコリー.....半株
トッポギ.....250g
ソーセージ.....8本
じゃがいも.....3つ
チーズ.....90g

★作り方

- ① トッポギ、ソーセージ(ななめ半分に切る)、じゃがいも(4つに切る)、ブロッコリーをそれぞれゆがく。
- ② フライパンに水、牛乳、コチュジャン、醤油、砂糖、鶏がらスープの素を入れる。
- ③ トッポギとソーセージとじゃがいもをタレを作ったフライパンに入れる。
- ④ グツグツしてきたらチーズを入れてかき混ぜる。
- ⑤ 最後にブロッコリーを入れて完成！！



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
生産振興課 TEL(0824)64-2072 FAX(0824)64-2233
経営支援課 TEL(0824)64-2077

東 部 倉 庫 〒729-3431 府中市上下町上下1507番地4
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
みわTMRセンター 〒729-6614 三次市三和町羽出庭2992番地1
ミルクファームHARU 〒727-0004 庄原市新庄町291番地1
(食彩館しようばらゆめさくら内)
庄 原 倉 庫 〒727-0016 庄原市一木町224番地3

TEL(0847)62-3060 FAX(0847)62-2394
TEL(0826)57-0331 FAX(0826)57-1615
TEL(0824)52-3845 FAX(0824)52-3845
TEL(0824)75-4514 FAX(0824)75-4801

ひろくモーモー
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 2018年(平成30年)3月(No.288)