

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 広島県乳業協会会長賞



私 は ・ 牛 乳 が 大 好 き で す 。 牛 乳 の お か げ で
 も う す ぐ お 母 さ ん の 背 を め か し そ う で す 。 こ
 れ か ら も 牛 乳 を 飲 ん で 元 気 に ば り ま す 。



呉市立白岳小学校6年
(現・中学1年)
 しまもと
島本 もえさん

第38回

ミルククッキングコンクール



優良賞

クッキー生地の代わりにパンを使うところ。
 ココア味と抹茶味が同時に味わえるので、ダブルチーズケーキという名前にしました。
 作り方が簡単なので、家族で楽しく作れます。



ダブルチーズケーキ

たちはら **立原** ゆうな **優奈** さん (河内高等学校)



★材 料 (4人分)

- バター.....50g
- 生クリーム.....200cc
- クリームチーズ.....200g
- 砂糖.....60g
- 卵.....2個
- 薄力粉.....大さじ3
- 抹茶.....10g
- 食パン (6枚切り)1枚
- 純ココア.....大さじ1

★作り方

- ① 食パン1枚を粗みじんにする。
- ② バターを溶かしココアと混ぜる。
- ③ ①、②を合わせて型に入れて、上から押し固める。
- ④ クリームチーズをレンジで1分加熱し、砂糖を加えてハンドミキサーで混ぜる。
- ⑤ ④のボールに卵、生クリームを入れて、その都度混ぜる。
- ⑥ 抹茶と薄力粉を一緒にふるい、⑤に入れて軽く混ぜる。
- ⑦ ③のパンの上に⑥の生地を入れて、180℃で35分焼く。

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** 2018年(平成30年)8月(No.293)