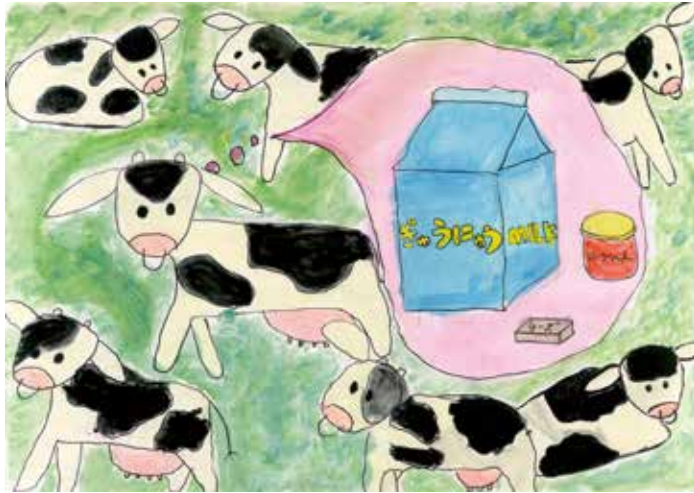


ぎゅうにゅう大すき

第24回広島県児童牛乳ポスターコンクール 全国酪農業協同組合連合会大阪支所長賞



うしさんから出るミルクから、ヨーグルトやチーズなどいろいろなものができているからすきとおまいます。
これからは、うしさんありがとう。
のぎもちでの人だりたべたりしたいです。



庄原市立峰田小学校1年 (現・2年)

ふくおか あいな
福岡 愛菜さん

第38回

ミルククッキングコンクール



優良賞

湯来町産のこんにゃくを入れたことと、ミルクの入った洋風茶碗蒸しにしたことがポイントです。



「湯来のこんにゃく入り茶碗蒸し」

みぞもり
溝森

かえて
楓さん (湯来南高等学校)



★材料

- (4人分)
- 牛乳……………400ml
 - 卵……………4個
 - 水……………200ml
 - 鶏がらスープの素…小さじ2
 - 塩……………小さじ1
 - 酒……………小さじ4
 - 玉ねぎ……………80g
 - ベーコンスライス……………4枚
 - サラダ油……………小さじ2
 - グリーンアスパラ……………4本
 - トマト……………1/4個←(1人分だと)
 - こんにゃく……………40g

★作り方

- 鍋に水と鶏がらスープの素を入れて溶かし、冷ましておく。
- ボウルに卵を割りほぐし、①、塩、酒、こしょう、牛乳を入れ、よく混ぜる。
- ②を目の細かい網でこす。
- 玉ねぎは1cm角、ベーコンは1cm幅に切る。グリーンアスパラは、根元を切り、皮をむき2cmの長さに切り、サッと茹でる。こんにゃくは1cmの色紙切りにする。
- トマトは横半分に切り、種を取って1cm角に切る。
- フライパンにサラダ油を入れ、ベーコン、玉ねぎ、こんにゃく、グリーンアスパラの順に炒める。
- ⑤、⑥を茶碗に入れ③を注ぎ入れる。
- 蒸気のあがった蒸し器に⑦を並べ、蓋に着せ布をして強火で1分、蓋をすらして中火で約10～15分、竹串をさして何もついてこなくなるまで蒸す。

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)9月(No.294)