

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 一般社団法人広島県酪農協会長賞



私、毎日牛乳を飲んでます。牛乳は、
体をじょうぶにしてくれます。そのうえおい
しいので、これからも飲み続けたいです。



庄原市立庄原小学校4年 (現・5年)
ひらた ちか
平田 悠華さん

第39回

ミルククッキングコンクール



最優秀賞

こくやまるやかさをプラスしたリコッタチーズに、広島県産の桜えび、しょうゆ麹を使った新感覚のスプレッドです。爽やかな甘さのハチミツ入りと2種類の味が楽しめます。余ったレモンを冷凍しておくといつでも丸ごとレモンの香りが楽しめます。



リコッタチーズのカナッペ風2種 ～桜えびとハチミツ～ホエーを使ったスープ

みなみ **南 ひなたさん** (安芸高等学校)



★材料 (4人分)

- | | |
|--------------------|------------|
| 牛乳……………600ml | 《適宜》 |
| 生クリーム……………100ml | 塩 |
| レモン汁 (広島県産) ……大さじ1 | こしょう |
| フランスパン……………2/3本 | トマトケチャップ |
| 桜えび (広島県産) ……20g | ピンクペッパー |
| ごま油……………小さじ1 | パセリ |
| しょうゆ……………小さじ1 | バジル |
| みりん……………大さじ1/2 | 冷蔵庫の中にある物 |
| ハチミツ……………大さじ2 | (セロリ、にんじん、 |
| 冷凍レモン……………適宜 | ベーコン、まいたけ、 |
| オリーブオイル……………大さじ1 | しめじなど) |
| トマト缶 | |
| ホエー | 合わせて600ml |
| 水 | |

★作り方

- ① 鍋に牛乳と生クリームとレモン汁を入れて軽くまぜ、中火にかけてフツツと沸いてきたら、弱火にして、4分程度加熱して、牛乳が分離したら火を止める。
- ② ボウルにザルとキッチンペーパーを重ねて①を入れて 20分程度置き、リコッタチーズとホエー(乳清)に分けておく。
- ③ 冷蔵庫の中にある野菜やベーコンを切り、オリーブオイルと一緒にいためる。
- ④ ②のホエーと水とトマト缶を③に入れて煮こみ、塩、こしょう、ケチャップで味を整える。
- ⑤ 桜えびをごま油とみりんとしょうゆで調味し、②のチーズの半分とまぜる。
- ⑥ ハチミツと②のチーズの残り 1/2 を混ぜる。
- ⑦ フランスパンを 8mm 程度に切り、軽くトーストする。
- ⑧ パンに、⑤⑥をぬり、桜えびの残りや冷凍レモンをかける。
- ⑨ スープをお皿に盛り付ける。
- ⑩ パセリやバジル、ピンクペッパーをそえる。

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
(食彩館しょ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>

ひろく

検索



らくのうだより 広島 2018年(平成30年)10月(No.295)

発行/広島県酪農協同組合 〒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)