

# ぎゅうにゅう大すき



第25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

わたしは、ぎゅうにゅうが大好きです。ぎゅうにゅうをのむとすっさりします。これからも、ぎゅうにゅうが大好きです。



大崎上島町立東野小学校1年

むらやま きさと  
村山 季郷さん

第39回

## ミルククッキングコンクール



優秀賞

マシュマロを溶かす時に水のかわりにホエーを使用することでチーズの味を薄めない。



### 「抹茶リコッタチーズケーキ」

よしひろ  
吉弘

まな  
真菜さん (総合技術高等学校)



#### ★材料 (4人分)

- (リコッタチーズ)
- 牛乳……………1,200ml
- レモン果汁……………大さじ2 (生地)
- チョコクッキー……………80g
- バター……………25g
- 抹茶……………大さじ1と1/3
- 砂糖…大さじ2 (はちみつ大さじ2でも可)
- マシュマロ……………8個 (40g)
- リコッタチーズのホエー……………300cc
- 黒豆……………4個
- 食用の金箔……………適量

#### ★作り方

- (リコッタチーズ)
- 牛乳とレモン果汁を鍋に入れ、火にかける。
- できたらチーズをとりだし水気をきる。(ホエーはとっておく)
- (生地)
- チョコクッキーをくだき、バターとまぜあわせて型にしきつめて冷蔵庫で冷やしておく。
- ① できあがったチーズに抹茶、砂糖を加え混ぜる。
- ② マシュマロにチーズのホエーを加えレンジで様子を見ながら溶かす。
- ③ ②を2回にわけて①に加え、よくまぜあわせる。
- ④ 冷やしておいた型に流し入れ、かるく気泡を抜き、冷やしかためる。

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](mailto: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>

ひろく

検索



らくのうだより 広島 2018年(平成30年)12月(No.297)

発行/広島県酪農業協同組合 〒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)