

# 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

も	っ	き	し	だ	わ
よ	牛	く	い	い	た
ろ	さ	成	て	ま	し
し	ん	長	い	ま	ち
く	農	し	ま	す	は
ね	家	て	す	。	毎
い	さ	い	わ	た	日
	ん	ま	た	し	の
	農	す	も	毎	午
	業	ま	。	日	に
	者	す	。	の	や
	さ	ま	。	午	う
	ん	す	。	に	が
	。	ま	。	ち	と
	あ	す	。	や	も
	り	。	。	う	お
	が	。	。	が	い
	と	。	。	お	た
	う	。	。	か	
	。	。	。	け	
	こ	。	。	で	
	れ	。	。	大	
	か	。	。		
	ら	。	。		



呉市立白岳小学校5年

ひらが 平賀  
りこ 葵心さん

第39回

## ミルククッキングコンクール



優良賞

炊飯器に切った材料を入れて  
スイッチを押すだけで  
牛乳リゾットのできあがりです。



### 「炊飯器で牛乳リゾット」

ふくば 福場  
たける 健さん (広島桜が丘高等学校)

#### ★材料 (4人分)

- 牛乳.....500ml
- 米.....1合
- たまねぎ.....80g
- にんじん.....20g
- ベーコン.....40g
- コンソメ.....小2個
- すりおろしにんにく...チューブ...1cm
- 水.....400cc
- チーズ (ピザ用).....50g
- 冷凍えだまめ.....40g
- 黒コショウ.....適量
- オリーブオイル

#### ★作り方

- ① 米をしばらく水につけておく。
- ② たまねぎ、にんじん、ベーコンを洗い、みじん切りにする。
- ③ コンソメ、すりおろしにんにく、オリーブオイル、水、牛乳、米を炊飯器に入れる。
- ④ 炊きあがったらチーズ、さやから出した枝豆を混ぜる。
- ⑤ 皿に盛り、黒コショウをかける。



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3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 2019年(平成31年)3月(No.300)

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)