

ぎゅうにゅう大すき



第26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

来年は、オリンピッククダガ、わたしも、
らんをこにちやう戦するため、夢と希望を
も、て、牛乳飲んで全メダルをめざそうと思
いました。



大崎上島町立東野小学校4年生

むらやま らん
村山 藍さん

第40回

ミルククッキングコンクール



優良賞

手順が簡単で栄養価が高い。
ゴマはより細くすりつぶすと
良い。
甘さ控えめでゴマの良い香り
が口の中に広がります。



「大人のゴマぷりん」

やぶき じよか
矢吹 如花さん (西条農業高等学校)



★材 料 (4人分)

- 牛乳.....400ml
- 生クリーム.....200ml
- 黒ゴマ.....20g
- ゼラチン.....10.5g
- 水.....80g
- 砂糖.....50g

★作り方

- ① 黒ゴマは軽く炒って香りを出した後、すりつぶす。
- ② ゼラチンを水に混ぜて600Wのレンジで20秒温める。
- ③ 牛乳を加熱し、砂糖を入れ溶かしておく。
- ④ ③に生クリーム・ゼラチン・黒ゴマを入れて混ぜる。
- ⑤ 容器に入れる。
- ⑥ 冷蔵庫で30分冷やす。

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.rakunoudayori@air.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10438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** 2020年(令和2年)2月(No.311)

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/吉岡 友和 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)