

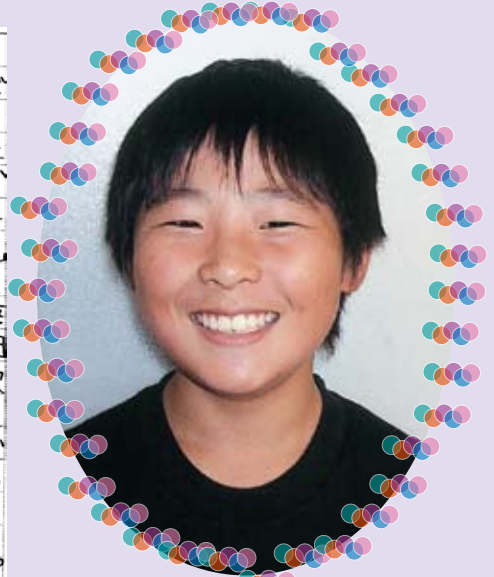


第18回広島県児童牛乳ポスターコンクール  
広島県牛乳普及協会会長賞



ぎゅわにゅわ大すき

冷たくても、温かくてもおいしく飲めます。生乳は、栄養がたっぷりある飲み物だから、大好きです。



庄原市立板橋小学校6年  
ほった じゅんべい  
堀田 淳平くん

第32回 ミルククッキングコンクール



優良賞

パン粉はできれば市販のものよりも、自分でミキサーや包丁などで大きめに砕いたものがよい。  
③のガーリックマーガリンはコンソメ(固形の小4つ)でも代用可能。  
チーズの種類はお好みでOK(パルメザンチーズをふりかけるなど)。

このポイント



“チーズたっぷり!ゴルゴンゾーラチーズのポテトグラタン”

野村 愛さん  
(高校生)



★材 料(4人分)

- 牛乳……………600ml
- 生クリーム……………200ml
- 小麦粉……………大さじ6
- バター……………40g
- ガーリックマーガリン…10g
- じゃがいも……………4こ (480gくらい)
- ゴルゴンゾーラチーズ…40g
- ナチュラルチーズ……………60g
- フレッシュモッツァレラチーズ……………40g
- パン粉……………少々

★作り方

- ①じゃがいもを幅1cmに輪切りにして電子レンジでやらかくなるまで蒸す。
- ②ボウルに小麦粉を入れ、牛乳と生クリームを合わせたものを数回に分けながら少しずつ加え、ダマにならないように泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- ③②にバターとガーリックマーガリンを加え、弱火でじっくりとろみが出るまで混ぜながら火を加え、①を入れてもうひと混ぜする。
- ④バター(分量外)を塗ったグラタン皿に③を入れてゴルゴンゾーラチーズ、ナチュラルチーズ、フレッシュモッツァレラチーズをのせて、上からパン粉(焼き目をつけるため)をふりかけて200℃のオーブンで30分程焼けば完成。

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](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  
事業推進課 TEL(0824)64-2072  
市乳販売促進課 TEL(0824)64-2077

FAX(0824)64-2233

西部事業所 〒731-1531 山県郡北広島町春木1425番地1  
東部事業所 〒729-3431 府中市上下町上下1507番地4  
みわTMRセンター 〒729-6614 三次市三和町羽庭2992番地1  
庄原TMRセンター 〒727-0016 庄原市一木町224番地3  
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  
久井倉庫 〒722-1304 三原市久井町江木1214番地  
福山倉庫 〒720-0003 福山市御幸町森脇1047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)

TEL(0826)72-2193  
TEL(0847)62-3060  
TEL(0824)52-3845  
TEL(0824)72-7844  
TEL(0826)57-0331  
TEL(0847)32-6202  
TEL(084)955-0526  
TEL(0824)75-4514

FAX(0826)72-4886  
FAX(0847)62-2394  
FAX(0824)52-3845  
FAX(0824)72-7844  
FAX(0826)57-1615  
FAX(0847)32-6202  
FAX(084)955-4586  
FAX(0824)75-4801

ミルクファーム **HARU**  
〒727-0004庄原市新庄町291-1  
(食彩館しようばらゆめさくら内)  
TEL:0824-75-4514 FAX:0824-75-4801  
Email:hr-haru@deluxe.ocn.ne.jp

ひろらくモーモー  
FAX情報サービス  
(0824)64-1510  
情報メニュー番号 “0000”



ホームページアドレス <http://hiyoraku.or.jp>

ひろらく

検索