



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長賞

ぎゅうにゅうだいすき



柔道を習っているのど、骨が折れをいよう
に牛乳をたくさん飲んでいきます。これからは
いっぱい飲んで元気になりたいです。



広島市立安北小学校6年
まるやま ひかり
丸山 日華里さん

第32回 ミルククッキングコンクール



優秀賞

“牛乳もちパン”

鍋の底から混ぜ、底が5~6秒間見え
てくるぐらいしっかり牛乳に火を通す。
パンをココットにはめる時、底をしっかり
作っておくことが大切。こげそうにな
ったら早めにとり出す。



専徳 奈見さん
(高校生)

★作り方

- ①鍋に牛乳・片栗粉・砂糖を入れてよく混ぜて火にかけ、木べらで混ぜる。
- ②ふつふつと煮立って粘り気が出て、2~3分しっかり混ぜながら煮る。
- ③パットにオープンシートを敷き、②を流し入れ、こおり水を入れたパットの中に入れ荒焼をとり、冷蔵庫に入れる。
- ④サンドイッチ用パンをココットにお花の形になるようにつめる。200度に温めたオープンに入れ、約6分焼き、形を固定させる。そこから、ココットからはずしてまた4分焼き、まわりもカリッとさせる。また、トースターで少しげ目をつけるとカリカリ感が増し、おいしくなります。
- ⑤みたらしダレを作ります。鍋に水と砂糖としょうゆを合わせる。片栗粉は大1の水でといておく。鍋を火にかけて砂糖をとかす。こげないように注意する。水と片栗粉を入れてとろみをつける。
- ⑥チーズをオープンシートをひいた皿の上におき、電子レンジ(1000W)で1分~1分30秒、パリッとするまでし、軽く手でたたき割る。細かくせず荒めに割る。
- ⑦冷えた③を切り、④に入れる。③にきな粉をまぶしたり、チーズをのせたり、タレをかけた、好きな組み合わせを作る。お皿にかざりできあがり。



★材 料(4人分)
牛乳……………200ml
片栗粉……………大さじ3
砂糖……………大さじ1と1/2
サンドイッチ用パン(耳なし)
……………8枚
片栗粉……………大さじ1
砂糖……………60g
水……………90ml
しょうゆ……………大さじ2
きな粉
……………大さじ5~6
スライスチーズ……………1枚

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 事業推進課 市乳販売促進課	TEL(0824)64-2071 TEL(0824)64-2072 TEL(0824)64-2077	FAX(0824)64-2233
西 部 事 業 所		〒731-1531 山形郡北広島町春木1425番地1		TEL(0826)72-2193	FAX(0826)72-4886
東 部 事 業 所		〒729-3431 府中市上下町上下1507番地4		TEL(0847)62-3060	FAX(0847)62-2394
み わ T M R セ ン タ ー		〒729-6614 三次市三和町羽出庭2992番地1		TEL(0824)52-3845	FAX(0824)52-3845
庄 原 T M R セ ン タ ー		〒727-0016 庄原市一木町224番地3		TEL(0824)72-7844	FAX(0824)72-7844
高 宮 ミ ル ク ポ ー イ		〒739-1807 安芸高田市高宮町羽佐竹438番地6		TEL(0826)57-0331	FAX(0826)57-1615
久 井 倉 庫		〒722-1304 三原市久井町江木1214番地		TEL(0847)32-6202	FAX(0847)32-6202
福 山 倉 庫		〒720-0003 福山市御幸町森脇1047番地1		TEL(084)955-0526	FAX(084)955-4586
ミ ル ク フ ァ ーム H A R U		〒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)		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
情報メニュー番号 "0000"

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

ホームページアドレス <http://hiroraku.or.jp>

ひろらく 検索