



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

ぎゅうにゅう大好き



うれぎ
にまば
す。い
う。てに
をば、
のく体
みはを
ま。じ
す。こ
れ。う
かぶ
らに
もし
ぎて



神石高原町立三和小学校2年
うめおか りゅうせい
梅岡 琉生くん

第32回 ミルククッキングコンクール



優良賞

揚げるものを食パンなどではなく、高野豆腐にしたこと、きな粉と抹茶の2種類の味を用意して、2つの味を楽しめるようにしました。



“高野豆腐のスティックドーナツ”

河野 綾香さん
(高校生)



★材 料(4人分)

- 牛乳……………300ml
- 揚げ油……………適量
- 高野豆腐……………3枚
- グラニュー糖……………81g
- 塩……………適量
- きな粉……………9g
- 抹茶パウダー……………9g
- 黒みつ……………適量

★作り方

- ①鍋に牛乳 300ml とグラニュー糖 45g を入れて火にかける。フツフツしてきたら高野豆腐 3枚を加え、落としづたをして弱火で時々表裏を返して 10分ほど煮含める。
- ②きな粉 9g、グラニュー糖 18g、塩ひとつまみ……(A) と抹茶パウダー、グラニュー糖 18g、塩ひとつまみ……(B) をそれぞれ混ぜ合わせバットに入れて 2種類の味を作っておく。
- ③①を冷まして、6～7mmの厚さに切る。水分を軽く絞り、油に入れて揚げ、全体がきつね色になったら取り出して油をきる。温かいうちに②に加えて表面にまぶしていく。最後に黒みつをかける。

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 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 三次市三和町羽出庭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
(食彩館しょうばらゆめさくら内)

TEL(0826)72-2193 FAX(0826)72-4886
TEL(0847)62-3060 FAX(0847)62-2394
TEL(0824)52-3845 FAX(0824)52-3845
TEL(0824)72-7844 FAX(0824)72-7844
TEL(0826)57-0331 FAX(0826)57-1615
TEL(0847)32-6202 FAX(0847)32-6202
TEL(084)955-0526 FAX(084)955-4586
TEL(0824)75-4514 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

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://hiroraku.or.jp>

ひろらく

検索