



第17回広島県児童牛乳ポスターコンクール
広島県酪農業協同組合長賞

ぎゅうにゅう大好き



広島市立大町小学校1年
ふくおか たい き
福岡 大輝くん

うたうがぼ
てうくがぼ
のにきだく
んやんいは
でうのす
ほをひきぎ
しすとで
いきにすう
でに、に
すなぎ

第31回 ミルククッキングコンクール



優良賞

“グラタン焼き”

焼型はしっかりと熱して油をしみ込ませて生地がくっつくのを防ぐ。生地を作る時、牛乳は2~3回に分けて入れると、早く均一に混ざる。ホワイトソースに牛乳を加えてレンジにかける時は、途中で2~3回かき混ぜる。



平野友美子さん
(高校生)

★作り方

- ①小麦粉 150g、砂糖、塩、かつおぶし粉末、ベーキングパウダーを混ぜ合わせる。
- ②ボールに①、卵、牛乳 450ml を入れて泡立て器で混ぜて生地をつくる。マカロニを茹でる。
- ③玉ねぎ、マッシュルーム、パセリをみじん切り、茹でたマカロニを荒みじん切り、鶏もも肉をさいころ状に切る。
- ④あらかじめ熱しておいた焼型に油を薄くひき、穴の8分目まで②を流し込み、玉ねぎ、マッシュルーム、マカロニ、鶏もも肉を入れる。さらに上から、②を穴の縁いっぱいまで、かける。
- ⑤まわりが固まりかけたら、竹串などで、刺して裏返す。
- ⑥深めの耐熱容器にバターと小麦粉を入れ、ふたなしで、600W で約1分~1分30秒レンジにかける。
- ⑦溶かしたバターと小麦粉を泡立て器でよく混ぜ、牛乳を少しずつ加え、ふたなしで、600W で約7~8分レンジにかけ、塩、こしょうで味を調える。
- ⑧皿に盛り、ホワイトソースを塗り、粉チーズ、パセリをかける。



★材 料(4人分)

- | | |
|--------------|---------------|
| 牛乳……………850ml | 塩……………少々 |
| バター……………30g | かつおぶし粉末…少々 |
| 卵……………50g | ベーキングパウダー…少々 |
| 玉ねぎ……………25g | 粉チーズ……………大さじ2 |
| 鶏もも肉……………50g | パセリ……………2房 |
| マッシュルーム……25g | 胡椒……………少々 |
| マカロニ……………25g | サラダ油……………少々 |
| 小麦粉……………180g | |
| 砂糖……………少々 | |

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 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
牛乳販売促進課 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

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