



ぎゅうにゅう大すき

第18回広島県児童牛乳ポスターコンクール
広島県酪農協会会長賞



ん お
で や ば
い つ く
ま の は
す と き
大 モ
メ ギ う
キ ヤ し
で う よ
す に く
の の
う と
の き
の も



江田島市立中町小学校2年
おくに りょうが
小國 凌雅くん

第33回 ミルククッキングコンクール



最優秀賞

色あいをよくするためにフルーツミックスをそえた。見た目をよくするためにフルーツミックスにはみつをかけないようにした。まっ茶のかわりに青汁を使った。



“あんみつ風青汁ムース”

北條静香さん
(高校生)



★材 料(4人分)

牛乳……………400ml
生クリーム……………100ml
粉ゼラチン……………2袋 } ふやかす
水……………大さじ2 } ておく

フルーツミックス(缶づめ)
つぶあん

白玉 { 白玉粉……………1袋
絹ごし豆腐……………1個
青汁の粉(1袋3g)……………4袋
砂糖……………30g
みつ { 水……………50cc
青汁の粉……………1/2袋
砂糖……………大さじ1

★作り方

- ① ふやかしておいたゼラチンをレンジで30秒あたためておく。
- ② 鍋に青汁の粉(4袋)、砂糖(30g)、牛乳、①を入れ火にかけ、とけるまで混ぜる。
- ③ ②を氷水に当てながら冷やし、生クリームを入れて混ぜる。
- ④ ③を器に入れて冷蔵庫で45分ほど冷やす。
- ⑤ つぶあんをスプーンで形をととのえたら④の上のにせる。
- ⑥ フルーツミックスを⑤の上のにせる。
- ⑦ 白玉粉に豆腐を入れて混ぜ、適当な大きさに丸める。
- ⑧ 沸とうした湯に⑦を入れて水面に浮かび上がって1分したらざるに取り出す。
- ⑨ ⑧を水につけて冷やしたら水気を切る。
- ⑩ ⑨を⑥の上のにせる。
- ⑪ 鍋に水、砂糖(大さじ1)、青汁の粉(1/2袋)を入れて水気がとぶまで煮つめる。
- ⑫ ⑪を⑩にかける。

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応募ください。

投稿は本所又は hr.bossoum@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
(食彩館しよばらゆめさくら内)

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
(食彩館しよばらゆめさくら内)
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