

第19回広島県児童牛乳ポスターコンクール 牛乳普及協会長賞



ウムがたくさんとれ、背がのびます	コチーズは、おいしいです。 牛引	私は、乳幣四が大好きです。と
`	· +	八好きです。
ます。	乳は、カルシ	とろりとろ



三原市立神田小学校4年 彩さん

第33回

ミルククッキングコンクール

"もちもちミルクドラ焼き"



牛乳くずもちをドラ焼きではさ み、生クリームやジャム・あんこな どさまざまなアレンジが楽しいで す。また、牛乳くずもちはとても 優しい触感で味がマイルドになり ます。

鴨川 瑞樹さん (高校生)

総務管理課



★材料(4人分)

〈牛乳くずもち〉 牛乳・・・・・・200ml 片栗粉・・・・・・大さじ4 スキムミルク・・・・大さじ2 砂糖・・・・・・・大さじ2
〈中身〉 あん····································
いちごジャム適量
マンゴージャム適量
生クリーム50g
砂糖大さじ1/4

〈ドラ焼きの皮〉
卵3個
小麦粉180g
水飴20g
牛乳120ml
重曹水小さじ1
(重曹小さじ1/2を水小さじ1/2で
といたもの)
サラダ油(ホットプレートにひく分)

★作り方

POINT

[どら焼き]

①紙を敷いた上で小麦粉をふるう。

- ②ボウルに卵を入れてときほぐし、次に砂糖を入れてもったりするまで泡立 て器で泡立てる(ハンドミキサーは楽)。
- ③「の」の字がかけるようになれば OK。
- ④③にはちみつと重曹水を加えて混ぜ、水 60cc も加えて混ぜる。
- ⑤④に①の小麦粉を加えてゴムべらで底から返すようにゆっくり混ぜ、ラップ をして30分ねかせる。
- ⑥ ホットプレートを 130°にあたため、サラダ油を薄くひいて⑤の種を焼く。お たまですくって 7~8cm にする。全体に泡が出てきて、 まわりが乾いてきた らフライ返しでひっくり返して軽く焼く。

〔牛乳くずもち〕

- ① 片栗粉、スキムミルク、砂糖をよく湿ぜる。
- ②鍋に①と牛乳を入れて中火にかけ静かに木べらで一気に混ぜ合わせ続け る。
- 透明感が出てきたら火からおろす。
- ③②をスプーンですくって食べやすい大きさに丸め、ドラ焼きの中にはさむ あんや各種ジャムも一緒にはさむ。

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
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
	(食彩館しようばらゆめさくら内)

TEL(0824)64-2072 事業推進課 FAX(0824)64-2233 市乳販売促進課 TEL(0824)64-2077 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

TEL(0824)64-2071

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





http://hiroraku.or.jp ホームページアドレス

ひろらく

