



ぎゅうにゅう大好き

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



私は、牛乳製品が大好きです。とろりとしたカルシウムがたくさん、おいし背かひます。



三原市立神田小学校4年
しんたに あや
新谷 彩さん

第33回

ミルククッキングコンクール



優秀賞

“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。



★作り方

【ドラ焼き】

- 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」の字がかけられるようになれば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。
- ⑥ホットプレートに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、砂糖をよく混ぜる。
- 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にはさむ。



★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……………適量
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)

鴨川 瑞樹さん(高校生)

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 T M R センター	〒729-6614 三次市三和町羽出庭2992番地1
庄原 T M R センター	〒727-0016 庄原市一木町224番地3
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
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)

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

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