広島県牛乳普及協会　提供のページです。

ぎゅうにゅう大すき

第19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

牛乳を飲んでパワーアップ!!
牛乳を飲んで水泳大会でメダルをとりました。牛乳パワーのおかげです。牛乳ありがとう!!

庄原市立永末小学校5年
定丸（さだまる）　岳都（たけと）くん

第33回 ミルククッキングコンクール 優秀賞

ホワイトソースではなく、カボチャソースにした所と、湯来の特産品であるこんにゃくを入れたところです。

ここがポイント POINT

“カボチャグラタンin湯来こん!!”　原田 美鈴さん（高校生）

★材　料(4人分)

牛乳……400ml
ジャガイモ……200グラム
かぼちゃ……4分の1個
ベーコン……100グラム
玉ねぎが……2分の1個
こんにゃく……50グラム
マーガリン……大さじ3
チーズ（ピザ用）……適量
コンソメ……1個

★作り方

①玉ねぎは薄い目のくし形切り、ベーコンは細切り、じゃがいもは5ミリの厚さに切り、竹串がすっと刺さる程度に茹でて、こんにゃくをみじん切りにする。
②フライパンにバターを熱し、ベーコンを炒め、ベーコンの油が出てきたら玉ねぎとこんにゃくも炒める。
③玉ねぎがしんなりしたら火を止め、小麦粉を入れてよく混ぜる。
④火を止めたまま、粉っぽさが無くなるまでよく混ぜる。
⑤かぼちゃを5mmに切って、電子レンジにかけてつぶす。
⑥次に④に牛乳を入れ全体をかき混ぜてから、かぼちゃを入れ中火でとろみがつくまで煮る。そしてコンソメ、胡椒を入れてカボチャソースの完成。
⑦グラタン皿に茹でたじゃがいもを並べ、その上に⑥のカボチャソースを入れる。
⑧その上にピザ用のチーズを乗せ、あらかじめ250度に予熱しておいたオーブンで焦げ目がつくまで焼く。

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 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	TEL(0826)72-2193	FAX(0826)72-4886
東部事業所	〒729-3431	府中市上下町上下1507番地4	TEL(0847)62-3060	FAX(0847)62-2394
みわTMRセンター	〒729-6614	三次市三和町羽出庭2992番地1	TEL(0824)52-3845	FAX(0824)52-3845
庄原TMRセンター	〒727-0016	庄原市一木町224番地3	TEL(0824)72-7844	FAX(0824)72-7844
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	TEL(0826)57-0331	FAX(0826)57-1615
久井倉庫	〒722-1304	三原市久井町江木1214番地	TEL(0847)32-6202	FAX(0847)32-6202
福山倉庫	〒720-0003	福山市御幸町森脇1047番地1	TEL(084)955-0526	FAX(084)955-4586
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(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

発　行／広島県酪農業協同組合　〒728-0023　三次市東酒屋町306番地の65　☎0824(64) 2071　編集発行人／西中　晃　毎月25日発行
印　刷／シンセイアート株式会社　〒727-0004　庄原市新庄町88-58(庄原地区工業団地)　☎0824-72-7890(代)