



第19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

かぞくみんなぎゅうにゅうが大すきです。  
いもうとわたしは、ときどきのみすぎると  
れど、やっぱりごくごくのんでしまいます。

ぎゅうにゅう大すき



広島市立牛田新町小学校1年  
こいで さくらさん

第33回 ミルククッキングコンクール



優良賞

牛乳を入れた大福に広島県産のレモンを入れたことで、爽やかな甘味になります。大竹のいちじくとあんがよくマッチして、上品な和菓子に仕上がりました。いちじくは生以外にも、コンポートや冷凍にしたものを使っても美味しくできます。



瀬戸の月〜レモン風味のいちじく大福 伊藤 千裕さん (高校生)



★材 料(4人分)

- 牛乳.....300ml
- 白玉粉.....200g
- 砂糖.....120g
- いちじく.....小8個
- あんこ.....480g
- 片栗粉.....適量

★作り方

- ① いちじくの数に合わせて、あんこを等分する。いちじくとあんこを丸める。
- ② 白玉粉と砂糖をボウルに合わせて混ぜる。
- ③ ②に牛乳を少しずつ加えて、よく混ぜていく。白玉粉をしっかりと溶かすようによく混ぜる。
- ④ 混ぜる→600W で1～2分→取り出し混ぜる。すりおろしたレモンの皮を入れて更に混ぜる。
- ⑤ ④に軽く片栗粉をかけて、①のいちじくあんを4等分にする。おもちを片栗粉をひいたところへ落としていく。
- ⑥ 手にも打ち粉で片栗粉をつけて包んでいく。広げたおもちをいちじくあんの上からかぶせるように包み、とじ目を下に来るようにする。

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しご応募ください。

投稿は本所又は [hr.bossoum@celery.ocn.ne.jp](mailto: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

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