



ぎゅうにゅう大好き

第20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



飲んでホムランたー
飲おます。ヨーグルトも好きです。牛乳を飲
ぼくは、野球のしおいの後は必ず牛乳を



庄原市立永末小学校4年
木場 智基さん

第34回 ミルククッキングコンクール



優秀賞

いつものたこ焼きよりも、ふわっふわで、濃厚な味わいになります。牛乳の臭いも気にならないので、牛乳嫌いの子も食べられると思います。



ふわふわミルクたこ焼き

わたなべ たまみ
渡邊 玉見さん(高校生)



- ★材 料(4人分)
- 牛乳.....850ml
 - たこ焼き粉.....200g
 - 卵.....3個
 - 白だし.....50ml
 - たこ.....1パック(90~100g)
 - 天かす.....25g
 - たこ焼きソース.....適量
 - 青のり.....適量
 - マヨネーズ.....適量
 - キャベツ.....1/8個
 - ねぎ

★作り方

- [下ごしらえ]
たこを1cm角に切っておく。キャベツをみじん切りにしておく。
- [生地]
キャベツのみじん切りをボウルに入れる。
卵、白だしを入れ、よく混ぜる。
そこにたこ焼き粉を入れ、ダマがなくなるまでよく混ぜる。
牛乳を少しずつ加える。
全体がよく混ぜたら、天かすを入れる。
- [焼く]
たこ焼き器を温める。
温まったら、油を多めに穴にぬる。
生地を穴ぎりぎりまで注ぎ、たこ、ねぎを入れる。
きつね色になるまで、くるくる回しながら焼く。
- [盛りつけ]
皿にたこ焼きを盛り、ソース、青のり、かつお節、好みでマヨネーズをかける。

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し応募ください。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 事業推進課 市乳販売促進課	TEL(0824)64-2071 TEL(0824)64-2072 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
高宮ミルクボーイ	〒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



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