

ぎゅうにゅう大すき

第20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



めど私
に牛から
に感謝して
飲もうと思
いました。た
給食以外
はあまり
飲まな
いけ
た健康
のため



三次市立神杉小学校6年
なかの みか
中野 美香さん

第34回 ミルククッキングコンクール



優良賞

ミルクゼンざい

○もち麦を加えることによって食物繊維が得られ、栄養面も考えてあります。
○寒天を使ってみました。ゼラチンの方が味のからみがよくおいしかったです。

ポイント



いりえ ゆうや
入江 有哉さん (高校生)



★材 料(4人分)

- 牛乳……………300ml
- 粉ゼラチン……………5g
- 水……………60ml
- 砂糖……………25g
- あずき(缶詰) ……200g
- もち麦(又は押し麦) ……50g
- 塩……………少々
- みかん(缶詰)

★作り方

- (1) ミルクゼリーを作る
 - ① ゼラチンを水でしとらせる。
 - ② 牛乳を温め砂糖を溶かす。
 - ③ 溶かしたら①を入れる。
 - ④ 冷やし固める。
- (2) ゼンざいを作る
 - ① もち麦を20分ほどゆでる。
 - ② あずきを鍋に入れ、水を適量加える。
 - ③ もち麦を加え味を整え冷やす。
- (3) 盛りつけ
 - ① ゼリーをスプーンですくって盛り、ゼンざいをかける。
 - ② みかんをのせる。

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.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 倉 庫 〒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 H A R U 〒727-0004 庄原市新庄町291番地1
(食彩館しょうぼらゆめさくら内)

総務管理課 TEL(0824)64-2071
事業推進課 TEL(0824)64-2072
牛乳販売促進課 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
(食彩館しょうぼらゆめさくら内)
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



らくのうだより **広島** 2014年(平成26年)6月(No.243)