

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
全国酪農業協同組合連合会
大阪支所長賞

私は牛乳が好きです。野球をしているの
でも、体も大きくなり、じょうぶになりたいの
で、牛乳を飲んでいきます。



三次市立川西小学校5年
やまもと かな
山本 花葉さん

第34回

ミルククッキングコンクール



優良賞

イチジクマフィンじゃけん!

広島県で多く生産されているいちじくをよりおいしく食べる為、身近なホットケーキミックスを使ったマフィンに仕上げました。簡単にでき、値段も格安で作ることができます。また、切り込みをいれてホイップクリームといちじくをはせることにより、見た目を華やかに仕上げました。



たけした かな
竹下 奏 さん (高校生)



★材 料(4人分)

- 牛乳……………110ml
- バター……………50g
- 生クリーム……………200ml
- ホットケーキミックス…150g
- 卵 (Mサイズ) ……1個
- 砂糖……………50g
- いちじく……………2個
- 上白糖……………10g
- グラニュー糖……………8g
- いちじく……………1/2個

★作り方

- ① ボールに卵を入れ溶きほぐす。
牛乳、砂糖を加え、よく混ぜる。
- ② ①にミックス粉を加え混ぜる。溶かしたバターも加え混ぜる。
- ③ ②にカットしたいちじくを加え、軽く混ぜて、型(紙カップ)に流し入れ、7分目まで入れる。
- ④ 180℃のオーブンで約25分焼く。
- ⑤ 焼き上がったら、ケーキクーラーの上のせて冷ます。
- ⑥ ホイップクリームを作る。
ボールに生クリーム、グラニュー糖を入れ、氷水で冷やしながらかき混ぜる。
- ⑦ 冷めた⑤の上に切り込みを入れ、⑥のクリームをはせ、その上にスライスしたいちじくをのせる。

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

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



らくのうだより **広島** 2014年(平成26年)9月(No.246)