ぎゅうにゅう大すき

広島県牛乳普及協会　提供のページです。

第21回広島県児童牛乳ポスターコンクール 牛乳普及協会長賞（最優秀賞）

牛乳には体を強くするカルシウムがたくさんふくまれているので、これからもしっかり飲んで、元気に過ごしていきたいです。

庄原市立庄原小学校5年
黒野坪（くろのつぼ）　恒（わたる）くん

第35回 ミルククッキングコンクール 優秀賞

広島レモンは店頭に並ばない時期もあるので、加工品を利用しました。レモンの風味が牛乳をさっぱりさせます。とてもおいしいのでぜひ食べてください。

ここがポイント POINT

レモンとチーズのさっぱり生春巻き

今井（いまい）　伊織（いおり）さん（高校生）

★材　料（4人分）

牛乳……400ml
レモン汁
きゅうり……200g
塩……少々
エビ……160g
酒・塩……少々
薄口しょうゆ……小さじ2
砂糖……小さじ2
レモン汁
ライスペーパー……8枚
はちみつレモン……適量

★作り方

① 牛乳を60℃くらいまで温め、レモン汁を入れ混ぜ、しばらく置き布でこして搾り、カッテージチーズを作る（ホエーはとっておく）。
② エビは背ワタをとり鍋に入れ、酒と塩を振り、ふたをして加熱する。殻を取る。
③ きゅうりを板ずりして輪切りにする。それを塩もみをする。
④ レモン汁、薄口しょうゆ、砂糖を混ぜ、①③を加える。
⑤ ライスペーパーを水で戻して、はちみつレモンの半月切りを乗せ、その上に②と④を乗せて巻く。
⑥ ホエーは、はちみつレモンを加え、冷やして飲むと美味しい。

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
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
庄原倉庫	〒727-0016	庄原市一木町224番地3		

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

HIRORAKU
らくのうだより 広島 2014年(平成26年)11月(No.248)
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)