



第18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

ぎゅうにゅう犬すき



わたくしは、
おとうさんと
お母さんと
の3人家族で
住んでいます。
毎朝、牛乳を
飲んで、毎日
元気な朝を迎
えます。牛乳は
とってもおいし
くて、体にいい
から、毎日飲
みたい。牛乳は
とっても大切
だから、毎日
飲みたい。



庄原市立八幡小学校1年
たかしば さくら
高柴 桜さん

第32回 **ミルククッキングコンクール**



優良賞

"Happyくま饅"

牛乳で生地をねったことで、モチモチ感がア
ップします。そして、カスタードクリームにも、
沢山牛乳を入れることで、おいしいクリーム
に仕上がりました。子供から大人まで喜んで
もらえるようにフィリングにカスタードクリ
ームを入れて、とてもおいしく仕上げました。電
子レンジだけで簡単に作れます!!



入江 真生さん
(高校生)



★材 料(4人分)

牛乳.....520ml
バター.....20g
くカスタードクリーム)
卵黄.....2個
砂糖.....40g
薄力粉.....20g
牛乳.....200ml
パナビーンス.....1本

薄力粉.....330g
砂糖.....33g
ドライイースト.....小さじ2杯
ベーキングパウダー.....小さじ2杯
牛乳.....320ml
ライム.....適宜
レーズン.....12個
ドレンチェリー.....8個
りんご.....適宜

★作り方

饅の皮

- ①ボールに(ベーキングパウダー、ドライイースト、薄力粉、砂糖)を入れる。
- ②牛乳を沸騰させて少し冷ましたお湯を円に描くように、ざっくりと混ぜる。
- ③手にくっつかない程度にこねたら、表面を少し湿らせて、ラップにつつんで30分置く。
※牛乳は、レンジで2分ぐらい温める。そして、冷水につけて少し冷やす。

カスタードクリーム(レンジで簡単にとてもおいしく作れます!)

- ①卵と砂糖をボールに入れ、薄力粉をふるいにかけて混ぜる。
- ②牛乳の半分を加えて混ぜ、残った牛乳を電子レンジで人肌程度に温める(約2分)。
- ③ボールにふんわりとラップをして、電子レンジで3分加熱する。
- ④出来上がったら、氷水で混ぜながら冷やす。
- ⑤ねかせていた生地を丸く伸ばす。
- ⑥生地の中にたっぷりのカスタードクリームを包んで「肉まんじゅう」の形のように作る。
- ⑦ドレンチェリー、レーズンをトッピングする。
- ⑧15分蒸して完成!!

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ご応募ください。

投稿は本所又は 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	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 (食彩館しよぼらゆめさくら内)	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
(食彩館しよぼらゆめさくら内)
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>