



第18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

ぎゅうにゅう大好き



ぼくは、三才の時から今まで牛乳が好きで
した。その気持ちをもこめてポスターにしまし
た。これからも牛乳を飲みたいと思います。



広島市立安北小学校4年
みよ ゆきと
三代 雪季人くん

第32回

ミルククッキングコンクール



優秀賞

ゼラチンのダマができないように
する。



“オレンジマンゴーパannaコッタ”

坂村文乃さん
(高校生)



★材 料(4人分)

- 牛乳……………300ml
- 生クリーム……………150ml
- 砂糖……………50g
- 粉ゼラチン……………6g
- 水……………24cc
- バニラビーンズ……………適量
- マンゴーピューレ……………40g
- オレンジ果汁……………10g
- ナパージュ……………60g
- オレンジ……………適量

★作り方

下準備

粉ゼラチンは水に振り入れ、混ぜ戻しておく。(10分以上)
デザートカップ型は水にぬらしておく。
材料は使う 10 分前に室温に戻しておく。

《パannaコッタ》

- ① 鍋に生クリーム、牛乳、砂糖、バニラビーンズを入れる。
- ② 火にかけ 60℃ぐらいまで温める。
- ③ もどしたゼラチンを加え、1~2 分くらい蒸らし、②に入れ溶かし、こし器でこす。
- ④ ③を冷水で冷やし、とろみがついたら容器に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ 固まったらソースをかけ、オレンジのをせて出来上がり。

《ソース作り》

- ①材料を全て鍋に入れ、弱火で溶かし、冷めたらパannaコッタの上にかける。

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
東部事業所 〒729-3431 府中市上下町上下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
庄原TMRセンター 〒727-0016 庄原市一木町224番地3
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)

TEL(0826)72-2193 FAX(0826)72-4886
TEL(0847)62-3060 FAX(0847)62-2394
TEL(0824)52-3845 FAX(0824)52-3845
TEL(0824)72-7844 FAX(0824)72-7844
TEL(0826)57-0331 FAX(0826)57-1615
TEL(0847)32-6202 FAX(0847)32-6202
TEL(084)955-0526 FAX(084)955-4586
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