



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



ぎゅうにゅう大すき

く
なり
たい
です
。

く
り
ま
す
。
た
く
さ
ん
の
ん
で
大
き
く
さ
ん
は
、
べ
て
じ
や
う
の
く
さ
を
た
う
し
は
す
ご
い
で
す
。
う
し



江田島市立中町小学校1年

つがわ り お
津川 里緒さん

第32回 ミルククッキングコンクール



優秀賞

“たけのことれんこんの和風グラタン”

牛乳を使って、マカロニをゆがきました。ホワイトソースの味つけにだし・薄口しょうゆを入れて、広島産のたけのことれんこんを使用し、和風テイストにしました。



なべくら のどか
鍋倉閑香さん
(高校生)

★作り方

- ①鍋にバターを溶かし、小麦粉を入れ弱火で焦がさないように炒める
- ②火を止め牛乳・だし・薄口しょうゆを合わせたものを少しずつ加えながらのばす。
- ③中火にし混ぜ、とろみがついたら弱火で1分加熱する。
- ④マカロニを牛乳で湯がき、アスパラを加えてさっと煮る。
(残った牛乳はホワイトソースに入れる)
- ⑤玉ねぎ、鶏肉、たけのこ、れんこんを切る。
- ⑥マカロニ、玉ねぎ、鶏肉、たけのこ、れんこん、えび、アスパラを塩、こしょうで炒める。
- ⑦皿に盛りつけ、粉チーズ、パン粉をのせ、予熱したオーブンで焼く。

★材 料(4人分)

牛乳.....670ml
バター.....42g
えび.....40g
マカロニ.....80g
玉ねぎ.....40g
鶏肉(もも).....120g
粉チーズ.....適量
パン粉.....適量
塩.....少々
イタリアンパセリ.....1ふさ
アスパラ.....40g
たけのこ.....40g
れんこん.....40g
小麦粉.....32g
薄口しょうゆ.....24g
だし.....120g
こしょう.....少々



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

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
TEL(0847)62-3060
TEL(0824)52-3845
TEL(0824)72-7844
TEL(0826)57-0331
TEL(0847)32-6202
TEL(084)955-0526
TEL(0824)75-4514

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