



おいしく楽しモ〜! 乳レシピ

雪印メグミルクのお料理レシピ

スープの旨みかしみ込んだ、チーズ入り巾着が美味しさのポイントです!

ちゃんこ風ミルク鍋



雪印メグミルクのお料理レシピ

● 材料 4人分

- 雪印メグミルク牛乳…400ml
- 鶏もも肉…250g
- 白菜…400g
- にんじん…30g
- しめじ…1パック(100g)
- 長ねぎ…1本
- 油揚げ…2枚
- もち…2個
- ベビーチーズ…4個
- 水…400ml
- だしの素…大さじ1/2
- 酒…大さじ2
- しょうゆ・みそ…各大さじ1と1/2

レシピを
チェック!



● 作り方

- 1) 白菜、長ねぎは食べやすい大きさに切る。しめじは小房に分ける。にんじんは好みの型で抜く。油揚げ、もちは半分に分ける。
- 2) 油揚げは熱湯をかけて油抜きし、1)のもち、チーズを中に入れて揚枝でとめる。鶏肉は食べやすい大きさに切る。
- 3) 鍋に水、だしの素、酒、しょうゆ、みそを溶き入れ、ひと煮立ちしたら具材を入れる。
- 4) 火が通ったら牛乳を加え、再び煮立ったらいただく。

ミルクを入れたスープが絶品!
シメにはごはんやラーメンを入れて楽しんでくださいね!



「2021年度 酪農学園大学・雪印種苗株式会社共催酪農セミナー」オンライン開催



■開催日時:

<事前配信>

講演を録画して配信いたします。

配信期間: 2021年11月16日(火)9:00~12月4日(土)12:00

※開始、終了時間は前後する可能性があります。

質問受け付け締切日: 11月25日(木)

<総合討議>

事前に受け付けた質問に対して総合討議をいたします。

■配信日: 2021年12月4日(土)13:00~15:00

■実施方法:

<事前配信>

WEB配信にて期間限定配信いたします。

<総合討議>

WEBを利用し開催いたします。

■参加対象者: 酪農生産者、酪農乳業関係者、メディア等

■お申込み方法: 下記 URL からお申込みください。

<https://www.snowseed.co.jp/kyosaiseminar2021/>

もしくは、雪印種苗株式会社ホームページをご覧ください。

■参加費用: 無料

■お申込み開始日: 2021年11月2日(火)

お申込み締切日: 2021年12月3日(金)

■視聴用 URL: 事務局よりメールでご案内いたします。

■開催プログラム(予定):

【講演】

1. 周産期管理

1) 「フレッシュ牛のスタートを成功に導くために!」

アダム・ガイガー博士 ジンプロコーポレーション

通訳: 高尾佳伸テクニカル・セールスマネージャー ジンプロアニマル

ニュートリションジャパンイंक

2) 「乾乳期管理の基本 ~周産期疾病低減を目指して~」

谷川珠子主査 地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 農業研究本部

酪農試験場 酪農研究部 乳牛グループ

2. 乳牛のゲノミック評価

1) 「家畜におけるゲノミック選抜の現状と展望」

増田豊准教授 酪農学園大学 家畜育種学研究室

2) 「乳牛のゲノム検査の特長と有用性 ークラリファイドブラスー」

長谷川太一獣医師 ソエティス・ジャパン株式会社 テクニカルサー

ビス部



雪印種苗株式会社

編集発行人
菊地 健司

本社004-8531

札幌市厚別区上野幌1条5丁目1番8号

T E L (011) 891-5911

