



「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎産の八丁味噌などの特産品や野菜を利用した、岡崎ならではの地産地消弁当「岡弁」に詰める料理のレシピを募集します。

岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

10

ハヤシ焼き味噌おライス

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ・ごはんには味噌をぬる時、17.℃あたりにぬる。
- ・し、かり焼き色をごはんにつける。
- ・野菜類は全てお弁当にかけず。
- ・ルーと一緒に17味噌を入れる。
- ・お弁当入りハヤシ

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁味噌、

氏名	狭間和樹、濱島嵐			
小中学生のみ	学校名	岩津高校	学年	/

この応募用紙は、岡崎市ホームページへの公開及び岡崎市食品衛生協会を通じて、食品関係者などに資料提供し、岡弁として広く利用してもらえよう働きかけていきます。

