



「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

12 ミソイトソースのスパゲラ ~野菜とヨーグルトソース添え~

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ・ホワイトソースに味噌を入れる。
- ・パスタを3等分にし食べやすくした。
- ・エリンギ、エビ、玉ねぎ、ブロッコリーを食感を残しつつ野菜をたくさん入れた。
- ・ホワイトソースに味噌を入れたのでミソイトソースと名付けました。
- ・パスタの中にパスタが入っているのをスパゲラと名付け、ミソイトソースのスパゲラという名前前にしました。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

・八丁味噌

氏名		伊藤 愛希、宇野 綾華		
小中学生のみ	学校名	岩津高校	学年	1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るよう働きかけていきます。

