



# 「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

16

芭蕉も食べたい!?! 紫麦のおかき揚げ

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

○肉に、1cm. 4-5を挟み、1/2の粉のかわりに、せんべいを使い揚げます。

★特徴★

○和食には「おかき揚げ」という料理があります。洋食には「コルドンブルー」という料理があります。

僕達は今、西洋料理を勉強しています。

この2つの料理を合わせてみたところおいしいだろうと思いつきました。

芭蕉も言われた「紫麦」のせんべい、そ衣に使う料理です。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

- 1-丁味噌
- 紫麦
- レタス
- レモン
- じゃがいも

氏名		宮崎 皓太 . 村松 綾介		
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よう働きかけていきます。

