

「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市内産の野菜や加工品などを利用した、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

26-10

三河もち豚のじゃんじゃん焼き

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

三河もち豚スライス 250g

玉ねぎ 1/4個・・・スライス

しめじ 1/4房・・・小房に分ける。

八丁味噌 大1/2

マヨネーズ 大2

みりん 大1

アルミカップに玉ねぎ、しめじ、豚肉を重ねて入れる。

混ぜた をかけてオーブンでこんがり焼く。

【使用した岡崎の野菜・加工品】 三河もち豚 八丁味噌

玉ねぎから水気が出やすいので、法性寺ねぎの方がいいかも知れません。

鮭のちゃんちゃん焼きをもじって、三河弁である「じゃん」を使ったネーミングにしました。

氏名	岡崎 miso 娘(黒柳久瑠実・太田夏希・白井ニコ・太田希実)		
学校名	福岡中・六北中・六西小	学年	中2・中1・小6

応募用紙に記載された学校名・学年・氏名は、公開されます。

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、飲食店等に資料提供し、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。