

「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

26-2

むらさき長入ハンバーグ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. 牛肉はサイコロ状に切る
2. むらさき長と牛肉を豚ひき肉と混ぜこねてハンバーグをつくる
3. フライパンでハンバーグを焼く
4. ハジメるソースをつくり、焼きあがったハンバーグにかけてできあがり

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき長

牛肉

氏名	とくめい		
学校名	高校	学年	2年

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。