

「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市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。

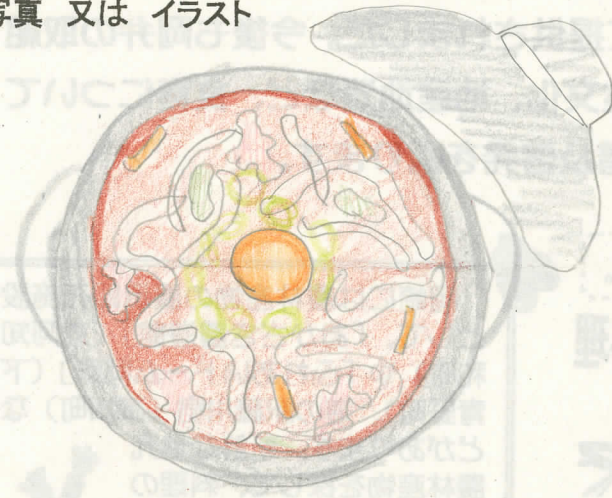
岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

26-22

♪ ポカポカいじめ煮みうどん ♪

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ① 豚肉、野菜はひと口大に切っておく。
- ② 一人用の土鍋に、Aを中火で煮立たせて、(1)の材料を更に煮込む。煮えたらういもを入れ、ふっふっしたら味噌を加え、火を止める。
- ③ 土鍋に卵を入れ、法性寺ネギを加える。
フツ!!
ういもにコシがある讃岐ういもをスプーンでつまみつぶしてかき混ぜると、お汁が**まろやか**になる。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

法性寺ネギ ハジ味噌

氏名	牧野 明日美		
学校名	六美北中学校	学年	3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、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。