



「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

26-23

おろしグータン

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

ホロス=フは 野菜 ジュース T=ジュアの 種類を入れる。

- ① 野菜を入れる。 → (はらぺことか (おろし)とか 肉とか。
- ② ジュースを入れる。
- ③ おろしジュース T=ジュアのを入れる。
- ④ フ=ス" のせろ
- ⑤ フ=!! する!!
- ⑥ できあがり

【使用した岡崎の野菜・加工品】

(おろし、トマト、(おろし)じゃがいも)

氏名	石原 華月		
学校名	六ツ美北中学校	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。

