

「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

26-29

八丁味噌で作る麻婆豆腐

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- とうふ
 - ひき肉
 - わぎ
 - 水
 - 醤油、砂糖
 - 八丁味噌
 - 中華だし
 - レンコン
 - 片栗粉
1. 全ての材料を全部混ぜ合わせておく。
 2. フライパンでひき肉を炒め、わぎを加えて更に炒める。
 3. 水をもう一度混ぜてから加え、とうふを適当な大きさに切りながら加えて煮込む。
 4. とうふに火が入ったら、お皿に入れて完成!!

【使用した岡崎の野菜・加工品】

八丁味噌、わぎ

氏名	柴内 杏弥		
学校名	六ッ美北	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よう働きかけていきます。