

「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

26-34

おぎみそハンバーガー

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- <パン作り>
 ①おぎみそを1度ゆかりからゆきまじりこぼす。
 ②材料をホームパーティーの中に入れてスタート。
 ③できたら、形をくっつけてゆきまじりこぼす。
 ④沸騰した湯の中で両面30秒ほど、水気をとる。
 ⑤オーブンで焼く。
- <肉身>
 ①しいたけ、ねぎ、にんじんを細かく切る。
 ②ポークにハンバーグの材料をすべて入れて塩コショウ、カレー粉の味をつける。
 ③フライパンで②を焼いてチーズをのせる。
 ④①を半分につけて下側から2分ほど焼いて順番に材料をのせる。
- <おぎみそ>
 しいたけ、酒、醤油を入れて混ぜ合わせる。
- ★Point
 パンの中に入れてゆきまじりこぼす1度ゆきまじりこぼす

【使用した岡崎の野菜・加工品】

ハ味噌、おぎみそ、木葉、しいたけ、ねぎ、にんじん、とまと

氏名	近藤 未空 市川 万由子		
学校名	愛知県立岩津高等学校	学年	1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。