

「岡弁」レシピ 応募用紙

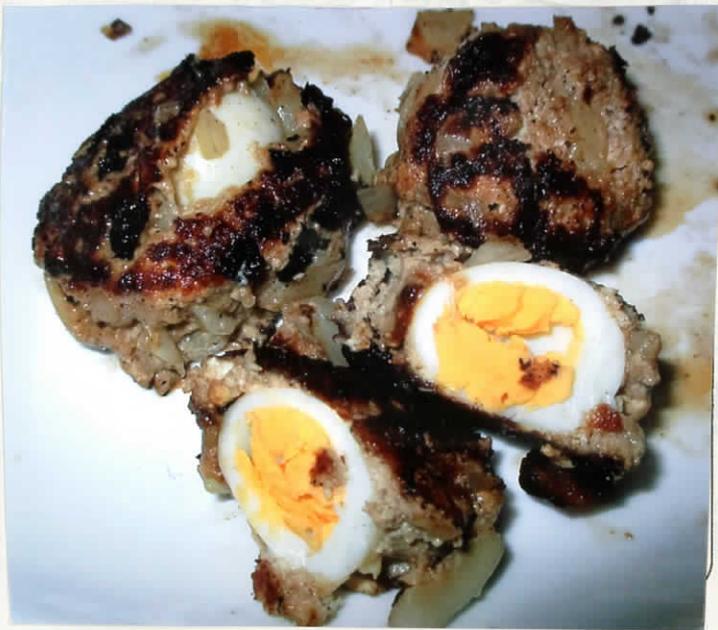
岡崎市産の野菜や加工品などを利用した、岡崎ならではの地産地消弁当「岡弁」に詰める料理のレシピを募集します。

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

26-4

玉子入り豆腐ハンバーグ



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ① うすらの卵を3分間ゆでる
 - ② ゆでている間に玉ねぎをみじん切りにする
 - ③ 卵をゆで終わったら冷水に入れておく
 - ④ 玉ねぎに生肉、1個とみき肉、みそ、塩、こしょうをいれて混ぜる(こでからをむく)
 - ⑤ まきたら小さく丸めて卵を中にいれる
 - ⑥ 焼き色がつくまでじっくり返したりして焼く
 - ⑦ 皿に盛って完成
- *卵のからをむくときに少し全体にむきをいれてからたとみきやれい

【使用した岡崎の野菜・加工品】

味噌 玉ねぎ 豆腐

氏名	近藤未織		
学校名	竜南中学校	学年	3年生

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。