

## 「岡弁」レシビ応募問紙

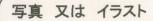
岡崎市内産の野菜や加工品などを利用した、岡崎ならではの地産地消弁当「岡弁」に詰める料理 のレシピを募集します。

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

26-40

川丁味噌生はままき





作り方(レシピ+ポイントなど)
きゅうりを切る。
もやしとえばをゆでる
鶏肉をとかしたり丁味噌といりした
焼く
ライスペーハ。を一度水にくぐらせて
具材をディスペーハ。におき、しりかり巻く。
むかっけて完成
むたまに具材が飛びてするいように
しっかりとまく。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

ハ丁味噌、もかし、きゅうリ、レクス

氏名	平野杏祐	杉浦季樹	
学校名	岩津高校	学年 1	

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。