



「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎産の八丁味噌などの特産品や野菜を利用した、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

鮮やか弁当



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- 、たまご焼きの甘さのバランス。
- 、ナスの味つけ。
- 、チャーハンの色。
- 、全体の色合いを考えた。
- 、フライポテトのあげとあい。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

- 、みそ
- 、ナス
- 、キャベツ

氏名		織田真弘 佐野真莉子 加藤友里 後藤夕美子		
小中学生のみ	学校名	岡崎市立北中学校	学年	芸術文化部

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、食品関係者などに資料提供し、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。

