

# 「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

栄養満点！具たくさん餃子

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. ネギとキャベツとたけのこを小さく切る。  
キャベツは塩もみをして置いておく。
2. むらさき麦を食べれる状態に加熱する。
3. 切った野菜とむらさき麦と豚ミンチをボールに入れて、しょうが、塩コショウ、醤油、鶏がらスープのもとで味付けして混ぜる。
4. 餃子の皮に包んでいく。
5. 包んだ餃子を焼く。

岡崎の野菜を使い栄養バランスを考えて、普段の餃子には入れないたけのことむらさき麦を入れて、食感を出しました。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、キャベツ、ねぎ、しょうが

氏名	家庭部 葉山 育美		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校3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。