

「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

ナイスサラダ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- 1, むらさき麦 1/2 カップと水 1 カップを一緒に炊く。
- 2, ミニトマト 10 個、きゅうり 1/2 本を好きな大きさに切り、玉ねぎ 1/2 個をみじん切りにしてツナ缶 1 缶と炊いたむらさき麦を合わせたら完成。

岡崎産の野菜を使って、簡単に作れて栄養たっぷりなお腹も満足するライスサラダを作りました。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、ミニトマト、きゅうり、玉ねぎ

氏名	家庭部 藤嶋 こはる		
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。