

「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

むらさき麦のチョレギサラダ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- 1、ムラサキ麦と卵を15分茹でる
- 2、茹でてる間にレタス、キュウリ、ハムを切る
- 3、焼肉のタレ、酢、ごま油を混ぜてドレッシングを作る
- 4、茹でたムラサキ麦を冷水につける
- 5、卵を剥いて、切る
- 6、盛り付ける

野菜は全部、祖母が作ってくれたものを使って、ドレッシングは市販の物を使うのではなく、自分で味見してオリジナルなものができる

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、レタス、きゅうり、卵、大根

氏名	家庭部 武藤 妃咲		
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。