

「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

むらさき麦入りポテトサラダ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. じゃがいもの皮を剥いて茹でて茹で終わったら潰す
2. 水につけておいたむらさき麦を炊く
3. 茹でてる間にきゅうりとハムを大きさをそろえて切り塩胡椒をする
4. 1 と 2 と 3 を一緒にしてマヨネーズを入れて混ぜる

ポテトサラダにむらさき麦を入れる一工夫だけで食感が違うのでいつもより美味しく感じられます。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、じゃがいも、きゅうり

氏名	家庭部	本多 楓花		
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。