

「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

むらさき麦ぎょうざ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- 1, キャベツ、ニラを切る
- 2, 切ったキャベツ、ニラとむらさき麦、豚肉、卵、しょうが、醤油、ごま油、塩コショウをまぜる
- 3, まぜたあんを皮で包む
- 4, 焼く

普通のぎょうざと違って食感が少しプチプチした感じで新しい。でもむらさき麦自体の味はあまりないので味は普通の味で食べやすい。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、キャベツ、にら

氏名	家庭部 志村 綾香		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校2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。