

# 「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

野菜たっぷり！元気もりもりギョーザ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- 1、最初にむらさき麦を炊飯と同様の容量で食べれる状態にします。
- 2、ネギ、しいたけ、を細かく刻みます。
- 3、しいたけはニンニク醤油で味付けをします。
- 4、むらさき麦、ネギ、しいたけ、ひき肉を混ぜて、餡を作ります。
- 5、餡が完成したら、餃子の皮で包みます。
- 6、ごま油で焼いて完成です。

岡崎市のむらさき麦とネギ、しいたけが餡の中に入っており、健康にとってもいいです！しいたけはニンニク醤油がすごくいい味をだしています。ひき肉との相性もバッチリです。ごま油で焼くことにより、パリッと焼けました。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、ねぎ、しいたけ

氏名	家庭部 藤原杏		
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。