

# 「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

むらさき麦とごはん入り餃子

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- 1、むらさき麦とお米を炊飯器でたく
- 2、キャベツ、ネギ、豚ひき肉、炊いたご飯をボウルに入れ、醤油、塩、コショウを入れ混ぜる
- 3、餃子の皮につつむ
- 4、焼く

餃子にご飯を入れるのは変だと思ってたけど食べてみたら美味しかったです。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、キャベツ

氏名	家庭部 加藤 美鈴		
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。