

# 「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

むらさき麦だんご入り参鶏湯風スープ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. むらさき麦と米と一緒に炊き、半殺しにしてだんごにする。
2. 鶏モモ肉を一口大、長ネギをななめ切り、生姜と人参を千切り、菜花を細かく切る。
3. 鍋に水、肉、生姜を入れ火にかける。
4. 沸騰したら中火にして残りの材料と調味料(白だし、醤油、塩少々)を入れる。
5. 10分程煮込む。

岡崎市で作られた野菜を使い、冬にぴったりな料理にしました。生姜の味が体をあっためてくれます。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、人参、菜花

氏名	家庭部 井田ひかり		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校1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。