

「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 あみあみ法性寺ねぎのみそ焼おにぎり

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. 法性寺ネギを 20 センチくらいに切る
2. 少ししんなりする位までレンジでチンする
3. 酒と砂糖とみそを混ぜる
4. ネギをおにぎり 1 個分くらい格子状に編み、ご飯とみそを乗せる
5. アルミホイルで包み、オーブンで 15 分くらい焼く
6. 形を整えながら皿に移す
7. ネギがまだ生そうだったらフライパンで焼いたり、追加で焼いたりする

編み目のネギがいい感じにできた。ネギとみそがまっている。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

法性寺ねぎ、みそ、米

氏名	渡辺 杏		
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。