



# 「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎産の八丁味噌などの特産品や野菜を利用した、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

50

八丁味噌カツ弁当

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

八丁味噌をカツのかけだれにして、最初から味噌を作った。  
豚肉、ベーコン、えのき、アスパラ、スイートコーン、かつおぶし、きゅうり、きゅうり、にんじん、キャベツ、ふじこ、しいたけ、たけのこ、ごぼう、あぶらあげ米、八丁味噌、しょうゆ、みかん、こんにゃく

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁味噌、しいたけ、たけのこ、にんじん、米(おねあさひ)、こんにゃく

氏名	山田, 大澤, 永塚, 柴田			
小中学生のみ	学校名	額田中学校	学年	2年生

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、食品関係者などに資料提供し、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。

