

「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

52

なすの肉みそグラタンとミートグラタン

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- トマト、ひき肉、チーズ
 おろし大2、さとう大2、みりん大2、三割1.5
 ミートソース 市販の物
- ① おろしは、調味料と肉を合わせ肉みそを作る
 - ② トマトは10センチに切り、三割でいれためる
 - ③ アルミカップに
 - トマトを入れ、肉みそ、チーズをのせる
 - トマトを入れ、ミートソース、チーズをのせる
 - ④ オーブントースターで、焼く
 (ポイント)
 朝の忙しい時に、かんたんに来る。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

トマト、みそ

氏名		大久保 勇輝 ・ 大久保 蒼生		
小中学生 のみ	学校名	六ツ美中学校	学年	3年 1年

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。