



「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

54

レコニみそハンバーグ & こんにゃと厚あげの田楽

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など) 3~4人分
 鶏むね肉(150g)もも肉(150g)をミンチにする。
 マヨネーズ(大さじ1)、パン粉(大さじ3)すりおろした山芋(50g)、卵(1個)はたまたまねぎ(全玉)レコニ(100g)、塩こしょう(少々)をいれてまぜながらこねる。2mmに切ったフライパンを出し、サラダ油をひき入れ、1/2にした大きさに空気を抜きながら、ややく荒焼きする。たろみ(1.5)、醤油(1.2)、みりん(1.5)、ホウレン草(1.5)、たけのこ(大)、たけのこ(小)をフライパンに入れ煮ます。たけのこは皿にもつけておき、しょう油を入れたら、おろしおろしにきくを4でま(あつあげは、あつあげかけ)たろみ(大3)、みりん(大2)、酒(大2)、水(50cc)、たけのこをなべでいづめて、皿にもつけて、白こま、はちまの葉をトッピングする。

ハンバーグ
田楽

【使用した岡崎の特産品・野菜】

レコニ、八丁みそ、ゆず

| | | | | |
|--------|---------------------|-----------|----|----|
| 氏名 | (なこさか ふうか) 斎坂 風花 | | | |
| 小中学生のみ | 学校名 | 岡崎市立矢作中学校 | 学年 | 2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。

