

# 「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

59


～食パてみりん弁当～  うまいよ!!

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ・肉味噌焼きおにぎり  
(ブタひき肉と法性寺ねぎ、しょうが汁、赤みそで、いじめ、おにぎりの表面につけて炙く。
- ・なすの南蛮  
(あけず:なすを甘酢で"あえる
- ・柿の白和え
- ・いろいろの明月炙き  
(法れん草、しんじんを糸田かく刻み、卵に入れて炙く

【使用した岡崎の特産品・野菜】

- ・なす、赤みそ、ブタ肉(三河産)法性寺ねぎ
- ・高橋町の法れん草、しんじん、ランニングエッグ、お酢
- ・筆柿、しょうが、米(こた"わり米)

氏名

加藤紗巴

小中学生  
のみ

学校名

六美北中学校

学年

1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よう働きかけていきます。