



「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。

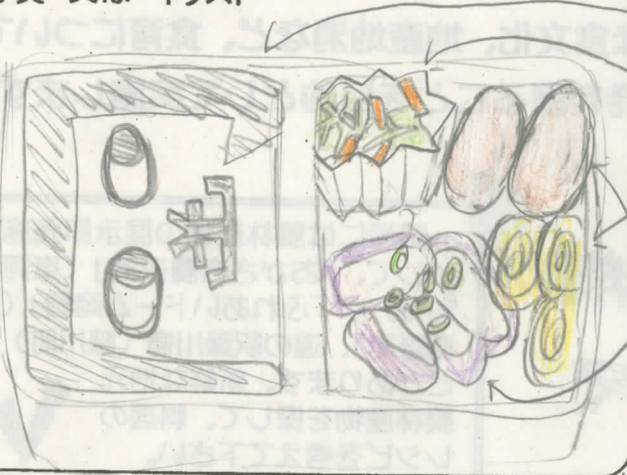
岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

60

オカザえもん のり弁当

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- もはや全国にまで知れわたったオカザえまんののりキャラ弁当です。
- 特産品のキャバツと人参のたおしので野菜もとてもバランスよく。
- 皆が女子学生の味先き。
- なすとツナのピリ辛みそいためでご飯がすすむ。ご飯を残さず食べられる。
- 皆が好きなミニハンバーグ。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

米, 八丁味噌, なすび, キャバツ

| | | | | |
|--------|-----|---------|----|----|
| 氏名 | | 佐竹 由梨華 | | |
| 小中学生のみ | 学校名 | 六ツ美北中学校 | 学年 | 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。

