



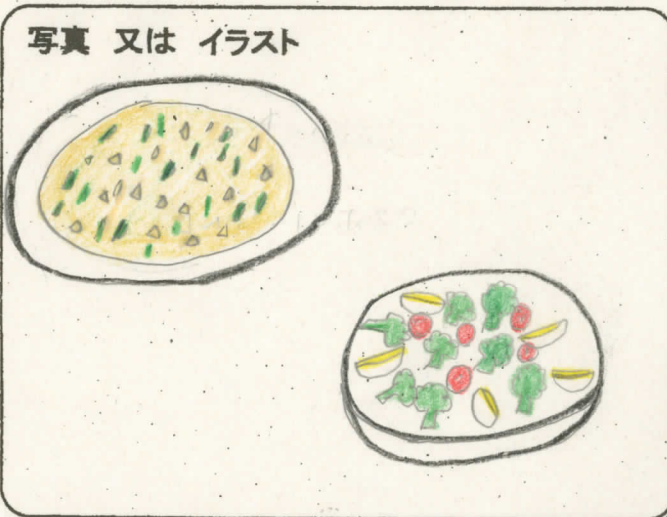
「岡弁」レシピ 応募用紙

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

65 ゆんこんのハンバーグ(みそだれ) ブロッコリーのサラダ



レシピ(ポイント・工夫した点など)

ゆんこんハンバーグは、合びき肉ではなく、とろみ肉でハムシート。ホールとまるの感をだすためにゆんこんを入れた。

ブロッコリーのサラダは、ドレッシングをヨーグルトドレッシングにした。(ヨーグルトとコブネース) #高ニはう

【使用した岡崎の特産品・野菜】

ゆんこん、おき、ブロッコリー、卵、トマト、とろみ肉、みそ

| | | | | |
|--------|-----|---------|----|----|
| 氏名 | | 杉崎 悠一郎 | | |
| 小中学生のみ | 学校名 | 六ツ美北中学校 | 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。

