

「岡弁」レシピ 応募用紙

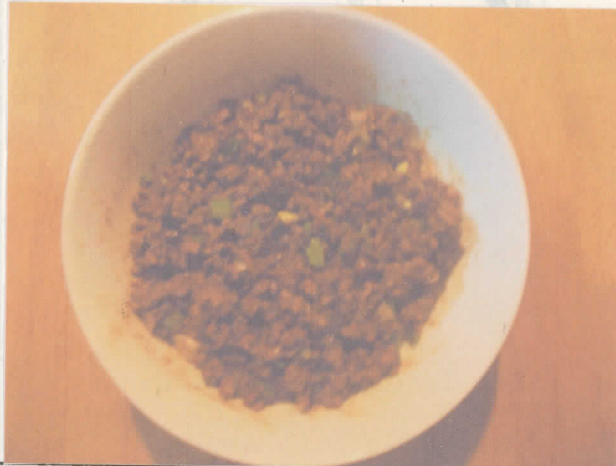
岡崎産の八丁味噌などの特産品や野菜を利用した、岡崎ならではの地産地消弁当「岡弁」に詰める料理のレシピを募集します。

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

71 法性寺ネギ入り肉みそ

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

材料

ひき肉(合びき)	300g	胡麻油	適量
法性寺ネギ	2本	酒	1/2杯
みりん	少々	砂糖	1/2杯
八丁みそ	適量	しょうが&ニンニク(すりおろしたもの)	1/2杯

作り方

1. 鍋に胡麻油を熱しひき肉としょうが&ニンニクを炒める。
2. 酒、砂糖、みりん、八丁みそを入れて更に炒める。
3. 最後にみじん切りをした法性寺ネギを入れ、土鍋で炒めて完成。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

法性寺ネギ

八丁みそ

氏名	上村 業有			
小中学生のみ	学校名	岡崎市立 六ツ葉北中学校	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。