

「岡弁」レシピ 応募用紙

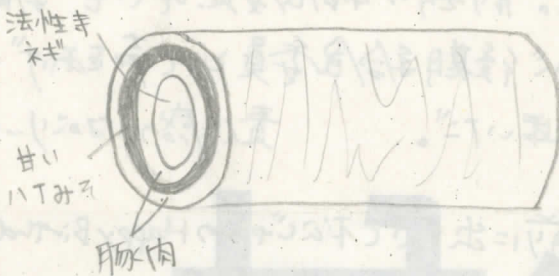
岡崎産の八丁味噌などの特産品や野菜を利用した、岡崎ならではの地産地消弁当「岡弁」に詰める料理のレシピを募集します。

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

79 法性寺ネギの肉巻きハ丁みそサンド

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ・ハ丁みそは、みりん、砂糖で甘みそにする。
- ・法性寺ねぎを豚肉の幅に合わせて切り、ゴマ油で炒める。
- ・うす切り肉をまく。
- ・ハ丁みそをぬる。
- ・また、うす切り肉をぬる。
- ・サラダ油で焼く。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

・ハ丁みそ ・法性寺ネギ

氏名		尾関 梨		
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よう働きかけていきます。