



# 「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市産の野菜や加工品などを利用した、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 26-1 野菜たっぷり激うま肉団子



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ① なす、ねぎをみじん切りにする。  
ピーマン ニンジン
- ② ボウルに水を入れて、①とハジミそ、ふたひき肉を入れた
- ③ しょう油、さとう、酒、ごま油、を入れおぼろりかき混ぜる
- ④ 170度の揚げ油に入れて揚げる(3~4分)
- ⑤ しょう油、さとう、酒、とりからスープ、ケチャ、をたたくからすを入れ味かとのたらきかたくり粉を入れる。

【使用した岡崎の野菜・加工品】 なす、ねぎ、ハジミそ ニンジン、ピーマン

氏名	田口愛梨		
学校名	矢作北中	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、飲食店等に資料提供し、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。

