

「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市内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

26-36

みそこめごはん

～ 秋の風味をのせて～

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

米とむらさき麦を水につけておく。

にんじんと栗の皮をむく。

にんじん、なす、まいたけ、しめじ、鶏肉、栗を食べやすいよう細かく切る。

米、むらさき麦、切った材料を

鍋にいれ、味噌、しょうゆ、みりんを味を調え炊く。

炊きあがったら、ゆじた枝豆を混ぜる。

Point

食べやすいように材料を細かく切る。

味噌の風味を消さないよう、焦さず炊く。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

八丁味噌、むらさき麦、なす、栗、にんじん

氏名	天野 琴美 ・ 泉 隆英		
学校名	愛知県立岩津高等学校	学年	1年

応募用紙に記載された学校名・学年・氏名は、公開されます。

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るよう働きかけていきます。