

「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

26-45

Gyoso

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- 1 ニラとキャベツをみじん切りにする
- 2 にんにく、オリーブオイル、しょうが、肉を入れねばりができまじり合わせる。
- 3 1と2に入れみそを入れて混ぜる
- 4 きょうざり皮に具を入れ、チーズ、ポテトチップスを入れ包む
- 5 フライパンに油を入れ火にかききょうざりをのせる
- 6 水を入れ3分ほど煮る
- 7 水がたぎらないうちにひっくり返して油を入れパリッとさせるまで焼く。

★タレ
マヨネーズとみそを合わせる。

★ポイント
肉はよく混ぜてみそをしっかりと混ぜ、チーズをちゃんとのせて

【使用した岡崎の野菜・加工品】

ハジミそ、ニラ、キャベツ

氏名	柴原 早也加	満 叶	
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。