

# 「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

26-46

みそおにぎりの茶巾包み揚げ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ① みそだれと米と細かくきざんだしとよく混ぜ合わせる。
- ② 混ぜたものをシュウマイの皮でつつむ。\*皮がやぶれないようにする。
- ③ つつんだものを油で揚げて焼ききる。
- ④ 色がついてきたら油からだし、よく油を切る。
- ⑤ 皿に盛りつけて完成。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

いりみそ

|     |              |    |    |
|-----|--------------|----|----|
| 氏名  | 諏訪 ありい 高島 清香 |    |    |
| 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。