

# 「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

26-48 パリパリレンコン入り揚げ「ギョーザ」

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ①にんじんはすりおろし、玉ねぎはみじん切り、レンコンは半月切り、キャベツはせん切りする。
- ②にんじん、玉ねぎ、しょうが、とらミンチを混ぜる。
- ③みそにお湯を加えてやわらかくする。
- ④ギョーザの皮にみそをぬり、②→レンコン→②の順にのせて包む。
- ⑤揚げる
- ⑥キャベツ、ミニトマト、レモンと盛りつけて完成。

ポイント

- ②とみそは入れすぎないよう、量に気をつける。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

ハチみそ、にんじん、玉ねぎ、レンコン、キャベツ

氏名	濱田 亜美      渡辺 由衣		
学校名	岩津高等学校	学年	1

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。