

# 「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

26-49

ゴマ味噌-ス春巻き

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ① 春巻きの皮に、しそをひいて、その上にましまをのせる。
  - ② ゴマ、味噌、ソース、砂糖、酒をまぜて作ったゴマ味噌-スをぬり、上からましまネギをかける。
  - ③ つつむび、揚げる。
  - ④ 切って、皿に盛りつけ、さらに上からゴマ味噌-ス、ましまネギをのせて完成!
- {ポイント}
- ★ ましまはあらかじめ、火を通しておく。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

八丁味噌、ネギ

氏名	山本侑果、岡田真由香		
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。