

# 「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市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

26-6

とろろま巾着



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. 自然薯を3つおろす。
2. 刻んだおろし、味噌と酒と片りん砂糖と卵黄を和えよく混ぜる。
3. 油あけに切り目を入けて中身を詰める。
4. フライパンで中火に甘辛油でじっくり焼く。
5. かりん皮を元々の隙をつけてOK!!

【使用した岡崎の野菜・加工品】

自然薯, 八丁味噌, 法性寺わかず

氏名	川澄 光		
学校名	竜南中学校	学年	3年

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。