

「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

むらさき麦ごはんのライスコロケ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. むらさき麦を 1 割程度入れて麦ごはんを炊きます。
2. ボウルに麦ごはん、ケチャップ、塩こしょう、シーチキンを入れて混ぜ、ケチャップ麦ごはんを作ります。
3. 4~6 つに分けてラップで包み、ボール状にします。中心に一口チーズを入れます。
4. 衣(小麦粉 溶き卵 パン粉)をつけて 180 の油できつね色まで揚げます。
5. 彩りよく生野菜を付け合せます。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、卵

氏名	岡崎商業高校 家庭部		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校 2 年・3 年 (代表 3 年 大西紀穂)

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。