

# 「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和カレー

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割程度入れた麦ご飯を炊く。
2. 根菜(大根、にんじん、玉ねぎ、等)を乱切りにし、さっと炒める。
3. 和風だし汁、料理酒、すりおろしたショウガ、カレールー、かつお節、しょうゆを加え、煮込む。
4. むらさき麦ごはんに煮込んだカレーを盛り付け、かつお節をトッピングする。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、大根、にんじん、玉ねぎ

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。