「岡弁」レシビ麻募開紙

岡崎産の八丁味噌などの特産品や野菜を利用した、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

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

ロハンバークに食感を出すために じねんじょを細かく入れました。

のハンバークのソースをの末哨にしました。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

じねんじょ・味噌・お肉・玉ねぎ

氏名		規優な南・小川璃沙・清水 ゆりか・ 遠山 琴音		
小中学生のみ	学校名	額田中学校	学年	2年生

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、食品関係者などに資料提供し、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。

