

「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 法性寺ねぎハンバーグ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- 1 玉ねぎをみじん切りにして、フライパンで薄茶色になるまで炒める
パン粉に牛乳をふって混ぜしっとりさせる ボールにひき肉、玉ねぎとパン粉、卵、塩、こしょうを入れて混ぜる
- 2 たねを4等分し、キャッチボールするように投げて中の空気を抜く
楕円形にして形を整える
- 3 フライパンにハンバーグを入れて焼く
- 4 さっとゆでた法性寺ねぎでリボンにする

地元の野菜、法性寺ねぎを使って作りました。ねぎを使ったハンバーグは他では見た事がないと思います。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

法性寺ねぎ

氏名	林 真里奈		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校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。