



# 「岡弁」レシピ 応募用紙

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

39

♪ポテサラコロケにチャーもく!!!♪

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ①きゅうり、だいこん、かめ、しらすを、マリキ酢につける
- ②ポテサラ卵を1つ1つ卵めに作る。
- ③あま、たポテサラ卵にこむぎこを水をとかしたものをつけて、パンこをつけてフライパンであげ焼きにする(あぶらは、約1cmくらい入れる。)
- ④ぶた肉にチーズをまく。たんじも同じようにまく。
- ⑤フライパンでやく。(たんじもの肉まきには、味をうけあいがおいしい。)
- ⑥しおおにぎりを作る。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

米、マリキ酢、じゃがいも、たまねぎ、きゅうり、たんじも、(ミネアサヒ)

氏名	萩原綾夏 ・ 石原明穂 ・ 鈴木しゃん菜			
小中学生のみ	学校名	額田中学校	学年	2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、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よう働きかけていきます。

