



# 「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

41

Let's eating!!!!!!

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ・「ハチハツ」の中に「じわんじわ」を入れました。
- ・「ハチハツ」のソースを味噌にしました。
- ・フルー「寒天」の中に 柚子などの岡崎の特産物を入れました。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

・じわんじわ ・柚子 ・味噌 ・ひき肉 ・きゅうり ・玉ねぎ  
・みねあずま

氏名		浅見優衣南, 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。

