



「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

42

元気弁当

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

千切りライスに、たっぷりの岡崎産の野菜使用

なすのみそ煮に、八丁味噌を使用

ハンバーグには、しいたけをたっぷり使用

玉子を肉でつつんで、特せいトマトソースで

にこめました。

千切りライスのとり肉を11センチ大きく切り

食パンでたえが"出る"ように私たちが工夫。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

なす 八丁味噌 じゃがいも しいたけ

トマト ニンニク 人参 たまねぎ
(ミネアサヒ)

氏名

加藤理子 仲川媛子 村田凜果 樋口晴南

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。

