

## 「岡弁」レシピ応募周紙

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。

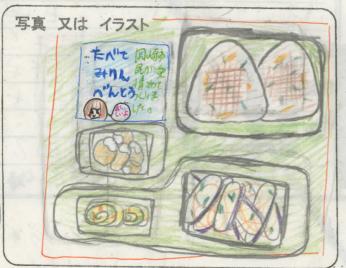
岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

59

きまっと

和食かでみりん弁当るはまではいない



## レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ・肉味噌火変きかにまり、しょうからんで、かそでいため、おいまりの表面につけて、大きく。
- ・ナナすの南蛮 (あけてなる)を甘西でであえる。
  - ・しろとりの月火丸き (活れん草、しらんしい人を外国かく刻み

## 【使用した岡崎の特産品・野菜】

- ・ナンす、赤みそ、ブタ内(三河産)法小生寺ねぎ、
- · 高橋町の法れん草・レニんじん、ランニングエック、お西年
- (筆柄 とうろ、米(ニた"わり米)

氏名		加藤豹巴		
小中学生のみ	学校名	六美化柠檬	学年	/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。

