

「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

67 肉おろオムライス弁当

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

・おねあさひ(米) なせ鳥おね肉を使った
 ・鳥おね肉・油 カというと疲労回復効果
 ・八丁おろ・オリーブ油 がありお弁当を食べた後
 ・岡崎おろはん(卵) オイルも仕事をかんはつたり勉強
 部活もかんはれるからです。
 ・法性寺ねぎ 好き レシピ... 鳥おね肉のひき肉をした
 ・しいたけ (キノコ) あり、いたまたらねぎを入れ お酒
 ・スリンギ (キノコ) とさとうとオリーブを入れて肉おろを
 たいたごはんに肉おろをまぜます。卵にマヨネーズと塩
 コショウを入れて、卵を焼いてその上にこいんをおいてまき
 前日にすにつけておいたたまをつけ合わせにほす。なせたま
 のすおろを入れたいと、オムライスが少しこってりしているの少し
 さっぱりした物をつけくわえようとしていました。あと、しいたけと
 オリーブオイルのつけくわえました。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁おろ、法性寺ねぎ、岡崎おろはん(卵)

おねあさひ(米)

氏名		平川鳳華		
小中学生 のみ	学校名	六ッ美北中学校	学年	1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るよう働きかけていきます。