

公益財団法人
岡崎市学校給食協会

A

岡崎市の学校給食を作る調理員のチームです。

大きな輪・沖縄！

B

沖縄が大好きで、沖縄の良さを伝えたいチームです。南国沖縄の食材を使った八重山オバア愛情たっぷりの鍋をぜひ食べてください。

チーム KiT

C

岡崎市で障害福祉事業、保育事業、通信制高校のサポート校を運営している会社です！「小さな愛で実現するみんなの幸せ」という会社理念のもと、地域貢献を目指して社員一同力を合わせて頑張ります！

牛☆DAISUKI

D

農業大学の酪農専攻のメンバーです。

輝け！
JAあいち三河女性部

E

JAあいち三河女性部です。

岡崎市議会 鍋奉行有志の会
カレー奉行所

F

岡崎市議会の中で、我こそは鍋奉行と名乗る有志が集まったチームです（笑）岡崎愛では誰にも負けないと自負する私たちですが、腕には一抹の不安があります。しかし、岡崎を盛り上げる意気込みは他のチームには劣りません。上位入賞目指して頑張ります。

岡崎市議会 鍋奉行有志の会
キムチ奉行所

G

江戸朝鮮通信使との御馳走屋敷での交流の中で伝わったかもしれないキムチ（？）を使い、そこへ隠し味として、岡崎特産の法性寺ネギを入れ込んだ歴史ロマンを感じる鍋です。岡崎の歴史感を漂わせた「辛くない？OKAZAKIキムチ鍋」をどうぞ召し上がれ！

家康と四天王

H

岡崎市の家康行列隊です。

チーム マルサンアイ

I

豆乳とみその会社です。マルサンアイいおしの豆乳鍋をご賞味ください。

岡崎市養豚振興協議会
with 安城農林エグプロ
研究班OB

J

養豚農家の集まりです。地元産のおいしい豚肉をぜひご賞味ください。

葵クローバー蜂蜜園
with 安城農林エグプロ 研究班OB

K

岡崎産100%のはちみつ専門店と安城農林高校エグプロOBチームがコラボ！隠し味に「生はちみつ」を加えた秘伝のどてを是非ご賞味ください。

日名のお日さま食堂

L

私達は、日名地域で活動を始めたばかりのこども食堂です。子育て中のママ達が集まり、家庭の知恵を出し合いながらわいわい楽しく、献立作りやお料理をしています。赤ちゃんから高齢者まで安心して食べられる、優しい味つけのごはんを作っています。

未来食堂×ログカフェ

M

未来食堂は岡崎市錦町に位置するこども食堂です。こども食堂でログカフェさんとコラボこども食堂を開催しており多くの方に喜んでいただいています。今回コラボ鍋を提供して1人でも多くの方にこども食堂を知っていただける機会になればと思い参加させていただきます。

えほんしょくどう
どうぞの店

N

岡崎市羽根学区にて子ども食堂を開催しています。多くの子どもたちが「みんなで食べると美味しいね」って言い合えるイベントになれば幸いです。

チーム IWAZU

O

岡崎市の岩津高校調理国際科のチームです。料理の腕はまだまだですが、気持ちとやる気は負けません。応援よろしくお願いします。

ボーイスカウト
三河葵地区岡崎地域

P

岡崎市内には9つの団があり、それぞれの地域にある自然のなかで、子ども達の好奇心や探求心に寄り添い応える活動を楽しんでいます。今回は、市内9つの団からメンバーが集まり、ボーイスカウトらしき満載の「家康ハンターズシチュア」を提供します。

岡崎市
ぬかたブランド協議会

Q

ぬかたブランド協議会・ぬかた商工会・豊富小学校の合同チームです。ぬかたを盛り上げるため、農家・飲食店・地元小学校が一丸となって戦いに挑みます！！

Foods for Children 岡崎

R

岡崎のこどもたちに、安心安全な地元で作られた有機農産物を使った幼保・学校給食を食べさせてあげたい、また地元の有機農業を応援したいという志で集まった、子どもを持つ親や農家さん等から成る市民活動団体です。心身の健康や美しい地球環境をこどもたちの未来に残すために、今できることをひとつずつ楽しみながらやっています。

チキーン

S

今年岡崎に引っ越してきた家族 2 組を中心に、岡崎に来て出会った、岡崎が大好きな仲間たちと臨みます。食べ歩き大好きマンと、おうち料理大好きマン、割烹従事経験者が集う食べることが大好きなチームです。

ハッ味噌を愛する女性会

T

六ッ美地区で一緒に習い事をする集まりです。

岡崎市
ぬかた地域おこし協力隊

U

岡崎市ぬかた地域おこし協力隊メンバー3名を中心とする、ぬかたを愛し、ぬかたの素晴らしさと美味しい食材をPRすべく結成されたチームです！

角煮のとろろん

V

愛知学泉大学で食育と食環境について学ぶ学生です。竹千代パークを広めるために頑張ります！

家康推し隊

W

愛知学泉大学の学生です。郷土の食材を使用して、家康公も推してくれるような、おいしい鍋を作ります！



どうするNABE-1

岡崎城グランプリ ～一万人鍋～

ぬかたのお箸が勝者を決める!!

令和5年
11月4日(土)

11:00~15:00
(なくなり次第終了)

地消地産で
農業を盛り上げよう！



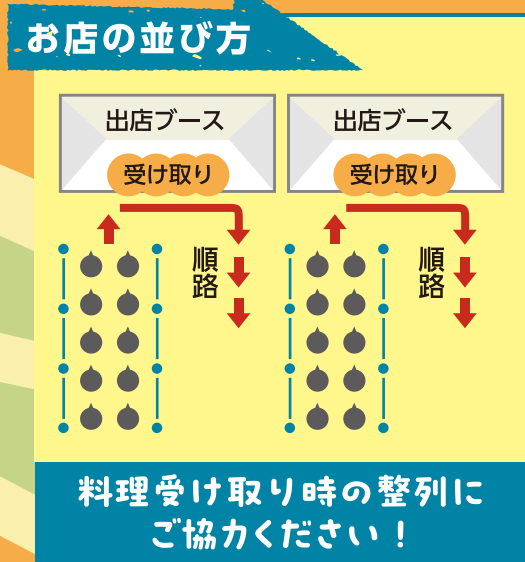
ご来場の皆様へ

(ホットな)
熱い料理ばかりです。ヤケドにご注意ください。

お気に入りのブースに並んでも鍋料理がなくなる場合がありますのでご了承ください。

鍋料理は持ち帰らないでください。

一万人鍋実行委員会事務局：岡崎市役所 経済振興部 農務課 TEL:23-6195



参加チーム メニュー紹介 【投票の方法】受付で1名につき1膳の箸を受け取り、一番お気に入りの鍋チームの投票箱に箸を入れてください。

A 公益財団法人 岡崎市学校給食協会

menu: **給食調理員が作る豚汁 ~おかざき味~**

学校給食の調理ノウハウが盛り込まれた豚汁です。調理員たちの愛を感じてください。

B 輝け! JAあいち三河女性部

menu: **五平餅風鍋 ~竹千代ポーク汁~**

三河地方の郷土食「五平餅」を鍋で表現してみました。地元の野菜を使った具だくさん汁に、お餅を入れた五平餅風鍋で郷土愛をお届けします。

H 家康と四天王

menu: **家康と四天王鍋**

福島食材を使い、地元野菜等を均等に入れ、これぞ地元!

L 日名のお日さま食堂

menu: **おかざき産の茶がゆ**

地元の食材のうまみをたっぷりしみこませた茶がゆ! 赤ちゃんから高齢者まで安心して食べられるご飯ですよ!

P ボーイスカウト 三河葵地区岡崎地域

menu: **家康ハンターズ シチュー**

日本ボーイスカウト作詞、アメリカボーイスカウト作曲による「十種野菜料理の歌」は1963年にNHKみんなのうたでも放送されたことがあるキャンプソングです。歌詞にある「ハンターズシチュー」になぞらえ、岡崎らしさ満載の「家康ハンターズシチュー」を考えました。

T ハ丁味噌を愛する女性会

menu: **豚汁**

八丁味噌の特徴を生かした汁を提供します。

B 大きな輪・沖縄!

menu: **八重山おばあのばくだん鍋 ~なんくるないさ~**

南国離島の食材を使った愛情たっぷりの鍋をぜひ食べてください。

F 岡崎市議会 鍋奉行有志の会 カレー奉行所

menu: **みんな大好き! おかざきカレー鍋**

岡崎ならではの竹千代ポーク or 岡崎おうはん八丁味噌 and マルサンアイ味噌をオリジナルブレンドの隠し味として、法性寺ネギと家康公が好きだったナスをトッピングした、皆さん大好きなカレー味の鍋です。岡崎愛たっぷりで心のそこから温まるカレー鍋をどうぞ召し上がれ!

U チーム マルサンアイ

menu: **マルサン豆乳×岡崎おうはん『まるやか豆乳ごまみそ担々鍋』**

プロテインシティー岡崎を岡崎の食材と良質なたんぱく質を使った豆乳鍋で応援します。

M 未来食堂 × ログカフェ 岡 DOTE

menu: **岡 DOTE**

絶品!! こくうまで煮!! 1度食べたら忘れられない味がしみしみ! どて煮飯を食べてください!!

G 岡崎市めかたブランド協議会

menu: **最強汁**

岡崎生まれの純国産鶏「岡崎おうはん」とめかた産の農産物で作られた鍋つゆ、そして豊富小学校の生徒が育てた「幻のお米」ミネアサヒで作ったきりたんぼの絶妙なコラボを堪能ください。

U 岡崎市めかた地域おこし協力隊

menu: **炙り竹千代ポーク乗せめかたの新鮮野菜味噌煮 柚子まぶし 幻のミネアサヒせんべいを添えて**

めかたの美味しいものをこれでもか! と煮込んだ心も身体もあたたまり、ふるさとの「あのひと」の顔が見える一杯を...

C チーム KiT

menu: **満点! OKAZAKI 水餃子**

岡崎名産の「八丁味噌」と、まるごと食べられる生サブリ「満点にんにく」を使用した餃子で、健康オタクの家康にちなんだ、シンプルで健康な水餃子鍋を作ります!

G 岡崎市議会 鍋奉行有志の会 キムチ奉行所

menu: **辛くない? OKAZAKI キムチ鍋**

江戸期朝鮮通信使との御馳走屋敷での交流の中で伝わったかもしれないキムチ(?)を使い、そこへ八丁味噌を隠し味として、岡崎特産の法性寺ネギ入れ込んだ歴史ロマンを感じる鍋です。岡崎の歴史感を漂わせた「辛くない? OKAZAKI キムチ鍋」をどうぞ召し上がれ!

U 岡崎市養豚振興協議会 with 安城農林エグプロ 研究班OB

menu: **岡崎竹千代ポーク 豚汁**

市民祭り30年の人気具沢山豚汁!

N えほんしょくどう どんぞの店

menu: **「家康も驚く! 10歳若返るヘルシー薬膳鍋」~簡単サムゲタンIN 宝石巾着~**

0歳から100歳! 子どもからお年寄りまで食べられる健康薬膳鍋です。

R Foods for Children 岡崎

menu: **未来の給食! すいとん入り有機野菜の豚汁鍋**

こどもたちにこんな給食を食べさせてあげたい! を形にしました。岡崎の伝統八丁味噌と市内で入手できる有機野菜を中心に、子どもが喜ぶもちもちのすいとんも入れて、天然のお出汁を使ったミネラルたっぷりで安心安全なおふくろの味を目指します!

V 角煮のとろろん

menu: **豚の味噌角煮**

竹千代ポークを広めるため、頑張ります!

D 牛☆DAISUKI

menu: **キムチ☆SUKINI**

農産物の野菜と卵を使用!

K 葵クローバー蜂蜜園 with 安城農林エグプロ 研究班OB

menu: **岡崎竹千代ポーク どてみそ鍋**

大人、子供、お年寄にも人気のどて鍋!

O チーム IWAZU

menu: **魅惑のねぎ汁**

岡崎の食材をふんだんに使ったねぎ汁です。岡崎の魅力いっぱい料理を味わってください。

W 家康推し隊

menu: **味噌煮込みリゾット**

郷土の食材を使用して、家康公も推してくれるようなおいしい鍋を作ります!