

「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市内産の野菜や加工品などを利用した、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

花火ちらし寿司

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- 1、むらさき麦を入れてご飯を炊く
 - 2、砂糖、塩、酢を入れ、酢飯を作る
 - 3、にんじんを花形に切る
 - 4、卵を薄く焼く
 - 5、きゅうり、にんじん、たまご、のり、まぐろ、サーモン、たこを切り、盛り付けて完成。具をたっぷり入れ食べごたえのあるようにしました。
- にんじんを花形にして、花火っぽさを演出しました。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、たまご、にんじん

氏名	家庭部 榎さくら		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校1年

応募用紙に記載された学校名・学年・氏名は、公開されます。

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、飲食店等に資料提供し、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。