

「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

色とりどりの岡崎花火弁当

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. 酢飯をつくる。(お米を炊く時、むらさき麦も入れる)
2. 酢飯に、細かく切って煮込んでおいたニンジンを混ぜる。
3. 錦糸卵を作る。
4. 酢飯の上に、きゅうり、錦糸卵、エビ、マグロ、イカを盛り付ける。

さまざまな色であざやかにして、酢飯に入っているニンジンもきちんと味がついているところがポイントです。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、卵

氏名	家庭部 藤原杏		
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。