

「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

岡崎花火ちらし寿司

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、白米を別々にちらし寿司を作る
2. 6cm ぐらいの長さにまぐろとえびを切る
3. かいわれ大根をみじん切りのようにする
4. 卵を薄く焼く
5. むらさき麦の上に白米のをせ 2. 3. 4. を花火のようにかざる

ちらし寿司なので海鮮のまぐろとえびのをせ色が綺麗になるようにまぐろの赤とえびのオレンジのような色を目立たせるために下に海苔をひきました。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、卵

氏名	家庭部 宮田結那		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校2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。