



# 「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

15

納豆入り!! ピリ辛和風 オムライス☆

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ご飯に 八丁味噌と納豆を入れ混ぜた。
- ソースは 八丁味噌と生クリームとケチャップを混ぜ、コクがあるように作りました。
- 納豆は カルシウムと一緒に摂取することで、骨粗しょう症の予防にも効果的なので、カルシウム分の高い「エビ」を使いました。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

・ 八丁味噌 ・ 納豆

氏名		渡辺礼香 吉田希		
小中学生のみ	学校名		学年	

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よう働きかけていきます。

