

「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

22

オカザンめん弁当



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- だし巻きたまご → 1に卵を1枚入れた
- ハニレチーズの12枚巻き → キレイな作りにした
- きんぴら厚揚げ巻き → お肉を有塩焼きのタレに
ひたして食べた
- 青いれり 万葉巻 → 青いれりを1枚だけ入れた
- 卵焼きの1枚 → 足り卵を1枚だけ入れた
- 肉だんご → 1枚だけ作り置きした
- オカザンめん おにぎり → 月太のオカザンめん
かきこめる。黒いおにぎり
少し大きめに作る。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

卵、豆腐、お肉、レタ、青じょうろ、豚バラ肉、トマト、米、トウモロコシ、きゅうり、ひき肉

氏名	岡部りお、江口夢実、土岐はるか			
小中学生のみ	学校名	岡崎市立北中学校	学年	芸術文化部

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るよう働きかけていきます。