



# 「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市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

26-14

ねぎのたまご巻き

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- 卵 2個
  - ねぎ 1/3 位
  - 白だし 大じい
  - 砂糖 大じい
  - 水 大じい
  - しょう油 適量
- ①卵を半分に切りにして軽く手で混ぜる。
  - ②調味料を入れて混ぜる。
  - ③油をフライパンの全体にぬいて中火で焼く。
  - ④均等に切る、盛り付け
  - ⑤完成
- ※ねぎは上の青い部分使うと彩りがきれい。  
 ※巻くときは中、こ巻き。  
 ※混ぜたものは流しに油断度よく混ぜる。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

油性身ねぎ、ラーニングエッグ

氏名	石川侑奈		
学校名	六ツ葉北中学校	学年	3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、飲食店等に資料提供し、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。

