

「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。

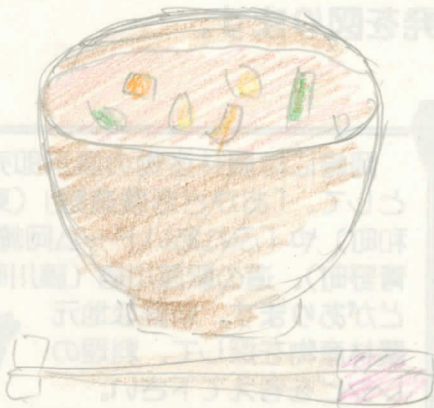
岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

26-18

岡崎のどん汁

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ① なべに水を入れ、タラの素を軽く炒める。
- ② ふたをすまで、野菜類(大根、にんじん、ねぎ、しいたけ、おくら)をいれ、水を加える。(おたけも)
- ③ ふたをして、おくらを入れ、大根などが柔らかくなるまで煮ます。
- ④ 煮終わったら、赤みそを入れ、おたまで混ぜる。
- ⑤ 完成。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

ほうきねぎ、赤みそ(1723)

氏名	佐藤 恵梨奈		
学校名	六ヶ美北中学校	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。