



「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

鶏肉の八丁味噌焼き

26-20

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ① 八丁味噌、砂糖、酒を混ぜる
そこにねぎを加えて混ぜる。
- ② 切った鶏モモ肉をのせ、①をぬる。
- ③ ラップでつつみ、1日おかせる。
- ④ トースターで焼く(揚げめがついたら
ひっくり返す)

ポイント→トースターは「お肉だけ熱くなりすぎないように。余熱などを活用

【使用した岡崎の野菜・加工品】

八丁味噌, ねぎ

氏名	池辺 乃彩		
学校名	六ツ美北中学校	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。

