



「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

26-25

ごぼうとネギの肉巻き

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

肉 10枚
 ごぼう 1本 → ① 薄くスライスして切る
 法性寺ネギ 1本 → ② 切る (食べやすいサイズに)
 ハジロ味噌 適量
 塩コショウ
 ③ 肉に味噌をつけて(塩コショウもつけて)ごぼうとネギに巻く
 ④ 肉巻きを串刺しして下に油を敷いて焼く
 焼けたらお醤油を少しかけて水気が飛ぶまでから、みそをからめる。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

ハジロ味噌 法性寺ネギ

氏名	村上拓摩		
学校名	天ヶ崎北	学年	三年

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。

