

「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

26-30

ハジメのチャーシュー麺

写真 又は イラスト



材料

- ・豚のひき肉 300g
- ・しいたけ 4個
- ・甜麺醬 大じ2
- ・ハジメ " 3
- ・酒 " 3
- ・しょうゆ " 1
- ・砂糖 " 2
- ・水溶き片栗粉 少々

作り方(レシピ+ポイントなど)

- ①しいたけをみじん切りにする。
 - ②フライパンに豚のひき肉を炒め、しいたけを加えて、調味料を加える。
 - ③鍋肌を木べらで挽くと底が見えるようになったら火を止めて水溶き片栗粉を加える。
 - ④麺にのっける。
- Point!
- ・片栗粉:水 = 1:2
 - ・法性寺ねぎをみじん切りにしてトッピングにもしいたげる。
- 完成品

【使用した岡崎の野菜・加工品】

ハジメ (法性寺ねぎ)

氏名	草衣 亜衣		
学校名	六ヶ美北中学校	学年	3-4

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るよう働きかけていきます。