



「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。

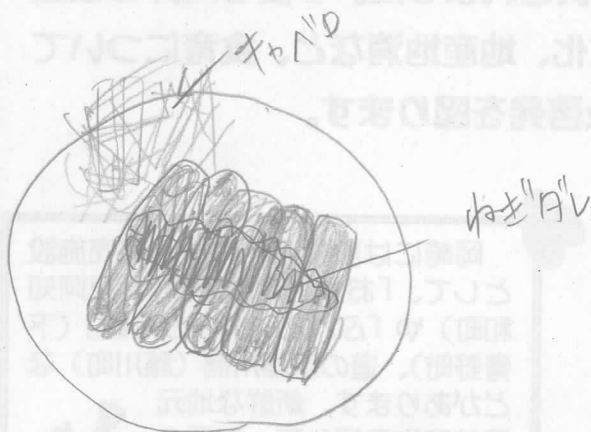
岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

26-31

シシトポークの三つ葉と 法性寺かき揚げ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ① シシトポークに塩、コショウをふる。
 - ② 小麦粉と卵をパン粉をふる。 } かき揚げ
 - 180度のサラダ油で約4分揚げ。
 - ③ 卵にサラダ油を少しいりごもを軽く炒める。
 - ④ シシトポーク、酒、さけのり、弱火で酒の3割を飛ばすまで炒める。
 - ⑤ ②のパン粉を④に混ぜる。
- ↓
- かき揚げの上に③をのせ、完成!

【使用した岡崎の野菜・加工品】

シシトポーク、キャベツ、法性寺かき揚げ、さけのり

氏名	日名瑠香		
学校名	大津美北中学校	学年	中学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。

