

「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市内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

26-37 とろろ味噌のササミロール巻き

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. ササミを縦音開きにしてたたく。
2. 長いもと取りおろし、アモンドをたたく。
3. 酢・砂糖・みりん・長いも・アモンドを入れて混ぜる。
4. 梅を糸網で巻く。
5. 開いたササミにタレをぬり、青じそ、梅の順にのせてまく。
6. フライパンに油をひき、蒸し焼きにする。
④味噌にとろろを入ることで、とろみをつけました。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

八丁味噌、長いも

氏名	三宅 建太 西 孝司		
学校名	岩津高等学校	学年	1年

応募用紙に記載された学校名・学年・氏名は、公開されます。

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。