

「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

26-38

魚介風味噌クリームグラタンピザ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ・生地
 - ①紫麦と小麦粉は1:4の割合にしてよくよくこねる。
 - ②小麦粉、紫麦、牛乳、ベーキングパウダーを入れ、よくこねる。
 - ③お好み生地がつかなくとも、生地に弓矢力粉を入れ、少しませ合わせ、球形に捏ねる。
 - ・ピザ生地をのばして、上にトマト、サーモン、海老、バジル、チーズをのせ、その上からホワイトソースをのせ、バジルをかける。
 - ・オーブンで200℃で7分焼き上げ完成。
- ポイント**
- ・サーモン、海老を使うことで、海介風のピザに似せた。
 - ・ホワイトソースに味噌を入れたことで、ピザ独特の酸味を和らげました。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

八丁味噌、紫麦

氏名	宮本 陸人	中須 雅也	
学校名	岩津高校	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るよう働きかけていきます。