

「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

26-40

ハ丁味噌生はるまき

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

きゅうりを切る。
もやしとえびをゆでる
鶏肉をとかしたハ丁味噌といしに焼く。
ライスパーパを一度水にくぐらせて
具材をライスパーパにおき、しっかり巻く。
切って皿に盛りつけて完成
④巻くときは具材が飛びでないように
しっかりとまく。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

ハ丁味噌、もやし、きゅうり、しらす

氏名	平野杏祐 杉浦季樹		
学校名	岩津高校	学年	1

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。