

「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 Always

26-41

ハジ目のエーボ-バー

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

玉ねぎをみじん切りにして炒めてお肉と合わせてミキサーの中に入れて、卵、砂糖、酒を入れて混ぜる。

中にハジ味噌を調味料に加えてエーボ-トスを入れて形を比べる。焼く。

付け合わせ

にんじんをミキサーで切りにしてグーゼにする

しいたけをしょうがで炒める

盛り付けの完成

ポイント
しょうがとエーボ-トスをハビ
グーゼの中に入れて

【使用した岡崎の野菜・加工品】

ハジ味噌, ねぎ, しいたけ, ねぎ, にんじん

氏名	加藤 郡 中川 智貴		
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よう働きかけていきます。