

# 「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

26-42 岡ムライスバーガー

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

米とむらさき麦を一緒にたぎ、小判形に整え焼き色をつける  
 野菜を細かく切り、じゃがいもはすり御す。  
 切った野菜とじゃがいもをボウルに入れ。米、塩、卵  
 卵を入れ、混ぜる。  
 そこへ小麦粉を入れ、さく混ぜる。  
 キッチンペーパーの上で形を整え、揚げる。  
 ソース(ケチャップ、みそ、ハチミツ、しょう油、ごま)をかきあげに  
 ぬる。  
 かきあげとレタスをバンズではさみ、完成。  
  
 ポイント！ みそがだまにならないようにする。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、ハチみそ、しいたけ、なす

氏名	川合 黎奈 ・ 河島 彩恵		
学校名	愛知県立岩津高等学校	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るよう働きかけていきます。