

「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

26-43

フブッブスープカレー



作り方(レシピ+ポイントなど)

野菜をくりぬいて炒める。(オリーブオイルで)
とり肉をくわえ炒めて、水も具がつかるとくらいまでいれてむらさき麦、ブイヨンを加える。
すし煮たあと、カレーパウダーを加える。
よくまぜたらケチャップ、しょうゆをいれ煮る。
お皿にもたらおぎをちらして完成
ポイント～
・むらさき麦は炊いておく
・ハチ味噌はといておく。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

・ハチ味噌 ・にんじん
・むらさき麦 ・じゃがいも
・おぎ

氏名	大西彩加		
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るよう働きかけていきます。