

# 「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎市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

26-5

ハジ味噌入り野菜ゴロゴロオムツ

写真



食

作り方(レシピ+ポイントなど)

- ・ケチャップとハジ味噌を混ぜ合わせてソースを作る
- ・にんじん、なす、かぼちゃ、じゃがいも、ベーコンをサイコロ状に切る
- ・ベーコンを先に炒めて、その油で野菜を炒める
- ・火が全体に通ったう塩こしょう、最初に作ったソースを入れて混ぜる
- ・卵をいいて、フライパン全体に行き渡るようにう敷広げる
- ・皿にのせた具の上にくず焼き卵をのせて完成

【使用した岡崎の野菜・加工品】

かぼちゃ ・ にんじん ・ なす ・ じゃがいも ・ ラニングエッグ  
 三河もつ豚のベーコン ・ ハジ味噌

氏名	吉見春樹		
学校名	竜南中	学年	2

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。