

# 「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。

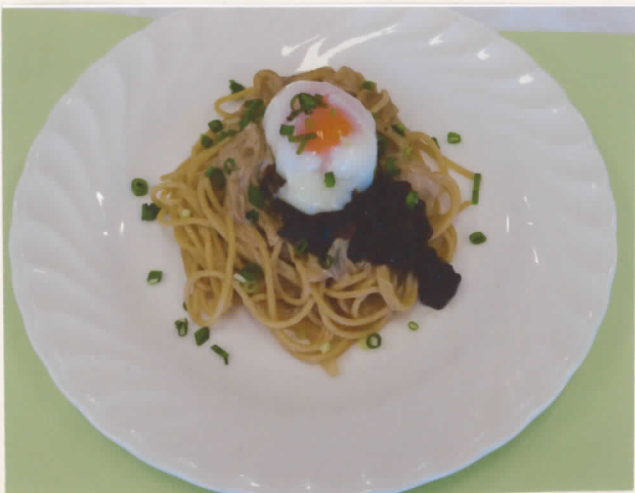
岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

26-50

74-味-噌-スパスタ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. パスタをゆでる。その間にネギを刻み、玉ねぎをスライスしておく。
2. フライパンにバターを入れ、玉ねぎを加えて炒める。そして豆乳を入れてからみそを少し加える。みそが溶けたら、パスタを加える。
3. みそダレをつくる。  
→ みそ肉を炒める。そこに砂糖とみそを加える。
4. 2を皿へ盛り、みそダレをかけ、あらかじめ作っておいた半熟たまごとねぎをトッピングして完成

★Point★ みそは溶けのりがなければしっかり溶かす

【使用した岡崎の野菜・加工品】

ハチ味噌, ネギ, 玉ねぎ, 豆乳, 卵

氏名	柴田 桃伽 岡田 映美		
学校名	愛知県 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。