

「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

26-51 秋を感じるきのこのたっぷり肉だんごスープ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

【肉だんご】

○ボウルにみじん切りにしたキャベツを練り混ぜ、ねんこ(3割り)と、(3みじん切り)長いも(2割り)と、ひき肉、片栗粉、おろし生姜を混ぜ合わせてこねる。
○とろけるチーズを小さく切り、肉を成型。

【スープ】

○しめじ、しいたけ、えのき、まいたけ、にんじんを切る。
○なべに鶏がらスープの素と水とにんじんを加え、火にかける。
○煮立、たらまを取り、しめじ、しいたけ、えのき、まいたけを加える。
○3分をしたら弱火で煮る。
○豆腐と肉だんごを加える、お湯を加える。
○塩を加えてふき混ぜ、中火にかけて煮立ったら火を止める。
○ごま油を回しかけ器に盛り、おろし生姜をのせる。

【ポイント】 れんこんはほろろをのすため(3みじん切り)にしました。秋を感じる色付けのために、きのこをたくさん使いました。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

- 1丁味噌
- れんこん
- しめじ
- まいたけ
- 長いも
- しいたけ
- えのき
- にんじん

氏名	山本 菜摘	盛下 遥	
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よう働きかけていきます。