

「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

26-8

八丁味噌と鮎のたき入みご飯



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ①魚をたいた時の大きき米の3倍くらい大ききにかき
- ②ごぼうのアクをとり、にんじん、たまご
- ③ゆでたもも、しめじ、わかめ
- ④たき入みしたら、八丁味噌を全体になじむように入れて混ぜる

完成 (米3合、ごぼう 大2、にんじん 4cm)

※八丁味噌は混ぜる前に砂糖をからめておく

【使用した岡崎の野菜・加工品】

鮎・八丁味噌・徳川家康の愛した汁のごぼう(根菜汁)

氏名	橋本 陸馬		
学校名	矢作北中学校	学年	1年

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。