



「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎産の八丁味噌などの特産品や野菜を利用した、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

27

あんこ白玉入り春巻き

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

春巻きの皮に、あんこ、ゆじた白玉を上に乗せて、かくし味噌、水でうすめたみそをあんこに軽くぬる。
春巻きの皮でくるんで揚げればできあがり。
白玉は、くずす前にキッチンペーパーで氷を飛ばした。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁みそ

氏名		青山美咲、小野 斐加、三浦 万理奈		
小中学生のみ	学校名	額田中学校	学年	2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、食品関係者などに資料提供し、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。

