

「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

むらさき麦と夏野菜のサラダ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. むらさき麦を10分ほど茹でる。
2. 茄子、トマト、きゅうり、アボカド、チーズを一口サイズに切る。
3. 茄子をオリーブオイルで炒める。
4. むらさき麦、茄子、チーズ、きゅうり、アボカド、トマトの順にカップに入れてドレッシングをかけると完成。

岡崎産のむらさき麦、茄子、トマト、きゅうりをれました。緑や赤や黄色など色鮮やかで綺麗で、全て一口サイズに切っておりとても食べやすいのが特徴です。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、茄子、トマト、きゅうり

氏名	家庭部 松永 風香		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校3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。