

# 「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

むらさき麦の彩りサラダ

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, ブロッコリー, 卵を 10~15 分ゆでる。
- 2、キャベツを千切りする。
- 3、ゆで卵を小さく切る。
- 4、ボウルにキャベツとむらさき麦を入れて混ぜる。
- 5、ペパーリーフを盛り付ける。
- 6、ブロッコリー, ミニトマト, チーズ, ゆで卵, とうもろこしを盛り付ける。

岡崎のむらさき麦, ブロッコリー, ミニトマト, キャベツを使い、チーズや卵、とうもろこしなども入れて彩り豊かに盛り付けた。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、ブロッコリー、キャベツ、ミニトマト

氏名	家庭部 清水 愛望		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校 2 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。