

「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 むらさき麦入り餃子

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- 1、むらさき麦を炊く
- 2、白菜を細かく切ってミンチと混ぜる
- 3、1と2を混ぜる
- 4、餃子の皮に3を入れて包む
- 5、4で包んだものを焼く

ポイントは、むらさき麦の感触を残して少しもちもちした餃子。お米がなくても麦で炭水化物をとれるところ。紫麦+白米を炊く。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、白菜

氏名	家庭部 家治川 絢加		
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。