

「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

1

法性寺ねぎ卵焼き

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

卵2個

法性寺ネギ(小口切り)1本

紅ショウガ(みじん切り)大さじ1

だしのもと 小さじ1/2

卵にねぎ、しょうが、だしのもとを入れ、よくかきまぜ、卵焼きを焼く。

お弁当の定番は卵焼き

【使用した岡崎の特産品・野菜】

法性寺ネギ、岡崎おうはん

氏名		小野 富秋		
小中学生 のみ	学校名		学年	

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よう働きかけていきます。