

「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

イタリアン肉巻き

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ① ブロッコリー、トマト、チーズを切る(ブロッコリー茹でる)
- ② 醤油、みりん、料理酒、砂糖を混ぜる
- ③ 豚肉でブロッコリー、トマト、チーズを包む
- ④ フライパンに油を入れ、③で包んだものを焼く
- ⑤ 焼き目がついたら②のたれを入れ弱火にし、煮詰める
- ⑥ お皿に移し、粉チーズ、ガーリックパウダー、バジルソースをかける

【使用した岡崎の野菜・加工品】
ブロッコリー、トマト

氏名	槇塚 果歩		
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。