

# 「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

えごま香る味噌茶碗蒸し

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ① 卵を溶いたら、水、白だし、えごまオイル、八丁味噌を混ぜ合わせて、ざるで漉す。
- ② 耐熱容器に入れ、エビ、鶏肉、しいたけを入れる。
- ③ ふたをして蒸し器に半分くらい水を入れ、弱火で30分ほど蒸す。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

えごまオイル、八丁味噌、卵

氏名	清水 愛菜		
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。