

「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

八丁味噌とブロッコリーのドーナツ

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ① 薄力粉とベーキングパウダーをふるっておく。
- ② 溶かしバターを作り、牛乳、八丁味噌、細かく切ったブロッコリーを混ぜる。
- ③ 溶き卵に、グラニュー糖とバニラエッセンスと②を加えて混ぜる。
- ④ ①の粉類を入れ、ざっくり混ぜる。
- ⑤ サラダ油を塗ったスプーンで成形し、160℃くらいの油でじっくり揚げる。
- ⑥ こんがり揚がったら、油を切り、粗熱をとって出来上がり。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

ブロッコリー、八丁味噌

氏名	宮脇 咲菜		
学校名	岡崎商業高校	学年	高校3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。