

「岡弁」レシピ 応募用紙

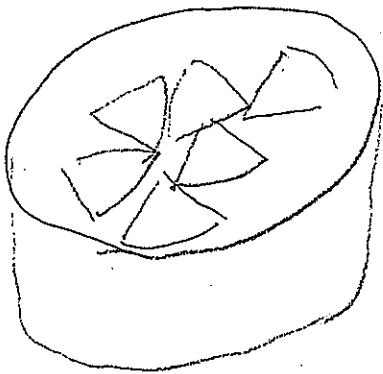
岡崎市内産の野菜や加工品などを利用した、岡崎ならではの地産地消弁当「岡弁」に詰める料理のレシピを募集します。

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

竹の子みそ煮

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

- ①竹の子を下ゆで
- ②ナベに、お湯、砂糖、だしで煮汁を作り
- ③②に竹の子を入れて煮込む

【使用した岡崎の野菜・加工品】

八丁味噌

| | | | |
|-----|-------|----|----|
| 氏名 | 柳野美紗妃 | | |
| 学校名 | 上地小学校 | 学年 | 4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。