

「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

むらさき麦入りじゃがいも餅

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. むらさき麦をお湯で15分茹で、じゃがいもをレンジで6分加熱して皮を剥く。
2. じゃがいもを潰して片栗粉、茹でたむらさき麦、塩コショウを入れて混ぜる。
3. 白菜、キャベツを細かく刻み、軽く絞る。
4. 3とひき肉、ネギ、にんにく、生姜、ごま油、片栗粉、塩コショウ、味噌を入れて混ぜる。
5. 2を手の平サイズに伸ばして4を包む。
6. フライパンに油を入れ、5を中火で片面がきつね色になるまで焼き、裏返してふたをし、2~3分くらい焼く。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、法性寺ねぎ、マルサン味噌

氏名	家庭部 松井怜南		
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。