

# 「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

油揚げの包み焼き

写真 又は イラスト



作り方(レシピ+ポイントなど)

1. むらさき麦とひき肉を茹でておく
2. 茹でた麦とひき肉と味噌を合わせておく
3. 切った油揚げの中に肉味噌を入れ、そのままオーブントースターで焼く

とても簡単です。

【使用した岡崎の野菜・加工品】

むらさき麦、みそ

氏名	家庭部 乙部瑠璃		
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。