



「岡弁」レシピ 応募用紙

岡崎産の八丁味噌などの特産品や野菜を利用した、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

30

サンドウィッチ弁当

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

空貝田でとれたじゃがいもで
カリとしたポテトチップスを作りました。
赤と緑の野菜を作って
色どりを付けるようにしました。
サンドウィッチにレタスを入れて
シャキシャキ感を出しました

【使用した岡崎の特産品・野菜】

じゃがいも、トマト、たまご

氏名	柴田幸紀・杉山拓哉・倉橋京佑・鈴木佑也			
小中学生 のみ	学校名	空貝田中学校	学年	2年

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、食品関係者などに資料提供し、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。

