



「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

32

スペシャル弁当

写真 イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

ご飯・こんにゃく・しいたけ
・とろろ・豚肉・じょうがいも・コーン・みそ
・シラス・キャベツ・マヨネーズ・しょうゆ・酒
・かつおぶし・こんぶ・かつり粉・みりん
・しおこし・砂糖
○普通にご飯ではなく、炊き込みご飯にした
と、具に地域の食材を使った。
・ホウロウにも、岡崎産のみそと野菜を使って
作った。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

ご飯・こんにゃく・しいたけ 豚肉・みそ・シラス・キャベツ
(ミネアヒ)

| | | | | |
|------------|--------------------------|-------|----|----|
| 氏名 | 井口 桐人、勝木 恭介、水野 悠斗、大河内 聖琉 | | | |
| 小中学生 のみ | 学校名 | 額田中学校 | 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。

