



「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

35

とろろごはん と いちまの木の風 弁当

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

～ハンバーグ～
ひき肉の中に少量の八丁みそを入れて
ひき肉と一緒にこねて、おぼりかみ出したら
たまねぎ、パン粉、卵を入れさらに混ぜる。
形を判型に整え、中央をくぼませ、中まで火が通るまで
できあがり。
～あんこ白玉入り春巻き～
春巻きの皮にあんこ、ゆでた白玉を上に置いて、かきし味で水に
うるめたみそを軽くぬる。春巻きの皮でくるんで揚げてから
できあがり。
～ほうれん草のおひたし～
しょうゆを少なめ、さとうを多めにする
～かぼちの煮物～
できあがりしたら、取り出すのではなく味をしめておけるため、その時
おいておく。
～とろろ～
じわんじをすり、そこにFとしょうゆを少しづつ入れていた。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁みそ じわんじょ かぼちゃ 米(ミネアサヒ)

氏名		青山美咲 小野 雙加 三浦 理奈		
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。

