



# 「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

37

ふるさと弁当



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ・卵焼きにじねんじょをのせて、いれて焼いた。
- ・味噌汁のゆめには八丁味噌と、小さく切ったじねんじょとキャベツを入れた。
- ・八丁味噌にねぎを入れて、ねぎ味噌にして、味噌炒めに入れた。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

・キャベツ ・八丁味噌 ・じねんじょ ・さつまいも ・なす ・おれんぞう ・しいたけ ・米(ミネササヒ)

氏名	今泉 利陽・荻野 成生・鈴木 海渡			
小中学生のみ	学校名	宮原田中学校	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。

