

「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

38



ポテサラコロッケ

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ①ポテサラダをつつます。マヨネーズは少なめに。
- ②ポテサラダを食べやすい大きめに丸めます。
- ③丸めたポテサラダに、小麦粉をつけて、パン粉をつけてください。(小麦粉はつけすぎないように)
- ④焼きあげて完成!!

F準備
小麦粉を水でといてください。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

- じゃがいも
- たまねぎ
- きゅうり
- いんじん

氏名		鈴木 莉華 ○ 萩原 綾夏 ○ 石原 明穂		
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よう働きかけていきます。