



# 「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

46

思春期真っ盛りの青年へ向けたぬかた味噌火少飯

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

米  
ぬかた味噌  
玉ネギ  
ベーコン  
卵  
ネギ  
ごま油  
塩コショウ

最初に、具(玉ネギ、ベーコン)を炒める。  
次に、具をすみによせて弱火にし、飯粒  
入れ、その後、卵を、ご飯の上にかけて、  
火を強火にし、具と、ご飯を火炒める。  
バラバラになるまで、火少める。  
最後に、ネギを入れ、完成

【使用した岡崎の特産品・野菜】

米(初光) ぬかた味噌 卵

氏名	安藤真條・伊藤颯汰・河野光・柴田創			
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。

