



「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

47 思春期真盛りの青年へ向けた弁当(スタ三十弁当)

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- 味噌炒飯
 - ①油をひいて炒め
 - ②具を入れる(具は自分の好み)
 - ③卵をかき混ぜた米を入れる。(卵がツヤツヤとおいしい)
 - ④味噌を入れ、かき混ぜる。(弱火で)
- 回鍋肉

こめをたくさんいれるおいしいです。
- ホウレンソウのおみたくし

しょう油の量に好みで、こめやしょう油もおいしいです。
- りんご

ウサギカット。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

米(ミネアサヒ) ぬかた味噌 キャベツ 豚 ねぎ

氏名		安藤真脩 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。

