



# 「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

49

中華弁当

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

岡崎のササと春巻きの中のホウロコに入れました。

チャーハンは額田のこんにゃくと混ぜることで新しい食感と出せるようにしました。

ピタ、トマトなどの色とりどり野菜と炒めて中華弁当の色とりどりをつくることにしました。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

みそ、こんにゃく、キャリ、米(ミネソタ)、たまご

氏名	鈴木俊平, 岳野恭輔, 筒井悠太, 村田涼			
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。

