



「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

51

八丁味噌カツ弁当

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

豚肉・ベーコン・えのき・アスパラガス、
スイートコーン・かつおぶし・きゅうり・たんじん、
キャベツ・ふじこもろこし・しいたけ・たけのこ、
ごぼう、あぶらあげ、米・八丁味噌・しょうゆ、
みかん、コンキヤク
八丁味噌をカツのかけた汁にして、
最初から作った。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁味噌、しいたけ、たけのこ、たんじん、コンキヤク
米(みねあさひ)

| | | | | |
|------------|----------------|--------|----|-----|
| 氏名 | 大澤, 山田, 永塚, 柴田 | | | |
| 小中学生 のみ | 学校名 | 客員田中学校 | 学年 | 2年生 |

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。

