

「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

53

作り肉巻きまきカツ

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

豚肉ロース、作り、にんじん、大葉
 みそ大2、きょう大2、みりん大2、酒1.5
 小麦粉、卵、パン粉、油
 ①みそは調味料と合わせてみく。
 ②肉を広げ、大葉にみそを塗り、作り、にんじんをのせて、巻く。
 ③小麦粉、たまご、パン粉をつけて、揚げる(ポイント)
 みそをぬる事によって、つけみそを弁当にイれやすく、そのまゝ食べられて、ホッリュー!! 満点!!

【使用した岡崎の特産品・野菜】

作り、にんじん、みそ

氏名		大久保 勇輝、大久保 蒼生		
小中学生のみ	学校名	ホツ美中学	学年	3年、1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。