



「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。

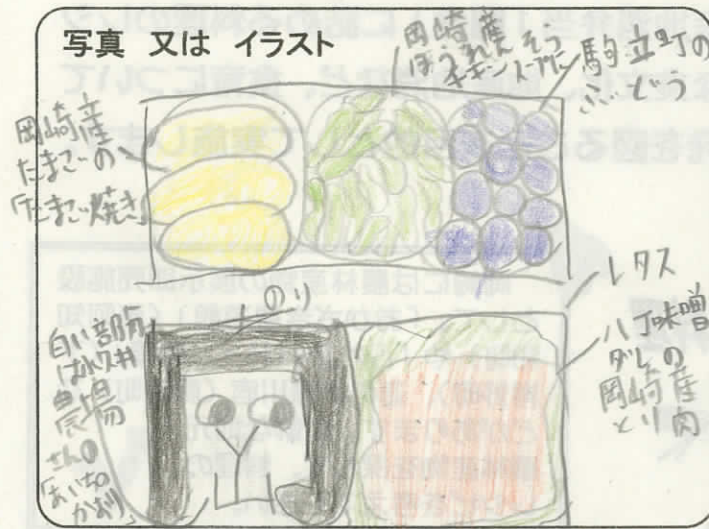
岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

55

わが岡崎! 岡キャラ弁

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- なんといっても岡さえもんのおにぎり! 三角につくってしまうおにぎりを四角く整えてのりを岡さえもん風に!
- あと、お肉がほしくてたまらない岡さこもん肉の方を向いてます!
- ほうれんそうもチキンスープでにたから、風味で食よくをそえる!

【使用した岡崎の特産品・野菜】。小又井農場さんのお米「あいちのかおり」。
○ハチ味噌 ○岡崎産とりもち肉&たまご。ほうれんそう 馬立町のぶどう

氏名	おぎうら 紗乃			
小中学生のみ	学校名	本宿小学校	学年	5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。

