



「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

57

ボーねぎ・ボーなす

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- 豚ロース薄切り肉 200 グラム
- ネギ 2 本
- なす 2 分の 1 本
- 塩コショウ 適宜
- 小麦粉 適量
- 卵 1 個
- パン粉 適量
- 揚げ油 適量

豚肉に塩こしょうをし、棒状にしたねぎとなすに巻きつけ、フライの衣をつけ、油であげる。味噌だれをつけるとおいしい。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

法性寺ねぎ・なす

氏名		匿名希望		
小中学生のみ	学校名		学年	

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。

