



# 「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

68

肉みそおれツ, みそしょうがやき



レシピ(ポイント・工夫した点など)

～肉みそ～

みそ 大さじ2  
しょうが 大さじ1  
おろし 大さじ1

- ① にんにく、玉ねぎをみじん切りに
- ② ①の肉をいためる。
- ③ おろしを入れる。

※ 肉みそは味が寂しいから、おれツにしたい☆

～しょうがやき～

しょうが 大さじ2  
みそ 大さじ1  
おろし 大さじ1

- ① 玉ねぎ、豚肉をいため、上の材料を入れる。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

にんにく, しょうが, 八丁味噌, ラファレック

氏名		三宅 里奈		
小中学生のみ	学校名	六ヶ美北中学校	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。

