



「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

69

ハイごろごろトン！！

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

三河ポーク → 八丁味噌 →
法性寺菜 (適度の大粒で刻む)
そのせ、それをまいて、小麦粉 → とき
卵 → パンコをつけてあげる。
※ 法性寺菜にあまり大きくとると
固いため、2cm程度に切り、ごま油で
炒めておく。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁味噌、三河ポーク、法性寺菜

氏名		二段 日奈栄		
小中学生 のみ	学校名	六ツ美北中学校	学年	3

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。

