

「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

70 八丁味噌とおうはんどり丼

写真 又は イラスト



メイン! 具材は、たくさんおはは
あるほどおいしくなります♡

葉の花おみたく
子供もおいしい!
と喜んでおまけ。

レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ① おうはんどり、ねぎ、にんじん、大根などをフライパンでいためる。
- ② いためた物を、みそ(大さじ1)とみりん(大さじ2)と砂糖適量をませたものと一緒にかき混ぜる。
- ③ 白いこはんの上のにりをのせ、そのうえに②のものをのせ、完成!!

おまけの《葉の花おみたく》
1. 開花するまでの葉の花の茎、葉をゆで、砂糖、しょうゆ
ごまであえる! → 完成!

【使用した岡崎の特産品・野菜】

ほしろうまねぎ、八丁味噌、おうはん、葉の花
 六ッ美の学区では、(岡崎市モ...?)
 毎年春になると葉の花がたくさん開花し、
 岡崎のシンボルでもあるから。

氏名		佐藤あかり		
小中学生のみ	学校名	六ッ美北中学校	学年	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よう働きかけていきます。