



「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

72

しらすチーズの八丁味噌焼き

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

しらすとチーズとお好み焼きの粉、卵、
法性寺ねぎのきざんだ物を混ぜる。
フライパンで焼く。
直径10cmくらい。
焼けたら八丁味噌をかける。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁味噌

法性寺ねぎ

氏名		岩瀬奈緒		
小中学生のみ	学校名	六ヶ美北中	学年	1

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。

