

# 「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。

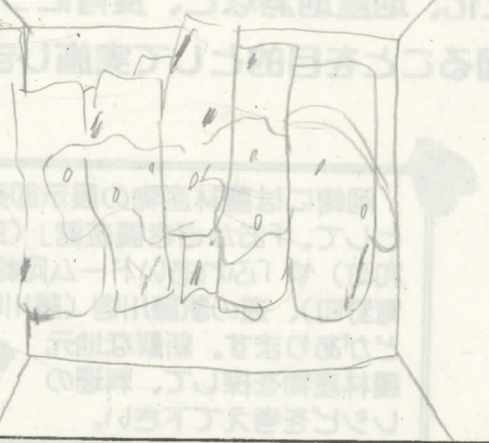
岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

73

ねぎの味噌焼き

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ねぎ 一本 1. Aを混ぜたもの
- みそ 大さじ2 にねぎをよく和える
- 酒 大さじ1/2. よく和える
- みりん 大さじ1/3. アルミホイルにのせて
- 白ま 適量 余った味噌もかけて  
白まをふりかける。
- ※弱火でじっくり、4. ワリルヤオーブントースターでじっくり焼く。  
すばいれまう。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

八丁味噌・法性寺ねぎ

氏名		石川侑奈		
小中学生のみ	学校名	六ツ美北中学校	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。