

「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

75

岡バーガー☆

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

- ・米 ・豚うちぎり肉 ・ねぎ ・かぼちぢ
- ・みそ ・みりん ・油 ・砂糖 ・豆板醤
- ・塩 ・コショウ ・片栗粉 ・油 ・ごま油
- ◎ 片栗粉を少し混ぜたご飯を丸く平たく成形する (2つ作る)
- ◎ フライパンにごま油をひきご飯に焼き色をつける
- ◎ 豚肉に軽く塩・コショウをふり片栗粉をまぶしてかぼちぢとねぎと一緒に油で焼く。火が通ったらタレからめる。
- ◎ ご飯にはごんで「岡バーガー」のできあがり。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

- ・米 ・三河もち豚 ・法性寺ねぎ ・八丁みそ ・かぼちぢ

氏名		能倉優希		
小中学生のみ	学校名	六ツ美北中学校	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。