

「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。

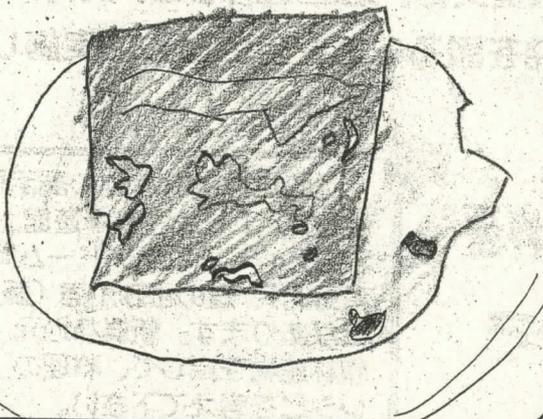
岡崎らしさがいっぱい詰まった、おいしい料理レシピを考えてみてください。

料理名

76

自然薯と納豆とチーズ焼き

写真 又は イラスト



レシピ(ポイント・工夫した点など)

1. 自然薯は大根のボールなどにおろして入れておく。納豆は小口切り、納豆は普通に混ぜておく。
 2. 1のボールにゆんづりお好みで、チーズをひとつかみ入れ、全部混ぜる。
 3. フライパンで両面を焼く。中強火、5分程度の火加減が良い。
 4. 表面がこんがり焼けると海苔を巻く。
- ポイント
分量は、お好みで。できかけにマヨネーズやポン酢、七味をかけてもいい。

【使用した岡崎の特産品・野菜】

自然薯

氏名	稲垣 翔太			
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るよう働きかけていきます。