




AZABU KITCHEN

ご当地
メニュー

2022-1

— 麻生病院栄養科 —

ご当地メニュー
群馬県 桐生市 **こども洋食**

こども洋食
2月22日

こども洋食は群馬県桐生市のご当地グルメの一つで、じゃが芋・長葱・干し海老などをウスターソースで炒めた料理です。昭和初期には屋台や駄菓子屋で売られ、当時まだ珍しかったソース味に子供たちが「洋風だ！」と喜んだことが名前の由来と言われています。

- ・ご飯
- ・鱈の野菜あんかけ
- ・こども洋食
- ・茄子の香りもみ



桐生市
マスコットキャラクター
「キノピー」



ねぎを炒め、ねぎの水分が出たところで、干し海老を加えてうま味を出します。そこにあらかじめ茹でておいたじゃが芋とソースを加え、青のりをふって完成です。



群馬県宣伝部長
「ぐんまちゃん」



担当者
より
ひとこと

今回は群馬県桐生市のご当地グルメ「こども洋食」を提供しました。「こども洋食」という名前ですが、もちろんおとなの方にも美味しく食べていただくことができます。ご飯のお供や、お酒のおつまみにもなる味です。作り方はとってもシンプル！！ご家庭ではじゃが芋の皮をむくときに電子レンジを使うとより簡単に作ることができます。ぜひお試しください！！