



AZABU

KITCHEN

ご当地
メニュー

2021-1

— 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24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
- ・鱈の甘酢あんかけ
- ・こども洋食
- ・レタスと海苔のサラダ



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。近年の子供たちに「ソース味」は当たり前の味となっていますが、昭和初期は今に比べると、とても簡素な食事だったため、当時の子供たちには「これが洋風の味なんだ!？」と驚きがあったと思います。このようにご当地グルメから時代背景まで想像できるのも「食」の楽しみ方の一つかと思えます。