




# AZABU KITCHEN

ご当地

2023-1

— 麻生病院栄養科 —

## こども洋食 2月22日

# ご当地メニュー 群馬県 桐生市 こども洋食

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

こども洋食は群馬県桐生市のご当地グルメです。こども洋食は子供たちのおやつとして食べられてきましたが、各家庭で入る具材が異なり、もやしやキャベツなどの野菜を入れる方も多そうです。お好みの食材で、ぜひお試しください！！