



～贈り物～
麻生便

2020- 3

ご当地

麻生北見病院
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されています。



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
「くんまちゃん」



耳鼻咽喉科 麻生北見病院 栄養科

群馬県 桐生市
「こども洋食」
2月26日

- ・ご飯
- ・鯖の味噌マヨネーズ焼き
- ・こども洋食
- ・白菜のポン酢和え

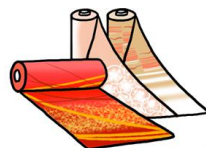


担当者よりひとこと

家庭や提供するお店によっても味付けや材料が異なりますが、メインは一口大の蒸したじゃが芋と長葱、そして干し海老を炒めソースで味付けし、青のりのトッピング。家庭によってアレンジや独自のメニューで野菜などを追加することも多いようです。



群馬県桐生市



桐生市は、群馬県の東部に位置する市の一つで、日本を代表する機業都市です。奈良時代から絹織物の産地として知られ、桐生織は京都・西陣の西陣織と並び称されています。

