



AZABU

KITCHEN

ご当地  
メニュー

2020-2

— 麻生病院栄養科 —

こども洋食  
2月26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されています。



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」

・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

群馬県桐生市のご当地グルメ「こども洋食」は、長葱、干し海老、青のりの風味がよく、ウスターソースのピリ辛が食欲をそそります。家庭で食べられるほか、お弁当のおかずやおつまみにもなる一品です。「じゃが芋のソース炒め」として学校給食でも取り入れられています。ぜひお試しください♪