



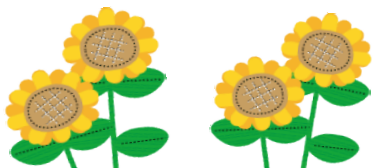
AZABU KITCHEN

ご当地

2024-8

麻生病院栄養科

大根そば
7月12日



- ・大根そば
- ・かき揚げ
- ・ごまプリン



麻生
佐野市産物 大根そば

大根そばは、明治時代より栃木県佐野市で郷土料理として食べられていました。大根そばの食べ方として、大根を千切りにして

- ◆生の汁物や酢の物のまま、そばの上に乗せて食べる。
- ◆ゆでて、そばの上に乗せて食べる。
- ◆ゆでて、そばと混ぜて食べる。

などがあり、各家庭で好みの食べ方を楽しんでいるそうです。また、食べ物が少なかった時代に、少ないそばでお腹を満たすため、大根の千切りを添えてボリュームアップしたのが始まりとも言われています。

【佐野市産物 麻生病院 栄養科】

栃木県
佐野市名物

大根そば

大根そばは、明治時代より栃木県佐野市で郷土料理として食べられています。大根そばの食べ方として、大根を千切りにして

- ◆生の汁物や酢の物のまま、そばの上に乗せて食べる。
- ◆ゆでて、そばの上に乗せて食べる。
- ◆ゆでて、そばと混ぜて食べる。

などがあり、各家庭で好みの食べ方を楽しんでいるそうです。また、食べ物が少なかった時代に、少ないそばでお腹を満たすため、大根の千切りを添えてボリュームアップしたのが始まりとも言われています。



耳鼻咽喉科 麻生病院 栄養科

佐野市では、「さのらしさ」を追求した
価値提案によって市民が誇りを持ち、
来訪者の市内回遊促進と新規来訪者の獲得のため
の地域ブランドづくりを行っています。
大根そばだけではなく、佐野ラーメン、耳うどん、
いもフライ、とちおとめ等、佐野ブランドとして
認定された食べ物が色々あります。



麻生病院では
茹でてそばに
のせています！

佐野ブランド
キャラクター
「さのまる」

