




# AZABU KITCHEN

ご当地  
メニュー

2021-2

— 麻生病院栄養科 —

中華ちらし  
3月22日

## 帯広ご当地グルメ 中華ちらし



ぼく帯ナビくん☆  
十勝を飛び回る  
妖精です！



「ちらし」と言っても  
酢飯ではなく白飯

野菜、豚肉、  
魚介類と炒り卵

とろみが少なく、  
醤油・砂糖の和風味

- ・中華ちらし
- ・ワカメスープ
- ・チーズ芋もち
- ・ライチ

「中華ちらし」は、帯広市のご当地グルメ。  
元々は割烹料理店で従業員が  
食べるまかない料理として、  
残った食材で作ったのがきっかけです。

元祖となったお店では、スープ、  
たくあんとセットで提供されます。



担当者  
より  
ひとこと

コロナ禍で外出を控えて  
いる方も多いのではない  
でしょうか？  
今回はご家庭で簡単に  
再現できる帯広市のご当地  
グルメ「中華ちらし」をご紹介します。  
肉や魚介、野菜、卵などの具  
材を油で炒め、砂糖と醤油で  
味付けします。とろみのつい  
ていない汁ごとご飯に盛り付  
けることが特徴です。  
ぜひお試しください♪

