



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！



野菜、豚肉、
魚介類と炒り卵

「ちらし」と言っても
酢飯ではなく白飯

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♪

