



ご当地
メニュー

2022-2

— 麻生病院栄養科 —

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
4月20日

- ・中華ちらし
- ・ワカメスープ
- ・チーズ芋もち
- ・グレープフルーツ

「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

本日は帯広のご当地グルメ
中華ちらしを提供しました。
名前を聞くと「中華風の散ら
し寿司？」と思う方もいると思
いますが、酢飯は使っていま
せん！！

豚肉やエビ、イカなどの魚介
類に卵、野菜を炒めて作りま
す。あっさり醤油ベースの和
風味で食べ始めたら止まりま
せん。

満足感間違いなし！！ぜひ
ご家庭でもお試しください。



フードバレーとがち

