



～贈り物～
麻生便

2021-4

ご当地

麻生北見病院
栄養科

**帯広ご当地グルメ
中華ちらし**

ほく帯ナビくん☆
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

北海道帯広市
「中華ちらし」
4月14日

- ・中華ちらし
- ・ワカメスープ
- ・餃子
- ・たくあん

「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。

フードバレーとかち

担当者よりひとこと

中華ちらしは、まかない料理から誕生したそうです。たっぷりの野菜や炒り卵が入り、醤油や砂糖を使った和風味のタレが特徴で、とろみは少なく、炒め物に近いです。野菜や魚介などの旨味が詰まっており、ご飯がすすみます！