




**AZABU
KITCHEN**

ご当地
メニュー

2020-4

— 麻生病院栄養科 —

中華ちらし
3月23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
- ・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。



担当者
より
ひとこと

中華ちらしは様々な
具材が入るため、野
菜や豚、魚介の旨味
をふんだんに感じるこ
とができます。
また元々はまかない
料理として残った食材
で作られたのがきっ
かけですので、材料
にこだわらず、家にあ
る食材で簡単に作っ
てみてはいかがでしょうか。

