

さいきょう や きょうと さいきょう しろ
西京焼きは、京都の「西京みそ」という白みそに、

みりんやお酒などの調味料を加えて、魚やお肉を
漬け込んで焼いたものです。

さいきょう ほか えんぶん ひく あま
西京みそは、他のみそよりも塩分が低く、甘みが

あるのが特徴です。

きょう つ こ や
今日は、さわらを漬け込んで焼きました。

あじ た くだ
ぜひ味わって食べて下さい！





ごはん、^{さいきょうや}さわらの西京焼き、じゃがいものきんぴら、^{じる}むらくも汁