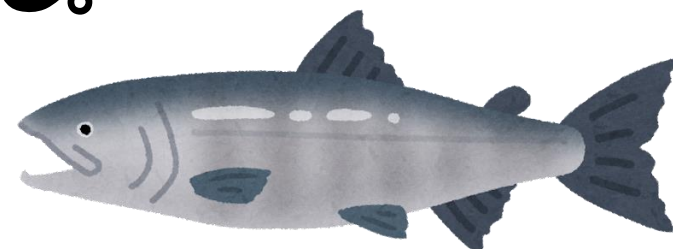


^{さいきょう}や
西京焼きは、^{きょうと}京都の「^{さいきょう}西京みそ」という^{しろ}白みそに、
^{さけ}みいんや^{ちようみりよう}お酒などの^{くわ}調味料を加えて、^{さかな}魚や^{にく}お肉を
^つ漬^こけ込んで^や焼いたものです。

^{さいきょう}西京みそは、^{ほか}他のみそよりも^{えんぶん}塩分が^{ひく}低く、^{あま}甘みが
^{とくちょう}あるのが特徴です。

^{きょう}今日は、^{さけ}鮭を^つ漬^こけ込んで^や焼きました。

^{あじ}ぜひ^た味わって^{くだ}食べて下さい！





ごはん、^{さけ}鮭の^{さいきょうや}西京焼き、^{はくさい}白菜と^{あぶらあ}油揚げの^{かりかり}かりかりサラダ、^{しる}なめこのみそ汁