

^{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、

^{さけ} ^{ちょうみりょう} ^{くわ} ^{さかな} ^{にく}
みりんやお酒などの調味料を加えて、魚やお肉を

^つ ^こ ^や ^{さいきょう} ^{ほか}
漬け込んで焼いたものです。西京みそは、他のみそ

^{えんぶん} ^{ひく} ^{あま} ^{とくちょう}
よいも塩分が低く、甘みがあるのが特徴です。

^{きょう} ^{あぶら} ^{ぎん} ^つ ^こ ^や
今日は、脂がのった銀だらを漬け込んで焼きま

^{あじ} ^た ^{くだ}
した。ぜひ味わって食べて下さい！





ごはん、^{ぎん}銀だらの^{さいきょうや}西京焼き、油揚げのかりかりサラダ、^{じる}むらくも汁