

^{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
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

^{とくちょう}
あるのが特徴です。

^{きょう} ^つ ^こ ^や
今日は、ホキ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！





さいきょうや わふういた
ごはん、ホキの西京焼き、じゃがいもの和風炒め、
やさい じる
たまごと野菜のすまし汁