

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

<sup>さけ</sup> <sup>ちょうみりょう</sup> <sup>くわ</sup> <sup>さかな</sup> <sup>にく</sup>  
みりんやお酒などの調味料を加えて、魚やお肉を  
<sup>つ</sup> <sup>こ</sup> <sup>や</sup>  
漬け込んで焼いたものです。

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

<sup>とくちょう</sup>  
あるのが特徴です。

<sup>きょう</sup> <sup>つ</sup> <sup>こ</sup> <sup>や</sup>  
今日は、さわらを漬け込んで焼きました。

<sup>あじ</sup> <sup>た</sup> <sup>くだ</sup>  
ぜひ味わって食べて下さい！





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