

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

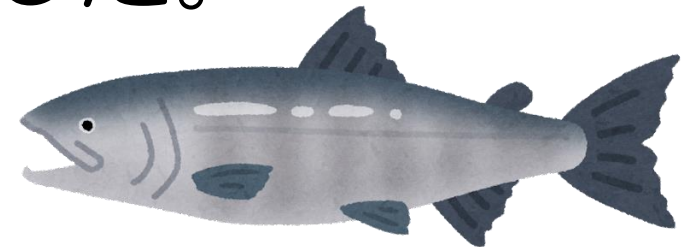
そに、みりんさけやお酒などの調味料ちょうみりょうを加えて、魚さかな
やお肉にくを漬つけ込んで焼こいたものです。

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 さけ つ こ や
今日は、鮭を漬つけ込んで焼こきました。

あじ た くだ
ぜひ味わって食たべて下ください！





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^{カリカリ}カリカリサラダ、^{たまご} 卵と^{やさい} 野菜の^{じる}すまし汁