

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

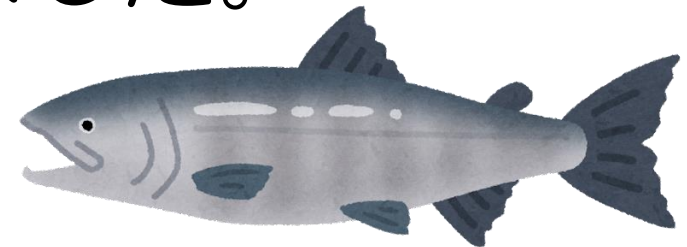
そに、みりんさけやお酒などの調味料ちょうみりょうを加えて、魚さかな  
やお肉にくを漬つけ込んで焼こいたものです。

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 つ こ や  
今日は、タラたらを漬つけ込んで焼こきました。

あじ た くだ  
よく味あじわって食たべてみて下ください！





ごはん、タラの西京焼き、じゃこサラダ、ひつつみ汁<sup>じる</sup>