

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、魚くわ  
やお肉さかなを漬にくけ込つ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

みがあるのが特徴とくちょうです。

きょう  
今日は、さわらを漬つけ込こ込んで焼やきました。

あじ た くだ  
よく味わって食たべてみて下ください！





ごはん、さわらの<sup>さいきょうや</sup>西京焼き、白菜の<sup>はくさい</sup>塩昆布和え、豆腐の<sup>しょうこんぶあ</sup>炒り煮<sup>とうふ</sup>に<sup>い</sup>炒り煮

※かきたま汁を「豆腐の炒り煮」に変更しました。