

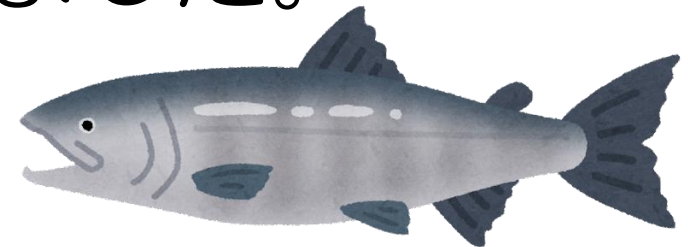
さいきょう や きょうと さいきょう しろ
西京焼きは、京都の「西京みそ」という白み

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 つ こ や
今日は、ホキを漬つけ込こ込んで焼やきました。

あじ た くだ
ぜひ味あじわって食たべて下ください！





ごはん、ホキの西京焼き、白菜と油揚げのかりかりサラダ、むらくも汁