

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

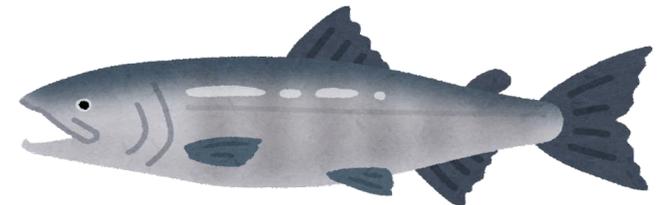
そに、みりんさけやお酒などの調味料ちょうみりょうを加えて、魚さかな
やお肉にくを漬つけ込こんで焼やいたものです。

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。
とくちょう

きょう ぎん つ こ や
今日は、銀だらを漬つけ込こんで焼やきました。

あじ た くだ
よく味あじわって食たべてみて下ください！





わかめごはん、^{ぎん}銀だらの^{さいきょうや}西京焼き、^{はくさい}白菜と^{あぶらあ}油揚げのかりかりサラダ、かきたま汁^{じる}