

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

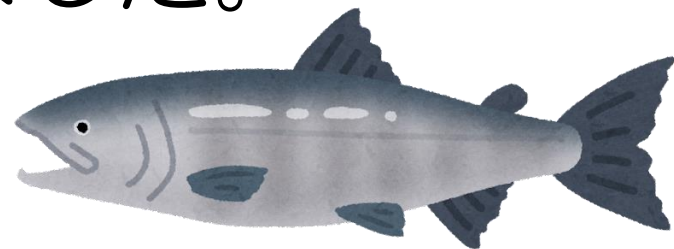
そに、みりんさけやお酒などの調味料ちょうみりょうを加えて、魚さかな
やお肉にくを漬つけ込んで焼こいたものです。

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

みがあるのが特徴とくちょうです。

きょう つ こ や
今日は、ホキ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、ホキの西京焼き、白菜と油揚げのかりかりサラダ、卵と野菜のすまし汁