

バターしょうゆ^や焼きの^{さかな}魚は「^{さけ}鮭」を^{しょう}使用して
います。

いちねんじゅう^た一年中食べられる^{さかな}魚ですが、旬^{しゅん}は^{あき}秋です。

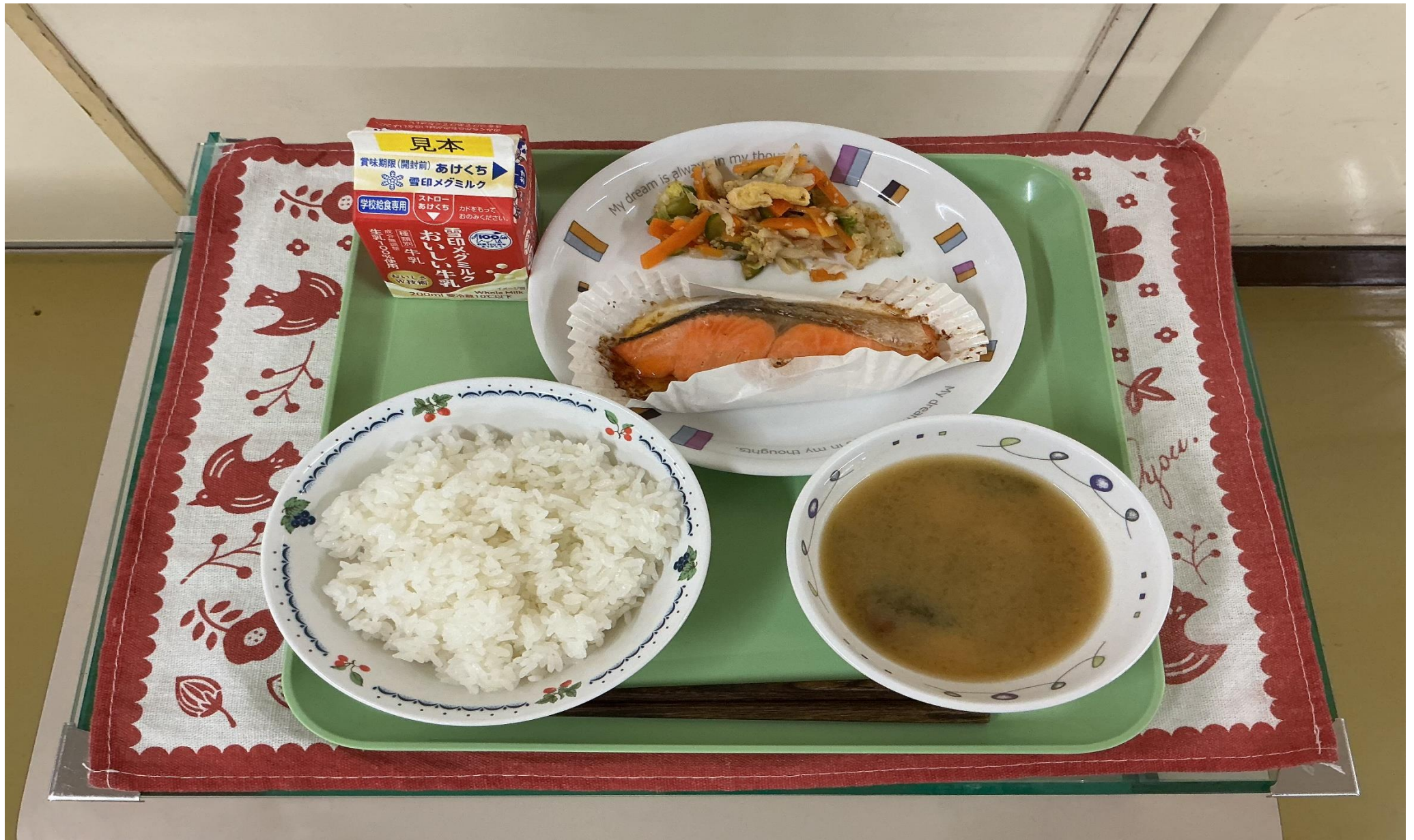
にもの^や煮物や^{もの}焼き物、^あ揚げ物など^{もの}色々な^{いろいろ}調理方法が^{ちょうりほうほう}あ

り、^{わしょく}和食や^{ようしょく}洋食のメニューなど多く取り入れら

れる^{しょくざい}食材です。今日はバターと^{きょう}しょうゆで^つ漬け

^こ込みました。





ごはん、^{さけ}鮭のバター^{しょうゆ}醤油焼き、^{はくさい}白菜と^{あぶら}油揚げのかりかりサラダ、なめこの^{しる}みそ汁