

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、さわらの西京焼き、白菜の塩昆布和え、かきたま汁