

3 月 8 日の



イチオシ！

## さいきょうや 西京焼き

さいきょうや 西京焼きは、きょうとでつく『さいきょうや さかな 西京みそ』に魚を  
つけこんだものを焼いた料理です。

『さいきょうや 西京みそ』は、ほかの みそにくらべて  
えんぶん ひく、あま 塩分が低く、甘みがあるのが特徴です。

きょうと 京都では、しょうがつ た お正月に食べるお雑煮を  
さいきょうや 西京みそで あじ 味つけします。

きょう 今日の給食では、あかうお 赤魚といっ  
て、かわ あか しろ みざかな 皮が赤い白身魚をみそにつ  
けこみ、オーブンで焼きました。

