

やさい からいた  
野菜のピリ辛炒め

平皿

さいきょう や  
さわらの西京焼き

副菜皿

はん  
ご飯

とうふ こまつな じる  
豆腐と小松菜のすまし汁

ぎゅうにゅう  
牛乳

## 京都府の伝統的な料理「西京焼き」

さいきょう や  
西京焼きとは、魚を **西京みそ** に漬けこみ焼いたもの  
で、**西京みそ発祥の地**、**京都府**の伝統的な **郷土料理** です。西京みそは、**色が白く甘みがあり、塩分が穏やか**であるのが特徴です。昔は、西京焼きを作るのに大変な手間と日数がかかったため、**貴族や僧侶**などしか口にすることのできない高級品でした。一般的に西京焼きが食べられるようになったのは、**室町時代**の中期からと言われています。



## 給食室の様子



西京味噌・薄口しょうゆ・みりん・酒かすなどを合わせて、さわらを漬け込み、じっくりと焼き上げました。