

4月8日（木）

「今日の給食」

今日の給食は

じゃこわかめごはん

魚の西京焼き

磯和え

けんちん汁

牛乳 です。



今日はさわらを西京みそに漬け込んでから

焼いた西京焼きです。西京焼きは主に近畿地方で作られる米みそです。米麴の使用量が多く塩分量が少ないため、甘味の強いのが特徴です。

一般的には西京漬けや和え物、和菓子のあんなどに使われますが、関西の一部の地域では、みそ仕立ての雑煮にも使われます。