

## 3月20日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・シーフードソース
- ・きゅうりと切干大根のサラダ
- ・セレクトデザート(小)



体をつくるもの		エネルギーになるもの		体の調子を整えるもの	
牛乳	(大分県産)	米	(宇佐市産)	人参	(宇佐市産)
エビ		バター		玉ねぎ	(北海道産)
イカ	(宇佐市産)	生クリーム		パセリ	(宇佐市産)
ベーコン		ごま		マッシュルーム	
ハム		デザート(小学校)		切干大根	(宮崎県産)
				きゅうり	(宇佐市産)



今月もおいしい給食をお届けします!

**ぱくぱくだよ!**

**【サフランライス】**

今日のごはんは、サフランというスパイスで色付けをしています。サフランは花のめしべを乾燥させたもので、花はきれいなむらさき色ですが、めしべは濃い赤色で、料理を黄色く色づけしたいときに使います。今日は5gのサフランを使っています。

ここで、問題です。5gのサフランをとるには、何本の花が必要でしょうか。

- ①約50本 ②約750本 ③約1500本

サフランライスにシーフードソースをかけて食べてください。

