

☆・・・オーブン献立

給食で学ぼう堺の食と文化part2~古墳時代の堺~

堺区の大仙町にある前方後円墳は、日本最大の大きさです。エジプトのクフ王のピラミッド・中国の秦の始皇帝陵と並ぶ世界3大墳墓の一つと言われています。稲作が始まったとされる弥生時代と、奈良に都が造られる飛鳥時代との間に、古墳時代があったとされています。 この時代には米作りが始まりましたが、米作りの難しい土

この時代には米作りが始まりましたが、米作りの難しい土 地も多く、米よりも麦や粟や稗などの雑穀がたくさん食べられていました。



給食では、9日に「押し麦入り豆乳スープ」で麦が登場します。不足しがちなビタミンや食物繊維に富む食品です。



栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質エネルキ [*] ー比 (%)	カルシウム (mg)	マク・ネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ピタミンA (μgRE)	ピタミンB ₁ (mg)	ピタミンB ₂ (mg)	ピタミンC (mg)	食塩相当量 (g)	食物繊維 (g)
7月平均	621	24.1	27	298	76	1.6	2.6	254	0.36	0.48	25	2.24	4.0
文部科学省基準	650	21~32.5	20~30	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	20	2.00未満	5.0以上