

2018年3月1日(木曜日)発行の 小学生コース 3年生 エブリ情報局に パンの缶詰について紹介されました!

7B2085

エブリ情報局

2018年
3月号

小学生コース / 小学生タブレットコース 3年生

Z会でがんばっている
3年生のみんなのための情報紙です。



またまじやくし路 (Mata Maji Yakushiji) ©Nisa Yumida/MFE
またまじやくし路はZ会のオリジナルキャラクターです。

今月のびっくり数字! 1ページ

パズルにトライ 3ページ

出発! おなやみ答え隊 4ページ

わいわいおたまクラブ 6ページ

【発行】株式会社Z会
静岡県駿東郡長久保町下土狩105-17
0120-35-1039 (通話料無料)
私丁・落丁はお取り替えいたします。(お客様センターまで)
平成30年3月1日発行 <http://www.zkai.co.jp/>
無断転載

今月の
びっくり数字!

3年後でも食べられる かんづめのパンがある!



かんづめは長い期間食べ物
をほぞんできるの、さま
ざまな食品に使われている。
今月は、ひじょう食やほぞん
食として役に立つかんづめ
についてしょうかいしよう。

ふつうなら数日でたかくなるパンが、いつでもやわらかい
じょうたいで食べられるってスゴイよね。

3年たってもふわふわのかんづめパンができるまで

「パンのかんづめ」を作ったのは、栃木県のパンメーカー「パン・アキモト」。パンのかんづめを開発するきっかけは、1995年に起きた阪神淡路大震災でひがいにあった人たちに牛乳パンやバターロールを送ったところ、大変よろこばれたこと。そして、やわらかくて、日持ちするパンをとどけたいの思いから、被災者の声を参考に作られたんだって。

作り方は、かんにパンの生地を入れ、高温でかんごとやいて、焼きあがったらフタをする。フタをする前に、脱酸素剤を入れるので、かんの中はカビや雑菌が生きていけないじょうたいになるよ。それで3年もほぞんできるというわけ。

げんざい「パン・アキモト」では、災害対策用のひじょう食としてパンのかんづめを買ってくれた人に、「救命鳥プロジェクト」への協力をよびかけているよ。これは、賞味期限がのこり1年になったかんづめを世界の食料不足に苦しむ国々に寄付するという活動なんだって。



「救命鳥プロジェクト」用のパンのかんづめ。このかんづめが世界の食料不足に苦しむ国にとどけられる。