

2020年2月25日 (株)Z会様発行の エブリ情報局 2020年3月号に パンの缶詰について紹介されました!

Z-KAI

7B2625

エブリ情報局

2020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。



わたまじやくし隊 (Ota Yamanashi MW)
おたまじやくし隊は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

山登り 出動! おなやみ答え隊 4 ページ

パズルにトライ 3 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
静岡県三島市文教町1-9-11
0120-35-1039 (通話料無料)
乱丁・落丁はお取り替えいたします。(お客様センターまで)
2020年3月1日発行 <https://www.zkai.co.jp/>
静岡新聞社

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年たってで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、「救缶鳥プロジェクト」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。



「救缶鳥プロジェクト」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。