

2022年3月1日 (株)Z会様発行の エブリ情報局 2022年3月号に パンの缶詰について紹介されました!

7B3185

じょう ほう きょく

エブリ情報局



2022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。



おたまたまじやとし屋 おたまたまじやとし屋は全国の小学生にやさしいおたまたまクラブです。

今月のびっくり数字! 1

パズルにトライ 3

出発! おなやみ答え隊 4

わいわいおたまクラブ 6

【発行】株式会社
新聞第三週刊文芸春秋1-9-11
0120-25-1039 (通話料無料)
〒177-8577 東京都小平市関町三丁目1番1号
2022年3月1日発行 | <http://www.z-kai.com>
印刷局名

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で、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との思いから、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、「救済プロジェクト」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。



「救済プロジェクト」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々とどけられる。