電気こどもシリーズ
ちゅうでん壁新聞

第762号
パン
2022年3月1日発行

ホームページでもしょうかいしているよ!
電気こどもシリーズ で けんさく してね。
今までのテーマも見られるよ。

「電気こどもシリーズ」は、次代を担う子どもたちに、エネルギーや科学などに興味を持ち、「学ぶ楽しさ」を知ってもらうことを目的に、1951年の会社創立以来発行している小学校壁新聞です。

担当：林

発行所：電気こどもシリーズ係
中部電力株式会社
〒461-8680 名古屋市東区東新町1番地
Tel:052-973-2132

中部電力

世界中で愛されている食べ物
パンのひみつ

パン屋さんに行ったことはあるかな? いろいろな大きさや形のパンが並んでいて、どれもふっくらとしていておいしそうだね。
パンは何でできているんだろう?
どうやって作られるのかな?

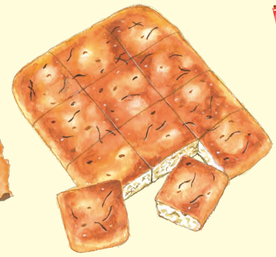
❶ いろいろな国のいろいろなパン

パンは、世界中のいろいろな国で主食やおやつとして食べられているよ。
どんな国でどんなパンが食べられているのか見てみよう。

あんパン 日本(にほん)
中にあんこを入れたパン。日本には他にも、メロンパン、カレーパンなど、たくさんの種類のパンがあるよ。

プレッツェル ドイツ
細い生地をくねくねと丸く整えたパン。かたくて塩のつぶが付いているものが多いよ。

スコーン イギリス
イーストではなくベーキングパウダーでふくらませた、スコットランドに古くから伝わるパンだよ。



フォカッチャ イタリア
ピザの元になったといわれている、平らな形のパン。生地にオリーブオイルが使われているよ。

うん!
明治時代に生まれたあんパン!
日本で初めて菓子パンを作ったパン屋さんは東京の「木村屋」。
開店したのは明治2年で、今から150年ほど前だよ。
木村屋の人たちは、日本人の口に合うようにと、日本酒を作るときに使う酵母を使って生地を作り、中にあんこを入れた「あんパン」を考えだしたよ。

クロワッサン フランス
生地の間にバターが折りこまれ、たくさんのうすい層が重なっている、三日月型のパンだよ。

ベーグル アメリカ
生地をゆでてから焼く、ドーナツのような形のパン。ぱりぱりともちもちした食感がとくちょうだよ。

まん頭・包子 中国(ちゅうごく)
「まん頭」は蒸したパンだよ。中に具が入ったものは「包子」と呼ばれるよ。

ポンデケージョ ブラジル
タピオカと同じ原料を使ったパン。もちもちした食感とチーズの風味がとくちょうだよ。

ピロシキ ロシア
肉、魚、ジャムなどいろいろな具材を包んで、あげたり焼いたりして作ったパンだよ。

ナン インド
タンドールというかまどのかべにはりつけて焼く、平たい形のパン。カレーといっしょに食べるよ。

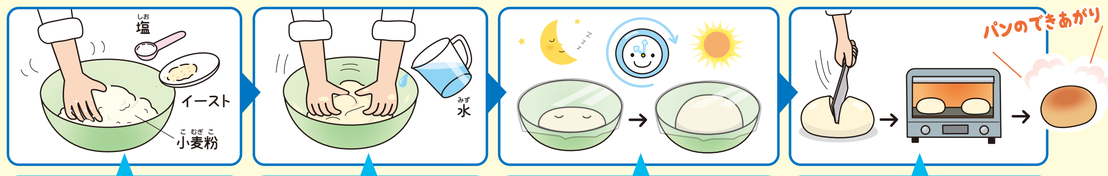
❷ パンは何からできているの?

パンの主な原料は小麦だよ。小麦を粉にした「小麦粉」に、水、塩、イーストなどを加えて生地が作られるんだ。国や地方によっては、小麦粉の他にライ麦やトウモロコシの粉などを使うこともあるよ。日本ではお米を使ったパンも作られているよ。

小麦

イーストは、「酵母」という菌の仲間。目に見えないほど小さいよ。

パンの作り方



小麦粉、イースト、食塩などの材料を混ぜる。

水を少しずつ入れながら練って、パンの生地を作る。

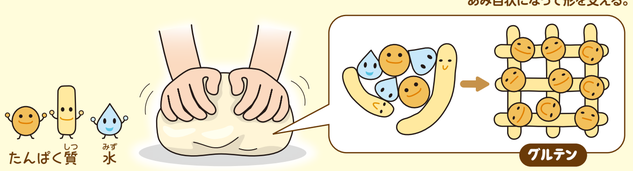
しばらくねかせておく(一定の温度で置いておく)と、生地がふくらむ。

ふくらんだ生地を切って、形を整えてから焼く。

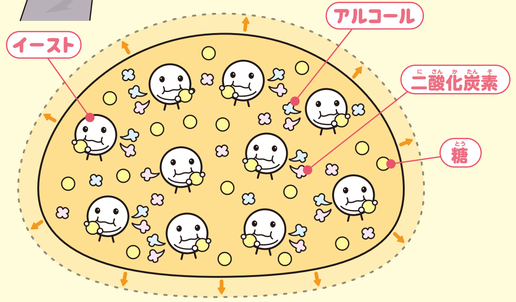
パンは、大昔から世界中で作られていて、世界中の人々が食べてきた、長い歴史のある食べ物なんだね。

❸ パンがふっくらしているのはなぜ?

パンがふっくらしているのは、イーストとグルテンのおかげだよ。パンの生地を練ると、小麦粉にふくまれるたんぱく質がからみ合って、ねばねばしたグルテンになるんだ。その後、生地をねかせておくと、グルテンに包まれたイーストが、小麦粉の糖を食べて二酸化炭素とアルコールを作り、あわのようになって生地をふくらませるんだよ。



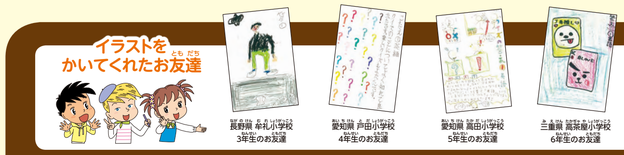
イーストの働き



パンの歴史は6000年!

初めてパンが作られたのは、今から約6000年前だよ。今の西アジアのあたりで栄えていた、メソポタミアの人たちが作ったといわれているよ。

イラストをかいてくれたお友達



どっちが? 正解クイズ

クイズに答えてプレゼントを当てよう!

ヒントは、必ずこの新聞のどこかに書いてあるから、よーく見てね!

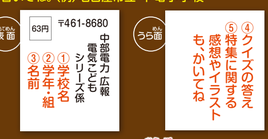
問題 パン生地を発酵させるのはどっち?
① イースト
② グルテン

答え ①

前号のクイズ 「クイズ」という言葉はもともと何語?
答え= ①英語

はがきの応募方法

次のあて先に、①～⑤を記入して送ってね。
※①の学校名は「○○市(町村)立○○小学校」と必ず書いてね。(例) 名古屋市立 中電小学校



ホームページからも応募できるよ。

http://www.chuden.co.jp/kids/denkipaper/
電気こどもシリーズ クイズ で けんさく してね。

クイズに正しく答えた人の中から抽選で30名と、イラストや感想をかいてくれた人で本紙やホームページの「みんなのおたよりコーナー」でしょうかいされた人には、「図番カード」をプレゼントするよ。

しめ切り:2022年4月10日 賞品は2022年4月30日までに校長先生あてに送ります。

図番カード

※お客さまの個人情報は、当社事業に付随する業務を行うために必要な範囲内において利用させていただき、適切に管理いたします。※当選者の発表はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

次号は「歯」だよ! お楽しみに!

＊5月1日発行予定

VEGETABLE OIL INK このかべ新聞は、環境にやさしい植物油インキで印刷しています。

おもな参考文献
「世界中で食べられている! パンの大研究 種類・作り方から歴史まで!」竹野恵子 監修 (株式会社PHP研究所)、「食べものが大へんしん! 発酵のひみつ つくってみよう! 発酵食品」小泉武夫 監修 中原 惠子 著 (株式会社ほるぷ出版)、「コトモエのえほん パンのすかん」井上好文 監修 大森裕子 著 (株式会社白泉社)、「「食」で総合学習 みんなで調べて作って食べよう!① パン・めん」学校法人 和光学園 和光鶴川小学校 監修 藤崎友美 著 (株式会社金の星社)、パン食普及協議会HP、よし亭 簡単パンレシピHP