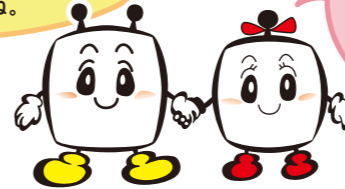


かベテくん



たくさんの方の働きでできたパンだから、残さず、よくかんで、あじわいながら、大切に食べようね。



食パンだけでなく、パンにはいろいろの種類があるのよ! いくつか知っているかな? 調べてみようね。



パンが食卓に届くまで ●安心・安全な食べ物として、さまざまな人や機械の働きによって作られ、運ばれます。

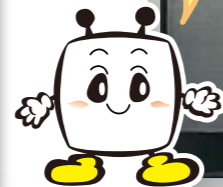
アメリカやカナダなどからパンの原料となる小麦粉にする小麦が輸入されます。



日本でも小麦は作られているけれど、生産量は少ないのです。

●アメリカの小麦農場

こねられたパン種を生地と呼ぶんだよ。



●ミキサーははかれたパンのいろいろな原料を練り混ぜてパン生地をつくる機械

焼いて冷めたものを切るのね。



●スライサー:機械の刃を使用し、等間隔で同じ厚さに切ります。厚さは一斤4枚切り、6枚切り、8枚切りによって違います。

人の働きも大事なんだよ。みんなべつべつの所で、ちがう仕事をしているね。



原料は小麦粉で、小麦(の種子)を粉にしたものです。

小麦を輸入



製粉工場

小麦は小麦粉になって、パン工場に運ばれます。



パン工場

はかる

小麦粉・水・パン酵母(イースト)・食塩・砂糖・油脂・乳製品などの材料を正確にはかります。

こねる



はっこうさせる(一次はっこう)

機械で丸められた生地は、少し休ませて、型に入れます。

型に入れる

分ける

丸める

焼く

200℃位の高～い温度で30分程じっくりと焼くのです。

ふたをします

切る

ふくらませる(二次はっこう)

ここでは適度の温度と湿度が大事なよ。

包む(機械による自動包装)

学校にも

給食

お店にも

おいしいパンが届きました

かみの毛が落ちないように、ほうしは深くかぶっているのね。



食べ物を作る工場だから、働いている人も清潔な服装でパン作りをすることが大事なのね。



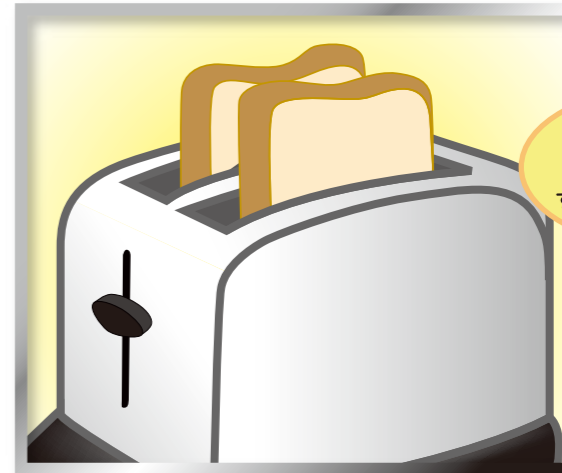
●クリーニングしたばかりの制服に着がえて、マスクや手袋もつけます。このように衛生に細かい注意をしています。工場の中で他の場所ではこのような手作業もありますが、ゴミなど入らないようにしています。



●ふたが開いて食パンの頭が見えている状態のデリッターからデパンナーの間の写真です。(この後デパンナーに送られ、型をさかさまにひっくり返して、食パンを取り出します。)
●デリッター/オープンから出た後で、食パンのふた(リッド)を外す(空ける)機械
●デパンナー/デリッターの後で、型から食パンを取り出す機械



●クーリングタワー/焼きあげた場所から仕上げの場所に移動するのに使う機械:焼きあがったパンは熱いままなので、すぐには仕上げ、カット、包装の作業ができません。しばらくひやすことが必要で、移動する間にひえます。



食パンは主食として、栄養素の面からもすぐれているんだって。

