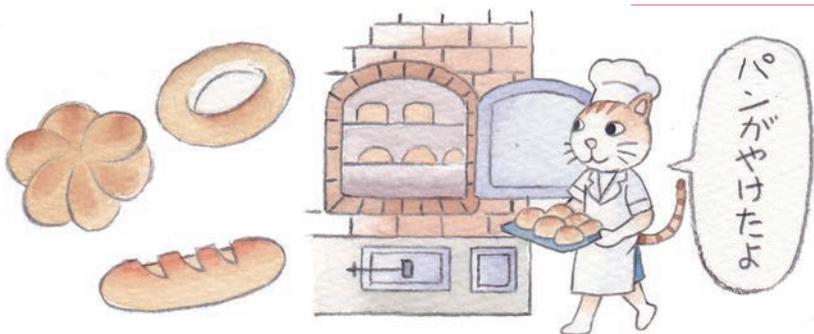


パンは世界をめぐ

パンには、こむぎこをそのまま焼いた「平^やき^{ひら}パン」とイーストで発^{はっこう}酵^{こう}させた「発^{はっこう}酵^{こう}パン」がある。どちらの種^{しゅるい}類^{れい}のパンも世^せ界^{かい}のあちこちでむかしからつく^{つく}られ、今^{いま}でも食^たべ^たられている。二種^{にしゅるい}類^{れい}のパンを实际^{じっさい}に作^{つく}ってみよう。



世^せ界^{かい}のパンの歴^{れきし}史^しを調^{しら}べよう。お店^{みせ}でインドのナン、メキシコ^{ちゆうごく}のトルティーヤ、中国のまんじゅうなどをさがす。



読んでみよう

『パンの絵本』

かたおかふさこ編 やまふくあけみ絵
農山漁村文化協会 2005
978-4-540-04162-4

『ぼくのぱんわたしのぱん』

神沢利子文 林明子絵 福音館書店 1981
978-4-8340-0849-4

『パンがいっぱい』

大村次郷写真・文 福音館書店 2012
978-4-8340-2757-0

『パンの大研究』

竹野豊子監修 PHP 研究所 2010 978-4-569-78050-4

