



## メロンパンというようになったのはどうして

### メロンのかおりや、メロンのような格子こうしがついているから

メロンパンは、菓子パンかしぱんの一種いっしゆで、パンの生地きじの上に、ビスケットの生地きじをかぶせて、格子目こうしめなどの筋がきざんであります。メロンに似た格子目をつけることで、まるで、メロンみたいなパン、というイメージが出てきます。

土台どだいには、あまみのある菓子パンかしぱんの生地きじを使い、その上に小麦粉こむぎこにバター、砂糖さとう、卵たまご、水を加え、さらに重曹じゅうそうを加えます。

もっとメロンらしく見せるために、緑色みどりいろの色粉いろこを使って緑色みどりいろにしたり、メロンのかおりのする材料ざいりょうを加えたりします。

### おいしい菓子パンかしのいろいろ

あなたは、おやつに菓子パンかしぱんを食べたりしますか。ジャムパン、あんパン、クリームパン、チョコレートパン、デニッシュペストリーなどいろいろありますね。どれもあまくておいしいですね。菓子パンかしぱんは、ふつうの食パンしょくぱんより多めに砂糖さとう・バター・卵たまごを使って作ります。それに、ジャムやあんやクリームなどを入いれて作つくります。

食事しょくじの前まえにあまい菓子パンかしぱんを食べ過ぎて、お昼ご飯ひるはんや、夕ご飯ゆうはんが食べられない、ということのないよう注意ちゅういしましょう。（監修・青木 国夫）

