

ビスケット新聞



No.001
2025
BISCUIT
newspaper

ビスケットで健康アップ!

公園で日が暮れるまで遊びまわるチビっ子たち。ビスケットは好きな？
遊び盛りで、育ち盛りの子どもたちには、遊びなどに使われるエネルギーが必要なんです。たとえば、12から14才の男の子では、1日に使われるエネルギーは2,550キロカロリー。30から49才の男子(お父さんくらい)も2,550キロカロリー。同じエネルギーが必要です。

しかも、子どもの胃袋は大人の半分(1/3(三分の一)の大きさなので、3度の食事(朝食、給食、晩御飯)だけでは、カロリーがどうしても不足してしまいます。

そこで、おやつが必要となります。その際、ビスケットは消化がよく、カロリーも高い100点満点のおやつなのです。食べすぎには注意してね! 幼児はもちろん、消化力の弱っている病気の人や、年寄りにも最適な食べ物です。

小麦粉のほか、たまごや牛乳などの乳製品を使って作られるビスケット。たかが、お菓子と言ってしまうとは、ビスケットにちよつと失礼かも。

人々が不足しがちなカルシウムやビタミンA、B1、B2を多く含んでいるバランスのとれた食べ物なのです。しかも、たんぱく質、脂肪もたくさん含まれ、エネルギー量も高くなっているよ。まさに、健康に欠かせない栄養がいつぱい入った食べ物だよ。

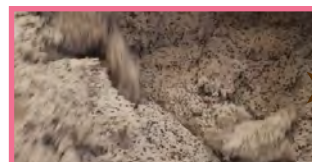
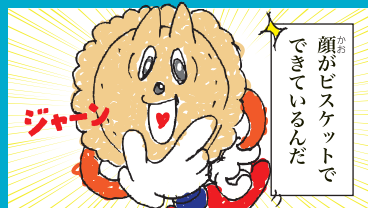
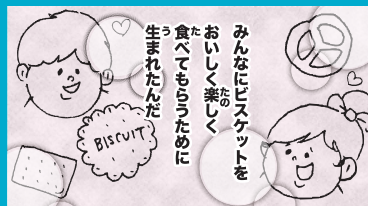
では、工場見学! ビスケットができるまでを見てみよう!

ビスケットのお話



工場見学! ビスケットができるまで

No. 01 **がんばれビスキーくん**
【はじめまして! ぼくビスキー!】編



1 練り上げて生地づくり

おもな原料は小麦粉、砂糖、食用油など。これらを混ぜ合わせて、こねて生地をつくります。



2 ビスケットの形に成型

大きな生地から一つ一つのビスケットの形に成型されます。



3 こんがり焼き上げ

成型されたビスケット生地は、ベルトコンベアに乗って長さ14~100メートルの大きな釜の中でじっくり焼かれます。



4 同じ量にピタッと包装

整列したビスケットは、決められた量ごとに自動包装機で包装されます。そのあとダンボール箱などに入れられ出荷されます。



5 きれいに並べる

十分冷まされたビスケットは、包装しやすいように整列機できれいに並びかえられます。



6 ゆっくり冷ます

焼き上げられたビスケットは、30~200メートルの長いベルトコンベアに乗せられ、時間をかけてゆっくり冷やされます。

ビスケット協会のホームページに「工場見学」、「アレンジレシピ」のコーナーがあるよ!



こうじょうけんがく「工場見学」コーナーでは、ビスケットができるまでの動画があるよ! 見にきてね。



「アレンジレシピ」コーナーは、ビスケットを美味しく食べる食べ方がのってるよ! 皆さん試してみてくださいね!

