

# パンができるまで

みんなが食べているパンは、さまざまな工程を経て作られています。粉からふっくらと焼き上がったパンが届くまでを紹介します。

一部パンは、原料に「**脱脂粉乳**」は使用しません。

パン工場では、この原料以外にもアレルギーとなる原料を使用してパンを製造しています。

## パンの主な原料

小麦粉  
イースト  
砂糖  
食塩  
油脂  
粉乳  
卵  
水

堺市では卵はもとも材料として使用していません。

粉ふるい機

## ミキサー

小麦粉、水、イーストと混合し23~24℃にこねあげる。

## 第一醗酵室

27℃で中種を数時間醗酵させる。

機械の性質上、日々機械の洗浄をすることができないため、「乳(脱脂粉乳)」の微量混入は避けられません。

## ブルファー

丸めた生地を10~20分醗酵させる。

## 分割機

一定の重さに分割する。

## ミキサー

中種に小麦粉、水、砂糖、食塩、粉乳、油脂を加え混合し27~28℃にこねあげる。

## 型づめ

成形したものをパン型に入れる。

## 丸目機

分割した生地を丸める。

## 第二醗酵室(ホイロ)

38℃、湿度85%で40~50分醗酵させる。

## オーブン

約200℃で食パンは約40分、コッペは約15分焼く。

堺市では食パンの提供はありません。

子どもたちのところへ

箱づめ

## スライサー

うすく切る。