

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。

パン工場では、(A)の原料や、これら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

(A)

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ません

プルファー

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。

オープン

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。

出典：（公財）大阪府学校給食会より情報提供 3

（参考）学校給食用パンを製造している工場では取り扱っていない原因食物

特定原材料 8 品目									
卵	乳	小麦	落花生	えび	かに	そば	くるみ		
○	○	○	○	○	△		○		
特定原材料に準ずる 20 品目									
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	ゼラチン	大豆
			○		○	○	○	○	○
鶏肉	バナナ	豚肉	カカミナツ	もも	やまいも	りんご	カシューナツ	ごま	アーモンド
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

○：同一ライン（機械・器具等）で、当該品目を使用した製品を製造

△：同一工場内（別ライン等）で、当該品目を使用した製品を製造