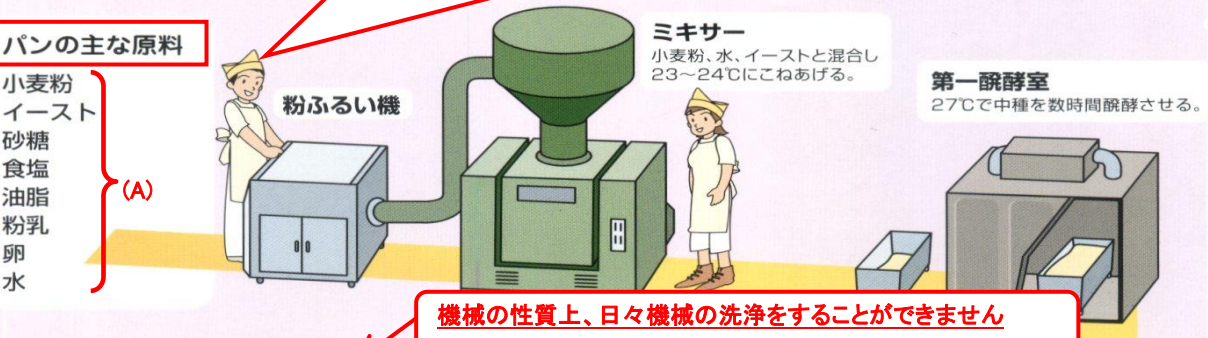


**パンができるまで** みんなが食べているパンは、さまざまな工程を経て作られています。粉からふっくらと焼き上がったパンが届くまでを紹介します。

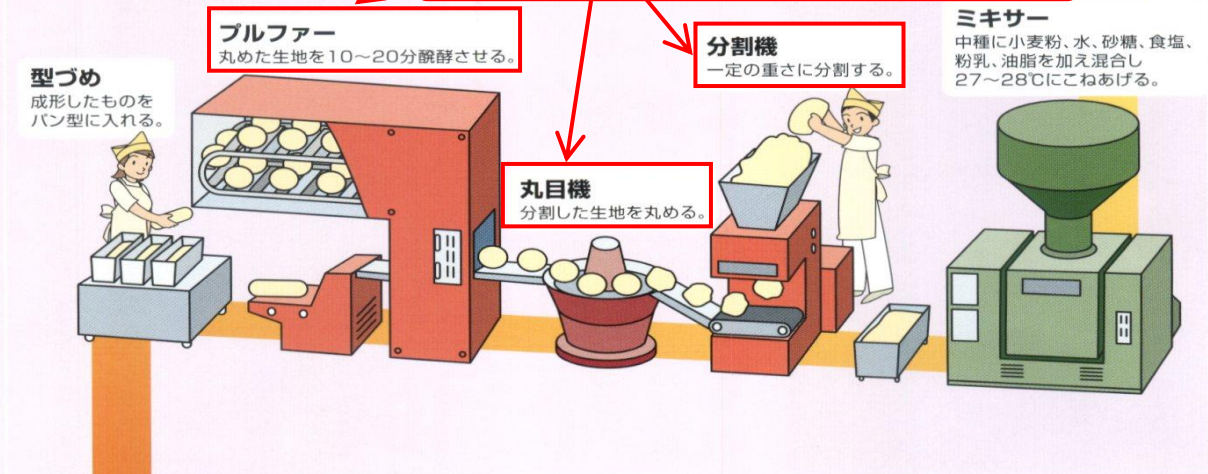
パン工場では、(A)の原料や、これらの原料以外にもアレルギーとなる原料を使用してパンを製造しています。

**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)



機械の性質上、日々機械の洗浄をすることができません



堺市では食パンの提供はありません。



出典：(公財) 大阪府学校給食会より情報提供 3 (令和8年4月現在)

(参考) 学校給食用パンを製造している工場に取り扱っている原因食物

| 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 | ホウレンソウ   | 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  | マカダミアナッツ | もも      | やまいも | りんご | カシューナッツ | ごま   | アーモンド |
| ○             | ○   | ○   |          | ○       | ○    | ○   |         | ○    | ○     |

○：同一ライン(機械・機器等)で、当該品目をを使用した製品を製造  
 △：同一工場内(別ライン等)で、当該品目をを使用した製品を製造