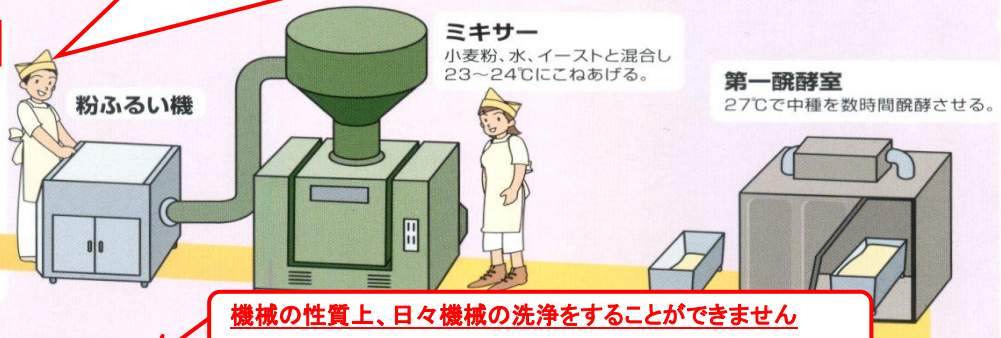


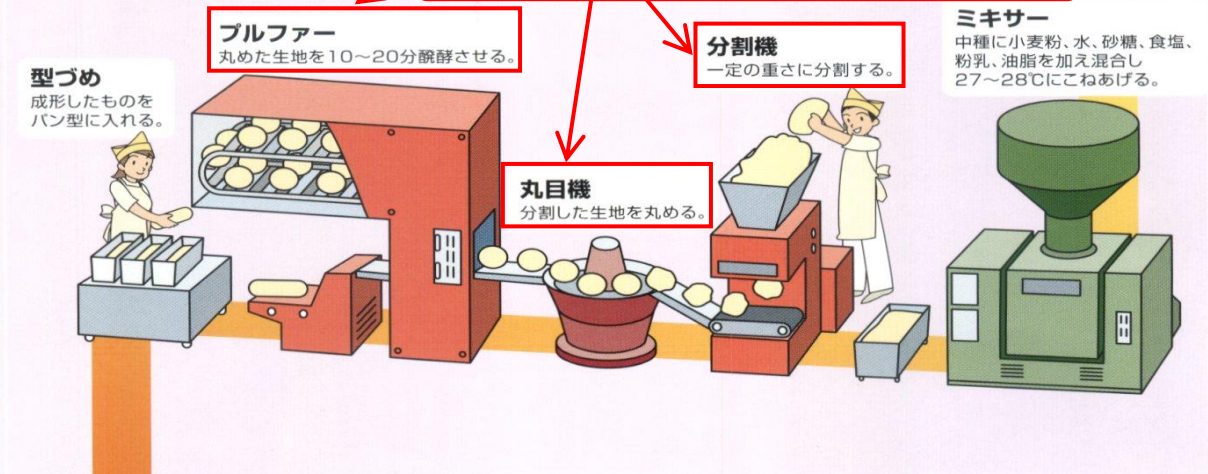
パンができるまで みんなが食べているパンは、さまざまな工程を経て作られています。粉からふっくらと焼き上がったパンが届くまでを紹介します。

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

(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る原因食物

(令和8年4月現在)

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	りんご	柿	牛肉	さけ	さば	ごぼう	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