

# パンができるまで

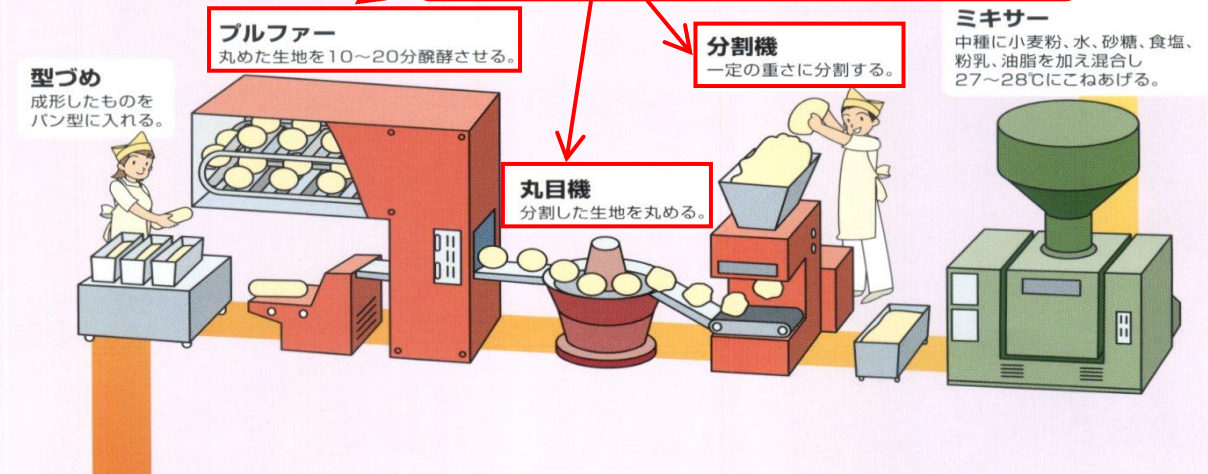
みんなが食べているパンは、さまざまな工程を経て作られています。粉からふっくらと焼き上がったパンが届くまでを紹介します。

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ないため、「乳(脱脂粉乳)」等の微量混入は避けられません。



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