

保護者のみなさまへ

## 学校給食用パンの注意喚起について

岸和田市教育委員会

岸和田市の学校給食では、1人でも多くの児童生徒が、みんなと同じように給食が食べられるよう配慮し、一部で「脱脂粉乳抜きパン」を採用しています。

**特に、乳アレルギーの方は、主治医へ「食べられるかどうか」ご確認よろしくお願いたします。**

## &lt;パンの種類について&gt;

乳成分を含まないパン(脱脂粉乳抜きパン) ⇒乳アレルギーの方にも、提供します。	乳成分が含まれるパン ⇒乳アレルギーの方には、提供しません。
コッペパン、うずまきパン、丸型パン、パーカーパン、 黒糖パン、アップルパン、さつまいもパン、オリーブパン 米粉パン、2個取りロールパン	バターパン、クロワッサン、デニッシュパン等 ⇒これらのパンの使用頻度は、多くても 月に1回程度です。

## &lt;コンタミネーション情報について&gt;

岸和田市学校給食用のパン製造工場では、他市学校給食のパンなどいろいろなパンを製造しています。工場内では、アレルギーを含む材料を使用してパンを製造しています。「年間物資 アレルギー表示一覧表」にもコンタミネーション情報として記載していますのでご確認ください。 <R5.11月現在の状況>

工場名	対象校	コンタミネーション情報(注意喚起)
川崎製パン(株) 製造分	中央小、城内小、浜小、朝陽小、東光小、 旭小、太田小、天神山小、修斉小、東葛城小、 山直南小、山滝小、岸城中、野村中、春木中、 北中	同工場内で、卵、乳、ピーナッツ(落花生)、くるみ オレンジ、大豆、豚肉、りんご、ごま、アーモンドを含む 製品を製造しています。
ケイアンドケイ フーズ(株) 製造分	春木小、大芝小、大宮小、城北小、新条小、 八木北小、八木小、八木南小	同工場内で、卵、乳、えび、くるみ、かに、オレンジ、 牛肉、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごまを含む製 品を製造しています。
大幸食品(株) 製造分	光明小、常盤小、山直北小、城東小、光陽中、 桜台中、葛城中、土生中、久米田中、山直中、 山滝中	同工場内で、乳、りんごを含む製品を製造していま す。

### ※注意※ 「乳」の微量混入でアレルギー反応が誘発される可能性がある方へ

パンの製造工程には、機械の性質上、どうしても洗浄できない機械があります。

そのため、「乳(脱脂粉乳)」の微量混入は避けられません。

主治医へ説明の上、「食べられるかどうか」指示を受けてください。

※裏面「パンができるまで」を参照してください。

・洗浄できない機械は、古い生地が残っていないか、目視で点検をしています。

・年に数回ですが、古い生地などが付着したり、練りこまれていたという報告を受けています。

⇒大阪府内の学校給食用パンは、「脱脂粉乳入り」を採用している市町村が多いです。

そのため、古い生地には「脱脂粉乳」が含まれている可能性が高いです。脱脂粉乳は見た目にもわからないので検品で発見することができません。

# 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。

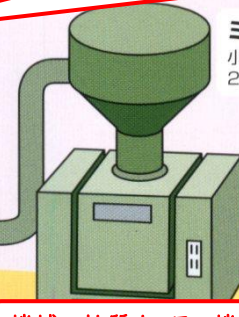
平成 28 年 4 月から、岸和田市仕様の一部パンは、原料に「脱脂粉乳」は使用していません。

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。  
※「年間物資 アレルギー表示一覧表」を参照

## パンの主な原料

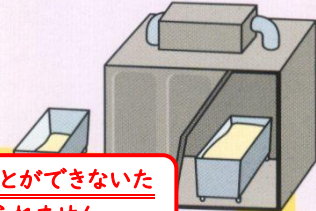
- 小麦粉
- イースト
- 砂糖
- 食塩
- 油脂
- 粉乳
- 卵
- 水

卵はもともと材料として使用していません。



**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。

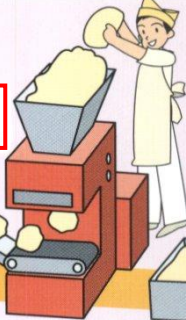
**ブルファー**  
丸めた生地を 10~20 分醗酵させる。

**型づめ**  
成形したものをパン型に入れる。

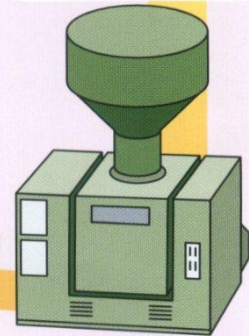


**分割機**  
一定の重さに分割する。

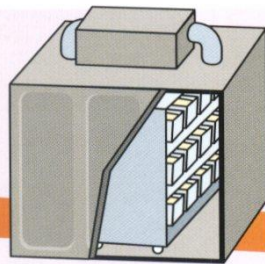
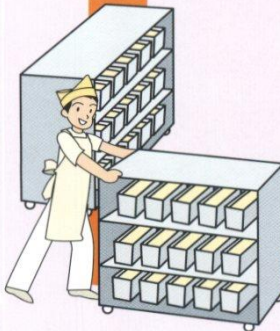
**丸目機**  
分割した生地を丸める。



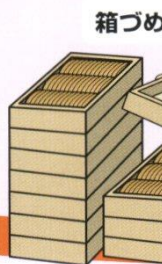
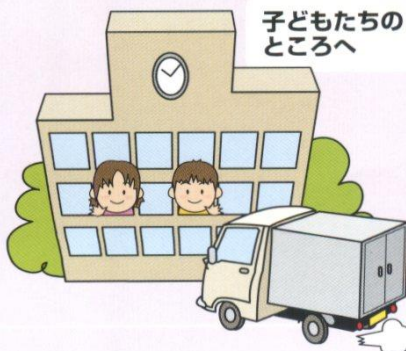
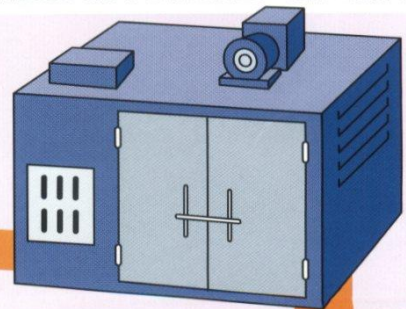
**ミキサー**  
中種に小麦粉、水、砂糖、食塩、粉乳、油脂を加え混合し 27~28℃にこねあげる。



**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。



**スライサー**  
うすく切る。

