

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  
岸和田市学校給食会

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）<br>⇒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<br>⇒乳アレルギーの方には、提供しません。                       |
|--|---|
| コッペパン、食パン、うずまきパン、丸パン、パーカーパン、黒糖パン、ファイバーパン、全粒粉黒糖パン、胚芽黒糖パン、アップルパン、さつまいもパン、ココアパン、オリーブパン、米粉パン | バターパン、クロワッサン、デニッシュパン<br>⇒この3種類のパンの使用頻度は、多くても月に1回程度にします。 |

## &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、アレルゲンを含む材料を使用してパンを製造しています。詳しくは、対象家庭に毎月配布するアレルギー表示こんだて表の「コンタミネーション情報」に記載しますのでご確認ください。<平成 29 年 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 | 同工場内で、卵、乳、落花生、オレンジ、くるみ、大豆、豚肉、りんご、ごま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、光陽中、春木中、北中             | 同工場内で、卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、くるみ、鮭、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、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、オレンジ、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。

(例)コッペパンなのに、干しぶどうが付いていた。

⇒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。例えば、干しぶドウであれば見た目で見分けるのですが、脱脂粉乳は検品で発見することができません。

【参考資料】パン製造工場において確認したこと

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。  
※アレルギー表示こたて表の「コンタミネーション情報」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。

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。

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。

子どもたちのところへ

箱づめ

スライサー

うすく切る。