

別紙 1 R8 パン類内容配合表

・本紙は、給食で **2026年4月から2027年3月まで**使用するパン類の原料・主要アレルゲンを表示したものです。

★本紙の配布は4、5月のみになりますのでご覧いただいた後も1年間保管をお願いします。

(市ホームページには1年間掲載します)

※医師より、コンタミネーションの表示がある場合も除去指示があれば学校給食の提供は難しく弁当対応の考慮対象となります。

●学校給食で食物アレルギーの対応が必要な場合は、医師の診断による「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を学校へ提出ください。

品名	主な原料 ※学給粉:学校給食用小麦粉	アレルゲン
食パン・コッペパン (食パン型・コッペ型・ツイスト型)	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳	小麦、乳成分
チーズロール	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳、チーズ	小麦、乳成分、大豆
テーブルロール	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳	小麦、乳成分、大豆
ミルクロール	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳、卵、ミックスパウダー	小麦、乳成分、卵、大豆
バターロール	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳、卵	小麦、乳成分、卵、大豆
甘納豆パン	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳、甘納豆	小麦、乳成分、大豆
ぶどうパン	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳、レーズン	小麦、乳成分
黒糖食パン・黒糖コッペパン	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳、黒糖、カラメル	小麦、乳成分
はちみつパン	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳、はちみつ	小麦、乳成分
パンプキンパン	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳、卵、かぼちゃペースト	小麦、乳成分、卵、大豆
ブランコッペパン	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳、ローストブラン	小麦、乳成分
バンズパン	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳、卵	小麦、乳成分、卵
カルシウムパン	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳、卵、ミルクカルシウム	小麦、乳成分、卵
さつまいもパン	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳、さつまいも甘露煮	小麦、乳成分

●同一ラインでくるみ、卵、ごま、大豆を使用した製品の製造があります。

●ミキサーは、洗浄後使用いたしますが、分割機、成形機は、完全ではないため、コンタミの可能性あります。

●パン製造工場内では、他のアレルゲンを使用した製品の製造を行っています。