

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」ご確認よろしく願いいたします。

<パンの種類について>

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 米粉パン等	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。

<コンタミネーション情報について>

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。 <R7.4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、大豆、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あります。

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あります。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。

【参考資料】

パンができるまで

・原材料(基本)

小麦粉:小麦粉の中でグルテン量が一番多い強力粉を使います(学校給食専用の小麦粉を使用しています)。

砂糖:甘みとイーストの栄養源となり発酵を助けます。 油脂:生地への伸展性とふくらみを与えます。

脱脂粉乳:焼き色を良くして、風味、香りをつけます。 食塩:生地のコシを与えます。

イースト(パン酵母):材料に含まれる糖分を分解してアルコールと炭酸ガス(二酸化炭素)にします。このガスによりパンがふくらみます。

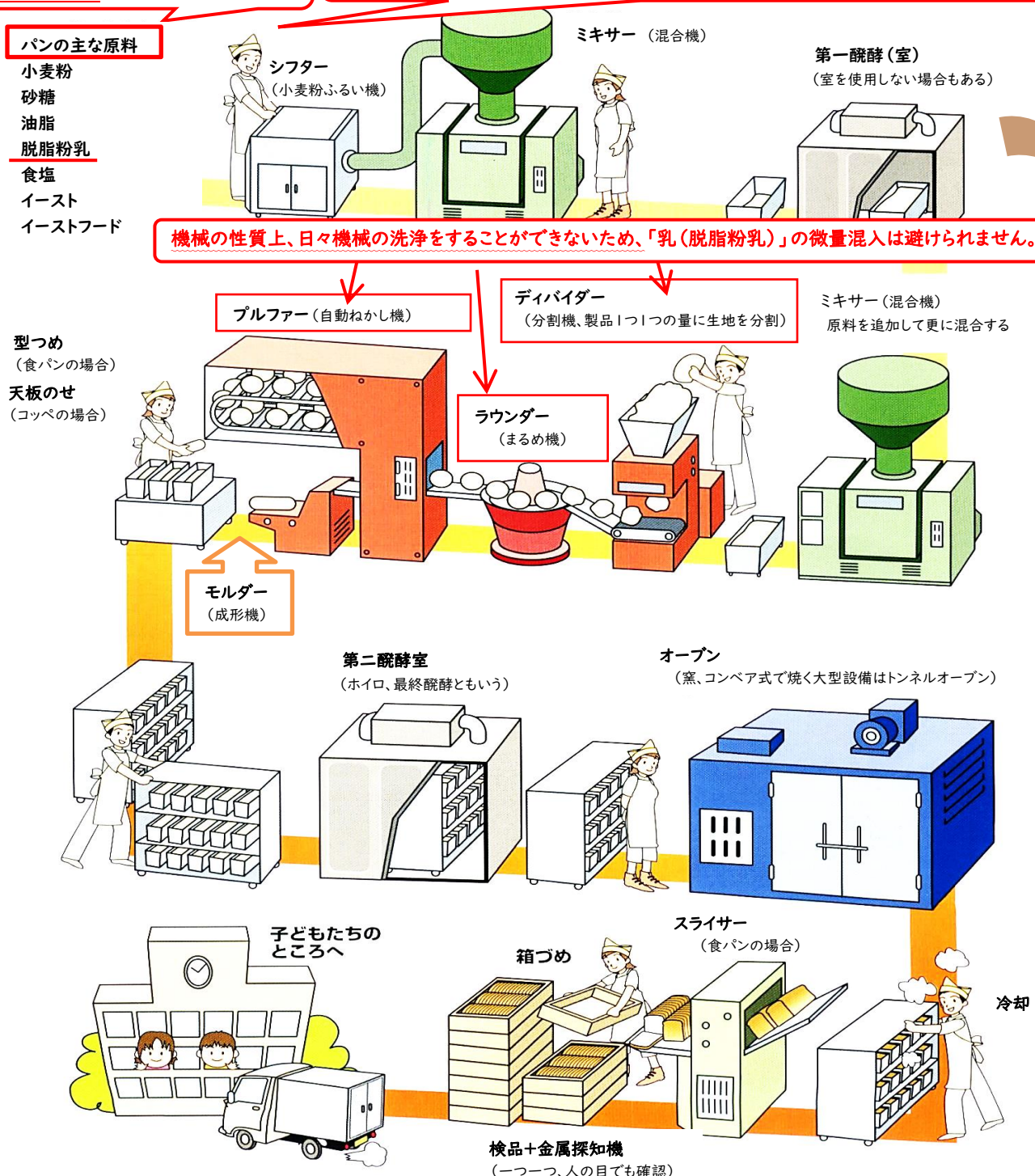
イーストフード:イーストの働きを助けます。

… お楽しみパンには、レーズンなどがプラスされます。…

・製造工程(中種法)

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



* パンの種類により、また工場により工程が一部異なります。

* 工場により、用語が異なることがあります。

出典:大阪府学校給食会「パンができるまで」