令和7年度　給食用パンアレルゲン一覧表

※この表は1年間使用しますので、ご家庭で大切に保管してください。

パンの種類	材料	配合比率（%）	特定原材料等28品目（○・・・アレルゲン有り）																												アレルゲン由来原材料	コンタミネーション
			卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生（ピーナッツ・南京豆）	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ		
コッペパン	学校給食用小麦粉	100		○	○																										【乳】脱脂粉乳 【小麦】小麦粉	本品製造ラインで小麦、卵、乳製品を含む製品を製造。
	イースト	2.5																														
	食塩	1.5																														
	砂糖	5																														
	ショートニング	5																														
	脱脂粉乳	3																														
全粒粉パン	学校給食用小麦粉	40		○	○																										【乳】脱脂粉乳 【小麦】小麦粉、グルテン	本品製造ラインで小麦、卵、乳製品を含む製品を製造。
	さぬきの夢2009全粒粉	30																														
	さぬきの夢2009小麦粉	30																														
	イースト	2.5																														
	食塩	1.5																														
	砂糖	5																														
	ショートニング	5																														
	脱脂粉乳	3																														
	グルテン	5																														
米粉パン	学校給食用小麦粉	50		○	○																										【乳】脱脂粉乳 【小麦】小麦粉、グルテン	本品製造ラインで小麦、卵、乳製品を含む製品を製造。
	米粉	50																														
	イースト	2.5																														
	食塩	1.5																														
	砂糖	5																														
	ショートニング	5																														
	脱脂粉乳	3																														
	グルテン	10																														
黒糖パン	学校給食用小麦粉	100		○	○																										【乳】脱脂粉乳 【小麦】小麦粉	本品製造ラインで小麦、卵、乳製品を含む製品を製造。
	イースト	2.5																														
	食塩	1.5																														
	砂糖	5																														
	ショートニング	5																														
	脱脂粉乳	3																														
	黒糖	15																														
食パン（冷凍）	小麦粉	54.23		○	○																										【乳】乳等を主要原料とする食品 【小麦】小麦粉	本品製造ラインでは卵を含む製品を製造。
	ショートニング	4.34																														
	砂糖	4.34																														
	イースト	1.08																														
	食塩	1.05																														
	乳等を主要原料とする食品	0.54																														

※食パン（冷凍）は、袋入りのパンです。