令和8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。