

別紙 1

R7 パン類内容配合表



食品材料一覧表

・本紙は、給食で 2025 年 5 月から 2026 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。

4月の配布資料と「☆」部分の記載が変更
になっています。
必ずこちらの資料でご確認ください。

☆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。

☆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。

☆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、コンタミの可能性があります。

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
パイナップルロール	学給粉、生イースト、イーストフード、砂糖、食塩、マーガリン、脱脂粉乳ドライパイ	小麦、乳成分、大豆
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
チョコチップロール	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、ココア、チョコチップ	小麦、乳成分、卵、大豆
メロンパン	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、クッキー生地	小麦、乳成分、卵、大豆
キャロットパン	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、にんじんペースト	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