

※学校外で製造されるパン等は、同じ製造場所で卵・乳等を扱うことがあり、微量混入（コンタミネーション）の可能性があるため、微量でもアレルギー症状を発症する場合は食べることができません。

パンができるまで みんなが食べているパンは、さまざまな工程を経て作られています。粉からふっくらと焼き上がったパンが届くまでを紹介します。

一部パンは、原料に「脱脂粉乳」は使用しません。

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。

パンの主な原料

小麦粉
イースト
砂糖
食塩
油脂
粉乳
卵
水

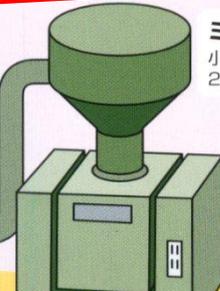
堺市では卵はもともと材料として使用していません。

粉ふるい機



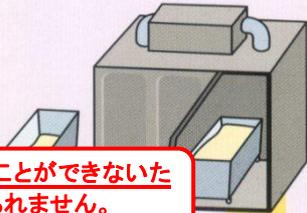
ミキサー

小麦粉、水、イーストと混合し23～24℃にこねあげる。



第一醗酵室

27℃で中種を数時間醗酵させる。



機械の性質上、日々機械の洗浄をすることができないため、「乳(脱脂粉乳)」の微量混入は避けられません。

ブルファー

丸めた生地を10～20分醗酵させる。

型づめ

成形したものをパン型に入れる。

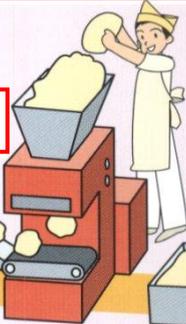


分割機

一定の重さに分割する。

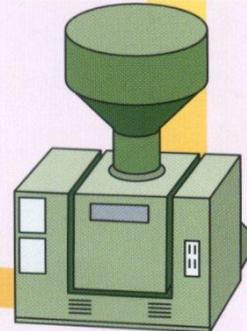
丸目機

分割した生地を丸める。



ミキサー

中種に小麦粉、水、砂糖、食塩、粉乳、油脂を加え混合し27～28℃にこねあげる。



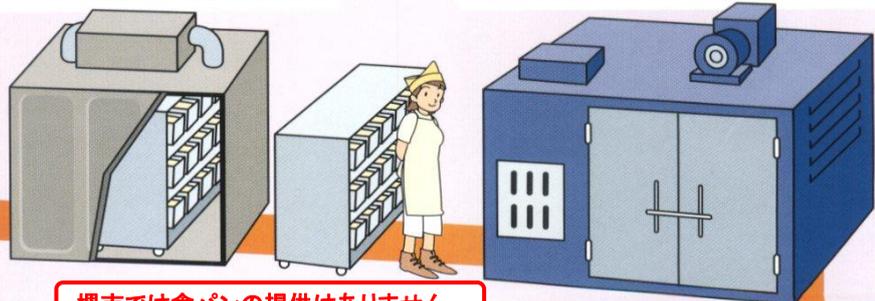
第二醗酵室（ホイロ）

38℃、湿度85%で40～50分醗酵させる。



オープン

約200℃で食パンは約40分、コッペは約15分焼く。

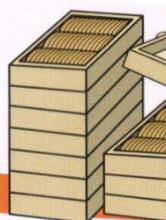


堺市では食パンの提供はありません。

子どもたちのところへ



箱づめ



スライサー

うすく切る。

