

羽曳野市 学校給食用

令和7年度 パン配合表

[令和8年3月まで保存をお願いします]

特 定 原 材 料 (8品目)	卵・乳・小麦・ そば ・ 落花生 ・ えび ・ かに ・ くるみ
特定原材料に準じるもの (20品目)	アーモンド ・ あわび ・いか・ いくら ・オレンジ・ カシューナッツ キウイフルーツ ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・ バナナ 豚肉・ マカダミアナッツ ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

- ◆  印のついた12品目の食材並びにこれらの食材を原材料として使用する加工食品は、学校給食では使用していません。
- ◆ 使用する食材によっては、同じ施設内で他のアレルギー物質を取り扱っている場合があります。
- ◆ 小麦粉を主原料とするパン
小麦粉以外の原料配合割合については、小麦粉100に対する割合で示しています。
- ◆ 米粉ナン・米粉パン
パン用米粉ミックス以外の原料配合割合については、パン用米粉ミックス100に対する割合で示しています。
- ◆ 表中の○印は、上の表にある28品目のアレルギー物質を表示しています。

食 品 名				重量(g)				
				割合(%)	低	中	高	中学校
ランチパン/ 切り目入りランチパン/ うずまきパン/バーガーパン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	小麦粉		小麦	100	45	55	60	70
	ショートニング			6	2.7	3.3	3.6	4.2
	砂糖			5	2.25	2.75	3	3.5
○	脱脂粉乳		乳	4	1.8	2.2	2.4	2.8
	食塩			1.8	0.81	0.99	1.08	1.26
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				重量(g)				
				割合(%)	低	中	高	中学校
ベビーパン/ 切り目入りベビーパン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	小麦粉		小麦	100	30	35	40	45
	ショートニング			6	1.8	2.1	2.4	2.7
	砂糖			5	1.5	1.75	2	2.25
○	脱脂粉乳		乳	4	1.2	1.4	1.6	1.8
	食塩			1.8	0.54	0.63	0.72	0.81
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				重量(g)				
				割合(%)	低	中	高	中学校
食パン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	小麦粉		小麦	100	50	60	70	80
	ショートニング			6	3	3.6	4.2	4.8
	砂糖			5	2.5	3	3.5	4
○	脱脂粉乳		乳	4	2	2.4	2.8	3.2
	食塩			1.8	0.9	1.08	1.26	1.44
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				割合(%)	重量(g)			
					低	中	高	中学校
レーズンパン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	小麦粉		小麦	100	40	50	60	70
	干しぶどう(パン用)			20	8	10	12	14
	ショートニング			6	2.4	3	3.6	4.2
	砂糖			5	2	2.5	3	3.5
○	脱脂粉乳		乳	4	1.6	2	2.4	2.8
	食塩			1.8	0.72	0.9	1.08	1.26
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				割合(%)	重量(g)			
					低	中	高	中学校
ベビーレーズンパン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	小麦粉		小麦	100	30	35	40	45
	干しぶどう(パン用)			20	6	7	8	9
	ショートニング			6	1.8	2.1	2.4	2.7
	砂糖			5	1.5	1.75	2	2.25
○	脱脂粉乳		乳	4	1.2	1.4	1.6	1.8
	食塩			1.8	0.54	0.63	0.72	0.81
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				割合(%)	重量(g)			
					低	中	高	中学校
減塩チーズパン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	小麦粉		小麦	100	45	55	60	70
○	サイコロチーズ(パン用)		乳	11	4.95	6.05	6.6	7.7
	ショートニング			6	2.7	3.3	3.6	4.2
	砂糖			5	2.25	2.75	3	3.5
○	脱脂粉乳		乳	4	1.8	2.2	2.4	2.8
	イヌリンパウダー(パン用)			3	1.35	1.65	1.8	2.1
	食塩			1	0.45	0.55	0.6	0.7
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				割合(%)	重量(g)			
					低	中	高	中学校
ベビーチーズパン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	小麦粉		小麦	100	30	35	40	45
○	サイコロチーズ(パン用)		乳	11	3.3	3.85	4.4	4.95
	ショートニング			6	1.8	2.1	2.4	2.7
	砂糖			5	1.5	1.75	2	2.25
○	脱脂粉乳		乳	4	1.2	1.4	1.6	1.8
	食塩			1.8	0.54	0.63	0.72	0.81
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				割合(%)	重量(g)			
					低	中	高	中学校
黒糖パン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	小麦粉		小麦	100	45	55	60	70
	黒糖(パン用)			15	6.75	8.25	9	10.5
	ショートニング			6	2.7	3.3	3.6	4.2
○	脱脂粉乳		乳	4	1.8	2.2	2.4	2.8
	食塩			1.8	0.81	0.99	1.08	1.26
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				割合(%)	重量(g)			
					低	中	高	中学校
ベビー黒糖パン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	小麦粉		小麦	100	30	35	40	45
	黒糖(パン用)			15	4.5	5.25	6.00	6.75
	ショートニング			6	1.8	2.1	2.40	2.70
○	脱脂粉乳		乳	4	1.2	1.4	1.60	1.80
	食塩			1.8	0.54	0.63	0.72	0.81
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				割合(%)	重量(g)			
					低	中	高	中学校
さつまいもパン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	小麦粉		小麦	100	40	50	60	70
	さつまいもシロップ煮(パン用)			20	8	10	12	14
	ショートニング			6	2.4	3	3.6	4.2
	砂糖			5	2	2.5	3	3.5
○	脱脂粉乳		乳	4	1.6	2	2.4	2.8
	食塩			1.8	0.72	0.9	1.08	1.26
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				割合(%)	重量(g)			
					低	中	高	中学校
りんごパン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	小麦粉		小麦	100	40	50	60	70
○	ドライアップル(パン用)		りんご	20	8	10	12	14
	ショートニング			6	2.4	3	3.6	4.2
	砂糖			5	2	2.5	3	3.5
○	脱脂粉乳		乳	4	1.6	2	2.4	2.8
	食塩			1.8	0.72	0.9	1.08	1.26
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				重量(g)				
				割合(%)	低	中	高	中学校
パンプキンパン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	小麦粉		小麦	100	45	55	60	70
	ショートニング			6	2.7	3.3	3.6	4.2
	砂糖			5	2.25	2.75	3	3.5
	パンプキンパウダー(パン用)			5	2.25	2.75	3	3.5
○	脱脂粉乳		乳	4	1.8	2.2	2.4	2.8
	食塩			1.8	0.81	0.99	1.08	1.26
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				重量(g)				
				割合(%)	低	中	高	中学校
いちご練乳パン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	小麦粉		小麦	100	45	55	60	70
○	練乳		乳	10	4.5	5.5	6	7
	ショートニング			6	2.7	3.3	3.6	4.2
	砂糖			5	2.25	2.75	3	3.5
	いちごパウダー(パン用)			5	2.25	2.75	3	3.5
○	脱脂粉乳		乳	4	1.8	2.2	2.4	2.8
	食塩			1.8	0.81	0.99	1.08	1.26
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				重量(g)				
				割合(%)	低	中	高	中学校
米粉ナン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	米粉ミックス(パン用)		小麦	100	40	50	55	65
	ショートニング			5	2	2.5	2.75	3.25
	砂糖			3	1.2	1.5	1.65	1.95
○	脱脂粉乳		乳	3	1.2	1.5	1.65	1.95
	オリーブ油			5	2	2.5	2.75	3.25
	食塩			1.8	0.72	0.9	0.99	1.17
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						

食 品 名				重量(g)				
				割合(%)	低	中	高	中学校
米粉パン								
○はアレルギー物質	材 料 名	内 訳	アレルゲン					
○	米粉ミックス(パン用)		小麦	100	45	55	60	70
	ショートニング			6	2.7	3.3	3.6	4.2
	砂糖			5	2.25	2.75	3	3.5
○	脱脂粉乳		乳	4	1.8	2.2	2.4	2.8
	食塩			1.8	0.81	0.99	1.08	1.26
	イースト							
	イーストフード	ビタミンC						