

令和7年度 加工品原材料一覧表(主食)

2025.8～

下記の表は、令和7年度に使用する主食の原材料です。
主食については、毎月の加工品原材料一覧表(給食アレルギー様式8)に記載しますので、この表にてご確認ください。
岐阜県学校給食会が提供するパンの配合割合が令和7年8月提供分から一部変更(イーストフードが製パン改良用製剤に変更)になります。
***太字はアレルギー表示対象物質(28品目)です。**

食品名	原材料
コッペパン・食パン (普通パン)	小麦粉 、グルテン(小麦)、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、製パン改良用製剤(乳 、 小麦 を含む)、食塩
米粉入りパン 米粉入り食パン	小麦粉 、グルテン(小麦)、米粉、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、製パン改良用製剤(乳 、 小麦 を含む)、食塩
バターパン	小麦粉 、グルテン(小麦)、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、製パン改良用製剤(乳 、 小麦 を含む)、食塩、バター
黒パン	小麦粉 、グルテン(小麦)、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、製パン改良用製剤(乳 、 小麦 を含む)、食塩、黒糖、カラメル
レーズンパン	小麦粉 、グルテン(小麦)、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、製パン改良用製剤(乳 、 小麦 を含む)、食塩、レーズン
チーズパン	小麦粉 、グルテン(小麦)、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、製パン改良用製剤(乳 、 小麦 を含む)、食塩、ダイスチーズ(乳)、粉末チーズ(乳)
胚芽パン	小麦粉 、グルテン(小麦)、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、イースト、製パン改良用製剤(乳 、 小麦 を含む)、食塩、マーガリン(乳)、はいが(小麦)
お茶パン	小麦粉 、グルテン(小麦)、ショートニング、砂糖、 脱脂粉乳 、お茶、イースト、製パン改良用製剤(乳 、 小麦 を含む)、食塩
ソフト麺	小麦粉 、グルテン(小麦)、食塩、水
うどん	小麦粉 、グルテン(小麦)、食塩、水
中華麺	小麦粉 、食塩、かんすい、クチナシ色素
焼きそば麺	小麦粉 、食塩、食用なたね油、かんすい、クチナシ色素
アレルギー代替 乳なしパン	小麦粉 、砂糖、ミックス粉(小麦粉 、 小麦たんぱく 、でんぷん)、マーガリン、パン酵母、加工油脂、食塩、 小麦たんぱく ／増粘多糖類、カラメル色素、ビタミンC、(一部に 小麦 を含む)
アレルギー代替 乳なしパン(黒糖)	小麦粉 、黒糖、ミックス粉(小麦粉 、 小麦たんぱく 、でんぷん)、マーガリン、パン酵母、砂糖、加工油脂、 小麦たんぱく 、食塩／増粘多糖類、カラメル色素、ビタミンC、(一部に 小麦 を含む)
アレルギー代替 おこめパン	米粉(米)、なたね油、砂糖、食塩、ドライイースト／トレハロース、増粘多糖類