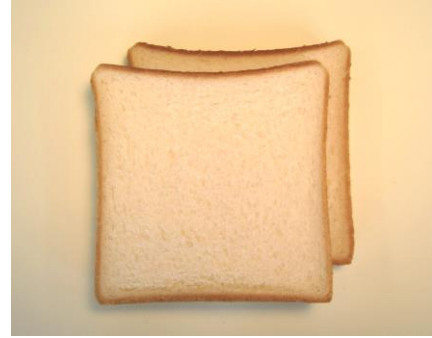


令和2年度

学校給食用パン製造品一覧

◆基本パン



●食パン

(50g, 60g, 70g, 80gは2枚入り)

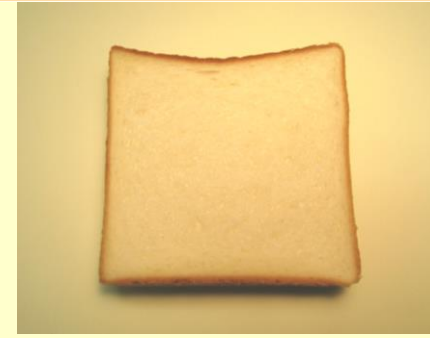


●コッペパン



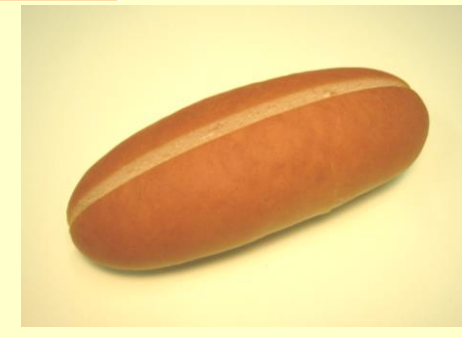
●丸パン

◆基本パンの内 多様化パン扱いになるパン



●厚切食パン

50g, 60g, 70g, 80gの1枚切
(食パン, 豆乳食パン, 黒角食パン対応)



●背割コッペパン

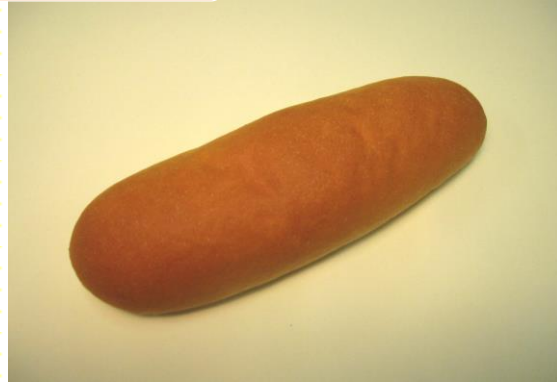
(コッペパン, ソフトパン対応)



●横割丸パン

(丸パンのみ対応)

◆米粉パン



米粉パン (30g, 40g, 50g, 60g, 70g)

宮城県産ひとめぼれを使用した米粉を70%, 小麦粉を30%使用しています。

◆米粉多様化パン



米粉フォカッチャ

(30g, 40g, 50g, 60g, 70g)

シンプルな味で, 和・洋・中さまざまな料理に向いています。
(平たく成形するため, 形状にばらつきがでる場合があります。)



米粉玄米ハニーパン

(30g, 40g, 50g, 60g, 70g)

玄米粉を加えて香ばしい玄米の香り, はちみつのはのかな甘さとしっとり感が特徴です。



米粉スイートチーズパン

(30g, 40g, 50g, 60g)

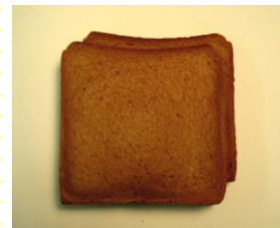
クリームチーズを加えて, しっとり風味豊かなパンに仕上げました。
(しわや皮膨れ防止の切り目加工です。)

◆多様化パン



◆豆乳食パン

豆乳と大豆粉を使用した食パン。



◆黒角食パン

玉砂糖とカラメルを使用した食パン。



◆ソフトパン

ソフトで口当たりの良いパン。



◆バターロールパン

無塩バター8%配合。



◆変形パン

食べやすいツイスト型のパン。



◆ミルクパン

牛乳 30%配合。



◆パンプキンパン

かぼちゃペースト 30%配合。



◆金時豆パン

金時煮豆 30%配合。



◆レーズンパン

レーズン 20%配合。



◆チーズパン

角切チーズ 30%配合。



◆ココアパン

ココア風味のパン。



◆チョコレートパン

チョコチップ 20%配合。



◆メロンパン

お楽しみ献立に最適。
(30g, 40g, 50g, 60g)



◆クロワッサン

行事食献立等に好評。
(20g, 30g)