

令和4年度 学校給食パン成分表

(小麦粉100g使用の数値)

| 種類 | エネルギー | | たんぱく質 g | | 脂質 g | コレステロール mg | 炭水化物 g | 食物繊維 g | | ナトリウム mg | カリウム mg | カルシウム mg | マグネシウム mg | リン mg | 鉄 mg | 亜鉛 mg | ビタミ ン | | | | | | | | | | 食塩相当量 g | | | | |
|--|-------|-------|------------|-----|-------------|---------------|--------------|-----------|-----|-------------------|--------------------|---------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-------|---|----|---|----|----|-----|-----|-----|-----|------------|----------------------|----------------------|-------------|---------|
| | kcal | KJ | 植物性 | 動物性 | | | | 水溶性 | 不溶性 | | | | | | | | A | | | | | E | | | | | | B ₁ mg | B ₂ mg | ナイアシン mg | C mg |
| | | | | | レチノール μg | α-カロテン μg | β-カロテン μg | | | β-クリプトキサンチン μg | β-カロテン 当量 μg | レチノール 活性当量 μg | αトコフェロール mg | βトコフェロール mg | γトコフェロール mg | δトコフェロール mg | | | | | | | | | | | | | | | |
| 基本パン (食パン・コッペン・丸パン) | 454 | 1,898 | 11.9 | 1.0 | 7.6 | 1 | 79.1 | 1.2 | 1.8 | 642 | 166 | 50 | 26 | 105 | 1.0 | 1.0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.9 | 0.2 | 0.7 | 0.3 | 0.17 | 0.14 | 1.5 | 0 | 1.6 |
| ココアパン | 558 | 2,333 | 13.2 | 1.0 | 14.2 | 1 | 92.0 | 1.6 | 3.1 | 672 | 364 | 61 | 57 | 152 | 2.0 | 1.5 | 0 | 0 | 17 | 0 | 19 | 1 | 1.8 | 0.2 | 3.2 | 0.7 | 0.18 | 0.16 | 1.7 | 0 | 1.7 |
| チーズパン | 637 | 2,663 | 11.9 | 7.8 | 22.1 | 24 | 84.5 | 1.2 | 1.8 | 1,011 | 186 | 240 | 32 | 325 | 1.1 | 2.0 | 72 | 0 | 23 | 0 | 92 | 80 | 2.4 | 0.3 | 3.6 | 0.8 | 0.18 | 0.25 | 1.5 | 0 | 2.7 |
| 低塩パン | 461 | 1,926 | 11.9 | 0.0 | 8.2 | 18 | 80.4 | 1.2 | 1.8 | 314 | 113 | 18 | 23 | 76 | 1.0 | 0.9 | 62 | 0 | 0 | 0 | 11 | 63 | 0.4 | 0.2 | 0.0 | 0.0 | 0.16 | 0.09 | 1.5 | 0 | 0.8 |
| 豆乳食パン | 510 | 2,129 | 14.0 | 0.0 | 13.2 | 0 | 79.3 | 1.2 | 2.4 | 662 | 140 | 23 | 26 | 83 | 1.2 | 1.0 | 0 | 0 | 17 | 0 | 17 | 1 | 2.1 | 0.2 | 3.4 | 0.8 | 0.17 | 0.09 | 1.5 | 0 | 1.7 |
| ソフトパン | 480 | 2,007 | 11.9 | 1.0 | 8.3 | 1 | 84.1 | 1.2 | 1.8 | 642 | 168 | 51 | 26 | 106 | 1.0 | 1.0 | 0 | 0 | 23 | 0 | 23 | 2 | 1.5 | 0.3 | 2.9 | 0.5 | 0.17 | 0.14 | 1.5 | 0 | 1.6 |
| ミルクパン | 571 | 2,388 | 11.9 | 2.0 | 17.1 | 6 | 85.5 | 1.2 | 1.8 | 703 | 214 | 84 | 29 | 135 | 1.0 | 1.1 | 11 | 0 | 31 | 0 | 31 | 13 | 2.4 | 0.3 | 4.4 | 0.9 | 0.18 | 0.19 | 1.5 | 0 | 1.7 |
| バターロールパン | 534 | 2,233 | 11.9 | 1.0 | 14.2 | 19 | 84.1 | 1.2 | 1.8 | 643 | 168 | 51 | 26 | 106 | 1.0 | 1.0 | 62 | 0 | 0 | 0 | 11 | 63 | 1.0 | 0.2 | 0.7 | 0.3 | 0.17 | 0.14 | 1.5 | 0 | 1.6 |
| クロワッサン | 717 | 2,997 | 12.0 | 1.1 | 32.8 | 24 | 87.0 | 1.2 | 1.8 | 741 | 173 | 54 | 26 | 110 | 1.0 | 1.0 | 78 | 0 | 58 | 0 | 72 | 84 | 4.0 | 0.4 | 8.0 | 1.5 | 0.17 | 0.15 | 1.5 | 0 | 1.9 |
| メロンパン | 859 | 3,589 | 12.9 | 3.3 | 28.5 | 49 | 129.6 | 1.6 | 2.2 | 783 | 214 | 62 | 30 | 142 | 1.3 | 1.2 | 12 | 0 | 29 | 0 | 29 | 15 | 3.8 | 0.3 | 4.9 | 1.1 | 0.21 | 0.19 | 1.7 | 0 | 1.9 |
| 米粉パン 【小麦粉30g・米粉(グルテン入)70g使用の数値】 | 496 | 2,076 | 16.3 | 1.0 | 10.0 | 1 | 80.9 | 0.4 | 1.4 | 707 | 154 | 43 | 24 | 115 | 0.8 | 1.3 | 0 | 0 | 30 | 0 | 30 | 2 | 1.8 | 0.1 | 3.6 | 0.6 | 0.15 | 0.12 | 1.6 | 0 | 1.8 |
| 米粉フオカツチャ 【小麦粉30g・米粉(グルテン入)70g使用の数値】 | 396 | 1,653 | 16.0 | 0.0 | 4.6 | 0 | 69.2 | 0.4 | 1.2 | 796 | 88 | 8 | 21 | 77 | 0.7 | 1.1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.5 | 0.1 | 0.4 | 0.2 | 0.10 | 0.05 | 1.2 | 0 | 2.0 |
| 米粉きな粉パン 【小麦粉30g・米粉(グルテン入)70g使用の数値】 | 543 | 2,271 | 18.2 | 1.0 | 14.0 | 1 | 82.4 | 0.5 | 2.0 | 687 | 255 | 52 | 37 | 148 | 1.1 | 1.5 | 0 | 0 | 17 | 0 | 17 | 1 | 1.7 | 0.1 | 2.9 | 0.7 | 0.15 | 0.13 | 1.6 | 0 | 1.7 |

令和4年度 多様化パン副資材配合割合表

小麦粉100%に対する割合 % (上段 基本配合、下段 多様化配合)

| パン名 | イースト | 食塩 | 脱脂粉乳 | 砂糖 | ショートニング | マーガリン | マーガリン2 | 玉砂糖 | カラメル | ココア | 角切チーズ | かぼちゃペースト | 金時煮豆 |
|-------------------------|------|-----|------|---------|---------|-------|--------|-----|------|-----|-------|----------|------|
| 基本パン (食パン・コッペパン・丸パン) | 3 | 1.6 | 3 | 5 | 6 | | | | | | | | |
| ココアパン (ロール型) | 3 | 1.6 | 3 | 5 10 | 6 | | 6 | | | 7 | | | |
| チーズパン (コッペ型) | 3 | 1.6 | 3 | 5 5 | 6 | | 8 | | | | 30 | | |

| パン名 | イースト | 食塩 | 脱脂粉乳 | 砂糖 | ショートニング | マーガリン1 | マーガリン2 | マーガリン3 | 豆乳 | 大豆粉 | 牛乳 | 無塩バター |
|----------------------|------|-----|------|--------|---------|--------|--------|--------|----|-----|----|-------|
| 低塩パン (コッペ型) | 3 | 0.8 | | 5 3 | | | | | | | | 8 |
| 豆乳食パン (角型) | 3 | 1.6 | | 5 | 6 | | 6 | | 15 | 3 | | |
| ソフトパン (コッペ型) | 3 | 1.5 | 3 | 5 5 | | | | 8 | | | | |
| ミルクパン (ロール型) | 3 | 1.6 | 3 | 5 5 | 6 | | 10 | | | | 30 | |
| バターロールパン (クレセント型) | 3 | 1.6 | 3 | 5 5 | 6 | | | | | | | 8 |

| パン名 | イースト | 食塩 | 脱脂粉乳 | 砂糖 | ショートニング | マーガリン1 | マーガリン2 | マーガリン3 | マーガリン4 | チップチョコレート | 無塩バター | メロン生地 |
|--------------------|------|-----|------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|-----------|-------|-------|
| クロワッサン (クレセント型) | 3 | 1.6 | 3 | 5 8 | 6 | | | | | 20 | 10 | |
| メロンパン (丸型) | 3 | 1.6 | 3 | 5 15 | 6 4 | 10 | | | | | | 60 |

※ { 米粉ミックス粉70 [米粉56:グルテン(麦芽糖含む)14] + 小麦粉30 } 100%に対する割合% (上段:基本配合、下段:多様化配合)

| パン名 | イースト | 食塩 | 脱脂粉乳 | 砂糖 | ショートニング | マーガリン1 | 三温糖 | きな粉 | 米粉用 マーガリン1 | 米粉用 マーガリン2 | 玄米粉 | はちみつ |
|-------------------|------|------------|------|--------|---------|--------|-----|-----|---------------|---------------|-----|------|
| 米粉パン (コッペ型) | 3 | 1.6 | 3 | 5 5 | | | | | 5 | 5 | | |
| 米粉フォカッチャ | 1.5 | 1.8 0.2 | | | | 3 | | | | | | |
| 米粉きな粉パン (コッペ型) | 3 | 1.6 | 3 | | 6 | | 10 | 5 | | | | |

| | | | |
|---------------------------------------|------------------|-------|------|
| 厚切り食パン (50・60・70・80gの1枚切) 豆乳食パン | 背割コッペパン ソフトパン | 横割丸パン | 一括包装 |
|---------------------------------------|------------------|-------|------|

作成日: 令和4年2月15日

令和4年度 学校給食パン製品別アレルギー等一覧

| 種類 | アレルギー特定原材料7品目及び 特定原材料に準ずる21品目 | 副資材 | | |
|---------------------|----------------------------------|---------|-----------|----------------|
| | | 資材名 | 遺伝子組換えの区分 | アレルギー |
| 基本パン（食パン・コッペパン・丸パン） | 小麦・乳 | 小麦粉 | 対象外 | 小麦 |
| | | 脱脂粉乳 | 無 | 乳 |
| | | ショートニング | 不分別 | 大豆※1 |
| ココアパン | 小麦・乳・大豆 | 小麦粉 | 対象外 | 小麦 |
| | | 脱脂粉乳 | 無 | 乳 |
| | | ショートニング | 不分別 | 大豆※1 |
| | | マーガリン | 不分別 | 乳、大豆 |
| | | ココア | 不分別 | 乳、大豆 |
| チーズパン | 小麦・乳・大豆 | 小麦粉 | 対象外 | 小麦 |
| | | 脱脂粉乳 | 無 | 乳 |
| | | ショートニング | 不分別 | 大豆※1 |
| | | マーガリン | 不分別 | 乳、大豆 |
| | | 角切りチーズ | 無 | 乳 |
| 低塩パン | 小麦・乳 | 小麦粉 | 対象外 | 小麦 |
| | | 無塩バター | 無 | 乳 |
| 豆乳食パン | 小麦・大豆 | 小麦粉 | 対象外 | 小麦 |
| | | ショートニング | 不分別 | 大豆※1 |
| | | マーガリン | 不分別 | 大豆 |
| | | 豆乳 | 無 | 大豆 |
| | | 大豆粉 | 無 | 大豆 |
| ソフトパン | 小麦・乳・大豆 | 小麦粉 | 対象外 | 小麦 |
| | | 脱脂粉乳 | 無 | 乳 |
| | | マーガリン | 不分別 | 小麦、乳、大豆、オレンジ※3 |
| ミルクパン | 小麦・乳・大豆 | 小麦粉 | 対象外 | 小麦 |
| | | 脱脂粉乳 | 無 | 乳 |
| | | ショートニング | 不分別 | 大豆※1 |
| | | マーガリン | 不分別 | 乳、大豆 |
| | | 牛乳 | 対象外 | 乳 |

| 種 類 | アレルギー特定原材料7品目及び 特定原材料に準ずる21品目 | 副資材 | | |
|----------|----------------------------------|-----------|-----------|---------------|
| | | 資材名 | 遺伝子組換えの区分 | アレルゲン |
| バターロールパン | 小麦・乳 | 小麦粉 | 対象外 | 小麦 |
| | | 脱脂粉乳 | 無 | 乳 |
| | | ショートニング | 不分別 | 大豆※1 |
| | | 無塩バター | 無 | 乳 |
| クロワッサン | 小麦・乳 | 小麦粉 | 対象外 | 小麦 |
| | | 脱脂粉乳 | 無 | 乳 |
| | | ショートニング | 不分別 | 大豆※1 |
| | | マーガリン | 不分別 | 乳、大豆※1.2、豚肉※2 |
| | | 無塩バター | 無 | 乳 |
| メロンパン | 小麦・乳・卵・大豆 | 小麦粉 | 対象外 | 小麦 |
| | | 脱脂粉乳 | 無 | 乳 |
| | | ショートニング | 不分別 | 大豆※1 |
| | | マーガリン | 不分別 | 乳、大豆 |
| | | メロン生地 | 不分別 | 小麦、乳、卵、大豆 |
| 米粉パン | 小麦・乳 | 米粉ミックス粉 | 対象外 | 小麦 |
| | | 脱脂粉乳 | 無 | 乳 |
| | | 米粉用マーガリン1 | 不分別 | 大豆※1、豚肉※2 |
| | | 米粉用マーガリン2 | 不分別 | 乳※1、大豆※1、豚肉※2 |
| 米粉フォカッチャ | 小麦 | 米粉ミックス粉 | 対象外 | 小麦 |
| | | ショートニング | 不分別 | 大豆※1 |
| 米粉きな粉パン | 小麦・乳・大豆 | 米粉ミックス粉 | 対象外 | 小麦 |
| | | 脱脂粉乳 | 無 | 乳 |
| | | ショートニング | 不分別 | 大豆※1 |
| | | マーガリン | 不分別 | 乳、大豆 |
| | | きな粉 | 分別 | 大豆 |

(注1) パン製造ラインにおける加工助剤(潤滑油)には、「大豆」が含まれています。

作成日: 令和4年2月15日

(注2) 同一ラインで卵及び豚肉を由来とする油脂を使用することから、「卵」「豚肉」のコンタミネーションの可能性があります。

※1. 総蛋白量1ppm未満につき表示免除

※2. 蒸留除去につき表示免除

※3. 香気成分の為、表示不要