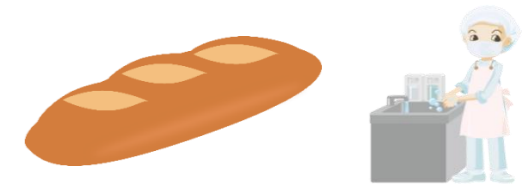
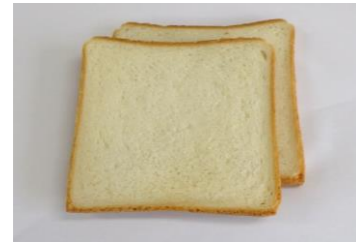


令和3年度 学校給食用パン製造品一覧



基本パン



●食パン
(50g, 60g, 70g, 80gは2枚入)



●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, ソフトパンのみ対応)



●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。

★米粉パン多様化パン



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)

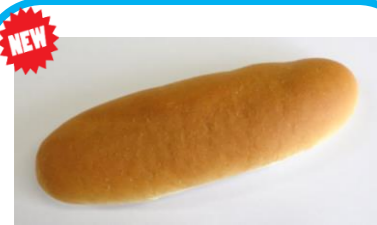


米粉玄米ハニールパン
(30g, 40g, 50g, 60g, 70g)
玄米粉を加えて香ばしい玄米の香り、はちみつ
のほのかな甘さとしっとり感が特徴です。



米粉きな粉パン
(30g, 40g, 50g, 60g, 70g)
米粉と相性が良い「宮城県産きな粉」を配合
することにより、香ばしさを加えた新たな製
品です。

◆多様化パン



◆低塩パン
塩分を抑えたパン
※包装資材に白色のライン
が入ります。



◆豆乳食パン
豆乳と大豆粉を使用した食パン



◆黒角食パン
砂糖とカラメルを使用した食パン



リニューアル

◆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
食べ易いツイスト型のパン



◆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



◆チーズパン
角切チーズ 30%配合



リニューアル

◆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



◆ミルクパン
牛乳 30%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)

注. 副資材のアレルゲン等に関しては「令和3年度 学校給食パン製品別アレルゲン等一覧」にてご確認ください。