

令和2年度 学校給食パン成分表 <日本食品標準成分表2015年版(七訂)より>

(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 <sub>1</sub> mg	B <sub>2</sub> 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・コッペパン・ヌパン)	455	1,904	12.4	1.0	8.0	1	77.9	1.2	1.8	644	152	55	32	114	1.2	1.1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0.17	0.14	1.5	0	1.6	
変形パン (ツイスト型)	513	2,146	12.4	1.0	12.2	1	82.9	1.2	1.8	669	153	56	32	115	1.2	1.1	0	0	15	0	0	1	2	0	3	1	0.17	0.14	1.5	0	1.7
黒角食パン	532	2,226	12.6	1.0	12.0	1	88.2	1.2	1.8	647	262	79	35	117	1.7	1.1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0.18	0.15	1.5	0	1.6	
ココアパン	577	2,414	13.5	1.0	15.3	1	90.9	1.6	2.9	670	153	56	32	115	1.2	1.1	0	0	15	0	0	1	2	0	3	1	0.17	0.14	1.5	0	1.7
チーズパン	637	2,665	12.4	7.2	23.0	25	83.7	1.5	1.8	1,084	174	243	38	489	1.3	2.1	75	0	23	0	0	81	3	0	4	1	0.18	0.24	1.5	0	2.7
パンブキンパン	564	2,360	12.9	1.0	14.8	1	89.3	2.4	1.8	683	283	60	39	128	1.4	1.2	0	5	1,193	0	1,186	101	4	0	4	1	0.19	0.16	2.0	10	1.7
金時豆パン	557	2,330	14.6	1.0	8.2	1	100.9	3.5	1.8	648	212	62	41	133	1.9	1.3	0	2	2	0	0	0	1	0	1	0	0.19	0.15	1.5	0	1.6
レーズンパン	571	2,389	12.9	1.0	12.0	1	99.0	2.0	1.8	646	300	68	38	132	1.7	1.2	0	0	2	0	2	0	1	0	1	1	0.19	0.15	1.6	0	1.6
豆乳食パン	510	2,134	14.5	0.0	13.7	0	77.7	3.0	0.5	656	124	31	32	85	1.3	1.0	0	0	17	0	0	1	2	0	3	1	0.16	0.09	1.5	0	1.7
ソフトパン	514	2,151	12.4	1.0	13.1	1	80.9	1.2	1.8	673	154	56	32	115	1.2	1.1	0	0	17	0	0	1	2	0	3	1	0.17	0.14	1.5	0	1.7
ミルクパン	572	2,393	12.4	2.0	17.5	5	84.3	1.2	1.8	705	200	89	35	144	1.2	1.2	11	0	31	0	2	13	2	0	4	1	0.18	0.19	1.5	0	1.7
バターロールパン	535	2,238	12.4	1.0	14.6	19	82.9	1.2	1.8	645	154	56	32	115	1.2	1.1	62	0	0	0	11	63	1	0	1	0	0.17	0.14	1.5	0	1.6
チョコレートパン	633	2,648	13.1	1.0	18.2	1	98.6	2.2	1.8	670	240	60	46	136	1.6	1.3	0	0	15	0	0	1	2	0	3	1	0.17	0.14	1.6	0	1.7
クロワッサン	718	3,004	12.5	1.1	33.2	24	85.8	1.2	1.8	743	159	59	32	119	1.2	1.1	78	0	58	0	14	84	4	0	8	2	0.17	0.15	1.5	0	1.9
メロンパン	860	3,598	13.4	3.3	28.9	48	128.4	1.5	2.2	785	200	67	36	151	1.5	1.3	12	0	29	0	0	15	4	0	5	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】	489	2,046	17.2	1.0	9.2	1	81.8	0.4	0.7	658	96	41	12	63	0.4	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.10	0.11	0.9	0	1.6
米粉フオッカチャ 【小麦粉30g・米粉(グルテン入)70g使用の数値】	396	1,657	17.0	0.0	4.8	0	69.2	0.4	0.6	797	36	7	9	28	0.4	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.07	0.04	0.7	0	2.0
米粉玄米ハニーパン 【小麦粉30g・米粉(グルテン入)70g使用の数値】	476	1,992	17.7	1.0	6.1	1	85.0	0.4	0.8	684	105	41	12	65	0.4	0.3	0	0	15	0	0	1	1	0	2	0	0.11	0.12	1.0	0	1.7
米粉スイートチーズパン 【小麦粉30g・米粉(グルテン入)70g使用の数値】	485	2,029	17.3	1.7	8.5	0	82.0	0.4	0.8	664	45	25	9	34	0.4	0.2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.10	0.07	1.0	0	1.7

作成日: 令和2年3月23日

## 令和2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)	2.5	1.6	3	5	6								
変形パン (ツイスト型)	2.5	1.6	3	5	6		5						
黒角食パン (角型)	2.5	1.6	3	5	6			10	2				
ココアパン (ロール型)	2.5	1.6	3	5	6		5			8			
チーズパン (コッペ型)	2.5	1.6	3	5	6		8				30		
パンプキンパン (ツイスト型)	2.5	1.6	3	5	6		8					30	
金時豆パン (丸型)	2.5	1.6	3	5	6								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	レーズン	豆乳	大豆粉	牛乳	無塩バター
レーズンパン (丸型)	2.5	1.6	3	5	6				20				
豆乳食パン (角型)	2.5	1.6		5	6		6			15	3		
ソフトパン (コッペ型)	2.5	1.6	3	5	6			6					
ミルクパン (ロール型)	2.5	1.6	3	5	6		10					30	
バターロールパン (クレセント型)	2.5	1.6	3	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
チョコレートパン (丸型)	2.5	1.6	3	5	6		5			20		
クロワッサン (クレセント型)	2.5	1.6	3	5	6				20		10	
メロンパン (丸型)	2.5	1.6	3	5	6		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	マーガリン2	マーガリン3	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	クリームチーズ
米粉パン (コッペ型)	2.5	1.6	3	5					5	5			
米粉フォカッチャ	1.5	1.8											
米粉玄米ハニーパン (コッペ型)	2.5	1.6	3	3							5	8	
米粉スイートチーズパン (丸型)	2.5	1.5		5									20

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

作成日: 令和2年3月23日

令和2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20品目	副資材			
		資材名	遺伝子組換えの区分	アレルギー	同一製造ラインで別の食品を製造している場合のアレルギー物質
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	
変形パン（ツイスト型）	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	大豆	乳
黒角食パン	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	
		玉砂糖	無		
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	
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	
パンプキンパン	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	
		かぼちゃペースト	無		
金時豆パン	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	
		金時豆	無		
レーズンパン	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	
		レーズン	無		
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	乳
		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	
		ショートニング	不分別	大豆※1	
		マーガリン	不分別	小麦、乳、大豆、オレンジ※3	

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20品目	副資材			
		資材名	遺伝子組換えの区分	アレルギー	同一製造ラインで別の食品を製造している場合のアレルギー物質
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	無	乳	
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	
チョコレートパン	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	
		チップチョコレート	不分別	乳、大豆	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	乳、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	
米粉玄米ハニーパン	小麦・乳・大豆	米粉ミックス粉	対象外	小麦	
		脱脂粉乳	無	乳	
		マーガリン	不分別	乳、大豆	
		玄米粉	無		大豆
		はちみつ	無		
米粉スイートチーズパン	小麦・乳	米粉ミックス粉	対象外	小麦	
		クリームチーズ	無	乳	

(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2年3月23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