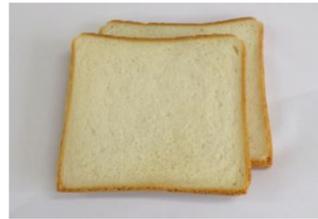


令和6年度 学校給食用パン製造品一覧

「国産小麦粉100%使用」

基本パン



●食パン
(50g, 60g, 70g, 80gは2枚入)

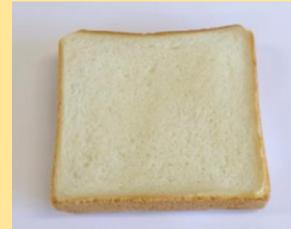


●コッペパン



●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



●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



米粉フオカッチャ (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。

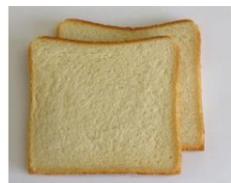
(学校給食パン宮城協業組合 工場外観)



◆多様化パン



◆減塩パン
塩分を抑えたパン
※包装資材に白色のラインが入ります。(熊谷製パン製造)



◆豆乳食パン
豆乳と大豆粉を使用した食パン
※包装資材にオレンジ色のラインが入ります。(熊谷製パン製造)



◆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



◆クロワッサン
(20g, 30g)
行事食献立等に好評



◆チーズパン
角切チーズ 30%配合



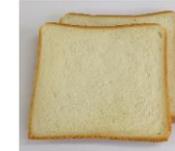
◆ココアパン
ココア風味のパン



◆ミルクパン
牛乳 30%配合



◆メロンパン
(30g, 40g, 50g, 60g)
お楽しみ献立に最適



令和6年11月供給開始
◆ファイバーブレッド
イヌリア(食物繊維) 5%配合
※包装資材に白色のラインが入ります。(熊谷製パン製造)

◆多様化パン

期間限定(10月~3月)

(期間限定)



◆チョコレートパン
チップチョコ 20%配合

注. 副資材のアレルゲン等に関しては「令和6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。

注. 学校給食用パンの規格は【30g・40g・50g・60g・70g・80g】ですが、製造の関係により異なるパンもあります。そのパンにつきましては、()書きで記載している規格のみの対応となります。ご了承ください。