

令和7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 kcal	水分 g	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 総量 g	灰分 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	銅 mg	ビタミ ン												食塩相当量 g				
																	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 (コッパン・食パン・丸パン)	453	16.6	13.6	7.5	1	76.6	3.0	2.3	639	161	53	28	105	1.0	1.1	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.2	0	0	0.17	0.14	1.8	0	1.6		
バターロールパン	533	17.9	13.7	14.1	1	81.7	3.0	2.3	639	161	53	28	105	1.0	1.1	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.2	0	0	0.17	0.14	1.8	0	1.6		
チーズパン	634	30.6	20.4	22.1	1	82.6	3.0	2.3	1008	161	254	28	105	1.0	1.1	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.2	0	0	0.17	0.14	1.8	0	2.5		
減塩ソフトパン	521	17.3	13.6	12.8	9	81.7	3.0	1.5	328	160	53	28	105	1.0	1.1	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.2	0	0	0.17	0.14	1.8	0	0.8		
クロワッサン	713	19.6	14.1	32.6	2	85.3	2.7	2.4	720	142	53	27	94	0.9	0.9	0.15	0	0	0	0	0	0	0.3	0.2	0	0	0.10	0.09	1.1	0	1.8		
メロンパン	819	30.4	17.0	24.3	48	127.2	3.7	2.8	742	206	64	32	140	1.3	1.3	0.20	12	0	0	0	0	13	1.3	0.2	0	0	0.21	0.19	2.0	0	1.8		
ミルクパン	568	44.4	14.6	16.9	1	83.1	3.0	2.5	662	161	53	28	105	1.0	1.1	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.2	0	0	0.17	0.14	1.8	0	1.6		
ココアパン	576	17.9	14.6	15.2	1	89.3	4.3	2.7	647	161	53	28	105	1.0	1.1	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.2	0	0	0.17	0.14	1.8	0	1.6		
豆乳食パン	501	17.9	14.5	12.5	0	78.0	3.5	2.5	684	135	25	27	75	1.1	1.0	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.2	0	0	0.16	0.09	1.5	0	1.8		
ファイバーブレッド	464	16.8	13.6	7.5	1	81.4	7.1	2.3	641	161	53	28	105	1.0	1.1	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.2	0	0	0.17	0.14	1.8	0	1.6		
チョコレートパン	652	18.2	13.6	20.1	1	97.3	4.1	2.6	649	161	53	28	105	1.0	1.1	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.2	0	0	0.17	0.14	1.8	0	1.6		
米粉パン 【米粉(グルテン入)70g・小麦粉30g使用の数値】	491	15.4	18.3	9.1	1	80.6	1.1	2.0	654	99	41	12	60	0.4	0.5	0.06	0	0	0	0	0	0	0.1	0.1	0	0	0.11	0.11	1.2	0	1.7		
米粉フオカッチャ 【米粉(グルテン入)70g・小麦粉30g使用の数値】	395	12.8	17.0	4.7	0	69.5	1.0	2.1	796	38	5	8	24	0.3	0.3	0.06	0	0	0	0	0	0	0.1	0.1	0	0	0.06	0.04	0.5	0	2.1		
米粉きな粉パン 【米粉(グルテン入)70g・小麦粉30g使用の数値】	541	15.1	20.2	14.0	1	81.1	1.9	2.0	662	200	51	25	94	0.7	0.7	0.07	0	0	0	0	0	0	0.1	0.1	0	0	0.11	0.12	1.2	0	1.7		
米粉仙台みそパン 【米粉(グルテン入)70g・小麦粉30g使用の数値】	491	18.8	19.3	8.3	1	81.9	1.1	1.7	520	98	42	12	60	0.4	0.5	0.07	0	0	0	0	0	0	0.1	0.1	0	0	0.11	0.11	1.2	0	1.3		
米粉ずんだパン 【米粉(グルテン入)70g・小麦粉30g使用の数値】	526	29.2	20.8	9.0	1	78.7	2.2	1.9	503	224	53	25	96	1.0	0.8	0.15	0	9	51	2	55	5	0.3	0.1	1.4	0.5	0.18	0.14	1.5	6	1.3		

※パンの成分値につきましては、使用原料のメーカーより提出いただいた成分表を元に作成しているため、メーカーから提出された成分表に成分値の記載がない場合は上記成分値に反映しておりませんのでご承知おきください。

日本食品標準成分表七訂・八訂及び一部分析値を含む
作成日：令和7年1月31日

令和7年度 多様化パン副資材配合割合表

※上段 基本配合、下段 多様化配合

小麦粉100%に対する割合(%)

パン名	ショートニング	砂糖	脱脂粉乳	イースト	食塩	マーガリン1	マーガリン2	マーガリン3	無塩バター	角切チーズ	コハウンドマーガリン	メロン生地	牛乳	ココア	豆乳	大豆粉	イヌリア	チップチョコレート	
基本パン (コッペパン・食パン・丸パン)	6	5	3	3	1.6														
バターロールパン (クレセント型)	6	5	3	3	1.6				8										
チーズパン (コッペ型)	6	5	3	3	1.6	8				30									
減塩ソフトパン (コッペ型)	6	5	3	3	0.8						6								
クロワッサン (クレセント型)	6	5	3		1.6			20	10										
メロンパン (丸型)	6	5	3	3	1.6				10			60							
ミルクパン (ロール型)	6	5	3	3	1.6				10				30						
ココアパン (ロール型)	6	5	3	3	1.6				6					7					
豆乳食パン (角型)	6	5		3	1.6			6							15	3			
ファイバーブレッド (角型)	6	5	3	3	1.6													5	
チョコレートパン (丸型)	6	5	3	3	1.6				8										20

{ パン用米粉70 [うるち米80:グルテン(麦芽糖含む)20] + 小麦粉30 } 100%に対する割合(%)

パン名	ショートニング	砂糖	脱脂粉乳	イースト	食塩	マーガリン1	米粉用マーガリン1	米粉用マーガリン2	三温糖	きな粉	仙台味噌	ずんだあん
米粉パン (コッペ型)		5	3	3	1.6		5	5				
米粉フォカッチャ	3			1.5	1.6							
米粉きな粉パン (コッペ型)	6		3	3	1.6	6			10	5		
米粉仙台みそパン (コッペ型)	6		3	3					10		10	
米粉ずんだパン (フォカッチャ型)	6	5	3	2	1							30

パンのスライス等	厚切り食パン 厚切りファイバーブレッド (50・60・70・80gの1枚切)	背割りコッペパン 背割り減塩ソフトパン	横割丸パン	一括包装 (全種類に対応可)
----------	----------------------------------------------	------------------------	-------	-------------------

作成日: 令和7年1月31日

令和7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8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
基本パン (コッペパン・食パン・丸パン)	小麦・乳	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	—	乳
バターロールパン	小麦・乳	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	—	乳
		無塩バター	対象外	乳
チーズパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	—	乳
		角切りチーズ	無	乳
		マーガリン1	—	乳
減塩ソフトパン	小麦・乳	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	—	乳
		コンパウンドマーガリン	不分別	乳
クロワッサン	小麦・乳	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	—	乳
		マーガリン3	不分別	乳、大豆※、豚肉※
		無塩バター	対象外	乳
メロンパン	小麦・乳・卵・大豆	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	—	乳
		メロン生地	—	小麦、卵
		マーガリン1	不分別	乳、大豆、豚肉※、小麦※
ミルクパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	—	乳
		牛乳	—	乳
		マーガリン1	—	乳
ココアパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	—	乳
		ココア	有	大豆
		—	無	乳
		マーガリン1	—	乳
豆乳食パン	小麦・大豆	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		豆乳	分別生産流通管理済み	大豆
		マーガリン2	不分別	大豆、豚肉※、乳※
		大豆粉	分別	大豆
ファイバーブレッド	小麦・乳	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	—	乳
チョコレートパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	—	乳
		チップチョコレート	不分別	大豆
		マーガリン1	—	乳
米粉パン	小麦・乳	パン用米粉	無	小麦
		小麦粉	無	小麦
		脱脂粉乳	—	乳
		米粉用マーガリン1	不分別	大豆※
		米粉用マーガリン2	不分別	豚肉※
米粉フォカッチャ	小麦	パン用米粉	無	小麦
		小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
米粉きな粉パン	小麦・乳・大豆	パン用米粉	無	小麦
		小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	—	乳
		マーガリン1	—	乳
米粉仙台みそパン	小麦・乳・大豆	きな粉	有	大豆
		パン用米粉	無	小麦
		小麦粉	無	小麦
		脱脂粉乳	—	乳
米粉ずんだパン	小麦・乳・大豆	仙台味噌	分別	大豆
		パン用米粉	無	小麦
		小麦粉	無	小麦
		脱脂粉乳	—	乳
		ずんだあん	無	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7年1月31日

(注2) 工場内で豚肉・卵を由来とする油脂及び乳を使用しております。

※ 総蛋白量1ppm未満または精製不残留または残留不残留につき表示免除