

小学校給食用パン 乳成分含有量

2016.4

パンの種類	規格	小麦 g	脱脂 粉乳 g	内乳固 形分 g	副資材 乳成分 g	合計 g	パンの種類	規格	小麦 g	脱脂 粉乳 g	内乳固 形分 g	副資材 乳成分 g	合計 g							
コッペ・うずまき オーブラン・黒糖 食パン・ロール	低	50	2	1.93		1.9	メロンパン	1～3 年	38	1.52	1.47	0.17	1.6							
	中	60	2.4	2.31		2.3		4～6 年	45	1.8	1.74	0.20	1.9							
	高	70	2.8	2.70		2.7	クロワッサン	1～2 年	25	0.75	0.72	8.75	9.5							
ハニー・ バーガー	低	40	1.6	1.54		1.5		3～6 年	35	1.05	1.01	12.25	13.3							
	中	50	2	1.93		1.9	デニッシュ	1～3 年	25	0.75	0.72	1.60	2.3							
	高	60	2.4	2.31		2.3		4～6 年	35	1.05	1.01	2.24	3.2							
ベビー フィンガー	低	30	1.2	1.16		1.2	チーズ うずまき	低	50	2	1.93	4.98	6.9							
	中	35	1.4	1.35		1.3		中	60	2.4	2.31	5.97	8.3							
	高	45	1.8	1.74		1.7		高	70	2.8	2.70	6.97	9.7							
パーカー	低	40	1.6	1.54		1.5	<table border="1" style="margin: auto; text-align: center;"> <tr> <td colspan="4">脱脂粉乳の割合 (小麦粉量に対する)</td> </tr> <tr> <td>クロワッサン デニッシュパン</td> <td>3%</td> <td>その他のパン</td> <td>4%</td> </tr> </table>						脱脂粉乳の割合 (小麦粉量に対する)				クロワッサン デニッシュパン	3%	その他のパン	4%
	脱脂粉乳の割合 (小麦粉量に対する)																			
	クロワッサン デニッシュパン	3%	その他のパン	4%																
中	50	2	1.93		1.9															
高	60	2.4	2.31		2.3															