

中学校給食用パン 乳成分含有量

2019.10

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 ハニー・バーガー	70	70	2.8	2.70	/	2.7	メロンパン	45	45	1.8	1.74	0.005	1.7
	80	80	3.2	3.08	/	3.1	クロワッサン	45	45	1.35	1.30	15.75	17.1
チーズ うずまき	70	70	2.8	2.70	6.97	9.7	デニッシュ	45	45	1.35	1.30	2.88	4.2

※メロンパンのビス生地に含まれる乳成分はごく微量で、パン生地に含まれる脱脂粉乳の量と合わせてもコッペパン等より少ないため、代替不要。

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%

※デニッシュパンはマーガリンの使用量が多く、クロワッサンはバターの使用量が多い。そのため乳成分含有量が違う。