

中学校給食用パン 乳成分含有量

2019.4

| 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 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 | 0.20 | 1.9 |
| | 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 |

※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。

| 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% |