

## 中学校給食用パン 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 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%