

令和3年度 実施予定パンの種類及び配合割合

茨木市教育委員会

【配合割合】

	小麦粉	砂糖	ショートニング	脱脂粉乳	黒糖	シートバター	ファイアンバター	けしの実	ドライパン	オリーブオイル	スイートポテト	マーガリン	シートマーガリン	備考
食パン	100	4	4	4										
コッペパン	100	4	4	4										
うずまきパン	100	4	4	4										
黒砂糖パン	100	0	4	4	15									
バターロール	100	4	0	4		10								
カイザーロール	100	3	0	0				2				※5		
おさつコッペパン	100	4	6	4							30			
パンコッペパン	100	※4	※4	4					25					
パーカーパン	100	6	6	4			2							ウイナーパン
クロワッサン	100	8	4	3									45	
オリーブパン	100	3	5	3						5				

●イースト、イーストフード等は基本的に財団のパンBOOKの配合、ただし食塩は1.7g位まで。※印はパンBOOKと配合違います。

【基本重量(小麦粉量)】

学年別小麦粉量	規格	低学年	中学年	高学年
食パン	1枚	50	60	70
コッペパン	1個	30	40	50
大きいコッペパン	1個	50	60	70
うずまきパン	1個	50	60	70
黒砂糖食パン	1個	50	60	70
黒砂糖コッペパン	1個	50	60	70
おさつコッペパン	1個	50	60	70
パンコッペパン	1個	50	60	70
パーカーパン	1個	40	50	60

学年別小麦粉量	規格	低学年	中学年	高学年
バターロール	2個	50	65	75
	1個	30	40	50
	1個袋入り	30	40	50
クロワッサン	1個	30	40	50
オリーブパン	1個	40	50	60

●献立によりパンの大きさが変わることがあります。