

学校給食用パンの配合表

パンの名前	小麦粉	砂糖	ショートニング	脱脂粉乳	イースト	フード(V.C)	食塩	その他の副資材	
コッペパン・食パン	100	4	4	4	2	0.1	1.5		
バターロール	100	4	0	4	2	0.1	1.5	無塩バター10	
黒砂糖コッペ、食パン	100	0	4	4	3	0.1	1.5	黒砂糖15	
フルーツコッペ	100	4	4	4	2	0.1	1.5	アップルチップ20	レーズン15
おさつパン	100	4	6	4	2.4	0.1	1.5	スイートポテト30	
カイザーロール	100	3	0	0	2.5	0.1	1.7	マーガリン5	けしの実2
オリーブパン	100	3	5	3	2	0.1	1.5	オリーブオイル5	
パインコッペ	100	4	4	4	3	0.1	1.5	ドライパイン25	
ごまコッペパン	100	6	6	4	2	0.1	1.5	白ごま5	すりごま4
パンプキンパン・キャロットパン	100	6	6	3	2.5	0.1	1.5	無塩バター5	パンプキン又はキャロットペースト33
クロワッサン	100	8	4	3	6	0	1.7	折り込みマーガリン45	

※配合は小麦粉量100に対して