

パンの原料及び配合割合(2026年度 保存版)

パンの種類

コッペパン、丸パン、うずまきパン、パーカーパン、ナン、黒糖パン、アップルパン、パインパン、チーズパン、ココアパン、おさつパン、米粉パン

以下の表は、小麦粉(又は米粉)100gに対する割合を表示しています。

(g)

	砂糖	ショートニング	脱脂粉乳(乳)	塩	イースト	イーストフード	その他
コッペパン 丸パン うずまきパン パーカーパン ナン	6	6	4	1.8	2	0.1	
黒糖パン	6	6	4	1.2	2	0.1	黒糖 15
アップルパン	6	6	4	1.8	3	0.1	アップル 20
パインパン	4	4	4	1.8	2	0.1	パイン 20
チーズパン	6	6	4	1.8	2	0.1	チーズ 20
ココアパン	20	10	4	1.4	3	0.1	ココアパウダー 5
おさつパン	6	6	4	1.8	2	0.1	スイートポテト 30
米粉パン	6	6	4	1.8	2.5	0	

米粉(シトギミックス)・・・うるち米80% 小麦グルテン(小麦)20%

各学年における小麦粉・米粉(シトギミックス)の使用量

(g)

基本時→	—	※1低学年	中学年	高学年	中学校
減量時→	低学年	中学年	高学年	中学校	—
小麦粉 米粉(シトギミックス)	40	50	60	70	80

※1 低学年 小学1・2年生、中学年 小学3・4年生、高学年 小学5・6年生 中学校 中学1・2・3年生

パンに使用する副材料の内容

食品名	アレルギー物質 (特定原材料等)	原材料名	コンタミネーション
アップル	りんご	りんご 砂糖 クエン酸 水	
パイン		パイン 砂糖 クエン酸 保存料	オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご
チーズ	乳	ナチュラルチーズ 乳化剤 セルロース 水	
スイートポテト		さつまいも 砂糖 ビタミンC クチナシ黄色素 水	
米粉(シトギミックス)	小麦	うるち米 小麦グルテン	