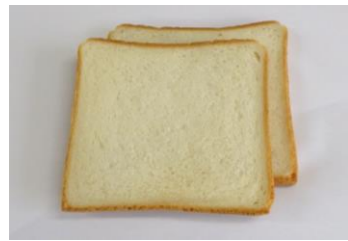


# 令和5年度 学校給食用パン製造品一覧

「国産小麦粉100%使用」

## 基本パン



●食パン  
(50g, 60g, 70g, 80gは2枚入)

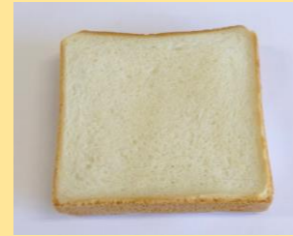


●コッペパン



●丸パン

## ◆基本パンの内 多様化パン扱いになるパン



●厚切食パン  
50g, 60g, 70g, 80gの1枚  
(食パン, 豆乳食パン対応)



●背割コッペパン  
(コッペパン, ソフトパンのみ対応)



●横割丸パン  
(丸パンのみ対応)

## ★米粉パン



米粉パン (30g, 40g, 50g, 60g, 70g)  
宮城県産ひとめぼれを使用した米粉を70%,  
小麦粉を30%使用しています。

## ★米粉パン多様化パン



米粉フオカッチャ (30g, 40g, 50g, 60g, 70g)  
シンプルな味で、和・洋・中さまざまな料理に向いてい  
ます。(平たく成形するため、形状にばらつきがでる場合  
があります)



米粉きな粉パン  
(30g, 40g, 50g, 60g, 70g)  
米粉と相性が良い「宮城県産きな粉」を配合  
することにより、香ばしさを加えた新たな製  
品です。

(学校給食パン宮城協業組合 工場外観)



## ◆多様化パン



◆減塩パン  
塩分を抑えたパン  
※包装資材に白色のライン  
が入ります。



◆豆乳食パン  
豆乳と大豆粉を使用した食パン  
※包装資材にオレンジ色のライ  
ンが入ります。



◆ソフトパン  
ソフトで口当たりの良いパン



◆バターロールパン  
無塩バター 8%配合



◆チョコレートパン  
チップチョコ 20%配合



◆チーズパン  
角切チーズ 30%配合



◆ココアパン  
ココア風味のパン



◆ミルクパン  
牛乳 30%配合



(30g, 40g, 50g, 60g)  
◆メロンパン  
お楽しみ献立に最適



(20g, 30g)  
◆クロワッサン  
行事食献立等に好評

(製造状況)



(出荷状況)



注. 副資材のアレルゲン等に関しては「令和5年度 学校給食パン製品別アレルゲン等一覧」にてご確認ください。