

令和6年度 学校給食パン成分表

(小麦粉100g使用の数値)

種類	エネルギー		水分 g	たんぱく質 g	コレステロール mg	脂質 g	食物繊維 総量 g	炭水化物 g	食塩相当量 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミ ン															
	KJ	kcal															A								E				B ₁ mg	B ₂ mg	ナイアシン mg	C mg
																	レチノール μg	α-カロテン μg	β-カロテン μg	β-クリプトキサンチン μg	β-カロテン 当量 μg	レチノール 活性当量 μg	αトコフェロール mg	βトコフェロール mg	γトコフェロール mg	δトコフェロール mg						
基本パン (食パン・コッペパン・丸パン)	1,797	425	16.6	12.9	1	7.6	3.0	79.1	1.6	642	166	50	26	105	1.0	1.0	0	0	0	0	0	0	0.9	0.2	0.7	0.3	0.17	0.14	1.5	0		
ココアパン	2,259	535	17.9	14.2	1	14.2	4.7	92.0	1.7	672	364	61	57	152	2.0	1.5	0	0	17	0	19	1	1.8	0.2	3.2	0.7	0.18	0.16	1.7	0		
チーズパン	2,514	598	31.3	19.7	24	22.1	3.0	84.5	2.5	1,011	186	240	32	325	1.1	2.0	72	0	23	0	92	80	2.4	0.3	3.6	0.8	0.18	0.25	1.5	0		
減塩パン	1,821	430	17.9	11.9	18	8.2	3.0	80.4	0.8	314	113	18	23	76	1.0	0.9	62	0	15	0	15	64	0.4	0.2	0	0	0.16	0.09	1.5	0		
豆乳食パン	1,974	477	30.7	13.9	0	13.2	3.5	79.3	1.7	662	140	23	26	83	1.2	1.0	0	0	17	0	17	1	2.1	0.2	3.4	0.8	0.17	0.09	1.5	0		
ソフトパン	1,907	450	17.9	12.9	1	8.3	3.0	84.0	1.6	642	168	51	26	106	1.0	1.0	0	0	23	0	23	2	1.5	0.3	2.9	0.5	0.17	0.14	1.5	0		
ミルクパン	2,262	537	44.3	13.9	6	17.1	3.0	85.5	1.7	703	214	84	29	135	1.0	1.1	11	0	31	0	31	13	2.4	0.3	4.3	0.9	0.18	0.19	1.5	0		
バターロールパン	2,117	503	17.9	12.9	19	14.2	3.0	84.1	1.6	643	168	51	26	106	1.0	1.0	62	0	15	0	15	64	1.0	0.2	0.7	0.3	0.17	0.14	1.5	0		
クロワッサン	2,831	675	20.7	12.9	24	32.8	2.9	86.8	1.9	741	166	54	26	106	0.9	1.0	78	0	77	0	77	85	4.0	0.3	7.9	1.5	0.14	0.14	1.3	0		
メロンパン	2,352	790	30.3	16.3	49	24.5	3.7	129.6	1.9	783	214	62	30	142	1.3	1.2	12	0	29	0	29	15	3.4	0.3	4.3	0.9	0.21	0.19	1.7	0		
チョコレートパン	2,634	625	18.0	14.3	5	21.1	3.8	98.2	1.7	694	256	99	41	154	1.5	1.3	13	1	30	0	30	15	2.2	0.3	4.9	0.9	0.21	0.22	1.7	0		
米粉パン 【小麦粉30g・米粉(グルテン入)70g使用の数値】	1,776	476	17.0	17.3	1	9.9	1.4	80.7	1.8	707	154	44	23	115	0.7	1.3	0	0	30	0	30	2	1.8	0.1	3.6	0.6	0.14	0.12	1.6	0		
米粉フオカッチャ 【小麦粉30g・米粉(グルテン入)70g使用の数値】	1,363	377	14.4	16.0	0	4.5	1.3	69.0	2.0	796	88	9	20	77	0.6	1.1	0	0	0	0	0	0	0.5	0.1	0.4	0.2	0.09	0.05	1.2	0		
米粉きな粉パン 【小麦粉30g・米粉(グルテン入)70g使用の数値】	1,966	522	16.7	19.1	1	13.9	2.3	82.1	1.7	687	255	54	36	147	1.1	1.5	0	0	17	0	17	1	1.8	0.2	3.5	1.1	0.14	0.13	1.7	0		

日本食品標準成分表八訂
作成日：令和6年1月19日

令和6年度 多様化パン副資材配合割合表

※上段 基本配合、下段 多様化配合

小麦粉100%に対する割合(%)

パン名	イースト	食塩	脱脂粉乳	砂糖	ショートニング	マーガリン1	マーガリン2	玉砂糖	カラメル	ココア	角切チーズ
基本パン (食パン・コッペパン・丸パン)	3	1.6	3	5	6						
ココアパン (ロール型)	3	1.6	3	5	6					7	
チーズパン (コッペ型)	3	1.6	3	5	6						30

パン名	イースト	食塩	脱脂粉乳	砂糖	ショートニング	マーガリン1	マーガリン2	マーガリン3	豆乳	大豆粉	牛乳	無塩バター
減塩パン (コッペ型)	3	0.8		5								8
豆乳食パン (角型)	3	1.6		5	6			6	15	3		
ソフトパン (コッペ型)	3	1.5	3	5				8				
ミルクパン (ロール型)	3	1.6	3	5	6						30	
バターロールパン (クレセント型)	3	1.6	3	5	6							8

パン名	イースト	食塩	脱脂粉乳	砂糖	ショートニング	マーガリン1	マーガリン2	マーガリン3	マーガリン4	チップチョコレート	無塩バター	メロン生地
クロワッサン (クレセント型)	2	1.6	3	5	6					20	10	
メロンパン (丸型)	3	1.6	3	5	6			10				60
チョコレートパン (丸型)	3	1.6	3	5	6			8			20	

※ { 米粉ミックス粉70 [米粉80:グルテン(麦芽糖含む)20] + 小麦粉30 } 100%に対する割合(%)

パン名	イースト	食塩	脱脂粉乳	砂糖	ショートニング	マーガリン1	三温糖	きな粉	米粉用 マーガリン1	米粉用 マーガリン2
米粉パン (コッペ型)	3	1.6	3	5					5	5
米粉フォカッチャ	1.5	1.6			3					
米粉きな粉パン (コッペ型)	3	1.6	3		6		10	5		

厚切り食パン (50・60・70・80gの1枚切)	背割コッペパン ソフトパン	横割丸パン	一括包装
------------------------------	----------------------	-------	------

作成日: 令和6年1月19日

令和6年度 学校給食パン製品別アレルギー等一覧

種 類	アレルギー特定原材料7品目及び 特定原材料に準ずる21品目	副資材		
		資材名	遺伝子組換えの区分	アレルギー
基本パン（食パン・コッペパン・丸パン）	小麦・乳	小麦粉	対象外	小麦
		脱脂粉乳	無	乳
		ショートニング	不分別	大豆※1
ココアパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	対象外	小麦
		脱脂粉乳	無	乳
		ショートニング	不分別	大豆※1
		マーガリン1	不分別	乳、大豆
		ココア	不分別	乳、大豆
チーズパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	対象外	小麦
		脱脂粉乳	無	乳
		ショートニング	不分別	大豆※1
		マーガリン1	不分別	乳、大豆
		角切りチーズ	無	乳
減塩パン	小麦・乳	小麦粉	対象外	小麦
		無塩バター	対象外	乳
豆乳食パン	小麦・大豆	小麦粉	対象外	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※1
		マーガリン2	不分別	大豆
		豆乳	無	大豆
		大豆粉	無	大豆
ソフトパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	対象外	小麦
		脱脂粉乳	無	乳
		マーガリン3	不分別	小麦、乳、大豆、オレンジ※3
ミルクパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	対象外	小麦
		脱脂粉乳	無	乳
		ショートニング	不分別	大豆※1
		マーガリン1	不分別	乳、大豆
		牛乳	対象外	乳
バターロールパン	小麦・乳	小麦粉	対象外	小麦
		脱脂粉乳	無	乳
		ショートニング	不分別	大豆※1
		無塩バター	対象外	乳

種 類	アレルギー特定原材料7品目及び 特定原材料に準ずる21品目	副資材		
		資材名	遺伝子組換えの区分	アレルギー
クロワッサン	小麦・乳	小麦粉	対象外	小麦
		脱脂粉乳	無	乳
		ショートニング	不分別	大豆※1
		マーガリン4	不分別	乳、大豆※1.2、豚肉※2
		無塩バター	対象外	乳
メロンパン	小麦・乳・卵・大豆	小麦粉	対象外	小麦
		脱脂粉乳	無	乳
		ショートニング	不分別	大豆※1
		マーガリン1	不分別	乳、大豆
		メロン生地	不分別	小麦、乳、卵、大豆、豚肉※2
チョコレートパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	対象外	小麦
		脱脂粉乳	無	乳
		ショートニング	不分別	大豆※1
		マーガリン1	不分別	乳、大豆
		チップチョコレート	不分別	乳、大豆
米粉パン	小麦・乳	米粉ミックス粉	対象外	小麦
		脱脂粉乳	無	乳
		米粉用マーガリン1	不分別	大豆※1、豚肉※2
		米粉用マーガリン2	不分別	乳、大豆※1.2、豚肉※2
米粉フォカッチャ	小麦	米粉ミックス粉	対象外	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※1
米粉きな粉パン	小麦・乳・大豆	米粉ミックス粉	対象外	小麦
		脱脂粉乳	無	乳
		ショートニング	不分別	大豆※1
		マーガリン1	不分別	乳、大豆
		きな粉	分別	大豆

作成日：令和6年1月19日

(注1) パン製造ラインにおける加工助剤(潤滑油)には、「大豆」が含まれています。

(注2) 工場内で豚肉・卵を由来とする油脂及び乳を使用しております。

※1. 総蛋白量1ppm未満につき表示免除

※2. 蒸留除去につき表示免除

※3. 香気成分の為、表示不要