

令和8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 kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	コレステロール mg	炭水化物 g	食物繊維 総量 g	灰分 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	銅 mg	ビタミ ン												食塩相当量 g				
																	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・コッパン・丸パン)	424	16.7	12.5	7.4	1	74.8	3.0	2.3	639	160	54	28	105	1.0	1.2	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.17	0.14	1.0	0	1.6		
バターロールパン	504	18.0	12.5	14.0	1	79.8	3.0	2.3	639	160	54	28	105	1.0	1.2	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.17	0.14	1.0	0	1.6		
チーズパン	574	26.6	16.9	19.6	18	80.9	3.1	3.3	888	175	178	32	297	1.0	1.8	0.17	52	0	0	0	36	56	0.5	0.0	0.0	0.0	0.17	0.21	1.0	0	2.3		
減塩ソフトパン	491	17.4	12.5	12.6	9	79.9	3.0	1.5	327	160	54	28	105	1.0	1.2	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.17	0.14	1.0	0	0.8		
クロワッサン	617	20.3	12.5	26.5	8	79.9	2.9	2.5	718	154	54	28	101	1.0	1.1	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.14	0.12	0.7	0	1.8		
メロンパン	771	30.3	15.9	24.1	33	120.7	3.7	2.7	741	225	77	32	157	1.2	1.3	0.19	18	0	0	0	0	18	1.4	0.0	0.0	0.0	0.20	0.18	1.1	0	1.9		
ミルクパン	539	44.5	13.5	16.8	1	81.3	3.0	2.5	662	160	54	28	105	1.0	1.2	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.17	0.14	1.0	0	1.7		
ココアパン	548	17.9	13.4	15.0	1	87.6	4.3	2.7	647	161	54	28	105	1.0	1.2	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.17	0.14	1.0	0	1.6		
豆乳食パン	474	31.1	13.4	12.4	0	76.6	3.6	2.5	691	135	23	27	81	1.1	1.1	0.18	0	0	0	0	0	0	0.6	0.0	0.5	0.1	0.17	0.10	0.7	0	1.8		
ファイバーブレッド	435	16.9	12.5	7.4	1	79.6	7.1	2.3	640	160	54	28	105	1.0	1.2	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.17	0.14	1.0	0	1.6		
チョコレートパン	624	18.2	12.5	20.0	1	95.6	4.1	2.6	649	160	54	28	105	1.0	1.2	0.16	0	0	0	0	0	0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.17	0.14	1.0	0	1.7		
仙台みそパン	462	21.3	13.7	8.0	1	82.0	3.5	2.1	506	198	64	35	122	1.4	1.3	0.21	0	0	0	0	0	0	0.4	0.0	0.6	0.3	0.17	0.15	1.1	0	1.3		
ずんだパン	496	32.0	15.0	8.7	1	78.9	4.1	2.2	488	286	66	41	141	1.5	1.5	0.25	0	9	51	2	55	5	0.5	0.0	1.4	0.5	0.23	0.17	1.3	6	1.2		
米粉パン 【小麦粉30g・米粉(グルテン入)70g使用の数値】	481	15.5	18.0	9.1	1	80.1	1.1	2.0	655	98	42	12	60	0.3	0.6	0.06	0	0	0	0	0	0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.10	0.11	1.0	0	1.7		
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】	385	12.8	16.7	4.6	0	69.0	1.0	2.1	796	38	6	8	25	0.3	0.4	0.05	0	0	0	0	0	0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.06	0.04	0.3	0	2.1		
米粉きな粉パン 【小麦粉30g・米粉(グルテン入)70g使用の数値】	531	15.1	19.8	13.8	1	80.6	1.9	2.0	662	199	52	25	94	0.7	0.8	0.06	0	0	0	0	0	0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.11	0.13	1.0	0	1.7		

作成日: 令和8年3月3日

令和8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	ショートニング	砂糖	脱脂粉乳	イースト	食塩	マーガリン1	マーガリン2	マーガリン3	無塩バター	角切チーズ	コパウンドマーガリン	メロン生地	牛乳	ココア	豆乳	大豆粉	イヌリア	チップチョコレート	三温糖	仙台味噌	ずんだあん	
基本パン (コッペパン・食パン・丸パン)	6	5	3	3	1.6																	
バターロールパン (クレセント型)	6	5	3	3	1.6				8													
チーズパン (コッペ型)	6	5	3	3	1.6					20												
減塩ソフトパン (コッペ型)	6	5	3	3	0.8						6											
クロワッサン (クレセント型)		5	3		1.6			20	5		5											
メロンパン (丸型)	6	5	3	3	1.6							60										
ミルクパン (ロール型)	6	5	3	3	1.6								30									
ココアパン (ロール型)	6	5	3	3	1.6									7								
豆乳食パン (角型)	6	5		3	1.6										15	3						
ファイバーブレッド (角型)	6	5	3	3	1.6															5		
チョコレートパン (丸型)	6	5	3	3	1.6					8										20		
仙台みそパン (角型)	6			3	3																10	10
ずんだパン (ツイスト型)	6	5	3	3	1																	30

[パン用米粉70 [うち米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	ショートニング	砂糖	脱脂粉乳	イースト	食塩	マーガリン1	米粉用マーガリン1	米粉用マーガリン2	三温糖	きな粉
米粉パン (コッペ型)		5	3	3	1.6					
米粉フオカッチャ	3			1.5	1.6		5	5		
米粉きな粉パン (コッペ型)	6		3	3	1.6				10	5

パンのスライス等	厚切り食パン 厚切りファイバーブレッド (50・60・70・80gの1枚切)	背割りコッペパン 背割り減塩ソフトパン	横割丸パン	一括包装 (全種類に対応可)
----------	--	------------------------	-------	-------------------

作成日: 令和8年3月3日

令和8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8品目及び特定原材料に準ずる20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 (コッペパン・食パン・丸パン)	小麦・乳	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	一	乳
バターロールパン	小麦・乳	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	一	乳
		無塩バター	対象外	乳
チーズパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	一	乳
		角切りチーズ	無	乳
		マーガリン1	一	乳
減塩ソフトパン	小麦・乳	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	一	乳
		コンパウンドマーガリン	不分別	乳
クロワッサン	小麦・乳	小麦粉	無	小麦
		脱脂粉乳	一	乳
		マーガリン3	不分別	乳、大豆※、豚肉※
		無塩バター	対象外	乳
		コンパウンドマーガリン	不分別	乳
メロンパン	小麦・乳・卵・大豆	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	一	乳
		メロン生地	一	小麦、卵
		マーガリン1	不分別	乳、大豆、豚肉※、小麦※
ミルクパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	一	乳
		牛乳	一	乳
		マーガリン1	一	乳
ココアパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	一	乳
		ココア	有	大豆
		マーガリン1	無	乳
		マーガリン1	一	乳
豆乳食パン	小麦・大豆	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		豆乳	分別生産流通管理済み	大豆
		マーガリン2	不分別	大豆、豚肉※、乳※
		大豆粉	分別	大豆
ファイバーブレッド	小麦・乳	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	一	乳
チョコレートパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	一	乳
		チップチョコレート	不分別	大豆
		マーガリン1	一	乳
米粉パン	小麦・乳	パン用米粉	無	小麦
		小麦粉	無	小麦
		脱脂粉乳	一	乳
		米粉用マーガリン1	不分別	大豆※
		米粉用マーガリン2	不分別	豚肉※
米粉フォカッチャ	小麦	パン用米粉	無	小麦
		小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
米粉きな粉パン	小麦・乳・大豆	パン用米粉	無	小麦
		小麦粉	無	小麦
		ショートニング	不分別	大豆※
		脱脂粉乳	一	乳
		マーガリン1	一	乳
仙台みそパン	小麦・乳・大豆	きな粉	有	大豆
		小麦粉	無	小麦
		脱脂粉乳	一	乳
		仙台味噌	分別	大豆
ずんだパン	小麦・乳・大豆	小麦粉	無	小麦
		脱脂粉乳	一	乳
		ずんだあん	無	大豆

(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。

作成日: 令和8年1月26日

(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。

※ 総蛋白量1ppm未満または精製不残留または残留不残留につき表示免除