

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】令和3年4月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## バターロール



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
マーガリン	15
砂糖	15
植物性生クリーム	10
イースト	3.5
国産脱脂粉乳	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

## 子供パン



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
砂糖	14
ショートニング	6
イースト	4
国産脱脂粉乳	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆含む)

## はちみつパン



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
はちみつ	20
ショートニング	6
イースト	5.5
砂糖	4
国産脱脂粉乳(北海道産)	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】令和3年4月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## 食パン

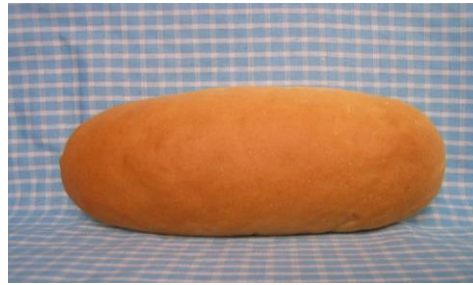


### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
マーガリン	5
砂糖	4
国産脱脂粉乳	3
イースト	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

## コッペパン



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
マーガリン	5
砂糖	4
国産脱脂粉乳	3
イースト	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

## ぶどうパン



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
乾ぶどう	30
砂糖	14
ショートニング	6
イースト	4
国産脱脂粉乳	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】令和3年4月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## ツイストパン



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
砂糖	20
ショートニング	6
イースト	3.5
国産脱脂粉乳	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

## スクールメロン



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
砂糖	16
ショートニング	8
植物性生クリーム	5
イースト	3.5
食塩	1.4
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2
メロン生地	
小麦粉	47.05(%)
砂糖	23.53(%)
マーガリン	14.12(%)
ベーキングパウダー	0.94(%)
食塩	0.14(%)
香料	0.10(%)
水	14.12(%)

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

## パインパン



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
ドライパイン	30
ショートニング	6
砂糖	4
イースト	3.5
国産脱脂粉乳	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】令和3年4月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## チーズパン



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
チーズ	30
砂糖	15
ショートニング	6
イースト	4
国産脱脂粉乳	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

## ソフトフランスパン(卵・乳無しパン)



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
ショートニング	6
イースト	3
砂糖	2
食塩	1.7
小麦たんぱく	1
モルト	0.2
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦  
(原材料の一部に大豆を含む)

## ライスボール(米粉使用パン)



### 原料配合

原料名	配合比g
県産米粉	50
輸入小麦粉	35
県産小麦粉	15
砂糖	15
マーガリン	18
小麦たんぱく	5
イースト	3
国産脱脂粉乳	2
食塩	1.5
ビタミンC	0.1
白ざら糖	3

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】令和3年4月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## セサミバーズ



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
マーガリン	8
砂糖	6
白ごま	5
国産脱脂粉乳	3
イースト	2.5
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳、ごま  
(原材料の一部に大豆を含む)

## 黒パン



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
加工黒糖	15
ビート糖	10
無塩マーガリン	5
イースト	5
タピオカ澱粉	5
国産脱脂粉乳	3
食塩	1.4
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

## バターリングパン



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
砂糖	6
バター	5
乳等を主要原料とする食品	5
国産脱脂粉乳	3
イースト	3
食塩	1.3
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.15

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)



# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】令和3年4月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## さきたまロール



### 原料配合

原料名	配合比g
県産小麦粉	100
マーガリン	6
砂糖	6
国産脱脂粉乳	3
イースト	2.5
小麦たんぱく	2.5
食塩	1.5

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

## 山型食パン



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
砂糖	5
バター	3
乳等を主要原料とする食品	3
国産脱脂粉乳	3
イースト	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

## フラワーロール(卵・乳無しパン)



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
砂糖	15
マーガリン	8
イースト	3.5
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦  
(原材料の一部に大豆含む)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】令和3年4月～

※パン製造工場においては、卵、乳、ごま、大豆を含む製品を同一工場内で製造しております。

## マーブル食パン (ココア)



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	70
県産小麦粉	30
砂糖	11
国産脱脂粉乳	3
バター	2.5
乳等を主要原料とする食品	2.5
イースト	2.5
ココア	2.4
植物性生クリーム	2
食塩	1.5
小麦たんぱく	1
ビタミンC	0.2

\* アレルギ－物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)