

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】令和7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(乳使用)



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
マーガリン	15
砂糖	15
植物性生クリーム	10
イースト	3.5
食塩	1.5
小麦たんぱく	0.8
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	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
砂糖	14
ショートニング	6
イースト	4
食塩	1.5
小麦たんぱく	0.8
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)

## はちみつパン



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
はちみつ	20
ショートニング	6
イースト	5.5
砂糖	4
食塩	1.5
小麦たんぱく	0.8
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)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】令和7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

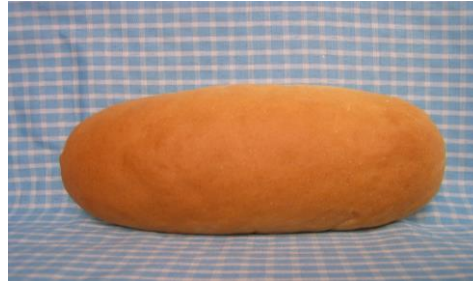


原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
マーガリン	7
砂糖	6
イースト	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	0.8
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)

コッペパン



原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
マーガリン	7
砂糖	6
イースト	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	0.8
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)

ぶどうパン



原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
乾ぶどう	30
砂糖	14
ショートニング	6
イースト	4
食塩	1.5
小麦たんぱく	0.8
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)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】令和7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	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
砂糖	20
ショートニング	6
イースト	3.5
食塩	1.5
小麦たんぱく	0.8
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)

## スクールメロン(乳使用)



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
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	0.8
ビタミンC	0.2
メロン生地	
小麦粉	47.50(%)
砂糖	23.75(%)
ショートニング	14.25(%)
食塩	0.14(%)
こんにゃく粉	0.11(%)
水	14.25(%)

\* 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	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
ドライパイン	30
ショートニング	6
砂糖	4
イースト	3.5
食塩	1.5
小麦たんぱく	0.8
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)

# 主食(パン)の配合一覧【委託加工品】令和7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(乳使用)



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
チーズ	30
砂糖	15
ショートニング	6
イースト	4
食塩	1.5
小麦たんぱく	0.8
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



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
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	0.8
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	25
県産小麦粉	15
国産小麦粉	10
マーガリン	18
砂糖	15
小麦たんぱく	5
イースト	3
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  
(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7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	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
マーガリン	8
砂糖	6
白ごま	5
イースト	2.5
食塩	1.5
小麦たんぱく	0.8
ビタミンC	0.2

\* アレルギー物質:小麦、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	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
加工黒糖	15
ビート糖	10
マーガリン	5
イースト	5
タピオカ澱粉	5
食塩	1.4
小麦たんぱく	0.8
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)

## バターリングパン(乳使用)



### 原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
砂糖	6
バター	5
乳等を主要原料とする食品	5
イースト	3
食塩	1.3
小麦たんぱく	0.8
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7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
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  
(原材料の一部に大豆を含む)

山型食パン(乳使用)



原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
砂糖	5
バター	3
乳等を主要原料とする食品	3
イースト	3
食塩	1.5
小麦たんぱく	0.8
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



原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
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	0.8
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7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】(乳使用)



原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	50
県産小麦粉	30
国産小麦粉	20
砂糖	11
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	0.8
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)

クロワッサン(乳使用)



原料配合

原料名	配合比g
小麦粉(強力粉)	44.2
乳等を主原料とする食品	1.77
砂糖	6.19
食塩	0.66
マーガリン	22.21
ビタミンC	0.09
イースト	2.65
米麴	0.13

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)

デニッシュペストリー(乳使用)



原料配合

原料名	配合比g
小麦粉(強力粉)	32.836
小麦粉(薄力粉)	8.209
マーガリン	18.03
上白糖	6.77
ショートニング	6.16
イースト	2.87
醗酵風味料	1.64
食塩	0.49
香料製剤	0.21
乳糖を主要原料とする食品	0.21
米粉調整品	0.12
ビタミンC	0.08

\* アレルギー物質:小麦、乳  
(原材料の一部に大豆を含む)