

主食(パン)の配合一覧【委託加工品】令和8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。

今年度より、乳使用のパンは『チーズパン』のみとなりました。

ロールパン



原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	30
マーガリン	15
砂糖	15
植物油加工食品	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
(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	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	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含む)

はちみつパン



原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	30
はちみつ	20
ショートニング	6
イースト	5.5
砂糖	4
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8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。

今年度より、乳使用のパンは『チーズパン』のみとなりました。

食パン

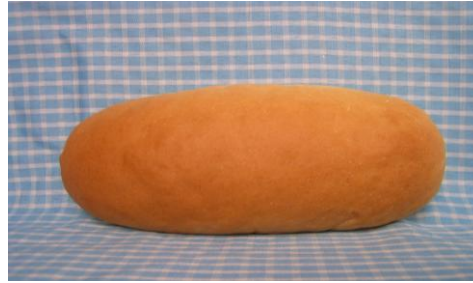


原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	30
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	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	30
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	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	30
乾ぶどう	30
砂糖	14
ショートニング	6
イースト	4
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8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。

今年度より、乳使用のパンは『チーズパン』のみとなりました。

ツイストパン



原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	30
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



原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	30
砂糖	16
ショートニング	8
植物油脂加工食品	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
(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	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	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
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8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。

今年度より、乳使用のパンは『チーズパン』のみとなりました。

チーズパン(乳使用)



原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	30
チーズ	30
砂糖	15
ショートニング	6
イースト	4
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	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	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	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	20
県産小麦粉	15
国産小麦粉	15
マーガリン	18
砂糖	15
小麦たんぱく	15
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8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。

今年度より、乳使用のパンは『チーズパン』のみとなりました。

セサミバーズ



原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	30
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	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	30
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)

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	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	30
砂糖	11
米油加工食品	5
イースト	2.5
ココア	2.4
植物油加工食品	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
(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8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。

今年度より、乳使用のパンは『チーズパン』のみとなりました。

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



原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	30
砂糖	5
米油加工食品	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)

フラワーロール



原料配合

原料名	配合比g
輸入小麦粉	40
県産小麦粉	30
国産小麦粉	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	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8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。

今年度より、乳使用のパンは『チーズパン』のみとなりました。

デニッシュペストリー



原料配合

原料名	配合比g
小麦粉	42.691
水	21.35
マーガリン	18.03
砂糖	7.68
ショートニング	6.4
パン酵母	2.988
食塩	0.51
米麴	0.12
香料製剤	0.13
酸化防止剤(V.E)	0.05
V.C.	0.03

* アレルギー物質:小麦
(原材料の一部に大豆を含む)

クロワッサン



原料配合

原料名	配合比g
小麦粉	45.714
マーガリン	22.286
水	21.029
砂糖	7.314
パン酵母	2.743
食塩	0.686
米麴	0.13
酸化防止剤(V.E)	0.09
V.C	0.01

* アレルギー物質:小麦
(原材料の一部に大豆を含む)