

## 神奈川県学校給食用パン規格

### 1. 目的

学校給食で使用するパンについて、適正な規格を定め、給食内容の充実向上を図り児童・生徒の健全な発育に資する。

### 2. パンの種類

- (1) コッペパン
- (2) 食パン
- (3) ぶどうパン
- (4) ロールパン
- (5) 黒パン
- (6) チーズパン (B)
- (7) サンドパン
- (8) ソフトフランス
- (9) 玄米パン
- (10) 米粉コッペ
- (11) 米粉ロール

(A1) 白パン (給食会受注品)

### 3. 原料及び配合比率

表1のとおりとする。

### 4. 製造方法

粉質及び原料は配合に適した方法によって生地を作り適度に発酵させた後、パンの中心部のでんぷんが完全に糊化するように焼き上げるものとする。

- (1) ぶどうパンについては、コッペ形とし、成形に際しぶどうが生地表面に出ないように注意する。
- (2) ロールパンについては、手巻形とし、モルダー仕上げの後マーガリンを塗り巻き込む。
- (3) 黒パンについては、コッペ形とし、コッペパンに比較して砂糖(黒砂糖)の量が多いので焼き上げに十分注意する。
- (4) チーズパンについては、コッペ形とし、成形に際し、生地表面の焼き上げに十分注意する。
- (5) サンドパンについては、パーカーハウス形とし、成形に際しモルダー仕上げの後、マーガリンを塗り2つに折って、焼き上がり後、はがれやすいように十分注意する。
- (6) ソフトフランスについては、2個山形とし、表面はかため、内相は柔らかくなるよう十分注意する。
- (7) 玄米パンについては、コッペ型とし、玄米飯の粒がでるようにする。
- (8) 米粉コッペはコッペ型とし、十分な水分を含み、米粉の粒を感じさせないように注意する。米粉パンについては生地改良剤は必要ない。
- (9) 米粉ロールは手巻形とし、十分な水分を含み、米粉の粒を感じさせないように注意

する。米粉パンについては生地改良剤は必要ない。

- (10) 白パンについては、当会指定の工程表に基づき製造する。製品は丸形とし、表面に焼き色がつかないようにし皮質はごく薄く、パン全体が柔らかく仕上がるよう十分注意する。焼成温度が低いので焼成不足には注意する。

## 5. 製品重量及び含水率

別に定める。

## 6. 品 質

### (1) コッペパン、食パン

- ア 焼き色は、パンの表面が全部一様に黄色、褐色に焼けてむらのないもの。  
イ 形は、細長い丸い棒状のもの又は山形、角形のもので勢いよく育ったかたちの現われているもの。  
ウ 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さがどこでも均一であるもの。  
エ すだちは、薄い膜の細かい気泡で切口に同等に現われているもの。  
オ 色相は、クリーム色であるもの。  
カ 触感は、指先で圧して柔らかで弾力がありなめらかな感じのするもの。  
キ 香りは、小麦粉が発酵して出す特有な香りと、よく焼かれた結果でる快い新鮮な感じの芳香を持つもの。  
ク 食味は、一般に薄い塩味を感じ、かみしめてよい味のでてくるもの。

### (2) ぶどうパン

- ア 焼き色は、パンの表面が全部一様に黄色、褐色に焼けてむらのないもの。  
イ 形は、細長い丸い棒状のもので勢いよく育ったかたちの現われているもの。  
ウ 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さがどこでも均一であるもの。  
エ すだちは、薄い膜の細かい気泡で切口に同等に現われているもの。  
オ 色相は、クリーム色であるもの。  
カ 触感は、指先で圧して柔らかで弾力がありなめらかな感じのするもの。  
キ 食味は、淡い甘味を感じ、香りは干ぶどうの香りを有し、かみしめてよい香味のあるもの。

### (3) ロールパン

- ア 焼き色は、パンの表面が全部一様に黄色、褐色に焼けているもの。  
イ 形は、手巻き形とし、モルダー仕上げの後、巻き込み勢いよく育ったかたちの現われているもの。  
ウ 皮質は、なめらかな肌を持ち、巻き込んだ厚さの均整のとれたもの。  
エ すだちは、薄い膜の細かい気泡で切口に同等に現われているもの。  
オ 触感は、指先で圧して全般に柔らかく弾力が適正であるもの。  
カ 食味は、淡い甘味を感じ、香りはマーガリン独特の芳香を有し、かみしめてよい香味のあるもの。

### (4) 黒パン

- ア 焼き色は、パンの表面が全部一様に茶褐色に焼けているもの。  
イ 形は、細長い丸い棒状のもので、勢いよく育ったかたちの現われているもの。  
ウ 皮質は、黒パン特有な肌を持ち、厚さがどこまでも均一であるもの。  
エ すだちは、薄い膜の細かい気泡で切口に同等に現われているもの。  
オ 色相は、薄い茶褐色であるもの。

カ 触感は、指先で圧して柔らかで弾力があるもの。

キ 食味は、淡い甘味を感じ、香りは軽いカラメル状の芳香を有し、かみしめてよい香味のするもの。

(5) チーズパン

ア 焼き色は、パンの表面が全部一様に褐色に焼けているもの。

イ 形は、細長い丸い棒状のもので、勢いよく育ったかたちの現われているもの。

ウ 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さがどこでも均一であるもの。

エ すだちは、薄い膜の細かい気泡で切口に同等に現われているもの。

オ 色相は、薄い茶褐色であるもの。

カ 触感は、指先で圧して柔らかで弾力が適正であるもの。

キ 食味は、淡い甘味を持ち、厚さがどこでも均一であり、チーズ特有の香味のするもの。

ク チーズパン製品は背割りを行うものとする。

(6) サンドパン

ア 焼き色は、パンの表面が特に黄色、褐色に焼けているもの。

イ 形は、パーカーハウス型で、モルダー仕上げ後、マーガリンを表面に塗り2つ折りにする。

ウ 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さの均整のとれたものがよい。

エ すだちは、薄い膜の細かい気泡で切口に同等に現われているもの。

オ 色相は、クリーム色であるもの。

カ 触感は、指先で圧して柔らかで弾力が適正であるもの。

キ 食味は、淡い甘味を感じ、香りはマーガリン独特の芳香を有し、かみしめてよい香味のあるもの。

(7) ソフトフランス

ア 焼き色は、パンの表面が特に黄色、褐色に焼けてむらのないもの。

イ 形は、2つ山形とし、手粉がつくことがあってもよいものとする。

ウ 皮質は、冷却時間を十分とりかためとし、内相は柔らかな感じのするもの。

エ すだちは、薄い膜の細かい気泡で切口に同等に現われているもの。

オ 色相は、薄い褐色であるもの。

カ 触感は、弾力が適正であるもの。

キ 食味は、淡い甘味を感じ、香りは淡い蜂蜜の香りを有し、かみしめて香味のあるもの。

(8) 玄米パン

ア 焼き色は、パンの表面が全部一様に黄色、褐色に焼けているもの。

イ 形は、細長い丸い棒状のものとし、勢いよく育ったかたちの現われているもの。

ウ 玄米は、できるだけ原形を残しているもの。

エ すだちは、薄い膜の細かい気泡で切口に同等に現われているもの。

オ 触感は、指先で圧して全般に柔らかく弾力が適正であるもの。

カ 食味は、淡い甘味を感じ、香りはマーガリン独特の芳香を有し、かみしめてよい香味のあるもの。

(9) 米粉コッペ

ア 焼き色は、パンの表面が全部一様に黄色、褐色に焼けてむらのないもの。

イ 形は、細長い丸い棒状のもの又は山形、角形のもので勢いよく育ったかたちの現われているもの。

- ウ 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さがどこでも均一であるもの。
  - エ すだちは、薄い膜の細かい気泡で切口に同等に現われているもの。
  - オ 色相は、クリーム色であるもの。
  - カ 触感は、指先で圧して柔らかで弾力がありなめらかな感じのするもの。
  - キ 香りは、米粉の出す特有な香りを持つもの。
  - ク 食味は、一般に薄い塩味を感じ、かみしめてよい味のでてくるもの。
- (10) 米粉ロール
- ア ロールパンに準じる。
  - イ 香りは、米粉の出す特有な香りを持つもの。
- (11) 白パン
- ア 焼き色は、パンの表面がごく薄い茶色に焼けてむらのないもの。
  - イ 形は、丸形とし、上部に粉をふる。
  - ウ 皮質は薄く、内相は柔らかな感じのするもの。
  - エ すだちは、薄い膜の細かい気泡で切口に同等に現われているもの。
  - オ 色相は、クリーム色であるもの。
  - カ 触感は、弾力が適正であるもの。
  - キ 食味は、淡い甘味を感じ、香りは淡い蜂蜜の香りを有し、かみしめて香味のあるもの。

## 7. 栄養価

別に定める。

## 8. 施行期日

平成27年4月1日から実施する



表 1

パンの種類 原料名	白パン g	
小麦粉	100	
米粉ミックス	—	
イースト	3	
ショートニング	—	
砂糖	5	
食塩	1.8	
脱脂粉乳	—	
干ぶどう	—	
マーガリン	10	
黒砂糖	—	
粉チーズ	—	
ダイスカットチーズ	—	
はちみつ	5	
玄米	—	
足柄茶	—	
大納言	—	
パン生地改良剤	0.3	