令和6年度(2024年度)加工品等配合割合一覧表 【パン類・めん類】

令和6年2月26日作成

パン類

パン類の栄養価については、令和6年4月以降に公開します。

番号	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	コッペパン・食パン	ぶどうパン	ロールパン	黒パン	チーズパン	サンドパン	ソフトフランスパン	米粉パン	米粉ロールパン
1人分量	約113g	約135g	約130g	約132g	約132g	約124g	約119g	約130g	約148g
栄養価	1人分 100g	1人分 100g	1人分 100g	1人分 100g	1人分 100g	1人分 100g	1人分 100g	1人分 100g	1人分 100g
ｴﾈﾙｷﾞｰ									
たんぱく質									
脂質									
ﾅﾄﾘｳﾑ									
ｶﾙｼｳﾑ									
ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ									
鉄									
亜鉛									
ﾚﾁﾉｰﾙ当量									
ﾋﾞﾀﾐﾝB1									
ﾋﾞﾀﾐﾝB2									
ﾋﾞﾀﾐﾝC									
食物繊維									
食塩相当量									
含まれるアレルゲン	小麦・乳	小麦・乳	小麦・乳	小麦・乳	小麦・乳	小麦・乳	小麦・乳	小麦・乳	小麦・乳
同一施設内での使用食材	卵・乳・小麦・落花生・ｱｰﾓﾝﾄﾞ・ｵﾚﾝｼﾞ・カシューナッツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ｾﾞﾗﾁﾝ	卵・乳・小麦・落花生・ｱｰﾓﾝﾄﾞ・ｵﾚﾝｼﾞ・カシューナッツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ｾﾞﾗﾁﾝ	卵・乳・小麦・落花生・ｱｰﾓﾝﾄﾞ・ｵﾚﾝｼﾞ・カシューナッツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ｾﾞﾗﾁﾝ	卵・乳・小麦・落花生・ｱｰﾓﾝﾄﾞ・ｵﾚﾝｼﾞ・カシューナッツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ｾﾞﾗﾁﾝ	卵・乳・小麦・落花生・ｱｰﾓﾝﾄﾞ・ｵﾚﾝｼﾞ・カシューナッツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ｾﾞﾗﾁﾝ	卵・乳・小麦・落花生・ｱｰﾓﾝﾄﾞ・ｵﾚﾝｼﾞ・カシューナッツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ｾﾞﾗﾁﾝ	卵・乳・小麦・落花生・ｱｰﾓﾝﾄﾞ・ｵﾚﾝｼﾞ・カシューナッツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ｾﾞﾗﾁﾝ	卵・乳・小麦・落花生・ｱｰﾓﾝﾄﾞ・ｵﾚﾝｼﾞ・カシューナッツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ｾﾞﾗﾁﾝ	卵・乳・小麦・落花生・ｱｰﾓﾝﾄﾞ・ｵﾚﾝｼﾞ・カシューナッツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ｾﾞﾗﾁﾝ
配合割合									
強力粉	100	100	100	100	100	100	100	米粉ミックス 100	米粉ミックス 100
イースト	2.5	3.5	2.5	4.5	3	2.5	2.5	イースト 3	イースト 3
ショートニング	6	6	6	6	6	6	6	ショートニング 6	ショートニング 6
砂糖	6	10	10	食塩 1.6	砂糖 8	砂糖 6	砂糖 4	砂糖 4	砂糖 10
食塩	1.6	食塩 1.6	食塩 1.6	脱脂粉乳 3	食塩 1.6	食塩 1.6	食塩 1.6	食塩 2	食塩 1.8
脱脂粉乳	3	脱脂粉乳 3	脱脂粉乳 3	加工黒砂糖 20	脱脂粉乳 3	脱脂粉乳 3	脱脂粉乳 3	脱脂粉乳 3	脱脂粉乳 3
生地改良剤	0.3	手選別洗浄レーズン 20	マーガリン 10	生地改良剤 0.3	ダイスチーズ 20	生地改良剤 0.3	はちみつ 6		マーガリン 10
		生地改良剤 0.3	生地改良剤 0.3		生地改良剤 0.3		生地改良剤 0.3		

めん類

番号	1		番号	2		番号	3	
ソフトめん			ゆでめん			ホットラーメン		
1人分量	220g		1人分量	230g		1人分量	190g	
栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g	栄養価	1人分	100g
ｴﾈﾙｷﾞｰ		158	ｴﾈﾙｷﾞｰ		151	ｴﾈﾙｷﾞｰ		183
たんぱく質		5	たんぱく質		4.1	たんぱく質		5.8
脂質		0.7	脂質		0.7	脂質		0.8
ﾅﾄﾘｳﾑ		35	ﾅﾄﾘｳﾑ		33	ﾅﾄﾘｳﾑ		52
ｶﾙｼｳﾑ		8	ｶﾙｼｳﾑ		8	ｶﾙｼｳﾑ		9
ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ		11	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ		8	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ		13
鉄		0.4	鉄		0.2	鉄		0.5
亜鉛		0.4	亜鉛		0.2	亜鉛		0.4
ﾚﾁﾉｰﾙ当量		0	ﾚﾁﾉｰﾙ当量		0	ﾚﾁﾉｰﾙ当量		0
ﾋﾞﾀﾐﾝB1		0.04	ﾋﾞﾀﾐﾝB1		0.04	ﾋﾞﾀﾐﾝB1		0.05
ﾋﾞﾀﾐﾝB2		0.02	ﾋﾞﾀﾐﾝB2		0.01	ﾋﾞﾀﾐﾝB2		0.02
ﾋﾞﾀﾐﾝC		0	ﾋﾞﾀﾐﾝC		0	ﾋﾞﾀﾐﾝC		0
食物繊維		1.2	食物繊維		1.2	食物繊維		1.4
食塩相当量		0.1	食塩相当量		0.1	食塩相当量		0.1
含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン			含まれるアレルゲン		
小麦			小麦			小麦		
同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材			同一施設内での使用食材		
卵・そば・大豆			卵・そば・大豆			卵・そば・大豆		
配合割合			配合割合			配合割合		
準強力粉		100	中力粉		100	準強力粉		100
食塩		2	食塩		2	食塩		1
						かん水		1