

令和8年度(2026年度)加工品等配合割合一覧表【パン類・めん類】

令和8年2月27日作成

パン類																																
番号	1		番号	2		番号	3		番号	4		番号	5		番号	6		番号	7		番号	8		番号	9							
コッパン・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105g		1人分量	約124g		1人分量	約118g		1人分量	約120g		1人分量	約121g		1人分量	約106g		1人分量	約108g		1人分量	約130g		1人分量	約148g							
栄養価	1人分 100g		栄養価	1人分 100g		栄養価	1人分 100g		栄養価	1人分 100g		栄養価	1人分 100g		栄養価	1人分 100g		栄養価	1人分 100g		栄養価	1人分 100g		栄養価	1人分 100g		栄養価	1人分 100g				
エネルギー	278		エネルギー	283		エネルギー	301		エネルギー	274		エネルギー	285		エネルギー	279		エネルギー	278		エネルギー	231		エネルギー	250							
たんぱく質	9.1		たんぱく質	8.2		たんぱく質	8.1		たんぱく質	8.2		たんぱく質	10.5		たんぱく質	9.1		たんぱく質	8.9		たんぱく質	10.2		たんぱく質	9.1							
脂質	5.1		脂質	4.3		脂質	9.4		脂質	4.4		脂質	7.5		脂質	5.3		脂質	4.9		脂質	4.5		脂質	7.9							
ナトリウム	417		ナトリウム	356		ナトリウム	371		ナトリウム	372		ナトリウム	485		ナトリウム	415		ナトリウム	405		ナトリウム	427		ナトリウム	339							
カルシウム	37		カルシウム	39		カルシウム	33		カルシウム	38		カルシウム	116		カルシウム	36		カルシウム	36		カルシウム	29		カルシウム	25							
マグネシウム	19		マグネシウム	20		マグネシウム	17		マグネシウム	20		マグネシウム	19		マグネシウム	19		マグネシウム	19		マグネシウム	15		マグネシウム	13							
鉄	0.7		鉄	0.9		鉄	0.6		鉄	0.8		鉄	0.6		鉄	0.7		鉄	0.7		鉄	0.8		鉄	0.7							
亜鉛	0.7		亜鉛	0.7		亜鉛	0.7		亜鉛	0.8		亜鉛	1		亜鉛	0.7		亜鉛	0.7		亜鉛	1.4		亜鉛	1.2							
レチノール当量	Tr		レチノール当量	Tr		レチノール当量	Tr		レチノール当量	Tr		レチノール当量	39		レチノール当量	Tr		レチノール当量	Tr		レチノール当量	Tr		レチノール当量	0							
ビタミンB1	0.52		ビタミンB1	0.46		ビタミンB1	0.46		ビタミンB1	0.48		ビタミンB1	0.46		ビタミンB1	0.52		ビタミンB1	0.5		ビタミンB1	0.25		ビタミンB1	0.22							
ビタミンB2	0.29		ビタミンB2	0.26		ビタミンB2	0.25		ビタミンB2	0.27		ビタミンB2	0.3		ビタミンB2	0.29		ビタミンB2	0.28		ビタミンB2	0.08		ビタミンB2	0.07							
ビタミンC	Tr		ビタミンC	0		ビタミンC	0		ビタミンC	0		ビタミンC	0		ビタミンC	Tr		ビタミンC	Tr		ビタミンC	0		ビタミンC	0							
食物繊維	2		食物繊維	2.2		食物繊維	1.8		食物繊維	1.9		食物繊維	1.7		食物繊維	2		食物繊維	1.9		食物繊維	0.7		食物繊維	0.6							
食塩相当量	1.1		食塩相当量	0.9		食塩相当量	1		食塩相当量	0.9		食塩相当量	1.2		食塩相当量	1.1		食塩相当量	1		食塩相当量	1.1		食塩相当量	0.9							
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		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		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		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		含まれるアレルゲン		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		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	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		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		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		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		同一施設内での使用食材							
卵・乳・小麦・落花 生・アーモンド・オレンジ・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・ゼラチン	卵・乳・小麦・落花 生・アーモンド・オレンジ・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・ゼラチン		卵・乳・小麦・落花 生・アーモンド・オレンジ・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・ゼラチン		卵・乳・小麦・落花 生・アーモンド・オレンジ・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・ゼラチン		卵・乳・小麦・落花 生・アーモンド・オレンジ・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・ゼラチン		卵・乳・小麦・落花 生・アーモンド・オレンジ・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・ゼラチン		卵・乳・小麦・落花 生・アーモンド・オレンジ・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・ゼラチン		卵・乳・小麦・落花 生・アーモンド・オレンジ・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・ゼラチン		卵・乳・小麦・落花 生・アーモンド・オレンジ・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・ゼラチン		卵・乳・小麦・落花 生・アーモンド・オレンジ・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・ゼラチン		卵・乳・小麦・落花 生・アーモンド・オレンジ・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・ゼラチン		卵・乳・小麦・落花 生・アーモンド・オレンジ・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・ゼラチン											
配合割合	配合割合		配合割合		配合割合		配合割合		配合割合		配合割合		配合割合		配合割合		配合割合		配合割合		配合割合		配合割合		配合割合							
強力粉	100		強力粉	100		強力粉	100		強力粉	100		強力粉	100		強力粉	100		強力粉	100		米粉ミックス	100		米粉ミックス	100							
イースト	2.5		イースト	3.5		イースト	2.5		イースト	4.5		イースト	3		イースト	2.5		イースト	2.5		イースト	3		イースト	3							
ショートニング	6		ショートニング	6		ショートニング	6		ショートニング	6		ショートニング	6		ショートニング	6		ショートニング	6		ショートニング	6		ショートニング	6							
砂糖	6		砂糖	10		砂糖	10		食塩	1.6		砂糖	8		砂糖	6		砂糖	4		砂糖	4		砂糖	4							
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		レーズン	20		マーガリン	10		生地改良剤	0.3		ダイスカットチーズ	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													

