

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
- (7) サンドパン
- (8) ソフトフランス
- (9) 米粉コッペ
- (10) 米粉ロール

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の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、生地の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) 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。
- (8) 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。

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、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、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) 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。

(9) 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。

7. 栄養価

別に定める。

8. 施行期日

令和6年4月1日から実施する。

