

作成日 令和7年1月24日

令和7年度 施行

学校給食物資(パン) 購入(単価)

(教育推進課 給食係)

公示用

学校給食物資(パン) 購入(単価)

| 項目 | 規格 | 単価 | 消費税 | 金額 | 摘要 |
|---------------------|-----|----|-----|----|------|
| 十勝小豆パン | 40g | | | | 小学校用 |
| 十勝小豆パン | 50g | | | | 中学校用 |
| 十勝バターパン | 40g | | | | 小学校用 |
| 十勝バターパン | 50g | | | | 中学校用 |
| まるパン | 35g | | | | 小学校用 |
| まるパン | 50g | | | | 中学校用 |
| まるデニッシュ | 40g | | | | 小学校用 |
| まるデニッシュ | 50g | | | | 中学校用 |
| ナン | 35g | | | | 小学校用 |
| ナン | 50g | | | | 中学校用 |
| バンズパン・背割りパン | 35g | | | | 小学校用 |
| バンズパン・背割りパン | 50g | | | | 中学校用 |
| ソフトフランスパン(アレルギー対応用) | 35g | | | | 小学校用 |
| ソフトフランスパン(アレルギー対応用) | 50g | | | | 中学校用 |
| コーンパン | 40g | | | | 小学校用 |
| コーンパン | 50g | | | | 中学校用 |
| かぼちゃパン | 40g | | | | 小学校用 |
| かぼちゃパン | 50g | | | | 中学校用 |
| レーズンパン | 40g | | | | 小学校用 |
| レーズンパン | 50g | | | | 中学校用 |
| チョコチップパン | 40g | | | | 小学校用 |
| チョコチップパン | 50g | | | | 中学校用 |

仕 様 書

学校給食用 十勝小豆パン

| 原料名 | 使用量(%) (小麦粉に対する割合) | 使用量(g) | |
|---------|-----------------------|---------|---------|
| | | 小麦粉量40g | 小麦粉量50g |
| 芽室産小麦粉 | 100.0 | 40.00 | 50.00 |
| イースト | 3.0 | 1.20 | 1.50 |
| グラニュー糖 | 20.0 | 8.00 | 10.00 |
| 精製塩 | 1.0 | 0.40 | 0.50 |
| 脱脂粉乳 | 2.0 | 0.80 | 1.00 |
| ショートニング | 4.0 | 1.60 | 2.00 |
| 卵 | 4.0 | 1.60 | 2.00 |
| マーガリン | 2.0 | 0.80 | 1.00 |
| かこの小豆 | 30.0 | 12.00 | 15.00 |

学校給食用 十勝バターパン

| 原料名 | 使用量(%) (小麦粉に対する割合) | 使用量(g) | |
|-----------|-----------------------|---------|---------|
| | | 小麦粉量40g | 小麦粉量50g |
| 芽室産小麦粉 | 100.0 | 40.00 | 50.00 |
| イースト | 4.0 | 1.60 | 2.00 |
| グラニュー糖 | 20.0 | 8.00 | 10.00 |
| 精製塩 | 1.0 | 0.40 | 0.50 |
| 脱脂粉乳 | 2.0 | 0.80 | 1.00 |
| ショートニング | 2.0 | 0.80 | 1.50 |
| 卵 | 3.0 | 1.20 | 1.50 |
| マーガリン | 2.0 | 0.80 | 1.00 |
| トカチバターシート | 45.0 | 18.00 | 22.50 |

学校給食用 まるパン

| 原料名 | 使用量(%) (小麦粉に対する割合) | 使用量(g) | |
|---------|-----------------------|---------|---------|
| | | 小麦粉量35g | 小麦粉量50g |
| 芽室産小麦粉 | 100.0 | 35.00 | 50.00 |
| イースト | 3.0 | 1.05 | 1.50 |
| グラニュー糖 | 12.0 | 4.20 | 6.00 |
| 精製塩 | 1.6 | 0.56 | 0.80 |
| 脱脂粉乳 | 2.0 | 0.70 | 1.00 |
| ショートニング | 6.0 | 2.10 | 3.00 |

学校給食用 まるデニッシュ

| 原料名 | 使用量(%) (小麦粉に対する割合) | 使用量(g) | |
|----------|-----------------------|---------|---------|
| | | 小麦粉量40g | 小麦粉量50g |
| 芽室産小麦粉 | 100.0 | 40.00 | 50.00 |
| イースト | 4.0 | 1.60 | 2.00 |
| グラニュー糖 | 10.0 | 4.00 | 5.00 |
| 精製塩 | 1.8 | 0.72 | 0.90 |
| 脱脂粉乳 | 2.0 | 0.80 | 1.00 |
| ショートニング | 4.0 | 1.60 | 2.00 |
| マーガリン | 2.0 | 0.80 | 1.00 |
| シートマーガリン | 25.0 | 10.00 | 12.50 |

学校給食用 ナン

| 原料名 | 使用量(%) (小麦粉に対する割合) | 使用量(g) | |
|---------|-----------------------|---------|---------|
| | | 小麦粉量35g | 小麦粉量50g |
| 芽室産小麦粉 | 100.0 | 35.00 | 50.00 |
| イースト | 3.0 | 1.05 | 1.50 |
| グラニュー糖 | 5.0 | 1.75 | 2.50 |
| 精製塩 | 1.5 | 0.52 | 0.75 |
| ショートニング | 5.0 | 1.75 | 2.50 |
| マーガリン | 2.0 | 0.70 | 1.00 |

学校給食用 バンズパン・背割りパン

| 原料名 | 使用量(%) (小麦粉に対する割合) | 使用量(g) | |
|---------|-----------------------|---------|---------|
| | | 小麦粉量35g | 小麦粉量50g |
| 芽室産小麦粉 | 100.0 | 35.00 | 50.00 |
| イースト | 3.0 | 1.05 | 1.50 |
| グラニュー糖 | 12.0 | 4.20 | 6.00 |
| 精製塩 | 1.6 | 0.56 | 0.80 |
| 脱脂粉乳 | 2.0 | 0.70 | 1.00 |
| ショートニング | 6.0 | 2.10 | 3.00 |

学校給食用 ソフトフランスパン(アレルギー対応用)

| 原料名 | 使用量(%) (小麦粉に対する割合) | 使用量(g) | |
|---------|-----------------------|---------|---------|
| | | 小麦粉量35g | 小麦粉量50g |
| 芽室産小麦粉 | 100.0 | 35.00 | 50.00 |
| イースト | 1.0 | 0.35 | 0.50 |
| モルト | 0.4 | 0.14 | 0.20 |
| 精製塩 | 1.8 | 0.68 | 0.90 |
| ショートニング | 3.0 | 1.05 | 1.50 |

学校給食用 コーンパン

| 原料名 | 使用量(%) (小麦粉に対する割合) | 使用量(g) | |
|---------|-----------------------|---------|---------|
| | | 小麦粉量40g | 小麦粉量50g |
| 芽室産小麦粉 | 100.0 | 40.00 | 50.00 |
| イースト | 4.0 | 1.60 | 2.00 |
| 精製塩 | 1.6 | 0.64 | 0.80 |
| ショートニング | 6.0 | 2.40 | 3.00 |
| グラニュー糖 | 10.0 | 4.00 | 5.00 |
| コーン | 20.0 | 8.00 | 10.00 |
| 脱脂粉乳 | 2.0 | 0.80 | 1.00 |

学校給食用 かぼちゃパン

| 原料名 | 使用量(%) (小麦粉に対する割合) | 使用量(g) | |
|-------------|-----------------------|---------|---------|
| | | 小麦粉量40g | 小麦粉量50g |
| 芽室産小麦粉 | 100.0 | 40.00 | 50.00 |
| イースト | 4.0 | 1.60 | 2.00 |
| 精製塩 | 1.0 | 0.40 | 0.50 |
| ショートニング | 6.0 | 2.40 | 3.00 |
| グラニュー糖 | 10.0 | 4.00 | 5.00 |
| 脱脂粉乳 | 2.0 | 0.80 | 1.00 |
| 十勝産かぼちゃパウダー | 10.0 | 4.00 | 5.00 |

学校給食用 レーズンパン

| 原料名 | 使用量(%) | 使用量(g) | |
|---------|--------|---------|---------|
| | | 小麦粉量40g | 小麦粉量50g |
| 芽室産小麦粉 | 100.0 | 40.00 | 50.00 |
| イースト | 4.0 | 1.60 | 2.00 |
| 精製塩 | 1.0 | 0.40 | 0.50 |
| ショートニング | 6.0 | 2.40 | 3.00 |
| グラニュー糖 | 10.0 | 4.00 | 5.00 |
| 脱脂粉乳 | 2.0 | 0.80 | 1.00 |
| レーズン | 20.0 | 8.00 | 10.00 |

学校給食用 チョコチップパン

| 原料名 | 使用量(%) (小麦粉に対する割合) | 使用量(g) | |
|---------|-----------------------|---------|---------|
| | | 小麦粉量40g | 小麦粉量50g |
| 芽室産小麦粉 | 100.0 | 40.00 | 50.00 |
| イースト | 4.0 | 1.60 | 2.00 |
| 精製塩 | 1.0 | 0.40 | 0.50 |
| ショートニング | 6.0 | 2.40 | 3.00 |
| グラニュー糖 | 10.0 | 4.00 | 5.00 |
| 脱脂粉乳 | 2.0 | 0.80 | 1.00 |
| チョコチップ | 25.0 | 10.00 | 12.50 |