

平成28年度第2回全道学校給食用パン品質審査成績表

NO. 1

教育局名	パン工場		今回 の評価	前年度2 回目評価	パンの種類等		指 摘 事 項	改良剤使用
	所在地	工場名						
石 狩	札幌市	伊藤商店	80.0	78.0	札幌規格	基準角食	もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。焦げがついていたので焼成前後に天板を確認した方がよい。	
	札幌市	札幌キムラヤ	81.0	80.0	札幌規格	黒コッペパン		
	札幌市	小樽パン札幌工場	80.0	80.0	札幌規格	基準横割リバンズ	もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。焦げがついていたので焼成前後に天板を確認した方がよい。	
	札幌市	京田食品	80.0	81.3	札幌規格	基準角食	もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。	
	江別市	広谷製パン	80.0	80.3	道規格	基準コッペ	もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。	
	石狩市	平山製菓石狩工場	80.0	81.0	道規格	ソフトフランスツイン	もう少し下火を強めた方がよい。	
6	渡 島	函館市	キタジマ	80.0	81.3	道規格	黒コッペパン	
		木古内町	北島製パン	80.0	79.7	道規格	黒コッペパン	
		北斗市	ワークショップまるやま荘	80.7	79.6	道規格	黒コッペパン	
4		八雲町	シェルブールすがわら	79.0	80.7	道規格	基準コッペ	仕込が硬いのもう少し加水した方がよい。もう少し形が均一になるようモルダーを調整した方がよい。
1	檜 山	今金町	つぶら屋	81.3	81.4	道規格	黒コッペパン	
後 志	小樽市	平野商店	80.0	80.0	道規格	基準背割コッペ	もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。焼き上げ時間をもう少しかけた方がよい。	
	倶知安町	中屋製パン	79.0	80.7	独自規格	その他ジャンボ	ベンチ(フロア)タイムをもう少しとった方がよい。	
	留寿都村	岩崎製パン	79.4	80.0	道規格	基準コッペ	手粉を使い過ぎないようにした方がよい。もう少し形が均一になるようモルダーを調整した方がよい。焦げがついていたので焼成前後に天板を確認した方がよい。	
	札幌市	小樽製パン	79.3		道規格	基準角食	もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。	
4	空 知	夕張市	阿部菓子舗	79.0	78.7	道規格	基準角食	型に対しての生地重量を調整した方がよい。もう少し上火を弱めた方がよい。
		岩見沢市	空知菓子舗	79.4	80.1	道規格	基準背割コッペ	もう少し発酵させた方がよい。仕込が硬いのもう少し加水した方がよい。天板に並べすぎないようにした方がよい。
		赤平市	山平菓子舗	79.4	78.4	独自規格	その他コッペ	仕込が硬いのもう少し加水した方がよい。焦げがついていたので焼成前後に天板を確認した方がよい。
		赤平市	石川商店	80.0	79.3	独自規格	その他コッペ	
		砂川市	伊豫田製菓	79.7	81.0	道規格	基準コッペ	もう少し発酵させた方がよい。
		奈井江町	京屋製菓	80.0	80.4	道規格	基準角食	もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。
		栗山町	栗山製菓	80.3	78.0	道規格	黒コッペパン	もう少し上火を強めた方がよい。
7	上 川	旭川市	道央食糧供給	80.7	80.0	道規格	ソフトフランスツイン	
士別市		サフォーク(ムラセ)	79.0	79.7	独自規格	その他コッペ	仕込が硬いのもう少し加水した方がよい。もう少し下火を強めた方がよい。	
士別市		美吉屋製菓	77.3	77.3	道規格	バターコッペパン	仕込が硬いのもう少し加水した方がよい。	
名寄市		北海屋	80.3	80.0	道規格	バター角食		
南富良野町		なんぶ～香房	82.0	79.6	独自規格	その他くるみバンズ		
上川町		ひめや製パン	79.0	79.0	道規格	黒コッペパン	ベンチ(フロア)タイムをもう少しとった方がよい。仕込が硬いのもう少し加水した方がよい。	
富良野市		エクウェート富良野	78.3	79.0	道規格	基準コッペ	仕込が硬いのもう少し加水した方がよい。もう少しミキシングをかけた方がよい。もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。	
美深町		花月堂	79.0	80.0	道規格	基準角食	もう少し発酵させた方がよい。仕込が硬いのもう少し加水した方がよい。	
8	留 萌	留萌市	三嶋屋食品	79.7	79.7	道規格	ミルクコッペ	機械の清掃不良に注意した方がよい。
2		羽幌町	タチハラベーカリー	80.0	80.0	道規格	基準コッペ	
1	宗 谷	稚内市	寺江食品	78.7	79.1	道規格	基準背割コッペ	仕込が硬いのもう少し加水した方がよい。もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。焼き上げ時間をもう少しかけた方がよい。焼きムラに気を付けた方がよい。
オホーツク	北見市	日日ベーカリー	80.3	80.3	道規格	基準背割コッペ		
	網走市	オピス	80.0	79.0	独自規格	その他かぼちゃコッペ	もう少し下火を強めた方がよい。	
	美幌町	ベーカリーほそかわ	78.7	79.3	道規格	基準コッペ	もう少し発酵させた方がよい。焼きムラに気を付けた方がよい。天板に並べすぎないようにした方がよい。	
	北見市(留辺蔭)	北陽会パレフランセ	79.0	81.0	道規格	その他メロンパン		
	北見市(常呂)	安藤製パン所	78.7	78.7	道規格	基準コッペ	天板に並べすぎないようにした方がよい。焦げがついていたので焼成前後に天板を確認した方がよい。	
	遠軽町	ハトヤパン	80.4	79.0	道規格	基準コッペ	もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。	
	遠軽町	ふじ美製パン	79.0	78.7	道規格	基準コッペ	もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。天板に並べすぎないようにした方がよい。	
	8	大空町(東藻琴)	すがの商店	80.7	80.7	道規格	黒コッペパン	天板への生地の置き方に注意した方がよい。

平成28年度第2回全道学校給食用パン品質審査成績表

NO. 2

教育局名	パン工場		今回 の評価	前年度2 回目評価	パンの種類等	指摘事項	改良剤使用	
	所在地	工場名						
胆振	室蘭市	松輪堂	79.0	80.4	独自規格 その他糖蜜パン	仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。		
	登別市	栄軒林製パン	79.0	78.7	道規格 ココアツイスト	天板に並べすぎないようにした方が良い。	〇アンター 特学	
	登別市	今澤製パン店	79.0	79.0	道規格 基準角食	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。型に対しての生地重量を調整した方が良い。		
	伊達市	つるや製菓	79.7	80.0	道規格 基準角食	上面の生地荒れに注意した方が良い。	ソフターアルバガ	
	5	豊浦町	松月堂	81.0	81.3	独自規格 その他バターうずまき		
日高	1	浦河町	ボンデール	78.7	77.6	道規格 基準コッペ	もう少し発酵させた方が良い。焦げがついていたので焼成後に天板を確認した方が良い。	
十勝	常広市	林製パン	80.0	79.7	道規格 ミルクコッペ	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。天板の並べ方に注意した方が良い。		
	清水町	手作りパンアンディ	80.3	80.0	道規格 黒糖パンズ			
	3	中札内村	おばらパン	78.7	78.0	道規格 黒糖うずまき	ベンチ(フロア)タイムをもう少しとった方が良い。もう少し上火を強くした方が良い。	
釧路	1	釧路市	釧路学給パン	79.0	78.0	独自規格 その他ロール	もう少し焼き色をつけた方が良い。もう少し下火を強くした方が良い。	
根室	根室市	畠山菓子店	79.4	79.0	道規格 基準コッペ	もう少し発酵させた方が良い。天板に並べすぎないようにした方が良い。	オリエンタルフード	
	根室市	山森製パン	79.0	81.7	道規格 基準コッペ	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。油しみがついていたので焼成後に天板を確認した方が良い。	FA301	
	中標津町	万両屋	79.7	81.1	道規格 バターコッペパン	もう少し形が均一になるようモルダーを調整した方が良い。		
	4	羅臼町	ブリエール	79.0	80.3	独自規格 その他スインブレッド	もう少し下火を強くした方が良い。焼きムラに気を付けた方が良い。	オリエンタルフード
工場合計	55						改良剤使用箇所合計 10	

※パン審査時に札幌規格と道規格配合は同等であると見て分類するが、札幌規格のレーズン及び豆パンは独自規格(その他パン)とする。

※角食は配合により分類。(例)基準配合は「基準」、バターは「バター」、砂糖を増量する等独自の規格は「独自規格(その他パン)」にそれぞれ分類する。

※道規格と使用原材料が同じである、又は本表のパンの名称が「バターパン」と道規格と同じ名称のものがあっても、配合比率が違うもの(増量・減量)は独自規格に分類する。

※今回審査のパンは全箇所が道産小麦粉100%使用のパン。