

平成23年度第1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1 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	82.7	82.0	札幌規格 豆パン	形が非常に良い。もう少し下火を強くすればより良い。豆がバランスよく全体に行き渡るようにした方が良い。		
	札幌市	札幌キムラヤ	80.9	82.0	札幌規格 横割バンズパン	仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。		
	札幌市	小樽パン札幌工場	83.7	78.7	札幌規格 黒コッペ	香り・口当たり等が非常に良い。		
	札幌市	京田食品	83.0	78.6	札幌規格 豆パン	形・焼色・口当たり等が非常に良い。		
	札幌市	ロバパン	80.7	81.0	札幌規格 基準角食	オープン温度をもう少し下げた方が良い。		
	札幌市	札幌パリ	80.0	81.3	札幌規格 横割バンズパン	もう少しホイロ(最終発酵)の湿度を抑えた方が良い。		
	江別市	広谷製パン	82.7	84.1	道規格 黒糖コッペ			
	恵庭市	ロバパン恵庭工場	84.3	83.3	道規格 基準角食	形・焼色・香・口当たり等が非常に良く総合的に極めて良い。		
	石狩市	平山製菓石狩工場	82.0	79.7	道規格 基準横割	形が非常に良い。もう少し焼き込めばより良い。		
	10	当別町	藤澤製菓	80.0	75.9	道規格 基準コッペ	仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。	
渡島	函館市	キタジマ	81.9	80.9	道規格 基準コッペ	焼色等が非常に良い。もう少し整形時のガス抜きをすればより良い。		
	木古内町	北島製パン	84.7	81.0	道規格 バターロール	形・焼色・香・口当たり等が非常に良く総合的に極めて良い。		
	北斗市	ワークショップまるやま荘	80.3	79.3	道規格 基準コッペ	モルダーを調整もう少し締めた方が良い。		
	八雲町	シェルブールすがわら	82.4	81.3	道規格 バターコッペ	香りが非常に良い。モルダーの締め具合を適度に調整すればより良い。		
	5	八雲町(熊石)	竹内製パン	80.3	77.2	道規格 基準コッペ	モルダーを調整もう少し締めた方が良い。	
1	檜山	今金町	つぶら屋	80.9	80.3	道規格 バターコッペ	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方が良い。	
後志	小樽市	平野商店	79.6	82.0	道規格 バターコッペ	もう少し下火を強くした方が良い。もう少し発酵させた方が良い。		
	倶知安町	中屋製パン	80.0	80.7	独自規格 ロールパン	仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。もう少し発酵させた方が良い。		
	3	留寿都村	岩崎製パン	83.7	81.7	道規格 基準コッペ	形が非常に良い。内相・味良好。	
空知	夕張市	阿部菓子舗	79.3	82.4	道規格 黒糖コッペ	仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。もう少し発酵させた方が良い。		
	岩見沢市	空知菓子舗	80.3	80.0	道規格 基準角食	仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。		
	芦別市	芦月堂	79.7	80.4	道規格 基準コッペ	仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。もう少し発酵させた方が良い。		
	赤平市	山平菓子舗	82.3	79.6	独自規格 コッペパン			
	赤平市	石川商店	79.6	79.3	独自規格 コッペパン	仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。		
	砂川市	伊豫田製菓	78.7	79.7	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。仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。		
	深川市	ミタニ	79.0	80.0	道規格 基準コッペ	天板に並べすぎないようにした方が良い。もう少し焼きこんだ方が良い。もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。		
	奈井江町	京屋製菓	81.9	83.1	道規格 基準コッペ	焼色等が非常に良い。もう少し整形時のガス抜きをすればより良い。		
	栗山町	栗山製菓	79.6	80.3	道規格 基準コッペ	オープン温度をもう少し下げ、焼きこんだ方が良い。ホイロの湿度をもう少し抑えた方が良い。		
	10	由仁町	寿々喜屋	79.3	79.6	道規格 基準ハンバーガー用	やや発酵臭を感じるが(途中過程の発酵をもう少し抑え)、ホイロ(最終発酵)はもう少しかけた方が良い。	
上川	旭川市	デンマルク	81.3	79.6	道規格 基準コッペ			
	旭川市	柳川製菓	82.4	80.3	道規格 黒糖コッペ	香りと口当たりが非常に良い。もう少し加水を抑えた方がより良い。		
	士別市	サフォーク(ムラセ)	81.0	79.3	独自規格 バターコッペ	もう少し発酵させた方が良い。		
	士別市	美吉屋製菓	81.0	79.7	独自規格 バターコッペ	モルダーを調整もう少し締めた方が良い。もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。		
	名寄市	北海屋	79.3	81.1	道規格 バター(切り目入り)	もう少し発酵させた方が良い。		
	南富良野町	なんぷ〜香房	81.7	81.0	独自規格 バターロール			
	上川町	ひめや製パン	80.0	77.3	道規格 バターロール	もう少し発酵させた方が良い。		
	上富良野町	松屋製パン	82.0	81.1	道規格 ココアねじり			
	富良野市	エクウエート富良野	81.7	80.0	道規格 ミルクパンズ			
	剣淵町	山田菓子店	80.0	79.7	道規格 黒糖パン	もう少しオープン温度を下げた方が良い。	Cオリエンタルフード	
	剣淵町	池田菓子舗	79.3	80.0	道規格 黒糖パン	もう少しオープン温度を下げた方が良い。		
	12	美深町	花月堂	80.6	80.7	道規格 バターパンズ	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。	オリエンタルCフード

平成23年度第1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1回評価	パンの種類等		指摘事項	改良剤使用
	所在地	工場名						
留萌 2	留萌市	三嶋屋食品	82.4	78.3	道規格	ミルクコッペ	もう少し発酵させた方が良い。	Cハイオリコン
	羽幌町	タチハラベーカリー	79.6	80.3	道規格	基準角食	もう少し焼き上げた方が良い。焦げの付着が見られたので、焼成前後に型の確認をした方が良い。内相は良好。	
宗谷 1	稚内市	寺江食品	81.7	80.7	道規格	ミルクコッペ		
網走 11	北見市	日日ベーカリー	80.3	79.0	道規格	基準丸コッペ	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。	パンチーム
	網走市	オホーツクベーカリー	81.3	79.3	道規格	バターコッペ	天板への並べ方を工夫(膨らんで傍のパンや天板の端にくっついったりしないように)すればより良い。もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。	
	紋別市	中屋製パン	80.0	77.7	道規格	基準コッペ	もう少しホイロ(最終発酵)の湿度を抑えた方が良い。	
	美幌町	大西パン店	80.1	80.4	道規格	基準コッペ	仕込が硬いのもう少し加水した方が良い。もう少しミキシングをかけた方が良い。	クレディンフロストスーパー
	美幌町	ベーカリーほそかわ	78.3	80.0	道規格	黒糖パン	もう少し発酵させた方が良い。生地の傷み(通常工程で生地が損傷しグルテンが分断され軟化する事)を回復させるのにもう少しホイロをかけた方が	
	北見市(留辺蔭)	パレフランセ	79.7	80.6	道規格	基準背割り	もう少し上火を強くした方が良い。	
	北見市(常呂)	安藤製パン所	81.3	79.4	道規格	基準横割パンズ		Cハイオリコン
	遠軽町	ハトヤパン	78.7	76.2	道規格	基準コッペ	もう少しホイロの湿度を抑えた方が良い。もう少しパンの冷却時間を長めに取った方が良い。	
	遠軽町	ふじ美製パン	79.0	77.9	道規格	基準コッペ	もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方が良い。仕込が硬いのもう少し加水した方が良い。	
	滝上町	東光	78.4	81.4	道規格	基準コッペ	もう少しミキシングをかけた方が良い。モルダーを調整もう少し締めた方が良い。仕込が硬いのもう少し加水した方が良い。もう少し発酵させた方	
	大空町(東藻琴)	すかの商店	80.7	79.0	道規格	黒糖角食	もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方が良い。	
胆振 4	室蘭市	松輪堂	80.7	80.9	道規格	黒糖コッペ	もう少しホイロ(最終発酵)をかけた方が良い。	
	登別市	栄軒林製パン	79.6	81.6	独自規格	小型コーヒーコッペ	仕込が硬いのもう少し加水した方が良い。もう少し発酵させた方が良い。	Cアンター <sup>特</sup> 芽
	登別市	今澤製パン店	80.0	81.6	独自規格	小型コーヒーコッペ	もう少し下火を強くした方が良い。もう少し整形時のガス抜きをした方が	
	豊浦町	松月堂	82.3	81.4	道規格	黒糖うずまき		
日高 2	浦河町	ボンデール	78.0	81.0	道規格	かぼちゃコッペ	仕込が硬いのもう少し加水した方が良い。モルダーを調整もう少し締めた方が	
	日高町	日高町学給パン	80.4	78.6	道規格	基準角食	もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方が良い。	
十勝 4	帯広市	イズヤパン	81.4	82.0	道規格	ミルクコッペ	表示よりも砂糖が多く(甘く)感じるので計量時に確認した方が良い。	
	帯広市	林製パン	82.4	80.0	独自規格	ミルクベビーパン	味・香り良好	
	清水町	手作りパンアンディ	79.6	79.6	独自規格	バターロール	天板に並べすぎないようにした方が良い。もう少し発酵を抑えた方が	
	中札内村	おばらパン	81.7	79.0	道規格	ミルクねじり		
釧路 2	釧路市	釧路学給パン	79.0	80.4	道規格	基準横割丸コッペ	もう少しホイロ(最終発酵)をかけた方が良い。焦げがついていたので焼成前後に天板を確認した方が良い。もう少し整形時のガス抜きをした方が	シンカTO-250
	釧路町	一守屋	79.7	82.0	独自規格	減量甘納豆パン	モルダーの締め具合を適度に調整した方が良い。豆がバランスよく全体に行き渡るようにした方が	
根室 4	根室市	島山菓子店	81.0	81.4	道規格	基準コッペ	下火をもう少し強くした方が良い。天板に並べすぎないようにした方が	オリエンタルフード
	根室市	山森製パン	80.2	80.0	道規格	基準コッペ	形と焼色が良い。	FA301
	中標津町	万両屋	80.7	81.3	道規格	基準背割り	もう少し焼色を付けた方が	
	羅臼町	プリエール	80.0	80.0	独自規格	ソフトフランス		オリエンタルフード
工場合計 71								改良剤使用箇所合計 11

※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等と道規格と同じ名称のものがあったとしても、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て道産小麦粉100%使用のパン。