

平成23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	83.0	82.4	札幌規格	基準ツイスト	形・口当たり等が非常に良い。		
	札幌市	札幌キムラヤ	79.7	83.7	札幌規格	基準コッペ	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。		
	札幌市	小樽パン札幌工場	81.7	81.8	札幌規格	バターロール	香り・口当たりが非常に良い。もう少し下火を強くすればより良い。		
	札幌市	京田食品	80.7	81.0	札幌規格	横割バンズパン			
	札幌市	ロバパン	82.1	78.0	札幌規格	基準角食	香・口当たりが非常に良い		
	札幌市	札幌パリ	80.0	83.7	札幌規格	レーズンツイスト			
	江別市	広谷製パン	80.6	82.4	道規格	黒糖コッペ	やや生地が目詰まり感があるので内相の気泡膜が均一になるようにした方がより良い。		
	恵庭市	ロバパン恵庭工場	79.3	78.0	道規格	黒糖バンズ	やや生地が目詰まり感があるので内相の気泡膜が均一になるようにした方が良い。		
	石狩市	平山製菓石狩工場	81.0	79.6	道規格	ミルクツイスト	形が非常に良い。		
	10	当別町	藤澤製菓	79.0	78.0	道規格	かぼちゃコッペ	もう少し発酵を抑えた方が良い。もう少しミキシングをかけた方が良い。焼成前に天板に生地の巻き目がきちんと下になって置かれているか確認した方が良い。	
渡島	函館市	キタジマ	82.3	81.6	道規格	ミルクパン	形・焼色・香・口当たり等が非常に良い。		
	木古内町	北島製パン	80.7	81.0	道規格	ソフトフランスパンズ			
	北斗市	ワークショップまるやま荘	81.0	81.0	道規格	ミルクパン	やや仕込が硬いのでもう少し加水した方がより良い。下火をもう少し抑えた方がより良い。		
	八雲町	シェルブールすがわら	80.7	79.7	道規格	基準切り込み			
	5	八雲町(熊石)	竹内製パン	79.7	79.3	道規格	基準コッペ	均一に焼きあがるように調整した方が良い。手粉の量をもう少し減らした方が良い。	
1	檜山	今金町	つぶら屋	80.3	81.3	道規格	黒糖コッペ		
後志	小樽市	平野商店	80.7	79.0	道規格	基準丸コッペカット	口当たりが非常に良い。		
	倶知安町	中屋製パン	79.7	81.0	独自規格	ツイストパン	もう少し上火を抑えた方が良い。		
	3	留寿都村	岩崎製パン	82.7	83.7	道規格	基準コッペ	口当たりが非常に良い	
空知	夕張市	阿部菓子舗	79.3	79.3	道規格	バターパン	もう少し下火を強くした方が良い。配合表示よりも甘く感じるので計量時に分量を確認した方が良い。		
	岩見沢市	空知菓子舗	79.6	80.7	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。		
	芦別市	芦月堂	79.0	79.3	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。		
	赤平市	山平菓子舗	80.0	78.9	独自規格	独自角食			
	赤平市	石川商店	80.0	77.6	独自規格	独自角食			
	砂川市	伊豫田製菓	79.3	77.7	道規格	黒糖コッペ	もう少しホイロ(最終発酵)の湿度を高くした方が良い。		
	深川市	ミタニ	80.0	79.6	独自規格	レーズンねじり			
	奈井江町	京屋製菓	82.0	83.0	道規格	基準コッペ	形・香・口当たりが非常に良い		
	栗山町	栗山製菓	78.3	79.0	道規格	黒糖コッペ	もう少し下火を抑えた方が良い。もう少し発酵させた方が良い。もう少しミキシングをかけた方が良い。		
	10	由仁町	寿々喜屋	78.6	80.6	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。	
	上川	旭川市	デンマルク	80.0	81.0	独自規格	米粉小コッペ		
		旭川市	柳川製菓	81.7	82.7	道規格	黒糖コッペ	香・口当たりが非常に良い	
		士別市	サフォーク(ムラセ)	79.0	78.6	独自規格	バターコッペ	もう少し発酵を抑えた方が良い。	
士別市		美吉屋製菓	80.0	79.3	独自規格	バターコッペ	モルダーを調整しもう少しゆるめたほうが良い。		
名寄市		北海屋	79.6	81.0	道規格	かぼちゃコッペ	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。		
南富良野町		なんぷ〜香房	80.0	81.0	独自規格	バターロール	もう少しミキシングをかけた方がより良い。		
上川町		ひめや製パン	80.3	80.3	道規格	バターコッペ			
上富良野町		松屋製パン	81.0	77.3	道規格	ミルクバンズ	もう少し整形時のガス抜きをすればより良い。		
富良野市		エクウエート富良野	82.7	80.3	道規格	ミルクバンズ	形・焼色・香・口当たり等が非常に良い。		
剣淵町		山田菓子店	79.4	81.7	道規格	基準コッペ	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。	C-オリエンタルフード	
剣淵町		池田菓子舗	80.4	79.9	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。		
12		美深町	花月堂	82.0	81.0	道規格	黒糖バンズ	口当たりが非常に良い。	オリエンタルCフード

平成23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						
留萌 2	留萌市	三嶋屋食品	79.7	81.0	道規格	ごまコッペ	もう少し下火を強くした方が良い。	Cハイオリコン
	羽幌町	タチハラベーカリー	79.7	77.6	道規格	基準コッペ	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。	
宗谷 1	稚内市	寺江食品	80.7	82.0	道規格	黒糖コッペ		
網走 11	北見市	日日ベーカリー	80.3	82.7	道規格	基準丸コッペ		パンチーム
	網走市	オホーツクベーカリー	79.3	79.8	独自規格	ココアコッペ	やや生地が目詰まり感があるので内相の気泡膜が均一になるようにした方が良い。	
	紋別市	中屋製パン	80.4	79.3	道規格	基準ミニコッペ	もう少し下火を強くした方が良い。	
	美幌町	大西パン店	80.7	79.7	道規格	基準背割り		クレディンフロストスーパ
	美幌町	ベーカリーほそかわ	79.3	79.3	道規格	基準角食	均一に焼きあがるように調整した方が良い。仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。	
	北見市(留辺蔭)	パレフランセ	79.0	82.0	独自規格	フレッシュバターパン		
	北見市(常呂)	安藤製パン所	78.6	79.0	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。油の味を感じるので計量時に分量を確認した方が良い。	Cハイオリコン
	遠軽町	ハトヤパン	80.4	81.4	道規格	基準コッペ	もう少し焼色を付けた方が良い。	
	遠軽町	ふじ美製パン	81.1	78.3	道規格	基準コッペ	口当りは非常に良いので、もう少し形が均一になるよう調整すればより良い。	
	滝上町	東光	80.4	79.4	道規格	基準コッペ	モルダーを調整しもう少し締めの方が良い。	
	大空町(東藻琴)	すかの商店	80.7	82.8	道規格	基準角食		
胆振 4	室蘭市	松輪堂	81.0	79.6	道規格	基準コッペ		
	登別市	栄軒林製パン	79.3	82.4	独自規格	バーガーパン	仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。	Cアンター特学
	登別市	今澤製パン店	80.3	80.4	道規格	基準角食		
	豊浦町	松月堂	81.0	80.0	道規格	くるみパン		
日高 2	浦河町	ボンデール	79.0	78.3	道規格	かぼちゃコッペ	もう少しミキシングをかけた方が良い。	
	日高町	日高町学給パン	79.0	81.0	独自規格	豆パン	整形時にもう少し生地を締めた方が良い。配合表示よりも豆が少なく感じたので、計量時の確認と生地に豆を入れるタイミングに注意した方が良い。	
十勝 4	帯広市	札幌パリ帯広工場	79.3		道規格	基準コッペ		
	帯広市	林製パン	81.3	80.0	道規格	黒糖コッペ	焼色・形・口当りが非常に良い	
	清水町	手作りパンアンディ	81.0	80.6	独自規格	バターロール		
	中札内村	おばらパン	81.0	78.3	独自規格	キャラットツイスト	もう少し上火を強くした方がより良い。	
釧路 2	釧路市	釧路学給パン	79.7	79.3	道規格	基準背割り	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。	
	釧路町	一守屋	80.0	84.4	道規格	基準背割パンズ		
根室 4	根室市	島山菓子店	80.0	77.6	道規格	基準コッペ		オリエンタルフード
	根室市	山森製パン	79.0	80.0	道規格	基準コッペ	もう少し焼色を付けた方が良い。もう少し発酵を抑えた方が良い。	FA301
	中標津町	万両屋	80.0	80.0	独自規格	メロンパン		
	羅臼町	プリエール	78.0	80.3	独自規格	コッペパン	もう少しミキシングをかけた方が良い。もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方が良い。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
工場合計 71								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等と道規格と同じ名称のものであれば、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70箇所が道産小麦粉100%使用のパン。1箇所が道産小麦粉に地元産米粉等を配合したパン。