

平成24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	80.7	83.0	札幌規格 バターロール	わずかにホイロ(最終発酵)を抑えればより良い。		
	札幌市	札幌キムラヤ	79.7	79.7	札幌規格 黒糖コッペ	モルダーを調整しもう少しゆるめた方が良い。		
	札幌市	小樽パン札幌工場	79.7	81.7	札幌規格 基準角食	もう少し下火を強くした方が良い。		
	札幌市	京田食品	82.1	80.7	札幌規格 ソフトフランス	口当りが非常に良い。		
	札幌市	ロバパン	80.6	82.1	札幌規格 バターロール	形・焼色が非常に良い。		
	札幌市	札幌パリ	79.7	80.0	札幌規格 基準横割バンズ	もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方が良い。		
	江別市	広谷製パン	80.3	80.6	独自規格 メロンパン			
	恵庭市	ロバパン恵庭工場	79.3	79.3	道規格 黒糖バンズ	もう少し発酵させた方が良い。		
	石狩市	平山製菓石狩工場	80.6	81.0	道規格 基準スライスパン	形が非常に良い。		
	10	当別町	藤澤製菓	79.4	79.0	道規格 基準コッペ	やや仕込が硬いのもう少し加水した方が良い。もう少し形が均一になるようモルダーを調整した方が良い。	
渡島	函館市	キタジマ	80.0	82.3	道規格 基準コッペ			
	木古内町	北島製パン	80.7	80.7	道規格 基準ミニパン			
	北斗市	ワークショップまるやま荘	78.0	81.0	道規格 黒糖コッペ	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。		
	八雲町	シェルブールすがわら	80.1	80.7	道規格 基準切込みパン	もう少し発酵させた方が良い。仕込が硬いのもう少し加水した方が良い。手粉の量をもう少し減らした方が良い。		
	5	八雲町(熊石)	竹内製パン	79.7	今回審査用のパンはありません。			
1	檜山	今金町	つぶら屋	80.7	80.3	道規格 バターコッペ		
3	後志	小樽市	平野商店	80.4	80.7	道規格 基準食パン	もう少し下火を強くした方が良い。	
	倶知安町	中屋製パン	78.3	79.7	道規格 バターバーガー用パン	もう少し発酵させた方が良い。配合表示よりも砂糖が多く感じられるので計量時に気をつけた方が良い。		
	留寿都村	岩崎製パン	82.0	82.7	道規格 黒糖コッペ	形、焼色、香、口当りが非常に良い。		
空知	夕張市	阿部菓子舗	78.7	79.3	道規格 黒糖コッペ	もう少し発酵させた方が良い。		
	岩見沢市	空知菓子舗	79.7	79.6	道規格 ごまスライスパン	仕込が硬いのもう少し加水した方が良い。		
	芦別市	芦月堂	78.7	79.0	道規格 基準コッペ	もう少し発酵させた方が良い。もう少し下火を強くした方が良い。焦げが付いていたので焼成前後に天板を確認した方が良い。		
	赤平市	山平菓子舗	81.7	80.0	道規格 黒糖コッペ	形、焼色、口当りが非常に良い。		
	赤平市	石川商店	80.7	80.0	道規格 黒糖コッペ			
	砂川市	伊豫田製菓	80.3	79.3	独自規格 豆パン			
	深川市	ミタニ	79.0	80.0	独自規格 メロンパン	全体的に焼成温度をもう少し高めた方が良い。		
	奈井江町	京屋製菓	81.0	82.0	道規格 基準コッペ			
	栗山町	栗山製菓	80.3	78.3	道規格 ミルクコッペ	形が非常に良い。		
	10	由仁町	寿々喜屋	79.0	78.6	道規格 基準ハンバーガー用	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。	
上川	旭川市	デンマルク	81.3	80.0	独自規格 米粉小コッペパン	形が非常に良い。		
	旭川市	柳川製菓	81.0	81.7	独自規格 米粉小コッペパン			
	士別市	サフォーク(ムラセ)	79.7	79.0	独自規格 バターコッペ			
	士別市	美吉屋製菓	79.7	80.0	独自規格 バターコッペ			
	名寄市	北海屋	80.0	79.6	道規格 バター切り目入り			
	南富良野町	なんぷ〜香房	79.7	80.0	独自規格 独自スライスパン	もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方が良い。		
	上川町	ひめや製パン	79.0	80.3	道規格 黒糖コッペ	やや仕込が硬いのもう少し加水した方が良い。		
	富良野市	エクウエート富良野	79.4	82.7	道規格 基準コッペ	上火をもう少し強くした方が良い。また、もう少し上面に焼色を付けた方が良い。		
	剣淵町	山田菓子店	81.3	79.4	道規格 基準コッペ			
	剣淵町	池田菓子舗	78.3	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。もう少し下火を抑えた方が良い。	Cオリエンタルフード	
11	美深町	花月堂	82.0	82.0	道規格 黒糖バンズ	形が非常に良い。	オリエンタルCフード	

平成24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	80.0	79.7	道規格	かぼちゃコッペ		Cハイオリコン
	羽幌町	タチハラベーカリー	80.1	79.7	道規格	基準コッペ	焦げが付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	80.0	80.7	道規格	バター背割		
オホーツク 10	北見市	日日ベーカリー	80.0	80.3	道規格	基準パン		パンチーム
	網走市	オホーツクベーカリー	80.7	79.3	道規格	基準コッペ		
	美幌町	大西パン店	78.3	80.7	独自規格	メロンパン	もう少し下火を強くした方が良い。gの大きいパンのメロン生地がもう少し全体的にかかるようにした方が良い。	
	美幌町	ベーカリーほそかわ	79.0	79.3	独自規格	メロンパン	もう少し下火を強くした方が良い。gの大きいパンのメロン生地がもう少し全体的にかかるようにした方が良い。	
	北見市(留辺蔭)	パレフランセ	80.1	79.0	道規格	基準スライスパン	もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方が良い。もう少し下火を強くした方が良い。	
	北見市(常呂)	安藤製パン所	78.7	78.6	道規格	基準コッペ	形が変形しないよう生地を並べる際に気をつけた方が良い。	ハイオリコンC
	遠軽町	ハトヤパン	78.7	80.4	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。モルダーを調整しもう少し生地を締めた方が良い。配合表示よりも甘みを感じるので、計量時に気をつけた方が良い。	
	遠軽町	ふじ美製パン	80.0	81.1	道規格	ミニ黒糖コッペ		
	滝上町	東光	79.1	80.4	道規格	基準コッペ		
	大空町(東藻琴)	すかの商店	79.0	80.7	道規格	基準バーガー	仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。	
胆振 4	室蘭市	松輪堂	79.7	81.0	道規格	黒糖コッペ		
	登別市	栄軒林製パン	80.0	79.3	独自規格	小型エッグパン	砂糖と卵が配合表示よりも少なく感じるので計量時に気をつけた方が良い。	Cアンター特学
	登別市	今澤製パン店	78.0	80.3	道規格	基準バーガー	配合表示よりも砂糖と油脂を多く感じるので計量時に気をつけた方が良い。生地を休ませる時間をもう少しとった方が良い。もう少し全体を均一に焼いた方が良い。	
	豊浦町	松月堂	82.0	81.0	道規格	かぼちゃうず巻き	香が非常に良い。	
日高 2	浦河町	ボンデール	78.3	79.0	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。オープン温度の高過ぎや焼き上げ時間が長くなり過ぎないように気をつけた方が良い。	
	日高町	日高町学給パン	80.7	79.0	道規格	黒糖バンズ		
十勝 4	帯広市	札幌パリ帯広工場	79.7	79.3	道規格	黒糖コッペ		
	帯広市	林製パン	80.3	81.3	独自規格	卵パン	もう少し発酵させた方が良い。もう少し下火を強くした方が良い。	
	清水町	手作りパンアンディ	79.3	81.0	道規格	黒糖バンズ	仕込が硬いので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。	
	中札内村	おぼらパン	79.7	81.0	道規格	かぼちゃツイスト	もう少し上面に焼色を付けた方が良い。もう少し下火を抑えた方が良い。	
釧路 2	釧路市	釧路学給パン	79.7	79.7	道規格	バターロール	巻きをもう少し緩めた方が良い。	シンカTO-250
	釧路町	一守屋	80.6	80.0	独自規格	プチチーズロール	形・焼色が非常に良い。	
根室 4	根室市	島山菓子店	79.0	80.0	道規格	バターコッペ	もう少し発酵させた方が良い。	オリエンタルフード
	根室市	山森製パン	79.0	79.0	道規格	バターコッペ	もう少し発酵させた方が良い。	FA301
	中標津町	万両屋	81.0	80.0	道規格	ミルクコッペ		
	羅臼町	プリエール	79.0	78.0	独自規格	スインブレッド		オリエンタルフード
工場合計 69								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66箇所が道産小麦粉100%使用のパン。2箇所が道産小麦粉に地元産米粉等を配合したパン。