

平成25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	79.3	81.6	札幌規格 黒糖角食	やや発酵の香を感じるのもう少し発酵を抑えた方が良い。		
	札幌市	札幌キムラヤ	78.1	80.0	札幌規格 ソフトフランスパン	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。		
	札幌市	小樽パン札幌工場	81.7	81.0	札幌規格 豆パン	もう少しホイロ(最終発酵)の時間をかけた方が良い。		
	札幌市	京田食品	80.1	80.3	札幌規格 基準ツイスト	もう少し下火を強くした方が良い。		
	札幌市	ロバパン	81.1	81.7	札幌規格 基準ツイスト			
	札幌市	札幌パリ	78.7	79.0	札幌規格 基準横割パンズ	上火をもう少し強くした方が良い。もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方が良い。		
	江別市	広谷製パン	82.7	81.3	道規格 江別小麦パン	形・口当りが非常に良い。		
	恵庭市	ロバパン恵庭工場	83.0	82.0	道規格 スライスパン	形・焼色が非常に良い。		
	石狩市	平山製菓石狩工場	82.0	80.0	道規格 黒糖パン	形・焼色が非常に良い。		
	10	当別町	藤澤製菓	80.0	79.7	道規格 ごまパン	仕込がやや硬いのもう少し加水した方が良い。	
渡島	函館市	キタジマ	80.3	80.0	道規格 基準コッペ(ツイスト)			
	木古内町	北島製パン	80.0	78.9	道規格 基準コッペ			
	北斗市	ワークショップまるやま荘	79.7	79.0	道規格 基準パン	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。		
	4	八雲町	シェルブルすがわら	80.0	79.0	道規格 切り込みパン	もう少し発酵させた方が良い。	
1	檜山	今金町	つぶら屋	81.3	78.6	道規格 ミルクパン	形・焼色が非常に良い。	
後志	小樽市	平野商店	81.0	79.0	道規格 スライスパン			
	倶知安町	中屋製パン	80.7	80.0	独自規格 ロールパン			
	3	留寿都村	岩崎製パン	81.4	81.7	道規格 基準パン		
空知	夕張市	阿部菓子舗	78.7	80.0	道規格 黒糖コッペ	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。仕込が硬いのもう少し加水した方が良い。		
	岩見沢市	空知菓子舗	80.0	80.4	道規格 ミルクパン	もう少しミキシングをかけた方が良い。		
	芦別市	芦月堂	80.7	79.7	道規格 基準コッペ			
	赤平市	山平菓子舗	79.3	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。		
	赤平市	石川商店	80.0	80.0	独自規格 コッペパン			
	砂川市	伊豫田製菓	80.3	79.0	独自規格 バターパン	形が非常に良い。もう少しミキシングをかけた方が良い。		
	深川市	ミタニ	79.0	80.0	道規格 ミルクパン	モルダーを調整しもう少し締めた方が良い。		
	奈井江町	京屋製菓	81.3	80.3	道規格 基準コッペ	形・香が非常に良い。		
	栗山町	栗山製菓	79.0	80.3	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。少し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。		
	10	由仁町	寿々喜屋	79.7	78.0	道規格 かぼちゃパン	もう少し焼色を抑えた方が良い。	
上川	旭川市	デンマルク	81.4	80.0	道規格 ソフトフランスパン			
	旭川市	柳川製菓	82.0	80.7	独自規格 米粉パン	形・焼色・味が非常に良い。		
	士別市	サフォーク(ムラセ)	80.0	79.4	道規格 バターパン			
	士別市	美吉屋製菓	79.4	78.7	道規格 バターパン	仕込が硬いので加水した方が良い。もう少し下火を抑えた方が良い。		
	名寄市	北海屋	83.0	80.6	道規格 ごまバーガーパン	形・焼色・香・口当りが非常に良い。		
	南富良野町	なんぷ〜香房	79.3	80.0	独自規格 バターロール	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。		
	上川町	ひめや製パン	78.6	78.3	道規格 基準バーガーパン	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。		
	富良野市	エクウエート富良野	80.0	80.3	道規格 基準コッペ	上火をもう少し強くした方が良い。		
	剣淵町	池田菓子舗	83.0	79.6	道規格 ごまパン	形・香・口当りが非常に良い。		
	10	美深町	花月堂	81.3	80.0	道規格 バターパン	形・焼色が非常に良い。	オリエンタルCフード

平成25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	78.0	80.4	道規格	基準コッペ	上火をもう少し強くした方が良い。配合表示よりも食塩が多く感じられるので計量時に気をつけた方が良い。	C-ハイオリコン
	羽 幌 町	タチハラベーカリー	80.5	78.3	道規格	基準パン(角食)	ホイロ(最終発酵)はもう少し時間をかけた方が良い。スライサーのかけ方に注意した方が良い。	
宗 谷 1	稚 内 市	寺 江 食 品	80.3	81.3	道規格	バターパン		
オホーツク	北 見 市	日 日 ベ ー カ リ ー	80.4	80.0	道規格	基準コッペ	全体的に焼成温度をもう少し高くした方が良い。	パンチーム
	網 走 市	オホーツクベーカリー	79.0	80.0	道規格	バーガーパン	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。	
	美 幌 町	ベーカリーほそかわ	79.0	80.0	道規格	黒糖パン	もう少しミキシングをかけた方が良い。火の通りが良くなるように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。	
	北見市(留辺築)	パレフランセ	79.4	79.3	道規格	黒砂糖パン	もう少しホイロ温度を抑えた方が良い。もう少し全体を均一に焼いた方が良い。	
	北見市(常呂)	安藤製パン所	80.8	80.1	道規格	基準(背割り)	少し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。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	79.4	79.7	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。	
	遠 軽 町	ふじ美製パン	79.4	78.7	道規格	基準コッペ	もう少し形が均一になるようにモルダーを調整した方が良い。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。	
	滝 上 町	東 光	78.7	79.4	道規格	基準コッペ	もう少し形が均一になるようにモルダーを調整した方が良い。上火をもう少し強くし上面に焼色を付けた方が良い。	
	9	大空町(東藻琴)	す が の 商 店	79.3	78.6	道規格	黒砂糖パン	もう少しミキシングをかけた方が良い。
胆 振 4	室 蘭 市	松 輪 堂	79.3	80.3	道規格	スライスパン		
	登 別 市	栄 軒 林 製 ぱ ん	80.0	79.6	独自規格	バターロール		Cアンター <sup>特学</sup>
	登 別 市	今 澤 製 ぱ ん 店	76.0	79.7	独自規格	バターロール	形が均一になるようモルダーの調整等に注意した方が良い。	
	豊 浦 町	松 月 堂	80.6	79.3	道規格	かぼちゃパン	形・焼色が非常に良い。	
日 高 1	浦 河 町	ポ ン デ ール	78.0		道規格	ミルクパン	もう少し発酵させた方が良い。仕込が硬いので加水した方が良い。全体的に焼成温度を抑えた方が良い。	
十 勝 4	帯 広 市	札幌パリ帯広工場	80.3	80.0	独自規格	チーズパン	形・焼色が非常に良い。	
	帯 広 市	林 製 ぱ ん	80.0	80.0	道規格	黒砂糖パン	もう少し発酵させた方が良い。	
	清 水 町	手作りパンアンディ	80.3	80.7	道規格	黒糖パン		
	中 札 内 村	お ば ら ぱ ん	78.7	81.3	道規格	ココアパン	もう少しホイロ温度を抑えた方が良い。もう少しミキシングをかけた方が良い。	
釧 路 2	釧 路 市	釧 路 学 給 ぱ ん	78.4	79.7	道規格	バターロール	仕込が硬いので加水した方が良い。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。	シンカTO-250
	釧 路 町	一 守 屋	78.7	78.7	道規格	基準コッペ	もう少し発酵させた方が良い。仕込が硬いので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。	
根 室 4	根 室 市	島 山 菓 子 店	80.0	78.0	道規格	かぼちゃパン	もう少しミキシングをかけた方が良い。	オリエンタルフード
	根 室 市	山 森 製 ぱ ん	78.9	79.3	道規格	かぼちゃパン	形が非常に良い。もう少しミキシングをかけた方が良い。	FA301
	中 標 津 町	万 両 屋	79.0	79.0	道規格	かぼちゃパン	仕込が硬いので1%ほど加水した方が良い。	
	羅 臼 町	プ リ エ ール	80.0	80.0	独自規格	バターロール	もう少し上火を強くした方が良い。	オリエンタルフード
工場合計 65								改良剤使用箇所合計 9

※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64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。