

## 平成26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	81.4	79.3	札幌規格	ソフトフランス			
	札幌市	札幌キムラヤ	80.0	78.1	札幌規格	基準横割バンズ			
	札幌市	小樽パン札幌工場	81.0	81.7	札幌規格	基準横割バンズ			
	札幌市	京田食品	82.3	80.1	札幌規格	基準ツイスト	口当たりが非常に良い。形が非常に良い。		
	札幌市	ロバパン	81.0	81.1	札幌規格	ソフトフランス			
	江別市	広谷製パン	81.7	82.7	独自規格	独自規格ココアパン			
	恵庭市	ロバパン恵庭工場	82.0	83.0	道規格	基準角食	口当たりが非常に良い		
	石狩市	平山製菓石狩工場	80.7	82.0	道規格	ミルクパン	焼き色が付くと更に良い。		
	当別町	藤澤製菓	79.7	80.0	道規格	ミルクパン	仕込が硬いのもう少し加水した方が良い。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。		
9	渡 島	函館市	キタジマ	81.3	80.3	道規格	黒糖コッペ		
		木古内町	北島製パン	80.7	80.0	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。	
		北斗市	ワークショップまるやま荘	79.0	79.7	道規格	黒糖コッペ	ミキシング時間等を確認、調整した方が良い。	
		八雲町	シェルブールすがわら	80.0	80.0	道規格	基準コッペ切込		
4	檜 山	今金町	つぶら屋	80.0	81.3	道規格	基準角食		
1	後 志	小樽市	平野商店	79.7	81.0	道規格	基準コッペ	もう少し上火を強くした方が良い。天板の並べ方に注意した方が良い。	
		倶知安町	中屋製パン	79.7	80.7	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。	
		留寿都村	岩崎製パン	80.7	81.4	道規格	基準コッペ		
3	空 知	夕張市	阿部菓子舗	80.0	78.7	道規格	黒糖コッペ		
		岩見沢市	空知菓子舗	80.3	80.0	道規格	基準角食	成形時の生地傷み。	
		芦別市	芦月堂	80.0	80.7	道規格	基準コッペ		
		赤平市	山平菓子舗	80.0	79.3	独自規格	独自規格角食		
		赤平市	石川商店	80.0	80.0	独自規格	独自規格角食		
		砂川市	伊豫田製菓	80.0	80.3	道規格	基準角食		
		深川市	ミタニ	80.7	79.0	道規格	基準コッペ		
		奈井江町	京屋製菓	80.6	81.3	道規格	基準コッペ		
		栗山町	栗山製菓	79.6	79.0	道規格	バターコッペ		
10		由仁町	寿々喜屋	78.9	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。焼成前後に天板を確認した方が良い。	
上 川		旭川市	デンマルク	80.7	81.4	独自規格	独自規格米粉豆パン		
		旭川市	柳川製菓	81.4	82.0	道規格	黒糖コッペ		
		士別市	サフォーク(ムラセ)	79.3	80.0	独自規格	独自規格バターパン	もう少しミキシングをかけた方が良い。	
	士別市	美吉屋製菓	79.0	79.4	独自規格	独自規格バターパン	仕込みが少し硬い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。		
	名寄市	北海屋	81.0	83.0	道規格	バター横割バンズ			
	南富良野町	なんぷ〜香房	79.7	79.3	独自規格	独自規格ロールパン	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。		
	上川町	ひめや製パン	79.7	78.6	道規格	黒糖コッペ	仕込が硬いので調整した方が良い。もう少し下火を抑えた方が良い。		
	富良野市	エクウエート富良野	79.3	80.0	道規格	黒糖コッペ	焼成時間と火力の調整をした方が良い。もう少しミキシングをかけた方が良い。		
	剣淵町	池田菓子舗	80.4	83.0	道規格	バタークーブ	火力の調整をした方が良い。		
	10	美深町	花月堂	81.0	81.3	道規格	黒糖バンズ		オリエンタルCフード
留 萌	留萌市	三嶋屋食品	78.7	78.0	道規格	基準ねじり	もう少し発酵させた方が良い。火力の調整をした方が良い。	C-オリエンタルフード	
	羽幌町	タチハラベーカリー	80.3	80.5	道規格	基準角食			
2	宗 谷	稚内市	寺江食品	81.0	80.3	道規格	ミルクパン		
オホーツク	北見市	日日ベーカリー	81.7	80.4	道規格	基準コッペ		パンチーム	
	網走市	オピス	80.4		道規格	基準バーガーパン	形が均一になるようモルダーを調整した方が良い。パンの上面が潰れていた。	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		79.0			パン給食がないため審査不可		
	北見市(留辺蔭)	パレフランセ	81.7	79.4	道規格	黒糖バンズ			
	北見市(常呂)	安藤製パン所	80.7	80.8	道規格	バターロール		ハイオリコンC	
	遠軽町	ハトヤパン	78.3	79.4	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。もう少し上火を強くした方が良い。		
	遠軽町	ふじ美製パン	78.6	79.4	道規格	基準コッペ	焼成前後に天板を確認した方が良い。パンの底面が硬い。		
	滝上町	東光	76.4	78.7	道規格	基準コッペ	ガス抜き不十分。仕込みが硬い。火力の調整が必要。焼成後冷却不足。		
	9	大空町(東藻琴)	すがの商店	80.0	79.3	道規格	ごまコッペ		

平成26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						
胆 振	室蘭市	松輪堂	79.3	79.3	独自規格	独自規格糖蜜パン	結着不良	
	登別市	栄軒林製パン	79.0	80.0	道規格	ココアツイスト	ガス抜き不十分。仕込みが硬い。焼成前後に天板汚れと並べ方を確認した方が良い。	Cアンター 特学
	登別市	今澤製パン店	80.0	76.0	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。	Cアンター 特学
	伊達市	つるや製菓	80.0		道規格	基準角食	もう少し上火を抑えた方が良い。	
	豊浦町	松月堂	82.0	80.6	道規格	かぼちやうずまき		
5 日高	浦河町	ボンデール	78.0	78.0	道規格	基準コッペ	もう少し発酵させた方が良い。少し仕込みが硬い。火力の調整をした方が良い。	
1 十勝	帯広市	林製パン	80.7	80.0	道規格	黒糖コッペ	天板油が少ない	
	清水町	手作りパンアンディ	78.3	80.3	独自規格	独自規格バターロール	発酵時間をもう少し抑えた方が良い。パン底上がり気になる。	
	3 中札内村	おぼらパン	80.7	78.7	道規格	ココアうずまき		
1 釧路	釧路町	釧路学給パン	79.7	78.4	道規格	バターロール	仕込が硬いのもう少し加水した方が良い。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。	
4 根室	根室市	畠山菓子店	79.3	80.0	道規格	基準コッペ	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	77.9	78.9	道規格	基準コッペ	少し下火が弱い。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	78.0	79.0	道規格	基準コッペ	もう少し発酵させた方が良い。少し仕込みが硬い。	
	羅臼町	ブリエール	80.0	80.0	独自規格	独自規格スインブレッド	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。	オリエンタルフード
工場合計 63								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61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。