

平成26年度第2回全道学校給食用パン品質審査成績表

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	81.4	札幌規格 コッペ	もう整形時のガス抜きをした方がよい。もう少し下火を強くした方がよい。		
	札幌市	札幌キムラヤ	79.3	80.0	札幌規格 背割り	もう少し発酵を取った方がよい。		
	札幌市	小樽パン札幌工場	81.4	81.0	札幌規格 パターロール			
	札幌市	京田食品	78.6	82.3	札幌規格 豆パン	もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方がよい。		
	札幌市	ロバパン	80.0	81.0	札幌規格 横割り	もう少し焼き込んだ方がよい。		
	江別市	広谷製パン	80.6	81.7	独自規格 その他メロンパン			
	恵庭市	ロバパン恵庭工場	82.0	82.0	道規格 角食			
	石狩市	平山製菓石狩工場	80.7	80.7	道規格 ココアコッペ			
	9	当別町	藤澤製菓	79.7	79.7	道規格 パターコッペ	もう少し形が均一になるようモルダーを調整した方がよい。	
渡 島	函館市	キタジマ	79.6	81.3	道規格 基準コッペ	焼きが非常に良い。もう少し発酵を取った方がよい。モルダーを調整しもう少し生地を締めた方がよい。		
	木古内町	北島製パン	80.0	80.7	道規格 パターコッペ			
	北斗市	ワークショップまるやま荘	79.7	79.0	道規格 ミルクむすび	もう少し下火を抑えた方がよい。		
	4	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	仕込が硬いのもう少し加水した方がよい。	
1	今金町	つぶら屋	80.0	80.0	道規格 角食	もう少し発酵を取った方がよい。		
後 志	小樽市	平野商店	81.4	79.7	道規格 基準コッペ	もう少し上火と下火を強くした方がよい。		
	倶知安町	中屋製パン	80.7	79.7	道規格 ココアツイン			
	3	留寿都村	岩崎製パン	78.0	80.7	道規格 基準コッペ	形が均一になるようモルダーを調整した方がよい。もう少しミキシングと発酵時間をかけた方がよい。	
空 知	夕張市	阿部菓子舗	79.3	80.0	道規格 角食	もう少し発酵時間をもう少し抑えた方がよい。		
	岩見沢市	空知菓子舗	79.4	80.3	道規格 基準コッペ	天板に並べすぎないようにした方がよい。もう少し形が均一になるようモルダーを調整した方がよい。配合確認。		
	芦別市	芦月堂	79.0	80.0	道規格 基準コッペ	もう少しミキシングをかけた方がよい。		
	赤平市	山平菓子舗	79.7	80.0	独自規格 その他背割り	焦げがついていたので焼成後に天板を確認した方がよい。		
	赤平市	石川商店	80.0	80.0	独自規格 その他背割り	仕込が硬いのもう少し加水した方がよい。		
	砂川市	伊豫田製菓	78.6	80.0	道規格 横割パンズ	もう少しミキシングをかけた方がよい。仕込が硬いのもう少し加水した方がよい。		
	深川市	ミタニ	79.3	80.7	道規格 基準コッペ	もう少しホイロ(最終発酵)を取った方がよい。		
	奈井江町	京屋製菓	79.6	80.6	道規格 基準コッペ	発酵時間をもう少し抑えた方がよい。		
	栗山町	栗山製菓	79.0	79.6	道規格 ミルクコッペ	形・焼きが非常に良い。もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。		
	10	由仁町	寿々喜屋	79.3	78.9	道規格 横割パンズ	もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方がよい。	
上 川	旭川市	デンマルク	80.0	80.7	独自規格 その他米粉バターロール			
	旭川市	柳川製菓	77.9	81.4	道規格 ミルクうずまき	もう少し発酵させた方がよい。もう少し下火を強くした方がよい。もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。		
	士別市	サフォーク(ムラセ)	79.3	79.3	独自規格 その他コッペ	もう少し焼き込んだ方がよい。		
	士別市	美吉屋製菓	79.0	79.0	独自規格 その他コッペ			
	名寄市	北海屋	81.0	81.0	道規格 横割りパンズ	形が非常に良い。		
	南富良野町	なんぶ～香房	78.0	79.7	独自規格 その他横割り	もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方がよい。		
	上川町	ひめや製パン	77.6	79.7	道規格 基準コッペ	もう少し発酵させた方がよい。もう少しミキシングをかけた方がよい。		
	富良野市	エクウエート富良野	80.3	79.3	道規格 パターコッペ			
	剣淵町	池田菓子舗	77.6	80.4	道規格 ココアクープ	もう少し上火、下火を抑えた方がよい。		
	10	美深町	花月堂	81.7	81.0	道規格 パターパンズ		オリエンタルCフード
留 萌	留萌市	三嶋屋食品	81.0	78.7	道規格 ごまコッペ	もう少し下火を強くした方がよい。形が非常に良い。	C-オリエンタルフード	
	2	羽幌町	タチハラベーカリー	80.7	80.3	道規格 基準コッペ	焦げがついていたので焼成後に天板を確認した方がよい。	
宗 谷	1	稚内市	寺江食品	79.7	81.0	道規格 ソフトフランスパン	もう少し下火を強くした方がよい。	
	オホーツク	北見市	日日ベーカリー	80.0	81.7	道規格 基準コッペ	もう少し下火を強くした方がよい。	パンチーム
オホーツク	網走市	オピス	79.7	80.4	独自規格 その他豆パン	もう少し焼き込んだ方がよい。	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	77.6	77.6	道規格 黒糖コッペ	もう少し発酵を取った方がよい。モルダーを調整しもう少し生地を締めた方がよい。		
	北見市(留辺蔭)	パレフランス	80.0	81.7	道規格 角食			
	北見市(常呂)	安藤製パン所	79.0	80.7	道規格 角食	もう少しホイロ(最終発酵)を取った方がよい。仕込が硬いのもう少し加水した方がよい。	ハイオリコンC	
	遠軽町	ハトヤパン	78.4	78.3	道規格 基準コッペ	もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。形が均一になるようモルダーを調整した方がよい。		
	遠軽町	ふじ美製パン	80.0	78.6	道規格 黒糖コッペ			
	滝上町	東光	78.0	76.4	道規格 基準コッペ	もう少し焼きが付くように上火、下火を強くした方がよい。もう少し発酵させた方がよい。		
	9	大空町(東藻琴)	すがの商店	79.7	80.0	独自規格 その他ミルク	もう少し整形時のガス抜きをした方がよい。	

平成26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	道100	独自規格	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。天板への並べ方に注意した方が良い。	
	登別市	栄軒林製パン	77.6	79.0	道100	道規格	もう少し発酵させた方が良い。食パン型に対し生地重量が多く入っているように見えますので、調整した方が良い。もう少し焼き込んだ方が良い。	Cアンター 特学
	登別市	今澤製パン店	78.0	80.0	道100	独自規格	もう少しモルダールを調整した方が良い。もう少しミキシングをかけた方が良い。	
	伊達市	つるや製菓	77.6	80.0	道100	道規格	食パン型に対し生地重量が多く入っているように見えますので、調整した方が良い。	ソフターアルバガ
	豊浦町	松月堂	80.3	82.0	道100	道規格		
5 日高 1	浦河町	ボンデール	79.0	78.0	道100	道規格	もう少し発酵させた方が良い。もう少し上火、下火を抑えた方が良い。	
十勝	帯広市	林製パン	80.7	80.7	道100	道規格		
	清水町	手作りパンアンディ	77.6	78.3	道100	道規格	もう少し発酵抑えた方が良い。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	79.3	80.7	道100	道規格	もう少しミキシングをかけた方が良い。	
3 釧路 1	釧路町	釧路学給パン	78.0	79.7	道100	道規格	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。	シカTO-250
根室	根室市	畠山菓子店	78.0	79.3	道100	道規格	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。もう少し上火を強くした方が良い。	オリエンタルフード
	根室市	山森製パン	79.0	77.9	道100	独自規格	冷凍または冷蔵障害が見えましたので注意した方が良い。	FA301
	中標津町	万両屋	79.0	78.0	道100	道規格	もう少し発酵を取った方が良い。	
	4 羅臼町	プリエール	80.3	80.0	道100	独自規格		オリエンタルフード
工場合計 63								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62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。