

平成28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	78.3	79.7	札幌規格 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。もう少し下火を強くした方が良い。	
	札幌市	札幌キムラヤ	80.7	81.0	札幌規格 バターロール		
	札幌市	小樽パン札幌工場	80.7	80.0	札幌規格 基準コッペ		
	札幌市	京田食品	79.0	80.0	札幌規格 基準コッペ	仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。	
	江別市	広谷製パン	82.7	83.4	道規格 基準切込みパンズ	香り、口当たり等が非常に良い。	
	石狩市	平山製菓石狩工場	79.6	79.3	道規格 バターコッペ	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。	
6 渡島	函館市	キタジマ	81.3	80.0	道規格 基準コッペ		
	木古内町	北島製パン	80.3	82.6	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	80.4	79.0	道規格 ミルクツイスト	焼き上げ時間をもう少し抑えた方が良い。	
4 檜山	八雲町	シェルブールすがわら	80.0	79.3	道規格 基準角食		
1 後志	今金町	つぶら屋	80.9	78.3	道規格 ミルクコッペ	形・焼き色等が非常に良い。	
	小樽市	平野商店	82.3	79.0	道規格 基準角食	形が非常に良い。	
	倶知安町	中屋製パン	77.7	78.6	独自規格 その他コッペ	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。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。	
	留寿都村	岩崎製パン	80.0	79.7	道規格 基準横割りパンズ	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。	
4 空知	札幌市	小樽製パン	81.7		道規格 黒糖コッペ	口当たり等が非常に良い。	
	夕張市	阿部菓子舗	78.3	78.0	道規格 バターツイスト	もう少し発酵させた方が良い。オープン温度の上がり過ぎに注意した方が良い。	
	岩見沢市	空知菓子舗	79.0	78.0	道規格 基準コッペ	もう少し吸水を抑えた方が良い。生地の上へ方に注意。	
	赤平市	山平菓子舗	79.0	81.8	独自規格 その他角食	もう少し下火を抑えた方が良い。	
	赤平市	石川商店	80.0	79.3	独自規格 その他角食		
	砂川市	伊豫田製菓	78.6	79.0	独自規格 その他メロンパン	もう少しホイロ(最終発酵)をかけた方が良い。モルダーを調整しもう少し生地を締めた方が良い。	
	奈井江町	京屋製菓	80.3	81.7	道規格 基準コッペ		
7 上川	栗山町	栗山製菓	79.0	79.3	道規格 ココアコッペ	もう少し発酵させた方が良い。手粉の使い過ぎに注意した方が良い。	
	旭川市	デンマルク	82.0	80.0	道規格 基準角食		
	旭川市	柳川製菓	79.3	77.6	道規格 基準背割り	もう少し発酵させた方が良い。	
	士別市	サフォーク(ムラセ)	80.0	79.7	独自規格 その他コッペ	もう少し焼き上げ時間をとった方が良い。	
	士別市	美吉屋製菓	78.3	78.0	独自規格 その他コッペ	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。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。生地の上へ方に注意した方が良い。	
	名寄市	北海屋	80.6	82.0	道規格 バターコッペ	形が非常に良い。もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。	
	南富良野町	なんぶ～香房	79.3	78.3	独自規格 その他うずまき		
	上川町	ひめや製パン	78.0	78.7	道規格 黒糖コッペ	仕込が硬いので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。	
	富良野市	エクウエート富良野	80.3	81.3	道規格 基準コッペ		
9 留萌	美深町	花月堂	80.7	80.3	道規格 基準角食	口当たり等が非常に良い。もう少し下火を抑えた方が良い。	オリエンタルフード
	留萌市	三嶋屋食品	80.4	78.0	道規格 かぼちゃコッペ		0-オリエンタルフード
2 宗谷	羽幌町	タチハラベーカリー	80.0	80.0	道規格 基準角食		
1 オホーツク	稚内市	寺江食品	78.6	82.3	道規格 バターコッペ	もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。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。配合表示よりも塩味を多く感じたので計量時に確認した方が良い。	
	北見市	日日ベーカリー	79.7	80.0	独自規格 その他ココアパンズ	天板に並べすぎないようにした方が良い。	パンチーム
	網走市	オピス	79.7	78.3	道規格 基準コッペ	もう少し焼き上げ時間をとった方が良い。	クレディンフrostスーパー
	美幌町	ベーカリーほそかわ	80.7	79.0	道規格 基準パンズ		
	北見市(留辺荘)	北陽会パレフランセ	80.0	80.0	道規格 基準背割り		
	北見市(常呂)	安藤製パン所	76.3	80.8	道規格 バターロール	モルダーを調整しもう少し締めた方が良い。生地の上へ方に注意。生地の上へ方に注意した方が良い。	ハイオリコンC
	遠軽町	ハトヤパン	79.3	79.7	道規格 基準コッペ	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	79.0	79.0	道規格 基準コッペ	もう少し発酵させた方が良い。生地の上へ方に注意。	
8 オホーツク	大空町(東藻琴)	すがの商店	80.7	80.0	道規格 ミルク角食	もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方が良い。	

平成28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	80.0	79.2	道規格 基準コッペ			
	登別市	栄 軒 林 製 パン	80.0	79.0	道規格 ココアツイスト	生地の並べ方に注意。	Cアンター特学	
	登別市	今 澤 製 パン 店	78.4	81.4	道規格 ココアツイスト	仕込が硬いのもう少し加水した方が良い。生地の並べ方に注意。		
	伊達市	つ る や 製 菓	78.3	79.3	道規格 かぼちゃ角食	もう少し改良剤を抑えた方が良い。食感のねちゃつきに注意した方が良い。	ソフトーアルパガ	
	5	豊浦町	松 月 堂	81.3	78.6	道規格 ココアうずまき		
日 高	1	浦河町	ポ ン デ ール	78.0	78.3	道規格 基準二つ折りコッペ	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。 もう少し焼き色を抑えた方が良い。	
十 勝	帯広市	林 製 パ ン	79.4	79.7	独自規格 その他たまごパン	天板に並べすぎないようにした方が良い。		
	清水町	手 作 り パ ン ア ン テ ィ	80.6	79.3	道規格 黒糖パンズ	形・焼き等が非常に良い。もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。		
	3	中札内村	お ば ら パ ン	79.7	77.3	道規格 かぼちゃうずまき	焼きムラに注意した方が良い。	
釧 路	1	釧路町	釧 路 学 給 パ ン	79.7	78.0	独自規格 その他背割りコッペ	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。 もう少し整形時のガス抜きをした方が良い。	
根 室	根室市	畠 山 菓 子 店	80.0	77.7	道規格 その他豆コッペ		オリエンタルフード	
	根室市	山 森 製 パ ン	78.0	79.0	道規格 バターコッペ	もう少し発酵させた方が良い。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。もう少し焼き色をつけた方が良い。	FA301	
	中標津町	万 両 屋	78.7	78.3	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。もう少し形が均一になるようモルダーを調整した方が良い。		
	4	羅臼町	プ リ エ ール	80.6	78.3	独自規格 その他マーブル		オリエンタルフード
工場合計	56						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。

※今回審査のパンは全て道産小麦粉100%使用のパン。