

学流協の推奨品

食パン6枚切り(1枚包装)、食パン8枚切り(2枚包装) 無加熱摂取冷凍食品

- **提案理由**：焼き立てを急速冷凍し、しっとりした生地の食パンを一食分に合わせて包装しております。使いやすく且つ衛生面への配慮が重要な給食に適しています。

参考価格	規格	1枚包装×20袋入/2合(約57g) 2枚包装×20袋入/2合(約85g)
分類	無加熱摂取冷凍食品	
直接食品に接する包材	ポリエチレン	

※参考価格は納入条件により変わることがあります。

●調理方法(又は取扱上の注意点)

- ・箱のまま室温(約25℃)で約4時間解凍して下さい。
- ・袋のまま室温(約25℃)で約30分解凍して下さい。

●使用原材料・構成比

※原材料原産地については、原料事情により変更になる場合があります。

使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルゲン対象原料	使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルゲン対象原料
小麦粉 (小麦:アメリカ、カナダ)	日本	54.23	小麦	食塩	日本	1.05	
ショートニング	日本	4.34		乳等を主要原料とする食品 (調整水)	日本	0.54	乳
砂糖	日本	4.34		(一部に小麦乳成分を含む)		34.42	
イースト	日本	1.08		計		100	

◎製品製造地 神奈川県

※本品製造ラインでは卵を含む製品を製造しています。



●公的機関による検査結果

試験成績証明書

証明書番号 TCA03491 01

品名：食パン6枚切り(1枚包装)、食パン8枚切り(2枚包装)

生産者：テーブルマーク(株)

栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩 相当量 (g)	ミネラル						ビタミン				食物 繊維 総量 (g)
					ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	A RAE当量 (μg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
282	8.5	6.3	47.8	1.10	434	16	22	76	0.7	0.6	0	0.07	0.06	0	2.3

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
< 3,000 / g	陰性	陰性	陰性 / 25g

*衛生状態は良好であり、かつ食品衛生法に定める成分規格に合致しています。

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会 殿

2019年10月16日に本会に依頼された上記供試品についての
試験結果は上記の通りです。

2019年10月30日

一般財団法人 食品環境検査協会



当社は、本会の流通会員として自信をもって当協会の推奨食品をお勧めします。

●お問い合わせ

学流協生産会員



テーブルマーク株式会社

東京支社 業務用営業部
〒104-0045 東京都中央区築地六丁目4番10号
テーブルマーク築地ビル
TEL 03-3546-1762 / FAX 03-3546-1768

名古屋支社 業務用営業部
〒460-0026 愛知県名古屋市中区伊勢山二丁目12番-1
JT名古屋ビル
TEL 052-324-2010 / FAX 052-324-2015

大阪支社 業務用営業部
〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島5-14-5
ニッセイ新大阪南口ビル
TEL 06-6885-6662 / FAX 06-6885-6302

中国支社 業務用営業部 中国営業課
〒730-0051 広島県広島市中区大手町3-8-5
イトハレ一太手町3階
TEL 082-246-4783 / FAX 082-246-4086

中国支社 業務用営業部 四国営業課
〒768-0063 香川県観音寺市三本松町4-2-35
TEL 0875-56-1302 / FAX 0875-56-1305

九州支社 業務用営業部
〒810-0011 福岡県福岡市中央区高砂1-11-1
福岡セナールビル
TEL 092-534-7323 / FAX 092-534-7324

札幌支社 業務用営業部
〒063-0803 北海道札幌市西区二十四軒三条一丁目一
番31号 水戸ビル
TEL 011-622-0271 / FAX 011-622-0273

東北支社 業務用営業課
〒984-0011 宮城県仙台市若林区六丁の目西町8番1号
斎宮センタービル
TEL 022-390-9181 / FAX 022-390-6401

北関東支社 業務用営業課
〒370-0046 群馬県高崎市江木町1626-1
内田事務所
TEL 027-322-1211 / FAX 022-322-1265

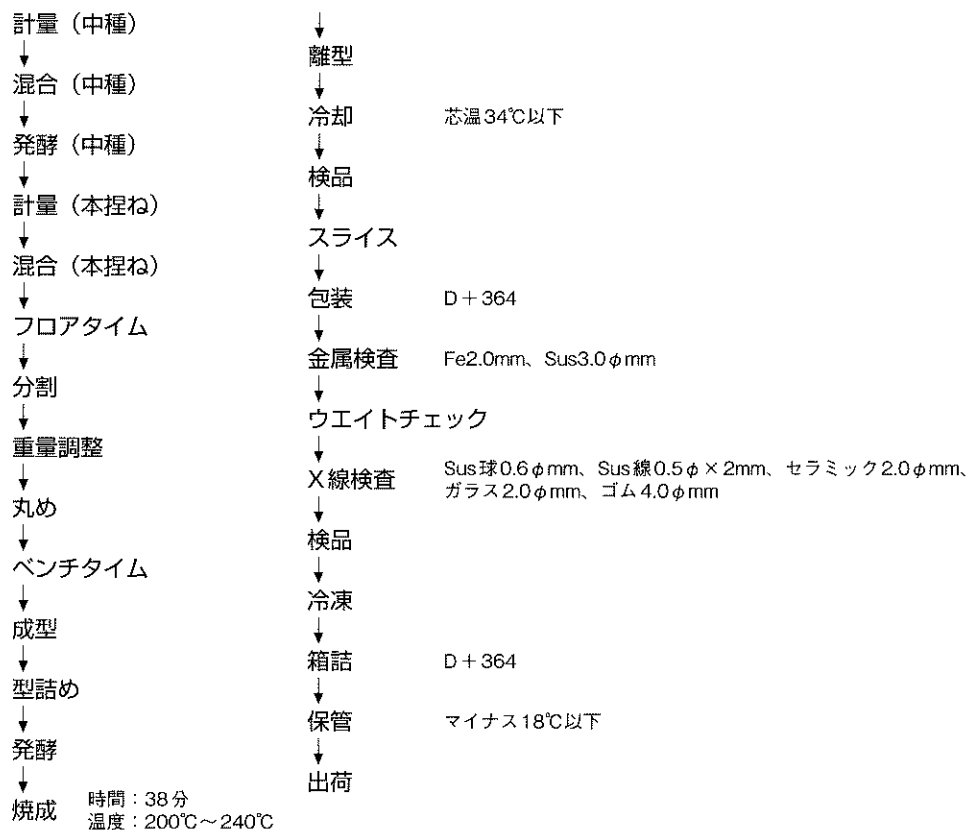
北陸支社 業務用営業課
〒920-0027 石川県金沢市駅西新町3-9-36
TEL 076-264-1230 / FAX 076-264-1231

食ものがたり

パンの由来、豆知識

- ・パンの発祥はメソポタミア、今から6000年以上も前の事と推測されており、その後エジプトへ渡りある日作りかけで放っておいた生地が膨らみそれを焼くととても美味しく一気に広まったそうです。
- ・日本にパンがやってきたのは1543年で鉄砲と共に伝えられたのが最初と言われています。キリスト教布教と共に国中に広がりましたが、キリスト教禁止政策により普及はしなかったようです。
- ・日本人によってパンが作られたのは江戸時代の事で、「パンの祖」と言われた伊豆の代官江川太郎左衛門が、長崎出島でパンを作っていた料理人を呼び寄せその年の4月に日本初のパンが作られたと言われています。
- ・その後フランス人ロバート・クラークが横浜でヨコハマベーカリーを始め、フランスパンが出回り、明治7年木村屋総本店があんぱんを発売すると大ブームになりました。
- ・明治政府のもとでイギリスパン（山型食パン）が主流になり、昭和になってアメリカ式の四角い食パン（サイコロ食パン）が一気に普及しました。
- ・当初はサンドイッチを食べるアメリカ軍兵士のニーズから8枚切りが製造されましたがトースト好きな日本人の好みに合わせ西日本を中心に4枚切りや6枚切りが広まりました。

製造工程図



学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境・喫食形態の多様化に配慮し、『おいしく安全・楽しく食育』にふさわしい優良食品の開発に取り組む。

※工程・管理基準については製造状況により一部変更する可能性があります。

当協会は、流通会員（学校給食に強い関心を持ち地域を代表する業務用問屋）と生産会員（学校給食向けの優良食品を生産する有力食品メーカー）で構成する公益法人で「学校給食の充実改善に寄与すること」を目的とし、学校給食用優良食品の開発・選定・普及と情報提供活動を主たる業務として行っております。

開発食品選定委員（学識者）

委員長	田島 真	実践女子大学名誉教授	副委員長	石井 克枝	千葉大学名誉教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	原 正美	京都光華女子大学教授
〃	原島恵美子	神奈川工科大学准教授	〃	石田 裕美	女子栄養大学教授
〃	岩瀬 充子	茨城県新採栄養教諭指導員	〃	石川久美子	(公社) 全国学校栄養士協議会前理事



公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会(略称:学流協)

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-2-12 TEL:03 (5298) 6125

E-mail : grk-21@ac.auone-net.jp

http://www.gakuryukyo.or.jp/