

学流協の推奨品

こっぺぱん70、こっぺぱん90

無加熱摂取冷凍食品

- **提案理由**：食物アレルギーに配慮して、原材料には卵・乳成分は使用していません。また衛生的で提供しやすい個包装となっております。

参考価格		規格	1個包装×36袋×2合
分類	無加熱摂取冷凍食品		
直接食品に接する包材	ポリプロピレン		

※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)**
袋のまま室温(約25℃)で約3時間解凍

- **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(%)	アレルギー対象原料	使用原材料	原産地	構成比(%)	アレルギー対象原料
小麦粉(国内製造) (小麦:アメリカ、カナダ)	日本	54.14	小麦	食塩	日本	0.81	
砂糖	日本	5.41		アセロラパウダー (調整水)	日本	0.00	
ショートニング	日本	4.33			日本	34.23	
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・乳成分を含む製品を生産しています。



- **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

品名：こっぺぱん70、こっぺぱん90
栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 UCA03274 01
生産者：テーブルマーク(株)

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)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
292	8.8	6.3	50.1	0.98	385	11	18	69	0.8	0.6	0	0.05	0.06	0	1.9

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
3000以下/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
2020年10月14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。

2020年11月2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 TableMark テーブルマーク株式会社

東京支店 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

名古屋支店 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

大阪支店 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

中国支店 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
エイトハル一丁目3番3号
TEL 082-246-4783/FAX 082-246-4086

中国支店 業務用営業部 四国営業課
〒766-0063 香川県観音寺市三本松町4-2-35
TEL 0875-56-1302/FAX 0875-56-1305

九州支店 業務用営業部
〒810-0011 福岡県福岡市中央区高砂1-11-1
福岡ゼネラルビル
TEL 092-534-7323/FAX 092-534-7324

札幌支店 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

東北支店 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

北関東支店 業務用営業課
〒370-0849 群馬県高崎市八島町269
イデオム八島1階
TEL 027-322-1211/FAX 027-322-1265

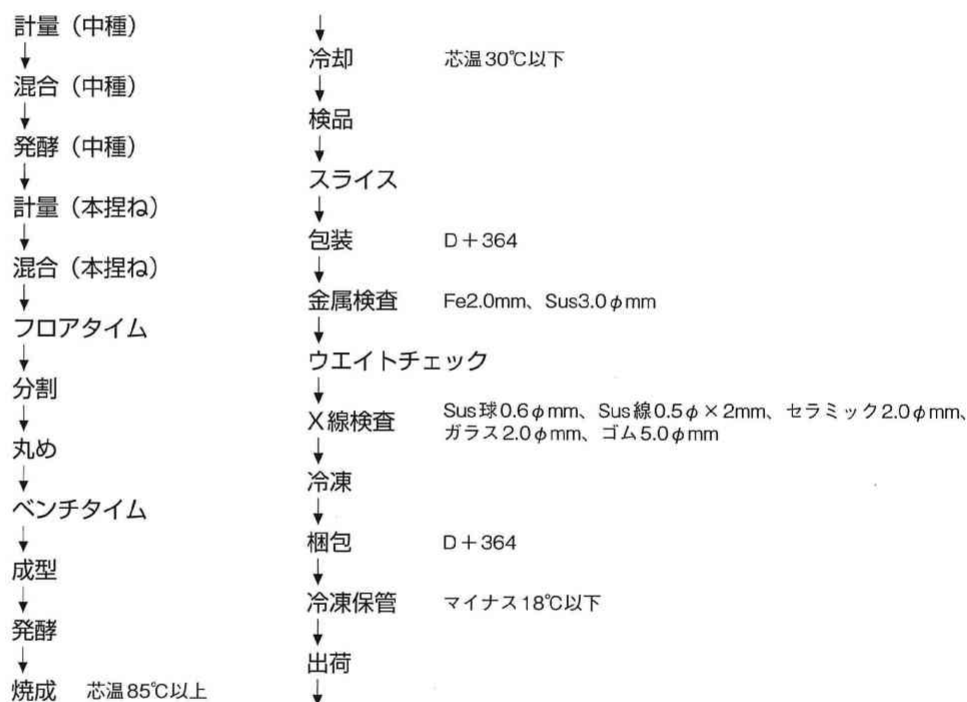
北陸支店 業務用営業課
〒920-0027 石川県金沢市駅西新町3-9-36
TEL 076-264-1230/FAX 076-264-1231

食ものがたり

こっぺぱんの由来、豆知識

日本の製パン技術の普及に貢献したのは田辺玄平という方になります。1901年（明治34年）に渡米して、アメリカのパン製造技術を学んだ田辺は、1913年に東京の下谷黒門町に食パン工場「丸十ぱん店」を創業しました。田辺が1919年（大正8年）に日本陸軍へ納入するために開発した、食パン生地を使ったふっくらしたパンが現在のコッペパンの原型とされています。田辺からパン製法を学んだ弟子たちが日本各地でパン屋を開業し、大正以降の日本ではアメリカ式の柔らかいパンの普及が進みました。そこで、2013年、丸十ぱん店創業100周年を記念して、毎月10日は丸十の「十」の字にちなんで「コッペパンの日」になりました。コッペパンが全国的に認知されるようになったのは、1950年に始まった学校給食からです。終戦直後の食糧難の時期、進駐軍が放出したララ物資の小麦と脱脂粉乳で作られたコッペパンが学校給食に採用されました。コッペパンは栄養価が高く、米飯と違って厨房設備が不要で、運搬や保管が簡便であることから、1980年代ごろまで学校給食に登場することが多かったのです。現在の学校給食は米食が主流になったため、コッペパンが登場する回数が減っていますが、子どもたちにはいまだに人気のメニューです。

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/