

学流協の推奨品

プレーンパン70、90

無加熱摂取冷凍食品

- **提案理由**：自然解凍で喫食できる冷凍パンです。食物アレルギーに配慮して、原材料には卵・乳成分は使用しておりません。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×24袋入／2合 ※プレーンパン70・90同規格
分類	無加熱摂取冷凍食品	
直接食品に接する包材	PP(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、自然解凍してください。

- **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)	日本	51.35	小麦	食塩	日本	1.03	
ショートニング	日本	8.22		(調整水)	—	28.06	
砂糖	日本	6.85					
発酵風味料	日本	2.57	小麦				
イースト	日本、ポーランド	1.92		計		100	

◎製品製造地 茨城県



- **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

品名：プレーンパン70、90
栄養分析(100g当たり実測値)

証明書番号 YCA03751 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)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
329	8.8	10.6	49.7	1.22	482	13	22	72	0.7	0.6	0	0.11	0.07	0	1.6

細菌数	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
2024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。

2024年11月20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
三井物産ビル

中四国支社 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
イトバレー大手町3階
TEL 082-246-4783 / FAX 082-246-4086

中四国支社 業務用営業部 四国営業課
〒760-0803 香川県高松市東本町1-1-1
三井物産ビル

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
福岡ゼネラルビル
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-1
三井物産ビル

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
新春センタービル
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266
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 076-264-1999 / FAX 076-264-1999

食ものがたり

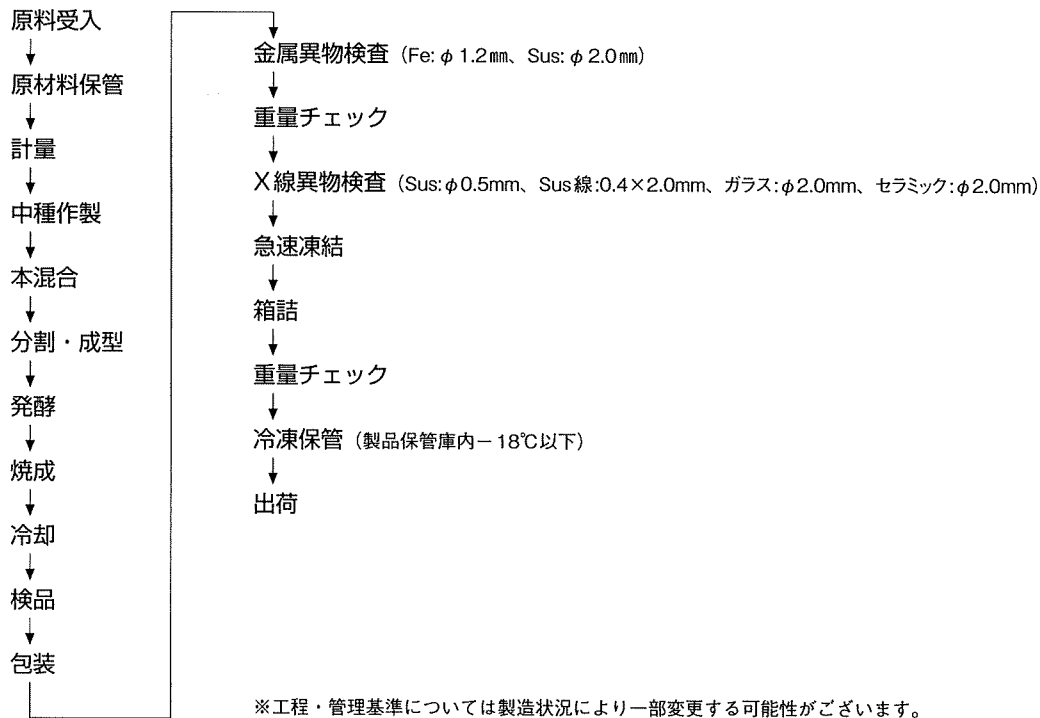
パン食の普及により実現した日本型食生活

戦後間もない1946年には、小学校でコッペパンと牛乳の学校給食がはじまりました。給食でパン食の習慣を身につけた子どもたちが、大人になってもパンを好んで食べるようになり、次第に日本の食卓にパンがなじんでいきました。

1955年ごろからは、全国に大きなパン工場が次々と建設され、パンの生産量はいっきに伸び、さらに、1964年の東京オリンピックをきっかけとして日本人の食生活の洋風化が進む中、ヨーロッパ生まれのフランスパンやデニッシュペストリーなどが登場。1980年代に入ると冷凍パン生地技術の発達によりオープンフレッシュベーカリーが増加、1990年代以降は、コンビニエンスストアが急増し、人々は種類豊富なパンをいつでも手軽に買い求めることができるようになりました。その後、全国各地のご当地パンが注目を集めたり、食パンやコッペパンの専門店が人気を博すなどパンブームが到来しました。

戦後のパン食の普及は、パンと相性が良い牛乳やチーズなどの酪農食品、野菜、豚肉、牛肉などの食品の普及、促進に深く関わりました。その結果、多様な栄養素をバランスよく摂取できる理想的な「日本型食生活」が実現したとされています。

製造工程図



学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境、児童・生徒の嗜好の多様化に配慮し、『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。

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	石井 克枝	千葉大学名誉教授	副委員長	原 正美	京都光華女子大学教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	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/