

# 8月27日(水)使用 メロンパンの原料及び配合割合

以下の表は、小麦粉100gに対する割合を表示しています。(g)

	砂糖	ショートニング	脱脂粉乳(乳)	塩	イースト	イーストフード	その他
メロンパン	6	6	4	1.8	2	0.05	ビスケット生地 低・中学年25g 高学年・中学校30g

ビスケット生地の内容

食品名	アレルギー物質(特定原材料等)	原材料名	コンタミネーション
ビスケット生地	小麦、乳、大豆、豚肉	小麦粉 砂糖 マーガリン 食塩 膨張剤 香料 水	卵

# 9月5日(金)、9月19日(金)の丸パンの原料及び配合割合

以下の表は、小麦粉100gに対する割合を表示しています。(g)

	砂糖	ショートニング	脱脂粉乳(乳)	塩	イースト	イーストフード	その他
丸パン	6	6	4	1.8	2	0.05	

※コッペパン、ナン、パーカーパンと同じ配合割合です  
※栄養価についても上記のパンの栄養価をご参照ください