

作成日 令和8年1月29日

令和8年度 施行

学校給食用物資(パン) 購入(単価)

(教育推進課 給食係)

公示用

学校給食用物資(パン) 購入(単価)

項目	規格	単価	消費税	金額	摘要
十勝小豆パン	40g				小学校用
十勝小豆パン	50g				中学校用
十勝バターパン	40g				小学校用
十勝バターパン	50g				中学校用
まるパン	35g				小学校用
まるパン	50g				中学校用
まるデニッシュ	40g				小学校用
まるデニッシュ	50g				中学校用
コッペパン	35g				小学校用
コッペパン	50g				中学校用
バンズパン・背割りパン	35g				小学校用
バンズパン・背割りパン	50g				中学校用
ソフトフランスパン(アレルギー対応用)	35g				小学校用
ソフトフランスパン(アレルギー対応用)	50g				中学校用
コーンパン	40g				小学校用
コーンパン	50g				中学校用
かぼちゃパン	40g				小学校用
かぼちゃパン	50g				中学校用
レーズンパン	40g				小学校用
レーズンパン	50g				中学校用
チョコチップパン	40g				小学校用
チョコチップパン	50g				中学校用

仕 様 書

学校給食用 十勝小豆パン

原料名	使用量(%) (小麦粉に対する割合)	使用量(g)	
		小麦粉量40g	小麦粉量50g
芽室産小麦粉	100.0	40.00	50.00
イースト	3.0	1.20	1.50
グラニュー糖	20.0	8.00	10.00
精製塩	1.0	0.40	0.50
脱脂粉乳	2.0	0.80	1.00
ショートニング	4.0	1.60	2.00
卵	4.0	1.60	2.00
マーガリン	2.0	0.80	1.00
かこの小豆	30.0	12.00	15.00

学校給食用 十勝バターパン

原料名	使用量(%) (小麦粉に対する割合)	使用量(g)	
		小麦粉量40g	小麦粉量50g
芽室産小麦粉	100.0	40.00	50.00
イースト	4.0	1.60	2.00
グラニュー糖	20.0	8.00	10.00
精製塩	1.0	0.40	0.50
脱脂粉乳	2.0	0.80	1.00
ショートニング	2.0	0.80	1.50
卵	3.0	1.20	1.50
マーガリン	2.0	0.80	1.00
トカチバターシート	45.0	18.00	22.50

学校給食用 まるパン

原料名	使用量(%) (小麦粉に対する割合)	使用量(g)	
		小麦粉量35g	小麦粉量50g
芽室産小麦粉	100.0	35.00	50.00
イースト	3.0	1.05	1.50
グラニュー糖	12.0	4.20	6.00
精製塩	1.6	0.56	0.80
脱脂粉乳	2.0	0.70	1.00
ショートニング	6.0	2.10	3.00

学校給食用 まるデニッシュ

原料名	使用量(%) (小麦粉に対する割合)	使用量(g)	
		小麦粉量40g	小麦粉量50g
芽室産小麦粉	100.0	40.00	50.00
イースト	4.0	1.60	2.00
グラニュー糖	10.0	4.00	5.00
精製塩	1.8	0.72	0.90
脱脂粉乳	2.0	0.80	1.00
ショートニング	4.0	1.60	2.00
マーガリン	2.0	0.80	1.00
シートマーガリン	25.0	10.00	12.50

学校給食用 コッペパン

原料名	使用量(%) (小麦粉に対する割合)	使用量(g)	
		小麦粉量35g	小麦粉量50g
芽室産小麦粉	100.0	35.00	50.00
イースト	3.0	1.05	1.50
グラニュー糖	12.0	4.20	6.00
精製塩	1.6	0.56	0.80
脱脂粉乳	2.0	0.70	1.00
ショートニング	6.0	2.10	3.00

学校給食用 バンズパン・背割りパン

原料名	使用量(%) (小麦粉に対する割合)	使用量(g)	
		小麦粉量35g	小麦粉量50g
芽室産小麦粉	100.0	35.00	50.00
イースト	3.0	1.05	1.50
グラニュー糖	12.0	4.20	6.00
精製塩	1.6	0.56	0.80
脱脂粉乳	2.0	0.70	1.00
ショートニング	6.0	2.10	3.00

学校給食用 ソフトフランスパン(アレルギー対応用)

原料名	使用量(%) (小麦粉に対する割合)	使用量(g)	
		小麦粉量35g	小麦粉量50g
芽室産小麦粉	100.0	35.00	50.00
イースト	1.0	0.35	0.50
モルト	0.4	0.14	0.20
精製塩	1.8	0.68	0.90
ショートニング	3.0	1.05	1.50

学校給食用 コーンパン

原料名	使用量(%) (小麦粉に対する割合)	使用量(g)	
		小麦粉量40g	小麦粉量50g
芽室産小麦粉	100.0	40.00	50.00
イースト	4.0	1.60	2.00
精製塩	1.6	0.64	0.80
ショートニング	6.0	2.40	3.00
グラニュー糖	10.0	4.00	5.00
コーン	20.0	8.00	10.00
脱脂粉乳	2.0	0.80	1.00

学校給食用 かぼちゃパン

原料名	使用量(%) (小麦粉に対する割合)	使用量(g)	
		小麦粉量40g	小麦粉量50g
芽室産小麦粉	100.0	40.00	50.00
イースト	4.0	1.60	2.00
精製塩	1.0	0.40	0.50
ショートニング	6.0	2.40	3.00
グラニュー糖	10.0	4.00	5.00
脱脂粉乳	2.0	0.80	1.00
十勝産かぼちゃパウダー	10.0	4.00	5.00

学校給食用 レーズンパン

原料名	使用量(%)	使用量(g)	
		小麦粉量40g	小麦粉量50g
芽室産小麦粉	100.0	40.00	50.00
イースト	4.0	1.60	2.00
精製塩	1.0	0.40	0.50
ショートニング	6.0	2.40	3.00
グラニュー糖	10.0	4.00	5.00
脱脂粉乳	2.0	0.80	1.00
レーズン	20.0	8.00	10.00

学校給食用 チョコチップパン

原料名	使用量(%) (小麦粉に対する割合)	使用量(g)	
		小麦粉量40g	小麦粉量50g
芽室産小麦粉	100.0	40.00	50.00
イースト	4.0	1.60	2.00
精製塩	1.0	0.40	0.50
ショートニング	6.0	2.40	3.00
グラニュー糖	10.0	4.00	5.00
脱脂粉乳	2.0	0.80	1.00
チョコチップ	2.5	10.00	12.50