

静岡県学校給食会取扱商品(基幹商品)

ナン (学校給食用変形パン)

特徴

- ・ 原材料の配合割合は現在の基本パンをベースとし、食塩を2%から1%に減らしました。
- ・ 最終発酵を行わず、ふくらまないようにしています。
- ・ 天板効率の関係から、規格は30g、45gのみです。

規格

30g、45g



※焼成温度・時間が同じでも、焼き色が違うことがあります

容器包装材質

PE

消費期限

製造日から2日

原料配合(%)

食添	原料名	配合割合
	小麦粉	69.8
	ショートニング	4.2
	砂糖	4.2
	脱脂粉乳	2.8
	イースト	2.1
	食塩	0.7
○	イーストフード	0.1
	水	16.1

標準成分(100g中)

項目		単位	成分値
エネルギー		Kcal	304
水分		g	29.4
たんぱく質総量 (内動物性)		g	9.9
脂質		g	5.2
炭水化物		g	54.3
無機質	ナトリウム	mg	270
	カルシウム	mg	54
	マグネシウム	mg	25
	鉄	mg	0.7
	亜鉛	mg	0.8
ビタミン	A		
	レチノール	μg	検出せず
	β-カロテン当量	μg	検出せず
	レチノール当量	μg	検出せず
	B1	mg	0.52
B2	mg	0.24	
C	mg	検出せず	
食物繊維	総量	g	2.8
食塩相当量		g	0.7

(標準成分は五訂増補による)

アレルギー物質を含む表示

小麦