

学校給食用パン品質審査結果表

平成30年10月12日

No.	パンの種類	パン1個あたり		抽出月日	外観点 (30点)	内相点 (70点)	合計
		小麦粉量 g	重量 g				
1	コッペ	70	124.5	9月28日	20.1	47.5	67.6
2	コッペ	70	112.5	9月25日	20.7	47.0	67.7
3	コッペ	70	109.5	9月28日	17.8	45.2	63.0
4	コッペ	70	125.0	9月27日	22.3	50.9	73.2
5	コッペ	85	133.5	10月5日	23.2	49.8	73.1
6	コッペ	75	131.5	10月5日	22.9	49.9	72.9
7	コッペ	65	111.5	9月27日	22.0	47.6	69.6
8	コッペ	70	119.5	10月4日	21.1	48.6	69.7
9	コッペ	85	132.0	10月4日	21.4	52.2	73.6
10	コッペ	75	118.0	10月2日	21.5	47.9	69.4
11	丸パン	70	120.0	9月28日	20.8	48.4	69.1
12	丸パン	70	124.0	10月1日	21.8	47.5	69.3
13	丸パン	80	144.5	10月4日	20.5	47.7	68.2
14	丸パン	70	119.5	10月4日	20.2	50.5	70.7

学校給食用パンの品質採点基準

コッペパンの場合

1. 外 観 (30点満点)

焼 色 (10) パンの表面が全部一様に黄金褐色に焼けているものが良い。

形均整 (5) やや細長い棒状で、バランスがよいものが良い。

表皮質 (5) なめらかな肌を持ち、厚さがどこも均一なものが良い。

体 積 (10) 手に持って軽い感じのするものが良い。

2. 内 相 (70点満点)

すだち (10) 薄い膜の細かい気泡が切口に均等に現れているのが良い。

色 相 (10) 白いよりもクリーム色で、つやのあるものが良い。色にむらのあるものは良くない。

触 感 (15) 指で押して柔らかい弾力があり、なめらかな感じのするものが良い。
ところにより固い感じのする、ふしのあるものは良くない。

香 り (10) イーストが発酵して出す特有の香りと、よく焼かれた結果できる芳香を持つものが良い。
イースト臭、カビ臭、あるいはすえた臭いを持つものは良くない。

味 (25) 一般に薄い塩味を感じ、かみしめて良い味の出るものが良い。
気泡膜薄く、ややドライ感があり、口溶けがよいものが良い。
塩味のききたりないもの、酸味を帯びているものなどは良くない。