

## 学校給食用パン品質審査結果表

2019年10月11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	65	97	10月3日	22.3	51.9	74.2
2	コッペ	70	102	9月27日	20.7	48.8	69.5
3	コッペ	75	100	10月4日	18.5	50.7	69.2
4	コッペ	70	107	9月30日	21.0	53.7	74.8
5	コッペ	85	124	10月4日	25.1	51.1	76.2
6	コッペ	70	115	9月27日	19.9	53.1	73.0
7	コッペ	70	102	9月26日	18.6	51.0	69.6
8	コッペ	80	109	9月26日	16.2	50.6	66.8
9	コッペ	75	103	10月8日	16.4	45.8	62.3
10	コッペ	70	108	9月27日	17.3	49.4	66.7
11	丸パン	70	118	10月1日	17.9	51.0	68.9
12	丸パン	70	105	9月30日	21.9	49.1	71.0
13	丸パン	70	98	10月3日	21.3	46.2	67.5

## 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、バランスがいいものが良い。

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、口溶けがいいものが良い。  
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。