

# 学校給食用パン品質審査結果表

2022年11月25日

工場名	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	80	108	11月10日	20.4	48.3	68.6	C
2	コッペ	85	115	11月4日	25.2	55.9	81.1	A
3	コッペ	70	108	11月4日	22.6	55.8	78.4	B
4	コッペ	75	78	11月15日	22.6	55.1	77.7	B
5	コッペ	70	107	11月4日	21.8	56.2	77.9	B
6	コッペ	70	117	11月17日	16.9	48.4	65.3	C
7	コッペ	70	110	11月4日	25.7	56.7	82.3	A
8	丸	70	119	11月22日	21.8	54.9	76.7	B
9	コッペ	70	103	11月4日	25.2	57.8	82.9	A
10	コッペ	75	97	11月4日	27.0	55.8	82.8	A
11	丸	70	104	11月18日	25.1	57.7	82.8	A

## 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。

## 判定基準

A 優	B 良	C 可	D 要改善
80点以上	70～79.9点以上	65～69.9点以上	64.9点以下