

黒糖パン

原材料	分量	kcal
学校給食用パン専用粉	100	368
黒糖	15	55.1
スーパーソフトJ (低トランスマーガリン)	8	52.4
砂糖	5	19.2
脱脂粉乳	3	10.8
生イースト	3	3.1
精製塩	1.2	0
カラメル	0.5	1.1
イーストフード	0.1	0.3
水	53	0

特定原材料
小麦
乳

「卵」を原材料とする製品と
同一ラインで製造しています。

※学校給食パン専用粉100gの計算値

栄養成分値					
エネルギー	Kcal	510			
水分	g	34.2			
たんぱく質	g	13.4			
脂質	g	6.8			
炭水化物	g	94.7			
灰分	g	2.1			
無機質	ナトリウム	mg	498		
	カリウム	mg	212		
	カルシウム	mg	71		
	マグネシウム	mg	35		
	リン	mg	115		
	鉄	mg	1.5		
	亜鉛	mg	1.2		
	銅	mg	0.21		
	マンガン	mg	0.49		
	ビタミン	脂溶性	A	レチノール	μg
			βカロテン当量	μg	0
			レチノール相当量	μg	0
性			ビタミンD	μg	0.0
			ビタミンE	mg	1.1
水溶性			ビタミンK	μg	2
			ビタミンB1	mg	0.14
			ビタミンB2	mg	0.15
			ナイアシン	mg	1.7
			ビタミンB6	mg	0.20
			ビタミンB12	μg	0.1
			葉酸	μg	72
			パントテン酸	mg	1.07
	ビタミンC	mg	0		
脂肪酸	飽和	和(S)	g	1.77	
	不飽和	一価(M)	g	2.31	
		多価(P)	g	0.78	
コレステロール		mg	1		
食物繊維	水溶性		g	1.0	
	不溶性		g	1.7	
	総量		g	2.7	
食塩相当量		g	1.3		