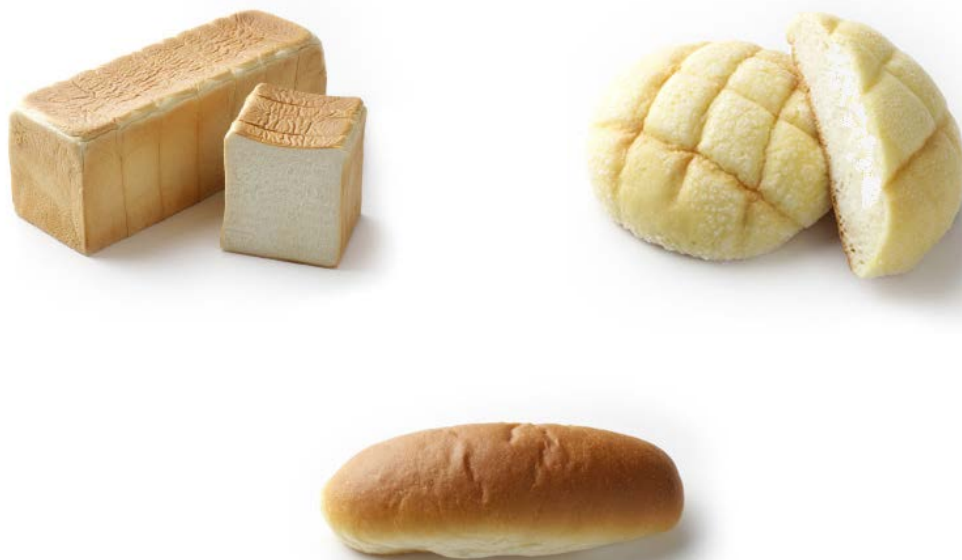


児童福祉施設 給食用パン

自然のおいしさと栄養価を追及しています。



(写真はイメージです)

一般社団法人 愛知県学校給食パン米飯協会

名古屋市中区丸の内三丁目20番29号

電話 052-962-6371(代表)

FAX 052-962-6377

給食パンの特長

乳幼児向けに安全・安心を第一に考え、
有害といわれる食品添加物などを一切使用しておりません。

パンの種類

主食パン

〈規格内〉

食パン
コッペパン
レーズンロールパン
クロロールパン
ロールパン
ミルクロールパン

メロンパン

〈規格外〉

クロワッサン
デニッシュパン

焼込み調理パン

〈規格内〉

ウイナーロールパン
カレーパン
ハムロールパン
ポテトベーコンパン
エッグバンズパン
ツナロールパン

米粉ロール

米粉（愛知県産「あいちのかおり」）を主原料とし、
もちりとした食感が特長です。
品質向上を目的に、小麦グルテンを配合しております。