

今日の  
おすすめ!

きょう ふだん ちが  
今日のパンは普段と違う！！

こくとう はい こくとう  
黒糖の入った「黒糖コッペパン」



砂糖って何から作られるの？

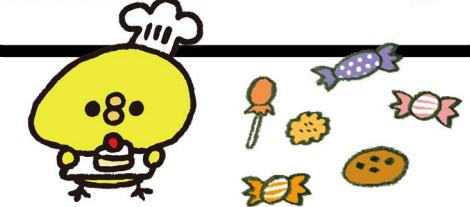


甜菜(さとうだいこん)  
ほうれん草の仲間で、  
根っこを砂糖に加工で  
きます。葉っぱは、ほ  
うれん草みたいにな  
ります。



さとうきび  
イネ科の植物で、  
イネ、とうもろこし、  
ススキ、ムギなどと  
仲間です。搾り汁を  
煮詰めると、砂糖にな  
ります。

砂糖の種類はこんなにあります！！



名前	上白糖	グラニュー糖	三温糖	白ざら糖	中ざら糖	粉砂糖	氷砂糖	きび砂糖	黒砂糖 (黒糖)	てんさい糖
画像										
原料	サトウキビ or てんさい								サトウキビ	てんさい
色	無色透明	無色透明	黄褐色	無色透明	黄褐色	無色透明	無色透明	黄褐色	褐色	黄褐色
質感	粒が小さく しっとり	粒がやや小さく サラサラ	粒が小さく しっとり	粒が大きく サラサラ	粒が大きく サラサラ	最も粒が小さく サラサラ	大きな塊	粒が小さく ややしっとり	塊 or 粒が小さく しっとり	粒が小さく ややしっとり
精製度	★★★★☆	★★★★★	★★★☆☆	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★☆☆☆	★★☆☆☆	★★☆☆☆
味	ソフトで クセがない	すっきり	甘味強く コクがある	上品	まろやかで コクがある	すっきり	上品	濃厚で ほどよいコク	濃厚で 独特のコク	濃厚で ほどよいコク
備考						グラニュー糖を 粉碎したもの		日新製糖の 独自商品		

画像出典：農林水産省／てんさい糖（ホクレン）