

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」**



さとう なに つく  
**砂糖って何から作られるの?**



てんさい  
**甜菜(さとうだいこん)**  
ほうれん草の仲間、  
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。

さとう しゅるい  
**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						グラニュー糖を粉砕したもの		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)