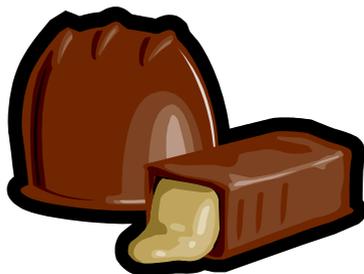




チョコレートの主な  
げんざいりょう  
原材料ってなあに？

こた めん  
答えはうら面で！



こたえ まめ おも どうなん ちゅうなん  
答：「カカオ豆」です。主にアフリカや東南アジア、中南  
べい さいばい まめ てつぶん  
米で栽培されています。カカオ豆にはカルシウムや鉄分、  
カルシウム、しょくもつせんい ほうふ えいよう びく  
食物繊維など、豊富な栄養が含まれています。

## しら 調べてみよう！

『チョコレート(たべるのだいすき! しょくいく 食育えほん2-12)』(まへかよ 間部香代 /ぶん みうらしーまる/え チャイルド本社 2013.3 E3/3206N/ミ)  
カカオ豆がチョコレートになるまでの流れや、チョコレートの歴史、  
えいよう 栄養などについてわかりやすくしょうかい 紹介しています。(ていがくねん 低学年～)

『大研究!チョコレートって楽しい! (まんがしゃかいけんがく 社会見学シリーズ 9)』(おがわきようみ まんが こうだんしゃ 小川京美/漫画 講談社ビーシー 2015.7 J588/52N)  
チョコレートのれきし せかい 歴史や世界のいろいろな食べ方など、チョコレートに  
かん さまざまなわたい まんが かいせつ 関する様々な話題を、漫画でわかりやすく解説しています。  
ちゅうがくねん (中学年～)

『日本の産業シリーズ・きみの手にとどくまで5 チョコレート  
がとどくまで』(さわい ぶん いわさきしよてん 沢井まみ/文 岩崎書店 1998.4 J602/13N/5)  
カカオ豆づくりから、新しいチョコレート菓子の開発、チョコレ  
こうじょう 工場やチョコレートをはこ ぶようす 運ぶ様子など、チョコレートがお店に届くま  
でのさまざまなしごと しょうかい 仕事が紹介されています。(こうがくねん 高学年～)

## み 見てみよう！

「日本チョコレート・ココア協会」

チョコレートやココアに関する様々な情報が紹介されています。  
<http://www.chocolate-cocoa.com>