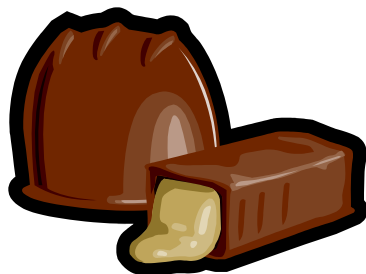




チョコレートの主な
おも
げんざいりょう
原材料ってなあに？

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
まい 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、
しょうもつせんい ほうふ えいよう ふく
カルシウム、食物繊維など、豊富な栄養が含まれています。

しらべてみよう！

『チョコレート(たべるのだいすき!食育えほん2-12)』(間部香代
しよくいく まへかよ
/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 なが れきし
栄養などについてわかりやすく紹介しています。(低学年～)

『チョコレートのひみつ(学研まんがでよくわかるシリーズ4)』
がっけん
(田川 滋 / 漫画 学研広告SP事業部 教材資料制作室 2001.10
たがわ しげる まんが がっけん こうこく えすびー じぎょうぶ きょうざい しりょうせいさくしつ
J588/11N)

チョコレートの歴史やおいしさの秘密、種類など、チョコレートに関
れきし ひみつ しゅるい かん
する様々な話題を、漫画でわかりやすく解説しています。(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
にほん さんぎょう て
がとどくまで』(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
まめ あたら が し かいはつ
ト工場やチョコレートを運ぶ様子など、チョコレートがお店に届くま
こうじょう はこ ようす みせ とど
での様々な仕事が紹介されています。(高学年～)

の見てみよう！

「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。
かん さまざま じょうほう しょうかい
<http://www.chocolate-cocoa.com>