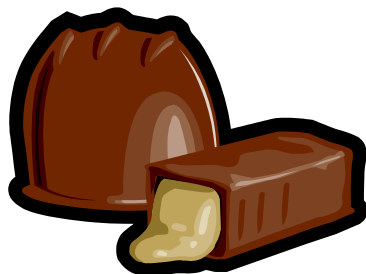




チョコレートの<sup>おも</sup>主な  
げんざいりょう  
原材料ってなあに？

こた <sup>めん</sup>  
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  
/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 しょうかい ていがくねん  
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)』  
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  
(田川 滋 / 漫画 学研広告SP事業部 教材資料制作室 2001.10  
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  
するさまざまな話題を、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  
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  
こうじょう はこ ようす みせ とど  
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  
でのさまざまな仕事が紹介されています。(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>