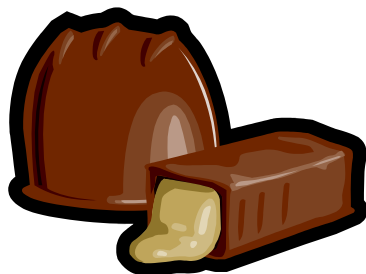




チョコレートの^{おも}主な
げんざいりょう
原材料ってなあに？

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
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、
カルシウム、しょくもつせんい ほうふ えいよう ぶく
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
まへ
かよ ほんしや
香代/ぶん みうらし～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～）

『大研究！チョコレートって楽しい！（まんが社会見学シリーズ
たいけんきゅう たの しゃかいけんがく
9）』（小川京美/まんが こうだんしゃ
おがわきようみ まんが 講談社ビーシー 2015.7 J588/52N）

チョコレートの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 わだい まんが かいせつ ちゅうがくねん
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。（中学年～）

『イチからつくるチョコレート』（APLA/編 オルター・トレード・
あひん え のうさんぎよそんぶんかきょうかい
ジャパン/編 バン・チハル/絵 農山漁村文化協会 2018.1
J588/64N）

カカオ豆の種まきから始まり、豆を発酵させ干して煎ってつぶして、
というチョコレートをつく ほうほう しゃしん わ かんまつ
というチョコレートを作る方法が写真とイラストで分かります。巻末に、
さんこう ほん しょうかい こうがくねん
ほかにも参考になる本の紹介ページもあります。（高学年～）

み見てみよう！

「日本チョコレート・ココア協会」
にほん きょうかい

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>