



## 「チョコレートのみつ」 ～カカオがチョコレートになる工程を考え、食品の製造を学ぶ～

社会 総合（食育） 学級活動

(1) ねらい カカオ農家やチョコレート工場での工程や仕事を知り、チョコレートが多くの人の活動に支えられていることを理解し、感謝の気持ちを育みます。また目の前のチョコレートが、具体的にどのような方法でつくられるかを想像することによって、食品製造への興味を深めます。

(2) 対象 ・小学校4年生～6年生

(3) 講師 株式会社 明治 の社員

(4) 形式 ・所要時間 1単位時間  
・開催日時：平日（月～金）  
・場所：教室・特別教室などをご用意ください。  
・参加人数：25名以上でお申込みください。  
・オンライン出前授業も実施しています。



(5) 内容 カカオがどこでどのように育てられるかを知り、工場でカカオがどのような順序でチョコレートになるかを考えます。一枚のチョコレートが長い時間と多くの仕事によってできることを理解し、自然のめぐみと人々の仕事への感謝の気持ちを育みます。さらに、自分たちが試食するチョコレートがどのような方法でつくられるかを想像し、グループで話し合うことによって、食品の製造方法や工夫への興味を深めます。

「明治の食育セミナー」一覧



(6) 費用 「無料」

(7) 申込み **出前授業申込書** 実施日2ヶ月位前まで ⇒ 学校支援ネットワーク本部へ送付  
講師の方には、当本部から連絡を取らせていただきます。  
詳細は、講師の方と学校担当者で打ち合わせてください。