

～ 作り方の工夫やとりあげ方の工夫で授業に使える～

チョコレートのつくりかた

● 材料・道具

- | | | |
|--------------|-----------------|---------------|
| ・カカオマス 50g | ・大きなバケツ (浅めのもの) | ・ふきん |
| ・カカオバター 100g | ・湯せん用のボール | ・温度計 |
| ・粉砂糖 40g | ・ヘラ (スプーンでもよい) | ・ポット (お湯をわかす) |
| ・全脂粉乳 40g | ・はかり | |
| | ・紙ざら | ・チョコレートの型 |

カカオマス・カカオバター・全脂粉乳は、スプーンでは手に入りにくいので、お菓子材料のお店やインターネットで見つけて下さい。

● つくり方

- ①カカオバターを湯せん用のボールの中に入れ、湯せんします。(湯温は50～60度)



味をみながら
③、④の量を考えて
入れよう。

- ②カカオマスを少しずつ①に入れます。
③全脂粉乳を少しずつ②に入れます。
④粉砂糖を少しずつ③に入れます。



- ⑤型に流しこんで固めたり、そのままクラッカーなど

冷やせば

すくて食べてもOK。バナナにつけてみるとチョコバナナになるよ。

● 工夫のしかた

- Ⅰ カカオマスの量だけ決めて、カカオバター・粉砂糖・全脂粉乳の量を考えさせ、おかしに含まれる、砂糖や脂肪の量を考える授業に！
- Ⅱ チョコレートの原料のカカオはどこでとれるのか？から、歴史をさぐり、どれい制度のことが貧富の差の語に発展させ、考える機会として扱う。授業に！
その他にも工夫はいろいろ活用できます……。