

健康にアイデアを

meiji

食物科 特別講義 / supported by 株式会社 明治

チョコレートの世界へようこそ！

～明治の食育セミナー：高校生のための健康応援セミナー～



食物科2年生が、科目「調理理論」の特別講義を受講し、チョコレートの製造や原料であるカカオの生産、それらに関わる製菓企業のSDGsに関わる取り組みについて学びました。

Web会議で企業と教室をつなぎ
オンラインで受講しました！



産地の異なるカカオを使用した
チョコレートをテイスティング

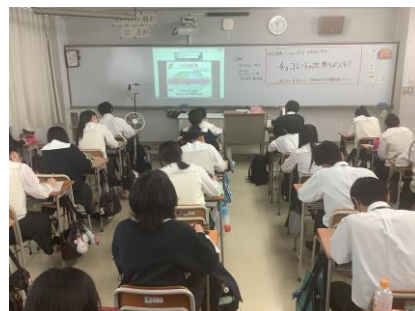
チョコの香りが
全然違う！

カカオ70%は同じでも
苦味の感じ方にも違いがある

フルーティーな
風味もある

ロースト感が強い
The チョコの味わい

思っていたより
違いを感じる



貴重な資料や映像で持続可能なカカオ
の生産について理解を深めました。

生徒の感想

- ・普段何気なく食べているチョコレートの製造方法や歴史を知ることができ、チョコレートのイメージが変わった。
- ・カカオの生産からチョコレートの製造には、多くの時間と労力が必要なることを知ることができた。目には見えないカカオ農家の方々を思いながら一粒一粒のチョコレートを大切に食べたい。
- ・香りや味、余韻などを感じながらじっくりチョコを味わうのは初めてだった。カカオの産地が違っているとこんなにもチョコレートに違いが出ることにとても驚いた。
- ・私たちの手元にチョコレートが届くために農家や企業が様々な活動をされていることを知った。これからも美味しいチョコレートを食べるために、サステナブルなカカオの生産に少しでも関われるようにSDGsに配慮した商品を買うことを心掛けたい。