



mizkan
やがて、いのちに変わるもの。



お酢を使ったレシピが満載!
くらしプラ酢



ミスター

Mr.スミスの夏休み自由研究

なつやす

じゆうけんきゅう

じっけん

す

実験! お酢のチカラをときあかせ

じっけんす
実験! お酢のチカラを
ときあかせ TOPへ



実験・お酢メニューは、
お家人といっしょに
チャレンジしてね!



〇〇がりんごのように
シャキシャキに!

なんと、じゃがいもをゆでるときに、
お酢をいれるとりんごのようにシャキシャキになるんだ!
じっさいに食べてみて、たしかめよう!
きっとビックリするはず!

じっけん
実験にかかる時間

じかん
1~2時間

いんさつ
印刷はこちら

じっけん
実験してみよう!

用意するもの



じゃがいも
100グラム



りんご酢
小さじ2



りんごジュース
300ミリリットル



水
500ミリリットル
※ゆでる用



まな板



ほうちょう



なべ



ざる



ボウル



ほぞんようき



1

じゃがいもを、あつさ3ミリのイチョウ切りにし、ボウルに入れた水にさらす。

※たっぷりの水でしっかりさらすのがポイント！30分～1時間ていどは水にさらしてください。



2

りんご酢を入れた水をふっとうさせる。

※やけどには十分に注意してください。



3

ふっとうしたお酢入りのお湯に、じゃがいもをいれて2分にする。

※やけどには十分に注意してください。





4

ゆであがったじゃがいもを、お湯をきり、あついまりんごジュースの入ったようぎに入れ、れいぞう庫でそのまま一ぱんつける。

※りんごジュースは、かじゅう100%ではないものの方がおすすめです。よりりんごの風味がじゃがいもにつきます。
※お湯をきるときは、やけどに十分に注意してください。

保護者の方へ

- ・実験やお酢メニューは、お子様だけでなく、保護者の方もいっしょに行ってください。
- ・包丁や火を使う実験となりますので、けががややけどには十分に注意してください。

いんさつ
• 印刷はこちら

かんさつ 観察してみよう!



できあがったじゃがいもを食べてみよう！食べてみた感じはどうかな？味はどうかな？
お酢を入れずににたじゃがいもとくらべてみると、ちがいがよく分かるよ！
また、じゃがいものしゅるいをかえてみるとどうなるのかも実験してみよう！



なぜだろう？

お酢には食べもののシャキシャキした感じを出す力があるんだ。じゃがいもをくくると、形がくずれてしまうことがあるよね。これは、じゃがいもをくくると、細ぼうをむすびつけていた「ペクチン」というせいふんがあ湯にとけだすことでおこるんだ。

じゃがいもをくくるときにお酢を入れると、お湯が「弱酸性(じゃくさんせい)」になる。そうするとペクチンがとけだしにくくなるので、シャキシャキした感じをたもつことができるんだ！





まとめでみよう!

まとめ方の例

実験をまとめるとときは、イラストや写真などをつかって分かりやすくしよう！



どうしてこの実験をやろうと思ったか、きっかけを書こう！

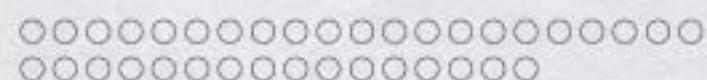


○○○ のじっけん

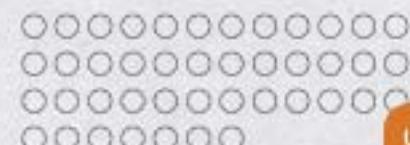


実験を行った結果を書こう。写真やイラストを使うと、分かりやすくなるよ。

・きっかけ



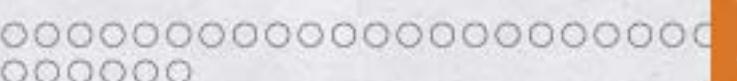
・けっか



・じっけんのほうほう



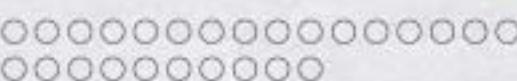
・わかったこと



・よそう

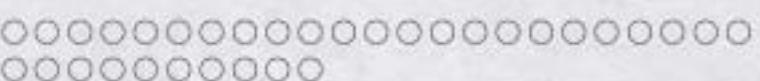


・まとめ、かんそう



実験をして分かったことから、結論をかこう。次に調べたいことや、感想などもかこう。

・さんこうにしたもの



実験を行う前に、結果を予想して書こう。

実験に使ったものや、どんな風に実験を行ったかを具体的に書こう。写真やイラストを使うと分かりやすくなるよ。

実験を行う前に、結果を予想して書こう。

実験の結果から分かったことや、考えたことをかこう。予想とちがったときは、その理由も考えてみよう。



他のミッションに挑戦！



ミッション①

- スケルトニンたまごを作ろう！



ミッション②

- 牛乳からチーズを作ろう！



ミッション③

- ごはんをピンク色にしよう！



おまけ

- がりんごのようにシャキシャキに！？