



ミスター  
Mr. スミスの夏休み自由研究

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



ミッション 2  
牛乳からチーズを作ろう!

す ちから ぎゅうにゅう  
お酢の力をつかえば、牛乳からかんたんに、カッテージチ  
ーズがつくれちゃうんだ!  
チーズをつくるときにいっしょにできる  
「乳せい」もえいようがはいつているよ。  
ミスター  
Mr. スミスおすすめの、「乳せい」をつかった  
オリジナルドリンクのつくり方を教えちゃうよ。

じっけん じかん 実験にかかる時間	ぶん 30分ていど
----------------------	--------------

印刷はこちら



実験・お酢メニューは、  
お家の人といっしょに  
チャレンジしてネ!



じっけん  
実験してみよう!

用意するもの

牛乳  
500ミリリットル

たいねつボウル

ラップ

りんご酢  
50ミリリットル

スプーン

キッチンペーパー

ざる





1

たいねつボウルに牛乳500ミリリットルを入れ、ラップをかけて500ワットの電子レンジで3分あたためます。

※なべであたためてもよいですが、こげないように注意してください。また、やけどにも十分に注意してください。

あたためた牛乳に、お酢50ミリリットルを入れ、よくまぜあわせます。



2

あっというまに、モロモロとしたかたまりができます。



3

キッチンペーパーで水分をこします。キッチンペーパーのかわりに、ぬのやガーゼでもできます。







4

のこったかたまりの水分をかるくしぼると、カッテージチーズのできあがり！

水分をしぼりすぎるとパサパサしたチーズになってしまうので、しぼりすぎないように注意してください。



5

のこったえきたいも、「乳せい」といってえいようたっぷり。サワージュースにしておいしくいただきましょう！



#### 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。
- ・牛乳の加熱後の容器やラップは、熱くなっていることがあります。レンジから取り出すときは、鍋つかみなどを利用し、やけどに十分に注意してください。
- ・ラップを外すときは、少しずつゆっくり外してください。一気に外すと蒸気によりやけどする恐れがありますので、十分注意してください。



お酢にはたんぱくしつをかためる力があるんだ。  
牛乳にふくまれるたんぱくしつは、「酸性(さんせい)」になるとかたまるせいしつを持っている。お酢は「酸性(さんせい)」なので、牛乳にまぜるとたんぱくしつがかたまってカッテージチーズができあがるんだよ!

ちなみに、のこったえきたいは、「乳せい」といって、ヨーグルトの上にあるとうめいのえきたいと同じものなんだよ!たんぱくしつ、ビタミン、ミネラルなど、えいようがふくまれているんだ。



おいしいお酢メニューにもチャレンジ!



### カッテージチーズとバナナのデザート

カッテージチーズでデザートを作っちゃおう!  
みんな大好きなバナナと、ブルーベリージャムをトッピングすれば、おしゃれなデザートができちゃうよ。  
きょうのおやつはこれできまり!

### トロピカルサワージュース

のこった「乳せい」のできる、Mr.スミスおすすめのサワージュースを教えちゃうよ!  
からだにいいえいようが入っている、夏にぴったりのスペシャルドリンクだよ。

👉 レシピはこちら



まとめ方の例 かた れい 実験をまとめるときは、イラストや写真などをつかって分かりやすくしよう! じっけん

じっけん 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

じっけん けっか 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。

じっけん つか 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。

じっけん おこな まえ 実験を行う前に、結果を予想して書こう。

じっけん けっか わ 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。

わ 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。

## ほか ちょうせん 別のミッションに挑戦!

**ミッション1**  
● スケルトンたまごを作ろう!

**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!?