

しらべたいことがわかるようなタイトルをつけよう。

すぐにアイスをつくる方法

きっかけ どうしてしらべようと思ったのか、きっかけになったことを書こう。

冷凍庫をあけたらアイスがない!! いま食べたい!
 そんなとき、アイスの材料と氷と塩があれば、
 すぐにアイスが作れるらしい。
 冷凍庫で冷やしてつくるのとくらべて、どれくらい早くできるだろうか?



実験のやり方

つけたものや、しらべるやり方を書こう。絵やしやしんもつこうとわかりやすいぞ。

アイスクリームの材料(牛乳100mL・砂糖小さじ2・バニラエッセンス)を
 小さな袋に入れて混ぜる。これを2つつくる。1つは、細かくくだいた氷と
 塩を混ぜた大きな袋の中に入れて、Tシャツでくるんでふんぶん回す。
 もう1つは冷凍庫に入れて冷やす。それぞれ、こおるまでの時間をはかる。



予想 しらべる前に、けっかをよそうして書く。よそうした理由も書こう。

ふんぶん回しつづけたら、10分くらいでアイスはできると思う。
 冷凍庫に入れたほうは1時間くらいかかると思う。

なまえをわすれずに書こう。

ねん ぐみ なまえ 年 組 名前 ()

結果

じっけんのけっかだけを書く。表やグラフ、しやしんをつかうとわかりやすいぞ。

	氷と塩で冷やしながら ふんぶん回す	冷凍庫に入れる
こおるまでの時間	1分くらい	3時間くらい
できあがり	なめらか	氷のようにシャリシャリしている

わかったこと

けっかからわかったこと、かんがえたことを書く。よそうとちがったときは、どうしてそうなったのかかんがえてみよう。

氷に塩を混ぜると早く冷やせることがわかった。
 できあがったものを食べてみると、冷凍庫で冷やしただけのものは氷のようにシャリシャリしていて、あまりおいしくなかった。
 ふんぶん回してつくったほうは、なめらかでおいしかった。
 ふんぶん回すことで材料をまんべんなく冷やすことができるので、より早く、かたよりが少ないアイスクリームができるようだ。

まとめ

けっかとわかったことをまとめて、つぎにしらべてみたいことを書こう。

アイスの材料と氷と塩さえあれば、冷たいデザートがいつでもすぐに食べられる。
 砂糖のかわりにジャムを使って、いろんな味のアイスをつくったり、牛乳のかわりにジュースやフルーツを使ってシャーベットができるかもたしめしてみたい。