

ふわふわもっちりの ホットケーキをつくる

しらべたいことがわかる
ようなタイトルをつけよう。

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。



お母さんが、ふわふわもっちりしたとってもおいしい
ホットケーキをつくってくれた。カルピスソーダを
使ったと聞いてビックリした。
ふわふわもっちりの理由を調べようと思った。

じっけんのやり方

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

まず、ふつうのレシピ（牛乳（ぎゅうにゅう）でつくるホットケーキ）で
つくって、1つずつ材料を取りかえてくらべてみる。（重そうを使う時は、
たまごにあらかじめまぜておく）

- ・ホットケーキミックス+たまご+牛乳（ぎゅうにゅう）
- ・ホットケーキミックス+たまご+カルピス水
- ・ホットケーキミックス+たまご+カルピスソーダ
- ・ホットケーキミックス+たまご+炭酸水（たんさんすい）
- ・ホットケーキミックス+たまご+牛乳（ぎゅうにゅう）+重そう

よそう

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。

牛乳（ぎゅうにゅう）とカルピス水を使ったものはふくらまないと思う。
牛乳（ぎゅうにゅう）とカルピス水を使ったものはもっちりすると思う。

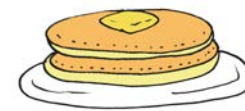
年組 なまえ（ ）

なまえをわすれずに書こう。

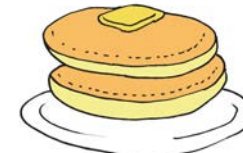
けっか

じっけんのけっかだけを書く。
表やグラフ、しんをつかうとわかりやすいぞ。

材料	ホットケーキミックス たまご 牛乳（ぎゅうにゅう）	ホットケーキミックス たまご カルピス水	ホットケーキミックス たまご カルピスソーダ	ホットケーキミックス たまご 炭酸水（たんさんすい）	ホットケーキミックス たまご 牛乳（ぎゅうにゅう） 重そう
ふくらみ	ふつう	ふつう	ふわふわ	ふわふわ	ふわふわ
味・食感	ふつう	ほんのりカルピス味で さっぱりもっちり	ほんのりカルピス味で さわやかもっちり	さっぱり	少し苦くて重い（固い）



牛乳（ぎゅうにゅう）・カルピス水



カルピスソーダ・炭酸水
（たんさんすい）・重そう

牛乳（ぎゅうにゅう）とカルピス水以外は
同じくらいふくら焼き上がった。
カルピス水とカルピスソーダは食感が
もっちりしていた。

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。

水と二酸化炭素（にさんかたんそ）だけの炭酸水（たんさんすい）でもふくら焼き上がったので、炭酸（たんさん）ジュースならどれも同じように、泡（あわ）（空気）が生地に入りこんで、ふくらと焼き上げることができるのではないだろうか。カルピスが入っているものは、少しもっちりとしていたので、もっちり感は乳酸菌（にゅうさんきん）によるものではないだろうか。

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。

重そうは、理科では炭酸水素（たんさんすいそ）ナトリウムとよばれていて、加熱すると二酸化炭素（にさんかたんそ）を発生させるものだということが本に書いてあった。ベーキングパウダーは、重そうに二酸化炭素（にさんかたんそ）を発生させやすい成分をまぜたものだとも書いてあった。市販（しはん）のホットケーキミックスは最初からベーキングパウダーなどが入っているので、実験には小麦粉と砂糖（さとう）だけの基本（きほん）生地を使った方がよいと思った。次は、重そうとベーキングパウダーのちがいを調べてみたい。また、ヨーグルトを使ったり、いろいろな炭酸（たんさん）ジュースで試したりして、オリジナルホットケーキをつくってみたい。