

# ふわふわマシュマロの変身

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。

ふわふわのマシュマロは  
口の中に入れるとじゅわぶにゅっとする。  
火であぶると、外はカリッと、  
中はとろとろになった。ふしぎな食べものだ。  
マシュマロとジュースをいっしょにあたためてまぜれば、  
マシュマロがちがう味のお菓子に変身するのではないかと思った。



## 実験のやり方

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

マシュマロ10個とカルピス大さじ2杯、  
水大さじ2杯を耐熱容器に入れ、  
電子レンジで2分加熱する。  
ヘラでしっかりとまぜ、シリコン製の  
製氷皿に流し入れ、冷蔵庫で2時間以上、  
冷やし固める。



予想 しらべる前に、結果を予想して書く。  
予想した理由も書こう。

カルピス味のゼリーのようなお菓子ができると思う。

年 組 なまえ ( )

なまえをわすれずに書こう。

結果 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。

2時間後、カルピス味のゼリーができていた。さらに1日くらい冷蔵庫に  
入れておいたら、グミのような、かみごたえのある食感になった。



2時間後



1日後

わかったこと 結果からわかったこと、  
かんがえたことを書く。  
予想とちがったときは、どうして  
そうなったのかかんがえてみよう。

マシュマロを水やジュースなどいっしょにあたためてとかし、  
冷やし固めると、ゼリーができる。取り出して冷蔵庫に1~3日ほど  
入れておくと、どんどん水分が飛んでグミのようになることもわかった。

まとめ 結果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。

マシュマロの成分「ゼラチン」は加熱するととけて水にまざり、冷えると  
すぐに固まる。水分や空気のちがいで、食感のちがうお菓子に変身した。  
「じゅわぶにゅ」の正体は空気とゼラチンだった。  
マシュマロのふしぎは、ゼラチンを中心にナゾがとけていったけど、  
こおらせるとまたちがったお菓子ができるかな？  
マシュマロのほかの成分にも注目してさらなるナゾときをしたい。