

しらべたいことがわかるような  
タイトルをつけよう。

ほうほう

## 水と油をまぜる方法



### 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。

水と油はまざらない。酢と油でつくったドレッシングも、まぜてからしばらくおくと、また2層に分かれる。でもマヨネーズは、ドレッシングの材料に卵黄をくわえただけなのに、なめらかなクリーム状だ。卵黄の何がカギになっているのか、調べてみたいと思った。

### 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。

ボウルを2つ用意し、一つにはゆで卵の黄身と酢を、もうひとつには生の卵黄と酢を入れて泡立て器でまぜ、そこへ少しづつサラダ油を入れて、しっかりまぜる。分量は同じにする。しばらくおいて、様子を観察する。

### 予想

しらべる前に、けっかを予想して書く。  
予想した理由も書こう。

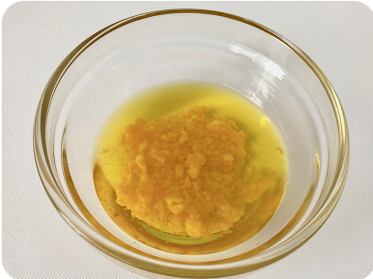
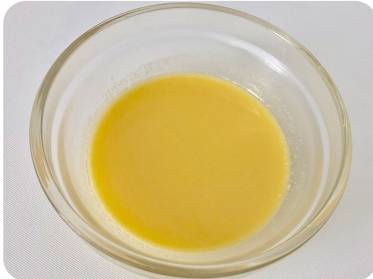
ゆで卵の黄身を入れたものは酢と油に分かれて、生の卵黄を入れたものはドロツとした状態になる。

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。

	ゆで卵の黄身を入れたほう	生の卵黄を入れたほう
色や状態	 <p>黄身とまざって黄色くなった 酢と油に分かれている。</p>	 <p>酢と油がとけ合い、 クリーム色でドロツとしている。</p>

### 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。  
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。

酢と油に、生の卵黄を入れなければドレッシングに、  
入れればマヨネーズになることがわかった。

### 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。

卵黄の主な成分を調べたら、水分と脂質とたんぱく質だとわかった。  
ゆで卵にすると卵黄はかたまってしまって、何かとむすびつく機能がなくなってしまう。  
生の卵黄は、水とも油ともとけ合うことができる性質をもっているようだ。  
せんざいも同じ性質をもっているけど、卵黄は天然のせんざいとして使えるのだろうか？  
調べてみたい。