

# 乳脂肪の多い牛乳から バターをつくる

年 組 名前 ( )

名前をわすれずに書こう。

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。

バターは牛乳の中の「乳脂肪」が固まってできた  
ものだと聞いた。乳脂肪が4.4%ある牛乳から  
どのくらいのバターができるかを調べてみた。



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

## 実験のやり方

牛乳100グラムをペットボトルに入れ、よくふってバターをつくり  
その重さを計る。

## 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。

牛乳は、脂肪を細かくした「ホモジナイズド」なので、バターは  
少ししかできないのではないかと思う。

## 結果

実験の結果だけを書く。表やグラフ、  
写真を使うとわかりやすいぞ。

2グラムのバターができた。※布の重さが1グラム



## わかったこと

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

「ホモジナイズド」の牛乳からもバターができた。  
乳脂肪が4.4%の割合なのに、100グラムの2%のバターしかできなかった。

## まとめ

結果とわかったことをまとめて、  
次にしらべてみたいことを書こう。

ホモジナイズド牛乳からもバターを少しつくること  
ができた。できたバターは、入っている乳脂肪の割合よりも少なかった。  
これは、ホモジナイズド牛乳が「乳脂肪」を細かくしたものだから  
ではないかと思う。