

しらべたいことがわかるような
タイトルをつけよう。

こむぎこ 小麦粉からガムができる?

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。

きっかけ

大おじいちゃんに、戦時中はおやつとして小麦粉からガムをつくって
もらっていたと聞いて、再現してみようと思った。

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

実験のやり方

強力粉に水を少しずつ加えながらよくこねて、丸くまとめたらしばらく
寝かしておく。それを流水で水がにごらなくなるまでもみあらいする。
同じ条件で薄力粉でもつくって、くらべてみる。

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。

予想

どちらも小麦粉ガムがつかれるが、
強力粉のほうがより多くのガムができると思う。

名前をわすれずに書こう。

年 組 名前 ()

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。

結果

予想どおり、
どちらも小麦粉ガムがつかれ、
強力粉は薄力粉より2倍近く
多くできた。

	強力粉	薄力粉
粉の重さ	50g	50g
小麦粉ガムの重さ	18g	10g

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。

わかったこと

調べてみると、小麦粉の主成分は炭水化物
だけど、炭水化物の次に多くふくまれる
たんぱく質は、水でこねるとガムのような
弾力やねばり気が出ることがわかった。
これはグルテンというらしい。薄力粉より、
パンの材料に使われる強力粉のほうが、
より多くのグルテンが取り出せた。



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。

まとめ

小麦粉は炭水化物だと思っていたけど、実はたんぱく質もふくまれていて、
栄養満点のガムってことだ。戦時中のくふうに感動した。
このガムは味はしないけれど、あまみや香りをつければおいしくなりそうだ。
今度は味つきの小麦粉ガムもつくってみたい。