

令和3年度 夏休み作品展

# 4年生の作品









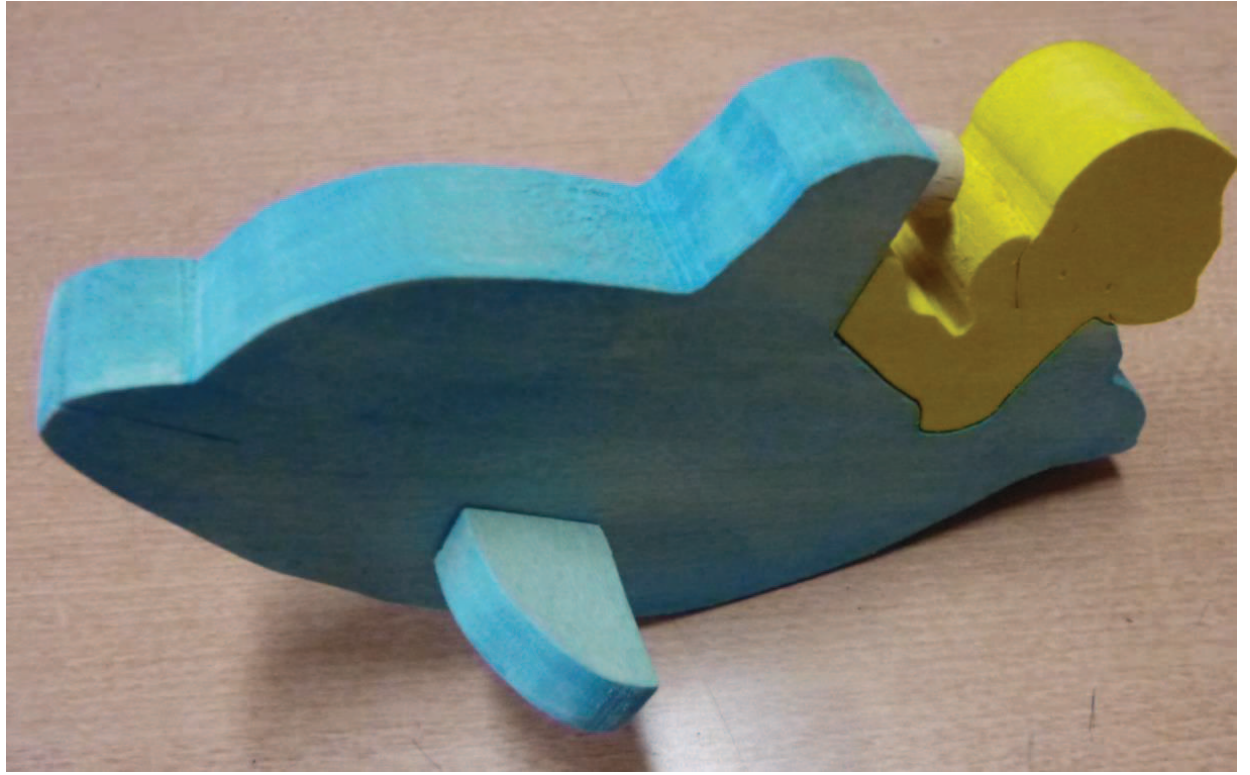




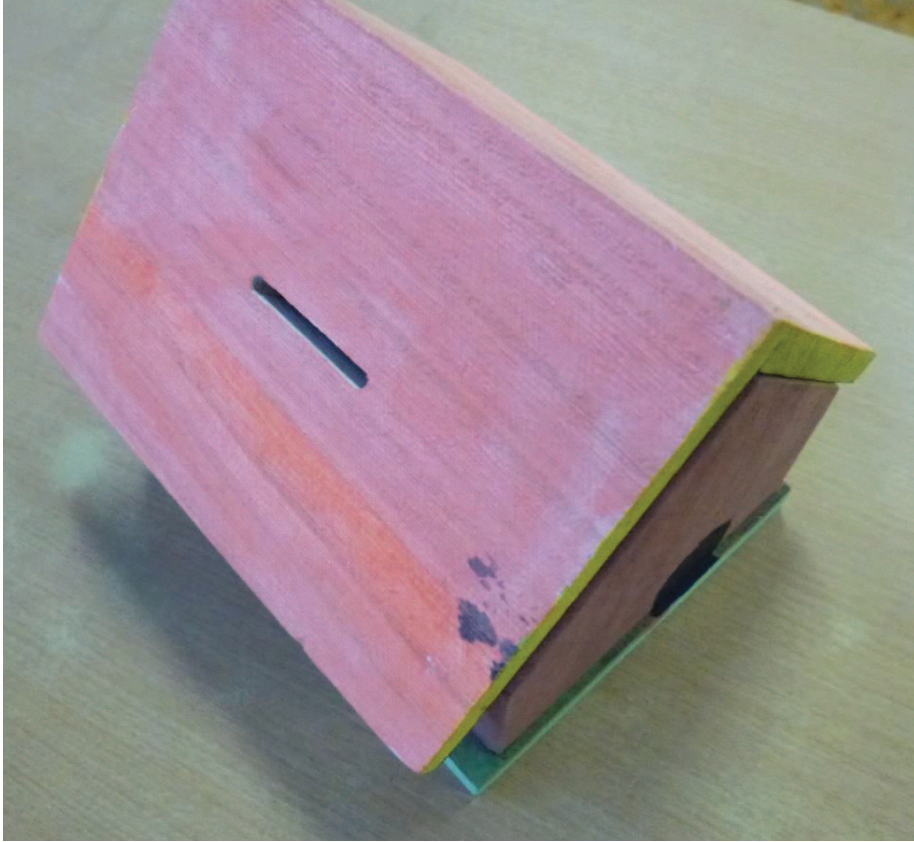


















# こはくとう作り

## 研究するきっかけ

食べられるこはくとうを知り、  
どのように固まるのが不思議  
だったから研究しました。

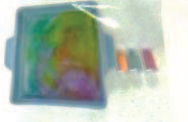
## 作り方



- ① 鍋に水と粉寒天をまぜ入れ、中火にかける  
とうめいになってから2分くらいにする。
- ② 寒天が完全にとけたら、弱火にして、さ  
とうを入れてろみがつくまで「ヘラでまぜな  
がら5分ていど」につめる。ヘラを持ち上げ  
て糸をひけばOK。
- ③ あら熱を取り平らなように流し入れる。
- ④ さめたら好きな色素で着色する。
- ⑤ 常温で固まったら包丁でカットし、好みの  
大きさや形にのこのえる。
- ⑥ マッキングシートの上でかんそうさせる。

## 材料

- 水…200g
- 粉寒天…4g
- 上白糖…300g
- かき氷シロップ、食紅…適量



## まとめ

- 食紅は一週間たつとネレに固まっていた、パタパタすることもなくしっかりかんそうしていた。
- かき氷シロップは、三週間ほどしても固まらなかった。  
→かき氷シロップは水ぶんが多いので入れる量のちょうせつが必要だと分った。
- できたては、とうめいでキラキラしていたけどかんそうさせるとそとがわはシャリシャリしていて中はアニアヤあらかいしょかんに変わっていた。
- 色をつける物で固まると時間がちがっていたのがおもしろかったです。

















