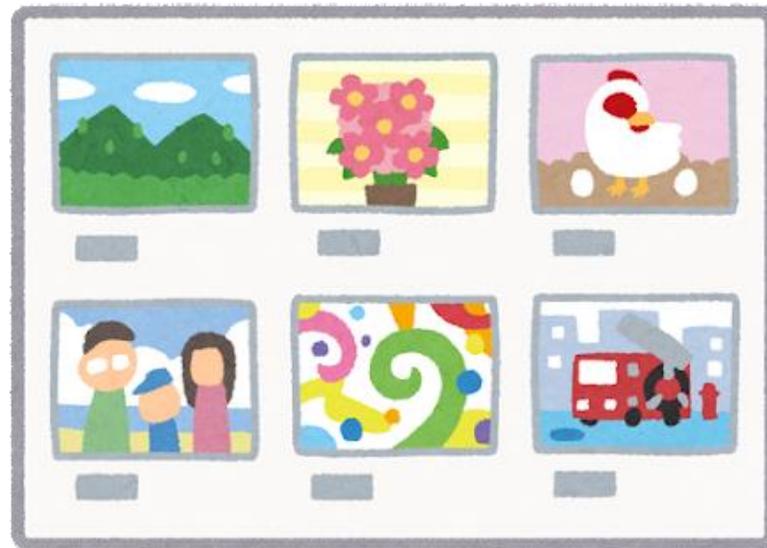


令和4年度 夏休み作品展

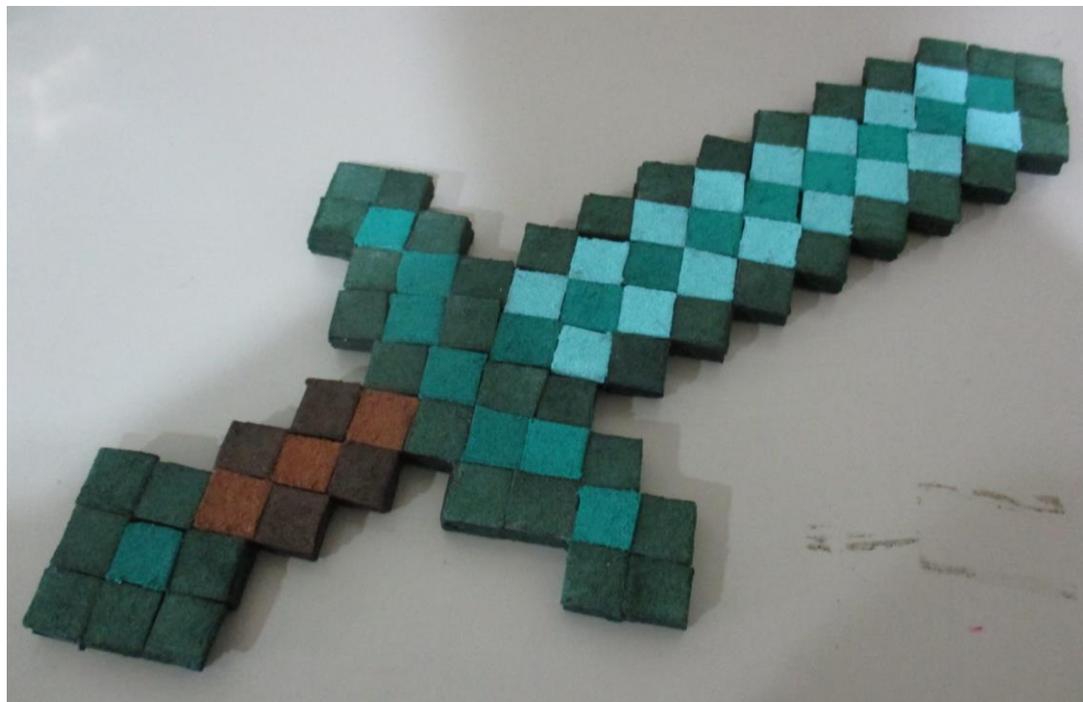
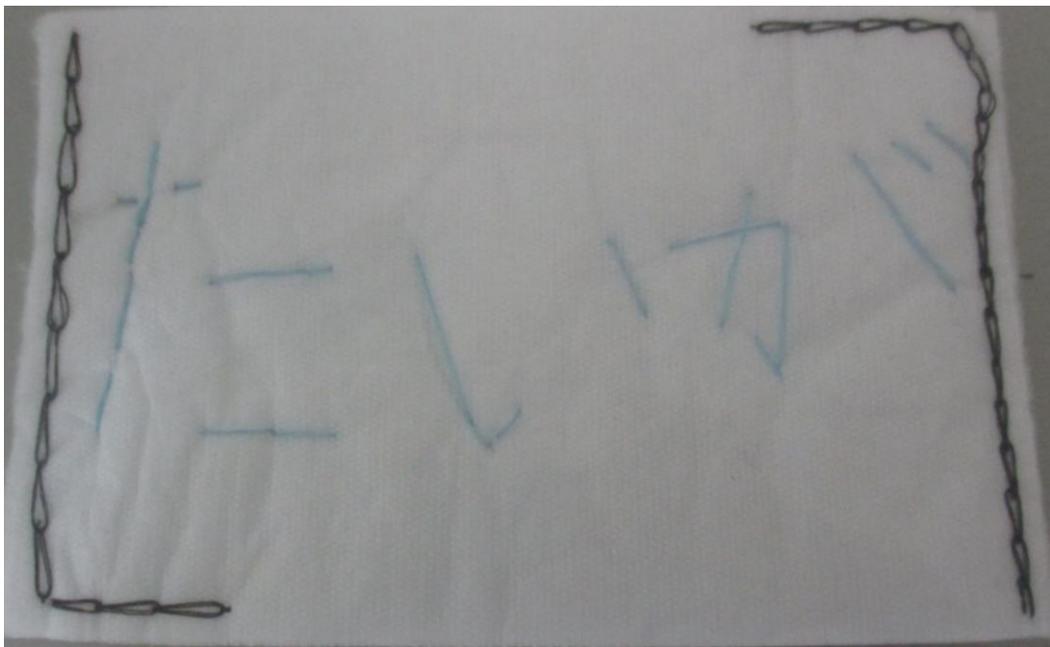
6年生の作品













色々な調味料で10円玉をピカピカに しよう

必要なもの… 同じくらい茶色くくすんだ10円玉。
小皿などの容器、めんぼう、ティッシュ
調味料、白い紙

- 方法・手順…
1. 10円玉を水でよく洗い、よけいな汚れを落とす。
 2. 白い紙の上に調味料の名前を書き、10円玉を並べる。
 3. 綿棒に調味料をつけ、それぞれの10円玉の上に数滴たらし。
 4. 15分ほどたったら、ティッシュでおさえて、調味料をふき取る。

注意すること… 3の手順をする時は、10円玉全体につけてしまうと色の变化かわからないため、調味料は、10円玉の一部にぬるようにする。

実験からわかる… 実験の結果、調べた調味料で10円玉をピカピカにできることが分かった。でも塩のない日本酒だとピカピカにできないことが分かった。なぜなら、10円玉の落ちない汚れは、銅が酸化してできる酸化銅といううすい膜でおおわれていて、そのままだと酸に溶けるといふ性質がある。そして、調べた調味料には、食酢や食塩がふくまれている。これらの酸が10円玉の汚れの原因である酸化銅をとがしてピカピカにしていることが分かった。





