

パイナップルゼリーをつくる じっけん

しらべたいことがわかるような
タイトルをつけよう。

年 組 なまえ ()

なまえをわすれずに書こう。

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。

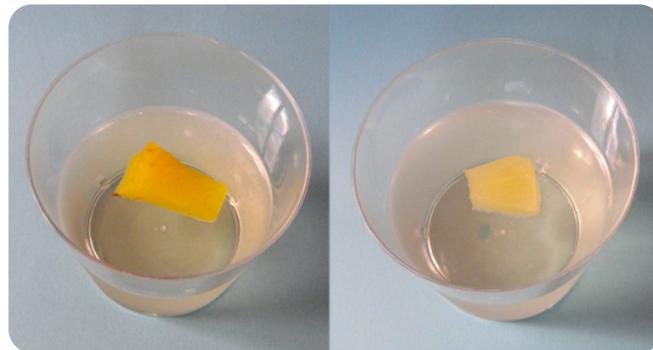


ケーキ屋さんで「生のパイナップルの
ゼリーはつukれない」と聞いて、
どうしてなのか調べてみようと思った。

じっけんのやり方

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。

ゼリーのもとの「ゼラチン」を
とがして固めた上に、生のパイ
ナップル、かんづめのパイ
ナップルをそれぞれのせて、
部屋の中と冷ぞう庫の中にお
いてみた。



生のパイナップル かんづめのパイナップル

よそう

しらべる前に、けっかをよそうして書く。
よそうした理由も書こう。

生のパイナップルだとゼリーが変な色になると思った。

けっか

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。

生のパイナップルをのせた部分のゼラチンは、どちらもとけてしまった。
かんづめのパイナップルは、どちらもゼラチンはとけず、ゼリーができた。

おいた場所	生のパイナップル	かんづめのパイナップル
部屋	×	○
冷ぞう庫	△ (部屋の中よりとける 速さがおそかった)	○

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。
よそうとちがったときは、どうして
そうなったのかかんがえてみよう。

生のパイナップルの中には、ゼラチンをとがしてしまうものがある
ことがわかった。それは、冷たくするととがす速さがおそくなり、
かんづめのパイナップルではゼラチンをとがさないということもわかった。

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。

ゼラチンをとがすくだものがあることを知った。もっと他に、
ゼラチンをとがしてしまうものがないか、調べてみようと思った。