

キャラメル色の正体さがし

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。



キャラメルクリームづくりをお手伝いしていて、
こげたニオイもしないのに茶色になったのが不思議
だったので、違うつくり方も試してたしかめて
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。

さとうと生クリームをなべで加熱してキャラメルクリームをつくっておく。
次に、同じ成分でできた加糖（かとう）練にゅうをなべで1時間ほどにて、
できあがったものをくらべてみる。



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。

温まることで茶色になって、キャラメルクリームになる。

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。

予想通り、密閉（みっぺい）され
たチューブ入りの加糖（かとう）
練にゅうをなべでにたら、味も色
も変わって、キャラメルクリーム
と同じになった。



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。

キャラメルクリームの茶色い色は、こげたせいではなかった。

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。

加糖（かとう）練にゅうを密閉（みっぺい）したまま、お湯でにると、
練にゅうはキャラメルクリームに変身した。中に入っているものは、
さとうと生クリームだけだ。次は、さとうだけ、生クリームだけで
同じようにお湯でにたら、どうなるのかやってみようと思う。