

焼きそばの変身

しらべたいことがわかるような
タイトルをつけよう。

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。



理科の実験で指示薬として使う紫キャベツを、
酸性やアルカリ性の食品といっしょに料理すれば色が変わるのではないか。
中華めんには「かんすい」というアルカリ性の添加物が入っているらしいので、
紫キャベツやレモンなどを使って色が変わる焼きそばを作れないだろうか。

実験のやり方

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。

紫キャベツを煮出した水で中華めんをむし焼きにする。
むし焼きにしためんを3等分して、1つはそのまま、1つはレモン汁を、
1つはウスターソースをまぜ合わせる。
もとのめんの色、紫キャベツ水の色と、3つのめんの色をくらべる。



もとのめんの色 / 紫キャベツ水の色

予想

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。

紫キャベツ水でむし焼きにした中華めんは、
アルカリ性のかんすいに反応して青くなる。酸性のレモンをかけると赤くなる。
ウスターソースをまぜると青と茶がまざったこげ茶色になる。

年 組 名前 ()

名前をわすれずに書こう。

結果

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。



- ① 紫キャベツ水でむし焼きにしためん
- ② ①にレモン汁をまぜたもの
- ③ ①にウスターソースをまぜたもの

わかったこと

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。

紫キャベツは水で煮出すと、水に色素成分がとけだして紫色の水ができる。
これが指示薬となり、めんにくまられるかんすい（アルカリ性）に反応して
青緑色に変わり、さらにレモン（酸性）に反応してピンク色に、
ウスターソースは酢が入っていて弱酸性なので、
中和されてふつうの焼きそばの色になることがわかった。

まとめ

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。

まぜる食べものの酸性やアルカリ性の強さで紫キャベツ水の色を
変えられることがわかった。
次は虹色の焼きそば作りにもチャレンジしたい。