

## 紙でつくった薪で料理する実験

しらべたいことがわかるようなタイトルをつけよう。

ねん 年 組 名前 ( )

名前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。



3cm×3cmの紙を、そのまま燃やした場合と、ねじって棒状にしたものを燃やした場合で時間をはかったら、ねじったもののほうが6倍ほど長く燃えた。こんなに長く燃えるなら、紙を薪のかわりにして加熱調理ができるのではないかと思った。

## 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。

新聞紙を10cm×15cmくらいに切ってねじって薪をつくる。ぬれぞうきんをしいた上に金属のトレーを置き、レンガを置いて焼き網をのせ、うずらの卵と水の入ったなべを置き、紙の薪を燃やしてゆで卵が出来るか確かめる。



## 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。

ガスコンロよりも時間はかかるかもしれないけど、ゆで卵ができると思う。

## 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。

ゆで卵ができた。紙の薪を燃やしはじめて10数分くらいで湯気がたくさん出てきてふっとうした。



## 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。

ものが燃えるには酸素が必要だ。紙一枚が燃えるときは、酸素は紙の表面すべてにふれているからすぐに燃えつきる。でも、ねじった紙が燃えるときは、中のほうまで酸素が多くとどかないから、火力は紙一枚をそのまま燃やすときほど強くないけれど、長い時間燃えることがわかった。たき火やバーベキューで使う薪や木炭がゆっくり燃えるのも同じしくみらしい。

## 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。

紙でつくった薪は加熱調理に使えることがわかった。火はこわいものだと思っていたけど、自分で火をあやつる体験は楽しく、安全にあつかうためのポイントも学ぶことができた。今度は紙の薪でごはんをたいてみたい。