

家庭学習プリント：

料理で学ぶ化学反応 ～塩少々はなぜ効くのか？～

【ねらい】

料理に含まれる化学的な変化に注目し、生活の中にある科学を体験的に学びます。塩を使った料理を通して、浸透圧やタンパク質変性などの科学的概念にふれ、自ら観察・記録・考察する力を育てます。

【活動の内容】

以下の実験を行い、変化を観察して記録しましょう。

① きゅうりの塩もみ実験

- ・きゅうりをスライスして塩を一つまみふりかけ，5分～10分放置する
- ・水が出てきたか？食感はどう変化したか？

② 卵焼きに塩を加えたときの食感実験

- ・塩あり・塩なしで卵焼きを作り，食感や味の変化を比べてみよう

③ パスタのゆで実験

- ・塩ありと塩なしでパスタをゆで，麺のかたさやぬめりを比べてみよう

【観察・記録・考察】

下の表を参考に，実験結果を記録しましょう。

実験内容	観察したこと	なぜそうなったか？	自分の考察
------	--------	-----------	-------

【まとめの問い】

- ・塩はどのような働きをしていると思いましたか？
- ・料理の中で他にも科学的な変化はあるでしょうか？

【ふり返し欄】

今日の学習で気づいたこと，面白かったこと，もっと知りたいことを書きましょう。