

シャーベット作りに挑戦！！

R 5. 8. 7 三浦世莉子



今日は、氷と塩を使った科学実験の即席シャーベット作りをしました。材料は、氷、塩、ジュース、ジップロック、バスタオルです。詳しい分量を知りたい場合は、担任までお声がけください☆



まだ普通のジュース…
どうやって固まるのかな？

しょっぱ〜い！！



まずは、塩です！
これが“魔法の素”ですよ～！



ちょっと舐めてみようか！



ジップロックに入れたたくさんの氷に塩を加えます。塩を入れることで氷の温度が下がります。



振って～



振って～



振って～

その中に、ジュースを入れたジップロックを入れて、あとはひたすら振ります！！

7～8分ほど振って、ついに完成！！ジュースが固まった様子にびっくり！大喜びの子ども達♡
※「早く食べた〜い！」の声が止まらず、器に入れることに夢中になっていたら、完成形の写真を取り忘れてしまいました…。(左の写真は、参考用にレシピサイトの写真を拝借しました…)



氷ってすごいね！



冷たくて
おいしい♡