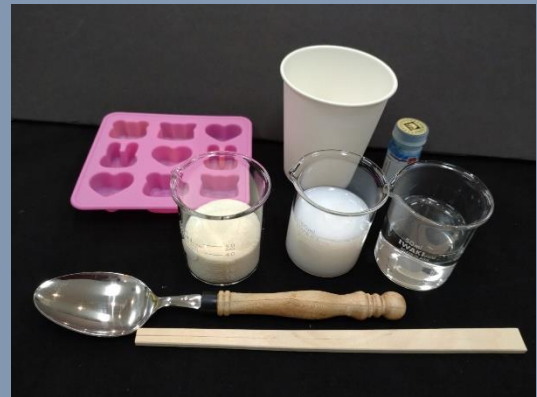


いえ 家でもチャレンジ!! 「わくわくワーク」 「ぷるぷるゼリーせっけん」



ざいりょう どうぐ 材料と道具

- ①ゼラチン 15g
- ②液体ハンドソープ 50mL
(ボディソープでも可)
- ③お湯 (50~60℃) 50mL
- ④食紅
- ⑤シリコン型
- ⑥コップ
- ⑦わりばし
- ⑧スプーン



つく かた 作り方

- ① コップにゼラチンとお湯を入れ、
スプーンで混ぜます。
※ダマ (かたまり) になりやすいので、
素早く混ぜましょう。
※熱湯だと固まりにくくなるので注意!

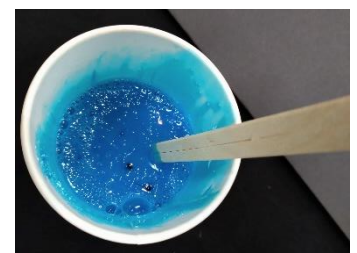


- ② ①で作った液の中に、ハンドソープを
入れます。入れたら、泡立えないよう
ゆっくりスプーンで混ぜます。



- ③ コップに好きな色の食紅 (ひとつまみ分)
を入れて、②で作った液を注ぎ、わりばしで
混ぜます。

※食紅を入れすぎると手に色がついてしまうので注意



- ④シリコン型に流しこみ、
 冷蔵庫で2時間ほど冷やします。
 ※型からあふれないように少なめに
 流しこむと運びやすいです。



- ⑤完成！
 ※食べられません。

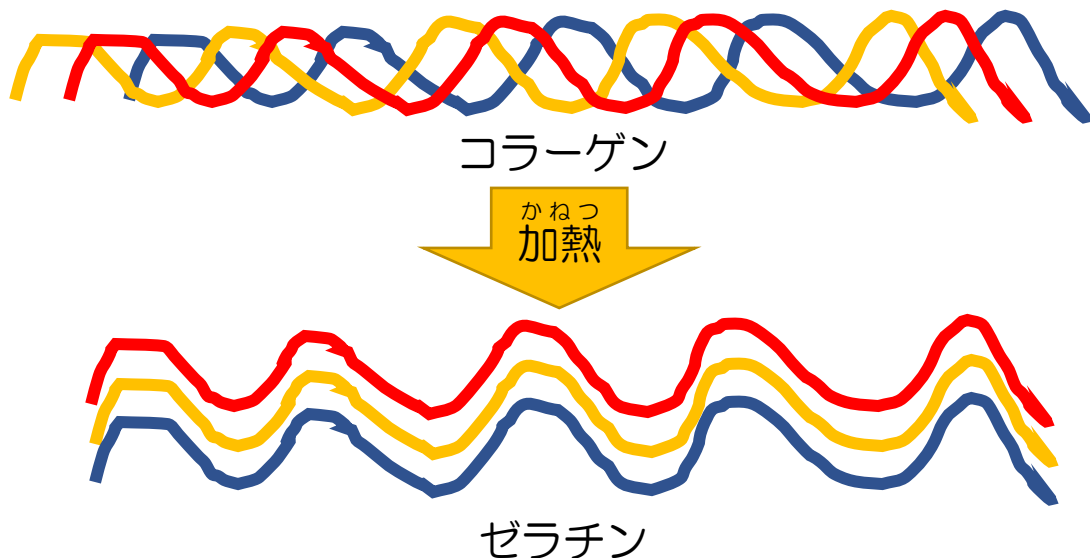


どうしてゼッケンがゼリーみたいにぷるぷるになったの？

食べられるゼリーにもゼラチンが含まれています。ゼラチンの原材料は、動物の骨や皮などに含まれているコラーゲン（タンパク質）繊維です。

コラーゲンはらせん状の細長い分子が3本より合わさってできています。それを加熱することでほどけてバラバラの状態になります。これをゼラチンと呼んでいます。

しかし、冷えてくると再び集まり、元の形に戻ろうとします。そのときに近くにある水分を中に一緒に閉じこめてしまうため、冷えるとゼリー状に固まる（ゲル化する）のです。



れいきゃく
冷却



じょう か
ゼリー状 (ゲル化)

すいぶん と
水分が閉じこめられる