

夏休み自由研究ワークシート『食べちゃう！スライムわらび餅』 なまえ（ ）

めあて	・わらびもち粉について知ろう ・でんぷんについて知ろう ・でんぷんの「糊化」「老化」を学ぼう
-----	--

① わらびもち粉のもとになるものはどれでしょう。

☐ おこめ ☐ こむぎ ☐ ワラビのねっこ ☐ だいず

② わらび以外にどのようなでんぷんが使われていることがあるでしょう？

書いて答えよう。

でんぷんってなんだろう？



でんぷんは、植物が太陽の光を使って作り、たくわえている栄養です。じゃがいもやさつまいも、とうもろこしなどにたくさん入っています。

身近なデンプンを探してみよう！ 書いて答えよう。

片栗粉・・・（ ）のでんぷん
 コーンスターチ・・・（ ）のでんぷん
 タピオカ・・・（ ）のでんぷん

③ なぜスライムみたいになるの？

でんぷんは、水といっしょに温めると水を吸って大きく膨らみ、とろとろで伸びる状態になります。冷やすと水分が抜けて、でんぷん同士が集まってぷるぷるにかたまります。スライムみたいになるひみつは、このでんぷんの変化にあります。

④ 観察してみよう！ 書いて答えよう。

できたてのわらびもちの様子は？ 冷やした後のわらびもちの様子は？

⑤ でんぷんはどう変わるの？

冷やしてかたまることを

あたためてのびることを

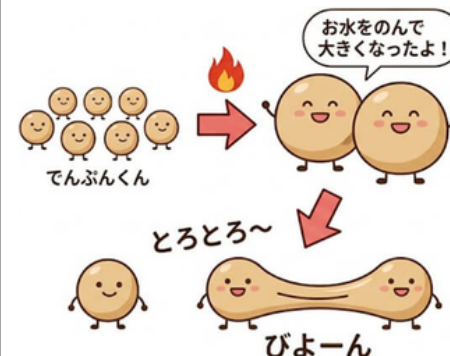
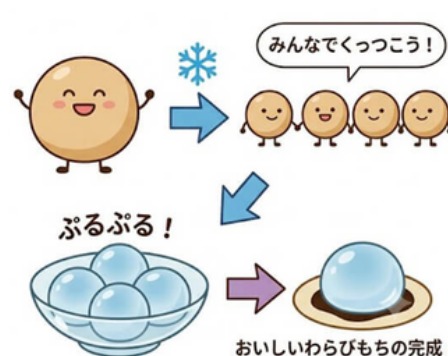
老
化

～ 5℃ 冷

熱

60℃～

糊
化



⑥ わかったこと 今日の実験でわかったことを書こう。

⑦ 感想 楽しかったことやおどろいたことを書こう。