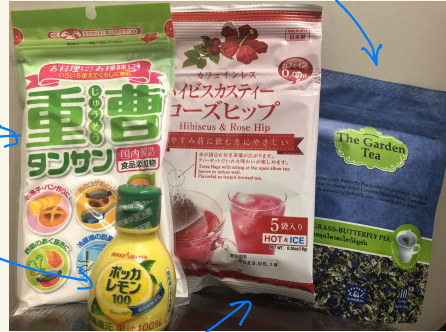


# 1. pHによって色が変わる実験

## ☆ 材料 ☆

- ①マロウブルー
- ②水
- ③ポッカレモン
- ④食用重曹
- (⑤ハイビスカスティー)



## ☆ 作り方 ☆

- ①計量カップにマロウブルーを入れ、水を注いで10分おく。鮮やかな青色になったら、透明なグラスに三等分に分ける。
- ②1つにはレモン汁、もうひとつには食用重曹を加えて混ぜる。何も加えていないものと比較してみよう。

やってみよう！

[https://youtu.be/jgq4a\\_0WI2I](https://youtu.be/jgq4a_0WI2I)

YouTubeを見て自分でも作ってみよう！

ハイビスカスティーでも試してみよう！

どうして色が変化するのかな？

マロウブルーの色素にはアントシアニンが含まれているよ！アントシアニンは溶液が酸性になると赤に、アルカリ性になると青に色が変化するという性質をもつよ！だから、レモン汁を入れると酸性になり紫からピンクに、重曹を入れるとアルカリ性になり紫から青へと変化するよ！

## 2.食べられるスライムの実験

### ☆ 材料 ☆

- ①果汁ジュース(オレンジジュース) 100cc
- ②ゼラチンパウダー 小さじ1/2(2グラム)
- ③片栗粉 大さじ3/4
- ④メープルシロップまたは蜂蜜 大さじ1



### ☆ 作り方 ☆

- ①材料すべてを鍋に入れてよく混ぜ、中火にかける。
- ②たえず混ぜていたらとろみが出てくるので完成。

やっぴみあり！

混ぜる前



混ぜて粘度が出てくる！

