

# 食育「あじさいゼリー」(5歳児)

令和6年6月19日(水)



らいおん組で、本日はあじさいゼリー作りを行いました。  
 最初は「ゼリーの元(ゼラチン)」の紹介をしました。はちみつのようにトロトロなゼラチンを見ると、「とろとろすぎない?」「もっと固い方がいいよね」「ゼリーじゃないみたい」と不思議そうな子ども達でした。  
 次に、いよいよあじさいゼリーの着色に取り掛かりました!「魔法の粉(重曹)」やレモンを加えていっただけでどんどん変化していく色に、「ええ〜!?!」「色が変わった!」と盛り上がっていましたよ。  
 最後に、先ほどとろとろだったゼラチンが、氷の中に入れておいたらどうなるか…の実験の答え合わせをしました!触っても跳ね返るくらい固くなったゼリーに、「さっきはあんなにとろとろだったのに!」と驚いた顔を見せ、沢山の不思議と発見を楽しんだゼリー作りとなりました。



「色が変わった!」  
 色の变化を近くで見せてもらいました。

## ○あじさいゼリーの作り方○

(材料)  
 ゼラチン・いちごシロップ・水・  
 重曹・レモン汁

(作り方)  
 ①いちごシロップを水で薄めたもの(2:1)に、重曹を入れる⇒紫色に変化する!  
 ②①を半分に分け、一つはそのまま、もう一つはレモン汁を入れる⇒ピンク色に変化する!  
 ③溶かしたゼラチンを入れて混



「固くなってる!」  
 氷で冷やして固まったゼラチンに、驚く子ども達。



「〇〇ちゃんのピンクと、少し違うね」  
 実際に自分で混ぜてみました。レモンを入れる量で色の濃さが変わるので、一人一人違うピンクが出来ました。

