

## おいしい実験その1



# じっけん たまごの実験

☆火を使うのでおとなといっしょにやりましょう。

たまごをゆでるとゆでたまごができます。ゆで方を変えるといろいろなゆでたまごができます。どんなゆでたまごができるのかたしかめてみましょう。

## ゆでたまごのゆで時間を変えてみよう！



- ①なべに水をふっとうさせる。
- ②たまご4こをたまじゃくしでしずかに入れる。
- ③3分、5分、8分、15分ゆでたら、たまごをひとつずつ取り出して水でひやす。
- ④たまごのからをむいて、切っけくらべてみる。

### ようい 用意するもの

たまご 4こ

とけい  
時計

### つか 使う道具

なべ

たまじゃくし



じっけん けっか  
実験の結果をまとめてみよう。

どんなゆでたまごができたかな。

### 3分ゆでたとき

しろみの様子

きみの様子

### 5分ゆでたとき

しろみの様子

きみの様子

### 8分ゆでたとき

しろみの様子

きみの様子

### 15分ゆでたとき

しろみの様子

きみの様子



## かたまり方の違いはたまごの成分のヒミツ！

たまごにはたんぱく質※1という成分がふくまれています。たんぱく質は熱をくわえることでかたまる性質があります。ゆでる時間が違うとかたまり方に差ができるので、いろいろなゆでたまごになるのです。しろみは80℃、きみは70℃ぐらいでかたまります。

### ※1 たんぱく質

たんぱく質は血や筋肉や骨をつくる、成長期の人にはとても大切な栄養素の一つです。

たまごのほかに肉や魚や大豆にもたくさんふくまれていますよ！



## おうようへん 応用編

## おんせんたまごを作ろう！

◇しろみよりきみの方が低い温度でかたまる性質を利用します。

☆たまごは冷蔵庫から出して室温にもどしておく。

- ①なべにお湯をふっとうさせる。（しっかりふっとうさせること！）
- ②火を止めて、たまごを入れる。
- ③そのまま15分おく。
- ④ていねいにかわをむいて器にそっと入れてできあがり。
- ⑤しょうゆ、ポン酢など好きなたれをかけて食べましょう。



## ゆでたまごを使ったメニュー



シーザーサラダ



たまごサンド



ラーメン

野さいサラダに、ハムやベーコンと半じゅくのゆでたまごをのせて、粉チーズをかけるとシーザーサラダになります。ゆでたまごをつぶしてマヨネーズとあわせてパンにはさむと、サンドイッチができます。レタスやきゅうりなど野さいもはさむと、さらにおいしいです。ラーメンには切って入れるだけで栄養のバランスがよくなります。ぜひ家で作ってみてね。