

本日の Cooking について

今日のサイエンス Cooking は「色の変わるゼリー」です。

紫キャベツの抽出液に、レモン汁と重曹をそれぞれ入れて、

何色に変わるか変化を楽しみました。

すると、当初の予定にないことが起こりました。

ひまわり組さんのお友達が「両方（レモン汁と重曹）を入れたらどうなるの〜？」と言うので、「両方入れてみようか?!」ということになり、

両方入れてみると・・・綺麗な紫色に変化しました。

これからも子どもたちの「どうなるのかな〜？」という

発見を楽しんでいきたいです。

給食室で作った三色のゼリーを細かくして、

ヨーグルトにのせて食べました。「グミみたいで美味しかったよ〜」と

子どもたちも喜んでいました。



紫キャベツのアントシアニンが、レモン汁の酸性に反応してピンク色に変化し、重曹のアルカリ性に反抗してブルー（緑）に変化しました。