

9月22日(月)ゼラチン固まるかな?ワクワク!

ゼラチン粉を入れるよ



次にお湯を入れて粉を溶かすよ



お湯は熱いね！

冷蔵庫に入れておくよ



固まれー!!

粉、溶けたかな？
まだ、フルフルじゃないね！

1時間後

固まってるかな？
固まっていたら
落ちてこないよ！



結果は…
残念…
固まってないね

? どうしたら固まるのかな？



もっと冷蔵庫に
入れておけばいいんじゃない？

→25 日まで冷やしてみよう！

9月25日(木)今度は固まったかな?ドキドキ♡



食紅を入れていない方は固まってる！



食紅が入っている方は
固まってないね



固まってるところもあったよ！

どうして
固まらないんだろう？

作り方を振り返るよ

みんなで考えてみよう！

＜食紅なし＞
ゼラチン粉
↓
お湯
↓
水
↓
冷蔵庫

結果：◎

＜食紅あり＞
ゼラチン粉
↓
食紅
↓
お湯
↓
水
↓
冷蔵庫

結果：×

何が違うかな？

食紅入れたからかな？

でも、色がついてるので
遊びたいよ！

**食紅を
最後に入れよう！
そしたら、
固まるかも！**

いいね！

まだまだ、
遊びは続きそうです…！