

ゼリーと寒天のちがい

ゼリー

ゼリーはゼラチンという動物の皮や骨から抽出した成分と、果汁や果物の汁を混ぜて作られる。なのでゼリーはアレルギーの原因がある。また、ゼリーは水分が多いので、口の中が乾くのを防ぐ効果がある。

寒天

寒天は天草やオコリなどの海藻のねんじゆを煮出した成分で、糖質がほとんどない。寒天はゼリーよりも温度が低く、口の中が乾くのを防ぐ効果がある。また、寒天は腸を滑らかにする効果がある。

ゼリーはゼラチンから作られる。

寒天は植物性成分から作られる。この2つのちがいがあるからゼリーと寒天はちがうもの。

糸こんにゃくとうもろこしのちがい

糸こんにゃく



糸こんにゃくは、こんにゃく芋から作られる。こんにゃく芋は、イモ科の植物で、根茎が食用になる。糸こんにゃくは、こんにゃく芋を煮出した成分で、糖質がほとんどない。また、糸こんにゃくは腸を滑らかにする効果がある。

しらたき



しらたきは、原料であるこんにゃく芋から抽出した成分で、糖質がほとんどない。また、しらたきは腸を滑らかにする効果がある。しらたきは、こんにゃく芋を煮出した成分で、糖質がほとんどない。また、しらたきは腸を滑らかにする効果がある。

どちらも腸を滑らかにする効果がある。ちがいはありません。

なので、糸こんにゃくとしらたきは、ちがうものと思いません。

「ゼリーと寒天のちがいなど」

ぼくは、自分がにていると思った物どうしを比べて、どんなちがいがあるのかをインターネットを使って調べました。調べてみると、作り方やざいりょうなどちがうところだけでなく共通点もあることが分かりました。