

ラムネ菓子は、なぜ口の中 でとけるのかな

1. しらべた理由

ほくは、おやつでラムネを食べ
ているとき、ラムネ菓子はなぜ
口の中で、シュワシュワとけるの
かなと思いました。そこで、ラム
ネのざいりょう作りかたについて、調べて
みました。

2. ラムネのざいりょう

- ・米分米磨(50g)、コンスターチ(10g)、クエン酸
- ・重曹(小さじ)、レモン(はまりじる)(小さじ) (10粒)
- ・お水(のシロップ)(小さじ)、水(小さじ)



③クエン酸シロップ、水を入れてよくかきまぜる。



④ホウコンを入れてビニール袋にくるりつかせ、よくもむ。



⑤ビー玉ぐらいの大きさに丸めてつぶす。



⑥よく噛めかすと、おかわり。



「ラムネ菓子は、なぜ口の中でとけるのかな」

はかりで材料をはかるのが難しかった。

気になったことを調べた。