

# 「できるようになったよ」

久松台小学校 2年 大西 十嘉

とうりつブリッジにちょうせん!!

わたしが、とうりつブリッジにちょうせんしようとおもったのは、さか立ちと、立ちふり、ちができるようになったからです。

これから、とうりつブリッジのやり方をせつ明します。

4.ブリッジをする。

5.立ち上がる。  
・おねに力を入れる。

1. さか立ちをする。  
2. いきおいをつけて、手をふんばる。  
3. 足をそろえて、むこうがわにたおす。

4. これからちょうせんするのは、ブリッジの時間をみじかくすることです。

おうちで何回もれんしゅうしたら、できるようになりました。

「楽しいおべんとうばこ」

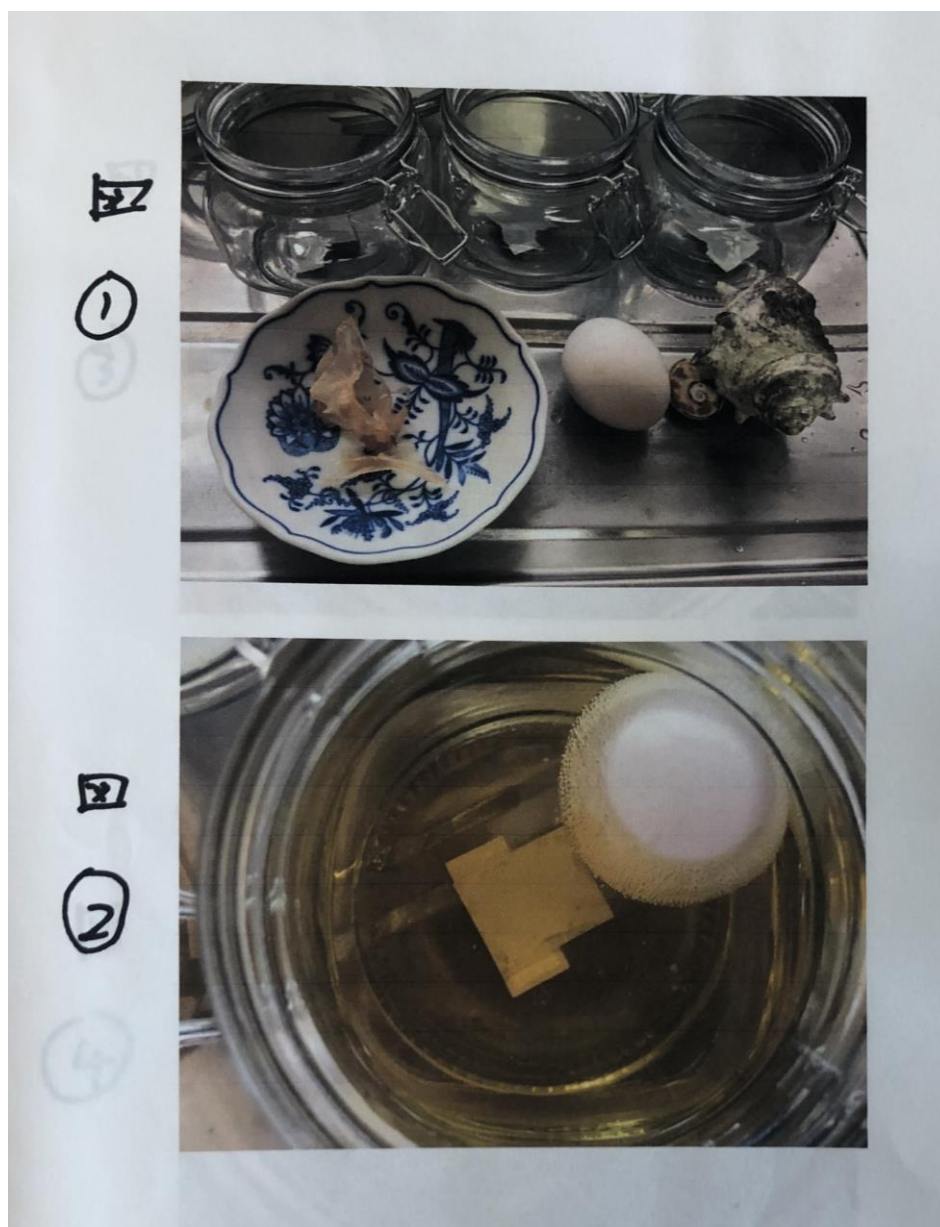
久松台小学校 2年 大西 十嘉



エビフライのころもをくっつけるところが楽しかった。

# 「プヨプヨたまごの作り方」

久松台小学校 3年 荒木 雄太郎



魚料理をするときは酢をつかえばほねまで食べられると思った。

# 「冷凍庫なしで作れる!? アイスクリーム」

久松台小学校 3年 山田 滯

**冷凍庫なしで作れる!? アイスクリーム**

なぜこれに... 冷凍庫なしで、牛乳、はちみつ、氷、塩だけでアイスクリームが... できたから。  
 したか理由... 氷、塩だけでアイスクリームが... できたから。  
 予想... 塩の代わりに砂糖をいれてもできると思う。

ざいりょう... 牛乳 200cc, はちみつ 大さじ2, 氷, 塩

**作り方**

- 牛乳 200cc, はちみつ 大さじ2 を混ぜる。
- しっかりとじり。
- 氷、塩を加える。
- タールでまき、10分ふる。

**アレンジ**

- ① 塩を砂糖に変える。  
20分ふるても固まらなかつた。
- ② ハチミツを卵の黄味に変える。  
砂糖を忘れたから替くすい。
- ③ ハチミツの代わりにぶどうを小さく切を入れて。  
おいしかった。砂糖はひとつまみしか入れなかつたから、もう少し替くてもよかった。

**感想**

さいしょは、本当にできるのかしんぱいだったけどできてよかったです。ほかの味もやってみたいです。

**やってみて分かったこと**

氷と塩がアイスクリームを固めるから、ハチミツを加えても問題ない。だから塩の代わりに砂糖だと、固まらない。塩は多いほうが固まる。

さいしょはできるかどうかしんぱいだったけどできてよかったです。  
ほかの味もやってみたいです。



# 「ホットケーキの中身のちがい」

久松台小学校 5年 山田 瑞葵

ホットケーキの中身のちがい

基本の材料 (3枚分)

五—  
山田 瑞葵

ホットケーキ  
ミックス  
150g


牛乳  
(または水)  
100ml

卵  
(Mサイズ)  
1個

④ヨーグルト

変えるもの  
・牛乳150ml→なし  
・卵→なし  
・ヨーグルト150g

作り方  
①ボールにヨーグルトとホットケーキミックスを入れ混ぜ合わせる。  
②弱火で焼く  
③でき上がり

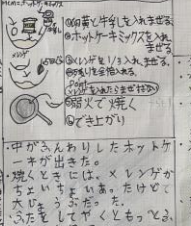


④卵白

変えるもの  
・牛乳150ml→大きじ  
・卵1個→2個(Lサイズ)

下準備  
・卵白と卵黄に分ける  
・使うのは卵白だけ卵黄は捨てる

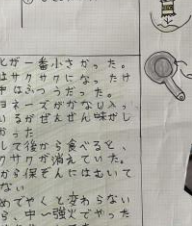
作り方  
①卵白を泡立て機で泡立てる。  
②ホットケーキミックスを少しずつ入れ、泡を壊さないように混ぜる。  
③弱火で焼く  
④でき上がり



④マヨネーズ

変えるもの  
・牛乳150ml→大きじ  
・マヨネーズ大じ


作り方  
①ボールに卵黄とマヨネーズを混ぜ合わせる。  
②ホットケーキミックスを少しずつ入れ、泡を壊さないように混ぜる。  
③弱火で焼く  
④でき上がり



④豆腐

変えるもの  
・牛乳→なし  
・絹豆腐100g

作り方  
①豆腐をペーストにする  
②ボールに卵と豆腐ペーストを混ぜ合わせる。  
③ホットケーキミックスを少しずつ入れ、泡を壊さないように混ぜる。  
④弱火で焼く  
⑤でき上がり



**まとめと気づき**

- ・入れるものによってホットケーキが変わった。
- ・それぞれを入れると牛乳がなくなっている。
- ・卵白がはいると柔らかいからさく。
- ・卵黄は、たのは、卵黄が2個入ると4枚煎
- ・ヨーグルトは変化が一番大きくモチモチがはいりか。たから。
- ・豆腐は変化は大きいからパンがはいってホットケーキはくた。たから。
- ・入れる物は白味が残りた。

**出でん**

ホットケーキで自研 森永製菓  
mcsnaga.co.jp/hotcake/hotcakeku/

キッチン tips  
Kitchen-tips.jp/27148

ホットケーキに入れる材料ごとに、例えば「メレンゲを作る時は、ペクチンが入っているジャムを入れれば良い」などのポイントを書きました。一つ材料を加えるだけで仕上がりが変わったことにびっくりしました。みそなどを入れたらオレンジ色になるのかなと思いました。

# 「ワナで魚をとる実験」

久松台小学校 6年 中田 啓太

## ワナで魚をとる実験



久松台小学校 6年 1組 中田啓太

## 条件、ワナの入り口の数

1つ 魚 47ひき ザリガニ 1ひき

2つ 魚 0ひき エビ 0ひき

1つ

2つ



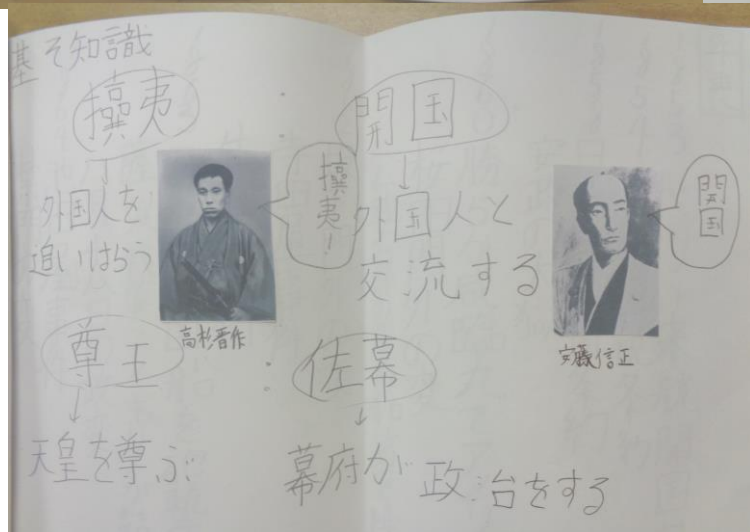
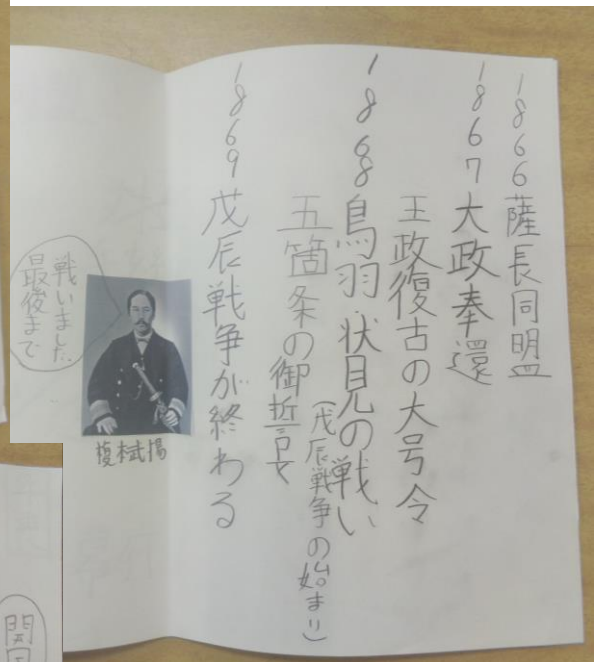
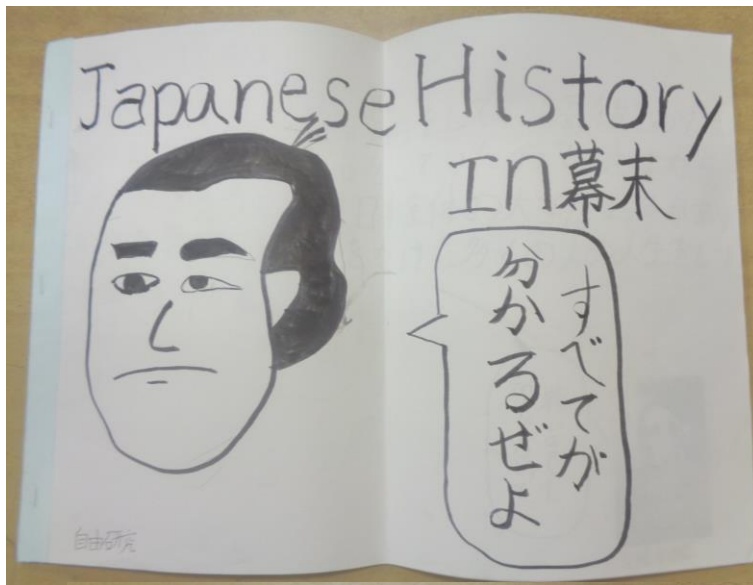
## 7、結果

- ・エサの種類は、味噌団子が一番とれました。
- ・時間帯は、夜が一番とれました。
- ・ワナの大きさは、大きいほうがとれました。
- ワナの入り口は、1つの方が捕れました。

エサの種類、ワナの大きさ、ワナの入口の数など、魚がよくとれる方法を見つけるために、さまざまな条件で実験しました。実験したことはパソコンでまとめました。

# 「Japanese History In 幕末」

久松台小学校 6年 妹尾 和樹



幕末に活躍した偉人の業績を写真や図、年表などを用いてまとめました。自分が尊敬する人を詳しく紹介できたと思います。これからも興味があることをどんどん探究したいです。