ラムネ菓子を作ろう

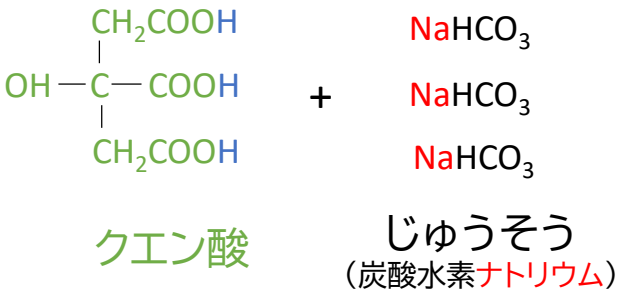
材料

○粉砂糖・・・・・・・・・・・・・・・50グラム
（コーンスターチまたはでん粉が入っているもの）
○クエン酸・・・・・・・・・・・・・・小さじ1/4
○じゅうそう・・・・・・・・・・・・・・小さじ1/4
○水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
（色を付ける場合は、色の濃いジュース、かき氷シロップ、食用色素などを溶かした水を使う）
※クエン酸とじゅうそうは「食品添加物」と書いてあるものを使ってください。

作り方

①粉砂糖とクエン酸をボウルに入れ、よく混ぜる。
②色分けしたい場合は、①を同じ量になるように分ける。
※色分けしない場合はそのままでOK
③②に水（またはジュースなど）を少しずつ加え、よく混ぜる。
※サラサラだけど、スプーンの背で押すとくっつくくらいが目安（動画をみてね）。
※水を入れすぎたら粉砂糖を足してね。
④色分けしたい場合は、じゅうそうを同じ量になるように分ける。
※色分けしない場合はそのままでOK
⑤③に④のじゅうそうを入れ、よく混ぜる
⑥スプーンやラップなどで形を作る
⑦半日以上乾かせば完成！

シュワシュワの秘密

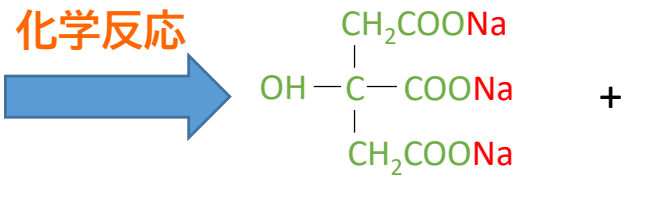


クエン酸　　じゅうそう
（炭酸水素ナトリウム）

クエン酸とじゅうそうの成分が化学反応をおこして、ちがう物に変わっているね。

でも、原子（CとHとOとNa）の数は変わらないよ。数えてみてね。

化学反応



クエン酸三ナトリウム　　水　　二酸化炭素

シュワシュワの泡

夏休み
オンライン科学教室
山形県衛生研究所