

今年の夏休みの実験におススメ！！
おうちにあるものでスグにできる！10分でできる！かんたん！

☆ シャリシャリアイスづくり ☆

準備するもの

- ・ ポリぶくろ 4枚
(大きさが違う密閉ポリぶくろを2枚ずつ用意する。
破れてもこぼれない様に、同じ大きさのぶくろを2重にしておく。)
- ・ 氷 コップ3杯
- ・ 食塩 大さじ2杯
- ・ アイスの材料： 牛乳 コップ1杯、
砂糖 大さじ1杯、
バニラエッセンス 1～2滴 ←なくてもOK



使う道具

- ・ コップ 1個（おおよそ180ml）
- ・ スプーン（大さじ1杯くらいのサイズ）
- ・ タオル

作り方

- ① 小さい密閉ぶくろを2枚重ねて、
その中に牛乳コップ1杯と砂糖大さじ1杯（バニラエッセンスを1～2滴）入れる。
中身がこぼれない様に、密閉してね☆
- ② 大きい密閉ぶくろも2枚重ねて、コップ3杯の氷と食塩大さじ2杯を入れる。
- ③ 大きい密閉ぶくろの中に、小さい密閉ぶくろを入れる。
- ④ ③に、タオルを巻いてぶくろが破けないように、中身が出ないように振ったり、優しくもみます。
- ⑤ 振ったり、もんだりおおよそ10分経つと、
①の中身が冷えて固まり、なんとシャリシャリアイスが完成です！！

～ アドバイス ～

- 食塩がもったいない！！と、小さじ2杯にすると・・・アイスはできませんでした(ˋˋ)；
どうしてかな？ 考えてみましょう。
- ぶくろは冷たくなるので、タオルを必ず巻いてくださいね☆
- 今回はシャリシャリミルクアイスでしたが、オレンジジュースやリンゴジュースで
シャリシャリアイスができます！！

ぜひやってみてね☆