

講師：三菱ケミカル株式会社 池田さん

名前：

今回のキーワード

そのままでは混ざらない



が、均一に混ざった状態のこと

乳化材を探してみよう！

◎どんなものに「乳化剤」が使われていましたか？

見つけたものをメモしましょう。

名 称	食パン
原材料名	小麦粉(国内製造)、糖類、ファットスプレッド、パン酵母、マーガリン、食塩、発酵種、粉末油脂、脂、醸造酢、麦芽粉、乳化剤、調味料(ステビア、香料)、V.C、(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)
内 容 量	6 枚
賞味期限	表面に記載

例：食パン

↑食品のパッケージの表示をチェックしてみましょう！

メモ

乳化の実験をしてみよう！

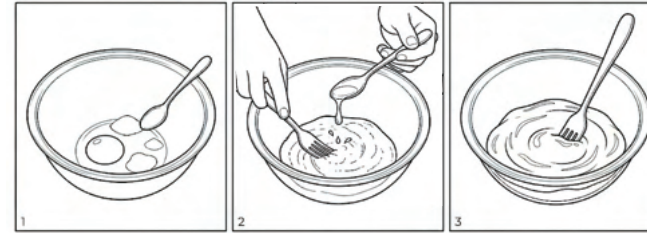
マヨネーズの材料

★卵黄(1個ぶん)、お酢(小さじ1)、塩(小さじ1/4)、砂糖(小さじ1/4)

サラダ油(大さじ7)

※おこのみで：マスタード、コンソメ、だし、粉チーズなど

マヨネーズの作り方



- ★をボウルにいれてよくまぜる
- サラダ油を、少しずつ加えながらよくまぜる
- 全体がなじんで、もったりとした状態になったら完成

※おこのみで、マスタードなどを入れて味を調整してみましょう。味に深みがあります。

◎お酢と油を混ぜる役割をしているのは何でしょうか？

◎結果はどうになりましたか？ どんな変化がありましたか？

ふりかえり

◎気づいたこと、印象に残ったこと

◎ふしぎに思ったこと、調べてみたいと思ったこと

