

紅イモ粉の色変化と紅イモホットケーキ

提案年度：令和3年度

(自然科学・数学 - 科学教室)

登録者No. 58

ねらい： 紅イモ粉の色は酸性では赤、アルカリ性で緑色に変化します。ホットケーキのベーキングパウダーは過熱するとアルカリ性が強くなり、紅イモ粉は緑に変化するので、色変化を楽しみます。

内容： 最初に紅イモ粉の色が、酸性・アルカリ性でどのように変化するかを調べ、ベーキングパウダーを加熱すると、炭酸ガスと水蒸気を出してアルカリ性が強くなることを確認します。その後、ホットケーキミックスに紅イモ粉を加えて溶き、ホットケーキを各自作り、レモンシロップをかけるとピンク色に代わるのを見ながら、賞味します。

対象： 小学生、親子

会場： 調理して食べるスペース

**小・中学校：
での開催** 可

必要機材： コンロ、流し、フライパン、食器類

曜日： 平日・休日

時間帯： 午前・午後

費用負担： 100円程度（内訳：材料代）

時間/回数： 1時間 / 1回

定員： 10～20人

謝礼： 交通費・弁当代・原材料費等実費程度

備考： 学習館の調理室などで実施

化学専攻、元都立高校教諭・杉並区立科学館指導員、日本化学会フェロー、立川市小学校科学セン