



シェイク！シェイク！！ アイスクリーム

科学の力でアイスクリームを
簡単に！！？

塩と氷の凝固点降下を利用したアイスクリーム作り。楽しみながら驚きもある。そんなアイスをおなたも作ってみませんか？！

材料2人分

〈バニラアイス〉

<input type="checkbox"/> 豆乳クリーム	50g
<input type="checkbox"/> 豆乳	50g
<input type="checkbox"/> グラニュー糖	15g
<input type="checkbox"/> オリーブオイル	15g

<input type="checkbox"/> 氷	200g
<input type="checkbox"/> ジップロック大	1袋
<input type="checkbox"/> ジップロック小	1袋
<input type="checkbox"/> 塩	60g
<input type="checkbox"/> フェイスタオル	1枚

〈チョコレートアイス〉

<input type="checkbox"/> 豆乳クリーム	50g
<input type="checkbox"/> 豆乳	50g
<input type="checkbox"/> チョコソース	10g
<input type="checkbox"/> チョコチップビスケット	1枚

作り方

1. 小さなジップロックに、バニラアイスの材料を全て入れてしっかり封をします。
2. 1を袋ごと氷と塩が入った大きなジップロックに入れて封をします。
3. 2をフェイスタオルで包んで3分ほど振ります。
4. 振り終わったらアイスクリームの材料が入ったチャック付きポリ袋を開け、スプーンやアイスクリームディッシャーで器に盛ります。チョコレートアイスも同様にしてつくります。

指導のポイント

- ・凝固点降下により、氷点下まで冷たくなるので、タオルで包んで手を冷やさないようにしてください。
- ・袋を振り混ぜるときに氷水がこぼれないように注意して下さい。
- ・たくさん作る時は一度で多く作らずに、数回に分けて作ることをおすすめします。

MEMO

楽しく、おいしく、学べるスイーツです。子どもたちから調理中に「なぜ？」が自然と生まれてくると嬉しいですね。日常生活でも凝固点降下が関係している現象は他にもあります。スポーツドリンクを凍らせると飲み始めが濃くなったり、冬に凍結防止剤（おもに塩化カルシウム）を撒いたりなど様々です。ぜひ調べてみましょう！

参考：NGKサイエンスサイトおいしいフシギ <https://site.ngk.co.jp/delicious/no13/>

体験



知識



カテゴリ

おやつ

調理時間

15
min

人数

3人～

費用

¥ ¥ ¥

