

**実験 こんぶとかつお節の単独だしと混合だしを比べよう！**

実験のねらい	室温	材料・用具 こんぶ … 3g かつお節 … 8g 水 … 適量 塩 … 3g  鍋 計量カップ コップ
	℃	
班のメンバー		
方法・手順 <p>① <b>こんぶだし</b>：鍋にこんぶ3gと水400mLを入れ加熱し、沸騰直前にこんぶを取り出す。加熱後の量を300mLに調整する*。</p> <p>② <b>かつお節だし</b>：鍋に水400mLを入れて加熱し、沸騰したらかつお節を8g入れ、30秒間加熱後、上澄みをとる。加熱後の量を300mLに調整する*。</p> <p style="text-align: right;">* 足りなければ水を足す。</p> <p>③ <b>A</b>：こんぶだし300mLに塩1.5g、<b>B</b>：かつお節だし300mLに塩1.5g、<b>C</b>：調味済こんぶだし(A)と調味済かつお節だし(B)を100mLずつ混ぜ、3つを比較する。</p> <p>※ 異なるだし汁を味わう前は、水で口をゆすいで、前に飲んだだし汁が口に残っていないようにしましょう！</p>		
結果・考察		
反省・感想		
		教員記入欄